

REDMOND

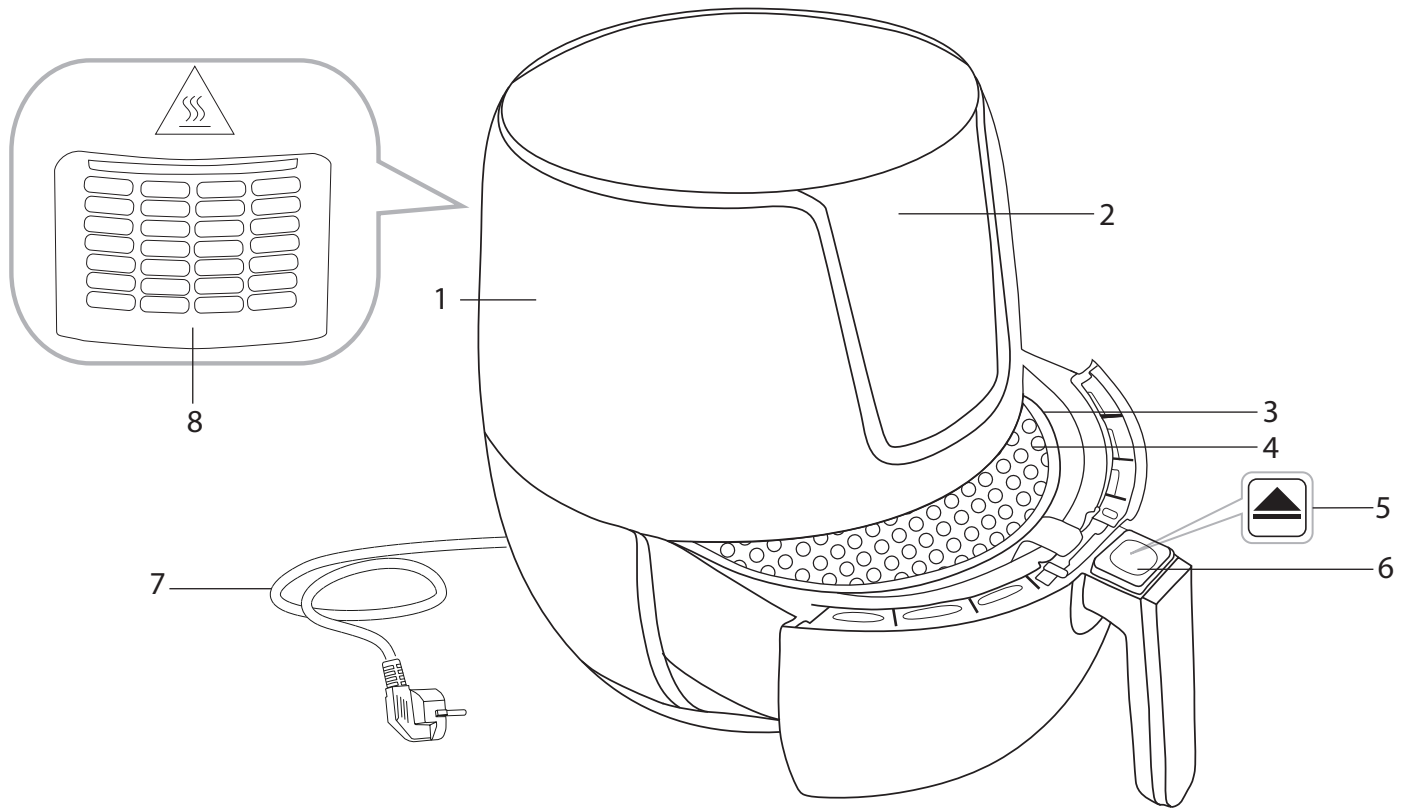
Аэрогриль
RAG-247

Руководство по эксплуатации

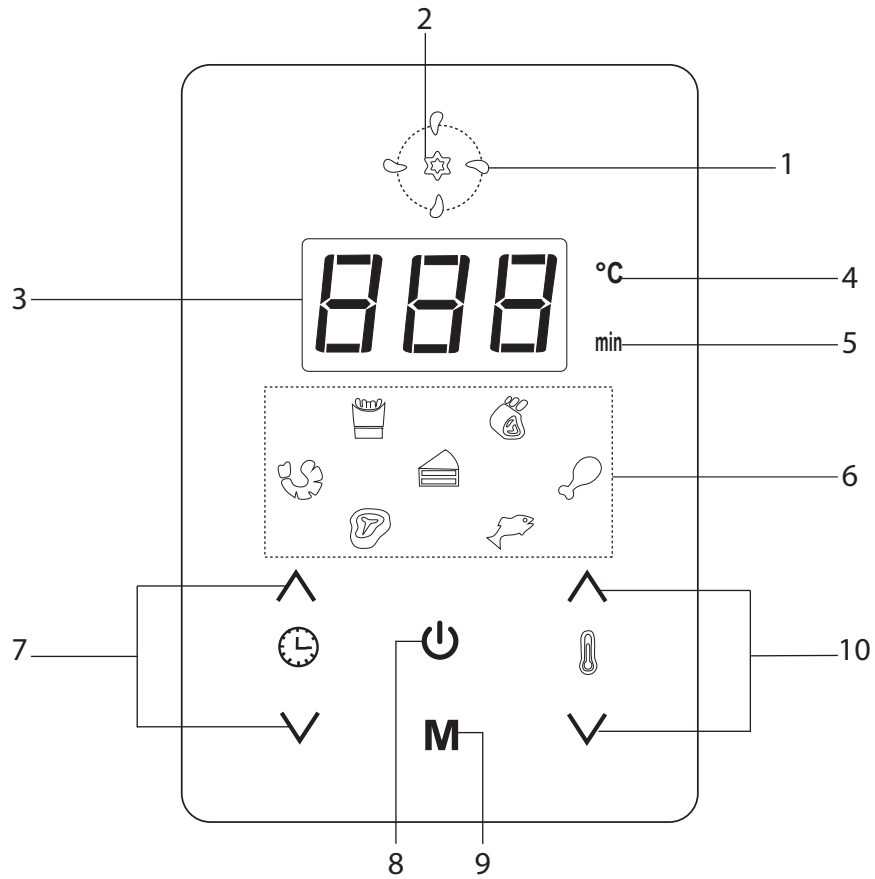


Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

RUS	6
UKR	12
KAZ	17



A2



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
Технические характеристики.....	8
Комплектация.....	8
Устройство прибора.....	8
Панель управления.....	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9
Использование.....	9
Использование автоматических программ приготовления.....	9
Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	10
УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	10
Хранение и транспортировка.....	10
III. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	10
IV. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	10

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.

Аэрогриль RAG-247 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.com.ru.

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

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).

 *Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.*

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональный прибор для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением прибора к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он так же имеет заземление.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью 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.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP

***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Во избежание опасности, замену поврежденного шнура питания должен производить только изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую и нетермоустойчивую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.
 - Следите, чтобы во время работы аэрогриль находился на расстоянии не менее 10 см от легковоспламеняющихся материалов (шторы, обои и т. п.).
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- STOP** ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор.
- 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 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.....	RAG-247
Мощность.....	1300-1500 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током	класс I
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	пластик, металл
Тип управления	электронный, сенсорный
Дисплей.....	светодиодный
Объем.....	3,1 л
Покрытие чаши / контейнера для приготовления.....	антипригарное
Количество автоматических программ приготовления	7
Температура нагрева.....	80-200°C
Таймер.....	до 30 минут
Габаритные размеры	291 × 335 × 400 мм
Длина шнура электропитания.....	0,8 м
Вес нетто.....	4,6 кг

Комплектация

Аэрогриль.....	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Корпус прибора
2. Панель управления
3. Чаша гриля
4. Съёмный контейнер для приготовления с ручкой
5. Кнопка отсоединения контейнера для приготовления
6. Защитный кожух кнопки отсоединения
7. Электрошнур
8. Вентиляционное отверстие

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Индикатор работы
2. Индикатор нагрева

3. Цифровой индикатор
4. Индикатор температуры приготовления
5. Индикатор времени приготовления
