

# REDMOND

Гриль-духовка Steak&Bake

RGM-M802P / RGM-M803P

Руководство по эксплуатации



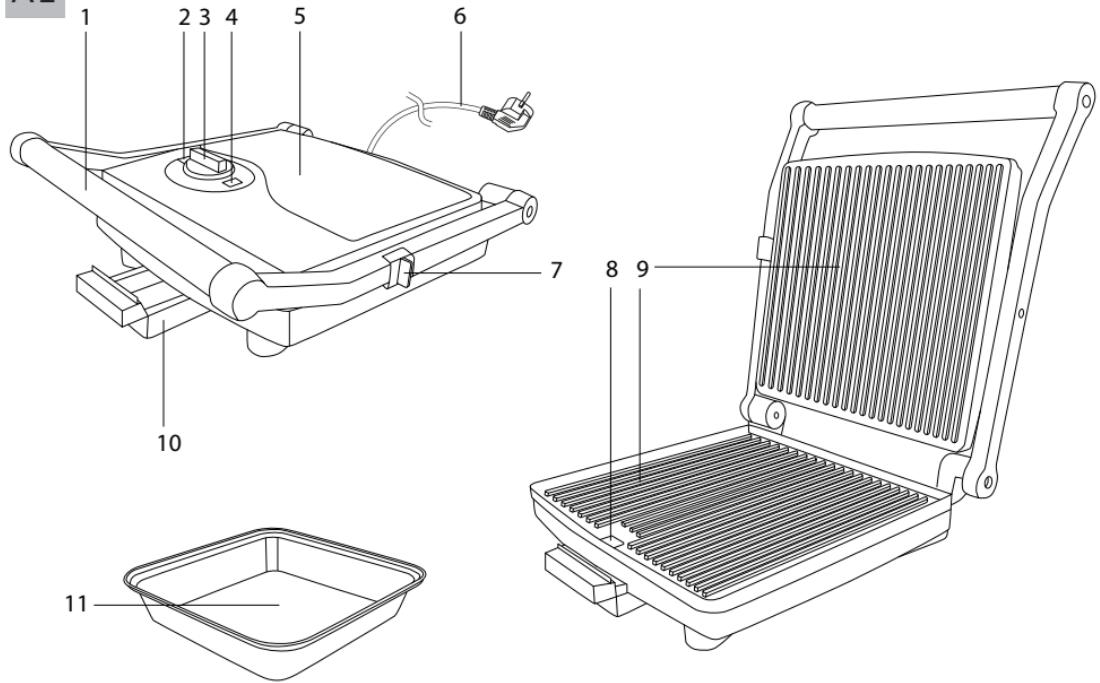
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

RUS	.....	6
UKR	.....	15
KAZ	.....	23

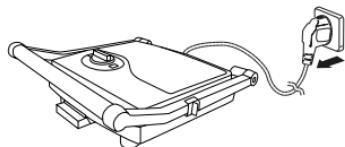
# СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности .....	6
Технические характеристики .....	9
Комплектация .....	9
Устройство модели.....	10
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	10
Использование .....	10
Приготовление на противне .....	11
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	12
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	13
Хранение и транспортировка .....	13
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	13
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	14

A1



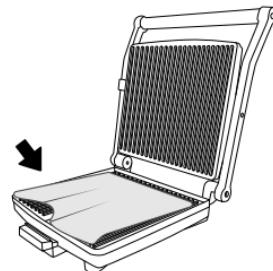
A2



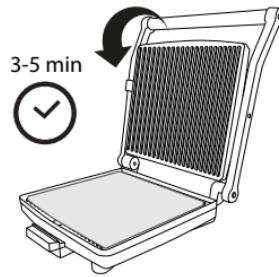
1



2



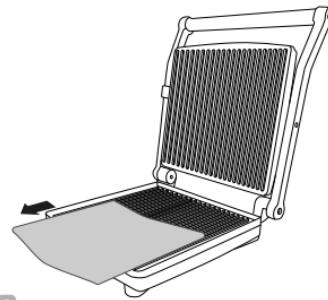
3



4



5



6

## 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.

Гриль-духовка Steak&Bake RGM-M802P / RGM-M803P – современный высокотехнологичный прибор для приготовления пищи.

*Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.redmond-company.ru](http://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 прочтайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, 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.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с по-

мощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

- Во время работы металлические части прибора нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда устройство подключено к электросети. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.
- Продукты могут гореть, поэтому прибор не следует использовать вблизи или под легковоспламеняющимися материалами, например, занавесками.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штекер, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и

не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



*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 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.



*Во избежание некорректной работы прибора и возникновения постороннего запаха при эксплуатации не допускайте попа-*

*дания жидких ингредиентов и частиц пищи между панелями и корпусом.*

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. Стого следуйте инструкциям по очистке прибора.



