

REDMOND

Гриль SteakMaster

RGM-M813

Руководство по эксплуатации



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

RUS	8
UKR	19
KAZ	30

EAC

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

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

Импортер в РФ: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

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

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

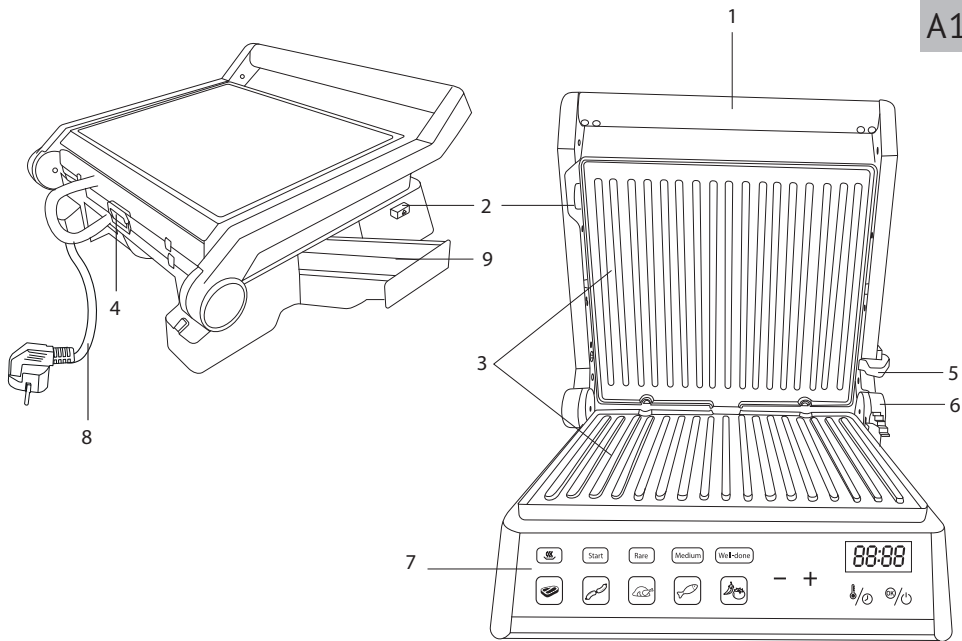
© REDMOND. Все права защищены. 2021

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

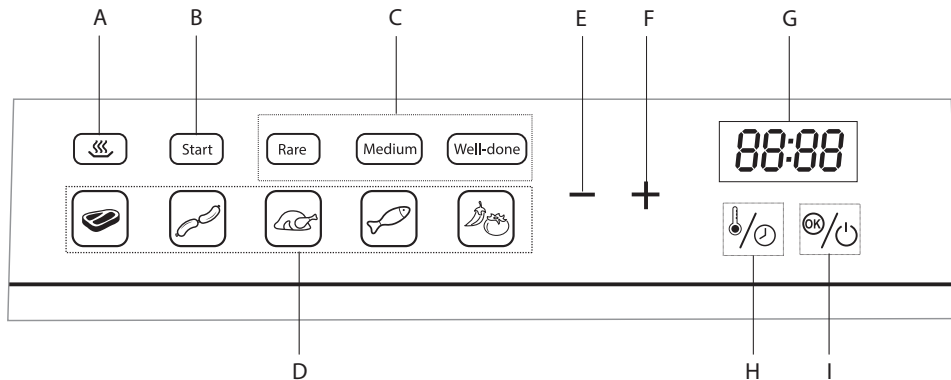
СОДЕРЖАНИЕ

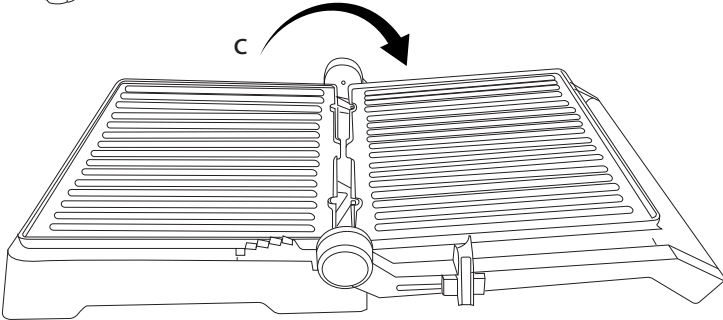
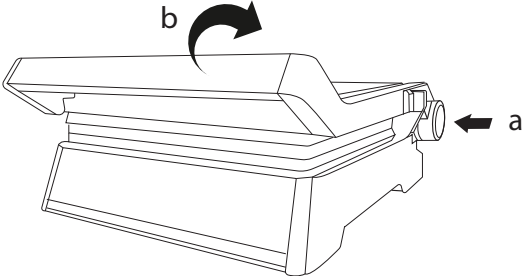
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8
Технические характеристики	11
Комплектация	11
Устройство модели.....	12
Панель управления.....	12
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	13
Автоматические программы приготовления	13
Ручной режим приготовления	14
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	16
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	16
Хранение и транспортировка	17
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	17
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18

