



Руководство по эксплуатации  
Інструкція з експлуатації / Гарантія  
Пайдалану жөніндегі нұсқау / Кепілдік  
Manual instruction



## **PBP 0301 MULTI-PRESS**

Мульти-пресс  
Мульти-прес  
Мульти-баспасөз  
Multi-press

# Мульти-пресс RBP 0301

## Описание

1. Форма для бургера
2. Пластина-основание
3. Крышка пресса с ручкой
4. Дополнительная крышка пресса
5. Форма для мини-бургера
6. Мини пластина-основание



## Порядок работы

### **1. Приготовление стандартных бургеров**

- Установите пластину-основание (2) в форму для бургеров (1) и наполните необходимым количеством фарша.
- Установите дополнительную крышку (4) к крышке пресса с ручкой (3), повернув ее по часовой стрелке и зафиксировав до щелчка.
- Несильно надавите на фарш крышкой (3), чтобы сформировать бургер.
- Высвободите бургер, нажав на пластину-основание (2).

### **2. Приготовление фаршированных котлет (зраз)**

- Установите пластину-основание (2) в форму (3) и наполните емкость 150 г фарша.
- **Внимание!** Дополнительная крышка пресса (4) не должна быть установлена на ручке пресса (3). При необходимости снимите ее, повернув против часовой стрелки.
- Используя крышку пресса с ручкой (3) надавите в центр фарша для формирования углубления
- Заполните углубление необходимыми ингредиентами (начинка)

- Сверху уложите 75-80 г фарша, равномерно распределив его.
- Установите дополнительную крышку (4) к крышке пресса с ручкой (3), повернув ее по часовой стрелке и зафиксировав до щелчка.
- Несильно надавите на верхний слой фарша
- Высвободите бургер, нажав на пластину-основание (2).

### **3.Приготовление мини-бургеров**

- Установите мини пластину-основание (6) в форму для мини-бургеров (5)
- Плотно наполните емкость фаршем
- Высвободите мини-бургер, нажав на пластину-основание (6).

### **Чистка и уход**

- Для продления срока службы рекомендуется производить чистку сразу после использования.
- Не допускайте засыхания пищевых продуктов.
- Вымойте в теплой мыльной воде и ополосните.
- Протрите все части сухой тканью или тщательно просушите на воздухе.
- Соберите и поместите для хранения в сухое место.

### **Информация о сертификации**

- Регистрационный номер Декларации о соответствии: РОСС US.AГ81.Д16207
- Дата регистрации Декларации о соответствии 09.10.2017
- Срок действия с 09.10.2017 по 08.10.2018 включительно.



**Производитель:**

TEXTON CORPORATION LLC - ООО "ТЕКСТОН  
КОРПОРЕЙШН"

160 Greentree Drive, Suite 101, City Dover, Country of Kent, State  
of Delaware 19904, United States of America

160 Гринтри Драйв, Помещение 101, город Дувр, округ Кент,  
Штат Делавэр, 19904, Соединенные Штаты Америки

**Импортер:** ООО "Поларис Инт", 105005, г.Москва, 2-ая  
Бауманская ул., д.7, стр.5, ком.26

**Уполномоченный представитель в РФ и Белоруссии**

ООО «ДС-Сервис» 109518, г.Москва, Волжский б-р, д.5

Телефон единой справочной службы 8 800 700 11 78

**Мульти-баспасөз RBR 0301****Сипаттама**

1. Бургерге арналған қалып
2. Пластина (жалпақ тілігі)-негізі
3. Қысқыш қақпақ тұтқасымен бірге
4. Қосымша қысқыш қақпақ
5. Шағын-бургерге арналған қалып

**ЖҰМЫС ТӘРТІБІ****1. Стандартты бургерлерді дайындау**

- Суретте көрсетілген (2) пластина (жалпақ тілігін)-негізін бургерге арналған қалыпқа (1) орнатыңыз да, оған қажетті мөлшерде ұсақтап тартылған ет жентегін салыңыз.

- Қосымша қақпақты (4) тұтқасы бар қысқыш қақпаққа (3) орнатыңыз, содан оны сағат сағат тілінің жүріс бағытымен айналдыра бұрап, ол толығымен бекітілгенше бұраңыз.
- Ет жентегін тұтқасы бар қысқыш қақпағымен (3) сәл басынқырап, басып, бургердің пішін келтіріңіз.
- пластина (жалпақ тілігін)-негізіне (2) басып, бургерді қалыптан шығарып, босатыңыз.

