RED SOLUTION

Гриль-духовка
SteakPRO
RGM-G850P

Руководство по эксплуатации

Гарантийный талон

©Red solution®. Все права защищены. 2025

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

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 5
Технические характеристики 6
Комплектация 6
Устройство прибора 6
Панель управления 8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 9
Умный режим приготовления 9
Ручной режим приготовления 10
Ошибки при приготовлении и способы их устранения 11
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ 11
Хранение и транспортировка 12
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ 12
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР 13
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 13
Гарантийный талон 27

RUS Русский язык 5

KAZ Казахский язык 15

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике Red solution.
Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы будете выбирать нас и в будущем.

Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Актуальную версию руководства смотрите на нашем сайте www.redsolution.company на странице соответствующего продукта. Версия, опубликованная на сайте, считается приоритетной.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redsolution.company.
Здесь вы найдете актуальную информацию о технике Red solution и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию Red solution и аксессуары к ней.

Служба поддержки пользователей Red solution в России: 8-800-511-86-19.

Изготовитель: Фошан Сити Шуньдэ Дистрикт Донлим Интеллиджент Электрикал Эпплайенс Текнолоджи Ко., ЛТД.
Адрес: №26, Шуньэ Ист Роад, Ксинтан Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошан Сити, Гуангдонг, Китай.

Импортер в Российской Федерации: ООО «РЭД».
Адрес: 108810, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Внуково, п. Совхоза Крёкшино, ул. Озерная, д. 5, стр.1, помещ. 22. ИНН: 7713491474.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать прибор, внимательно прочтите руководство по эксплуатации и сохраните его для справки. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Актуальную версию руководства по эксплуатации см. на нашем сайте www.redsolution.company на странице соответствующего продукта. Версия, опубликованная на сайте, считается приоритетной.

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.

· Гриль-духовка Red solution SteakPRO RGM-G850P предназначен для приготовления пищи. Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, нарушает правила эксплуатации.
· Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
· Данный электроприбор может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных непромышленных условиях. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства нарушает условия надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
· Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
· Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
· Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также заземлен.
· Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.
Во время работы металлические части прибора нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда устройство подключено к электросети. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.
· Продукты могут гореть, поэтому прибор не следует использовать вблизи или под легковоспламеняющимися материалами, например занавесками.
· Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
· Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

! ПОМНИТЕ: Случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар током. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

! ВНИМАНИЕ! Во избежание некорректной работы прибора и постороннего запаха при эксплуатации не допускайте попадания жидких ингредиентов и частиц пищи между панелями и корпусом.

· Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

· Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
· Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность удушения! Храните его в недоступном для детей месте.
· Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производить исключительно специалист авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

! ВНИМАНИЕ! Запрещено использовать прибор при любых неисправностях.

ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!

Технические характеристики

Модель	SteakPRO RGM-G850P
Мощность	1800–2100 Вт
Напряжение	220–240 В~, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	металл, пластик, стекло
Покрытие панелей	антипригарное
Автоматическое определение времени приготовления	есть
Автоматическое определение толщины закладываемого продукта	есть
Автоматическое отключение	по окончании приготовления
Дисплей	ЖК, с подсветкой
Индикация степени прожарки	есть
Автоматические программы	7
Ручной режим	есть
Регулировка температуры	70–230 °C, шаг 10 °C
Регулировка времени приготовления	1–88 мин, шаг 1 мин
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	377*161*327 мм
Размер рабочей поверхности	244*313 мм
Вес нетто	5,8 кг
Длина шнура электропитания	0,8 м

Комплектация

Гриль-духовка	1 шт.
Противень RAM-BP-1	1 шт.
Съемный поддон для сбора масла/жира	1 шт.
Сменные панели со встроенным нагревательным элементом	2 шт.
Салфетка из микрофибры	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации и гарантийный талон	1 шт.

Производитель, постоянно совершенствуя свою продукцию, имеет право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и технические характеристики изделий без дополнительного уведомления об этом. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

Устройство прибора

1. Ручка

2. Кнопка отсоединения панели

3. Съемные панели со съемными нагревательными элементами для равномерного распределения тепла

4. Желоб для слива масла/жира

5. Ограничитель / кнопка открытия на 180 градусов

6. Основание с отсеком для хранения шнура электропитания

7. Панель управления

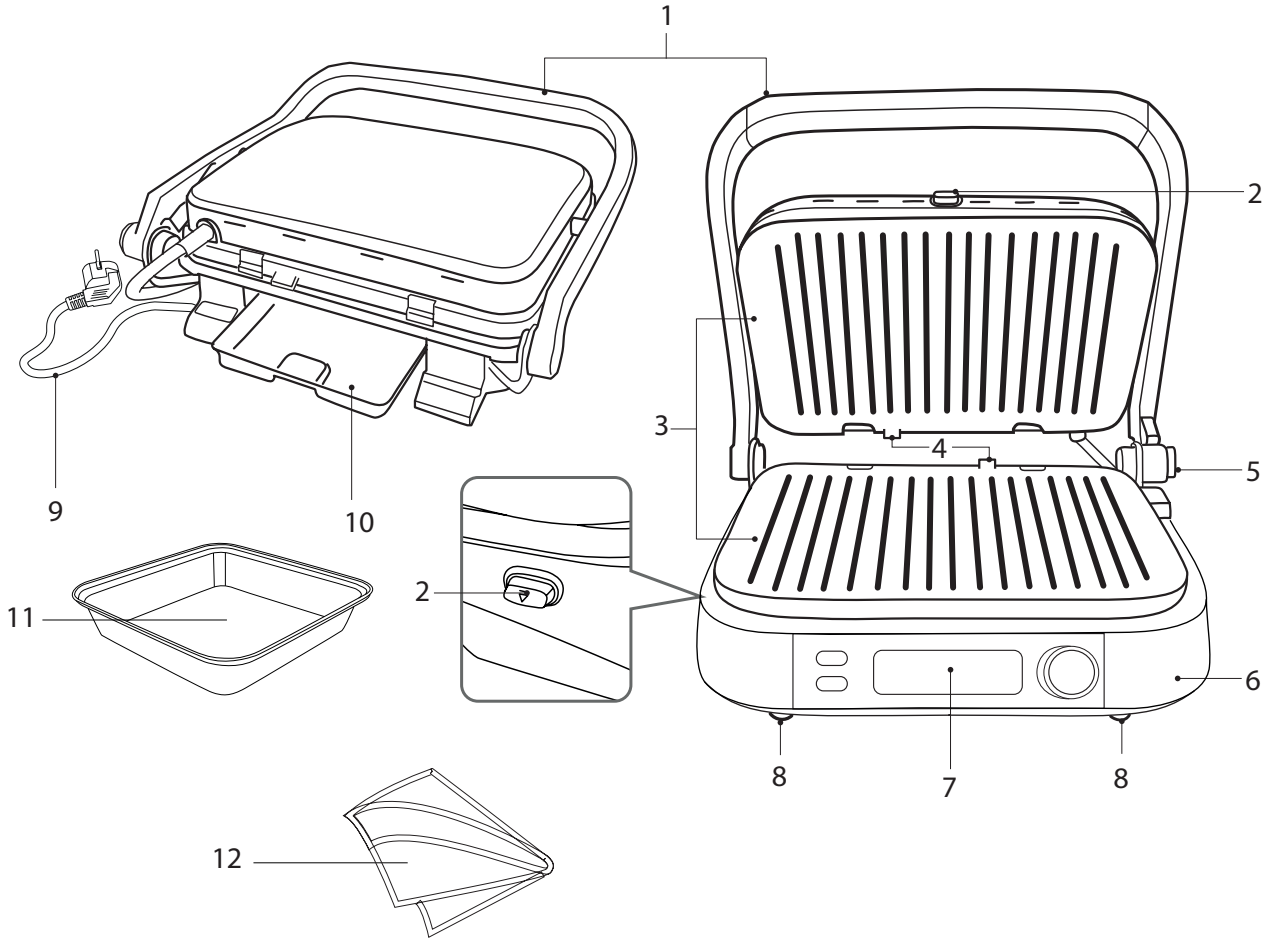
8. Прорезиненные ножки

9. Шнур электропитания

10. Съемный поддон для сбора масла/жира

11. Противень

12. Салфетка из микрофибры


1
2
3
4
5
6
7
8
8
9
10
11
2
12

Панель управления

1. Кнопка – включение/выключение прибора
2. Кнопка – переход в ручной режим
3. Индикаторы автоматических программ приготовления:

