

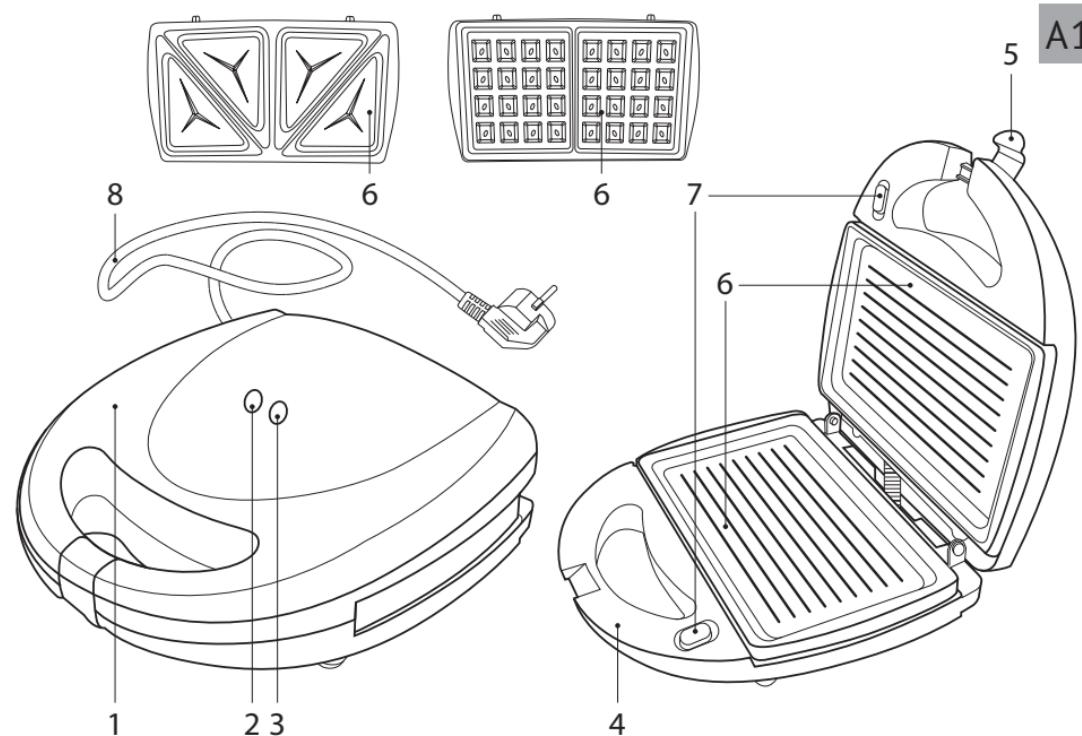


Мультипекарь
RMB-611
Руководство по эксплуатации



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

RUS	5
UKR	14
KAZ	22



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
Технические характеристики.....	8
Комплектация	8
Устройство модели	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9
Замена съемных металлических панелей	9
Использование прибора.....	9
Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	9
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	10
Хранение и транспортировка.....	10
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	11
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	11
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	11

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.

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

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике 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 прочтите руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требо-

ваний 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, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с nominalным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие

- параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- 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.
 - Хлеб может 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.
- STOP**
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.*
- 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.

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

 **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 прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключи-

тельно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.



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.....	металл + пластик
Материал съемных панелей.....	металл
Индикатор нагрева.....	есть
Индикатор работы.....	есть
Габаритные размеры.....	236 × 236 × 101 мм
Вес нетто	1,99 кг ± 3%
Длина электрошнуря.....	0,8 м

Комплектация

Мультипекарь.....	1 шт.
Комплект съемных панелей RAMB-01.....	1 шт.
Комплект съемных панелей RAMB-02.....	1 шт.
Комплект съемных панелей RAMB-03.....	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.

Устройство модели (схема A1, стр. 3)

1. Корпус прибора
2. Индикатор нагрева
3. Индикатор работы

4. Пластмассовые ручки
5. Фиксатор крышки
6. Комплект съемных панелей
7. Фиксаторы съемных панелей
8. Шнур электропитания

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно 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 ровную 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 (предваритель-

но установив рабочие 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 сменных 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!



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

Использование прибора

1. Подключите прибор к электросети. Загорится красный индикатор. Когда прибор достигнет нужной температуры, загорится зеленый индикатор. Прибор готов к работе.



Для достижения оптимального результата производите закладку продуктов, когда загорается зеленый индикатор!

2. Откройте крышку прибора. В зависимости от вида установленных панелей положите на нижнюю нагревающую поверхность ингредиенты. Следите за тем, чтобы емкости панелей не переполнялись.



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

3. Прижмите продукты верхней панелью до щелчка механизма блокировки крышки.



