



RDE-1700

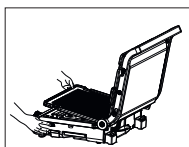
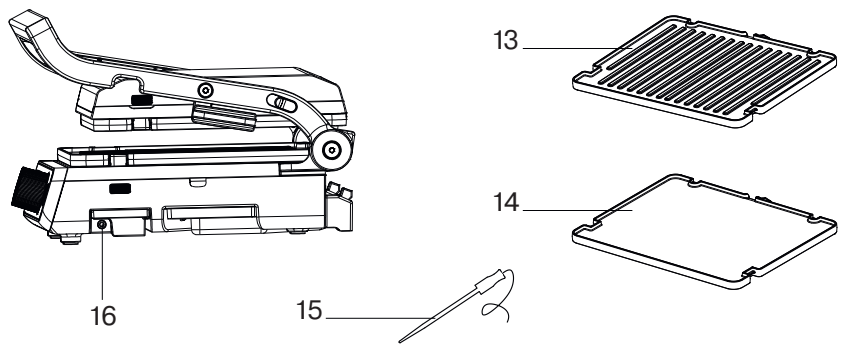
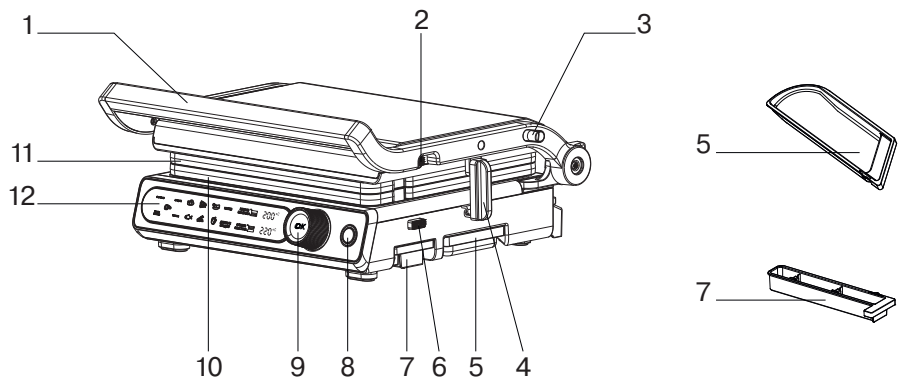


Рис. 1

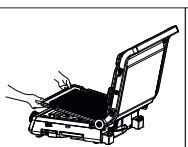


Рис. 2

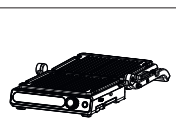


Рис. 3

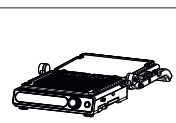


Рис. 4

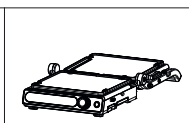


Рис. 5

ГРИЛЬ-ПРЕСС  
GRILL PRESS  
RDE-1700

|            |                            |    |
|------------|----------------------------|----|
| <b>RUS</b> | ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ | 4  |
| <b>GB</b>  | MANUAL INSTRUCTION         | 11 |
| <b>DE</b>  | DIE BETRIEBSANWEISUNG      | 17 |

## РУССКИЙ

### ГРИЛЬ-ПРЕСС RDE-1700

Гриль-пресс используется для приготовления мясных, рыбных или овощных продуктов. Конструкция гриля позволяет использовать устройство в качестве контактного гриля, одной или двух открытых жарочных панелей.

### ОПИСАНИЕ

1. Ручка
2. Кнопка разблокирования съёмной верхней пластины
3. Кнопка для разворота гриля на 180°
4. Фиксатор верхней рабочей поверхности
5. Поддон для сбора жира
6. Кнопка разблокирования съёмной нижней пластины
7. Отсек для хранения термощупа
8. Кнопка включения/отключения
9. Ручка переключения: выбор программы и подтверждение
10. Съёмная нижняя пластина
11. Съёмная верхняя пластина
12. LED-дисплей
13. Рифленая сторона съёмной пластины
14. Гладкая сторона съёмной пластины
15. Термощуп
16. Гнездо подключения термощупа

### 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 затрагивайте 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 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 проинструктированы 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](http://www.rondell.ru).
- 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 выдерживать его при комнатной температуре не менее трёх часов.*

- 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.
- Извлеките гриль из упаковки и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус гриля слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- 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.

## РУССКИЙ

- Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи легковоспламеняемых материалов или жидкостей, а также предметов, подверженных тепловой деформации.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Поверните фиксатор (4) верхней рабочей поверхности и разблокируйте ее.
- Перед первым применением гриля для приготовления продуктов, рабочие поверхности и съемные пластины необходимо подготовить. Для этого:
  - Возьмитесь за ручку (1) и раскройте гриль.
  - Нажмите на кнопку (6) (рис. 1) и снимите нижнюю пластину (10) (рис. 2).
  - Нажмите на кнопку (2) и снимите верхнюю пластину (11).
  - Выньте поддон (5).
  - Промойте поддон (5) и пластины (10 и 11) тёплой водой с нейтральным моющим средством и тщательно просушите.