A1

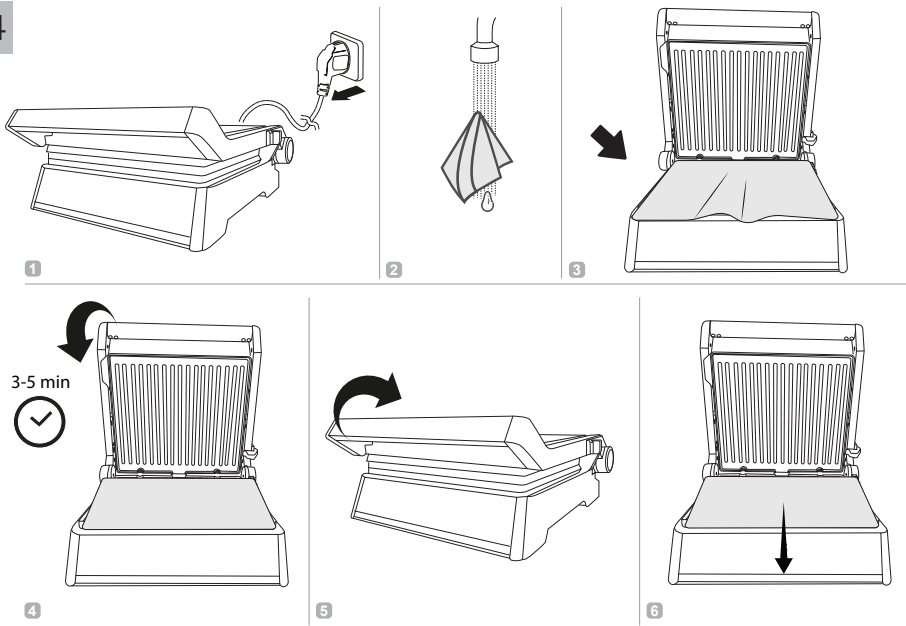


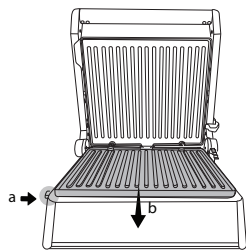
A2





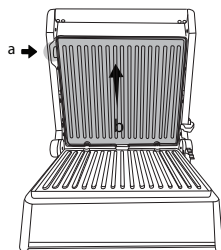
A4



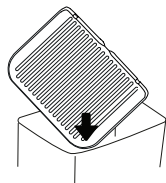


1

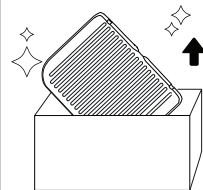
1.1



1.2

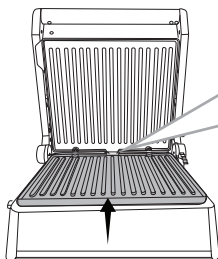


2



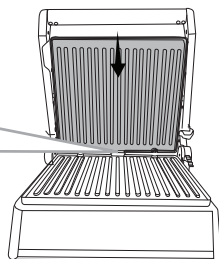
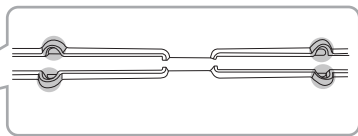
3

A5



4

4.1



4.2

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике REDMOND.

REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Гриль SteakMaster RGM-M813 — современный высокотехнологичный прибор для приготовления пищи.

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

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

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



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий 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 имеет заземление.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

STOP

Во время работы металлические части прибора нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда устройство подклю-

чено 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.

STOP

ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению

электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, является нарушением правил эксплуатации.
- Не накрывайте прибор во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

STOP ***ВНИМАНИЕ!** Во избежание некорректной работы прибора и возникновения 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.

STOP ***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 удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!

Технические характеристики

Модель.....	SteakMaster RGM-M813
Мощность.....	2000 Вт
Напряжение.....	220 – 240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Защита от перегрева.....	есть
Материал корпуса.....	металл, пластик
Покрывание панелей.....	антипригарное
Панель управления.....	сенсорная, светодиодная
Индикация степени прожарки.....	есть
Автоматическое отключение.....	по окончании приготовления
Автоматические программы.....	5
Ручной режим.....	есть
Регулировка температуры.....	120–230°C, с шагом 10°C
Регулировка времени приготовления.....	1–60 минут, с шагом 1 минута
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	359 × 170 × 343 мм
Размер рабочей поверхности.....	290 × 260 мм
Вес нетто.....	4,9 кг
Длина электрошнура.....	0,7 м

Комплектация




Гриль.....	1 шт.
Съемный поддон для сбора масла/жира.....	1 шт.
Съемные панели.....	2 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.




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





Устройство модели (схема А1, стр. 3)

1. Ручка
2. Кнопка отсоединения панели
3. Съёмные панели
4. Желоб для слива масла/жира
5. Регулятор высоты / фиксатор крышки
6. Ограничитель
7. Панель управления с дисплеем
8. Шнур электропитания
9. Съёмный поддон для сбора масла/жира

Панель управления (схема А2, стр. 4)

- A.  – индикатор нагрева
- B. Start – индикатор готовности к работе
- C. Индикаторы степени прожарки:
 - Rare – слабая прожарка
 - Medium – средняя прожарка
 - Well-done – сильная прожарка
- D. Кнопки выбора автоматических программ приготовления:
 -  – приготовление стейков
 -  – приготовление сосисок

-  – приготовление птицы
-  – приготовление рыбы
-  – приготовление овощей

- E. Кнопка  – уменьшение настраиваемого параметра
- F. Кнопка  – увеличение настраиваемого параметра
- G. Дисплей
- H. Кнопка  – переход в ручной режим
- I. Кнопка  – включение/выключение прибора, запуск процесса нагрева / процесса приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Полностью размотайте электрошнур. Корпус прибора протрите влажной тканью, съёмные детали промойте теплой водой с использованием мягкого мыльного раствора. 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 по назначению, обязательно произведите цикл нагрева без продуктов для удаления технической защитной смазки. Затем отключите прибор от электросети, дайте остыть и произведите очистку панелей согласно разделу «Уход за прибором».