6. Индикаторы автоматических программ приготовления:
 - приготовление картофеля фри
 - приготовление ребрышек
 - приготовление морепродуктов
 - выпечка
 - приготовление курицы
 - приготовление стейков
 - приготовление рыбы
7. Кнопки настройки времени приготовления
8. Кнопка – включение/выключение прибора, запуск/отмена приготовления
9. Кнопка **M** – выбор автоматических программ приготовления
10. Кнопки настройки температуры приготовления

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.

Размотайте электрошнур на необходимую длину, лишнюю часть уложите в корпус прибора. Корпус прибора протрите влажной тканью. Съёмные 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 вентиляционного отверстия горячий воздух не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной 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. Разместите ингредиенты в контейнере для приготовления, установите контейнер в чашу, вставьте чашу в корпус прибора до щелчка.

i *Чтобы снять контейнер для приготовления с чаши, поднимите защитный кожух, нажмите на кнопку отсоединения контейнера и, удерживая за ручку, потяните его вверх. Чтобы установить контейнер в чашу, вставьте ручку в пазы и аккуратно опустите контейнер до щелчка.*

Антипригарное покрытие позволяет готовить без использования масла. Однако в зависимости от особенностей конкретного продукта вы можете нанести на него небольшое количество растительного или сливочного масла во избежание пригорания.

2. Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, вся индикация панели управления на несколько секунд загорится, затем погаснет. Индикатор кнопки  будет гореть постоянно. Прибор находится в режиме ожидания.
3. Нажмите кнопку , загорится индикация панели управления. На цифровом индикаторе будут поочередно отображаться значения температуры и времени приготовления по умолчанию.
4. С помощью кнопок настройки температуры  и  установите температуру приготовления в диапазоне от 80 до 200°C с шагом 5°C (следуйте рекомендациям прилагаемой книги рецептов). Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку. Температуру приготовления можно изменять непосредственно в процессе приготовления.
5. С помощью кнопок настройки времени  и  установите время приготовления в диапазоне от 1 до 30 минут с шагом 1 минута (следуйте рекомендациям прилагаемой книги рецептов). Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку. Время приготовления можно изменять непосредственно в процессе приготовления.
6. Нажмите кнопку , начнется процесс нагрева. Индикатор работы будет мигать, индикатор нагрева – гореть постоянно, начнется обратный отсчет времени приготовления.
7. Когда прибор достигнет заданной температуры, индикатор нагрева погаснет. Во время приготовления на цифровом индикаторе будут поочередно отображаться температура и оставшееся время приготовления, индикатор нагрева будет периодически загораться и гаснуть.
8. По окончании приготовления индикация на панели управления погаснет, за исключением кнопки  и индикатора работы. Вентилятор в течение некоторого времени продолжит работу, затем прозвучат 5 звуковых сигналов, индикатор работы погаснет. Так же прибор можно выключить вручную на любом этапе, нажав кнопку .