## **2. Ұсақтап тартылған ет жентегінен котлет (зразы) дайындау**

- Суретте көрсетілген (2) пластина (жалпақ тілігін)-негізін қалыпқа (3) орнатыңыз да, оған 150гр. мөлшерде ұсақтап тартылған ет жентегін салыңыз.
- **Назар аударыңыздар!** Қосымша басқыш қақпағын (4) баспа тұтқасына (3). орнатуға болмайды Қажет болса, оны сағат тіліне қарсы бұрап ажыратып алыңыз.
- Тұтқасы бар қысқыш қақпақты (3) қолданып, ет жентегін сәл басынқырап, салма салатындай етіп басыңыз.
- Ет жентегіндегі басылған жеріне тағамдық ингредиенттерді (салма) салыңыз.
- Үстінен 75-80гр. ет жентегінен салып, котлеттің пішін келтіріңіз.
- Қосымша қақпақты (4) тұтқасы бар қысқыш қақпаққа (3) орнатыңыз, содан оны сағат сағат тілінің жүріс бағытымен айналдыра бұрап, ол толығымен бекітілгенше бұраңыз.
- Ет жентегінің үстінен тұтқасы бар қысқыш қақпағымен (3) сәл басынқырап, басыңыз.
- Пластина (жалпақ тілігін)-негізіне (2) басып, бургерді қалыптан шығарып, босатыңыз.

## **3. Шағын -бургерлерді дайындау**

- Пластина (жалпақ тілігін)-негізін (6) Шағын-бургерге арналған қалыпқа (5) орнатыңыз
- Оған қажетті мөлшерде ұсақтап тартылған ет жентегін тығыздап салыңыз.

- Пластина (жалпақ тілігін)-негізіне (6) басып, шағын-бургерді қалыптан шығарып, босатыңыз.

### **ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМ**

- Құралдың қызмет көрсету мерзімін арттыру үшін құралды пайдаланып болғаннан кейін әркез тазарту жұмыстарын жүргізу қажет.
- Бөліктерінде тағам қалдықтарының кебуіне жол бермеңіз.
- Сабынды суда жуыңыз да, шайыңыз.
- Құралдың барлық бөліктерін құрғақ матамен сүртіңіз немесе толықтай кебуін күтіңіз.

### **Сертификаттау туралы ақпарат**



#### **Өндіруші:**

TEXTON CORPORATION LLC - "ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН"  
ЖШҚ

160 Greentree Drive, Suite 101, City Dover, Country of Kent, State  
of Delaware 19904, United States of America

160 Гринтри Драйв, 101 бөлмежайы, Дувр қаласы, Кент округі,  
Делавэр Штаты, 19904, Америка Құрама Штаттары.

**Мульти-прес PBP 0301**

### **Опис**

1. Форма для бургера
2. Пластина-підстава
3. Кришка пресу з ручкою
4. Додаткова кришка преса
5. Форма для міні-бургера
6. Міні пластина-підстава



## **Порядок роботи**

### **1. Приготування стандартних бургерів**

- Встановіть пластину-підстава (2) у форму для бургерів (1) і наповніть необхідною кількістю фаршу.
- Встановіть додаткову кришку (4) до кришки пресу з ручкою (3), повернувши її за годинниковою стрілкою і зафіксувавши до клацання.
- Несильно натисніть на фарш кришкою (3), щоб сформувати бургер.
- Відпустіть бургер, натиснувши на пластину-підстава (2).

### **2. Приготування фаршированих котлет (зраз)**

- Встановіть пластину-підстава (2) у форму (3) і наповніть ємність 150 г фаршу.
- **Увага!** Додаткова кришка преса (4) не повинна бути встановлена на ручці преса (3). При необхідності зніміть її, повернувши проти годинникової стрілки.
- Використовуючи кришку пресу з ручкою (3) натисніть у центр фаршу для формування поглиблення
- Заповніть поглиблення необхідними інгредієнтами (начинка)
- Зверху укладіть 75-80 г фаршу, рівномірно розподіливши його.

- Встановіть додаткову кришку (4) до кришки пресу з ручкою (3), повернувши її за годинниковою стрілкою і зафіксувавши до клацання.
- Несильно натисніть на верхній шар фаршу
- Відпустіть бургер, натиснувши на пластину-підстава (2).

### **3. Приготування міні-бургерів**

- Встановіть міні пластину-підстава (6) форма для міні-бургерів (5)
- Щільно фаршем наповніть ємність
- Випустити міні-бургер, натиснувши на пластину-підстава (6).

### **Чистка та догляд**

- Для продовження терміну служби рекомендується проводити чистку відразу після використання.
- Не допускайте засихання харчових продуктів.
- Вимийте в теплій мильній воді, промийте.
- Протріть всі частини сухою тканиною або ретельно просушіть на повітрі.
- Зберіть і помістіть для зберігання в сухе місце.

### **Інформація про сертифікацію**



### **Виробник:**

TEXTON CORPORATION LLC - ТОВ «ТЕКСТОН  
КОРПОРЕЙШН»

160 Greentree Drive, Suite 101, City Dover, Country of Kent, State  
of Delaware 19904, United States of America

160 Грінтрі Драйв, Приміщення 101, місто Дувр, округ Кент,  
Штат Делавер, 19904, Сполучені Штати Америки