STOP














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

ЗАПРЕЩЕНО переносить прибор во время его работы!

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Автоматические программы приготовления

Допускается приготовление при закрытой и открытой крышке. Вы также можете использовать прибор в режиме барбекю, для этого нажмите на ограничитель, раскройте крышку прибора на 180°, как показано на схеме А3 (стр. 5), и расположите продукты на обеих панелях.



1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Подключите прибор к электросети, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор кнопки  будет мигать. Прибор находится в режиме ожидания.
3. Включите прибор, нажав кнопку , загорятся индикаторы кнопок автоматических программ и , индикатор кнопки  будет гореть постоянно.
 -  При бездействии в течение 1 минуты прибор автоматически переходит в режим ожидания.
4. Выберите одну из автоматических программ приготовления, нажав соответствующую кнопку на панели управления, индикаторы остальных программ погаснут, на дисплее отобразится вес продукта по умолчанию.
5. С помощью кнопок  и  установите вес продукта в диапазоне от 100 до 700 г (в программе  – от 300 до 500 г, в программе  – от 100 до 600 г) с шагом 100 г.
 -  При бездействии в течение нескольких секунд во время настройки выбранного параметра внесенные изменения автоматически сохраняются.
6. Для запуска выбранной программы приготовления нажмите кнопку , начнется процесс нагрева, индикатор  будет мигать, на дисплее будет отображаться время работы программы.
-  Если после выбора программы приготовления сразу загорится индикатор Start, это означает, что текущая температура панелей выше или равна установленной. Для предотвращения подгорания продуктов выключите прибор и дайте ему остыть.
7. Когда панели нагреются до заданной температуры, прозвучат два коротких звуковых сигнала, индикатор Start начнет мигать.

8. Расположите продукты на выбранных панелях, при необходимости прижмите верхнюю панелью (не прилагайте чрезмерных усилий).


i Для достижения оптимального результата производите закладку продуктов после того, как индикатор Start начнет мигать!

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

Для вашего удобства прибор оснащен регулятором высоты крышки, который позволяет варьировать толщину закладки продукта.

9. Нажмите кнопку  на дисплее начнется обратный отсчет времени работы программы. При работе программы  на дисплее начнется прямой отсчет времени работы программы. Вы можете контролировать степень готовности продукта, ориентируясь на индикаторы, например, чтобы получить мясо слабой прожарки, снимите его, когда индикатор Rare перестанет мигать и станет гореть непрерывно. Аналогично непрерывно горящий индикатор Medium означает среднюю, а Well-done – сильную степень прожарки. При каждом изменении степени прожарки прибор подаст 3 звуковых сигнала.



Чтобы прервать процесс нагрева или приготовления нажмите и удерживайте кнопку  прибор перейдет в режим ожидания.

Если после достижения прибором заданной температуры, режим приготовления не будет запущен в течение 5 минут, прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

10. По окончании приготовления прибор подаст 3 звуковых сигнала, на дисплее на несколько секунд отобразится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания. Аккуратно поднимите крышку прибора (если продукт готовится с закрытой крышкой). Извлеките продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.




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




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

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


Ручной режим приготовления



Допускается приготовление при закрытой и открытой крышке. Вы также можете использовать прибор в режиме барбекю, для этого нажмите на ограничитель, раскройте крышку прибора на 180°, как показано на схеме **A3** (стр. 5), и расположите продукты на обеих панелях.




1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Подключите прибор к электросети, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор кнопки  будет мигать. Прибор находится в режиме ожидания.

3. Включите прибор, нажав кнопку , загорятся индикаторы кнопок автоматических программ и , индикатор кнопки  будет гореть постоянно.

i При бездействии в течение 1 минуты прибор автоматически переходит в режим ожидания.

4. Нажмите кнопку , чтобы перевести прибор в ручной режим, индикаторы автоматических программ погаснут. На дисплее отобразится температура приготовления по умолчанию.

5. С помощью кнопок  и  установите температуру приготовления (следуйте рекомендациям прилагаемой книги рецептов) в диапазоне от 120 до 230°C, с шагом 10°C:

6. Для сохранения внесенных изменений и перехода к настройке времени работы программы нажмите кнопку , на дисплее отобразится время приготовления по умолчанию. С помощью кнопок  и  установите время приготовления в диапазоне от 1 до 60 минут, с шагом 1 минута.



i Настройку времени приготовления можно пропустить и сразу перейти к запуску процесса нагрева, в таком случае время приготовления будет ограничено 60 минутами.

Настроенные параметры можно изменить на любом этапе работы программы.

При бездействии в течение нескольких секунд во время настройки выбранного параметра внесенные изменения автоматически сохраняются.



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

7. Нажмите кнопку , начнется процесс нагрева, индикатор  будет мигать, на дисплее будет отображаться заданная температура приготовления.

i Если после установки температуры приготовления сразу загорается индикатор Start, это означает, что текущая температура панелей выше или равна установленной. Для предотвращения подгорания продуктов выключите прибор и дайте ему остыть.

8. Когда панели нагреются до заданной температуры, прозвучат два коротких звуковых сигнала, индикатор Start начнет мигать.