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

4. Во время приготовления индикатор нагрева будет периодически загораться. Время приготовления определяется видом продукта (сортом хлеба, характером начинки) и вашим вкусом. В среднем процесс приготовления занимает 4-5 минут.
5. Через некоторое время откройте крышку прибора. Извлеките готовое блюдо, используя деревянные или силиконовые кухонные лопатки.
6. После окончания работы отключите прибор от электросети. Очистите его в соответствии с рекомендациями раздела "Уход за прибором".

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
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 маслом	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.
Мясо выложено на раскаленную панель без масла (масло отсутствует в маринаде для мяса)	Предварительно разогрейте панель и выкладывайте продукт, смазанный маслом
Рыба выложена на раскаленную/холодную панель без масла	

ПРОДУКТ ВЫТЕКАЕТ

Слишком много жидкого продукта выпо- ложено на панель	Уменьшите закладку продукта. Измените консистенцию (сделайте продукт более густым)
--	---

III. 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 покрытием и любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Съемные металлические панели промывайте теплой мыльной водой каждый раз после использования. 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.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные съемные панели к мультипекарю RMB-611 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров (схема A2, стр. 12, 13).

V. 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 Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями 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.

VI. 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, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

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 (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т.д.).

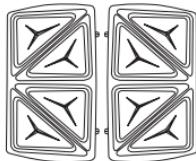
Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенному на идентификационной наклейке на корпусе изделия.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

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.

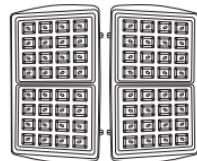
Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

A2

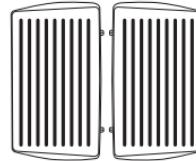
RAMB-01: Сэндвичи



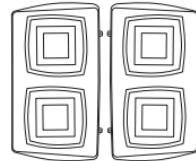
RAMB-02: Венские вафли



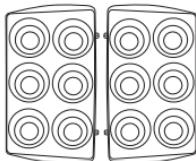
RAMB-03: Гриль



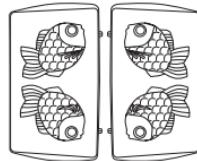
RAMB-04: Квадрат
Печенье, бисквиты, пирожки



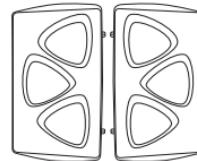
RAMB-05: Пончики
Пончики, печенье



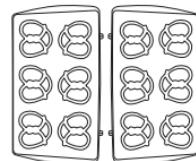
RAMB-06: Рыбка
Печенье, пряники



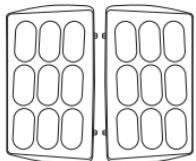
RAMB-07: Треугольник
Печенье, пряники, сырники



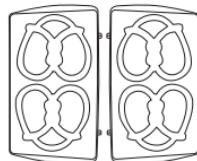
RAMB-08: Крендель малый
Крендельки, печенье, крекеры



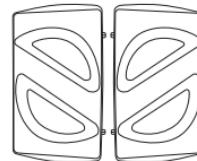
RAMB-09: Палочки
Пряники, печенье,
бисквиты



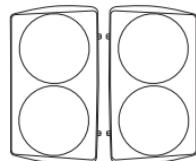
**RAMB-10: Крендель
большой**
Сладкий крендель, брецель



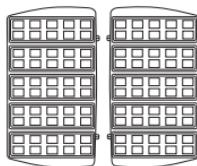
RAMB-11: Пирожки
Сочни, пирожки, печенье,
пряники, сырники



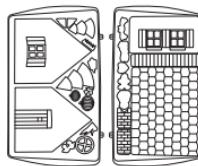
**RAMB-12: Голландские
вафли**
Тонкие вафли, крекеры



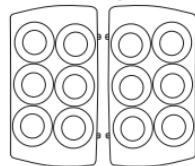
RAMB-13: Мини-вафли
Вафли, печенье



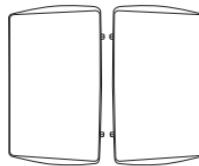
RAMB-14: Домик
Фигурные пряники,
печенье



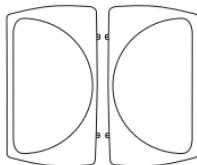
RAMB-15: Круг
Печенье, пряники,
бисквитные пирожные



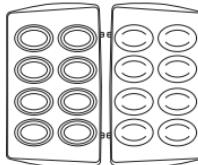
RAMB-16: Пицца
Пицца, пироги
из слоеного теста, запеканки



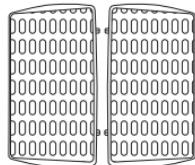
RAMB-17: Омлет
Омлет, пироги из слоеного
теста, запеканка



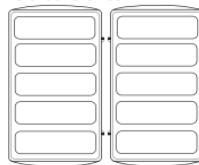
RAMB-18: Орешки
Печенье со сладкой
или соленой начинкой