**Примечание:** съемные пластины можно мыть в посудомоечной машине.


- Установите пластины (10 и 11) на место, для этого совместите пазы на пластинах (10 и 11) с задними фиксаторами, поочередно нажмите на переднюю часть пластин до щелчка кнопок (2 и 6).
- Установите поддон (5) на место.
- Перед использованием гриля нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное

- покрытие пластин (10 и 11), распределите его по всей поверхности, излишки удалите бумажной салфеткой.
- Закройте гриль, вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом замигает индикатор включения в сеть на кнопке (8) и раздастся короткий звуковой сигнал.
- Нажмите на кнопку (8) для включения гриля, при этом прозвучит звуковой сигнал, засветится дисплей (12) и индикатор включения будет гореть постоянно.
- Поверните ручку переключения (9) и выберите нужный режим приготовления продуктов.
- Для подтверждения выбора нажмите на кнопку ручки (9), при этом прозвучит короткий звуковой сигнал.
- На дисплее (12) начнёт светиться надпись «НАГРЕВ», пластины начнут нагреваться до заданной температуры.
- Когда гриль нагреется прозвучит трехкратный звуковой сигнал и на дисплее (12) засветится надпись «ДОБАВЬТЕ ПРОДУКТ».
- Отключите гриль нажав на кнопку (8).
- Возьмитесь за ручку (1) и раскройте гриль.
- Дождитесь полного остывания гриля и удалите остатки масла со съемных пластин (10 и 11) с помощью бумажной салфетки.

**Примечание:** При первом использовании гриля нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшое количество дыма или постороннего запаха. Это допустимо и дефектом не является.

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

В гриле предусмотрено 11 режимов приготовления.

| № | Режим   | Температура разогрева, °C    | Время разогрева | Температура приготовления, °C | Время приготовления | Температура продукта по термощупу, °C |    |
|---|---|------------------------------|-----------------|-------------------------------|---------------------|---------------------------------------|----|
| 1 | С кровью  | Стейк, прожарка с кровью     | 220             | 4 мин 2 сек                   | 230                 | 1 мин                                 | 57 |
| 2 | Средняя   | Стейк, средняя прожарка      | 220             | 4 мин 2 сек                   | 230                 | 1 мин 30 сек                          | 62 |
| 3 | Почти полная  | Стейк, почти полная прожарка | 220             | 4 мин 2 сек                   | 230                 | 2 мин                                 | 65 |
| 4 | Полная  | Стейк, полная прожарка       | 220             | 4 мин 2 сек                   | 230                 | 3 мин 20 сек                          | 71 |
| 5 |  | Курица                       | 200             | 4 мин 2 сек                   | 220                 | 4 мин 20 сек                          |    |

| №  | Режим   | Температура разогрева, °С | Время разогрева | Температура приготовления, °С | Время приготовления | Температура продукта по термощупу, °С |
|----|---|---------------------------|-----------------|-------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| 6  |  Панини    | 160                       | 4 мин 2 сек     | 180                           | 1 мин 45 сек        |                                       |
| 7  |  Сосиски   | 160                       | 4 мин 2 сек     | 180                           | 4 мин 30 сек        |                                       |
| 8  |  Рыба      | 190                       | 4 мин 2 сек     | 210                           | 5 мин               |                                       |
| 9  |  Бекон     | 190                       | 4 мин 2 сек     | 220                           | 1 мин 50 сек        |                                       |
| 10 |  Овощи     | 170                       | 4 мин 2 сек     | 200                           | 2 мин 10 сек        |                                       |
| 11 |  Мультишеф | 80-230                    | 2-6 мин         | 80-230                        | 60 мин              |                                       |

Для выбора режима необходимо повернуть ручку (9), при этом выбор режима будет подсвечиваться на дисплее, и подтвердить выбор нажатием на кнопку ручки (9).

При выборе ручного режима имеется возможность устанавливать различную температуру верхней и нижней плиты от 80 °С до 230 °С с шагом 10 °С.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ В ГРИЛЕ

- Убедитесь, что съёмные пластины (10 и 11) установлены и зафиксированы.
- Убедитесь, что поддон (5) установлен на место.

**Внимание!** Запрещается включать гриль без установленных съёмных пластин (10 и 11).

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом замигает индикатор включения в сеть на кнопке (8) и прозвучит короткий звуковой сигнал.
- Нажмите на кнопку (8) для включения гриля, при этом засветится дисплей (12), прозвучит звуковой сигнал и индикатор включения будет гореть постоянно.
- Поверните ручку переключения (9) и выберите нужный режим приготовления продуктов, при этом прозвучит короткий звуковой сигнал.
- Для подтверждения выбора нажмите на кнопку ручки (9).
- На дисплее (12) начнёт светиться надпись «НАГРЕВ», пластины начнут нагреваться до заданной температуры.

- Когда гриль нагреется прозвучит трехкратный звуковой сигнал и на дисплее (12) засветится надпись «ДОБАВЬТЕ ПРОДУКТ».
- Возьмитесь за ручку (1) и раскройте гриль.
- Расположите продукты на нижней панели гриля и опустите верхнюю рабочую поверхность. Остерегайтесь ожогов возможными брызгами жидкости или жира.
- Для начала приготовления нажмите на кнопку ручки (9), при этом прозвучит звуковой сигнал.
- После окончания программы приготовления, прозвучат три коротких звуковых сигнала и гриль перейдет в режим ожидания.

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы рабочие поверхности и корпус гриля сильно нагреваются, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не касайтесь корпуса устройства незащищёнными руками.