9. Расположите продукты на выбранных панелях, при необходимости прижмите верхнюю панелью (не прилагайте чрезмерных усилий).

i Для достижения оптимального результата производите закладку продуктов после того, как индикатор Start начнет мигать! Антипригарное покрытие панелей в большинстве случаев позволяет готовить без использования масла. Однако при необходимости вы можете нанести на рабочую поверхность панелей небольшое количество растительного или сливочного масла.

Для вашего удобства прибор оснащен регулятором высоты крышки, который позволяет варьировать толщину закладки продукта.

10. Нажмите кнопку , на дисплее начнется обратный, если время приготовления было установлено, или прямой, если время приготовления установлено не было, поминутный отсчет.



Чтобы прервать процесс нагрева или приготовления нажмите и удерживайте кнопку  прибор перейдет в режим ожидания.

Если после достижения прибором заданной температуры режим приготовления не будет запущен в течение 5 минут, прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

11. По окончании приготовления прибор подаст 3 звуковых сигнала, на дисплее на несколько секунд отобразится надпись «Енд», затем прибор перейдет в режим ожидания. Аккуратно поднимите крышку прибора (если продукт готовится с закрытой крышкой). Извлеките продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.

STOP

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

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

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

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

Проблема	Причина	Способ решения
Блюдо не приготовилось до конца	Открытие прибора в процессе приготовления	В процессе приготовления старайтесь не открывать крышку прибора раньше рекомендуемого времени
	Продукт помещен на холодную панель	Выкладывайте продукт на разогретую панель
Блюдо пригорает	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
	Продукт следует готовить с использованием масла	Смажьте разогретую панель маслом
Блюдо пересыхает	Блюдо готовится слишком долго	Сократите время приготовления

Проблема	Причина	Способ решения
Блюдо прилипает	Длительное приготовление без масла	Смажьте панель маслом или сократите время приготовления



Для достижения оптимального результата рекомендуем воспользоваться прилагаемой к прибору книгой рецептов.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Производите очистку прибора 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 жестким покрытием и любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей. Используйте только мягкую сторону губки!

Порядок очистки съемных металлических панелей см. на схеме **A4**, стр. 6 По завершении данной процедуры протрите панели сухой мягкой тканью или бумажной салфеткой.



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

Съемные панели также можно очищать в посудомоечной машине.

Порядок снятия и установки съемных металлических панелей см. на схеме **A5**, стр. 7.

STOP

ВНИМАНИЕ! Включать прибор со снятыми одной или двумя панелями **ЗАПРЕЩЕНО!**

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

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 привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к грилю SteakMaster RGM-M813 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-KT1 – кухонный термометр

Используется для точного определения температуры внутри готовящихся продуктов: стейков, фаршированной птицы, пирогов или хлеба, а также – для контроля степени готовности блюд и некоторых напитков. Термометр измеряет температуру в пределах от -10 до $+200^{\circ}\text{C}$, значение температуры отображается на цифровом ЖК-дисплее.

RGP-10 – сменная панель «Гриль»

Панель с устойчивым антипригарным покрытием.

RAM-BP1 – противень с антипригарным покрытием

Предназначен для приготовления при помощи гриля запеченных блюд с овощами, мясом или грибами, а также для выпекания небольших пирогов и бисквитов. Размеры противня $230 \times 220 \times 45$ мм.

Ecoglass MC – антипригарное мультипокрытие

Продлевает срок службы панелей гриля, сохраняя натуральный вкус и полезные свойства продуктов. Изготовлено из стекловолна, 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 прибора к электросети
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке E*, звучат 6 коротких звуковых сигналов	Сработала защита от перегрева или произошла системная ошибка	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение об ошибке E*, звучат 6 коротких звуковых сигналов	Съемные панели не были установлены, сработала защита от перегрева	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включать прибор со снятыми одной или двумя панелями запрещено
Во время работы появился посторонний запах	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Это не является неисправностью. Запах исчезнет после нескольких включений
Во время работы прибор выделяет небольшое количество дыма	Прибор новый, дым выделяется при сгорании защитного покрытия нагревателя	Это не является неисправностью. Задымление исчезнет после первого включения

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

Запчасти для постгарантийного ремонта можно найти на сайте <https://redmondsale.com>.

VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном га-

рантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия и т.д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

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

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 и применимыми техническими стандартами.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.



Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і збережіть її як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням вимог щодо техніки безпеки та правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад призначений для використання в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.

STOP

- Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
 - Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу: невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або займання кабелю.
 - Підключайте прилад лише до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога електробезпеки. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.
 - Не залишайте працюючий прилад без нагляду. Прибор не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи віддаленого управління.
- Під час роботи металеві частини приладу нагріваються. Не торкайтеся до них руками, коли пристрій підключений до елек-*

тросмережі. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь нагрітого приладу.

- Продукти можуть горіти, тому прилад не варто використовувати поблизу або під займистими матеріалами, наприклад, занавісками.
- Вимикайте прилад із розетки після використання, а також під час його очищення або переміщення. Витягуйте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за дрiт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався та не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами й краями меблів.

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

- Не накривайте прилад під час роботи: це може призвести до порушення роботи та поломки пристрою.

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

STOP УВАГА! Для уникнення некоректної роботи приладу і виникнення стороннього запаху при експлуатації не допускайте попадання рідких інгредієнтів і часточок їжі між панелями і корпусом.

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

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу має здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Некваліфіковано

виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.



ОБЕРЕЖНО! Гаряча поверхня!