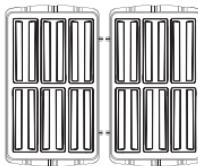
**RAMB-19: Тонкие
вафли**
Вафельные трубочки



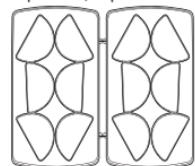
**RAMB-21: Французский
тост**
Тосты, печенье, выпечка
из слоеного теста



RAMB-22: Чуррос
Чуррос, печенье



RAMB-23: Полукруг
Печенье, пряники,
пирожные, сырники





Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і збережіть її як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням вимог щодо техніки безпеки та правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад призначений для використання в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів 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.
- Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську таблицю виробу).

- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу: невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або займання кабелю.
- Підключайте прилад лише до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога електробезпеки. Використовуючи подовжувач, переконайтесь, що він також має заземлення.
- Під час роботи металеві частини приладу нагріваються. Не торкайтесь до них руками, коли пристрій підключений до електромережі. Не вмикайте прилад без продуктів. Ніколи не торкайтесь внутрішніх поверхонь нагрітого приладу.
- Хліб може горіти, тому прилад не варто використовувати поблизу або під займистими матеріалами, наприклад, занавісками.
- Вимикайте прилад із розетки після використання, а також під час його очищенння або переміщення. Витягніть електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за дріт.

- Не протягуйте шнур електророзшивлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався та не перевертався, не стикався з гострими предметами, кутами й краями меблів.



ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове пошкодження кабелю електророзшивлення може привести до неполадок, які не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом.

- Допускається використання приладу лише з закритою кришкою.
- Не накривайте прилад під час роботи: це може привести до порушення роботи та поломки пристроя.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристроя може привести до його серйозних пошкоджень.
- Перед очищеннем приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі й повністю



охолов. Чітко дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (в тому числі дітьми), в яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду та знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхній інструктаж щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно наглядати за дітьми, щоб не допустити їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також заводською упаковкою. Очищення й обслуговування пристроя не мають виконувати діти без нагляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу має здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центр. Некваліфіковано

виконана робота може привести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будьяких несправностей.



ОБЕРЕЖНО! Гаряча поверхня!

Технічні характеристики

Модель	RMB-611
Потужність.....	700 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Кількість комплектів змінних пластин	3
Матеріал корпусу.....	метал + пластик
Матеріал змінних пластин	метал
Індикатор нагріву	€
Індикатор роботи.....	€
Габаритні розміри	236 × 236 × 101 мм
Вага нетто.....	1,99 кг ± 3%
Довжина електрошнура	0,8 м

Комплектація

Мультипекар	1 шт.
Комплект змінних пластин RAMB-01	1 шт.
Комплект змінних пластин RAMB-02	1 шт.
Комплект змінних пластин RAMB-03	1 шт.
Книга рецептів.....	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.

Устройство моделі (схема A1, стор. 3)

1. Корпус приладу
2. Індикатор нагріву
3. Індикатор роботи
4. Пластмасові ручки
5. Фіксатор кришки
6. Комплект змінних пластин
7. Кнопки фіксації змінних пластин
8. Шнур електропостачання

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково зберігайте 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 годин перед увімкненням.

Повністю розмітайте електрошнур. Корпус приладу протріть вологовою тканиною. Знімні деталі промийте теплою водою, ретельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.

Встановіть прилад на тверду рівну суху горизонтальну поверхню. Встановлюючи його, стежте за тим, щоб пара, що виходить з-під кришки, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади й інші предмети, які можуть пошкодитися через підвищена вологість і температуру.



Перш ніж використовувати прилад за призначенням, обов'язково здійсніть цикл нагрівання без продуктів (заздалегідь встановивши робочі пластини) для видалення технічного захисного мастила. Потім відключіть прилад від електромережі, дайте охолонути то очистьте пластини згідно з розділом «Догляд за приладом». Дану процедуру необхідно здійснити для кожного комплекту змінних пластин.

ІІ. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Заміна знімних металевих пластин

1. Відкрийте кришку приладу.
2. Відсуньте фіксатор панелі на корпусі приладу і зніміть металеву панель. Повторіть дію з іншою панеллю.
3. Відсуньте фіксатор і встановіть обрану панель в прилад так, щоб виступи на ній збіглися з пазами в корпусі. Відпустіть фіксатор. Повторіть дію з іншою панеллю.

УВАГА! Обов'язково відсуваїть фіксатор перед установкою знімної панелі, не натискайте на неї! Установка панелі із зусиллям може привести до поломки фіксатора!



ЗАБОРОНЯЄТСЯ здійснювати заміну металевих пластин, якщо прилад підключений до електромережі.

