

REDMOND

Аэрогриль RAG-247

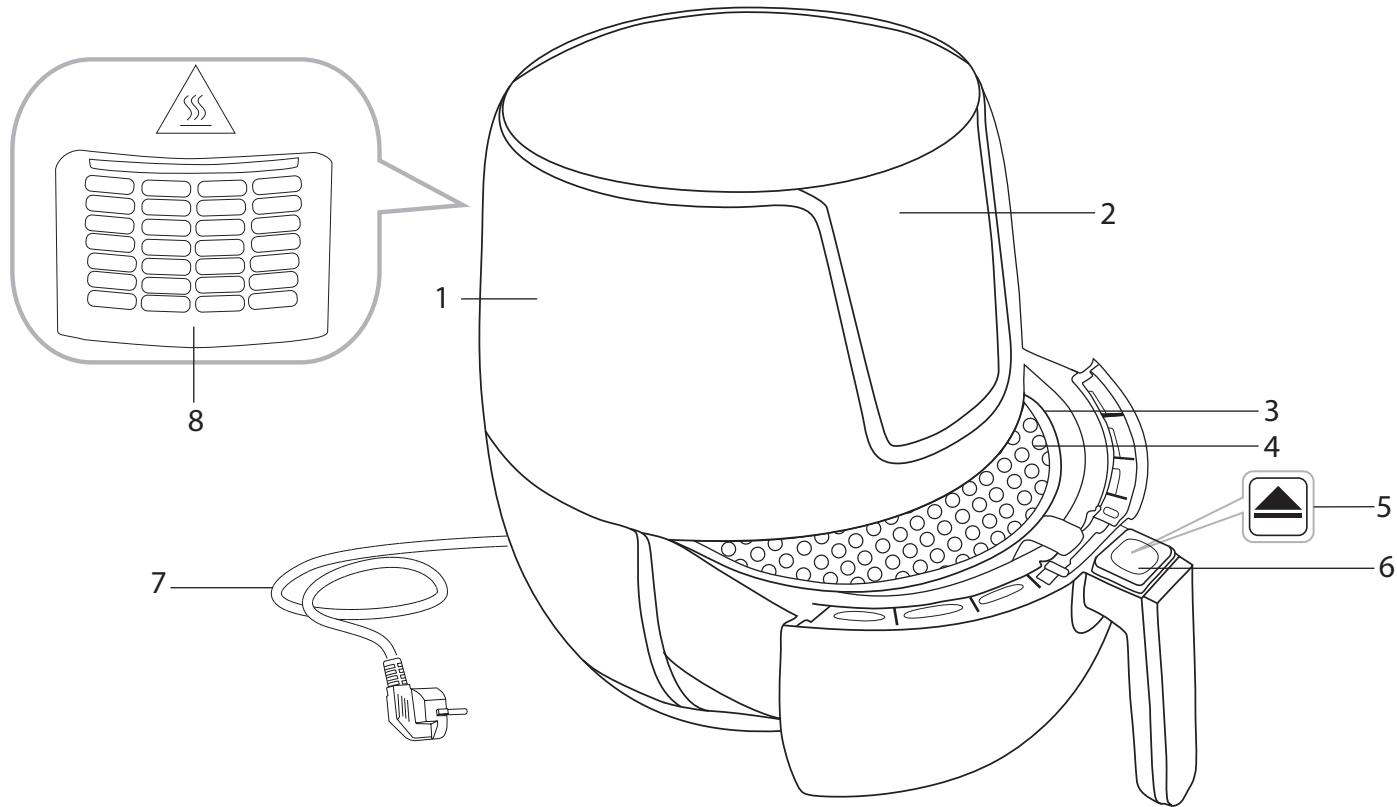
Руководство по эксплуатации



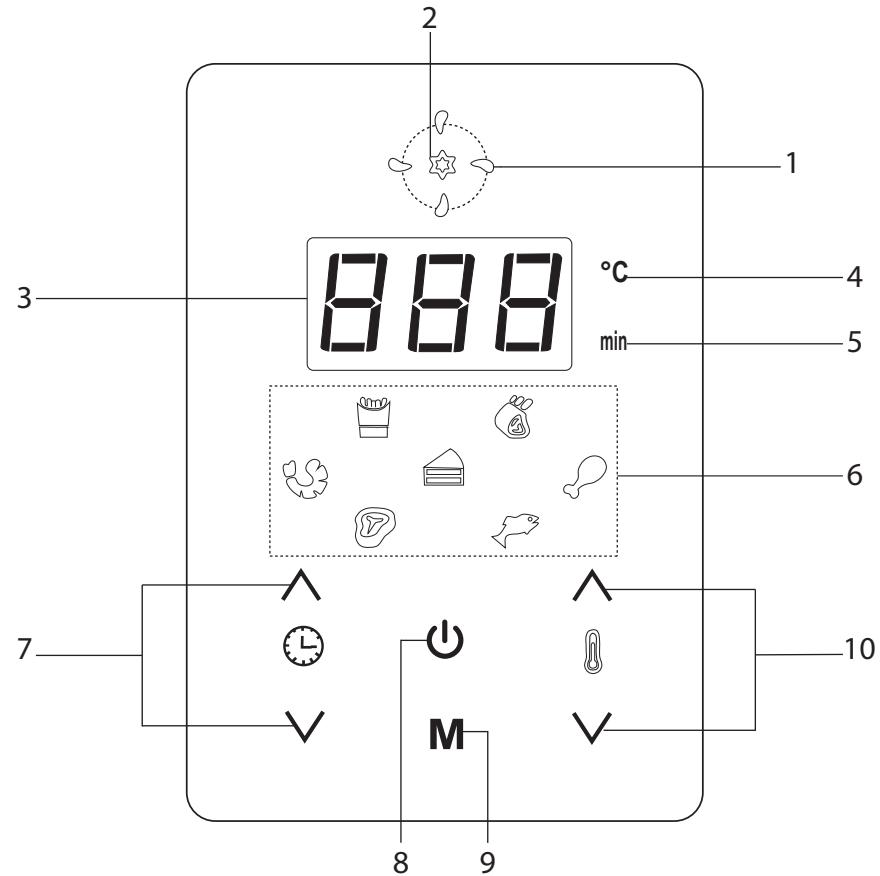
Если вы не получили требуемое качество обслуживания
в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр
по контактным данным, указанным в условиях гаран-
тийного обслуживания

RUS	6
UKR	12
KAZ	17

A1



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.company.

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.

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 нетермостойкую 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. Стого 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 электротоком	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 A1, стр. 3)

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

Панель управления (схема A2, 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  – 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. 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 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

- 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.

- 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.
- Нажмите кнопку , загорится индикация панели управления. На цифровом индикаторе будут поочередно отображаться значения температуры и времени приготовления по умолчанию.
- 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.
- 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.
- Нажмите кнопку , начнется процесс нагрева. Индикатор работы будет мигать, индикатор нагрева – гореть постоянно, начнется обратный отсчет времени приготовления.
- 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.
- 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 .

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



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



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

- Отключите прибор от электросети.

- Очистите прибор в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».



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

Использование автоматических программ приготовления

- Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту. Разместите ингредиенты в контейнере для приготовления, установите контейнер в чашу, вставьте чашу в корпус прибора до щелчка.
- 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.
- С помощью кнопки  выберите необходимую программу приготовления.



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.

- Нажмите кнопку , начнется процесс нагрева. Индикатор работы будет мигать, индикатор нагрева – гореть постоянно, начнется обратный отсчет времени приготовления.
- 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.
- 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 .
- 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, нарушают 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 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.

STOP **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
	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания прибора к электросети
Индикаторы не загораются, нагрев не происходит	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке
	Чаша неплотно установлена в корпус прибора	Убедитесь в правильной установке чаши, вставляйте чашу в корпус прибора до щелчка
Во время работы появился посторонний запах	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 устраниить 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, 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 зберігіть 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 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 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, чизбігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку 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, пerekонайтесь, що він також має заземлення.
- Не залишайте працючий 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.



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

- 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 привести до його серйозних пошкоджень.
 - 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! 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 пристроям лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечної використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його вико-

ристанням. 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 задухи! 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, травм i пошкодження майна.

 УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

 **ОБЕРЕЖНО!** Гаряча поверхня!

Технiчнi характеристики

Модель.....	RAG-247
Напруга	1300-1500 Вт
Потужнiсть.....	220-240 В, 50 Гц
Захист вiд ураження електричним струмом	клас I
Захист вiд перегрiву.....	є
Матерiал корпуса.....	пластик, метал
Тип управлiння	електронний, сенсорний
Дисплей.....	свiтлодiодний
Обiем	3,1 л
Покриття чашi / контейнера для приготування.....	антитригарне
Кiлькiсть автоматичних програм приготування.....	7
Temperatura нагрiву.....	80-200°C
Таймер	до 30 хвилин
Габаритнi розмiри.....	291 × 335 × 400 мм
Довжина електрошнурa.....	0,8 м
Вага нетто.....	4,6 кг

Комплектaцiя

Аерогриль.....	1 шт.
Книга рецептiв.....	1 шт.
Інструкцiя з експлуатацiї.....	1 шт.
Сервiсна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змiн до дизайну, комплектaцiї, а також до технiчних характеристик виробу пiд час вдосконалення своєї продукцiї без додаткового повiдомлення про цi змiни. У технiчних характеристиках допускається похибка ±10%.

Будова приладу (схема A1, стор. 3)

- Корпус приладу
- Панель управлiння
- Чаша гриля
- Знiмний контейнер для приготування з ручкою
- Кнопка вiд'єднання контейнера для приготування
- Захисний кожух кнопки вiд'єднання
- Електрошнур
- Вентиляцiйний отвiр

Панель управлiння (схема A2, стор. 4)

- Індикатор роботи
- Індикатор нагрiву

3. Цифровий індикатор
4. Індикатор температури приготування
5. Індикатор часу приготування
6. Індикатори автоматичних програм приготування:
 - приготування картоплі фрі
 - приготування реберечь
 - приготування морепродуктів
 - випічка
 - приготування курки
 - приготування стейків
 - приготування риби
7. Кнопки налаштування часу приготування
8. Кнопка - увімкнення/вимкнення приладу, увімкнення/вимкнення приладу
9. Кнопка - 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 зберіжте 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 годин перед увімкненням.

Розмотайте електрошнур на необхідну довжину, зайдіть частину покладіть в корпус приладу. Корпус приладу пропріт вологото 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 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 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. Размістіть інгредієнти в контейнері для приготування, установіть контейнер в чашу, вставте чашу в корпус приладу до щелчка.
- Щоб зняти контейнер для приготування з чаши, підніміть захисний кожух, натисніть на кнопку від'єдання контейнера і, утримуючи за ручку, потягніть його вгору.**
Щоб встановити контейнер в чашу, вставте ручку в паз і акуратно опустіть контейнер до клацання.
- Антитригарне покриття дозволяє готовувати 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 знаходитьться в режимі очікування.
3. Натисніть кнопку , загориться індикація панелі керування. На цифровому індикаторі будуть по черзі відображатися значення температури і часу приготування за замовуванням.
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 приготовления в диапазоне 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 , почнеться процес нагрівання. Індикатор роботи буде блимати, індикатор нагріву – горіти постійно, почнеться 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 прозвучить 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 силиконові кухонні приладдя.

Не використовуйте ножі або металеві лопатки, так як вони можуть пошкодити анти-тригарне 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.

10. Відключіть прилад від електромережі.
11. Очистіть прилад відповідно до рекомендацій розділу «Догляд за приладом».

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

Використання автоматичних програм приготування

1. Підготуйте необхідні інгредієнти. Размістіть інгредієнти в контейнері для приготування, установіть контейнер в чашу, вставте чашу в корпус приладу дощелчка.
2. Підключіть прилад до електромережі, прозвучить звуковий сигнал, вся індикація панелі на декілька секунд загориться, потім згасне. Індикатор кнопки **Ψ** буде горіти постійно. Прилад знаходитьться в режимі очікування.
3. 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.

4. Натисніть кнопку **Ψ**, почнеться процес нагрівання. Індикатор роботи буде блімати, індикатор нагріву – горіти постійно, почнеться зворотний відлік часу приготування.
5. 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.
6. По закінченні приготування індикація на панелі управління згасне, за винятком кнопки **Ψ** 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 **Ψ**.
7. Дістаньте чашу з корпусу приладу і витягніть продукти, використовуючи дерев'яні або силіконові кухоннє приладдя.
8. Відключіть прилад від електромережі.
9. Очистіть 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 мультипекарях, розглянуто можливі причини і шляхи вирішення.