Технічні характеристики

Модель.....	SteakMaster RGM-M813
Потужність.....	2000 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Захист від перегріву.....	€
Матеріал корпусу.....	метал, пластик
Покриття панелей.....	антипригарне
Температура нагріву.....	120–230°C, з кроком 10°C
Панель управління.....	сенсорна, світлодіодна
Індикація ступеня просмаження.....	€
Автоматичне відключення.....	після закінчення приготування
Автоматичні програми.....	5
Ручний режим.....	€
Регулювання температури.....	120–230°C, з кроком 10°C
Регулювання часу приготування.....	1–60 хвилин, з кроком 1 хвилина
Габаритні розміри (Ш × В × Г).....	359 × 170 × 343 мм
Розмір робочої поверхні.....	290 × 260 мм
Вага нетто.....	4,9 кг
Довжина електрошнура.....	0,7 м

Комплектація




Гриль.....	1 шт.
Знімний піддон для збирання масла/жиру.....	1 шт.
Знімні панелі.....	2 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.




Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка $\pm 10\%$.





Будова приладу (схема **A1**, стор. 3)

1. Ручка
2. Кнопка від'єднання панелі
3. Знімні панелі
4. Жолоб для зливання масла/жиру
5. Регулятор висоти / фіксатор кришки
6. Обмежувач
7. Панель управління з дисплеєм
8. Електрошнур
9. Знімний піддон для збирання масла/жиру

Панель управління (схема **A2**, стор. 4)


- A.  – індикатор нагріву
- B. Start – індикатор готовності до роботи
- C. Індикатори ступеня прожарювання:
 - Rare – слабе просмаження
 - Medium – середнє просмаження
 - Well-done – сильне просмаження
- D. Кнопки обирання автоматичних програм приготування:
 -  – приготування стейків
 -  – приготування сосисок

-  – приготування птиці
-  – приготування риби
-  – приготування овочів

- E. Кнопка  – зменшення значення параметра
- F. Кнопка  – збільшення значення параметра
- G. Дисплей
- H. Кнопка  – перехід до ручного режиму
- I. Кнопка  – увімкнення/вимкнення приладу, запуск процесу нагрівання / процесу приготування

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Вида-
літь усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

 **Обов'язково зберіть на місці застережні наклейки, наклей-
ки-покажчики (за наявності) і табличку з серійним номером
виробу на його корпусі!**


*Після транспортування або зберігання за низьких темпера-
тур необхідно витримати прилад за кімнатної темпера-
тури не менше ніж 2 години перед увімкненням.*


Повністю розмотайте електрошнур. Корпус приладу протріть
вологою тканиною. Знімні деталі промийте теплою водою, ре-
тельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в
електромережу.

Встановіть прилад на тверду рівну суху горизонтальну поверх-
ню. Встановлюючи його, стежте за тим, щоб пара, що виходить

з-під кришки, не потрапляла на шпалери, декоративні покрит-
тя, електронні прилади й інші предмети, які можуть пошкоди-
тися через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й
видимі внутрішні частини приладу не мають пошкоджень, ско-
ліва інших дефектів.

 *Перш ніж використовувати прилад за призначенням, обов'яз-
ково здійсніть цикл нагрівання без продуктів для видалення
технічного захисного мастила. Потім відключіть прилад від
електромережі, дайте охолонути та очистьте панелі згід-
но з розділом «Догляд за приладом».*



 *Підняти прилад за ручку ЗАБОРОНЕНО. Переносите прилад,
утримуючи його за корпус.*




ЗАБОРОНЕНО переносити прилад під час його роботи!

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Використання автоматичних програм приготування





*Ви також можете використовувати прилад в режимі барбекю,
для цього натисніть на обмежувач і розкрийте кришку при-
ладу на 180°, як показано на схемі **A3** (стор. 5), і розташуйте
продукти на обох панелях.*

1. Підготуйте інгредієнти згідно з обраним рецептом.
2. Підключіть прилад до електромережі, прозвучить звуковий
сигнал, індикатор кнопки /  буде блимати. Прилад зна-
ходиться в режимі очікування.



3. Увімкніть прилад, натиснувши кнопку , загоряться індикатори кнопок автоматичних програм і , індикатор кнопки  буде горіти постійно.

i Якщо протягом 1 хвилини не буде здійснено жодних дій, прилад автоматично перейде в режим очікування.

4. Виберіть одну з автоматичних програм приготування, натиснувши відповідну кнопку на панелі керування. При цьому індикатори інших програм згаснуть, і на дисплеї відобразиться вага продукту за замовчуванням.

5. За допомогою кнопок  і  налаштуйте вагу продукту в діапазоні від 100 до 700 г (у програмі  – від 300 до 500 г, у програмі  – від 100 до 600 г) з кроком 100 г.

i Якщо під час налаштування обраного параметра протягом декількох секунд не буде здійснено жодних дій, внесені зміни будуть автоматично збережені.

6. Для запуску програми приготування натисніть кнопку , почнеться процес нагрівання, індикатор  буде блимати, на дисплеї буде відображатися час роботи програми.

i Якщо після програми приготування відразу загоряється індикатор Start, це означає, що поточна температура панелей вище або дорівнює встановленій. Для запобігання підгорання продуктів вимкніть прилад і дайте йому охолонути.


7. По досягненні необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигнали, індикатор Start почне блимати.

8. Розташуйте продукти на обраних панелях, при необхідності притисніть верхню панельлю (не докладайте надмірних зусиль).

i Для досягнення оптимального результату закладку продуктів тільки після того, як індикатор Start почне блимати!