9. Достаньте чашу из корпуса прибора и извлеките продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.


STOP *Не используйте ножи или металлические лопатки, так как они могут повредить антипригарное покрытие.*

i *Если чаша была извлечена из корпуса прибора во время работы, нагрев прекратится, индикация панели управления погаснет. Приготовление продолжится после установки чаши в корпус прибора.*

10. Отключите прибор от электросети.
11. Очистите прибор в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».




📖 *Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к аэрогрилю REDMOND RAG-247 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ru.*

Использование автоматических программ приготовления

1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту. Разместите ингредиенты в контейнере для приготовления, установите контейнер в чашу, вставьте чашу в корпус прибора до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, вся индикация панели управления на несколько секунд загорится, затем погаснет. Индикатор кнопки  будет гореть постоянно. Прибор находится в режиме ожидания.
3. С помощью кнопки **M** выберите необходимую программу приготовления.

i *При бездействии в течение нескольких секунд выбранная программа запустится автоматически.*

При необходимости можно изменить время и температуру приготовления с помощью соответствующих кнопок на любом этапе работы программы.

4. Нажмите кнопку , начнется процесс нагрева. Индикатор работы будет мигать, индикатор нагрева – гореть постоянно, начнется обратный отсчет времени приготовления.
5. Когда прибор достигнет заданной температуры, индикатор нагрева погаснет. Во время приготовления на цифровом индикаторе будут поочередно отображаться температура и оставшееся время приготовления, индикатор нагрева будет периодически загораться и гаснуть.
6. По окончании приготовления индикация на панели управления погаснет, за исключением кнопки  и индикатора работы. Вентилятор в течение некоторого времени продолжит работу, затем прозвучат 5 звуковых сигналов, индикатор работы погаснет. Так же прибор можно выключить вручную на любом этапе, нажав кнопку .
7. Достаньте чашу из корпуса прибора и извлеките продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.

8. 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 их решения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Установлена слишком низкая температура приготовления	Установите необходимую температуру, следуйте указаниям книги рецептов
Установлено слишком маленькое время приготовления	Установите необходимое время, следуйте указаниям книги рецептов
Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов	Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки должны соответствовать выбранному рецепту. Следуйте указаниям книги рецептов

НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ПРОДУКТА ПРОЖАРИВАЕТСЯ МЕНЬШЕ ВЕРХНЕЙ

Ингредиенты в контейнере для приготовления располагаются слишком плотно	Рекомендуется во время приготовления периодически переворачивать ингредиенты для более равномерного приготовления
---	---

БЛЮДО ПЕРЕЖАРИВАЕТСЯ

Установлена слишком высокая температура приготовления	Снизьте температуру приготовления, следуйте указаниям книги рецептов
Установлено слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления, следуйте указаниям книги рецептов

ИЗ ПРИБОРА ВЫХОДИТ БЕЛЫЙ ДЫМ

Из готовящихся продуктов выделяется жир	Такое возможно при использовании достаточно жирных ингредиентов. Это не является неисправностью
Чаша и съемный контейнер для приготовления не были очищены после предыдущего использования	Чашу и съемный контейнер для приготовления необходимо очищать после каждого использования

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед очисткой 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.

Чашу и съемный контейнер для приготовления необходимо очищать после каждого использования, используя мягкую губку и средство для мытья посуды. При сильном загрязнении налейте в чашу с установленным контейнером теплой воды и оставьте на некоторое

время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

Стенки внутренней камеры и спиральный нагревательный элемент можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой.

СТОП ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите 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.

III. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке E*	Системная ошибка	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Индикаторы не загораются, нагрев не происходит	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 посторонний запах	Чаша неплотно установлена в корпус прибора	Убедитесь в правильной установке чаши, вставляйте чашу в корпус прибора до щелчка
	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.

IV. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---


1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 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 збережіть її як довідник. Правильне використання приладу 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 пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, 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 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 табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу: невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або займання кабелю.
- Підключайте прилад лише до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога електробезпеки. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, 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 торкайтеся до них руками, коли пристрій підключений до електромережі. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь нагрітого приладу.

- 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 стикався з гострими предметами, кутами й краями меблів.

STOP *ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, які не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електричним струмом.*

- Не встановлюйте прилад на м'яку і нетермостійку поверхню, не накривайте його під час роботи: це може привести до перегріву і поломки приладу.