Використання приладу

1. Підключіть прилад до електромережі. Спалахне червоний індикатор. Коли прилад досягне потрібної температури, спалахне зелений індикатор. Прилад готовий до роботи.

Для досягнення оптимального результату робіть закладку продуктів, коли загоряється зелений індикатор!

2. Відкрийте кришку приладу. Залежно від виду встановлених пластин покладіть на нижню нагрівальну поверхню інгредієнти. Стежте за тим, щоб ємкості пластин не переважали.

Антипригарне покриття пластин дозволяє готовувати без використання олії. Проте за бажанням ви можете нанести на робочу поверхню пластин невелику кількість рослинної олії або вершкового масла.

3. Притисніть продукти верхньою пластиною до клацання механізму блокування кришки.

УВАГА! Не застосовуйте надмірних зусиль, це може привести до поломки! Якщо розмір продукту перевищує ємність панелей, зменшіть порцію.

4. Під час приготування індикатор нагрівання періодично спалахуватиме. Час приготування залежить від виду продукту (сорту хліба, характеру начинки) та вашого смаку. У середньому процес приготування триває 4-5 хвилин.

5. Через деякий час відкрийте кришку приладу. Вийміть готову страву, використовуючи дерев'яні або силіконові кухонні лопатки.

6. Після закінчення роботи відключіть прилад від електромережі. Очистьте його відповідно до рекомендацій розділу «Догляд за приладом».

Помилки при приготуванні та способи їх усунення

У наведений нижче таблиці зібрано типові помилки, яких припускаються при приготуванні їжі в мультипекарях, розглянуто можливі причини і шляхи вирішення.

СТРАВА НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ ДО КІНЦЯ

Можливі причини	Способи вирішення
Блюдо готовиться при відкритій кришці	Готуйте при закритій кришці
Продукт поміщено на холодну панель	Викладайте продукт на розігріту панель
Не дотримується час приготування	Дотримуйтесь рекомендацій з приготування

СТРАВА ПРИГОРАЄ

Продукт без олії. Панель не змащено олією	Змасťте олією продукт або панель
Порушені рекомендації з приготування продукту	Дотримуйтесь рекомендації щодо часу приготування

ПРОДУКТ ПЕРЕСИХАЄ

Продукт без олії. Приготування при відкритій кришці без олії	Змасťте олією продукт або панель. Готуйте при закритій кришці
Занадто тривалий час приготування	Дотримуйтесь рекомендації щодо часу приготування
Продукт поміщений на холодну панель	Викладайте продукт на розігріту панель

ПРОДУКТ ПРИЛИПАЄ

Овочі занадто товсто нарізані або викладені на холодну панель. Тривале приготування без олії	Дотримуйтесь рекомендацій з приготування.
М'ясо викладено на розпеченну панель без олії (олія відсутня в маринаді для м'яса)	Попередньо розігрійте панель і викладайте продукт, змазаний олією
Рибу викладено на розпеченну/холодну панель без олії	

ПРОДУКТ ВИТИКАЄ

Занадто багато рідкого продукту викладено на панель

Зменшіть закладку продукту.
Змініть консистенцію (зробіть продукт більш густим)

ІІІ. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Протирайте корпус приладу вологою м'якою тканиною, стежачи за тим, щоб волога не потрапляла всередину приладу.

STOP ЗАБОРНОЯЄТЬСЯ поміщати прилад, вилку та шнур електро живлення під струмінь води або занурювати їх у воду.

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

Знімні металеві пластини промивайте теплою мильною водою кожного разу після використання. Не використовуйте для очищення металевих пластин посудомийну машину.

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ДОДАТКОВА КОМПЛЕКТАЦІЯ

Придбати додаткові знімні панелі до мультипекаря RMB-611 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів (схема А3, стор. 20, 21).

V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Індикатори не спалахують, пластини не нагриваються	Прилад не підключено до електромережі	Підключіть прилад до електромережі
Під час роботи з'явился запах пластика	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Під час роботи з'явилася запах пластика	Прилад перегрівся	Скоротіть час безперервної роботи приладу. Збільшіть інтервали між вмиканнями
	Прилад новий, запах іде від захисного покриття	Здійсніть ретельне очищення приладу. Запах зникне після декількох вмикань



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

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад

застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і тефлонові покріття, гумові ущільнювачі і т.д.).

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

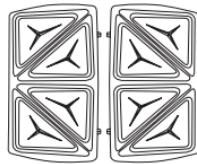
Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристроя.

Встановлений виробником термін служби приладу складає 3 роки з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосовних технічних стандартів.

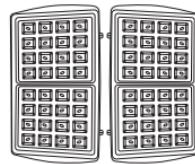
Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми по переробці відходів. Не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.