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

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

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может быть опасен для детей. Опасность удушения! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



**ВНИМАНИЕ!** Запрещено использование прибора при любых неисправностях.



**ОСТОРОЖНО!** Горячая поверхность!

## Технические характеристики

Модель.....	Steak&Bake RGM-M802P / RGM-M803P
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Мощность.....	1800 Вт
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Материал корпуса .....	металл, пластик
Покрытие панелей .....	антипригарное
Максимальная температура нагрева.....	230 ± 3°C
Индикатор питания.....	есть
Индикатор готовности к работе.....	есть
Плавная регулировка температуры.....	есть
Съемный поддон для жира .....	есть
Специальный противень.....	есть
Покрытие противня .....	антипригарное
Защита от перегрева .....	невозвратная
Габаритные размеры.....	193 × 235 × 108 мм
Вес нетто .....	3,8 кг ± 3%
Длина электрошнуря.....	0,8 м

## Комплектация

Гриль-духовка .....	1 шт.
Противень.....	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. 4)

1. Ручка для открытия крышки
2. Индикатор готовности к работе
3. Регулятор температуры
4. Индикатор питания
5. Корпус прибора
6. Электрошнур
7. Фиксатор крышки
8. Отверстие для слива жира
9. Панели
10. Съемный поддон для жира
11. Противень

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Полностью размотайте электрошнур. Корпус прибора протрите влажной тканью. Съемные детали промойте теплой водой, тщательно просушите все элементы прибора перед подключением к электросети.

Установите прибор на ровную твердую сухую 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 для удаления технической защитной смазки. Затем отключите прибор от электросети, дайте остыть и произведите очистку панелей согласно разделу «Уход за прибором».*

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Использование

1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Перед подключением к электросети убедитесь, что регулятор температуры на корпусе находится в положении «OFF».
3. Подключите прибор к электросети. Загорятся индикатор питания и индикатор готовности к работе.
4. С помощью регулятора установите температуру приготовления (следуйте рекомендациям прилагаемой книги ре-

- цептов). Индикатор готовности к работе погаснет, индикатор питания станет тусклым, начнется процесс нагрева.
5. Когда прибор достигнет заданной температуры, снова загорится индикатор питания и индикатор готовности к работе. Откройте крышку прибора и расположите продукты на нижней панели.
  - i** Для достижения оптимального результата производите закладку продуктов, когда загорается индикатор готовности к работе!  
Антипригарное покрытие панелей позволяет готовить без использования масла. Однако в зависимости от особенностей конкретного продукта вы можете нанести на рабочую поверхность панелей небольшое количество растительного или сливочного масла во избежание пригорания.
  6. Прижмите продукты верхней панелью, не прилагайте чрезмерных усилий. Во время приготовления индикатор готовности к работе будет периодически загораться. Время приготовления определяется видом продукта и вашим вкусом. Для достижения оптимального результата следуйте указаниям прилагаемой к прибору книги рецептов.
  7. По окончании приготовления аккуратно поднимите крышку прибора. Извлеките продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.
- ⚠** Не используйте ножи или металлические лопатки, так как они могут повредить антипригарное покрытие панелей.
8. После окончания работы переведите регулятор температуры в положение «OFF» и отключите прибор от электросети.
  9. Очистите прибор в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».
- ### Приготовление на противне
1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту и выложите их на противень.
  2. Перед подключением к электросети убедитесь, что регулятор температуры на корпусе находится в положении «OFF».
  3. Подключите прибор к электросети. Загорятся индикатор питания и индикатор готовности к работе.
  4. С помощью регулятора установите температуру приготовления (следуйте рекомендациям прилагаемой книги рецептов). Индикатор готовности к работе погаснет, индикатор питания станет тусклым, начнется процесс нагрева.
  5. Когда прибор достигнет заданной температуры, снова загорится индикатор питания и индикатор готовности к работе. Откройте крышку прибора и установите противень с ингредиентами на нижнюю панель гриля.
- i** Для достижения оптимального результата производите закладку продуктов, когда загорается индикатор готовности к работе!
6. Опустите верхнюю панель. Убедитесь, что она плотно прилегает к противню. Во время приготовления индикатор готовности к работе будет периодически загораться. Время приготовления определяется видом продукта и вашим вкусом. Для достижения оптимального результата следуйте указаниям прилагаемой к прибору книги рецептов.

7. По окончании приготовления аккуратно поднимите крышку прибора. Извлеките противень.

 В процессе приготовления противень сильно нагревается. Извлекайте его при помощи кухонных рукавиц во избежание ожога.

8. После окончания работы переведите регулятор температуры в положение «OFF» и отключите прибор от электросети.  
 9. Очистите прибор 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 приборе, рассмотрены возможные причины и пути решения.

### ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ПРОДУКТА ПРОПЕКАЕТСЯ/ПРОЖАРИВАЕТСЯ МЕНЬШЕ НИЖНЕЙ

Возможные причины	Способы решения
Долгая закладка продукта	Для равномерного приготовления с обеих сторон производите закладку продуктов быстро и сразу закрывайте прибор
Открывание прибора в процессе приготовления	В процессе приготовления старайтесь не открывать крышку прибора раньше рекомендуемого времени

### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Блюдо готовится при открытой крышке	Готовьте при закрытой крышке

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

### БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

### ПРОДУКТ ПЕРЕСЫХАЕТ

Возможные причины	Способы решения
Продукт без масла.	Смажьте маслом продукт или панель.
Приготовление при открытой крышке без масла	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

Возможные причины	Способы решения
Овощи слишком толсто нарезаны либо выложены на холодную панель.	Соблюдайте рекомендации по приготовлению.
Длительное приготовление без масла	
Мясо выложено на раскаленную панель без масла (мясо отступает 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 выделяется на панель**

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

## III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

**STOP** Перед очисткой корпуса убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

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

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

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

Порядок очистки металлических панелей см. на схеме A2, стр. 5. По завершении данной процедуры протрите панели сухой мягкой тканью или бумажной салфеткой.

**⚠** Данный способ наиболее эффективен через минуту после отключения прибора от электросети, поэтому будьте аккуратны и не касайтесь прибора во избежание ожога.

В процессе приготовления жир стекает через специальное отверстие в нижней панели в поддон. Поддон для жира очи-

щайте после каждого использования. Промывайте поддон в теплой воде с использованием мягкого моющего средства. Противень разрешается мыть в посудомоечной машине или вручную теплой водой с применением мягкого моющего средства.

Для удобства хранения вы можете зафиксировать крышку прибора в закрытом положении при помощи фиксатора (A1-7).

## 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	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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Во время работы появился запах пластика	Прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями
	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Проведите тщательную очистку прибора (см. «Уход за прибором»). Запах исчезнет после нескольких включений

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

## V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года 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.

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.*



Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її як довідник. Правильне використання пристрілу значно продовжить 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 пристрію користувач повинен керуватися здоровим глузdom, бути обережним і уважним.**

## 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 пристрію вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.

- Перед підключенням пристрію 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.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду. Прибор не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи віддаленого управління
- Під час роботи металеві частини приладу нагріваються. Не торкайтесь до них руками, коли пристрій підключений до електромережі. Ніколи не торкайтесь внутрішніх поверхонь нагрітого приладу.

- Продукти можуть горіти, тому прилад не варто використовувати поблизу або під займистими матеріалами, наприклад, занавісками.
- Вимикайте прилад із розетки після використання, а також під час його очищення або переміщення. Витягуйте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався та не перегинався, не стиковався з гострими предметами, кутами й краями меблів.



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

- Не накривайте прилад під час роботи: це може привести до порушення роботи та поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх



предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних пошкоджень.

**УВАГА!** Для уникнення некоректної роботи приладу і виникнення стороннього запаху при експлуатації не допускайте попадання рідких інградієнтів і часточок іжі між панелями і корпусом.

- Перед очищеннем приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі. Чітко дотримуйтесь інструкції щодо очищення приладу.



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

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечної використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану

з його використанням. Діти не мають грati з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здiйснюватися дiтьми без нагляду дорослих.

- Пакувальний матерiал (плiвка, пiнопласт тощо) може бути небезпечним для дiтей. Небезпека задухi! Зберiгайте упаковку в недоступному для дiтей мiсцi.
- Заборонено самостiйний ремонт приладу або внесення змiн до його конструкцiї. Ремонт приладу має здiйснюватися винятково фахiвцем авторизованого сервiс-центру. Неквалiфiковано виконана робота може привести до поломки приладу, травm i пошкодження майна.



**УВАГА!** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.



**ОБЕРЕЖНО!** Гаряча поверхня!

### Технiчнi характеристики

Модель.....	Steak&Bake RGM-M802P / RGM-M803P
Напруга .....	220-240 В, 50 Гц
Потужнiсть.....	1800 Вт
Захист вiд ураження електричним струмом .....	клас I
Матерiал корпусу.....	метал, пластик
Покриття панелей.....	антiпригарне
Максимальна температура нагрiву.....	230 ± 3°C
Індикатор живлення.....	€
Індикатор готовностi до роботи.....	€
Плавне регулювання температури.....	€
Съемный поддон для жира .....	€
Спецiальний деко .....	€
Матерiал дека .....	антiпригарне
Захист вiд перегрiву.....	безповоротний
Габаритнi розмiри.....	193 × 235 × 108 мм
Вага нетто .....	3,8 кг ± 3%
Довжина електрошнура.....	0,8 м

### Комплектaцiя

Гриль-духовка .....	1 шт.
Деко.....	1 шт.
Книга рецептiв.....	1 шт.
Інструкцiя з експлуатацiї.....	1 шт.
Сервiсна 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.**

### **Будова приладу (схема A1, стор. 4)**

1. Ручка для відкриття кришки
2. Індикатор готовності до роботи
3. Регулятор температури
4. Індикатор живлення
5. Корпус приладу
6. Електрошнур
7. Фіксатор кришки
8. Отвір для зливу жиру
9. Панелі
10. Знімний піддон для жиру
11. Деко

## **I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ**

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

 **Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-покажчики (за наявності) і таблицю 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.

