



RDE-1702

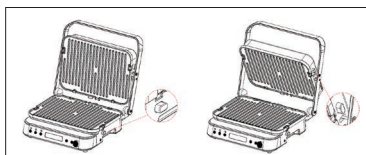
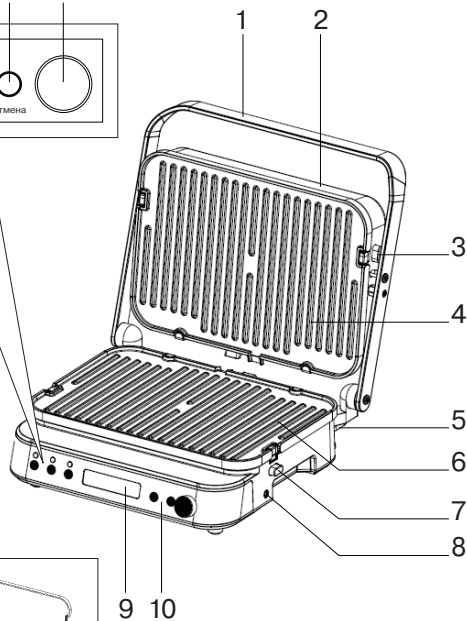
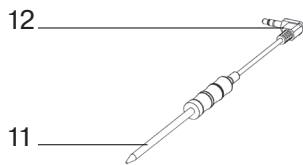
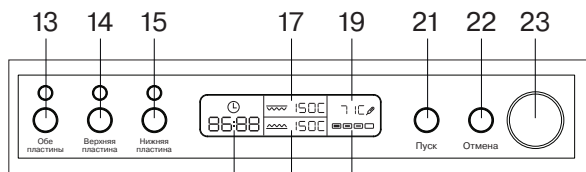


Рис. 1



Рис. 2

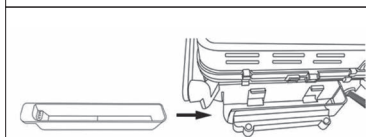


Рис. 3

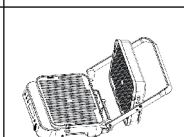


Рис. 4

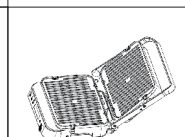


Рис. 5

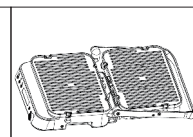


Рис. 6

ГРИЛЬ-ПРЕСС
GRILL PRESS
RDE-1702

RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	4
GB	MANUAL INSTRUCTION	12
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	19

РУССКИЙ

ГРИЛЬ-ПРЕСС RDE-1702

Гриль-пресс используется для приготовления мясных, рыбных или овощных продуктов. Конструкция гриля позволяет использовать его в качестве закрытого контактного гриля или гриля с одной или двумя открытыми рабочими пластинами.

ОПИСАНИЕ

1. Ручка
2. Крышка
3. Кнопка фиксатора верхней рабочей пластины
4. Съёмная верхняя рабочая пластина
5. Поддон для сбора жира
6. Съёмная нижняя рабочая пластина
7. Кнопка фиксатора нижней рабочей пластины
8. Гнездо для подключения термощупа (внешнего датчика температуры)
9. Дисплей
10. Панель управления

Термощуп (внешний датчик температуры)

11. Термощуп
12. Разъём для подключения термощупа

Панель управления

13. Кнопка включения нагрева обеих пластин
14. Кнопка включения нагрева верхней пластины
15. Кнопка включения нагрева нижней пластины
16. Время приготовления
17. Температура верхней рабочей пластины
18. Температура нижней рабочей пластины
19. Температура термощупа
20. Степень прожарки стейка
21. Кнопка «Пуск» (для запуска программы приготовления)
22. Кнопка «Отмена» (для сброса программы приготовления и входа в режим ожидания)
23. Регулятор выбора времени и температуры/кнопка подтверждение выбора

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты от возможного удара электрическим током целесообразно установить

в цепи питания устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации. Используйте гриль только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с грилем может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение гриля соответствует напряжению электрической сети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Не используйте гриль вне помещений.
- Никогда не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого пламени так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи легковоспламеняемых материалов или жидкостей, а также предметов, подверженных тепловой деформации.
- Запрещается ставить что-либо на устройство во время его работы.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.

Будьте осторожны: во время работы корпус гриля сильно нагревается, во избежание ожогов не прикасайтесь до горячих поверхностей.

- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями. Соблюдайте осторожность, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к рабочим поверхностям.
- Запрещается использовать устройство для приготовления замороженных продуктов, разморозьте продукты перед их приготовлением.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте продукты сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном гриле может произойти их возгорание.

- Запрещается извлекать приготовленные продукты острыми металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей. Всегда используйте аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.
- Не перемещайте горячий гриль, дождитесь полного его остывания.
- Отключайте гриль от сети перед его чисткой или в случае, если вы им не пользуетесь.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
- Отключая устройство от электросети, никогда не тяните и не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за вилку сетевого шнура и аккуратно извлеките её из розетки.
- Не прикасайтесь к корпусу гриля и не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Не размещайте прибор вблизи ванн, раковин или других ёмкостей, наполненных водой.
- Во избежание удара электрическим током запрещается погружать сетевой шнур, вилку сетевого шнура или сам гриль в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ БЕРИТЕСЬ за гриль, немедленно выньте вилку сетевого шнура из розетки и только после этого достаньте гриль из воды.

- По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Прибор разработан для использования исключительно в домашних условиях и не предназначен для работы вне помещений.
- Не разрешайте детям касаться корпуса гриля и сетевого шнура во время работы гриля.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не протестированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой. **Опасность удушья!**

- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки сетевого шнура.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.rondell.ru.

РУССКИЙ

- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

1. Достаньте прибор из упаковки и удалите весь упаковочный материал. Проверьте прибор, чтобы убедиться в наличии всех необходимых деталей. Протрите корпус гриля слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
2. Возьмитесь за ручку (1) и откройте гриль (поднимите верхнюю крышку гриля (2)). Снимите рабочие пластины гриля (4) и (6), нажав на кнопки фиксаторов (3) и (7) (рис. 1).
3. Перед первым использованием очистите рабочие пластины гриля теплой водой с мягким нейтральным моющим средством. Затем тщательно просушите детали.
4. Выберите желаемую поверхность рабочих пластин, гладкую или рифлёную (рис. 2), установите

- рабочие пластины гриля обратно. Убедитесь, что пластины гриля установлены правильно.
5. Убедитесь, что поддон (5) правильно установлен в заднюю часть прибора (рис. 3).
 - Перед первым включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
 - Устройство предназначено для работы от сети переменного тока с частотой 50 Гц, для работы устройства при требуемой номинальной частоте никакая настройка не требуется.
 - Полностью размотайте сетевой шнур.
 - Установите гриль на ровной теплостойкой поверхности, вдали от всех кухонных источников тепла (таких как газовая плита, электроплита или варочная панель так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.).
 - Установите гриль так, чтобы от стены до основания гриля оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над грилем составляло не менее 30 см.
 - Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи легко воспламеняемых материалов или жидкостей, а также предметов, подверженных тепловой деформации.
 - Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.

Внимание!!! Если вы не пользуетесь прибором, извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и разъём термощупа (12) из гнезда (8).

Таблица 1. Режимы работы гриля (термощуп отключён)

Режим работы	Значения по умолчанию	Выбор температуры приготовления	Выбор времени приготовления
Обе пластины	230 °C 05:00 мин.	80-230 °C (шаг 5 °C)	30 сек. - 60 мин. (шаг 30 сек.)
Верхняя пластина	200 °C 10:00 мин.	80-220 °C (шаг 5 °C)	30 сек. - 60 мин. (шаг 30 сек.)
Нижняя пластина	200 °C 10:00 мин.	80-220 °C (шаг 5 °C)	30 сек. - 60 мин. (шаг 30 сек.)