A3

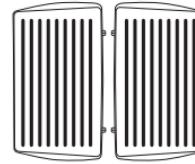
RAMB-01: Сандвічі



RAMB-02: Віденські вафлі

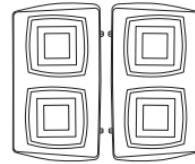


RAMB-03: Гриль



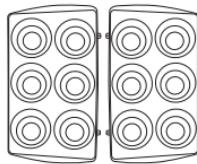
RAMB-04: Квадрат

Печиво, бісквіти, пиріжки



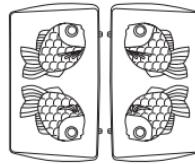
RAMB-05: Пончики

Пончики, печиво



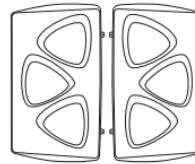
RAMB-06: Риба

Печиво, пряники



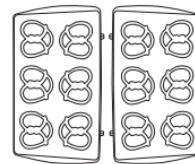
RAMB-07: Трикутник

Печиво, пряники, сирники



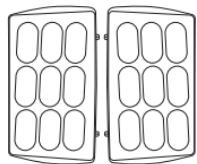
RAMB-08: Крендель малий

Кренделі, печиво, крекери



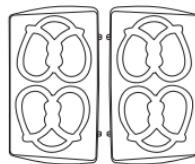
RAMB-09: Палички

Пряники, печиво, бісквіти



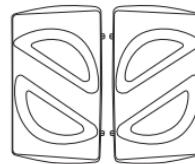
RAMB-10: Крендель великий

Солодкий крендель, брецелі



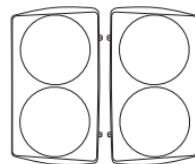
RAMB-11: Пиріжки

Сочні, пиріжки, печиво, пряники, сирники

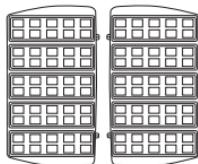


RAMB-12: Голландські вафлі

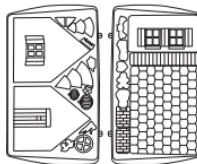
Тонкі вафлі, крекери



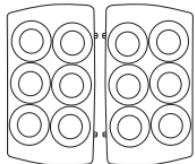
RAMB-13: Міні-вафлі
Вафлі, печиво



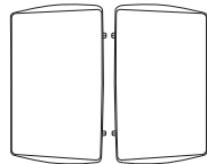
RAMB-14: Будиночок
Фігурні пряники,
печиво



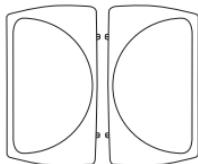
RAMB-15: Круг
Печиво, пряники,
бісквітні тістечка



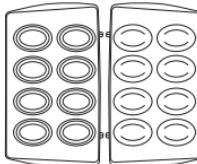
RAMB-16: Піца
Піца, пироги з листкового
тіста, запіканка



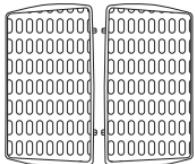
RAMB-17: Омлет
Омлет, пироги з листкового
тіста, запіканка



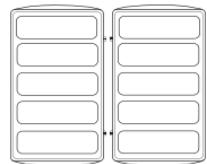
RAMB-18: Горішки
Печиво з солодкою або
соленою начинкою



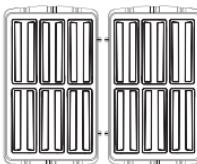
RAMB-19: Тонкі вафлі
Вафельні трубочки



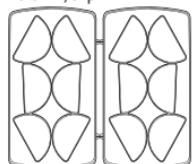
**RAMB-21: Французький
тост**
Тости, печиво, випічка
з листкового тіста



RAMB-22: Чуррос
Чуррос, печиво



RAMB-23: Півкруг
Печиво, пряники,
тістечка, сирники





Пайдаланар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты мүкіят оқып шығыңыз да, оны анықтамалық реттінде сақтап көріңиз. Аспалтың дұрысы пайдалану оның қызыметтінің мерзімін ұзартады.

САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бүйімді пайдалану ережелерін сақтамаудан туындаған зақымдар үшін жауп бермейді.
- Бұл электр аспал пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, тұрмыстық нөмірлерде, дүкендердің тұрмыстық бөлмелерде, офистер мен өнеркәсіптік емес пайдаланудың кез келген басқа осындағы жағдайларда пайдаланыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген мақсатыз пайдалану бүйімді тиісті түрдө пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспалтың номиналды кернеуіне сәйкес келеттін тексерініз (бүйімның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспалтың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкес-сіздігі қысқа тұбықталуға немесе кабельдің жаңуына әкеleiп соқтыруы мүмкін.
- Аспалтың тек жерлендірілетін розеткілерге ғана қосыңыз, – бұл электр қауіпсіздігінің міндетті талабы. Ұзартқышты қолдана отырып, оның жерлендірілетініне көз жеткізіңіз.
- Жұмыс кезінде құралдың метал бөлшектері қызады. Құрал электр желісіне қосулы кезде қол тигізбеніз. Өнімді салмай құралды қоспаңыз. Қызып түрған құралдың ішкі беттеріне ешуақыт қол тигізбеніз.
- Нан жауы мүмкін, сондықтан құралдың тез жанғыш заттардың жаңында пайдаланбау керек, мысалы перде.
- Аспалтың 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 қыстарында немесе жылу көздерінің жаңында 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.

- Құралды тек қақпағы жабық күйінде қолдануға рұқсат беріледі.
- Азық салынған табақты жұмсақ және ыстыққа тәзбейтін бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз, бұл құрылғының жұмысының бұзылуына және сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады: құрылғы корпусының ішіне су немесе бөрге заттардың тусуі оны қатты зақымдауы мүмкін.

- Аспапты тазалар алдында оның электр желісінен өшіріліп, толық сұығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқауларды қатаң ұстаныңыз.

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

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауп беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.
- Аспапты өздігінізben жөндеуге немесе құрылғының өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет

көрсете және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеleiп соқтыруы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.



САҚ БОЛЫҢЫЗ! Ыстық бет!

Техникалық сипаттамалары

Үлгісі	RMB-611
Куаты	700 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Ауыстырылатын пластинадар жиынтығының саны.....	3
Корпус материалы	металл + пластик
Ауыстырылатын пластинадар материалы	металл
Кыздыру индикаторы.....	бар
Жұмыс индикаторы.....	бар
Габаритті өлшемдері	236 × 236 × 101 мм
Таза салмағы.....	1,99 кг ± 3%
Электр бау ұзындығы	0,8 м

Жинақ

Мультинаубайышы	1 дана
RAMB-01 пластинадардың жиынтығы	1 дана

RAMB-02 пластинадардың жиынтығы.....	1 дана
RAMB-03 пластинадардың жиынтығы.....	1 дана
Рецепті кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші осындағы өзгерістер туралы қосымша хабарла-
мастан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жинақы,
соньмен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына
өзгеріс енгізуге құқылы.

Үлгі құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

1. Корпус
2. Қыздыру индикаторы
3. Жұмыс индикаторы
4. Пластмас тұтқалар
5. Қақлақтың белгілегіші
6. Пластинадардың жиынтығы
7. Ауыстырылатын пластинадарды белгілеу батырмалары
8. Электр қоректендеру бауы

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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

Корпустағы ескерткетін жapsырма, жapsырма-көрсеткіш (бар болса) жәнеүйимың сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактаңыз!

Тасымалдау немесе төмөн температураларда сактаған соң
аспапты қосарадында кем дегенде 2 сағатқа бөлме тем-
пературасында ұстау керек.

Электр бауды толық жайыныз. Құралдың түркүн ылғалды шуберекпен сұртіңіз. Алмалы-салмалы бөлшектерін жылы сүмен жуып, электр желісіне қосар алдында құралдың барлық элементтерін мұқият кептіріңіз.

Аспапты шығатын ыстық бу түсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдынық пентемпературадан зардап шегу мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндегі қатты тегіс көлденең бетке орнатыныз.

 Құралды мақсатына қарай қолданар алдында, техникалық қорғаныс майын көтіру үшін жүктелген құралдың (жұмыс пластиналарын алған ала орнатса отырып) міндетті түрде қыздыру циклын жүргізу керек. Одан кейін құралды электр желісінен ажыратыныз, сұтыныз және «Аспапты күтү» тарауына сәйкес пластиналарды тазартыныз. Бұл расімді ауыстырылатын пластиналардың әр жиынтығы үшін жүргізу керек.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Алмалы-салмалы металл пластиналарды ауыстыру

1. Құралдың қақпағын ашыныз.
2. Бекітішті жылжытыңыз және таңдалынған панельдің дөңес жерлері корпустағы ойықтармен сәйкес келетіндегі етіп орнатыныз. Осы әрекетті басқа панельмен қайталаңыз.
3. Бекітішті жылжытыңыз және таңдалынған панельдің дөңес жерлері корпустағы ойықтармен сәйкес келетіндегі етіп орнатыныз. Осы әрекетті басқа панельмен қайталаңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Алмалы-салмалы панельді орнатар алдында міндетті түрде бекіткішті жылжытыңыз! Панельді күшпен орнату бекіткіштің сыйнына әкелу мүмкін!

Егер құрал электр желісіне қосулы бұрса, металл пластиналарды ауыстыруды жүргізуге ТЫІСІМ САЛЫНАДЫ.