- Слідкуйте, щоб під час роботи аерогриль знаходився на відстані не менше 10 см від легкозаймистих матеріалів (штори, шпалери і т. п.).

- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.

- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

STOP *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води! Не допускайте попадання вологи у вбудований вентилятор.*

- 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 безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його вико-

ристанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу має здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.



ОБЕРЕЖНО! Гаряча поверхня!

Технічні характеристики

Модель.....	RAG-247
Напруга.....	1300-1500 Вт
Потужність.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Захист від перегріву.....	€
Матеріал корпусу.....	пластик, метал
Тип управління.....	електронний, сенсорний
Дисплей.....	світлодіодний
Об'єм.....	3,1 л
Покриття чаші / контейнера для приготування.....	антипригарне
Кількість автоматичних програм приготування.....	7
Температура нагріву.....	80-200°C
Таймер.....	до 30 хвилин
Габаритні розміри.....	291 × 335 × 400 мм
Довжина електрошнур.....	0,8 м
Вага нетто.....	4,6 кг

Комплектація

Аерогриль.....	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. У технічних характеристиках допускається похибка $\pm 10\%$.

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Корпус приладу
2. Панель управління
3. Чаша гриля
4. Знімний контейнер для приготування з ручкою
5. Кнопка від'єднання контейнера для приготування
6. Захисний кожух кнопки від'єднання
7. Електрошнур
8. Вентиляційний отвір


Панель управління (схема А2, стор. 4)

1. Індикатор роботи
2. Індикатор нагріву

3. Цифровий індикатор
4. Індикатор температури приготування
5. Індикатор часу приготування
6. Індикатори автоматичних програм приготування:
 -  – приготування картоплі фрі
 -  – приготування реберць
 -  – приготування морепродуктів
 -  – випічка
 -  – приготування курки
 -  – приготування стейків
 -  – приготування риби
7. Кнопки налаштування часу приготування
8. Кнопка  – увімкнення/вимкнення приладу, увімкнення/вимкнення приладу
9. Кнопка **M** – вибір автоматичної програми приготування
10. Кнопки налаштування температури приготування

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-показчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!*

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

Розмотайте електрошнур на необхідну довжину, зайву частину покладіть в корпус приладу. Корпус приладу протріть вологою тканиною. Знімні деталі промийте теплою водою, ретельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.

Встановіть прилад на рівну тверду суху горизонтальну поверхню так, щоб що виходить з вентиляційного отвору гаряче повітря не потрапляло на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть постраждати від підвищеної температури.


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

 *Перш ніж використовувати прилад за призначенням, обов'язково здійсніть цикл нагрівання без продуктів для видалення технічного захисного 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. Разместите ингредиенты в контейнере для приготування, установите контейнер в чашу, вставте чашу в корпус прибора до щелчка.

 *Щоб зняти контейнер для приготування з чаші, підніміть захисний кожух, натисніть на кнопку від'єднання контейнера і, утримуючи за ручку, потягніть його вгору.*

Щоб встановити контейнер в чашу, вставте ручку в пази і акуратно опустіть контейнер до клацання.

Антипригарне покриття дозволяє готувати без використання олії. Однак при необхідності ви можете нанести на продукти невелику кількість рослинної олії або вершкового масла.

2. Підключіть прилад до електромережі, прозвучить звуковий сигнал, вся індикація панелі на декілька секунд загориться, потім згасне. Індикатор кнопки  буде горіти постійно. Прилад знаходиться в режимі очікування.
3. Натисніть кнопку , загориться індикація панелі керування. На цифровому індикаторі будуть по черзі відображатися значення температури і часу приготування за замовчуванням.
4. За допомогою кнопок налаштування температури  і  встановіть температуру приготування в діапазоні від 80 до 200°C з кроком 5°C (дотримуйтесь вказівок книги рецептів, що додається до приладу). Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Температуру приготування можна змінювати безпосередньо в процесі приготування.
5. За допомогою кнопок налаштування часу  і  установіть время приготування в діапазоні от 1 до 30 хвилин з кроком 1 хвилина (дотримуйтесь вказівок книги рецептів, що додається до приладу). Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Час приготування можна змінювати безпосередньо в процесі приготування.
6. Натисніть кнопку , почнеється процес нагрівання. Індикатор роботи буде блимати, індикатор нагріву – горіти постійно, почнеється зворотний відлік часу приготування.
7. Коли прилад досягне заданої температури, індикатор нагріву згасне. Під час приготування на цифровому індикаторі по черзі відображаються температура і час приготування, що залишився, індикатор нагріву буде періодично загорятися і гаснути.
8. По закінченні приготування індикація на панелі управління згасне, за винятком кнопки  і індикатора роботи. Вентилятор протягом деякого часу продовжить роботу, потім прозвучать 5 звукових сигналів, індикатор згасне. Так само прилад можна вимкнути вручну на будь-якому етапі, натиснувши кнопку .
9. Дістаньте чашу з корпусу приладу і витягніть продукти, використовуючи дерев'яні або силіконові кухонне приладдя.

 *Не використовуйте ножі або металеві лопатки, так як вони можуть пошкодити антипригарне покриття.*

i Якщо чаша була витягнута з корпусу приладу під час роботи, нагрів припиниться, індикація панелі управління згасне. Приготування продовжиться після установки чаші в корпус приладу.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Очистьте прилад відповідно до рекомендацій розділу «Догляд за приладом».