Таблица 2. Режимы работы гриля (термошуп подключён)

Режим работы	Значения по умолчанию	Выбор температуры приготовления	Выбор времени приготовления
Обе пластины	230 °C 05:00 мин.	150-230 °C (шаг 5 °C)	30 сек. - 60 мин. (шаг 30 сек.)

Таблица 3. Приготовление стейка (термошуп подключён)

Степень прожарки	Символ на дисплее	Температура готовности
Прожарка с кровью		56 °C
Средняя прожарка		60 °C
Почти полная прожарка		65 °C
Полная прожарка		71 °C

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Управление грилем (термошуп (11) отключён)

- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, прозвучит звуковой сигнал, при этом все индикаторы на панели управления (10) загорятся и погаснут. Прибор перейдёт в режим ожидания, на дисплее (9) отобразится символ «OFF».
- Выберите нужный режим работы гриля, нажав соответствующую кнопку на панели управления (10):
 - кнопка (13), режим работы «Обе пластины»;
 - кнопка (14), режим работы «Верхняя пластина»;
 - кнопка (15), режим работы «Нижняя пластина».

При нажатии на кнопки (13), (14) или (15) индикатор кнопки начинает мигать, на дисплее отображается время и температура, установленные производителем (по умолчанию), а также символы рабочих пластин соответствующие выбранному режиму работы:

- для режима работы «Обе пластины» на дисплее (9) отображаются оба символа и

- для режима работы «Верхняя пластина», на дисплее (9) отображается только верхний символ
- для режима работы «Нижняя пластина», на дисплее (9) отображается только нижний символ

После выбора нужного режима работы на дисплее (9) отобразится время и температура приготовления, установленные производителем (по умолчанию), показанная времени (16) при этом начнут мигать.

- Поверните ручку регулятора (23), чтобы отрегулировать время приготовления, начнут мигать показания температуры рабочих пластин/пластины, в зависимости от выбранного режима работы гриля. Поверните ручку (23), чтобы отрегулировать температуру, для подтверждения нажмите на ручку.

Примечание: Диапазоны регулировки температуры приготовления и времени приготовления, в зависимости от выбранного режима работы, приведены в таблице 1.

- Нажмите кнопку (21) «Пуск», чтобы начать предварительный нагрев, на дисплее (9) появится символ предварительного нагрева «PrE». Закройте гриль во время предварительного нагрева. Когда процесс предварительного нагрева завершится, прозвучат 3 звуковых сигнала, символ предварительного нагрева «PrE» начнёт мигать.

Примечание: Устройство перейдет в режим ожидания, если кнопка (21) «Пуск» не будет нажата в течение 15 секунд.

Примечание: При последующих включениях гриля, время и температура, установленные производителем (по умолчанию), меняются на те, которые вы устанавливали в последний раз. Для возврата

РУССКИЙ

к настройкам производителя выполните следующее: Когда на дисплее (9) появится символ «OFF», нажмите кнопку (22) «Отмена» и удерживайте её в течение 3 секунд, значения времени и температуры будут сброшены на исходные.

5. Откройте гриль, положите продукты на рабочие пластины, закройте гриль и нажмите кнопку (21) «Пуск», прибор начнет обратный отсчет времени приготовления. Для получения наилучшего результата добавьте на рабочие пластины (4, 6) немного растительного масла (можно добавить небольшое количество приправы).

Примечание:

- Если не нажимать кнопку «Пуск» в течение 30 минут устройство перейдет в режим ожидания, на дисплее появится символ «OFF».
 - В процессе приготовления вы можете нажать кнопку (22) «Отмена», чтобы выйти из текущего режима работы и выбрать другой режим приготовления.
 - В процессе приготовления вы можете регулировать время/температуру с помощью регулятора (23); устройство начнет готовить в соответствии с новыми установками в течение 3 секунд.
6. По окончании обратного отсчета прозвучат 5 звуковых сигналов, на дисплее появится символ «done». Процесс приготовления завершён.
7. Нажмите кнопку «Отмена», на дисплее появится символ «OFF», устройство перейдёт в режим ожидания и через некоторое время подсветка дисплея погаснет.
8. Используйте ручку (1), чтобы поднять крышку гриля (2). Удалите продукты термостойкой пластиковой лопаткой. Никогда не используйте щипцы или нож, так как они могут повредить антипригарное покрытие рабочих пластин.

Примечание: В режиме ожидания «OFF» нажмите и удерживайте ручку (23) в течение 5 секунд, чтобы переключить единицы измерения температуры °C или °F.

Управление грилем (термошуп (11) подключён)

1. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, прозвучит звуковой сигнал, при этом все

индикаторы на панели управления (10) загорятся и погаснут. Прибор перейдёт в режим ожидания, на дисплее отобразится символ режима ожидания «OFF».

Примечание: Термошуп (11) будет функционировать только в режиме работы «Обе пластины».

2. Нажмите кнопку (13) и установите режим работы «Обе пластины», показания времени приготовления (16) при этом начнут мигать.
3. Вставьте разъем (12) термошупа в гнездо (8), прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится температура термошупа (19) и символ степени прожарки стейка (20).
4. Поверните ручку регулятора (23), чтобы отрегулировать время приготовления, для подтверждения нажмите на ручку, начнут мигать показания температуры обеих пластин (17, 18). Поверните ручку регулятора (23), чтобы отрегулировать температуру приготовления, для подтверждения нажмите на ручку, начнёт мигать температура термошупа (19) и символ степени прожарки стейка (20). Поверните ручку регулятора (23), чтобы выбрать степень прожарки стейка.

Примечание: Диапазоны регулировки температуры приготовления и времени приготовления приведены в таблице 2. Степень прожарки стейка приведена в таблице 3.

5. Нажмите кнопку (21) «Пуск», чтобы начать предварительный нагрев, на дисплее (9) появится символ предварительного нагрева «PrE». Закройте гриль во время предварительного нагрева. Когда процесс предварительного нагрева завершится, прозвучат 3 звуковых сигнала, символ предварительного нагрева «PrE» начнёт мигать.
6. Откройте гриль, положите стейк на нижнюю рабочую пластину (6) и закройте гриль. Вставьте термошуп (11) в середину боковой поверхности стейка и нажмите кнопку (21) «Пуск», прибор начнет обратный отсчет времени приготовления.
7. Процесс приготовления прекратится, когда температура термошупа (11) внутри стейка достигнет заданного значения (стейк достигнет

заданной степени прожарки). Прозвучат 5 звуковых сигналов, на дисплее появится символ «**done**». Процесс приготовления завершён.

- Нажмите кнопку «**Отмена**», на дисплее появится символ «**OFF**», устройство перейдёт в режим ожидания и через некоторое время подсветка дисплея погаснет.

Использование гриля с открытыми рабочими пластинами (режим плоского гриля)

Когда предварительный нагрев завершится, используйте ручку (1), чтобы переместить верхнюю крышку гриля (2) в открытое положение (рис. 4). Надев прихватку, нажмите на верхнюю крышку до уровня ручки (рис. 5), затем нажмите на ручку и переведите верхнюю крышку гриля (2) в горизонтальное положение (рис. 6).

Пожалуйста, будьте осторожны при переводе верхней крышки в горизонтальное положение, поскольку она горячая после предварительного нагрева.

ЧИСТКА И УХОД

Проводите чистку гриля после каждого использования. Перед очисткой прибора и/или его отдельных частей извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и разъём термощупа (12) из гнезда (8).

- Отключите прибор от электрической сети и дайте ему полностью остыть.

Внимание!!! Поскольку прибор очень горячий, требуется некоторое время, чтобы он остыл.