Құралды пайдалану

1. Құралды электр желісіне қосыныз. Қызыл индикатор жанады. Құрал қажетті температураға жеткенде, жасыл индикатор жанады. Құрал жұмысқа дайын.
2. Құралдың қақпағын ашыныз. Орнатылған пластиналардың түрлеріне қарай астыңғы қыздырыыш бетіне ингредиенттерді әзірлеуге арналған өнімдерді салу керек. Пластина ыдыстары толып қалмауын бақылаңыз.



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

3. Өнімдерді жоғары пластинамен қақпақты бұғаттағыштың механизмінің шертуге дейін қысыныз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Шамадан тыс күш жұмсамаңыз, бұл сыйнуға әкелу мүмкін! Егер өнім көлемі панель ыдысынан улкен болса, бөлікті азайтыныз.

4. Эзірлеу кезінде қыздыру индикаторы жүйелі түрде жаңып отырады. Эзірлеу уақыты сіздің таңдауыңыз және өнімнің түрі арқылы белгіленеді (нан сұрыбы, ішіндегісінің сипаты). Жалпы әзірлеу барысы 4-5 минутты алады.
5. Біршама уақыт өткеннен кейін құралдың қақпағын ашыңыз. Ағаш немесе силикон асүй қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.
6. Жұмыс аяқталғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз. Оны «Аспапты құту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

Тағам әзірлеу барысындағы қателіктер және оларды жою тәсілдері

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

ТАҒАМДАР АЯҒЫНА ДЕЙІН ДАЙЫНДАЛҒАН ЖОҚ

Ықтимал себептері	Шешу тәсілдері
Тағамды қақпағы ашық кезінде әзірлеу	Тағамды қақлақты жауып әзірленіз
Өнім сұық 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 бүзілған

Әзірлеудің уақыты бойынша ұсынымдарды сақтаңыз

ӨНІМ КЕУІП ҚАЛАДЫ

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

ӨНІМ ЖАБЫСЫП ҚАЛАДЫ

Көкөністер тым қалып болып кесілді немесе сұық панельге қойылды. Майды қослай ұзақ әзірлеу	Әзірлеу бойынша ұсыныстарды сақтаңыз. Панельді алдын ала қыздырылған және май жағылған өнімді қойыңыз
Ет май қосылмай қатты қыздырылған панельге қойылды (әтке арналған маринадта майдың жоқтығы)	Балық май қосылмай қатты қыздырылды/сұық панельге қойылды

ӨНІМ АҒЫП КЕТЕДІ

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

III. АСПАПТЫ КҮТУ

Құралдың түркyn ылғалды жұмысқа шуберекпен сүртіңіз.

STOP Құрал айыр және электр куатының сымын сұдың ағысы астына қоюға немесе сұға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Құралды тазалау кезінде қатты шуберектер немесе губкалар қажақты пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ тамаклен байлансын заттар үшін қолдануға ұсынылмайдын химиялық агрессивті немесе кез келген басқа заттарды қолдануға болмайды.

Алмалы-салмалы металл пластиналарын әр қолданғаннан кейін жылы сабында сүмен жуыныз. Металл пластиналарды тазалау үшін ыдыс жуатын машинаны қолдануға болмайды.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық белгілерін тазалап, түгел күргатыныз. Құралды құрғак желденетін жerde жылыту аспаптарынан алыс және тіkelей күн саўлелерден алыс сақтазыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бутіндігіне ақелу мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтыктардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША ЖИЫНТЫҚ

www.redmond.company сайтынан болмаса ресми дилерлер дүкендерінен RMB-611 шағын наубайханасына қосымша алмалы панельдерді алуға және REDMOND енімінің жаңалықтары туралы білуге болады (A4 сурет, 29, 30 бет).

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Индикаторлар жаңбайды, пластиналар қыздырылмайды	Құрал электр желісінен қосылмаған	Құралды электр желісінен қосыныз
	Электрлік розетка жұмыс істемейді	Құралды жұмыс істеп тұрған розеткаға қосыныз
Жұмыс кезінде пластиктік ісіс шығады	Аспап қызып кеткен	Аспаптың үздіксіз жұмысының уақытын қысқартыныз. Қоспалар алдында ара-лықтарды ұғрайтыныз
	Аспап жана, ісіс қорғаныс жабындысынан шығады	Аспапты мұкият тазалаңыз. Иіс бірнеше қоспалардан соң кетеді

i Егер қателікіті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрылдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайдағандаған күшінде енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нсұқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар

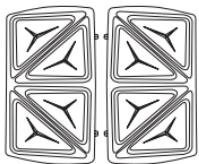
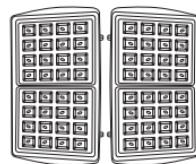
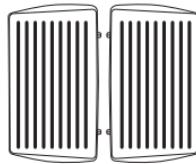
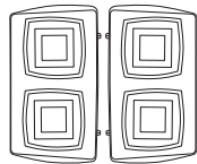
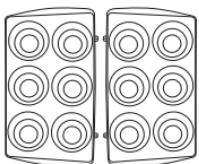
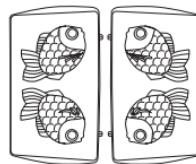
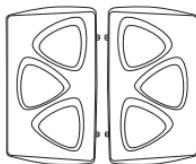
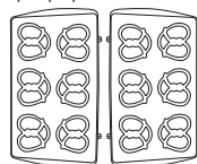
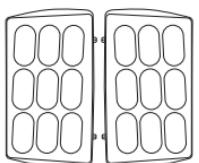
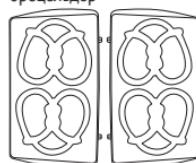
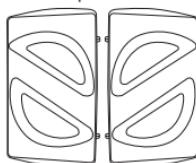
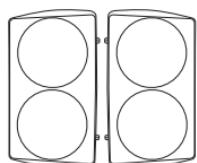
бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материаладағына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығызыдаушытар және т.б.).

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

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсармасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды билдіреді.

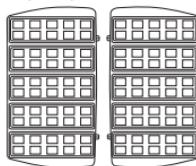
Өндірушінің белгілеген қуралдың қызмет ету мерзімі бұйымды пайдалану қолданылатын техникалық стандарттар және осы нұсқаулыққа сәйкес жузеге асырылу шарттарында сатып алынған күннен бастап 3 жылды құрайды.

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

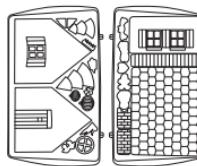
RAMB-01: Сэндвичтер**RAMB-02: Веналық вафли****RAMB-03: Қақтама****RAMB-04: Шаршы**
Печенье, бисквит, балштер**RAMB-05: Бүйрекше нандар**
Бүйрекше нандар, печенье**RAMB-06: Балық**
Печенье, пірандіктер**RAMB-07: Үшбұрыш**
Печенье, пірандіктер, ірімшік салып пісірлген нан**RAMB-08: Майда бұрама токаш**
Ширата токаштар, печенье, крекерлер**RAMB-09: Тақшалар**
Пірандіктер, печенье, бисквит**RAMB-10: Ірі бұрама токаш**
Тәтті бұрама токаштар, брецельдер**RAMB-11: Балштер**
Сочни, балштер, печенье, пірандіктер, ірімшік салып пісірлген нан**RAMB-12: Голландиялық вафли**
Жұқа вафлилер, крекерлер

A4

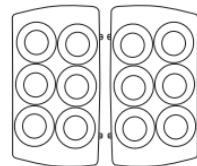
RAMB-13: Шағын вафлилер
Вафлилер, печенье



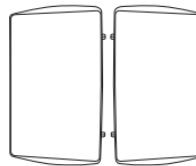
RAMB-14: Үйшік
Пішинді пірәндіктер,
печенье



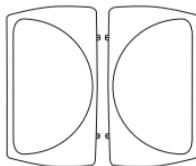
RAMB-15: Шеңбер
Печенье, пірәндіктер,
бисквитті балш



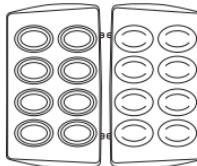
RAMB-16: Пицца
Пицца, қатпарлы қамырдан
бәліш, көмеш



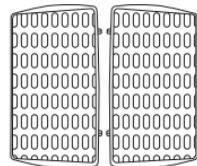
RAMB-17: Омлет
Омлет, қатпарлы қамырдан
бәліш, көмеш



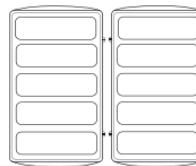
RAMB-18: Жаңғақтар
Тәтті немесе түзді салмасы
бар печенье



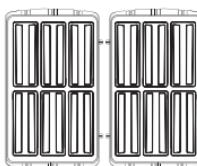
RAMB-19: Жұка вафлилер
Вафельди таяқшалар



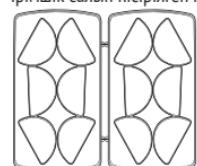
RAMB-21: Француз тосты
Тосттар, печенье, қатпарлы қамырдан пісірілген наң



RAMB-22: Чуррос
Чуррос, печенье



RAMB-23: Жартылай шеноер
Печенье, пірәндіктер, бәліш,
ірімшік салып пісірілген наң





Производитель: «Паэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футъян, Шенъжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, лит. А.

© REDMOND. Все права защищены. 2017

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

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMB-611-CIS-UM-3