СТРАВА НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ ДО КІНЦЯ

Можливі причини	Способи вирішення
Встановлена занадто низька температура приготування	Встановіть необхідну температуру, дотримуйтесь вказівок книги рецептів
Встановлено занадто маленький час приготування	Встановіть необхідний час, дотримуйтесь вказівок книги рецептів
Інгредієнти нарізані занадто крупно, порушенні загальні пропорції закладки продуктів	Підібріть інгредієнти, спосіб їх нарізки, пропорції закладки повинні відповідати обраному рецепту. Дотримуйтесь вказівок книги рецептів

НИЖНЯ ЧАСТИНА ПРОДУКТУ ПРОЖАРЮВАТИСЯ МЕНШЕ ВЕРХНЬОЇ

Інгредієнти в контейнері для приготування розташовані занадто щільно	Рекомендується під час приготування періодично перевертати інгредієнти для більш рівномірного приготування
--	--

БЛЮДО ПЕРЕСМАЖУЄТЬСЯ

Встановлена занадто висока температура приготування	Знижте температуру приготування, дотримуйтесь вказівок книги рецептів
Встановлено занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування, дотримуйтесь вказівок книги рецептів

З ПРИЛАДУ ВИХОДИТЬ БІЛЙ ДІМ

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

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

⚠ Перш ніж розпочинати очищення корпусу, переконайтесь, що прилад відключений від електромережі та повністю охолол!

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

Чашу і зімній контейнер для приготування необхідно очистити 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 пропріті 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 іхю. Використовуйте тільки м'яку сторону губки!

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

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. 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 спалахають, прилад не вмикається	Прилад не підключено до електромережі Несправна електрична розетка	Підключіть прилад до електромережі Увімкніть прилад у справну розетку
	Чаша нещільно встановлена в корпус приладу	Переконайтесь в правильний установці чаши, вставляйте чашу в корпус приладу до класання
Під час роботи з'явився сторонній запах	Прилад перегрівся Прилад новий, запах іде від захисного покриття	Скоротіть час безперервної роботи приладу. Збільшіть інтервали між вмиканнями 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. ГАРАНТИЙНЫЕ 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 поширяється на природний знос виробу і витратні матеріали (керамічні і телефонові 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 нұсқаулыкты мүқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық ретінде сактап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызыметтінің мерзімін ұзартады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауды мүмкін барлық жағдайларды қамтывамайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мүқият болуы тиіс.

САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін сактамаудан туындаған зақымдар үшін жауп 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 мақсаттың пайдалану бұйымды тиісті түрде пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның көрнеуі аспаптың номиналды көрнеуіне сәйкес келетінін тексеріріз (бұйымның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкесіздігі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің жануын әкеліп соқтыруы 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.



ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН: электр қоректендіру кабелі зақымдалуы кепілдік 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 тұтанағын материалдардан (перделер, түсқағаздар және т.б.) кемінде 10 см қашықтықта болуын қадағалаңыз.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыым салынады: құрылғы корпусының ішіне су немесе бөгде заттардың түсі оны қатты зақымдауы мүмкін.
- Аспапты тазалар алдында оның электр желісінен өшіріліп көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқауларды қатаң ұстаныңыз.



Aспап корпусын суға батыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ немесе оны ағып түрған су астына қою! Кіріктірілген желдеткішке ылғал түспенеңіз.

- 8 және одан үлкен жастағы балаларға, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ой шектеулері бар немесе тәжірибе не білім жетіспешіліктері 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 ұстаныз. Құрылғыны та- залау мен оған қызмет көрсету ересектердің қарауысыз балалармен іске асырылмау қажет.

- Орам материалы (улдір, пенопласт және т. б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тыныстық тарылу қаупі бар! Орамды балалардың қолы жетептін жерде сақтаңыз.
- Аспапты өздігінізбен 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.



НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.



САҚ БОЛЫҢЫЗ! Ыстық бет!