## РУССКИЙ

- После того как продукты приготовятся, возьмитесь за ручку (1) и поднимите верхнюю рабочую поверхность до упора.
- Переложите приготовленные продукты в подходящую посуду, используя деревянные или термостойкие пластмассовые кухонные аксессуары.

### **Примечание:**

- Верхняя рабочая поверхность сконструирована таким образом, что позволяет регулировать её положение в зависимости от толщины продуктов (например, панини или гамбургеров).
- При одновременном приготовлении нескольких блюд необходимо следить, чтобы продукты имели одинаковую толщину, чтобы верхняя рабочая поверхность была прижата равномерно.
- Для остановки приготовления продуктов на любом этапе нажмите на кнопку на ручке (9).
- Отключите гриль нажав на кнопку (8). Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Дождитесь полного остывания гриля и произведите его очистку.

### **Использование термомушпа**

Для точного определения температуры внутри готовящихся продуктов используйте термомушп.

### **Примечания:**

- используйте термомушп только при режимах приготовления стейка.
- подключайте термомушп до выбора режима приготовления.
- Подключите термомушп в гнездо (16), при этом на дисплее отобразится измеренная температура.
- Осторожно вставьте термомушп в мясо, выбрав толстую часть и направив термомушп к центру куска мяса.
- Ручка термомушпа должна находиться за пределами рабочих поверхностей.

Соответствие температуры в середине продукта разным степеням прожарки (в зависимости от типа мяса) приведена в таблице в разделе «РЕЖИМЫ РАБОТЫ».

### **Использование гриля в качестве открытой жарочной поверхности**

При этом режиме верхняя и нижняя рабочие пластины находятся в одной горизонтальной плоскости и создают увеличенную поверхность для жарки.

Для раскрытия гриля на 180° возьмитесь за ручку (1) и отгните верхнюю рабочую поверхность на 90°.

- Удерживайте верхнюю рабочую поверхность за ручку, сдвиньте фиксатор (3) и раскройте гриль на 180° (рис. 3).
- Установите сменные пластины, как это описано выше. В зависимости от типа продуктов, которые вы готовите, можно устанавливать пластины в различных комбинациях (рис. 3, 4, 5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом замигает индикатор включения в сеть на кнопке (8) и раздастся короткий звуковой сигнал.
- Нажмите на кнопку (8) для включения гриля, при этом засветится дисплей (12) и индикатор включения будет гореть постоянно.
- Поверните ручку переключения (9) и выберите нужный режим приготовления продуктов.
- Для подтверждения выбора нажмите на кнопку ручки (9).
- На дисплее (12) начнёт мигать надпись «НАГРЕВ», пластины начнут нагреваться до заданной температуры.
- Когда гриль нагреется прозвучит трехкратный звуковой сигнал и на дисплее (12) засветится надпись «ДОБАВЬТЕ ПРОДУКТ».
- Осторожно положите продукты на сменные пластины.
- После того как продукты приготовятся, переложите их в подходящую посуду, используя деревянные или термостойкие пластмассовые кухонные аксессуары.
- Выключите гриль нажав на кнопку (8), выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Прежде чем проводить чистку прибора, дождитесь полного его остывания.

### **ЧИСТКА И УХОД**

- Проводите чистку гриля после каждого использования.
- Полностью раскройте рабочие поверхности, дайте грилю остыть до комнатной температуры.
- Снимите сменные пластины (10 и 11) нажав на кнопки (2 и 6).
- Снимите поддон (5).
- Удалите со сменных пластин (10 и 11) остатки продуктов, промойте сменные пластины (10 и 11) тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем тщательно просушите.

**Примечание:** сменные пластины можно мыть в посудомоечной машине.



- Промойте поддон (5) тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем тщательно просушите.
  - После приготовления рыбы смажьте рабочие пластины лимонным соком, чтобы убрать рыбный аромат.
  - Корпус гриля протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
  - Установите сменные пластины (10 и 11) и поддон (5) на место.
  - Запрещается использовать для чистки сменных пластин (10 и 11), 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   |
|  | 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 между датчиком температуры и панелью управления | Выньте вилку сетевого шнура из розетки электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр  |
| На дисплее появляется ошибка E2  | Произошло замыкание между датчиком температуры и панелью управления  | Выньте вилку сетевого шнура из розетки электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр  |

## РУССКИЙ

### 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.
- Устройство можно хранить вертикально, чтобы оно занимало меньше места. Для этого необходимо установить фиксатор (4) в вертикальное положение, тем самым заблокировав гриль в закрытом виде.

### ТРАНСПОРТИРОВКА

- Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Перед помещением гриля в упаковку для перевозки необходимо перевести фиксатор (4) в вертикальное положение, чтобы предотвратить случайное раскрытие рабочих поверхностей во время транспортировки. Перевозка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

### КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Гриль-пресс – 1 шт.  
Съемная пластина – 2 шт.  
Инструмент для очистки – 1 шт.  
Термошуп – 1 шт.  
Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц  
Номинальная потребляемая мощность: 1600 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](mailto: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)

### МЕСТОАХОЖДЕНИЕ 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»

### МЕСТОАХОЖДЕНИЕ 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](mailto:info@rondell.ru)

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

[www.rondell.ru](http://www.rondell.ru)

**ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК:** 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

**GRILL PRESS RDE-1700**

The grill press is used for cooking meat, fish or vegetables. The grill design allows using the unit as a griddle plate, both one and two open cooking units.