📖 Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до приладу REDMOND RAG-247 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.pl.

Використання автоматичних програм приготування

- Підготуйте необхідні інгредієнти. Разместите інгредієнти в контейнері для приготування, установте контейнер в чашу, вставте чашу в корпус приладу до щелчка.
- Підключіть прилад до електромережі, прозвучить звуковий сигнал, вся індикація панелі на декілька секунд загориться, потім згасне. Індикатор кнопки **⏻** буде горіти постійно. Прилад знаходиться в режимі очікування.
- За допомогою кнопки **M** виберіть необхідну програму приготування.

i При бездіяльності протягом декількох секунд обрана програма запуститься автоматично.

При необхідності можна змінити час і температуру приготування за допомогою відповідних кнопок на будь-якому етапі роботи програми.

- Натисніть кнопку **⏻**, почнеться процес нагрівання. Індикатор роботи буде блимати, індикатор нагріву – горіти постійно, почнеться зворотний відлік часу приготування.
- Коли прилад досягне заданої температури, індикатор нагріву згасне. Під час приготування на цифровому індикаторі по черзі відображаються температура і час приготування, що залишився, індикатор нагріву буде періодично загорятися і гаснути.
- По закінченні приготування індикація на панелі управління згасне, за винятком кнопки **⏻** і індикатора роботи. Вентилятор протягом деякого часу продовжить роботу, потім прозвучать 5 звукових сигналів, індикатор згасне. Так само прилад можна вимкнути вручну на будь-якому етапі, натиснувши кнопку **⏻**.
- Дістаньте чашу з корпусу приладу і витягніть продукти, використовуючи дерев'яні або силіконові кухонне приладдя.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Очистьте прилад відповідно до рекомендацій розділу «Догляд за приладом».

Помилки при приготуванні та способи їх усунення

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

СТРАВА НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ ДО КІНЦЯ

Можливі причини	Способи вирішення
Встановлена занадто низька температура приготування	Встановіть необхідну температуру, дотримуйтеся вказівок книги рецептів
Встановлено занадто маленький час приготування	Встановіть необхідний час, дотримуйтеся вказівок книги рецептів
Інгредієнти нарізані занадто крупно, порушені загальні пропорції закладки продуктів	Підбір інгредієнтів, спосіб їх нарізки, пропорції закладки повинні відповідати обраному рецептом. Дотримуйтеся вказівок книги рецептів

НИЖНЯ ЧАСТИНА ПРОДУКТУ ПРОЖАРИЮВАТЬСЯ МЕНШЕ ВЕРХНЬОЇ

Інгредієнти в контейнері для приготування розташовуються занадто щільно	Рекомендується під час приготування періодично перекладати інгредієнти для більш рівномірного приготування
---	--

БЛЮДО ПЕРЕСМАЖУЄТЬСЯ

Встановлена занадто висока температура приготування	Знизьте температуру приготування, дотримуйтеся вказівок книги рецептів
Встановлено занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування, дотримуйтеся вказівок книги рецептів

З ПРИЛАДУ ВИХОДИТЬ БІЛИЙ ДИМ

З підготовлюваних продуктів виділяється жир	Таке можливо при використанні досить жирних інгредієнтів. Це не є несправністю
Чаша і знімний контейнер для приготування не були очищені після попереднього використання	Чашу і знімний контейнер для приготування необхідно очищати після кожного використання

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

⚠ *Перш ніж розпочинати очищення корпусу, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі та повністю охолів!*

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою, протерти його поверхню досуха.

Чашу і знімний контейнер для приготування необхідно очищати після кожного використання, використовуючи м'яку губку і засіб для миття посуду. При сильному забрудненні налийте в чашу з встановленим контейнером теплої води і залиште на деякий час відмокати, після чого зробіть очищення. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус.

Стінки внутрішньої камери і спіральний нагрівальний елемент можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою.

STOP *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних жорстких паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресив-*

ні або інші речовини, не рекомендовані до застосування для предметів, що контактують з їжею. Використовуйте тільки м'яку сторону губки!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ поміщати прилад, вилку та шнур електроживлення під струмінь води або занурювати їх у воду! Не допускайте попадання вологи у вбудований вентилятор.

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку E*	Системна помилка	Відключіть прилад від електромереж, дайте йому охолонути. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Індикатори не спалахують, прилад не вмикається	Прилад не підключено до електромережі	Підключіть прилад до електромережі
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	Чаша нещільно встановлена в корпус приладу	Переконайтеся в правильній установці чаші, вставляйте чашу в корпус приладу до клацання
Під час роботи з'явився сторонній запах	Прилад перегрівся	Скоротіть час безперервної роботи приладу. Збільште інтервали між вмиканнями
	Прилад новий, запах іде від захисного покриття	Здійсніть ретельне очищення приладу (див. «Догляд за приладом»). Запах зникне після декількох вмикань

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

V. ГАРАНТИЙНІ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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. 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 (керамічні і тефлонові покриття 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 пристрою.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ...12 – грудень)

2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ...0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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 шығыңыз да, оны анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметінің мерзімін ұзартады.