	разморозка/разогрев
	приготовление бекона
	приготовление птицы
	приготовление сосисок
	приготовление мяса
	приготовление рыбы
	приготовление котлет и бургеров

4. Индикатор ручного режима приготовления
5. Индикатор времени приготовления
6. Индикатор температуры приготовления
7. Стадии приготовления:

PRE-HEATING – предварительный нагрев

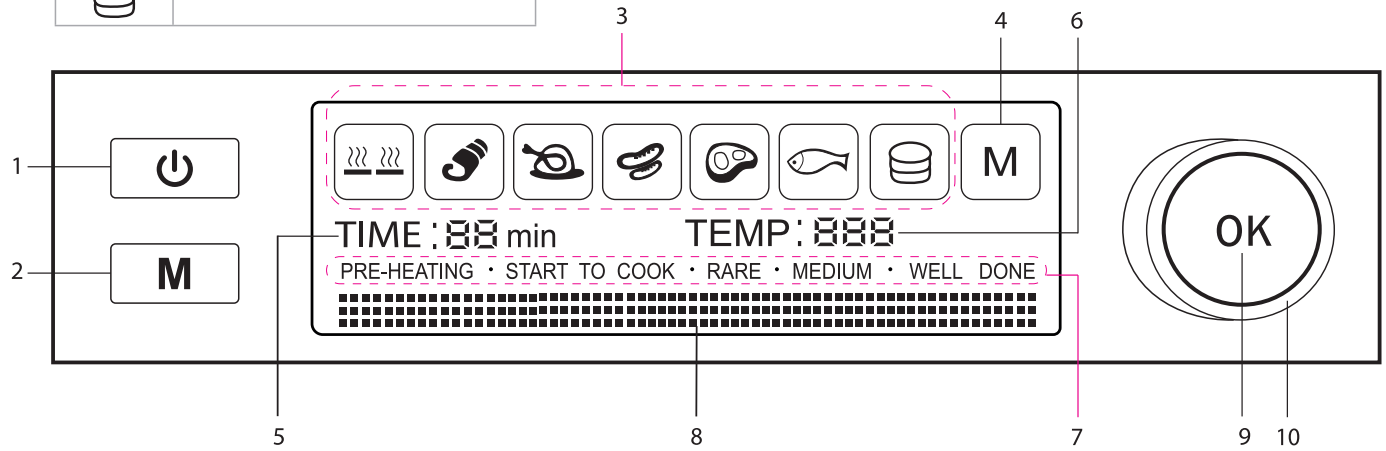
START TO COOK – готовность к работе

RARE – слабая прожарка

MEDIUM – средняя прожарка

WELL DONE – сильная прожарка

8. Индикатор процесса приготовления
9. Кнопка **OK** – запуск нагрева
10. **Энкодер** – поворотный джойстик для выбора автоматической программы, изменения температуры и времени



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 выдержите прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Полностью размотайте электрошнур. Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали промойте теплой водой с мягким мыльным раствором. Тщательно просушите все элементы прибора перед подключением к электросети.

Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.

Прежде чем использовать прибор, обязательно произведите цикл нагрева без продуктов, чтобы удалить техническую защитную смазку. Затем отключите прибор от электросети, дайте остыть и очистите панели согласно разделу «Уход за прибором».

Поднимать прибор за ручку **ЗАПРЕЩЕНО**. Переносите прибор, удерживая его за корпус.

! ЗАПРЕЩЕНО переносить прибор во время его работы!

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Умный режим приготовления

Допускается приготовление только при закрытой крышке. При использовании данного режима время приготовления определяется прибором автоматически, исходя из выбранного типа продукта и его толщины. Вы можете контролировать степень прожарки по вашему вкусу и снять готовящийся продукт на любом этапе.

1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.

2. Подключите прибор к электросети, прибор подаст звуковой сигнал.

3. Включите прибор, нажав кнопку ⏻, дисплей загорится.

4. Убедитесь, что крышка прибора закрыта.

5. Вращая энкодер, выберите необходимую программу приготовления. Индикатор выбранной программы будет мигать.

6. Для подтверждения нажмите кнопку **OK**. Прибор подаст звуковой сигнал, начнется нагрев, индикатор приготовления будет мигать на стадии **PRE-HEATING**.

7. По достижении необходимой температуры прибор подаст 3 коротких звуковых сигнала, индикатор приготовления будет гореть непрерывно на стадии **PRE-HEATING** и мигать на стадии **START TO COOK**. Поднимите крышку прибора за ручку и расположите продукты на нижней панели.

Антипригарное покрытие панелей в большинстве случаев позволяет готовить без масла. Однако при необходимости вы можете нанести на рабочую поверхность панелей немного растительного или сливочного масла.

8. Прижмите продукты верхней панелью, не прилагайте чрезмерных усилий. В течение нескольких секунд прибор определит толщину закладки и время приготовления, начнется обратный поминутный отсчет времени приготовления. Вы можете контролировать степень готовности продукта, ориентируясь на индикатор приготовления. Например, чтобы получить мясо слабой прожарки, снимите его, когда индикатор на стадии RARE перестанет мигать и будет гореть непрерывно. Аналогично, непрерывно горящий индикатор **MEDIUM** означает среднюю, а **WELL DONE** – сильную степень прожарки. При каждом изменении степени прожарки прибор будет подавать 5 длинных звуковых сигналов.

В режиме разморозки/разогрева индикатор приготовления обозначает этапы работы программы. По завершении программы прибор автоматически выключится.

Для достижения оптимального результата следуйте указаниям прилагаемой к прибору книги рецептов.

9. По окончании приготовления (когда индикатор приготовления перестанет мигать на стадии **WELL DONE**, прибор подаст 8 коротких звуковых сигналов и автоматически отключится. Вы можете выключить прибор вручную на любом этапе, нажав кнопку ⏻. Аккуратно поднимите крышку прибора и снимите продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.

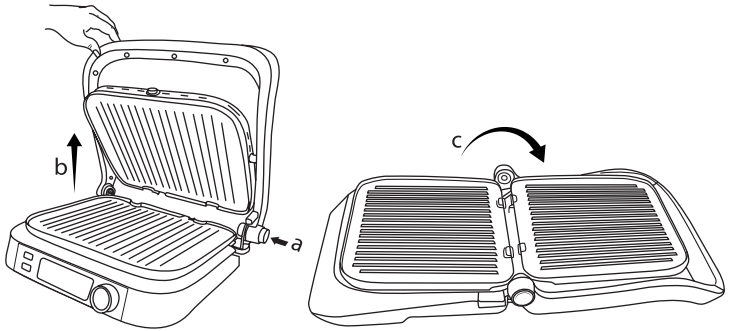
10. Отключите прибор от электросети, очистите прибор в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».

Не используйте металлические кухонные принадлежности – они могут повредить антипригарное покрытие панелей.

Прибор рекомендуется очищать после каждой закладки через 1 мин после использования во избежание присыхания остатков пищи, которое усложнит дальнейшую очистку.