- Нажмите кнопки фиксаторов (3) и (7), чтобы снять рабочие пластины (4) и (6).

- После снятия рабочих пластин гриля промойте их в теплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, затем тщательно просушите.
- Снимите поддон для сбора жира (6) на задней стороне прибора, надев перчатки, слейте содержимое поддона в термостойкую посуду, промойте его в теплой мыльной воде, а затем тщательно просушите.

Примечание. Перед снятием поддона убедитесь, что температура масла или остатков масла не превышает 40 °C, в противном случае слишком высокая температура может привести к ожогам.

- Не погружайте разъём (12) термощупа в жидкость.
 - После приготовления рыбы смажьте рабочие пластины лимонным соком, чтобы убрать рыбный аромат.
 - Корпус гриля протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
 - Установите рабочие пластины (4), (6) и поддон (5) на место.
 - Запрещается использовать для чистки рабочих пластин (4) и (6), корпуса гриля абразивные чистящие средства, растворители или металлические мочалки, так как они могут повредить антипригарную поверхность или внешнюю поверхность корпуса гриля.
 - Никогда не погружайте гриль, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду!

Внимание! Во избежание удара электрическим током, не погружайте устройство в воду или любые другие жидкости.

ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможна причина	Методы устранения
Одна из рабочих поверхностей не нагревается	Сменная пластина установлена не полностью	Выньте вилку сетевого шнура из розетки электропитания. Установите сменную пластину до щелчка и снова включите прибор
	Неисправна электрическая проводка прибора	Обратитесь в сервисный центр

Неисправность	Возможна причина	Методы устранения
Одна из рабочих поверхностей не нагревается	Неисправен электронный блок управления	Обратитесь в сервисный центр
	Неисправен нагревательный элемент	Обратитесь в сервисный центр
Прибор не включается	Вилка сетевого шнура не полностью вставлена в розетку	Вставьте вилку сетевого шнура полностью
	Неисправна розетка электропитания	Подключите прибор в другую розетку
	Сработало УЗО	Выньте вилку сетевого шнура из розетки электропитания. Устраните возможную причину срабатывания УЗО. Если не исправность осталась – обратитесь в сервисный центр
При подключении термощупа на дисплее отсутствуют показания температуры	Неисправен термощуп	Замените термощуп на исправный
	Неисправен электронный блок управления	Обратитесь в сервисный центр
Не отключается нагрев рабочих поверхностей	Неисправен температурный датчик	Обратитесь в сервисный центр
На дисплее появляется ошибка E1	Произошел обрыв цепи датчика температуры верхней рабочей пластины	Выньте вилку сетевого шнура из розетки электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее появляется ошибка E2	Произошло короткое замыкание цепи датчика температуры верхней рабочей пластины	Выньте вилку сетевого шнура из розетки электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее появляется ошибка E3	Произошел обрыв цепи датчика температуры нижней рабочей пластины	Выньте вилку сетевого шнура из розетки электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее появляется ошибка E4	Произошло короткое замыкание цепи датчика температуры нижней рабочей пластины	Выньте вилку сетевого шнура из розетки электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее появляется ошибка E5	Произошло короткое замыкание цепи термощупа	Выньте вилку сетевого шнура из розетки электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать устройство на хранение, проведите чистку гриля.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ТРАНСПОРТИРОВКА

- Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.



КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Гриль-пресс – 1 шт.
Съемная пластина – 2 шт.
Термошуп в футляре – 1 шт.
Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 2000 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего

между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте info@rondell.ru для получения обновленной версии инструкции.

Срок службы устройства – 3 года



Данное изделие соответствует всем требованиям европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
(STAR PLUS LIMITED)

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС
ДЛЯ СВЯЗИ:** ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ,
КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНГ ИП РОУД,
ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО:** ООО «ГИПЕРИОН»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС
ДЛЯ СВЯЗИ:** РФ, 117452, Г. МОСКВА,
ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1,
ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 2.

Тел.: +7 (499) 685-17-81, e-mail: info@rondell.ru

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

www.rondell.ru
ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР



ENGLISH

GRILL PRESS RDE-1702

The press grill is used for cooking meat, fish or vegetables. The design of the grill allows to use it as a closed contact grill or a grill with one or two open working plates.

DESCRIPTION

1. Handle
2. Lid
3. Lock button of the upper working plate
4. Removable upper working plate
5. Fat tray
6. Removable lower working plate
7. Lock button of the lower working plate
8. Socket for connecting the temperature probe (external temperature sensor)
9. Display
10. Control panel

Temperature probe (external temperature sensor)

11. Temperature probe
12. Slot for connecting the temperature probe

Control panel

13. The button for turning on the heating of both plates
14. The button for turning on the heating of the upper plate
15. The button for turning on the heating of the lower plate
16. Cooking time
17. Temperature of the upper working plate
18. Temperature of the lower working plate
19. Temperature of the temperature probe
20. The steak doneness degree
21. «Start» button (to start the cooking program)
22. «Cancel» button (to reset the cooking program and enter the standby mode)
23. Time and temperature selection controller/ selection confirmation button

ATTENTION!

For additional protection against possible electric shock it is reasonable to install in the power supply circuit a

residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA, to install the RCD, contact a specialist.

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Use the grill for its intended purpose only, as specified in this manual. Mishandling the grill can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the grill corresponds to the voltage of your mains.
- The power cord is equipped with a "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Do not use the grill outdoors.
- Never leave the operating grill unattended.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface away from sources of moisture, heat and open flame and with free access to the mains socket.
- Do not place and do not use the grill near highly inflammable materials or liquids and objects subject to thermal deformation.
- Do not put any object on the unit during its operation.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- To avoid fire, do not place the unit near curtains and do not cover it during operation.

Be careful: the grill body heats up strongly during the operation, do not touch hot surfaces to avoid burns.

- Beware of steam emission from gaps between the frying plates. Be careful, keep your hands and other open parts of your body away from the frying plates.
- Do not use the unit for cooking frozen food; defrost frozen food before cooking.

ATTENTION! Take the products out of the unit right after cooking; keeping products in the operating grill for a long time can cause their ignition.

- Never use sharp metal objects to take the prepared food out, as they can damage the non-stick coating

of the frying plates. Always use kitchen tools suitable for non-stick coatings.

- Do not move the grill when it is hot; wait until it cools down completely.
- Unplug the grill before cleaning or when you are not using it.
- Do not let the power cord hang from the table or come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains, take the power cord plug and remove it carefully from the socket.
- Do not touch the grill body and the power plug with wet hands.
- Do not use the unit near the kitchen sink, do not expose it to moisture.
- Do not use the unit near bath tubs, kitchen sinks or other containers filled with water.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord, the power plug or the grill itself into water or any other liquids. If this has happened, DO NOT TOUCH the grill, unplug it immediately and only then take the grill out of the water.
- Apply to the authorized service center for checking the unit.
- The device is designed for use exclusively at home and is not intended for outdoor use.
- Do not allow children to touch the grill body and the power cord during the grill operation.
- This unit is not intended for usage by children.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- Periodically check the power cord and power plug integrity.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.rondell.ru.
- Transport the unit in the original packaging only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.

1. Take the unit out of the package and remove all packaging material. Check the unit to make sure that all the necessary parts are available. Wipe the grill body with a slightly damp cloth, then wipe dry.
2. Grasp the handle (1) and open the grill (lift the upper lid of the grill (2)). Remove the working plates of the grill (4) and (6) by pressing the lock buttons (3) and (7) (Fig. 1).
3. Before the first use, clean the working plates of the grill with warm water and a mild neutral detergent. Then dry the parts thoroughly.
4. Select the desired surface of the working plates, smooth or grooved (Fig. 2), install the working plates of the grill back to their places. Make sure that the grill plates are installed correctly.