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

САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін сақтамаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр құралы тұрмыстық жағдайда пайдалануға арналған және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес басқа да осындай жағдайларда қолданылуы мүмкін. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген мақсатсыз пайдалану бұйымды тиісті түрде пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспаптың номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкессіздігі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің жануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілетін розеткілерге ғана қосыңыз, – бұл электр қауіпсіздігінің міндетті талабы. Ұзартқышты қолдана отырып, оның жерлендірілетініне көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Аспап сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесі көмегімен жұмыс жасауға арналмаған.

KAZ

- Жұмыс кезінде құралдың металл бөлшектері қызады. Құрал электр желісіне қосулы кезде қол тигізбеңіз. Қызып тұрған құралдың ішкі беттеріне ешуақыт қол тигізбеңіз.

- Аспапты қолданған соң, сонымен қатар оны тазалаған немесе тасымалдаған кезде розеткіден өшіріңіз. Электр бауын сымынан емес, штепселінен ұстап тұрып, құрғақ қолмен шығарыңыз.
- Электр қоректендіру бауын есік қуыстарында немесе жылу көздерінің жанында тартпаңыз. Электр бауының бұралмағанын және иілмегенін, үшкір заттарға, бұрыштар мен жиһазға тимегенін қадағалаңыз.

STOP *ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН: электр қоректендіру кабелі зақымдалуы келіп қалған шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғына ұрынуға әкеліп соқтыруы мүмкін.*

- Аспапты жұмсақ және төзімсіз бетке орнатпаңыз, жұмыс кезінде оны жаппаңыз: бұл құралдың қызып кетуі мен сынуына әкелуі мүмкін.
- Жұмыс кезінде аэрогрильдің тез тұтанатын материалдардан (перделер, тұсқағаздар және т.б.) кемінде 10 см қашықтықта болуын қадағалаңыз.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады: құрылғы корпусының ішіне су немесе бөгде заттардың түсуі оны қатты зақымдауы мүмкін.
- Аспапты тазалау алдында оның электр желісінен өшіріліп көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқауларды қатаң ұстаныңыз.

STOP *Аспап корпусын суға батыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ немесе оны ағып тұрған су астына қою! Кіріктірілген желдеткішке ылғал түспеңіз.*

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

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

- Орам материалы (үлдір, пенопласт және т. б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тыныстың тарылу қаупі бар! Орамды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



HAZAR AUDARYŇYZ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.



CAҚ БОЛЫҢЫЗ! Ыстық бет!

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RAG-247
Кернеу.....	1300-1500 Вт
Қуаты.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Қызып кетуден сақтау.....	бар
Материал корпусы	пластик, металл
Басқару типі.....	электрондық, сенсорлы
Дисплей.....	жарықдиодты
Көлемі	3,1 л
Пісіру үшін тостаған / контейнерді жабу.....	күюге қарсы
Дайындаудың автоматты бағдарламалардың саны.....	7
Қыздыру температурасы.....	80-200°C
Таймер	30 минутқа дейін
Габаритті өлшемдер	291 × 335 × 400 мм
Электр бау ұзындығы	0,8 м
Таза салмақ.....	4,6 кг

Жинақ

Аэрогриль.....	1 дана
Рецепті кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана









Өндіруші осындай өзгерістер туралы қосымша хабарламастан өз өнімін жетілдіру ба-рысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамала-рына өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Үлгі құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

1. Құралдың корпусы
2. Басқару панелі
3. Гриль тостаған
4. Сапты пісіруге арналған алмалы-салмалы контейнер
5. Дайындау үшін контейнерді ажырату түймесі
6. Қорғаныс қаптамасы ажырату түймесі
7. Электрқуатының шнуры
8. Желдету тесігі


Басқару панелі (A2 сурет, 4 бет)

1. Жұмыс индикаторы
2. Жылыту индикаторы

3. Сандық индикаторы
4. Температура мәнін индикаторы
5. Әзірлеу уақытын индикаторы
6. Бағдарламаны орындау индикаторлары:
 -  – фри картопты дайындау
 -  – қабырғаларды дайындау
 -  – теңіз өнімдерін дайындау
 -  – пісіру
 -  – тауық дайындау
 -  – стейк дайындау
 -  – балық дайындау
7. Әзірлеу уақытын орнату батырмалары
8.  батырмасы – құралды ажырату/қосу батырмасы, іске қосу/пісіру үзілуі
9. **M** батырмасы – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау
10. Температура мәнін орнату батырмалары


I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

 *Қорпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестелені орнында міндетті түрде сақтаңыз!*

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


Электр сымын қажетті ұзындыққа орап, артық бөлігін аспаптың корпусына салыңыз. Құралдың тұрқын ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Алмалы-салмалы бөлшектерін жылы сумен жуып, электр желісіне қосар алдында құралдың барлық элементтерін мұқият кептіріңіз. Аспапты тегіс қатты құрғақ көлденең бетіне желдеткіш тесігінен шығатын ыстық ауа тұсқағазға, декоративтік жабынға, электрондық аспаптарға және жоғары температурадан зардап шегуі мүмкін басқа да заттарға немесе материалдарға түспейтіндей етіп орнатыңыз. Әзірлеудің алдында құрылғы сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз.