Ручной режим приготовления

Допускается приготовление при закрытой крышке. Также можно использовать прибор в режиме барбекю, для этого нажмите на ограничитель и раскройте крышку прибора на 180°, как показано на схеме ниже:



1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.

2. Подключите прибор к электросети, прибор подаст звуковой сигнал.

3. Включите прибор, нажав кнопку ⏻, дисплей загорится.

4. Нажмите кнопку M, чтобы перевести прибор в ручной режим. Индикаторы ручного режима и температуры приготовления будут мигать.

5. Вращая энкодер, установите температуру приготовления в диапазоне от 70 до 230 °C с шагом 10 °C.

6. Нажмите кнопку M для перехода к настройке времени приготовления. Вращая энкодер, установите время приготовления в диапазоне от 1 до 88 мин с шагом 1 мин. Для возврата к настройке температуры приготовления дважды нажмите кнопку M.

Если было установлено время приготовления «**00**», прибор автоматически отключится по достижении установленной температуры.

7. Нажмите кнопку OK, чтобы запустить нагрев, индикатор приготовления будет мигать на стадии **PRE-HEATING.**

8. По достижении необходимой температуры прибор подаст 3 звуковых сигнала, индикатор приготовления будет гореть непрерывно на стадии **PRE-HEATING** и поочередно загораться на остальных стадиях. Начнется обратный поминутный отсчет времени приготовления. Расположите продукты на панелях прибора или установите противень с ингредиентами на нижнюю панель гриля (опустите верхнюю панель, убедитесь, что она плотно прилегает к противню).

9. В данном режиме происходит постоянный нагрев панелей. По окончании приготовления прибор подаст 3 длинных звуковых сигнала и автоматически отключится. Вы можете выключить прибор вручную, нажав кнопку ⏻. Аккуратно поднимите крышку прибора и снимите продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.

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

Противень извлекайте кухонными рукавицами во избежание ожога.

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

Проблема	Причина	Способ решения
Блюдо не приготовилось до конца	Прибор открыт во время приготовления	Старайтесь не открывать крышку раньше времени
	Продукт помещен на холодную панель	Выкладывайте продукт на разогретую панель
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Блюдо пригорает	Продукт следует готовить с использованием масла	Смажьте разогретую панель маслом
	Блюдо готовится слишком долго	Сократите время приготовления
Блюдо пересыхает		
Блюдо прилипает	Длительное приготовление без масла	Смажьте панель маслом или сократите время приготовления

Для достижения оптимального результата воспользуйтесь прилагаемой к прибору книгой рецептов.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой корпуса убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл. Очищайте прибор после каждого использования.

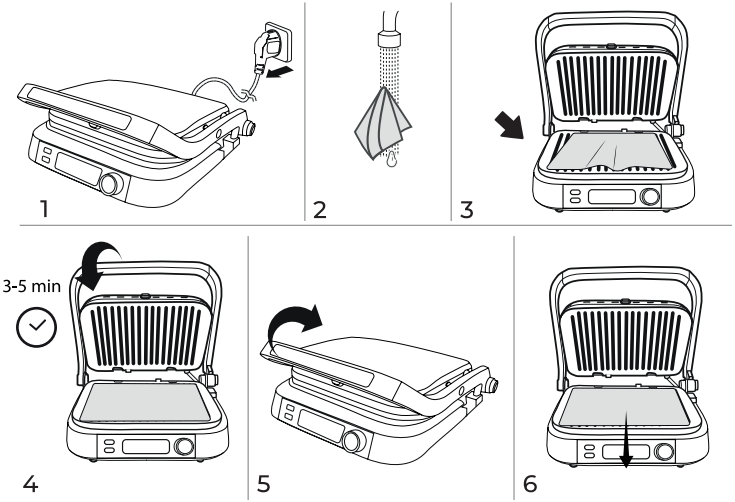
! ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать корпус прибора, штепсель и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду.

! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать при очистке губки с абразивным жёстким покрытием и любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Используйте только мягкую сторону губки!

Стеклянную вставку на крышке прибора по мере загрязнения очищайте салфеткой из микрофибры (входит в комплект).

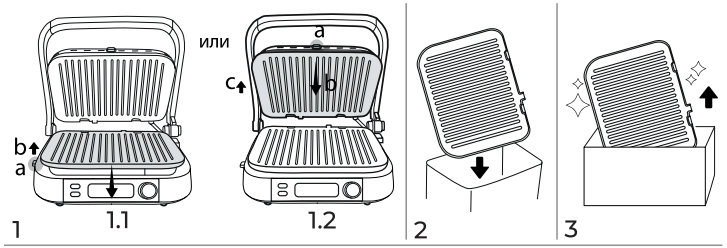
Порядок очистки съемных металлических панелей см. на схеме ниже. По завершении процедуры протрите панели сухой мягкой тканью или бумажной салфеткой.

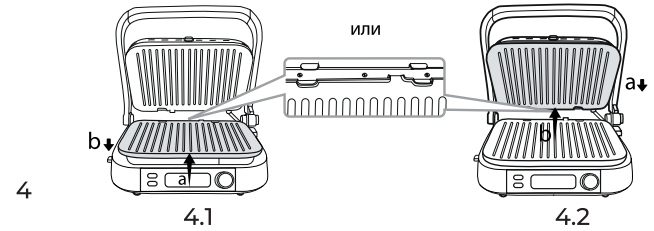


Этот способ наиболее эффективен через минуту после отключения прибора от электросети, будьте аккуратны и не касайтесь прибора во избежание ожога.

Съемные панели также можно очищать в посудомоечной машине.

Порядок снятия и установки металлических панелей см. на схеме ниже.





В процессе приготовления жир и масло стекают через специальные желоба в панелях в поддон. Поддон, панели и противень очищайте после каждого использования с обеих сторон, промывая в теплой воде с использованием мягкого моющего средства.

Следите за чистотой нагревательных элементов. Загрязнение контактов может вывести прибор из строя. Перед установкой в прибор дайте панелям полностью просохнуть при комнатной температуре.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.
При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность паковки.
Берегите упаковку прибора от воды и других жидкостей.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ
(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к грилю-духовке SteakPRO RGM-G850P и узнать о новинках продукции Red solution можно на сайте www.redsolution.company либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-KT1 – кухонный термометр

Для точного определения температуры внутри готовящихся продуктов: стейков, фаршированной птицы, пирогов или хлеба, а также – для контроля степени готовности блюд и некоторых напитков. Измеряет температуру в пределах от -10 до 200 °C, значение температуры отображается на дисплее.

RGP-01 – сменная панель «Гриль»

Снабжена встроенным нагревательным элементом и устойчивым антипригарным покрытием.

RGP-02 – сменная панель «Плоская»

Предназначена для жарки тонких блинов, сырников, котлет, яичницы и других блюд. Снабжена встроенным нагревательным элементом и устойчивым антипригарным покрытием.

RGP-03 – комплект сменных панелей «Венские вафли»

Предназначен для приготовления венских и бельгийских сладких вафель. Панели снабжены встроенным нагревательным элементом и устойчивым антипригарным покрытием.

MC3 – антипригарное мультипокрытие

Продлевает срок службы панелей, сохраняя натуральный вкус и полезные свойства продуктов. Изготовлено из стекловолокна, выдерживает температуру до 260 °C.

V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания к электросети
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке
Автоматические программы приготовления не запускаются, нагрев панелей не начинается	Крышка прибора открыта	Закройте крышку прибора
Во время работы появился посторонний запах	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Не является неисправностью. Запах исчезнет после нескольких включений
	Прибор загрязнен	Очистите прибор, как описано в разделе «Уход за прибором»
Съемные панели неплотно прилегают к корпусу или выпадают	Отогнулись скобы фиксации панелей	Подогните скобы для надежной фиксации панелей

В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Зарегистрируйте серийный номер устройства на официальном сайте www.redsolution.company и получите дополнительный год гарантии.*
*Стандартная гарантия 1 год.
Дополнительный 1 год гарантии предоставляется после регистрации серийного номера устройства на сайте www.redsolution.company.

VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения или с даты изготовления изделия (если дату продажи определить невозможно). В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путём 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 признаётся 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. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

· неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства;
· механическими, тепловыми и иными повреждениями, возникшими по причине неправильной эксплуатации, небрежного отношения или

несчастного случая;
• несвоевременной очисткой фильтров, пылесборников и других частей и аксессуаров, требующих периодической очистки и замены;
• попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.;
• повреждением электрических шнуров;
• подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в правилах эксплуатации на изделие, или если параметры питающей сети не соответствуют стандартным;
• неквалифицированным ремонтом и другими вмешательствами, повлёкшими изменения конструкции изделия;
• изменением или удалением серийного номера, или если серийный номер неразборчиво напечатан.
Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа (щётки для пылесосов, металлические чаши мультиварок и формы для выпекания с антипригарным покрытием, сетка-нож для соковыжималок, ножи, мешки-пылесборники, сменные фильтры, шампуни, жидкости и т. д.), а также на аккумуляторы и батареи питания. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию изделия.
Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

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

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

1 — месяц производства (01 — январь, 02 — февраль... 12 — декабрь),
2 — год производства (1 — 2021 г., 2 — 2022 г.... 0 — 2030 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, применимыми техническими стандартами и при соблюдении условий гарантийного обслуживания.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құралды қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны анықтама ретінде сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдалану оның қызмет ету мерзімін айтарлықтай ұзартады.

Пайдалану нұсқаулығының соңғы нұсқасын алу үшін біздің веб-сайтқа кіріңіз www.redsolution.company тиісті өнім бетінде. Сайтта жарияланған нұсқа басымдық болып саналады.

Осы нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құрылғыны пайдалану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Құрылғымен жұмыс істегенде, пайдаланушы парасаттылықты қолдануы керек, мұқият және мұқият болуы керек.

• Red solution SteakPRO RGM-G850P гриль пеші тағам дайындауға арналған.Құралды тек мақсатына сай пайдаланыңыз. Құрылғыны осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқа мақсаттарда пайдалану пайдалану ережелерін бұзады.
• Өндіруші қауіпсіздік талаптары мен өнімді пайдалану ережелерін сақтамау салдарынан келтірілген зиян үшін жауапты емес.
• Бұл электр құрылғысын пәтерлерде, саяжайларда немесе басқа да ұқсас жерлерде пайдалануға боладыөндірістік емес жағдайлар. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану өнімнің дұрыс жұмыс істеу шарттарын бұзады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарларға жауапты емес.
• Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын оның кернеуі құрылғының номиналды қуат кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (техникалық сипаттамаларды немесе өнім тақтайшасын қараңыз).
• Қуат тұтынуына есептелген ұзартқыш сымды пайдаланыңыз.құрылғы: параметрлердің сәйкес келмеуі кабельдің қысқа тұйықталуына немесе өртке әкелуі мүмкін.
• Құралды тек жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Бұл электр тогының соғуынан қорғаудың міндетті талабы. Ұзартқыш сымды пайдаланған кезде оның да жерге қосылғанын тексеріңіз.
• Аралар жоққұрылғыны жұмыс істеп тұрғанда қараусыз қалдырыңыз. Құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы жұмыс істеуге арналмаған.
Жұмыс кезінде құрылғының металл бөліктері қызады. Құрылғы қуат көзіне қосылған кезде оларды қолыңызбен ұстамаңыз. Ыстық құрылғының ішкі беттерін ешқашан ұстамаңыз.
• Өнімдер күйіп кетуі мүмкін, сондықтан құрылғы күйіп кетпеуі керекперделер сияқты жанғыш материалдардың жанында немесе астында қолданылуы керек.
• Пайдаланғаннан кейін және оны тазалаған кезде құралды розеткадан ажыратыңыз.стектер немесе қозғалыстар. Қуат сымын құрғақ қолмен сымнан емес, ашасынан ұстаңыз.
• Қуат сымын есік саңылаулары арқылы немесе жылу көздерінің жанынан өткізбеңіз. Қуат сымының бұралып немесе майыспағанына, сондай-ақ жиһаздың үшкір заттарға, бұрыштарына немесе жиектеріне тиіп кетпеуіне көз жеткізіңіз.

! ЕСТЕ БОЛЫҢЫЗ: Қуат сымын байқаусызда зақымдау кепілдікте қамтылмаған ақауларды тудыруы және электр тогының соғуына әкелуі мүмкін. Қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны ауыстыру керек өндіруші, қызмет көрсетуқызмет көрсету немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер.

• Жұмыс кезінде құрылғыны жаппаңыз. Бұл құрылғының қызып кетуіне және зақымдалуына әкелуі мүмкін.
• Құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз: құрылғының ішіне түскен ылғал немесе бөгде заттар оны қатты зақымдауы мүмкін.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрылғының дұрыс жұмыс істемеуін және жұмыс кезінде бөгде иісті болдырмау үшін панельдер мен корпус арасына сұйық ингредиенттер мен тағам бөлшектерінің түсуіне жол бермеңіз.

• Құрылғыны тазалау алдында оның электр желісінен ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Құрылғыдағы тазалау нұсқауларын мұқият орындаңыз.

! Құрылғы корпусын суға батырмаңыз немесе ағын судың астына қоймаңыз!

• 8 жастағы және одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар құрылғыны қадағалау және/немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқау алған және туындайтын қауіптерді түсінген жағдайда ғана пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Құралды және оның қуат сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тазалауды және пайдаланушыға техникалық қызмет көрсетуді ересектердің қарауынсыз балалар орындамауы керек.
• Қаптама материалы (пленка, көбік, т.б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тұншығу қаупі! Оны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
• Құрылғыны жөндеуге немесе оның дизайнын өз бетіңізше өзгертуге тыйым салынады. Құрылғыны жөндеуді тек уәкілетті қызмет көрсету орталығының маманы орындауы керек. Кәсіби емес жұмыс құрылғының зақымдалуына, жарақатқа және мүліктің бұзылуына әкелуі мүмкін.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қандай да бір ақаулар болса, құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.

Мұқият! Ыстық бет!

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	SteakPRO RGM-G850P
Қуат	1800–2100 Вт
Вольтаж	220-240 В~, 50/60 Гц
Электр тогының соғуынан қорғау	сынып I
Қызып кетуден қорғау	бар
Дене материалы	металл, пластик, шыны
Панельді жабу	жабыспайтын
Пісіру уақытын автоматты түрде анықтау	бар
Жүктелетін өнімнің қалыңдығын автоматты түрде анықтау	бар
Автоматты түрде өшіру	пісіру соңында
Дисплей	СКД, артқы жарығы бар
Қуыру дәрежесінің көрсеткіші	Сонда бар
Автоматты бағдарламалар	7
Қол режимі	бар
Температураны бақылау	70–230 °C, қадам 10 °C
Пісіру уақытын реттеу	1–88 мин, 1 мин қадам
Жалпы өлшемдер	377*161*327 мм
Жұмыс бетінің өлшемі	244*313 мм
Таза салмақ	5,8 кг
Қуат сымының ұзындығы	0,8 м

Жабдық

Гриль пеші	1 дана
Пісіру науасы RAM-BP-1	1дана
Алынбалы май/май жинау науасы	1 дана
Кіріктірілген қыздыру элементі бар ауыстырылатын панельдер	2 дана
Микрофибра мата	1 дана
Рецепттер кітабы	1 дана
Пайдаланушы нұсқаулығы және кепілдік картасы	1 дана

Өндіруші қосымша ескертусіз өз өнімдерін үздіксіз жетілдіру барысында оның дизайнына, конфигурациясына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамалар ±10% қателе жол береді.