Повністю розмотайте електрошнур. Корпус приладу пропріть 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 покрівля, електронні прилади й інші предмети, які можуть пошкодитися через підвищений вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтесь в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини приладу не мають пошкоджень, сколівта інших дефектів.



*Перш ніж використовувати прилад за призначенням, обов'язково здійсніть цикл нагрівання без продуктів для видалення технічного залишку мастила. Потім відключіть прилад від електромережі, дайте охолонути та очистьте панелі згідно з розділом «Догляд за приладом».*

## **II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ**

### **Використання**

1. Підготуйте необхідні інгредієнти.
2. Переконайтесь, що регулятор температури знаходиться в положенні «OFF».
3. Підключіть прилад до електромережі. Спалахне індикатор живлення і індикатор готовності до роботи.
4. Встановіть регулятор температури в необхідне положення (дотримуйтесь вказівок книги рецептів, що додається до

- приладу). Індикатор готовності до роботи згасне, індикатор живлення стане тьмяним, почнеться процес нагріву.
- Коли прилад досягне заданої температури, знову загоряться індикатор живлення і індикатор готовності до роботи. Відкрийте кришку приладу і викладіть інгредієнти на нижню панель.
  - Для досягнення оптимального результату робіть закладку продуктів, коли загоряється індикатор готовності до роботи!**  
Антипригарне покриття пластин дозволяє готовувати без використання олії. Але в залежності від особливостей конкретного продукту ви можете змістити робочу поверхню панелей невеликою кількістю рослинного або вершкового масла для уникнення пригоряння.
  - Притисніть продукти верхньою панеллю, не докладайте надмірних зусиль. Під час приготування індикатор готовності до роботи періодично спалахуватиме. Час приготування залежить від виду продукту та вашого смаку. Для досягнення оптимального результату дотримуйтесь вказівок книги рецептів, що додається до приладу
  - Після закінчення приготування акуратно підніміть кришку приладу. Вийміть готову страву, використовуючи дерев'яні або силіконові кухонні лопатки.
  - Не використовуйте ножі або металеві лопатки, так як вони можуть пошкодити антипригарне покриття панелей.**
  - Після завершення роботи встановіть регулятор температури в положення «OFF», відключіть прилад від електромережі.
  - Очистьте прилад відповідно до рекомендацій розділу «Догляд за приладом».
- ### Приготування на деку
- Підготуйте необхідні інгредієнти, викладіть їх на деко.
  - Переконайтесь, що регулятор температури знаходиться в положенні «OFF».
  - Підключіть прилад до електромережі. Спалахні індикатор живлення і індикатор готовності до роботи.
  - Встановіть регулятор температури в необхідне положення (дотримуйтесь вказівок книги рецептів, що додається до приладу). Індикатор готовності до роботи згасне, індикатор живлення стане тьмяним, почнеться процес нагріву.
  - Коли прилад досягне заданої температури, знову загоряться індикатор живлення і індикатор готовності до роботи. Відкрийте кришку приладу і викладіть деко з інгредієнтами на нижню панель.
  - Для досягнення оптимального результату робіть закладку продуктів, коли загоряється індикатор готовності до роботи!**  
Опустіть верхню панель. Переконайтесь, що вона щільно прилягає до деку. Під час приготування індикатор готовності до роботи періодично спалахуватиме. Час приготування залежить від виду продукту та вашого смаку. Для досягнення оптимального результату дотримуйтесь вказівок книги рецептів, що додається до приладу.
  - Після закінчення приготування акуратно підніміть кришку приладу. Вийміть деко.



У процесі приготування деко сильно нагрівається. Виймайте його за допомогою кухонних рукавиць, щоб уникнути опіку.

8. Після завершення роботи встановіть регулятор температури в положення «OFF», відключіть прилад від електромережі.
9. Очищте прилад 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 приладі, розглянуто можливі причини і шляхи вирішення.