**DESCRIPTION**

1. Handle
2. Upper removable plate release button
3. 180° grill rotation button
4. Upper frying plate lock
5. Fat tray
6. Lower removable plate release button
7. Meat thermometer storage compartment
8. On/off button
9. Switch knob: program selection and confirmation
10. Removable lower plate
11. Removable upper plate
12. LED-display
13. Ribbed side of the removable plate
14. Smooth side of the removable plate
15. Meat thermometer
16. Meat thermometer connection socket

**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

## ENGLISH

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](http://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.**

- 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 unit is intended for operation in an AC power network with the frequency of 50 Hz, it does not need any additional settings to operate with the required nominal frequency.
- Unpack the grill press and remove all package materials, wipe the grill body with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Unwind the power cord completely.
- Place the grill on a flat heat-resistant surface away from all kitchen sources of heat (such as gas stove, electric stove or cooktop) with free access to the mains socket.
- Place the grill keeping at least a 20 cm gap between the grill base and the wall and 30 cm of space above the grill.

- Do not place and do not use the grill near highly inflammable materials or liquids and objects subject to thermal deformation.
  - Use the unit in places with proper ventilation.
  - Turn the upper frying plate lock (4) and unlock it.
- Before using the grill for cooking for the first time prepare the frying plates and removable plates. For this:
- Take the handle (1) and open the grill.
  - Press the button (6) (pic. 1) and remove the lower plate (10) (pic. 2).
  - Press the button (2) and remove the upper plate (11).
  - Remove the tray (5).
  - Wash the tray (5) and the frying plates (10 and 11) with warm water and neutral detergent and dry them thoroughly.








**Notes:** *removable plates are dishwasher-safe.*

- Install the plates (10 and 11) back to their places; to do this, match the grooves on the plates (10 and 11) with the back locks, press alternately on the front part of the plates until the buttons (2 and 6) clicking.
- Install the tray (5) back to its place.
- Before using the grill apply some vegetable oil on the non-stick coating of the frying plates (10 and 11), spread the oil over the whole surface and wipe the surplus oil with a paper napkin.
- Close the grill, insert the power plug into the socket, the power indicator on the button (8) will light up and you will hear a short sound signal.
- Press the button (8) to switch the grill on. You will hear a sound signal, the display (12) will light up and the power indicator will glow constantly.
- Turn the switch knob (9) and select the desired cooking mode.
- To confirm your choice, press the knob (9) button, you will hear a sound signal.
- The message "HEATING" will start glowing on the display (2), the plates will start heating up to the set temperature.
- When the grill heats up, you will hear 3 sound signals and the text "ADD PRODUCT" will light up on the display (12).
- Switch the grill off by pressing the button (8).
- Take the handle (1) and open the grill.
- Wait until the grill cools down completely and remove the remaining oil from the removable plates (10 and 11) with a paper towel.

**Notes:** *While the first grill operation the heating elements burn, therefore occurrence of a small amount of smoke or foreign smell is possible. It is normal and is not a sign of malfunction.*

### OPERATION MODES

The grill has 11 cooking modes.

| No. | Mode  |                    | Heating temperature, °C | Heating time | Cooking temperature, °C | Cooking time | Product temperature according to the meat thermometer, °C |
|-----|---|--------------------|-------------------------|--------------|-------------------------|--------------|---|
| 1   | Rare  | Steak, rare        | 220                     | 4 min 2 sec  | 230                     | 1 min        | 57  |
| 2   | Medium  | Steak, medium      | 220                     | 4 min 2 sec  | 230                     | 1 min 30 sec | 62  |
| 3   | Medium well   | Steak, medium well | 220                     | 4 min 2 sec  | 230                     | 2 min        | 65  |
| 4   | Well done   | Steak, well done   | 220                     | 4 min 2 sec  | 230                     | 3 min 20 sec | 71  |
| 5   |  | Chicken            | 200                     | 4 min 2 sec  | 220                     | 4 min 20 sec |   |
| 6   |  | Panini             | 160                     | 4 min 2 sec  | 180                     | 1 min 45 sec |   |
| 7   |  | Sausages           | 160                     | 4 min 2 sec  | 180                     | 4 min 30 sec |   |
| 8   |  | Fish               | 190                     | 4 min 2 sec  | 210                     | 5 min        |   |
| 9   |  | Bacon              | 190                     | 4 min 2 sec  | 220                     | 1 min 50 sec |   |
| 10  |  | Vegetables         | 170                     | 4 min 2 sec  | 200                     | 2 min 10 sec |   |
| 11  |  | Multichef          | 80-230                  | 2-6 min      | 80-230                  | 60 min       |   |

To select the mode, turn the knob (9). The mode selection will light up on the display. Confirm your choice by pressing the knob (9).

When you select manual mode, you can set different temperature for upper and lower plates from 80 °C to 230 °C with a step 10 °C.

### FOOD COOKING WITH THE GRILL

- Make sure that the removable plates (10 and 11) are installed and fixed.
- Make sure that the tray (5) is installed to its place.
- **Attention!** Do not switch the grill on without the removable plates (10 and 11) installed.
- Plug the unit in, the power indicator on the button (8) will start flashing and you will hear a short sound signal.