ENGLISH

5. Make sure that the tray (5) is properly installed in the back part of the unit (Fig. 3).
- Before switching the unit on for the first time, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit body.
 - The device is designed to operate from an alternating current system with the frequency of 50 Hz, no adjustment is required to operate the device at the required nominal frequency.
 - Unwind the power cord completely.
 - Install the grill on a flat heat-resistant surface, away from all kitchen heat sources (such as a gas stove, electric stove or cooktop, so that access to the power socket is always free).
 - Place the grill keeping at least a 20 cm gap between the grill base and the wall and a space of 30 cm above the grill.
 - Do not install or use the grill near flammable materials or liquids, as well as objects subject to thermal deformation.
 - Use the unit in places with proper ventilation.
- Attention!!!** If you are not using the unit, remove the power plug from the mains socket and the slot of the temperature probe (12) from the socket (8).





Table 1. Grill operating modes (the temperature probe is switched off)

Operating mode	The default values	Selection of the cooking temperature	Selection of the cooking time
Both plates	230 °C 05:00 min.	80-230 °C (step 5 °C)	30 sec. - 60 min. (step 30 sec.)
Upper plate	200 °C 10:00 min.	80-220 °C (step 5 °C)	30 sec. - 60 min. (step 30 sec.)
Lower plate	200 °C 10:00 min.	80-220 °C (step 5 °C)	30 sec. - 60 min. (step 30 sec.)

Table 2. Grill operating modes (the temperature probe is switched on)

Operating mode	The default values	Selection of the cooking temperature	Selection of the cooking time
Both plates	230 °C 05:00 min.	150-230 °C (step 5 °C)	30 sec. - 60 min. (step 30 sec.)

Table 3. Preparation of steak (the temperature probe is switched on)



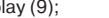

Roast degree	Symbol on the display	Readiness temperature
Underdone		56 °C
Medium rare		60 °C
Medium well done		65 °C
Well done		71 °C

USAGE OF THE UNIT

Control of the grill (the temperature probe (11) is switched off)

1. Plug the power cord into the mains socket, you will hear a sound signal, and all the indicators on the control panel (10) will light up and go out. The unit will switch to standby mode, the «OFF» symbol will appear on the display (9).
2. Select the desired grill operating mode by pressing the corresponding button on the control panel (10):
 - button (13), operating mode «**Both plates**»;
 - button (14), operating mode «**Upper plate**»;
 - button (15), operating mode «**Lower plate**»;

When pressing the buttons (13), (14) or (15), the button indicator starts flashing, the display shows the time and temperature set by the manufacturer (by default), as well as the symbols of the working plates corresponding to the selected operating mode:

- for «**Both plates**» operating mode, both symbols are shown on the display (9)  and ;
- for «**Upper plate**» operating mode, only upper symbol  is shown on the display (9);
- for «**Lower plate**» operating mode, only lower symbol  is shown on the display (9).

After selecting the desired operating mode, the display (9) will show the cooking time and temperature set by the manufacturer (by default), while the time readings (16) will start flashing.

3. Turn the controller handle (23) to adjust the cooking time, the temperature readings of the working plates/plate will start flashing, depending on the selected operating mode of the grill. Turn the handle (23) to adjust the temperature, press the handle to confirm.

Note: *The ranges for adjusting the cooking temperature and cooking time, depending on the selected operating mode, are shown in **Table 1**.*

4. Press the «**Start**» button (21) to start preheating, the preheating symbol «**PrE**» will appear on the display (9). Close the grill during preheating process. When the preheating process is completed, you will hear 3 sound signals, the preheating symbol «**PrE**» will start flashing.

Note: *The unit will switch to standby mode if the «**Start**» button (21) is not pressed for 15 seconds.*

Note: *When the grill is turned on again, the time and temperature set by the manufacturer (by default) change to the ones you set last time. To return to the manufacturer's settings, do the following: When the «**OFF**» symbol appears on the display (9), press the «**Cancel**» button (22) and hold it for 3 seconds, the time and temperature values will be reset to their original values.*

5. Open the grill, put the food on the working plates, close the grill and press the «**Start**» button (21), the unit will start counting down the cooking time.

To get the best result, add a little vegetable oil on the working plates (4, 6) (you can add a small amount of condiment).

Note:

- *If you do not press the «**Start**» button for 30 minutes, the unit will switch to standby mode, the «**OFF**» symbol will appear on the display.*
 - *During cooking, you can press the «**Cancel**» button (22) to exit the current operating mode and select a different cooking mode.*
 - *During the cooking process, you can adjust the time/temperature using the controller (23); the unit will start cooking according to the new settings within 3 seconds.*
6. At the end of the countdown, you will hear 5 sound signals, the «**done**» symbol will appear on the display. The cooking process is completed.
 7. Press the «**Cancel**» button, the «**OFF**» symbol will appear on the display, the unit will switch to standby mode and after a while the display illumination will go out.
 8. Use the handle (1) to lift the grill lid (2). Remove the products with a heat-resistant plastic spatula. Never use tongs or a knife, as they can damage the non-stick coating of the working plates.

Note: *In the «**OFF**» standby mode, press and hold the handle (23) for 5 seconds to switch the temperature measure units °C or °F.*

Grill control (the temperature probe (11) is switched on)

1. Plug the power cord into the mains socket, you will hear a sound signal, and all the indicators on the control panel (10) will light up and go out. The unit will switch to standby mode, the standby symbol «**OFF**» will be shown on the display.

Note: *The temperature probe (11) will function only in the operating mode «**Both plates**».*

2. Press the button (13) and set the operating mode «**Both plates**», the cooking time readings (16) will start flashing.
3. Insert the temperature probe slot (12) into the socket (8), you will hear a sound signal and the

ENGLISH

temperature of the probe (19) and the steak doneness degree symbol (20) will be shown on the display.

- Turn the controller handle (23) to adjust the cooking time, press the handle to confirm, the temperature readings of both plates (17, 18) will start flashing. Turn the controller handle (23) to adjust the cooking time, press the handle to confirm, the probe (19) temperature and the steak doneness degree symbol (20) will start flashing. Turn the controller handle (23) to select the steak doneness degree.

Note: The ranges for adjusting the cooking temperature and cooking time are shown in **Table 2**. The steak doneness degree is shown in **Table 3**.

- Press the «**Start**» button (21) to start preheating, the preheating symbol «**PrE**» will appear on the display (10). Close the grill during preheating process. When the preheating process is completed, you will hear 3 sound signals, the preheating symbol «**PrE**» will start flashing.
- Open the grill, place the steak on the lower working plate (6) and close the grill. Insert the temperature probe (11) into the middle of the side surface of the steak and press the «**Start**» button (21), the unit will start counting down the cooking time.
- The cooking process will stop when the temperature of the probe (11) inside the steak reaches the set value (the steak will reach the set degree of roasting). You will hear 5 sound signals, the «**donE**» symbol will appear on the display. The cooking process is completed.
- Press the «**Cancel**» button, the «**OFF**» symbol will appear on the display, the unit will switch to standby mode and after a while the display illumination will go out.

Using the grill with open working plates (flat grill mode)

When the preheating is complete, use the handle (1) to move the upper lid of the grill (2) to the open position (Fig. 4). After putting on the oven mitt, press the upper lid to the level of the handle (Fig. 5), then press

the handle and move the upper lid of the grill (2) to the horizontal position (Fig. 6).

Please be careful when moving the upper lid to the horizontal position, as it is hot after preheating.

CLEANING AND CARE

Clean the grill after every use.

Before cleaning the unit and/or its individual parts, unplug the power cord from the mains socket and the temperature probe slot (12) from the socket (8).

- Disconnect the unit from the mains and allow it to cool completely.

Attention!!! Since the unit is very hot, it takes some time for it to cool down.