### ВЕРХНЯ ЧАСТИНА ПРОДУКТУ ПРОПІКАЄТЬСЯ/ПРОЖАРЮВАТИСЯ МЕНШЕ НИЖНЬОЇ

Можливі причини	Способи вирішення
Довга закладка продукту	Для рівномірного приготування з обох сторін робітє закладку продуктів швид-ко і відразу закрівайте прилад.
Відкривання приладу в процесі приготування	В процесі приготування намагайтесь не відкривати кришку приладу раніше рекомендованого часу

### СТРАВА НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ ДО КІНЦЯ

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

### СТАВА ПРИГОРАЄ

Можливі причини	Способи вирішення
Продукт без олії. Панель не змащено олією	Змастіть олією продукт або панель

Можливі причини	Способи вирішення
Порушено рекомендації з приготування продукту	Дотримуйтесь рекомендації щодо часу приготування

### ПРОДУКТ ПЕРЕСИХАЄ

Можливі причини	Способи вирішення
Продукт без олії. Приготування при відкритій кришці без олії	Змастіть олією продукт або панель. Готовіть при закритій кришці
Занадто тривалий час приготування	Дотримуйтесь рекомендації щодо часу приготування
Продукт поміщений на холодну панель	Викладайте продукт на розігріту панель

### ПРОДУКТ ПРИЛИПАЄ

Можливі причини	Способи вирішення
Овочі занадто товсто нарізані або викинані на холодну панель. Тривале приготування без олії	Дотримуйтесь рекомендацій з приготування.
М'ясо викинено на розпеченну панель без олії (олія відсутня в маринаді для м'яса)	Попередньо розігрійте панель і викладайте продукт, змащений олією
Рибу викинено на розпеченну/холодну панель без олії	

### ПРОДУКТ ВИТИКАЄ

Можливі причини	Способи вирішення
Занадто багато рідкого продукту викинено на панель	Зменшіть закладку продукту. Змініть консистенцію (зробіть продукт більш густим)

## III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

**STOP** Перш ніж розпочинати очищення корпусу, переконайтесь, що прилад відключений від електромережі та повністю охолів. Протирайте корпус приладу вологою м'якою тканиною, стежачи за тим, щоб волога не потрапляла всередину приладу.

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** поміщати прилад, вилку та шнур електротріхивлення під струмінь води або занурювати їх у воду.

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних жорстких паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані до застосування для предметів, що контактиують з їжею. Використовуйте тільки м'яку сторону губки!

Порядок очищення металевих панелей див. на схемі A2, стор. 5. Після закінчення цієї процедури протріть панелі сухою м'якою тканиною або паперовою серветкою.

 Цей спосіб найбільш ефективний через хвилину після відключення приладу від електромережі, тому будьте обережні і не торкайтесь приладу для запобігання опіку.

У процесі приготування жир і масло стікають через спеціальні жолоби в панелях в піддон. Піддон і панелі очищайте після кожного використання з обох сторін, промиваючи в теплій воді з використанням м'якого миючого засобу.

Деку мийте в посудомийній машині або вручну теплою водою із застосуванням м'якого мийного засобу.

Для зручності зберігання ви можете зафіксувати кришку приладу в закритому положенні за допомогою фіксатора (A1-7).

## 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.

## ІV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Індикатори не спалахують, панелі не нагріваються	Прилад не підключено до електромережі	Підключіть прилад до електромережі
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Під час роботи з'явився запах пластика	Прилад перегрівся	Скоротіть час безперервної роботи приладу. Збільште інтервали між вимиканнями
	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.

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 2 роки з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатністю якості 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 телефонові покриття, 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.

0	0	0	0	0	1	1	2	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

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.*



Пайдаланар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыныз да, оны анықтамалық ретінде сақтап койыңыз.

Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметтінің мерзімін ұзартады.

**Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтymайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолдануышы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.**

## САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бүйімды пайдалану ережелерін сақтамаудан туындаған зақымдар үшін жауп бермейді.
- Бұл электр аспап пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй өнімрлерінде, тұрмыстық өнімрлерде, дүкендердің тұрмыстық бөлмелерде, оғистер мен өнеркәсіптік емес пайдаланудың кез келген басқа осында жағдайларда пайдаланыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген мақсатсыз пайдалану бүйімды тиісті түрде пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.

- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспаптың номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бүйімның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданызы: параметрлердің сайкесіздігі қысқа түйікталуға немесе кабельдің жауына әкеліп соқтыруға мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілетін розеткілерге ғана қосыңыз, – бұл электр қауіпсіздігінің міндетті талабы. Ұзартқышты қолдана отырып, оның жерлендірілетініне көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп түрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Аспап сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесі көмегімен жұмыс жасауға арналмаған.
- Жұмыс кезінде құралдың металл бөлшектері қызады. Құрал электр желісіне қосулы кезде қол тигізбеніз. Қызып түрған құралдың ішкі беттеріне ешуақыт қол тигізбеніз.

- Нан жануы мүмкін, сондыктан құралдың тез жанғыш заттардың жаңында пайдаланбау керек, мысалы перде.
- Аспапты қолданған соң, сонымен қатар оны тазалаған немесе тасымалдаған кезде розеткіден өшіріңіз. Электр бауын сымынан емес, штепселинен ұстап тұрып, құрғақ қолмен шығарыңыз.
- Электр қоректендері бауын есік құystарында немесе жылу көздерінің жаңында тартпаңыз. Электр бауының бұралмағанын және ийлемегенін, үшкір заттарға, бұрыштар мен жиһазға тимегенін қадағалаңыз.



**ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН:** электр қоректендері кабелі закымдалуы кепілдік шарттағына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғына ұрынуға әкеліп соқтыруы мүмкін.

- Азық салынған табақты жұмсақ және ыстыққа төзбейтін бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз, бұл құрылғының жұмысының бұзылуына және сыйнына әкеліп соқтыруы мүмкін.

- Аспапты ашиқ ауда пайдалануға тыйым салынады: құрылғы корпусының ішіне су немесе бөгде заттардың тусуі оны қатты зақымдауы мүмкін.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспаптың дұрыс жұмыс жасамауын және пайдалану барысында бөтен істің туындауын болдырмас үшін панель мен корпустың арасына сұйық ингредиенттер мен тағам бөлшектерінің тусуіне жол берменіз.

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



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

- 8 және одан үлкен жастағы балаларға, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ой шектелері бар немесе тәжірибе не білім жетіспеушіліктері бар тұлғаларға құралды тек қараумен және/ немесе егер олар құралды қауіпсіз пайдалануға

қатысты нұсқау алып, оны пайдаланумен байланысты қауіпті сезсе ғана қолдануға болады. Балаларға құралмен ойнауға болмайды. Құрал мен оның электр желісі сымын 8 жастан кіші балалар үшін қол жетімсіз жерде ұстаңыз. Құрылғыны тазалау мен оған қызмет көрсету ересектердің қарауысыз балалармен іске асырылмауы қажет.

- Орам материалы (улдір, пенопласт және т. б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тыныстың тарылу қаупі бар! Орамды балалардың қолы жетептін жерде сактаңыз.
- Аспалты өздігінізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды автор-ландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспалтың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспалты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.



**САҚ БОЛЫҢЫЗ!** Ыстық бет!

## Техникалық сипаттамалары

Үлгі.....	Steak&Bake RGM-M802P / RGM-M803P
Кернеу.....	220-240 В, 50 Гц
Куаты.....	1800 Вт
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	І дәреже
Корпус материалы.....	металл, пластик
Панельдер жабыны.....	куюге қарсы
Максималды қыздыру температурасы.....	230 ± 3°C
Жұмыс индикаторы.....	бар
Жұмысқа даярлық индикаторы .....	бар
Температура бірқалыпты реттеу.....	бар
Май алынбалы тамшылатып науа.....	бар
Арнаулы қаңылтыр таба.....	бар
Қаңылтыр таба материалы.....	куюге қарсы
Қызып кетуден сақтау.....	қайтарымсыз
Габаритті өлшемдері .....	193 × 235 × 108 мм
Таза салмағы .....	3,8 кг ± 3%
Электр бау ұзындығы .....	0,8 м

## Жинақ

Гриль-духовка .....	1 дана
Қаңылтыр таба.....	1 дана
Рецепті кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша .....	1 дана

**Өндіруші осындағы өзгерістер туралы қосымша хабарламастан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгеріс енгізуға құқылы.**

## Үлгі құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

1. Тұтқасы ашу басқышы
2. Жұмысқа даярлық индикаторы
3. Температура реттегіш
4. Жұмыс индикаторы
5. Корпус
6. Электр қоректендеру бауы
7. Жапқыштың фиксаторы
8. Май ағызып үшін тесік
9. Панельдер
10. Май алғынбалы тамшылатып науя
11. Қаңылтыр таба

## I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бүйим мен оның құрамдастарын қораптан абайлан шығарыңыз. Барлық оруа материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



*Корпустағы ескертептің жапсырма, жапсырма-қөрсеткіш (бар болса) және ұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактаңыз!*

*Тасымалдау немесе төмөн температураларда сақтаған соң аспапты қосаралында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.*

Электр бауды толық жайыныз. Құралдың түркүн ылғалды шуберекпен сүртіңіз. Алмалы-салмалы бөлшектерін жылы сүмен

жуып, электр желісіне қосар алдында құралдың барлық элементтерін мүқият кептіріңіз.

Аспапты шығатын ыстық бу түсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пентемпературадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндегі қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында құрылғы сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына қозметкізіңіз.



*Құралды мақсатына қарағай қолданар алдында, техникалық қорғаныс майын көтіру үшін жүктелген құралдың міндетті түрде қыздыру циклын жүргізу керек. Одан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз, сұтының және «Аспапты күту» тарауына сәйкес пластинадарды тазартыңыз.*

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

### Пайдалану

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз.
2. Температура реттегішін «OFF» қүйге орнатыңыз.
3. Құралды электр желісіне қосыңыз. Жұмыс индикатор және жұмысқа даярлық индикаторы жанады.
4. Температура реттегішін керекті қалыпқа қойыңыз (аспапқа қоса берілетін рецептілер кітабының нұсқауларын орындаңыз). Жұмысқа даярлық индикаторы сөнеді, жұмыс индикаторы көмексі болады, жылтыу процесін бастау.
5. Бірлігі орнатылған температуралары жеткенде, жұмыс индикаторы қайтадан жанады және жұмысқа даярлық индика-

торы. Аспалтың қақпағын көтеріңіз, ингредиенттерді төмөнгі панельге салыңыз.