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RAG-247
Кернеу	1300-1500 Вт
Күаты	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Қызып кетуден сақтау	бар
Материал корпуса	пластик, металл
Басқару типі	электрондық, сенсорлы
Дисплей	жарықдидты
Көлемі	3,1 л
Пісіру үшін тостаған / контейнерді жабу	куюге қарсы
Дайындаудың автоматты бағдарламалардың саны	7
Қызыдуру температурасы	80-200°C
Таймер	30 минутка 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

Өнөріуші осындағы 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)

- Құралдың корпусы
- Басқару панелі
- Гриль тостаған
- Сапты пісіруге арналған алмалы-салмалы контейнер
- Дайындау үшін контейнерді ажырату түймесі
- Корғаныс қаптамасы ажырату түймесі
- Электрқуатының шнуры
- Желдету тесіri

Басқару панели (A2 сурет, 4 бет)

- Жұмыс индикаторы
- Жылдыту индикаторы

3. Сандық индикаторы
4. Температура мәнін индикаторы
5. Әзірлеу уақытын индикаторы
6. Бағдарламаны орындау индикаторлары:
 -  - фри картопты дайындау
 -  - қабырғаларды дайындау
 -  - теніз өнімдерін дайындау
 -  - пісіру
 -  - тауық дайындау
 -  - стейк дайындау
 -  - бальық дайындау
7. Әзірлеу уақытын орнату батырмалары
8. ⓧ батырмасы - құралды ақырату/косу батырмасы, іске қосу/пісіру үзілі
9. ⓨ батырмасы - автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау
10. Температура мәнін орнату батырмалары

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан абаілап шығарыныз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

 **Корпустағы ескертептін жапсирма, жапсирма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымың сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!**

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

Электр сымын қажетті үзындыққа орап, артық бөлігін аспаптың корпузына салыңыз. Құралдың түркін ылғалды шуберекпен сүртіңіз. Алмалы-салмалы бөлшектерін жылы сүмен жуып, электр желисіне қосар алдында құралдың барлық элементтерін мүқият кептіріңіз. Аспапты тегіс қатты құрғақ көлдененет贝тіне желдетіш тесігінен шығатын ыстық ауа тұскағазға, декоративтік жабына, электрондық, аспаптарға және жоғары температурадан зардал шегуі мүмкін басқа да заттарға немесе материалдарға түспейтіндегі етіп орнатыныз. Әзірлеудің алдында құрылғы сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктегінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз.

 **Құралды мақсатына қарай қолданар алдында, техникалық қорғаныс майын көтіру үшін жүктелген құралдың міндетті түрде қызыдыру циклын жүргізу керек. Одан кейін құралдың электр желисінен ажыратыныз, сұмының және «Аспапты құту» тарауына сәйкес пластиналарды тазартыныз.**

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Пайдалану

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз. Аспап корпусынан тостағанды алыңыз және ингредиенттерді дайындау үшін контейнерге орналастырыңыз. Тостағанды аспаптың корпузына нұқсанға дейін салыңыз.
-  Шыныаяқтан дайындау үшін контейнерді шешу үшін, қорғаныс қаптамасын көтеріп, контейнерді ажырату түмісін басып, тұтқаны ұстап тұрып, оны жоғары тартының. Контейнерді тостағанға орнату үшін тұтқаны құмыраға салыңыз да, контейнерді нұқсанға дейін абаілап түсіріңіз. Жануға карсы жабындысы көптеген жағдайда майсыз дайындауға мүмкіндік береді. Алайда, қажет болған кезде, сіз өнімдер істейтін беттіне шамалы мөлшерде всімдік сары майды жаға аласыз.
2. Құралды электр желиге қосыңыз, дыбыс сигналы естіледі, индикациясы бірнеше секундқа жаңып, содан кейін сөнеді. Батырмалық индикаторы ⓧ үнемі жанады. Құрылғы күті режимінде.
3. ⓧ түймешігін басыңыз, басқару панеліндегі индикациясы жанады. Сандық индикаторда әдепті температура мен дайындау уақыты кезек көрсетіледі.
4. Температура параметрлері түймеперінің кемегімен ⓧ және ⓨ вдайындау температураны 80-ден 200°C дейінгі диапазонда 5°C қадаммен орнатыныз (аспалқа қоса берілтін 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 ⓨ (аспалқа қоса берілтін рецептілер кітабының нұсқауларын орындаңыз). Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Дайындау уақытын дайындау процесінде тікелей өзгертуге болады.
6. ⓧ түймешігін басыңыз, қызыдыру процесі басталады. Жұмыс индикаторы жылылықтайды, қызыдыру индикаторы-үнемі жанады, дайындау уақытын көрі есептеу басталады.
7. Бірлігі орнатылған температуралы жеткендे, жылтыу индикаторы сөнгенгенен. Дайындау кезінде сандық индикаторда кезекпен температура мен дайындаудың қалған уақыты бейнеленеді, жылтыу көрсеткіші мезгіл-мезгіл жанады және өшіріледі.
8. Дайындау аяқталғаннан кейін басқару панеліндегі индикация ⓧ кнопкасын және жұмыс индикаторын қоспағанда өshedі. Желдеткіш біраз уақыт бойы жұмысын жалғастырады, содан кейін 5 дыбыс сигналдары орындалады, жұмыс индикаторы өshedі. Сондай-ақ, құрылғыны ⓧ түймесін басу арқылы кез келген кезеңде колмен өшіруге болады.
9. Аспаптың корпусынан тостағанды алып, ағаш немесе силикон ас үй жабдықтарын пайдалана отырып, өнімдерді шығарыныз.