- Press the lock buttons (3) and (7) to remove the working plates (4) and (6).
- After removing the working plates of the grill, rinse them in warm soapy water with a neutral detergent, then dry thoroughly.
- Remove the fat tray (6) on the back part of the unit, wearing gloves, drain the contents of the tray into a heat-resistant dish, rinse it in warm soapy water, and then dry thoroughly.

Note: Before removing the tray, make sure that the temperature of the oil or oil residues does not exceed 40 °C, otherwise too high temperature can lead to burns.

- Do not immerse the temperature probe slot (12) in liquid.
 - After cooking fish, lubricate the working plates with lemon juice to remove the fish flavor.
 - Clean the grill body with a soft, slightly damp cloth and then wipe it dry.
 - Install the working plates (4), (6) and the tray (5) back to their places.
 - Do not use abrasive cleaners, solvents or metal washcloths to clean the working plates (4) and (6), the grill body, as they may damage the non-stick surface or the outer surface of the grill body.
 - Never immerse the grill, power cord and cord plug into water!

Attention! To avoid electric shock, do not immerse the unit into water or any other liquids.

TROUBLESHOOTING

Malfunction	Possible cause	Solution methods
One of the frying plates doesn't heat up.	Removable plate is not installed properly.	Unplug the unit from the mains socket. Install the removable plate until clicking and switch the unit on again.
	Electrical wiring of the unit is malfunctioning.	Contact the service center
	Electrical control unit is malfunctioning	Contact the service center
	Heating element is malfunctioning	Contact the service center
The unit does not switch on.	The power plug is not completely inserted into the socket.	Insert the power plug into the mains socket completely.
	Mains socket is malfunctioning.	Connect the unit to another socket.
	RCD actuated.	Unplug the unit from the mains socket. Eliminate the possible cause of the RCD actuation. If the problem remains, apply to the service center.
The display doesn't show the temperature readings when you connect the temperature probe.	The temperature probe is malfunctioning.	Replace the temperature probe with a good one.
	Electrical control unit is malfunctioning	Contact the service center
The working plates heating doesn't switch off.	The temperature sensor works improperly	Contact the service center
Error E1 appears on the display	There was an open circuit of the temperature sensor of the upper working plate	Unplug the power cord from the mains socket and contact an authorized service center
Error E2 appears on the display	There was a short circuit of the temperature sensor circuit of the upper working plate	Unplug the power cord from the mains socket and contact an authorized service center
Error E3 appears on the display	There was an open circuit of the temperature sensor of the lower working plate	Unplug the power cord from the mains socket and contact an authorized service center
Error E4 appears on the display	There was a short circuit of the temperature sensor circuit of the lower working plate	Unplug the power cord from the mains socket and contact an authorized service center
Error E5 appears on the display	There was a short circuit of the temperature probe circuit	Unplug the power cord from the mains socket and contact an authorized service center

ENGLISH

STORAGE

- Clean the grill before taking it away for storage.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

TRANSPORTATION

- Electrical appliances are transported by all means of transport in accordance with the cargo transportation rules applicable for a particular type of transport. Use the original package for transportation.

DELIVERY SET

Grill press – 1 pc.

Removable plate – 2 pcs.

Temperature probe in a case – 1 pc.

Instructions with warranty card – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Rated input power: 2000 W

RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the

service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@rondell.ru for receipt of an updated manual.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.

KONTAKTGRILL RDE-1702

Der Kontaktgrill wird für die Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Gemüse verwendet. Durch die Grill-Konstruktion können Sie sie als geschlossener Kontaktgrill oder als Grill mit einer oder zwei offenen Arbeitsplatten verwenden.

BESCHREIBUNG

1. Griff
2. Deckel
3. Fixierungstaste der oberen Arbeitsplatte
4. Abnehmbare obere Arbeitsplatte
5. Fettsammelbehälter
6. Abnehmbare untere Arbeitsplatte
7. Fixierungstaste der unteren Arbeitsplatte
8. Steckdose des Thermofühlers (externen Temperaturfühlers)
9. Bildschirm
10. Bedienungsplatte

Thermofühler (externer Temperaturfühler)

11. Thermofühler
12. Anschlussstecker des Thermofühlers

Bedienungsplatte

13. Einschalttaste der Erwärmung beider Platten
14. Einschalttaste der Erwärmung oberen Platten
15. Einschalttaste der Erwärmung unteren Platten
16. Kochzeit
17. Temperatur der oberen Arbeitsplatte
18. Temperatur der unteren Arbeitsplatte
19. Temperatur des Thermofühlers
20. Garstufe des Steaks
21. Starttaste (für Starten des Kochprogramms)
22. Stoptaste (für Abbrechen des Kochprogramms und für den Eintritt in den Wartezustand)
23. Zeit- und Temperaturwähler/Bestätigungstaste

ACHTUNG!

Als zusätzlicher Schutz gegen ein mögliches Stromschlagrisiko ist es zweckmäßig, einen FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen, wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Vor der ersten Nutzung des Geräts lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Benutzen Sie den Grill nur bestimmungsmäßig und laut der Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts ans Stromnetz, dass die Spannung des Geräts und Netzspannung übereinstimmen.
 - Das Netzkabel ist mit einem «Eurostecker» ausgestattet; schalten Sie diesen in eine Steckdose mit sicherer Erdung ein.
 - Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz, um das Brandrisiko zu vermeiden.
 - Verwenden Sie den Grill im Freien nicht.
 - Lassen Sie den laufenden Grill niemals unbeaufsichtigt.
 - Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, standfesten und wärmebeständigen Oberfläche fern von Feuchtigkeits-, Wärmequellen und offenem Feuer so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird.
 - Stellen und benutzen Sie den Grill in der Nähe von leichtentzündbaren Materialien oder Flüssigkeiten, sowie auch Gegenständen, die durch Wärme verzogen werden, nicht.
 - Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
 - Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
 - Um Entzündung zu vermeiden, stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in der Nähe von Vorhängen oder Gardinen und bedecken Sie es während des Betriebs nicht.
- Seien Sie vorsichtig:** während des Betriebs wird das Gerätegehäuse stark erhitzt, berühren Sie heiße Oberflächen nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Hüten Sie sich vor aus den Arbeitsflächen-Zwischenräumen austretendem Dampf. Seien Sie vorsichtig, halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile von den Arbeitsflächen fern.

DEUTSCH

- Es ist nicht gestattet, das Gerät für die Zubereitung von gefrorenen Nahrungsmitteln zu benutzen, tauen Sie die Nahrungsmittel vor der Zubereitung auf.

ACHTUNG! Nehmen Sie die Nahrungsmittel nach der Zubereitung sofort heraus, ihr längeres Bleiben im eingeschalteten Gerät kann zu ihrer Entzündung führen.

- Es ist nicht gestattet, die zubereiteten Nahrungsmittel mit scharfen Metallgegenständen, die die Antihafbeschichtung der Arbeitsflächen beschädigen können, heranzunehmen. Benutzen Sie immer das fürs Geschirr mit Antihafbeschichtung geeignete Zubehör.
- Stellen Sie den heißen Grill nicht um, warten Sie ab, bis es vollständig abkühlt.
- Trennen Sie den Kontaktgrill vor der Reinigung und wenn Sie ihn nicht benutzen vom Stromnetz ab.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt, sowie heiße Oberflächen oder scharfe Küchenmöbelkanten nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abtrennen am Netzkabel zu ziehen, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
- Berühren Sie das Grillgehäuse und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu benutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
- Stellen Sie das Gerät in keiner Nähe von Badewannen, Waschbecken oder anderen mit Wasser gefüllten Behältern auf.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder den Grill selbst nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Wenn es trotzdem der Fall ist, BERÜHREN Sie den Grill NICHT, nehmen Sie unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose heraus, erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser heraus.
- Wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst hinsichtlich weiterer Gerätenutzung.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Nutzung zu Hause ausgelegt und ist nicht für die Nutzung im Freien bestimmt.
- Lassen Sie Kinder das Gerätegehäuse und das Netzkabel während des Grillbetriebs nicht berühren.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern geeignet.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Lebenserfahrung oder Wissen vorgesehen, soweit sie sich nicht unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden oder keine entsprechenden Gerätenutzungsanweisungen bekommen haben.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Während des Betriebs und der Betriebspausen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickengefahr!**

- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels und des Netzsteckers regelmäßig.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter Kontaktadressen, die im Garantieschein und auf der Webseite www.rondell.ru angegeben sind.
- Transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT. KOMMERZIELLE NUTZUNG UND GERÄTEVERWENDUNG IN BETRIEBSBEREICHEN UND ARBEITSRÄUMEN SIND VERBOTEN.