Құрылғы құрылымы

1. Қалам

2. Панельді босату түймесі

3. Жылудың біркелкі таралуы үшін алынбалы қыздыру элементтері бар алынбалы панельдер

4. Май/май төгетін түтік

5. Шектегіш / 180 градус ашуды шектегіш

6. Қуат сымына арналған сақтау бөлімі бар негіз

7. Басқару тақтасы

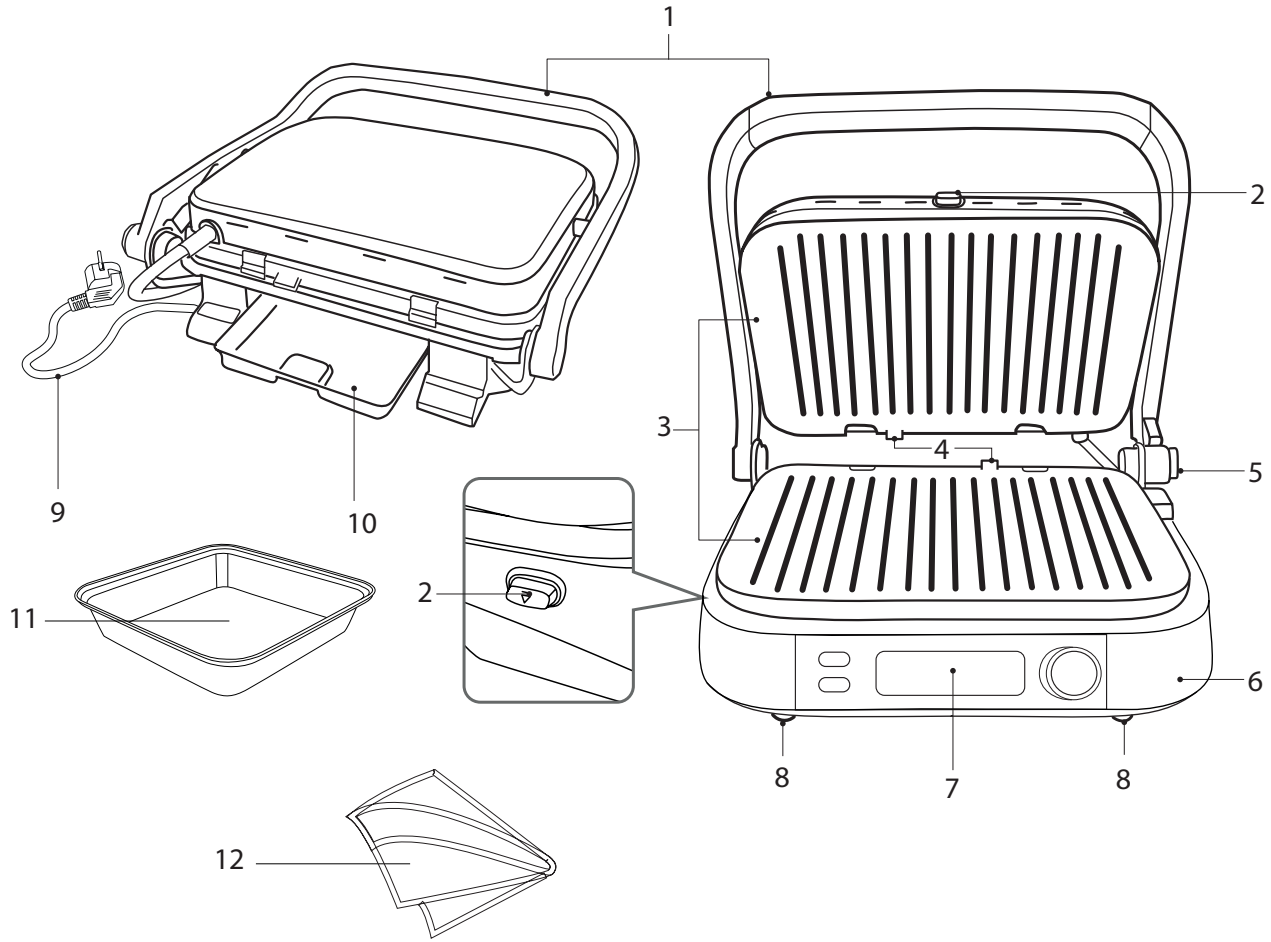
8. Резеңкеленген аяқтар

9. Қуат сымы

10. Алынбалы май/май жинау науасы

11. Пісіру науасы

12. Микрофибра мата


1
2
3
4
5
6
7
8
8
9
10
11
2
12

Басқару тақтасы

1. Түйме – құрылғыны қосу/өшіру
2. Түйме – қол режиміне ауысу
3. Автоматты пісіру бағдарламасының индикаторлары:

	жібіту/қайта қыздыру
	бекон пісіру
	құс етін пісіру
	шұжықтарды пісіру
	ет пісіру
	балық пісіру
	котлеттер мен гамбургерлер пісіру

4. Қолмен пісіру режимінің индикаторы
5. Пісіру уақытының көрсеткіші
6. Пісіру температурасының индикаторы
7. Пісіру кезеңдері:

PRE-HEATING жылыту – алдын ала қыздыру

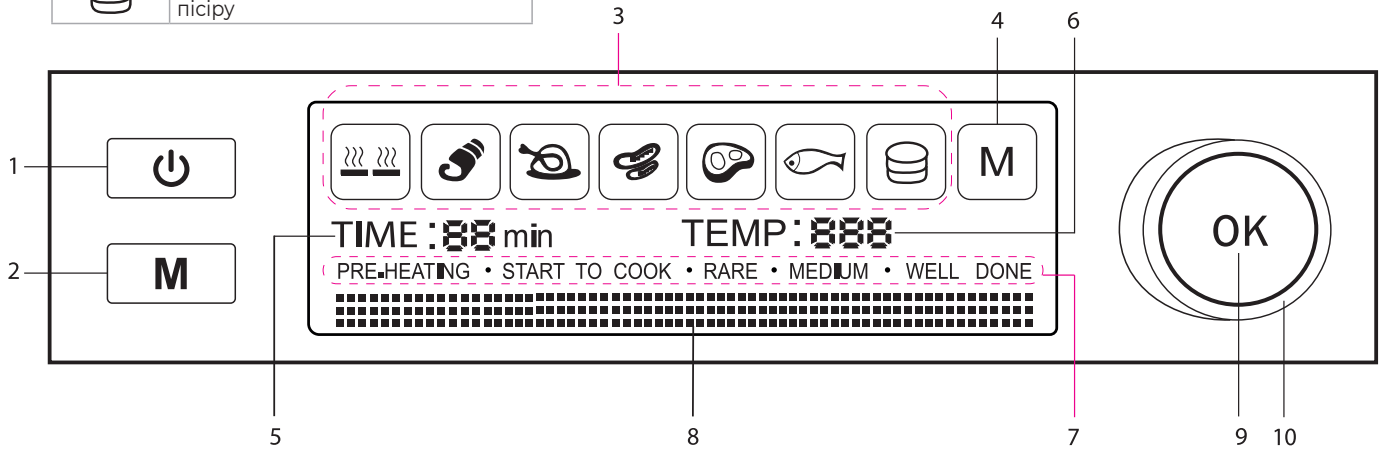
START TO COOK – жұмысқа дайын

RARE – орташа сирек

MEDIUM – орташа сирек

WELL DONE – жарайсыңдар

8. Пісіру процесінің индикаторы
9. **OK** түймесі – қыздыруды бастау
10. **Кодер** – автоматты бағдарламаны таңдауға, температура мен уақытты өзгертуге арналған айналмалы джойстик



I. ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Өнімді және оның құрамдастарын қораптан абайлап алыңыз. Барлық орауыш материалдар мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

Ескерту жапсырмаларын, индикаторлық белгілерді (бар болса) және өнім корпусындағы сериялық нөмір тақтайшасын орнында ұстаңыз!