- i** **Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімнің салуын жұмысқа даярлық индикаторы жаңған кезде жүргізіңіз!**

Панельдер қызып кетуге карсы жабыны майды қолданбай әзірлеуге мүмкіндік береді. Алайда әр татақтың ерекшелігіне байланысты күйіл кетудің алдын алу үшін сіз панельдердің жұмысшы бетіне сәлғана өсімдік майын немесе сары май жағуынға болады.

- Панельдер ыдыстары толып қалмауын бақылаңыз. Азық-түліктөрді жоғары панельмен қысыңыз, шамадан тыс құш салмаңыз. Әзірлеу кезінде жұмысқа даярлық индикаторы жүйелі түрде жаңып отырады. Әзірлеу уақыты сіздің таңдауыңыз және өнімнің түрі арқылы белгіленеді. Барынша оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін, аспалпақа қоса берілетін рецептілер кітабының нұсқауларын орындаңыз.
- Әзірлеу аяқталғаннан кейін аспалтың қақпағын тұтқасынан ұстап абаілап көтеріңіз. Ағаш немесе силикон асүй қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.

- ⚠ Пышақтар немесе металл аралау дискілерін пайдаланбаңыз. Бұл жабыслайтын қалтамасын бұлдіруі мүмкін.**
- Температура реттеғішін «OFF» күйге орнатыңыз, жұмыс аяқталғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз.
  - Оны «Аспалтың күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес та зартыңыз.

## Қаңылтыры таба пайдалану

- Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз, оларды пісіру пәрғына қойыңыз.
  - Температура реттеғішін «OFF» күйге орнатыңыз.
  - Құралды электр желісіне қосыңыз. Жұмыс индикаторы және жұмысқа даярлық индикаторы жаңады.
  - Температура реттеғішін керекті қалыпқа қойыңыз (аспалқа қоса берілетін рецептілер кітабының нұсқауларын орындаңыз). Жұмысқа даярлық индикаторы сөнеді, жұмыс индикаторы көмексі болады, жылтыу процесін бастау.
  - Бірлігі орнатылған температурานы жеткенде, жұмыс индикаторы қайтадан жаңады және жұмысқа даярлық индикаторы. Аспалтың қақпағын көтеріңіз, ингредиенттермен пісіру қаңылтыры таба төмөнгі панельге салыңыз.
- i** **Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімнің салуын жұмысқа даярлық индикаторы жаңған кезде жүргізіңіз!**
- Жоғары тақтаны төмен түсіріңіз. Оның қаңылтыры таба сәйкес келетінніне көз жеткізіңіз. Әзірлеу кезінде жұмысқа даярлық индикаторы жүйелі түрде жаңып отырады. Әзірлеу уақыты сіздің таңдауыңыз және өнімнің түрі арқылы белгіленеді. Барынша оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін, аспалпақа қоса берілетін рецептілер кітабының нұсқауларын орындаңыз.
  - Әзірлеу аяқталғаннан кейін аспалтың қақпағын тұтқасынан ұстап абаілап көтеріңіз. Қаңылтыры таба алып шығыңыз.
- ⚠ Қаңылтыры таба жұмыс кезінде қызыды. Күйікке жол бермеу үшін қолғапты пайдаланыңыз.**
- Температура реттеғішін «OFF» күйге орнатыңыз, жұмыс аяқталғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз.

9. Оны «Аспалты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес та-  
зартыңыз.

### ТАҒАМ ЭЗІРЛЕУ БАРЫСЫНДАҒЫ ҚАТЕЛІКТЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ

Төменде ұсынылған кестеде аспал тағам әзірлеу кезінде жи-  
берилетін типтік қателіктер жинастырылып, ықтимал себептері  
мен оларды шешу жолдары қарастырылды.

### ӨНІМНІҢ ЖОҒАРҒЫ ЖАҒЫ ТҮБІНЕН ТӨМЕН ПІСІРІЛЕДІ / ҚҰЫРЫЛАДЫ

Ықтимал себептері	Шешу тәсілдері
Өнімді салу ұзаққа созылуда	Екі жағынан біркелкі болып әзірлену үшін өнімді жылдам салып, куралды дереу жабыныз
Әзірлеу барысында құралды	Әзірлеу барысында аспалтың қақпағын – ұсы- нылған уақыттан ертерек ашпауға тырысыңыз