- Press the button (8) to switch the grill on, the display (12) will light up, you will hear a sound signal and the power indicator will glow constantly.
- Turn the switch knob (9) and select the desired cooking mode, you will hear a short sound signal.
- Press the knob (9) button to confirm.
- The text "HEATING" will start glowing on the display (12), the plates will start heating up to the set temperature.

## ENGLISH

- When the grill heats up, you will hear 3 sound signals and the text “ADD PRODUCT” will light up on the display (12).
- Take the handle (1) and open the grill.
- Put the products on the lower plate of the grill and lower the upper plate. Avoid getting burns by splashing liquids or fat.
- To start cooking, press the knob (9) button, you will hear a sound signal.
- After the cooking program is finished, you will hear 3 short sound signals and the grill will switch to the standby mode.

**ATTENTION!** During the operation the frying plates and the grill body heat up strongly; do not touch hot surfaces to avoid burns. Do not touch the unit body with bare hands.

- After the products are ready, lift the upper frying plate by the handle (1) until bumping.
- Put the prepared products into an appropriate dish; use wooden or heat-resistant plastic kitchen tools to remove the products.

### Notes:

- The upper frying plate is designed in such way that it can be adjusted according to the thickness of the food (e.g. panini or hamburgers).
- When cooking several dishes at the same time, make sure that the food is of the same thickness so that the upper frying plate is pressed evenly.
- To stop cooking at any stage, press the button on the knob (9).
- Switch the grill off by pressing the button (8). Unplug the unit.
- Wait until the grill cools down completely and clean it.

### Using the meat thermometer

Use the meat thermometer for accurate temperature measuring inside the cooked products.

### Notes:

- use the meat thermometer only in steak cooking modes.
- connect the meat thermometer before selecting the cooking mode.
- Connect the meat thermometer to the socket (16), the display will show the measured temperature.
- Carefully insert the thermometer into the meat, selecting the thickest part and pointing the thermometer towards the center of the piece of meat.
- The thermometer handle must stay beyond the frying plates.

Correspondence of the temperature in the middle of the product to different degrees of roasting (depending on the type of meat) is given in the table in the “OPERATING MODES” section:

### Using the grill as an open cooking unit

In this mode, the upper and lower frying plates are in the same horizontal plane and create an increased surface for frying.

- To open the grill to 180°, grab the handle (1) and open the upper frying plate to 90°.
- Hold the upper frying plate by the handle, move the lock (3) and open the grill to 180° (pic. 3).
- Install the removable plates as described above. Depending on the type of products you’re cooking, you can install the plates in various combinations (pic. 3, 4, 5).
- Plug the unit in, the power indicator in the button (8) will flash and you will hear a short sound signal.
- Press the button (8) to switch the grill on, the display (12) will light up and the power indicator will glow constantly.
- Turn the switch knob (9) and select the desired cooking mode.
- Press the knob (9) button to confirm.
- The text “HEATING” will start flashing on the display and the plates will start heating up to the set temperature.
- When the grill heats up, you will hear 3 sound signals and the text “ADD PRODUCT” will light up on the display (12).
- Carefully put the products on the removable plates.
- After the products are cooked, put them into a suitable container using wooden or heat-resistant plastic kitchen tools.
- Switch the grill off pressing the button (8) and unplug it.
- Before cleaning the unit please wait until it cools down completely.

### CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the grill after every use.
- Open the frying plates fully and let the grill cool down to room temperature.
- Remove the removable plates (10 and 11) by pressing the buttons (2 and 6).
- Remove the tray (5).
- Remove the remaining products from the removable plates (10 and 11), wash the plates (10 and 11) with warm water and a neutral detergent, then dry thoroughly.

**Notes:** removable plates are dishwasher-safe.

- Wash the tray (5) with warm water and a neutral detergent and then dry it thoroughly.
- After cooking fish brush the frying plates with lemon juice to remove the fishy flavor.
- Clean the grill body with a soft, slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Install the removable plates (10 and 11) and the tray (5) back to their places.

- Do not use abrasives, solvents or metal sponges for cleaning the removable plates (10 and 11) and the grill body, as they can damage the non-stick coating 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.<br>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. Eliminate the possible cause of the RCD actuation.<br>If the problem remains, apply to the service center |
| The display doesn't show the temperature readings when you connect the meat thermometer | The meat thermometer is malfunctioning                    | Replace the thermometer with a good one  |
|   | Electrical control unit is malfunctioning                 | Contact the service center   |
| The frying plates heating doesn't switch off  | The temperature sensor works improperly                   | Contact the service center   |
| E1 appear on the digital display  | Open circuit between NTC and control panel                | Disconnect the power supply and contact the service center   |
| E2 appear on the digital display  | Short circuit between NTC and control panel               | Disconnect the power supply and contact the service center   |

**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.
- You can store the unit in vertical position to save space. To do this, set the lock (4) to the vertical position thus locking the grill in closed position.

**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.

- Before placing the grill in the packaging for transportation, it is necessary to switch the lock (4) into a vertical position in order to prevent accidental opening of the frying plates during transportation. Transportation of the unit should exclude the possibility of direct exposure to precipitation and aggressive environments.

**DELIVERY SET**

- Grill press – 1 pc.
- Removable plate – 2 pcs.
- Cleaning tool – 1 pc.
- Meat thermometer – 1 pc.
- Instructions with warranty card – 1 pc.

## ENGLISH

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz  
Rated input power: 1600 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](mailto: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.