Төмен температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін құрылғыны қосар алдында оны бөлме температурасында кемінде 2 сағат ұстаңыз.

Қуат сымын толығымен босатыңыз. Құрылғының корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз, алынбалы бөліктерін жылы сумен және жұмсақ сабын ерітіндісімен жуыңыз. Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын оның барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.

Қақпақ астынан шығып жатқан ыстық бу тұсқағаздарға, сәндік жабындарға, электронды құрылғыларға немесе жоғары ылғалдылық пен температурадан зақымдалуы мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға түспеуі үшін құрылғыны тегіс, қатты, құрғақ, көлденең бетке қойыңыз.
Қолданар алдында құрылғының сыртқы және көрінетін ішкі бөліктерінде зақымдар, чиптер немесе басқа ақаулар жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғыны қолданар алдында техникалық қорғаныс майды кетіру үшін тағамсыз қыздыру циклін іске қосуды ұмытпаңыз. Содан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз, оны суытыңыз және «Құрылғы күтімі» бөліміне сәйкес панельдерді тазалаңыз.

Құрылғыны тұтқасынан ұстап көтеруге **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**. Құрылғыны денесінен ұстап алып жүріңіз.

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оны жылжытуға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

II. ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Ақылды пісіру режимі

Қақпағы жабық күйде ғана пісіруге рұқсат етіледі. Бұл режимді пайдаланған кезде пісіру уақыты таңдалған өнім түріне және оның қалыңдығына байланысты құрылғымен автоматты түрде анықталады. Сіз өзіңіздің дәміңізге қарай қуыру дәрежесін басқара аласыз және пісіру өнімді кез келген кезеңде алып тастай аласыз.

1. Таңдалған рецепт бойынша ингредиенттерді дайындаңыз.

2. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз, құрылғы дыбыстық сигнал береді.

3. Түймені басу арқылы құрылғыны қосыңыз ⏻, дисплей жанады.

4. Құрылғының қақпағы жабық екеніне көз жеткізіңіз.

5. Қажетті пісіру бағдарламасын таңдау үшін кодтағышты бұраңыз. Таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды.

6. Растау үшін **OK** түймесін басыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді, қыздыру басталады және Пісіру индикаторы **PRE-HEATING** кезеңінде жыпылықтайды.

7. Қажетті температураға жеткенде, құрылғы 3 қысқа дыбыстық сигнал шығарады, пісіру индикаторы **PRE-HEATING** кезеңінде үздіксіз жанады және **START TO COOK** кезеңінде жыпылықтайды. Құрылғының қақпағын тұтқасынан көтеріп, тағамды төменгі панельге қойыңыз.

Панельдердің жабыспайтын жабыны көп жағдайда майсыз пісіруге мүмкіндік береді. Дегенмен, қажет болса, панельдердің жұмыс бетіне аздап көкөніс немесе сары май жағуға болады.

8. Үстіңгі панельмен тағамды төмен басыңыз, артық күш қолданбаңыз. Бірнеше секунд ішінде құрылғы партияның қалыңдығын және пісіру уақытын анықтайды және пісіру уақытын минут сайын кері санау басталады. Пісіру индикаторын пайдалану арқылы өнімнің дайындық дәрежесін бақылауға болады. Мысалы, орташа сирек ет алу үшін **RARE** кезеңінің индикаторы жыпылықтауын тоқтатып, жанып тұрғанда оны алып тастаңыз. Сол сияқты, үздіксіз жанып тұрған **MEDIUM** индикаторы орташа дегенді, ал **WELL DONE** – жақсы жасалған дегенді білдіреді. Дайындық дәрежесі өзгерген сайын құрылғы 5 ұзақ дыбыстық сигнал шығарады.

Жібіту/қайта қыздыру режимінде пісіру индикаторы бағдарлама кезеңдерін көрсетеді. Бағдарламаның соңында құрылғы автоматты түрде өшеді.

Жақсы нәтиже алу үшін құрылғымен бірге жеткізілетін рецепттер кітабындағы нұсқауларды орындаңыз.

9. Пісіру аяқталған кезде (**WELL DONE** кезеңінде пісіру индикаторы жыпылықтауын тоқтатқанда) құрылғы 8 рет сигнал береді және түймені басу арқылы құрылғыны кез келген кезеңде қолмен өшіруге бо-

лады ⏻. Құрылғының қақпағын абайлап көтеріп, ағаш немесе силикон ыдыстарды пайдаланып тағамды алыңыз.

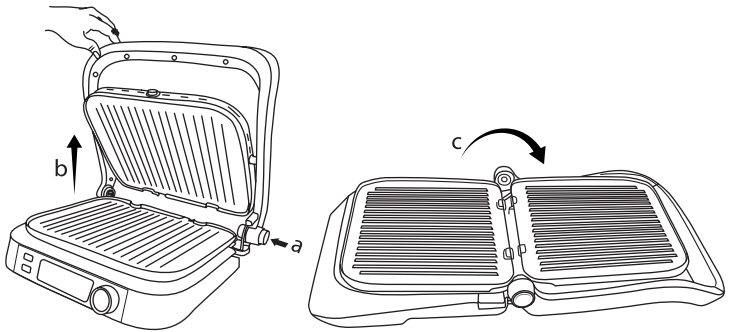
10. Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз және «Құралды күту» бөліміндегі ұсыныстарға сәйкес құралды тазалаңыз.

Металл ыдыстарды пайдаланбаңыз, себебі олар панельдердің жабыспайтын жабынына зақым келтіруі мүмкін.

Тағам қалдықтары кеуіп қалмас үшін құрылғыны әр жүктегеннен кейін 1 минуттан кейін тазалау ұсынылады, бұл әрі қарай тазалауды қиындатады.

Қолмен пісіру режимі

Қақпағы жабық күйде пісіруге рұқсат етіледі. Төмендегі диаграммада көрсетілгендей шектегішті басу және құрылғының қақпағын 180° ашу арқылы құрылғыны барбекю режимінде де пайдалануға болады:



1. Таңдалған рецепт бойынша ингредиенттерді дайындаңыз.

2. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз, құрылғы дыбыстық сигнал береді.

3. Түймені басу арқылы құрылғыны қосыңыз ⏻, дисплей жанады.

4. түймешігін басыңыз M, құрылғыны қол режиміне ауыстыру үшін. Қол режимі мен пісіру температурасының индикаторлары жыпылықтайды.

5. Пісіру температурасын 70-тен 230 °C-қа дейінгі диапазонға 10 °C қадаммен орнату үшін кодтағышты бұраңыз.

6 Түймешігін басыңыз M пісіру уақытын орнатуға өту үшін. Пісіру уақытын 1 минуттық қадамдармен 1-ден 88 минутқа дейінгі диапазонға орнату үшін кодтағышты бұраңыз. Пісіру температурасы параметріне оралу үшін түймені екі рет басыңыз M.

Егер пісіру уақыты «**00**» күйіне қойылса, орнатылған температураға жеткенде құрылғы автоматты түрде өшеді.

7. Қыздыруды бастау үшін **OK** түймесін басыңыз, пісіру индикаторы **PRE-HEATING** кезеңінде жыпылықтайды.