STOP Пышактар немесе металл аралай дискілерін пайдаланбаңыз. Бул жабыспайтын қаптамасын бұлдіру мүмкін.

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

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

Саполы натижек алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған REDMOND RAG-247 қоса тіркеletін аспалдық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецепттерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецепттердің сіз www.redmond.company сайтында таба аласыз.

Автоматты дайындау бағдарламаларын пайдалану

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз. Аспал корпусынан тостағанды алыңыз және ингредиенттерді дайындау үшін контейнерге орналастырыңыз. Тостағанды аспалтың корпусына нұққана дейін салыңыз.
2. Құралды электр желіге қосыңыз, дыбыс сигналы естіледі, индикациясы бірнеше секундка жаңып, содан кейін сөнеді. Батырманың индикаторы  үнемі жанады. Құрылыш күті режимиңде.
3. **M** түймесі арқылы қажетті дайындау бағдарламасын таңдаңыз.

i Бірнеше секунд бойы арекет етпесе, таңдалған бағдарлама автоматтарты түрде іске қосылады.

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

4.  түймешігін басыңыз, қыздыру процесі басталады. Жұмыс индикаторы жылпықтайды, қыздыру индикаторы-үнемі жанады, дайындау уақытын көрі есептө басталады.
5. Бірлігі орнатылған температурасы жеткенде, жылжыту индикаторы сөнгеннен. Дайындау кезінде сандық индикаторда кезекпен температура мен дайындаудың қалған уақыты бейнеленеді, жылжыту көрсеткіші мезгіл-мезгіл жанады және өшіріледі.
6. Дайындау аяқталғаннан кейін басқару панеліндегі индикация  кнопкасын және жұмыс индикаторын қослағанда өшеді. Желдеткіш біраз уақыт бойы жұмысын жалғастырады, содан кейін 5 дыбыс сигналдары орындалады, жұмыс индикаторы өшеді. Соңдай-ақ, құрылышы  түймесін басу арқылы кез келген кезеңде колмен өшіруге болады.
7. Аспалтың корпусынан тостағанды алып, ағаш немесе силикон ас үй жабдықтарын пайдалана отырып, өнімдерді шығарыңыз.
8. Жұмыс аяқталғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз.
9. Оны «Аспалты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

Тағам әзірлеу барысындағы қателіктер және оларды жою тәсілдері

Теменде ұсынылған кестеде аспал тағам әзірлеу кезінде жіберілтін типтік қателіктер жинастырылып, ықтимал себептері мен оларды шешу жолдары қарастырылды.