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



### KONTAKTGRILL RDE-1700

Der Kontaktgrill wird für die Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Gemüse verwendet. Durch die Grill-Konstruktion können Sie das Gerät als Kontaktgrill oder eine oder zwei offene Bratplatten verwenden.

### BESCHREIBUNG

1. Griff
2. Entriegelungstaste für die abnehmbare obere Platte
3. Taste zum Umdrehen des Grills um 180°
4. Halterung der oberen Arbeitsfläche
5. Fettsammelschale
6. Entriegelungstaste für die abnehmbare untere Platte
7. Aufbewahrungsfach für den Thermofühler
8. Ein-/Ausschalttaste
9. Schaltgriff: Programmauswahl und -bestätigung
10. Abnehmbare untere Platte
11. Abnehmbare obere Platte
12. LED-Bildschirm
13. Geriffelte Seite der abnehmbaren Platte
14. Glatte Seite der abnehmbaren Platte
15. Thermofühler
16. Anschlussbuchse für den Thermofühler

### ACHTUNG!

*Als zusätzlicher Schutz gegen ein mögliches Stromschlagrisiko ist es zweckmäßig, einen FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungsstromkreis 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 leicht-entzündbaren 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.
- 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, herauszunehmen. 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

## DEUTSCH

lich 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. **Erstickungsgefahr!**

- 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 selbstständig 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](http://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.**

- 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.
- Nehmen Sie den Grill aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wischen Sie das Grillgehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel völlig ab.
- Stellen Sie den Grill auf einer ebenen wärmebeständigen Oberfläche fern von allen Küchenwärmequellen (wie Gas-, Elektroherd oder Kochfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird) auf.
- Stellen Sie den Grill so auf, dass ein Abstand von mindestens 20 cm von der Wand bis zur Basis des Grills verbleibt und der freie Platz über dem Grill mindestens 30 cm beträgt.
- Stellen und benutzen Sie den Grill in der Nähe von leicht-entzündbaren Materialien oder Flüssigkeiten, sowie auch Gegenständen, die durch Wärme verzogen werden, nicht.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
- Drehen Sie die Halterung (4) der oberen Arbeitsfläche und entriegeln Sie sie.

Bevor Sie den Grill zum ersten Mal zum Kochen verwenden, müssen die Arbeitsflächen und die Wechselplatten vorbereitet werden. Dazu:

- Fassen Sie den Griff (1) an, und machen Sie den Grill auf.
- Drücken Sie die Taste (6) (Abb. 1) und entfernen Sie die untere Platte (10) (Abb. 2).
- Drücken Sie die Taste (2) und entfernen Sie die obere Platte (11).
- Ziehen Sie die Schale (5) heraus.
- Spülen Sie die Schale (5) und Platten (10 und 11) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

**Anmerkung:** abnehmbare Platten können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.








- Stellen Sie die Platten (10 und 11) zurück auf, richten Sie dazu die Schlitze an den Platten (10 und 11) an den hinteren Halterungen aus und drücken Sie abwechselnd auf die Vorderseite der Platten, bis die Tasten (2 und 6) einrasten.
- Stellen Sie die Schale (5) zurück auf.
- Vor der Nutzung des Grills schmieren Sie die Antihafbeschichtung der Platten (10 und 11) mit kleiner Menge Pflanzenöl ein, und verteilen Sie es gleichmäßig, entfernen Sie das Restpflanzenöl mit einem Papiertuch.
- Machen Sie den Grill zu und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei blinkt die Netzkontrollleuchte auf der Taste (8) und ertönt ein kurzes Tonsignal.

- Drücken Sie die Taste (8), um den Grill einzuschalten, dabei ertönt ein Tonsignal, leuchtet der Bildschirm (12) auf und die Betriebskontrollleuchte leuchtet dauerhaft.
- Drehen Sie den Schaltgriff (9) und wählen Sie den gewünschten Kochbetrieb aus.
- Um die Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die Taste des Griffs (9) und es ertönt ein kurzes Tonsignal.
- Auf dem Bildschirm (12) leuchtet die Aufschrift «HEIZUNG», die Platten beginnen sich auf die eingestellte Temperatur zu erwärmen.
- Wenn der Grill warm ist, ertönt dreimal ein Tonsignal und auf dem Bildschirm (12) wird «PRODUKT HINZUFÜGEN» angezeigt.
- Schalten Sie den Grill durch Drücken der Taste (8) aus.
- Fassen Sie den Griff (1) an, und machen Sie den Grill auf.
- Warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist, und entfernen Sie das restliche Öl von den abnehmbaren Platten (10 und 11) mit einem Papiertuch.

**Anmerkung:** Die Heizelemente verbrennen bei der ersten Nutzung des Geräts, es kann zur Entstehung von einer kleinen Menge Rauch und Fremdgeruch führen. Es ist normal und ist kein Defekt.