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Falls das Gerät bei niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als drei Stunden bleiben.

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Überprüfen Sie das Gerät, um sicherzustellen, dass alle erforderlichen Teile enthalten sind. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch, danach trocknen Sie es ab.
2. Fassen Sie den Griff (1) und öffnen Sie den Grill (heben Sie die obere Deckel des Grills (2) an). Entfernen Sie die Platten des Grills (4) und (6), indem Sie die Fixierungstasten (3) und (7) drücken (Abb. 1).
3. Vor der ersten Nutzung reinigen Sie die Grillplatten mit warmem Wasser und einem weichen neutralen Reinigungsmittel. Dann trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.
4. Wählen Sie die gewünschte Oberfläche der Grillplatten, glatt oder gerillt (Abb. 2), setzen Sie die Grillplatten wieder ein. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten korrekt aufgestellt sind.
5. Stellen Sie sicher, dass der Behälter (5) korrekt in der Rückseite des Geräts aufgestellt ist (Abb. 3).

- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Einschalten des Geräts, dass die Netzspannung und die am Gerätegehäuse angegebene Spannung übereinstimmen.
 - Betreiben Sie das Gerät bei einer 50-Hz-Wechselstromfrequenz, für den Gerätebetrieb bei der angemessenen Nennfrequenz ist keine Einstellung erforderlich.
 - Wickeln Sie das Netzkabel völlig ab.
 - Stellen Sie den Grill auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche, entfernt von allen Wärmequellen in der Küche (z. B. Gasherd, Elektroherd oder Kochfeld, damit die Steckdose immer leicht zugänglich ist).
 - Stellen Sie den Grill so auf, dass die Wand zum Untersatz des Grillgehäuses relativ zueinander mindestens 20 cm entfernt sind und der Freiraum über dem Grill mindestens 30 cm beträgt.
 - Stellen und benutzen Sie den Grill in der Nähe von leichtentzündbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gegenständen, die durch Wärme verzogen werden, nicht.
 - Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
- Achtung!!!** Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und den Anschlussstecker des Thermofühlers (12) aus der Steckdose (8).

1. Tabelle Grillbetrieb (Thermofühler ist ausgeschaltet)





Betrieb	Voreingestellt	Wahl des Kochtemperatur	Wahl der Kochzeit
Beide Platten	230 °C 05:00 Min.	80-230 °C (Schritt 5 °C)	30 Sek. - 60 min. (Schritt 30 Sek.)
Obere Platte	200 °C 10:00 Min.	80-220 °C (Schritt 5 °C)	30 Sek. - 60 min. (Schritt 30 Sek.)
Untere Platte	200 °C 10:00 Min.	80-220 °C (Schritt 5 °C)	30 Sek. - 60 min. (Schritt 30 Sek.)

2. Tabelle Grillbetrieb (Thermofühler ist eingeschaltet)

Betrieb	Voreingestellt	Wahl des Kochtemperatur	Wahl der Kochzeit
Beide Platten	230 °C 05:00 Min.	150-230 °C (Schritt 5 °C)	30 Sek. - 60 min. (Schritt 30 Sek.)

DEUTSCH

3. Tabelle Steakgrillen (Thermofühler ist eingeschaltet)

Garstufe	Symbol auf dem Bildschirm	Bereitschafts-temperatur
Mit Blut durchgebraten		56 °C
Mittel durchgebraten		60 °C
Fast durchgebraten		65 °C
Komplett durchgebraten		71 °C

GERÄTENUTZUNG





Grillsteuerung (Thermofühler ist ausgeschaltet)

1. Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei hören Sie ein Tonsignal, und alle Anzeigen an der Bedienungsplatte (10) leuchten und erlöschen. Das Gerät schaltet sich in den Wartezustand um, und das Symbol «OFF» wird auf dem Bildschirm (9) angezeigt.

2. Wählen Sie den gewünschten Grillbetrieb, indem Sie die entsprechende Taste auf dem Bedienfeld (9) drücken:

- Taste (13), «Beide Platten»-Betrieb;
- Taste (14), «Obere Arbeitsplatte»-Betrieb;
- Taste (14), «Untere Arbeitsplatte»-Betrieb;

Beim Drücken der Tasten (13), (14) oder (15), beginnt die Tastenanzeige zu blinken, das Bildschirm zeigt die vom Hersteller (standardmäßig) eingestellte Zeit und Temperatur sowie die entsprechenden Symbole der Arbeitsplatten an dem gewählten Betrieb:

- bei dem «Beide Platten»-Betrieb zeigt das Bildschirm (9) die beiden Symbole an,  und .
- bei dem «Obere Platte»-Betrieb zeigt das Bildschirm (9) nur das obere Symbol  an;
- bei dem «Untere Platte»-Betrieb zeigt das Bildschirm (9) nur das untere Symbol  an.

Nach Auswahl dem gewünschten Betrieb zeigt das Bildschirm (9) die vom Hersteller (standardmäßig) eingestellte Zeit und Temperatur, die Zeitanzeigen (16) beginnen zu blinken.

3. Drehen Sie der Griff des Temperaturwählers (23), um die Kochzeit einzustellen, die Temperaturanzeigen der Arbeitsplatten beginnen zu blinken, je nach gewähltem Grillbetrieb. Drehen Sie der Griff (23), um die Temperatur einzustellen, und drücken Sie zur Bestätigung auf die Griff.

Anmerkung: Die Einstellbereiche für die Kochtemperatur und Kochzeit, abhängig von dem gewählten Betrieb, sind in der 1. Tabelle aufgeführt.

4. Drücken Sie die Starttaste, um den Vorerwärmung zu beginnen, und das Symbol der Vorerwärmung «PrE» wird auf dem Bildschirm (9) angezeigt. Schließen Sie den Grill während der Vorerwärmung. Wenn der Vorerwärmung-Prozess abgeschlossen ist, hören Sie drei Tonsignale, und das Symbol der Vorerwärmung «PrE» beginnt zu blinken.

Anmerkung: Das Gerät schaltet sich in den Wartezustand um, wenn die Starttaste (21) 15 Sekunden lang nicht gedrückt wird.

Anmerkung: Bei der Einschaltung des Grills das nächste Mal, werden die vom Hersteller (standardmäßig) eingestellte Zeit und Temperatur auf die zuletzt eingestellten Werte geändert. Gehen Sie wie folgt vor, um zu den Herstellereinstellungen zurückzukehren: Wenn das Symbol «OFF» auf dem Bildschirm (9) erscheint, drücken Sie die Stoptaste (22) für 3 Sekunden, die Zeit- und Temperaturwerte werden auf die ursprünglichen Werte zurückgesetzt.

5. Öffnen Sie den Grill, legen Sie die Nahrungsmittel auf die Grillplatten, schließen Sie den Grill und drücken Sie die Starttaste (21), das Gerät beginnt mit dem Abzählen der Kochzeit. Geben Sie für beste Ergebnisse ein wenig Pflanzenöl auf die Arbeitsplatten (4, 6) (Sie können ein wenig würzen).