 *Құралды мақсатына қарай қолданар алдында, техникалық қорғаныс майын кетіру үшін жүктелген құралдың міндетті түрде қыздыру циклын жүргізу керек. Одан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз және «Аспапты куту» тарауына сәйкес пластиналарды тазартыңыз.*

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ










Пайдалану

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз. Аспап корпусынан тостағанды алыңыз және ингредиенттерді дайындау үшін контейнерге орналастырыңыз. Тостағанды аспаптың корпусына нұққанға дейін салыңыз.

 *Шыныаяқтан дайындау үшін контейнерді шешу үшін, қорғаныс қаптамасын көтеріп, контейнерді ажырату түймесін басып, тұтқаны ұстап тұрып, оны жоғары тартыңыз.*

Контейнерді тостағанға орнату үшін тұтқаны құмыраға салыңыз да, контейнерді нұққанға дейін абайлап түсіріңіз.

Жануға қарсы жабындысы көптеген жағдайда майсыз дайындауға мүмкіндік береді. Алайда, қажет болған кезде, сіз өнімдер істейтін бетіне шамалы мөлшерде өсімдік сары майды жаға аласыз.

2. Құралды электр желіге қосыңыз, дыбыс сигналы естіледі, индикациясы бірнеше секундқа жанып, содан кейін сөнеді. Батырманың индикаторы  үнемі жанады. Құрылғы куту режимінде.
3.  түймесігін басыңыз, басқару панеліндегі индикациясы жанады. Сандық индикаторда әдепкі температура мен дайындау уақыты кезек көрсетіледі.
4. Температура параметрлері түймелерінің көмегімен  және  в дайындау температурасын 80-ден 200°C дейінгі диапазонда 5°C қадаммен орнатыңыз (аспапқа қоса берілетін рецептілер кітабының нұсқауларын орындаңыз). Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Дайындау температурасын дайындау процесінде тікелей өзгертуге болады.
5. 1 минут қадамымен 1-ден 30 минутқа дейін уақыт параметрлерін орнату  және  (аспапқа қоса берілетін рецептілер кітабының нұсқауларын орындаңыз). Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Дайындау уақытын дайындау процесінде тікелей өзгертуге болады.
6.  түймесігін басыңыз, қыздыру процесі басталады. Жұмыс индикаторы жыпылықтайды, қыздыру индикаторы үнемі жанады, дайындау уақытын кері есептеу басталады.
7. Бірлігі орнатылған температураны жеткенде, жылыту индикаторы сөнгеннен. Дайындау кезінде сандық индикаторда кезекпен температура мен дайындаудың қалған уақыты бейнеленеді, жылыту көрсеткіші мезгіл-мезгіл жанады және өшіріледі.
8. Дайындау аяқталғаннан кейін басқару панеліндегі индикация  кнопкасын және жұмыс индикаторын қоспағанда өшеді. Желдеткіш біраз уақыт бойы жұмысын жалғастырады, содан кейін 5 дыбыс сигналдары орындалады, жұмыс индикаторы өшеді. Сондай-ақ, құрылғыны  түймесін басу арқылы кез келген кезеңде қолмен өшіруге болады.
9. Аспаптың корпусынан тостағанды алып, ағаш немесе силикон ас үй жабдықтарын пайдалана отырып, өнімдерді шығарыңыз.

STOP Пышақтар немесе металл аралау дискілерін пайдаланбаңыз. Бұл жабыспайтын қаптамасын бұлдіруі мүмкін.

i Егер тостаған жұмыс кезінде аспаптың корпусынан алынған болса, қыздыру тоқтатылады, басқару панелі индикациясы сөнеді. Дайындау тостағанды аспаптың корпусына орнатқаннан кейін жалғасады.

10. Жұмыс аяқталғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз.
11. Оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

📖 Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған REDMOND RAG-247 қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз www.redmond.com/ru сайтында таба аласыз.

Автоматты дайындау бағдарламаларын пайдалану

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз. Аспап корпусынан тостағанды алыңыз және ингредиенттерді дайындау үшін контейнерге орналастырыңыз. Тостағанды аспаптың корпусына нұққанға дейін салыңыз.
2. Құралды электр желіге қосыңыз, дыбыс сигналы естіледі, индикациясы бірнеше секундқа жанып, содан кейін сөнеді. Батырманың индикаторы **☺** үнемі жанады. Құрылғы күту режимінде.
3. **M** түймесі арқылы қажетті дайындау бағдарламасын таңдаңыз.

i Бірнеше секунд бойы әрекет етпесе, таңдалған бағдарлама автоматты түрде іске қосылады.

Қажет болған жағдайда бағдарлама жұмысының кез келген кезеңінде тиісті түймелердің көмегімен дайындау уақыты мен температурасын өзгертуге болады.