**BETRIEBSSTUFEN**

Der Grill verfügt über 11 Kochbetriebe

| Nr. | Betrieb   |                          | Aufwärmtemperatur, °C | Aufwärmzeit | Zubereitungs-temperatur, °C | Kochzeit     | Die Temperatur des Produktes nach dem Thermofühler, °C |
|-----|---|--------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------------|--------------|--|
| 1   | Mit blut  | Steak, geröstet mit Blut | 220                   | 4 Min 2 Sek | 230                         | 1 Min        | 57   |
| 2   | Halb durchgebraten  | Steak, mittlerer Braten  | 220                   | 4 Min 2 Sek | 230                         | 1 Min 30 Sek | 62   |
| 3   | Fast vollbraten   | Steak, fast Vollbraten   | 220                   | 4 Min 2 Sek | 230                         | 2 Min        | 65   |
| 4   | Vollbraten  | Steak, Vollbraten        | 220                   | 4 Min 2 Sek | 230                         | 3 Min 20 Sek | 71   |
| 5   |  | Huhn                     | 200                   | 4 Min 2 Sek | 220                         | 4 Min 20 Sek |  |
| 6   |  | Panini                   | 160                   | 4 Min 2 Sek | 180                         | 1 Min 45 Sek |  |
| 7   |  | Würstchen                | 160                   | 4 Min 2 Sek | 180                         | 4 Min 30 Sek |  |
| 8   |  | Fisch                    | 190                   | 4 Min 2 Sek | 210                         | 5 Min        |  |
| 9   |  | Bacon                    | 190                   | 4 Min 2 Sek | 220                         | 1 Min 50 Sek |  |
| 10  |  | Gemüse                   | 170                   | 4 Min 2 Sek | 200                         | 2 Min 10 Sek |  |
| 11  |  | Multikoch                | 80-230                | 2-6 Min     | 80-230                      | 60 Min       |  |

Um einen Betrieb auszuwählen, drehen Sie den Griff (9), dabei wird die Betriebsauswahl auf dem Bildschirm hervorgehoben, und bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste des Griffs (9). Wenn der Handbetrieb ausgewählt ist, ist es möglich, unterschiedliche Temperaturen für die obere und untere Platte von 80 °C bis 230 °C in 10 °C-Schritten einzustellen.

## DEUTSCH

### NAHHRUNGSMITTELZUBEREITUNG IM GRILL

- Stellen Sie sicher, dass die abnehmbaren Platten (10 und 11) eingelegt und verriegelt sind.

- Stellen Sie sicher, dass die Schale (5) eingesetzt ist.

**Achtung!** Ohne die eingelegten abnehmbaren Platten (10 und 11) darf der Grill nicht eingeschaltet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, dabei blinkt die Netzkontrollleuchte auf der Taste (8) und ertönt ein kurzes Tonsignal.
- Drücken Sie die Taste (8), um den Grill einzuschalten, der Bildschirm (12) leuchtet auf, es ertönt ein Tonsignal und die Betriebskontrollleuchte leuchtet dauerhaft.
- Drehen Sie den Schaltgriff (9) und wählen Sie den gewünschten Kochbetrieb aus, dabei ertönt ein kurzes Tonsignal.
- Drücken Sie die Taste des Griffs (9), um die Auswahl zu bestätigen.
- Auf dem Bildschirm (12) leuchtet die Aufschrift «HEIZUNG», die Platten beginnen sich auf die eingestellte Temperatur zu erwärmen.
- Wenn der Grill warm ist, ertönt dreimal ein Tonsignal und auf dem Bildschirm (12) wird «PRODUKT HINZUFÜGEN» angezeigt.
- Fassen Sie den Griff (1) an, und machen Sie den Grill auf.
- Positionieren Sie die Produkte auf der Unterseite des Grills und senken Sie die obere Arbeitsfläche ab. Hüten Sie sich vor den Verbrennungen durch mögliche Flüssigkeits- oder Fettspritzer.
- Drücken Sie die Taste des Griffs (9), um mit der Zubereitung zu beginnen, dabei ertönt ein Tonsignal.
- Nach Beendigung des Kochprogramms ertönen drei kurze Tonsignale und der Grill wechselt in den Standby-Modus.

**ACHTUNG!** Während des Betriebs werden die Arbeitsflächen und das Gerätegehäuse stark erhitzt, berühren Sie heiße Oberflächen nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie das Gerätegehäuse mit ungeschützten Händen nicht.

- Nachdem die Lebensmittel gekocht sind, fassen Sie den Griff (1) an und heben Sie die obere Arbeitsfläche bis zum Anschlag an.
- Legen Sie die zubereiteten Nahrungsmittel mit hitzebeständigem Holz- oder Kunststoff-Küchenzubehör in ein geeignetes Geschirr um.

#### Anmerkung:

- Die obere Arbeitsfläche ist so konstruiert, dass sie ihre Position an die Dicke von Lebensmitteln (z. B. Panini oder Burger) anpassen kann.
- Beim gleichzeitigen Kochen mehrerer Gerichte achten Sie darauf, dass die Produkte die gleiche Dicke haben, damit die obere Arbeitsfläche gleichmäßig gedrückt wird.

- Drücken Sie die Taste am Griff (9), um die Zubereitung jederzeit zu stoppen.
- Schalten Sie den Grill durch Drücken der Taste (8) aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist und reinigen Sie ihn.

### Verwendung des Thermofühlers

Um die Temperatur im zubereiteten Gargut genau zu bestimmen, verwenden Sie den Thermofühler.