Антипригарне покриття панелей в більшості випадків дозволяє готувати без використання олії. Однак при необхідності ви можете нанести на робочу поверхню панелей невелику кількість рослинної олії або вершкового масла.

Для вашої зручності прилад оснащений регулятором висоти кришки, який дозволяє варіювати товщину закладки продукту.

9. Натисніть кнопку , на дисплеї почнеться зворотний відлік часу роботи програми.

 Щоб перервати процес нагрівання або приготування, натисніть і утримуйте кнопку , прилад перейде в режим очікування.

Якщо після досягнення приладом налаштованої температури режим приготування не буде запущений протягом 5 хвилин, прилад автоматично перейде в режим очікування.

10. Після закінчення приготування прилад подасть 3 коротких звукових сигнали, на дисплеї на декілька секунд з'явиться напис «End», потім прилад перейде в режим очікування. Акратно підніміть кришку приладу (якщо продукт готується із закритою кришкою). Вийміть готову страву, використовуючи дерев'яні або силіконові кухонні лопатки.





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

- Вимкніть прилад від електромережі. Очистіть прилад відповідно до рекомендацій розділу «Догляд за приладом».


Прилад рекомендовано очищати після кожної закладки через 1 хвилину після використання для уникнення присихання залишків їжі, що ускладнить подальше очищення






Ручний режим приготування

*Ви також можете використовувати прилад в режимі барбекю, для цього натисніть на обмежувач і розкрийте кришку приладу на 180°, як показано на схемі **A3** (стор. 5), і розташуйте продукти на обох панелях.*

- Підготуйте інгредієнти згідно з обраним рецептом.
- Підключіть прилад до електромережі, прозвучить звуковий сигнал, індикатор кнопки  буде блимати. Прилад знаходиться в режимі очікування.
- Увімкніть прилад, натиснувши кнопку , загоряться індикатори кнопок автоматичних програм і , індикатор кнопки  буде горіти постійно.

i Якщо протягом 1 хвилини не буде здійснено жодних дій, прилад автоматично перейде в режим очікування.

- Натисніть кнопку , щоб перевести прилад в ручний режим, індикатори автоматичних програм згаснуть. На дисплеї відобразиться температура приготування за замовчуванням.

- За допомогою кнопок  і  — встановіть температуру приготування (дотримуйтесь вказівок книги рецептів, що додається до приладу) в діапазоні від 120 до 230°C, з кроком 10°C:
- Щоб зберегти внесені зміни та перейти до налаштування часу роботи програми, натисніть кнопку , на дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням. За допомогою кнопок  і  — встановіть час приготування в діапазоні від 1 до 60 минут, кроком 1 хвилини.



i Ви можете пропустити етап налаштування часу приготування та відразу перейти до запуску процесу нагрівання. У такому випадку час приготування буде обмежений 60 хвилинами.

Налаштовані параметри можна змінити на будь-якому етапі роботи програми.

Якщо під час налаштування обраного параметра протягом декількох секунд не буде здійснено жодних дій, внесені зміни будуть автоматично збережені.



Для досягнення оптимального результату дотримуйтесь вказівок книги рецептів, що додається до приладу.

- Натисніть кнопку , щоб запустити процес нагрівання, індикатор  буде блимати, на дисплеї буде відображатися налаштована температура приготування.




Якщо після установки температури приготування відразу загоряється індикатор Start, це означає, що поточна температура панелей вище або дорівнює встановленій. Для запобігання підгоряння продуктів вимкніть прилад і дайте йому охолонути.

8. По досягненні необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигнали, індикатор Start почне блимати.
9. Розташуйте продукти на обраних панелях, при необхідності притисніть верхню панелью (не докладайте надмірних зусиль).

i Для досягнення оптимального результату закладку продуктів тільки після того, як індикатор Start почне блимати! Антипригарне покриття панелей в більшості випадків дозволяє готувати без використання олії. Однак при необхідності ви можете нанести на робочу поверхню панелей невелику кількість рослинної олії або вершкового масла.

Для вашої зручності прилад оснащений регулятором висоти кришки, який дозволяє варіювати товщину закладки продукту.

10. Натисніть кнопку , після чого на дисплеї почнеться зворотний відлік часу, якщо час приготування був налаштований, або прямий щохвилинний відлік, якщо час приготування не був налаштований.



Щоб прервати процес нагріву або приготування нажми-те і удерживайте кнопку , прибор перейде в режим очікування.

Якщо після досягнення приладом налаштованої температури режим приготування не буде запущений протягом 5 хвилин, прилад автоматично перейде в режим очікування.

11. Після закінчення приготування прилад подасть 3 коротких звукових сигналу, на дисплеї на декілька секунд з'явиться напис «End», потім прилад перейде в режим очікування.

Акуратно підніміть кришку приладу (якщо продукт готується із закритою кришкою). Вийміть готову страву, використовуючи дерев'яні або силіконові кухонні лопатки.



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


12. Вимкніть прилад від електромережі. Очистьте прилад відповідно до рекомендацій розділу «Догляд за приладом».