8. Қажетті температураға жеткенде, құрылғы 3 рет дыбыстық сигнал береді, пісіру индикаторы **PRE-HEATING** кезеңінде үздіксіз жанады және басқа кезеңдерінде кезекпен жанады. Пісіру уақыты минут сайын кері санай бастайды. Тамақты гриль панельдеріне салыңыз немесе ингредиенттері бар табаны төменгі гриль панеліне салыңыз (үстіңгі панельді төмен түсіріп, оның табаға тығыз орналасуына көз жеткізіңіз).

9. Бұл режимде панельдер үнемі қызады. Пісіру аяқталғаннан кейін құрылғы 3 рет дыбыстық сигнал береді және автоматты түрде өшеді. Түймені басу арқылы құрылғыны қолмен өшіруге болады ⏻. АҚұрылғының қақпағын абайлап көтеріп, ағаш немесе силикон ыдыстарды пайдаланып тағамды алыңыз.

10. Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз және «Құралды күту» бөліміндегі ұсыныстарға сәйкес құралды тазалаңыз.

Күйіп қалмас үшін пісіру науасын пеш қолғаптарымен алыңыз.

Пісіру қателері және оларды қалай түзетуге болады

Мәселе	Себеп	Шешу әдісі
Ыдыс толық піскен жоқ	Пісіру кезінде құрылғы ашық	Қақпақты уақытынан бұрын ашпауға тырысыңыз.
	Өнім суық панельге орналастырылған	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз
	Пісіру уақыты жеткіліксіз	Пісіру уақытын көбейтіңіз
Ыдыс жанып жатыр	Өнімді маймен пісіру керек.	Қыздырылған панельді маймен майлаңыз
	Ыдыс тым ұзақ пісіріледі.	Пісіру уақытын азайтыңыз
Ыдыс құрғап жатыр		
Ыдыс жабысады	Майсыз ұзақ пісіру	Панельді майлаңыз немесе пісіру уақытын азайтыңыз

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін құрылғымен бірге берілген рецепттер кітабын пайдаланыңыз.

III. ҚҰРАЛҒА КҮТІМ КӨРСЕТУ

Корпусты тазалау алдында құрылғының қуат көзінен ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Құралды әр қолданғаннан кейін тазалаңыз.

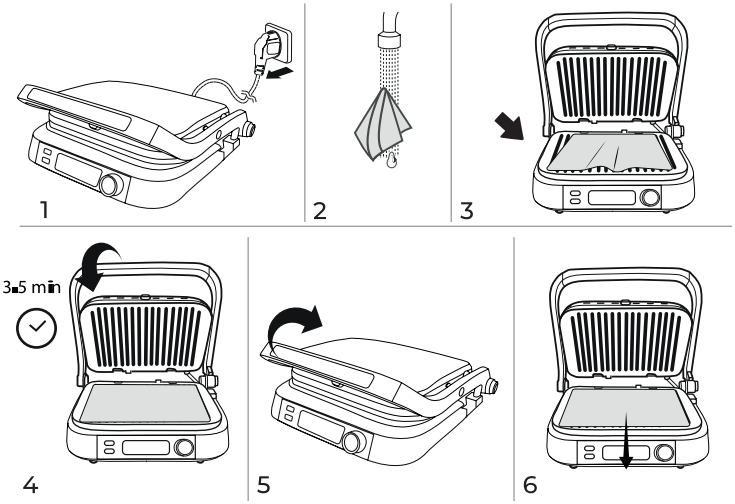
Құрылғының корпусын, ашасын немесе қуат сымын ағынды судың астына қоюға немесе суға батыруға **БОЛМАЙДЫ.**

Қатты абразивті жабыны бар губкаларды немесе кез келген химиялық агрессивті немесе тазалау кезінде тағаммен жанасатын заттармен пайдалану ұсынылмайтын басқа заттарды ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

Губканың жұмсақ жағын ғана қолданыңыз!

Құрылғының қақпағындағы әйнек кірістіру кірлегендіктен, оны микроталшық шүберекпен (жинаққа кіреді) тазалаңыз.

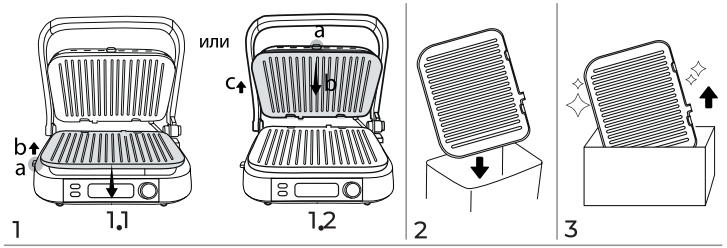
Алынбалы металл панельдерді тазалау нұсқауларын төмендегі диаграммадан қараңыз. Процедураны аяқтағаннан кейін панельдерді құрғақ жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз.

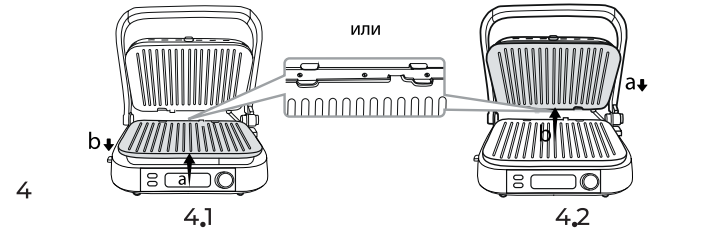


Бұл әдіс құрылғыны қуат көзінен ажыратқаннан кейін бір минуттан кейін ең тиімді болып табылады, абай болыңыз және күйіп қалмас үшін құрылғыны ұстамаңыз.

Алынбалы панельдер де ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады.

Металл панельдерді алу және орнату процедурасын төмендегі диаграммадан қараңыз.





Пісіру процесінде май мен май панельдердегі арнайы ойықтар арқылы науаға ағып кетеді. Науаны, панельдерді және пісіру науасын әр қолданғаннан кейін жұмсақ жуғыш затты пайдаланып жылы сумен шайып, екі жағынан тазалаңыз.

Қыздыру элементтерін таза ұстаңыз. Контактілердің ластануы құрылғының дұрыс жұмыс істемеуіне әкелуі мүмкін. Құрылғыға орнатпас бұрын панельдерді бөлме температурасында толық кептіріңіз.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдалану алдында құрылғының барлық бөліктерін толығымен тазалап, құрғатыңыз. Құрылғыны жылыту құрылғылары мен тікелей күн сәулесінен алыс, құрғақ, желдетілетін жерде сақтаңыз. Тасымалдау және сақтау кезінде құрылғыны зақымдауы және/немесе қаптаманың тұтастығын бұзуы мүмкін механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады.
Құрылғының қаптамасын судан және басқа сұйықтықтардан алыс ұстаңыз.

IV. ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

(бөлек сатып алынады)

SteakPRO RGM-G850P гриль пеші үшін қосымша керек-жарақтарды сатып алуға және веб-сайттан Red solution жаңа өнімдері туралы білуге болады www.redsolution.company немесе ресми дилерлердің дүкендерінде.

RAM-KT1 – асхана термометрі

Дайындалатын тағамның ішіндегі температураны дәл анықтау үшін: стейктер, фаршталған құс еті, пирогтар немесе нан, сондай-ақ тағамдар мен кейбір сусындардың дайын болу дәрежесін бақылау. Температураны -10 мен 200 °C аралығында өлшейді, дисплейде температура мәні көрсетіледі.

RGP-01 – Гриль панелін ауыстыру

Кіріктірілген қыздыру элементімен және берік жабыспайтын жабынмен жабдықталған.

RGP-02 – «Тегіс» ауыстыру панелі

Жұқа құймақтарды, ірімшіктерді, котлеттерді, жұмыртқаны және басқа да тағамдарды қуыруға арналған. Кіріктірілген қыздыру элементімен және берік жабыспайтын жабынмен жабдықталған.