#### Anmerkungen:

- verwenden Sie den Thermofühler nur, wenn Sie ein Steak kochen.
- schließen Sie den Thermofühler an, bis der Kochbetrieb ausgewählt ist.
- Schließen Sie den Thermofühler an die Buchse (16) an, dabei wird die gemessene Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt.
- Schieben Sie den Thermofühler vorsichtig in das Fleisch, wählen Sie einen dicken Teil aus und richten Sie den Thermofühler in die Mitte des Fleischstücks.
- Der Griff des Thermofühlers muss sich außerhalb der Arbeitsflächen befinden.

Die Übereinstimmung der Temperatur in der Mitte des Produkts mit den verschiedenen Bratgraden (je nach Fleischart) ist in der Tabelle im Abschnitt «BETRIEBSARTEN» aufgeführt:

### Nutzung des Grills als offene Bratfläche

In diesem Modus befinden sich die oberen und unteren Arbeitsplatten in derselben horizontalen Ebene und erzeugen eine vergrößerte Bratfläche.

- Um den Grill um 180° zu öffnen, greifen Sie den Griff (1) und öffnen Sie die obere Arbeitsfläche um 90°.
- Halten Sie die obere Arbeitsfläche am Griff fest, schieben Sie die Halterung (3) und öffnen Sie den Grill um 180° (Abb. 3).
- Installieren Sie die Wechselplatten wie es oben beschrieben ist. Je nach Art der zubereiteten Speisen können Sie die Platten in verschiedenen Kombinationen aufstellen (Abb. 3, 4, 5).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, dabei blinkt die Netzkontrollleuchte auf der Taste (8) und ertönt ein kurzes Tonsignal.
- Drücken Sie die Taste (8), um den Grill einzuschalten, der Bildschirm (12) leuchtet auf und die Betriebskontrollleuchte leuchtet dauerhaft.
- Drehen Sie den Schaltgriff (9) und wählen Sie den gewünschten Kochbetrieb aus.
- Drücken Sie die Taste des Griffs (9), um die Auswahl zu bestätigen.

- Auf dem Bildschirm (12) leuchtet die Aufschrift «HEIZUNG», die Platten beginnen sich auf die eingestellte Temperatur zu erwärmen.
- Wenn der Grill warm ist, ertönt dreimal ein Tonsignal und auf dem Bildschirm (12) wird «PRODUKT HINZUFÜGEN» angezeigt.
- Legen Sie die Produkte vorsichtig auf die Wechselplatten.
- Nachdem die Produkte gekocht sind, legen Sie sie mit hitzebeständigem Holz- oder Kunststoff-Küchenzubehör in ein geeignetes Geschirr um.
- Schalten Sie den Grill aus, indem Sie die Taste (8) drücken, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Bevor das Gerät zu reinigen, warten Sie ab, bis es vollständig abkühlt.

#### REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch.
- Öffnen Sie die Arbeitsflächen vollständig und lassen Sie den Grill auf Raumtemperatur abkühlen.
- Entfernen Sie die Wechselplatten (10 und 11) durch Drücken der Tasten (2 und 6).
- Entfernen Sie die Schale (5).

#### 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 |
| 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  |
|   | Defekter Temperatursensor  | Wenden Sie sich an das Kundendienst  |

- Entfernen Sie Speisereste von den Wechselplatten (10 und 11), waschen Sie die Wechselplatten (10 und 11) mit warmem Wasser und einen neutralen Waschmittel und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

**Anmerkung:** *abnehmbare Platten können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.*

- Spülen Sie die Schale (5) mit warmem Wasser und einem neutralen Waschmittel ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Nach dem Kochen des Fisches fetten Sie die Arbeitsplatten mit Zitronensaft ein, um den Fischgeschmack zu entfernen.
- Wischen Sie das Grillgehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Stellen Sie die Wechselplatten (10 und 11) und die Schale (5) zurück auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Wechselplatten (10 und 11), des Grillgehäuses keine Abrasivmittel, Lösungsmittel oder Metallschwämme, da diese die Antihaftoberfläche oder die Außenseite 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.*

## DEUTSCH

| Fehler  | Mögliche Ursache  | Behebung   |
|---|---|--|
| Der Fehler E1 wird auf dem Bildschirm angezeigt | Es ist ein Stromkreisbruch zwischen dem Temperatursensor und der Bedienungsplatte aufgetreten | Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst |
| Der Fehler E2 wird auf dem Bildschirm angezeigt | Es ist ein Kurzschluss zwischen dem Temperatursensor und der Bedienungsplatte aufgetreten     | 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.
- Das Gerät kann vertikal gelagert werden, sodass es weniger Platz benötigt. Dazu muss die Halterung (4) in die senkrechte Position gebracht werden, wodurch der Grill geschlossen verriegelt wird.

### 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.
- Vor dem Einlegen des Grills in die Transportverpackung muss die Halterung (4) in die senkrechte Position gebracht werden, um ein versehentliches Öffnen der Arbeitsflächen während des Transports zu verhindern. Die Transportierung von Geräten sollte die Möglichkeit einer direkten Einwirkung von Niederschlägen und aggressiven Umgebungen auf sie ausschließen.

### LIEFERUMFANG

Kontaktgrill – 1 St.  
 Abnehmbare Platte – 2 St.  
 Reinigungswerkzeug – 1 St.  
 Thermofühler – 1 St.  
 Bedienungsanleitung mit Garantiekarte – 1 St.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50-60 Hz  
 Nennleistungsaufnahme: 1600 W

### 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.

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](mailto: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](http://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](http://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- 1700**

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-1700**

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-1700**

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-1700**

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.