Прилад рекомендовано очищати після кожної закладки через 1 хвилину після використання для уникнення присихання залишків їжі, що ускладнить подальше очищення

Помилки при приготуванні та способи їх усунення

Проблема	Причина	Спосіб вирішення
Страва не приготувалася до кінця	Відкриття приладу в процесі приготування	У процесі приготування намагайтеся не відкривати кришку приладу раніше рекомендованого часу
	Продукт поміщено на холодну панель	Викладайте продукт на розігріту панель
	Недостатній час приготування	Збільшіть час приготування
Страва пригорає	Встановлена різна температура нагріву панелей при приготуванні із закритою кришкою	При приготуванні з закритою кришкою завжди встановлюйте однакову температуру нагрівання верхньої і нижньої панелей
	Продукт слід готувати з використанням олії	Змастіть розігріту панель маслом
Продукт пере-сихає	Страва готується дуже довго	Скоротіть час приготування

Проблема	Причина	Спосіб вирішення
Продукт прилипає	Тривале приготування без олії	Змастіть панель маслом або скоротіть час приготування

 Для досягнення оптимального результату рекомендуємо скористатися книгою рецептів, що додається до приладу.


III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ поміщати прилад, вилку та шнур електроживлення під струмінь води або занурювати їх у воду.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних жорстких паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані до застосування для предметів, що контактують з їжею. Використовуйте тільки м'яку сторону губки!

Порядок очищення знімних металевих панелей див. на схемі **A4**, стр. 6. Після закінчення цієї процедури протріть панелі сухою м'якою тканиною або паперовою серветкою.

 Цей спосіб найбільш ефективний через хвилину після відключення приладу від електромережі, тому будьте обережні і не торкайтеся приладу для запобігання опіку.

Знімні панелі також можна очищати в посудомийній машині.

Порядок зняття та встановлення знімних металевих панелей див. на схемі **A5**, стор. 7.

STOP *УВАГА! Включати прилад зі знятими однією або двома панелями ЗАБОРОНЕНО!*

У процесі приготування жир і масло стікають через спеціальні жолоби в панелях в піддон. Піддон і панелі очищайте після кожного використання з обох сторін, промиваючи в теплій воді з використанням м'якого миючого засобу.

Перед установкою в прилад дайте панелям повністю просохнути при кімнатній температурі.

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові насадки до грилю SteakMaster RGM-M813 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.companu або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-KT1 – кухонний термометр

Використовується для точного визначення температури всередині готуються продуктів: стейків, фаршированої птиці, пирогів або хліба, а також – для контролю ступеня готовності страв і деяких напоїв. Термометр вимірює температуру в межах від -10 до +200°C, значення температури відображається на цифровому дисплеї.

RGP-10 – змінна панель «Гриль»

Панель зі стійким антипригарним покриттям.

RAM-BP1 – деко з антипригарним покриттям

Призначений для приготування за допомогою гриля запечених страв з овочами, м'ясом або грибами, а також для випікання невеликих пирогів і бісквітів. Розміри листа 230 × 220 × 45 мм.

Ecoglass MC – антипригарне мультипокриття

Подовжує термін служби панелей гриля, зберігаючи натуральний смак і корисні властивості продуктів. Виготовлено зі скловолокна, витримує температуру до 260°C.

V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Прилад не вмикається	Прилад не підключен до електромережі	Підключіть прилад до електромережі
	В електророзетці немає напруги	Підключіть прилад до справної електророзетки

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку E*, прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Спрацював захист від перегрівання або сталася системна помилка	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
	Змінні панелі не були встановлені, спрацював захист від перегрівання	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Включіть прилад зі знятими однією або двома панелями заборонено
Під час роботи з'явився сторонній запах	Прилад новий, запах іде від захисного покриття	Це не є несправністю. Запах зникне після декількох вмикань
Під час роботи прилад виділяє невелику кількість диму	Прилад новий, дим виділяється при згорянні захисного покриття нагрівача	Це не є несправністю. Задимлення зникне після першого включення

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

Запчастини для післягарантійного ремонту можна знайти на сайті <https://redmondsale.com>.

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригіналь-

ному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (антипригарні покриття і т. д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у разі, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

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

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

2 – рік виробництва (1 – 2021 р., 2 – 2022 р. ... 0 – 2030 р.)

3 – серійний номер моделі

Встановлений виробником термін служби приладу складає 3 роки з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосованих технічних стандартів.

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми по переробці відходів. Не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.



Пайдаланар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметінің мерзімін ұзартады.

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

САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін сақтамаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, мен өнеркәсіптік емес пайдаланудың кез келген басқа осындай жағдайларда пайдаланыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген мақсатсыз пайдалану бұйымды тиісті түрде пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.

- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспаптың номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
 - Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкессіздігі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің жаныуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты тек жерлендірілетін розеткілерге ғана қосыңыз, – бұл электр қауіпсіздігінің міндетті талабы. Ұзартқышты қолдана отырып, оның жерлендірілетініне көз жеткізіңіз.
 - Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Аспап сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесі көмегімен жұмыс жауаға арналмаған.
- STOP** Жұмыс кезінде құралдың металл бөлшектері қызады. Құрал электр желісіне қосулы кезде қол тигізбеңіз. Қызып тұрған құрал

дың ішкі беттеріне ешуақыт қол тигізбеңіз.

- Нан жануы мүмкін, сондықтан құралдың тез жанғыш заттардың жанында пайдаланбау керек, мысалы перде.
- Аспапты қолданған соң, сонымен қатар оны тазалаған немесе тасымалдаған кезде розеткіден өшіріңіз. Электр бауын сымынан емес, штепселінен ұстап тұрып, құрғақ қолмен шығарыңыз.
- Электр қоректендіру бауын есік қуыстарында немесе жылу көздерінің жанында тартпаңыз. Электр бауының бұралмағанын және иілмегенін, үшкір заттарға, бұрыштар мен жиһазға тимегенін қадағалаңыз.