4. **☺** түймешігін басыңыз, қыздыру процесі басталады. Жұмыс индикаторы жыпылықтайды, қыздыру индикаторы үнемі жанады, дайындау уақытын кері есептеу басталады.
5. Бірлігі орнатылған температураны жеткенде, жылыту индикаторы сөнгеннен. Дайындау кезінде сандық индикаторда кезекпен температура мен дайындаудың қалған уақыты бейнеленеді, жылыту көрсеткіші мезгіл-мезгіл жанады және өшіріледі.
6. Дайындау аяқталғаннан кейін басқару панеліндегі индикация **☺** кнопкасын және жұмыс индикаторын қоспағанда өшеді. Желдеткіш біраз уақыт бойы жұмысын жалғастырады, содан кейін **5** дыбыс сигналдары орындалады, жұмыс индикаторы өшеді. Сондай-ақ, құрылғыны **☺** түймесін басу арқылы кез келген кезеңде қолмен өшіруге болады.
7. Аспаптың корпусынан тостағанды алып, ағаш немесе силикон ас үй жабдықтарын пайдалана отырып, өнімдерді шығарыңыз.
8. Жұмыс аяқталғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз.
9. Оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

Тағам әзірлеу барысындағы қателіктер және оларды жою тәсілдері

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

ТАҒАМДАР АЯҒЫНА ДЕЙІН ДАЙЫНДАЛҒАН ЖОҚ

Ықтимал себептері	Шешу тәсілдері
Пісіру температурасы тым төмен	Қажетті температураны орнатыңыз, рецепт кітаптар нұсқауларын орындаңыз
Тым аз пісіру уақыты орнатылды	Қажетті уақытты орнатыңыз, рецепт кітаптар нұсқауларын орындаңыз
Ингредиенттер тым үлкен кесіледі, азық-түлік бетбелгілерінің жалпы пропорциялары бұзылған	Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу тәсілі, бетбелгі пропорциясы таңдалған рецептіге сәйкес болуы тиіс. Рецепт кітаптар нұсқауларын орындаңыз

ӨНІМНІҢ ТӨМЕН ЖАҒЫ ТҮБІНЕН ЖОҒАРҒЫ ҚҰЫРЫЛАДЫ

Дайындау үшін контейнердегі ингредиенттер тым тығыз орналасқан	Дайындау кезінде бірқалыпты дайындау үшін ингредиенттерді кезек-кезеңімен айналдыру ұсынылады
--	---

ТАҒАМ ҚҰЫРЫЛҒАН

Тым жоғары пісіру температурасы бар	Пісіру температурасын төмендетіңіз, рецепт кітаптар нұсқауларын орындаңыз
Тым көп пісіру уақыты орнатылды	Дайындау уақытын қысқартыңыз, рецепт кітаптар нұсқауларын орындаңыз

АСПАПТАН АҚ ТҮТІН ШЫҒАДЫ

Дайындалатын өнімдерден май бөлінеді	Бұл жеткілікті майлы ингредиенттерді пайдалану кезінде мүмкін. Бұл ақаулық емес
Тостаған және алынбалы контейнер алдыңғы қолданудан кейін тазартылмаған	Пісіру үшін тостаған және алынбалы контейнерді әрбір қолданғаннан кейін тазарту қажет

III. АСПАПТЫ КҮТУ

⚠ Тұрқымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және құрылғы толық суығанына көз жеткізіңіз!

Құрал корпусын ылғалды ас үй сулығымен немесе ысқышпен тазалаңыз, корпусың бетін құрғатып сұрту ұсынылады.

Дайындау үшін тостағанды және алмалы-салмалы контейнерді әрбір қолданғаннан кейін жұмсақ губканы және ыдыс жууға арналған құралды пайдалана отырып тазалау қажет. Қатты ластанған жағдайда контейнермен орнатылған шыныаяққа жылы су құйыңыз және біраз уақытқа жуып тастаңыз, содан кейін тазалаңыз. Табаны құралдың корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

Ішкі камераның қабырғалары мен спиральды қыздыру элементін ылғалданған (дымқыл емес!) губкамен немесе майлықпен.

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

Құрал айыр және электр қуатының сымын судың ағысы астына қоюға немесе суға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!! Кіріктірілген желдеткішке ылғал түспесіз.

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E*	Жүйелік қате	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Егер мәселе жойылмайтын болса, авторландырылған сервис орталығына жүгінізіз
Индикатор ларжанбайды, аспап жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды электр желісіне қосыңыз
	Электрлік розетка жұмыс істемейді	Құралды жұмыс істеп тұрған розеткаға қосыңыз
Жұмыс кезінде пластиктің иісі шығады	Тостаған аспаптың корпусына тығыз орнатылған	Шыныаяқ дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, шыныаяқты нұққанға дейін аспаптың корпусына салыңыз
	Аспап қызып кеткен	Аспаптың үздіксіз жұмысының уақытын қысқартыңыз. Қоспалар алдында аралықтарды ұлғайтыңыз
	Аспап жаңа, иіс қорғаныс жабындысынан шығады	Аспапты мұқият тазалаңыз («Аспапты күту» қараңыз). Иіс бірнеше қоспалардан соң кетеді

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру

жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

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

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)
 2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 ж.)
 3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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





Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» № 1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауер Поінт Інк.Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Импортер в РФ: ООО «ОРЛИС», 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

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

RAG-247-CIS-UM-1