ТАҒАМДАР АЯҒЫНА ДЕЙІН ДАЙЫНДАЛҒАН ЖОҚ

Ұқытмал себептері	Шешу тәсілдері
Пісіру температурасы тым төмен	Қажетті температураны орнатыңыз, рецепт кітаптар нұсқаулырын орындаңыз
Тым аз пісіру уақыты орнатылды	Қажетті уақытты орнатыңыз, рецепт кітаптар нұсқаулырын орындаңыз
Ингредиенттер тым үлкен кесіледі, азық-түлік бетбел-глөрінің жалпы пропорциялары бұзылған	Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу тасілі, бетбелгілі пропорциялары таңдалған рецептте сәйкес болуы тиіс. Рецепт кітаптар нұсқаулырын орындаңыз

ӨНІМНІҢ ТӨМЕНЖАҒЫ ТҮБІНЕН ЖОГАРҒЫ ҚҰРЫЛЫДА

Дайындау үшін контейнердегі ингредиенттер тым тыбыз орналасқан	Дайындау кезінде бірқалыпты дайындау үшін ингредиенттерді көзөн-көзөнмен айналдыру ұсынады
--	--

ТАҒАМ ҚҰРЫЛЫГАН

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

АСПАПТАН АҚ ТҮТІН ШЫҒАДЫ

Дайындалатын өнімдерден май бөлінеді	Бұл жеткілікті майлы ингредиенттерді пайдалану кезінде мүмкін. Бұл ақаулық емес
Тостаған және алынбалы контейнер алдыңықы колданудан кейін тазартылмаған	Пісіру үшін тостаған және алынбалы контейнерді арбір колданғаннан кейін тазарту қажет

III. АСПАПТЫ КҮТУ

 **Түркүмдөң тазалауға кірісідің алдында ол электр желісінен ажырап түрганына және құрылышты толық сұғынаның көз жеткізіңіз!**

Құрал корпусын ылғалды ас үй сулығымен немесе ысқышпен тазалаңыз, корпустың бетін құрғатып сұрту ұсынады.

Дайындау үшін тостағанды және алмалы-салмалы контейнерді арбір колданғаннан кейін жұмысқа губканы және ыдыс жууға арналған құралды пайдалана отырып тазалау қажет. Қатты ластанған жағдайда контейнермен орнатылған шыныаяққа жылы су құйыңыз және біраз уақытқа жуып тастаныз, 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 тазалай кезінде қатты шуберектер немесе губкалар қын қажақты пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Соңдай-ақ тамакпен байланысатын заттар үшін қолдануға ұсынылмайтын химиялық агрессивті немесе кез келген басқа заттарды қолдануға болмайды. Тек жекеменің жұмысақ жағын ғана пайдаланыңыз!

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

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап. Құралды құрғак жеделетін жерде жылтыу аспалтaryнан алыс және тікелей күн саулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтінгігіне әкелу мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Білітімал себеп	Ақауды жою
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама тұннады Е*	Жүйелік қате	Аспалтып электр желісінен ажыратының және сұтының. Егер мәселе жойылмайтын болса, авторландырылған сервис оргалығына жүргініз
Индикатор ларжанбайды, аспап жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды электр желісіне қосыңыз
	Электрлік розетка жұмыс істемейді	Құралды жұмыс істеп тұрған розеткага қосыңыз
	Тостаған аспалтық корпусына тығыз орнатылған	Шыныңақ, дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз, шыныңақты нұқсанға дейін аспалтық корпусына салыңыз
Жұмыс кезінде пластиктің ісі шығады	Аспап қызып кеткен	Аспалтық үздіксіз жұмысының уақытын қысқартыңыз. Қоспалар алдында аралықтарды үлгійтіңыз
	Аспап жаңа, ісі корланыс жабындысынан шығады	Аспалтық мүкіят тазалығын («Аспалтық күт» қаралызы). 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 колымен расталған жағдайда ғана құшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жоңделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына тараалмайды (қыш және тефлондық, тыбыздадыштар және т.б.).

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

Аспалтың өндірілген кезінде құралдың міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күннің анықтаумүмкін болмаса).

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

Oram, пайдалануши нұсқаулығы, сондай-ақ құралдың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес утилизациялау керек. Мұндай бұйымдарды қарапайым түрмистық қоқыспен бірге лактырынды.



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» № 1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футъян, Шенъжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауер Пойнт Інк.Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футъян, Шенъжень, 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 "SPIILVA 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