### ТАҒАМДАР АЯҒЫНА ДЕЙІН ДАЙЫНДАЛҒАН ЖОҚ

Ықтимал себептері	Шешу тәсілдері
Тағамды қақпағы ашық кезінде әзірлеу	Тағамды қақпақты жауып әзірленең
Өнім сұық панельге қойылды	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз
Әзірлеу уақыты сақталынбайды	Әзірлеу бойынша ұсынымдарды сақтаңыз

### ТАҒАМ КҮЙІП КЕТЕДІ

Ықтимал себептері	Шешу тәсілдері
Өнім майсыз. Панельге май жағылған жоқ	Өнімге немесе панельге май жағыңыз
Өнімді әзірлеу кезінде ұсынымдар бү- зылған	Әзірлеудің уақыты бойынша ұсы- нымдарды сақтаңыз

### ӨНІМ КЕУІП ҚАЛАДЫ

Ықтимал себептері	Шешу тәсілдері
Өнім майсыз. Май қосылмай ашық қақпақ кезінде әзірлеу	Өнімге немесе панельге май жағыңыз. Жабық қақпақ кезінде әзірлеңең
Әзірлеу уақыты тым қысқа	Тағам әзірлеудің уақыты бойынша ұсы- нымдарды сақтаңыз
Өнім сұық панельге қойылды	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз

### ӨНІМ ЖАБЫСЫП ҚАЛАДЫ

Ықтимал себептері	Шешу тәсілдері
Көкеністер тым қалың болып кесілді! немесе сұық панельге қойылды. Майды қоспай ұзак әзірлеу	Әзірлеу бойынша ұсы- ныстарды сақтаңыз. Панельді алдын ала қыздырының және май жаялыған өнімді қой- ыңыз
Ет май қосылмай қатты қыздырылған панельге қойылды (етке арналған маринада майдың жоқтығы)	
Балық май қосылмай қатты қыздырылды/сұық панельге қойылды	

### ӨНІМ АҒЫП КЕТЕДІ

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

### III. АСПАПТЫ КҮТҮ

**STOP** Түркімді тазалауға кірісүдің алдында ол электр желісінен  
ажырап түрганына және құрылғы толық сұығанына қоз  
жеткізілі!

Құралдың түркін ылғалды жұмсақ шүберекпен сүртіліз.

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

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

Шешіліп алынатын металл панельдерді тазалау тәртібін **A2** схемасынан қаралызы (5 бет). Осы процедураны әлктаған соң панельдерді құрғақ жұмысқа шүберекпен немесе қағаз майлықпен сұртіңіз.

**⚠ Бұл әдіс аспалты әлектр желісінен ажыратқан соң бір ми- нуттан кейін мейілінше тиімді, сондықтан абы болыңыз және күйін қалмас үшін аспапқа денеңізді тигізбеніз.**

Құралдың түркүн ылғалды жұмысқа шүберекпен сұртіңіз. Әзірлеу процесінде май панельдердегі арнаулы астаушалар арқылы түпкіймә ағады. Түпкійма мен панельді жұмысқа жуғыш құралын пайдаланып, әр пайдаланудан кейін жылу суда жуып, тазалаңыз.

Қаңылтыры таба ыдыс жуатын машинада немесе жұмысқа жуғыш заттарды пайдаланумен жылы суда қолмен жуыңыз.

**Сақтауға ынғайлы болуы үшін Сіз бекіткіштің көмегімен аспалтың қақлағын жабық күйінде бекіте алласыз (A1-7).**

## Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сүйкітылтардан сақтау қажет.

## IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ұқытимал себеп	Ақауды жою
Индикатор ларжанбайды, панель қыздырылмайды	Құрал электр желісіне қосылмады	Құралды электр желісіне қосыңыз
Жұмыс кезінде пластиктің иісі шығады	Электрлік розеттада жұмыс істемейді	Құралды жұмыс істеп түрған розеткага қосыңыз
	Аспап қызып кеткен	Аспалтың үздіксіз жұмысының уақытының қысқартының. Коспалар алдында ара-лыктарды ұлғайтыңыз
	Аспап жаңа, иіс қорғаныс жабындысынан шығады	Аспалты мүккіт тазалаңыз. Иіс бірнеше коспалардан соң кетеді



*Егер қателікті ұтрыстың алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.*

## V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрылғы сапасы жетіспеушілігін тұндаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана қүшіне енеді.

Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеү нәтижесінде закымданбаған, сонымен қатар бұйымның, тольғы жинағы сақталған жағдайда таңылады. Осы кепілдік бұйымның табиги тозуына және шығын материалдарына тараlmайды (сузгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жapsырмасында 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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – өндірілген айы (01 – қантар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж... 0 – 2020 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

*Орам, пайдалануши нұсқаулығы, сондай-ак құралдың өзін қалыптарды қайта өндізу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес утилизациялау керек. Мұндай бұйымдарды қарапайым тұрмыстық қоқыспен бірге лактырмалыз.*



Производитель: «Паузэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, 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, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литер A.

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RGM-M802P-M803P-CIS-UM-1