Anmerkung:

- Wenn Sie die Starttaste 30 Minuten lang nicht drücken, schaltet sich das Gerät in den in den Wartezustand um, und das Symbol «OFF» wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Während des Kochens können Sie durch Drücken der Stoptaste (22) den aktuelle Betrieb verlassen und einen anderen Betrieb auswählen.

- Während des Kochens können Sie die Zeit und Temperatur mit dem Zeit- und Temperaturwähler (23) einstellen; das Gerät beginnt innerhalb von 3 Sekunden mit dem Kochen gemäß den neuen Einstellungen.
- 6. Am Ende des Abzählens ertönen 5 Tonsignale und Symbole «donE» erscheint auf dem Bildschirm. Das Kochen ist beendet.
- 7. Drücken Sie die **Stoppaste**, das Symbol «OFF» wird auf dem Bildschirm angezeigt, das Gerät schaltet sich in den Wartezustand um und nach einer Weile schaltet sich die Beleuchtung des Bildschirms aus.
- 8. Verwenden Sie den Griff (1), um den Deckel des Grills (2) anzuheben. Entfernen Sie die Nahrungsmittel mit einer wärmebeständigen Schaufel. Verwenden Sie niemals eine Zange oder ein Messer, da diese die Antihafbeschichtung der Arbeitsplatten beschädigen können.

Anmerkung: Halten Sie im «OFF»-Betrieb den Griff des Wählers (23) 5 Sekunden lang gedrückt, um zwischen den Temperatureinheiten °C oder °F umzuschalten.

Grillsteuerung (Thermofühler (11) ist eingeschaltet)

1. Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose, dabei hören Sie ein Tonsignal, und alle Anzeigen an der Bedienungsplatte (10) leuchten und erlöschen. Das Gerät schaltet sich in den Wartezustand um, und das Symbol des Wartezustand «OFF» wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Anmerkung: Der Thermofühler (11) funktioniert nur in dem «Beide Platten»-Betrieb.

2. Drücken Sie die Taste (13) und stellen Sie den «Beide Platten»-Betrieb auf, die Anzeigen der Kochzeit (16) beginnen zu blinken.
3. Stecken Sie den Anschlussstecker des Thermofühlers (12) in die Steckdose (8), ein Tonsignal ertönt und das Bildschirm zeigt die Temperatur des Thermofühlers (19) und das Symbol der Garstufe des Steaks (20).
4. Drehen Sie der Griff des Temperaturwählers (23), um die Kochzeit einzustellen, drücken Sie zur Bestätigung auf die Griff, die Temperaturanzeigen der beiden Arbeitsplatten (17, 18) beginnen zu blinken. Drehen Sie der Griff des Temperaturwählers (23), um die Kochzeit einzustellen, drücken Sie

zur Bestätigung auf die Griff, die Temperatur des Thermofühlers (19) und das Symbol der Garstufe des Steaks (20) beginnen zu blinken. Drehen Sie der Griff des Temperaturwählers (23), um die Garstufe einzustellen.

Anmerkung: Die Einstellbereiche für die Kochtemperatur und Kochzeit sind in der 2. Tabelle aufgeführt. Die Garstufe des Steaks ist in der 3. Tabelle gezeigt.

5. Drücken Sie die **Starttaste**, um den Vorerwärmung zu beginnen, und das Symbol der Vorerwärmung «PrE» wird auf dem Bildschirm (9) angezeigt. Schließen Sie den Grill während der Vorerwärmung. Wenn der Vorerwärmungs-Prozess abgeschlossen ist, hören Sie drei Tonsignale, und das Symbol der Vorerwärmung «PrE» beginnt zu blinken.
6. Schließen Sie den Grill, legen Sie das Steak auf die untere Platte (6) und schließen Sie den Grill. Stecken Sie den Thermofühler (11) in die Mitte der Steakseitenfläche und drücken Sie die **Starttaste** (21), das Gerät beginnt mit dem Abzählen der Kochzeit.
7. Das Kochen stoppt, wenn die Temperatur des Thermofühlers (11) im Inneren des Steaks den eingestellten Wert erreicht (das Steak erreicht den eingestellten Gargstufe). 5 Tonsignale ertönen 5 Tonsignale und Symbole «donE» erscheint auf dem Bildschirm. Das Kochen ist beendet.
8. Drücken Sie die **Stoppaste**, das Symbol «OFF» wird auf dem Bildschirm angezeigt, das Gerät schaltet sich in den Wartezustand um und nach einer Weile schaltet sich die Beleuchtung des Bildschirms aus.

Nutzung des Grills mit offenen Platten (Flachgrillbetrieb)

Wenn die Vorerwärmung abgeschlossen ist, verwenden Sie den Griff (1), um den oberen Grilldeckel (2) in die geöffnete Position zu bringen (Abb. 4). Ziehen Sie einen Topflappen an, drücken Sie den oberen Deckel auf die Höhe des Griffs (Abb. 5), drücken Sie dann auf den Griff und bringen Sie den oberen Grilldeckel (2) in eine horizontale Position (Abb. 6).

Bitte, seien Sie vorsichtig, wenn Sie den oberen Grilldeckel in die horizontale Position bringen möchten, da sie nach der Vorerwärmung heiß ist.

DEUTSCH

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch.

Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes und/oder seiner Einzelteile den Netzstecker aus der Steckdose und den Anschlusstecker des Thermofühlers (12) aus der Steckdose (8).

1. Trennen Sie es vom Stromnetz ab und lassen sie es vollständig abkühlen.

Achtung!!! *Da das Gerät sehr heiß ist, dauert es eine Weile, bis es abgekühlt ist.*

2. Drücken Sie die Fixierungstaste (3) und (7), um die Grillplatten (4) und (6) zu entfernen.

3. Nachdem Sie die Grillplatten entfernt haben, waschen Sie sie in warmem Seifenwasser und einem neutralen Reinigungsmittel und trocknen Sie sie dann sorgfältig ab.

4. Entfernen Sie den Fettsammelbehälter (6) auf der Rückseite des Geräts, tragen Sie Handschuhe, leeren Sie den Inhalt der Tropfschale in eine hitzebeständige Schüssel, waschen Sie sie in warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie dann sorgfältig ab.

Anmerkung. *Stellen Sie vor dem Entfernen des Behälters sicher, dass die Temperatur des Öls oder der Ölrückstände*

40 °C nicht übersteigt, da sonst eine zu hohe Temperatur zu Verbrennungen führen kann.

5. Tauchen Sie den Anschlusstecker des Thermofühlers (12) nie in Flüssigkeit.

– Nach dem Garen des Fisches die Grillplatten mit Zitronensaft bepinseln, um den Fischgeschmack zu entfernen.

– Wischen Sie das Grillgehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.

– Setzen Sie die Grillplatten (4), (6) und der Behälter (5) wieder ein.

– Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel oder Metallschwämme für die Reinigung der Arbeitsplatten (4) und (6) des Grillgehäuses zu benutzen, weil sie die Antihafbeschichtung oder die Außenoberfläche des Grillgehäuses beschädigen können.

– Tauchen Sie den Grill, das Netzkabel und den Netzsteckers ins Wasser nicht ein!