RGP-03 – «Веналық вафли» ауыстыру панельдерінің жиынтығы

Вена және бельгиялық тәтті вафли жасауға арналған. Панельдер кіріктірілген қыздыру элементімен және берік жабыспайтын жабынмен жабдықталған.

MC3 – жабыспайтын көп қабатты жабын

Өнімдердің табиғи дәмі мен пайдалы қасиеттерін сақтай отырып, панельдердің қызмет ету мерзімін ұзартады. Шыны талшықтан жасалған, 260°C температураға төтеп бере алады.

V. ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАС БҰРЫН

Бұзылыс	Ықтимал себеп	Жою әдісі
Құрылғы қосылмайды	Қуат сымы электр розеткасына қосылмаған.	Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз
	Электр розеткасында кернеу жоқ	Құрылғыны жұмыс істейтін электр розеткасына қосыңыз.
Автоматты пісіру бағдарламалары басталмайды, панельдерді жылыту басталмайды	Құрылғының қақпағы ашық	Құрылғының қақпағын жабыңыз
Жұмыс кезінде бөгде иіс пайда болды	Құрылғы жаңа, иіс қорғаныс жабынынан шығады	Бұл ақаулық емес. Бірнеше рет қосқаннан кейін иіс жоғалады.
	Құрылғы лас	Құралды «Құралды күту» бөлімінде сипатталғандай тазалаңыз.
Алынбалы панельдер денеге тығыз орналаспайды немесе құлап кетеді	Панельді бекіту кронштейндері бүгілген	Панельдерді орнына бекіту үшін жақшаларды бүгіңіз.

Мәселе шешілмесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құрылғының сериялық нөмірін www.redsolution.company ресми веб-сайтында тіркеп, қосымша жыл кепілдік алыңыз.*

*Стандартты кепілдік – 1 жыл.
Құрылғының сериялық нөмірін www.redsolution.company сайтында тіркеген кезде қосымша 1 жылдық кепілдік беріледі.

VI. КЕПІЛДІК

Кепілдік талоны қолдану нұсқаулығының соңында орналасқан!
Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нсұқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер және т. б.). Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-шы белгілер айды, 8-ші — құрылғы шыққан жылды білдіреді.

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

1 – өндірілген ай (01 – қаңтар, 02 – ақпан... 12 – желтоқсан),
2 - шығарылған жылы (1 - 2021, 2 - 2022... 0 - 2030),
3—үлгінің сериялық нөмірі.

Өндіруші белгілеген құрылғының қызмет ету мерзімі өнім осы нұсқаулыққа, қолданыстағы техникалық стандарттарға сәйкес және кепілдік қызмет көрсету шарттарына сәйкес пайдаланылған жағдайда сатып алынған күннен бастап 3 жылды құрайды.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІҢ ШАРТТАРЫ

Осы бағдарлама тауар сатылған күннен 12 ай ішінде кепілдік міндеттемелерді қамтиды немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді. Тек клиент кепілдік қызмет көрсету шарттарын ұстанғанда ғана мерзімдер қолданылады. Осы кепілдік өнеркәсіптік және/немесе коммерциялық мақсатта пайдаланылатын бұйымдарға таралмайды. Сату кезінде сатушы кепілдік талонын дұрыс толтыруын, аппараттың сериялық нөмерін, сату мерзімін көрсетуін, мөр басуын, сонымен қатар қол қоюын қадағалаңыз. Өнімді, жиынтықтылығын, технакалық жағдайын тексеріңіз, кепілдік шартттарымен танысып, қол қойыңыз.

Кепілдік талонында көрсетілген деректерге өзгеріс енгізуге, өшіруге немесе қайтадан жазуға болмайды. Кепілдік келесіден туындаған зақымдары бар бұйымдарға таралмайды:

- дұрыс пайдаланбау, ұқыпсыз қолдану, дұрыс қоспау, ілеспе нұсқаулықты ұстанбау;
- дұрыс пайдаланбау, ұқыпсыз қолдану немесе жазатайым оқиға себебінен туындаған механикалық, жылулық және басқа зақымдардан;
- тазалап және ауыстырып тұруды талап ететін сүзгілерді, шаң жинағыштарды және басқа бөліктер мен аксессуарларды уақытында тазаламаудан;
- ішіне бөгде зат, сұйықтық, жәндіктер, кеміргіштер және т.б. түсуінен;
- электр бауы зақымдануынан;
- осы бұйымды пайдалану ережелерінде көрсетілгенінен басқа кернеумен немесе қоректендіретін желінің стандартты параметрлеріне сәйкес келмейтін желіге қосудан;
- бұйым құрылымы өзгерістерін туындатқан біліксіз жөндеуден және басқа араласудан;
- тойтарылмас күш әсерінен (өрт, тасқын, найзағай және басқа);
- бұйымның ыстыққа төзімді емес бөліктеріне жоғары сыртқы температураның әсерінен;
- сериялық нөмірі өзгертілген, жойылған немесе анық басылмаған.

Кепілдік нақты тозу мерзімі бар тораптар, механизмдер мен аксессуарларға (шаң сорғыш щеткалары, мультипісіргіштердің металл табақтары мен күйікке қарсы жабындылары бар пісіруге арналған қалыптар, шырын сыққыштардың торпышақтары, пышақтар, қаптаршаң жинағыштар, ауыстырылатын сүзгілер, сусабындар, сұйықтықтар және т.б.), сонымен қатар аккумуляторлық қоректену көздеріне және қоректену батареяларына таралмайды.Пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес кепілдіктің әрекетіне аспапқа кезеңді қызмет көрсету бойынша жұмыстар жатпайды.

Сіздің аймақта сервистік орталықтардың бары туралы ақпаратты сондайақ www.redsolution.company сайтынан нақтылауға болады. Қазақстан Республикасында пайдаланушы қолдау қызметі: тел. +7 777 747 40 44 (Қазақстан Республика бойынша телефон соғу тегін).

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При продаже проследите, чтобы продавец правильно заполнил гарантийный талон, указал серийный номер изделия, дату продажи, поставил свою подпись и печать. Проверьте комплектность и техническое состояние изделия, ознакомьтесь с условиями гарантии и поставьте свою подпись. Не допускается вносить изменения, стирать или переписывать данные, указанные в гарантийном талоне.

Информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно уточнить на сайте www.redsolution.company. Служба поддержки пользователей в России: тел. 8 (800) 511-86-19 (звонок по России бесплатный).

Адрес организации, уполномоченной на принятие претензий от покупателей и производящей ремонт и техническое обслуживание изделия (ООО «РЭД»): 108810, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Внуково, п. Совхоза Крёкшино, ул. Озерная, д. 5, стр.1, помещ. 22.

Если вы недовольны качеством сервисного обслуживания (установленные требованиями Закона о защите прав потребителей сроки на устранение неисправностей по гарантии превышены, отсутствуют запасные части, некачественно выполнен ремонт и т. д.), обращайтесь в головной сервис-центр по телефону 8 (800) 511-86-19 или заполните форму на официальном сайте www.redsolution.company. Благодаря обратной связи мы исправим возникающие недочеты, чтобы сервис был качественным, своевременным и удобным. Спасибо за вашу помощь.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Заполняется фирмой-продавцом / Сатушы фирма толтырады

Дата продажи / Сатылған күні

Серийный номер / Сериялық нөмір

Фирма продавец / Сатушы фирма

Подпись продавца / Сатушының қолы

Печать фирмы-продавца /
Сатушы фирманың мөрі

Изделие надлежащего качества, укомплектовано, технически исправно, претензий не имею. С условиями гарантии ознакомлен.
Бұйымның сапасы жарамды, жинақталған, техникалық жөн, шағымым жоқ. Кепілдік шарттарымен таныстым.

Подпись покупателя /
Сатып алушының қолы

www.redsolution.company

Made in China

RGM-G850P-RED-UM-5