Achtung! *Tauchen Sie das Gerät ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.*

ERKENNUNG UND FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Eine der Arbeitsflächen heizt sich nicht auf	Die Wechselplatte ist nicht vollständig installiert	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Setzen Sie die Wechselplatte ein, bis sie einrastet, und schalten Sie das Gerät wieder ein
	Die elektrische Verdrahtung des Geräts ist defekt.	Wenden Sie sich an das Kundendienst
	Elektronisches Steuergerät ist defekt	Wenden Sie sich an das Kundendienst
	Heizelement ist defekt	Wenden Sie sich an das Kundendienst
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Der Netzstecker ist nicht vollständig in die Steckdose eingesteckt	Stecken Sie das Netzstecker vollständig ein
	Netzsteckdose ist defekt	Schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an
	FI-Schalter hat funktioniert	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Beseitigen Sie die mögliche Ursache für das Auslösen des FI-Schalters. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Kundendienst

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Beim Anschließen des Thermofühlers wird keine Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt	Thermofühler ist defekt	Ersetzen Sie den Thermofühler durch einen funktionsfähigen
	Elektronisches Steuergerät ist defekt	Wenden Sie sich an das Kundendienst
Die Erwärmung der Arbeitsflächen wird nicht abgeschaltet	Defekter Temperatursensor	Wenden Sie sich an das Kundendienst
Der Fehler E1 wird auf dem Bildschirm angezeigt	Der Kreis des Temperaturfühlers der oberen Arbeitsplatte ist abgebrochen	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Der Fehler E2 wird auf dem Bildschirm angezeigt	Der Stromkreis des Temperaturfühlers der oberen Arbeitsplatte ist kurzgeschlossen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Der Fehler E3 wird auf dem Bildschirm angezeigt	Der Kreis des Temperaturfühlers der unteren Arbeitsplatte ist abgebrochen	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Der Fehler E4 wird auf dem Bildschirm angezeigt	Der Stromkreis des Temperaturfühlers der unteren Arbeitsplatte ist kurzgeschlossen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Der Fehler E5 wird auf dem Bildschirm angezeigt	Der Stromkreis des Thermofühlers ist kurzgeschlossen.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

AUFBEWAHRUNG

- Reinigen Sie den Grill, bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

Thermofühler in der Aufbewahrungshülle – 1 Stk.
Bedienungsanleitung mit Garantiekarte – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Nennleistungsaufnahme: 2000 W

TRANSPORTIERUNG

- Der Transport von Elektrogeräten erfolgt mit allen Transportmitteln gemäß den für die jeweilige Transportart geltenden Güterbeförderungsvorschriften. Verwenden Sie beim Beförderung des Geräts die Originalverpackung.

ENTSORGUNG



Zwecks Umweltschutz nach Beendigung der Nutzungsdauer des Gerätes und der Batterien (falls mitgeliefert), werfen Sie diese zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

LIEFERUMFANG

Kontaktgrill – 1 St.
Abnehmbare Platte – 2 St.



DEUTSCH

Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Information zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design, Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussende technische Eigenschaften ohne

Vorbenachrichtigung zu verändern, deswegen kann sich die Betriebsanleitung vom Gerät gering unterscheiden. Bei Feststellung solcher Unterschiede bitte teilen davon per E-Mail info@rondell.ru für eine aktualisierte Betriebsanleitung mit.

Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre



Dieses Produkt entspricht der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.





ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

условия гарантийного обслуживания

ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА/CALL CENTER:

+7 (495) 921-01-70

Уважаемые покупатели!

Требуйте от продавца заполнения гарантийного талона, включая отрывные купоны.

Уважаемый покупатель!

RÖNDELL благодарит Вас за Ваш выбор и гарантирует высокое качество работы приобретенного вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все приборы – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя. Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервис-центре, указанном на сайте www.rondell.ru.

Условия гарантийного обслуживания:

- Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:
 - правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона RÖNDELL с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя;Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
- Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
 - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.
- Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца, а также естественный износ прибора.
- Случаи, на которые гарантия не распространяется:
 - механические повреждения;
 - несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
 - неправильная установка, транспортировка;
 - стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т.п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя;
 - попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения);
 - подключение прибора к питающим, телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
 - чистка аудиоголовок, приводов для считывания информации с носителей различных типов;
 - выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
 - расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).
 - для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
 - для приборов, работающих от аккумуляторов – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.
 - для бритв – смятая или порванная сетка.
- Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
- Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией «RÖNDELL», людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.

Dear Customer!**RÖNDELL appreciates your choice and guarantees the high quality of the purchased appliance operation under keeping of service rules.**

The guarantee period for all devices is 12 months from the date of purchase. By this guarantee book the manufacturer confirms the good working condition of the device and undertakes the obligation to repair any defects which may arise through the fault of the manufacturer free of charge. Warranty service is available at any authorized service center enlisted on the site www.rondell.ru.

Guarantee service conditions

- The guarantee is valid if the following issuance conditions are observed:
 - correct and precise filling in the original RÖNDELL warranty card with mentioning model name, its serial number, date of sale, with seal of Seller and signature of Seller's representative in the warranty card, seals on each tear-off coupon, Buyer's signature;The manufacturer retains the right to refuse guarantee service in case of failure to submit the above-mentioned documents, or if the information they contain is incomplete, illegible or contradictory.
- The guarantee is valid if the following operating conditions are observed:
 - the device is used in strict accordance with the operating instructions;
 - the safety rules and requirements are observed.
- Warranty does not include periodic maintenance, cleaning, installation, adjustment of device at the owner's home, as well as natural device wear and tear.
- Cases not covered by the guarantee:
 - mechanical impairments;
 - non-observance of operating conditions or faulty action of the owner;
 - incorrect installation or transportation;
 - natural hazards (lightning, fire, flooding etc.), as well as other causes beyond the control of the seller and manufacturer;
 - penetration of external objects, liquids or insects into the device;
 - repair work or structural alterations carried out by unauthorised persons;
 - use of the device for professional purposes (whereby the load exceeds the domestic application level);
 - connection of the device to power supply, telecommunication and cable-based networks incompatible with the State Technical Standards;
 - cleaning of audio heads, different media readout drives
 - breakdown of the accessories of the unit listed below, if their replacement is specified by the construction and does not require disassembly of the unit:
 - the remote control, the accumulator batteries, batteries, external power blocks and charging devices;
 - the consumable products and accessories (packing, cases, belts, bags, grids, blades, flasks, plates, supports, racks, roasting racks, hoses, tubes, brushes, attachments, dust containers, filters, odor absorbers).
 - for battery-operated devices: use of incompatible or discharged batteries, or any impairments caused by discharged or leaky batteries (we recommend to use only high-quality batteries);
 - for battery powered devices – any damages caused by battery charging and recharging rules violation.
 - for shavers: crumpled or ruptured safety mesh;
- This guarantee is provided by the manufacturer in addition to the customer's rights, stipulated by the current legislation, and does not restrict them.
- The manufacturer is not responsible for possible harm, caused directly or indirectly by «RÖNDELL» products to people, pets, consumer's property and/or other third parties in case if it has happened due to violation of rules and operating conditions, installation of the unit; intended and/or careless actions (inactions) of a consumer and/or other third parties, the effect of force majeure circumstances.



Гарантийный талон / Guarantee card

208-

Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

Гриль-пресс RDE- 1702

Серийный номер № / Serial №:

Дата покупки / Date of purchase:

Сведения о продавце / Seller information

Название и адрес продающей организации / Name and address of selling organization:

Телефон / Telephone number:

М.П.
P.S.

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен и согласен /
Here by I confirm the receipt of the guarantee terms

Подпись покупателя /
Buyer's signature

ВНИМАНИЕ! Гарантийный талон действителен только при наличии печати продающей организации /
ATTENTION! The guarantee card is valid only if stamped by the selling organization

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №3

208-

Модель / Model:

Гриль-пресс RDE-1702

Серийный номер № /
Serial №:

Дата поступления в ремонт /
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.
P.S.

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №2

208-

Модель / Model:

Гриль-пресс RDE-1702

Серийный номер № /
Serial №:

Дата поступления в ремонт /
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.
P.S.

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №1

208-

Модель / Model:

Гриль-пресс RDE-1702

Серийный номер № /
Serial №:

Дата поступления в ремонт /
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.
P.S.