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

- Азық салынған табақты жұмсақ және ыстыққа төзбейтін бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз, бұл құрылғының жұмысының бұзылуына және сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады: құрылғы корпусының ішіне су немесе бөгде заттардың түсуі оны қатты зақымдауы мүмкін.

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** *Аспаптың дұрыс жұмыс жасамауын және пайдалану барысында бөтен иістің туындауын болдырмас үшін панель мен корпусың арасына сұйық ингредиенттер мен тағам бөлшектерінің түсуіне жол бермеңіз.*

- Аспапты тазалар алдында оның электр желісінен өшіріліп, толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқауларды қатаң ұстаныңыз.

STOP **Аспана корпусын суға батыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ** *немесе оны ағып тұрған су астына қою!*

- 8 және одан үлкен жастағы балаларға, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ой шектеулері бар немесе тәжірибе не білім жетіспеушіліктері бар тұлғаларға құралды тек қараумен және/немесе егер олар құралды қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау алып, оны пайдаланумен байланысты қауіпті сезсе ғана қолдануға болады. Балаларға құралмен ойнауға болмайды. Құрал мен оның электр желісі сымын 8 жастан кіші балалар үшін қол жетімсіз жерде ұстаңыз. Құрылғыны тазалау мен оған қызмет көрсету ересектердің қарауысыз балалармен іске асырылмауы қажет.
- Орам материалы (үлдір, пенопласт және т. б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тыныстың тарылу қаупі бар! Орамды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жа-

сауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.



САҚ БОЛЫҢЫЗ! Ыстық бет!

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	SteakMaster RGM-M813
Қуаты.....	2000 Вт
Кернеу.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Қызып кетуден сақтау.....	бар
Корпус материалы.....	пластик, тот баспайтын болат
Панельдер жабыны.....	күюге қарсы
Қыздыру температурасы.....	120–230°C, 10°C қадамымен
Басқару панелі.....	сенсорлы, жарықдиодты
Қуыру деңгейін индикациясы	бар
Автоматтық ағытылуы	әзірледуді аяқтау бойынша
Автоматты бағдарлама	5
Қолмен әзірлеу режимі	бар
Температураны реттеу.....	120–230°C, 10°C қадамымен
Дайындау уақытының реттеу.....	1–60 минутқа, 1 минут қадаммен

Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	359 × 170 × 343 мм
Жұмыс бетінің өлшемі.....	290 × 260 мм
Таза салмағы.....	4,9 кг
Электр бау ұзындығы.....	0,7 м

Жинақ









Гриль.....	1 дана
Майды жинауға арналған алмалы-салмалы түпқойма.....	1 дана
Алмалы-салмалы панельдер.....	2 дана
Рецепті кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

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

Үлгі құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Тұтқа | 6. Шектегіш |
| 2. Панельді ажырату батырмасы | 7. Дисплеймен басқару панелі |
| 3. Алмалы-салмалы панельдер | 8. Электр қоректендіру бауы |
| 4. Майды құйып алуға арналған астауша | 9. Майды жинауға арналған алмалы-салмалы түпқойма |
| 5. Биіктік реттегіш / қақпа бекіткіш | |

Басқару панелі (A2 сурет, 4 бет)

- A.  – жылыту индикаторы
- B. Start – жұмысқа даярлық индикаторы
- C. Қуыру деңгейінің индикаторлары:
Rare – нашар қуыру
Medium – орташа қуыру
Well-done – қатты қуыру
- D. Әзірлеудің автоматты бағдарламаларын таңдап алу батырмасы:
 – стейктерді дайындау
 – сосиска әзірлеу
 – құстар әзірлеу
 – балық әзірлеу
 – көкөністерді дайындау
- E. — батырмасы – параметрдің мәнін азайту
- F. + батырмасы – параметрдің мәнін арттыру
- G. Дисплей
- H.  батырмасы – қолмен әзірлеу режиміне ауысу
- I.  батырмасы – құралды ажырату/қосу, қыздыру процесін / дайындау процесін іске қосу

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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



Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және ұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

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

Электр бауды толық жайыңыз. Құралдың тұрқын ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Алмалы-салмалы бөлшектерін жылы сумен жуып, электр желісіне қосар алдында құралдың барлық элементтерін мұқият кептіріңіз.

Аспапты шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пентемпературадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында құрылғы сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз.



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



Аспапты қаламға көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Аспапты корпустың сыртына ұстасаңыз ғана тасымалдауға болады.

Аспапты жұмыс кезінде тасымалдауға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Автоматты дайындау бағдарламаларын пайдалану



Сонымен қатар, сондай-ақ, құрылғыны барбекю режимінде пайдалануға болады, ол үшін шектегішті басыңыз және **A3** (5 бет) схемасында көрсетілгендей, құралдың қақпағын 180° ашыңыз, содан кейін өнімдерді екі панельге қойыңыз.


1. Ингредиенттерді таңдап алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
2. Құралды электр желіге қосыңыз, дыбыс сигналы естіледі, батырманың индикаторы жыпылықтайды. Құрылғы күту режимінде.
3. батырмасын басып, аспапты іске қосыңыз, автоматты бағдарламалардың және батырмаларының индикаторлары жанады, батырманың индикаторы үнемі жанады.
- i** 1 минут ішінде әрекетсіз болғанда аспап автоматты түрде күту режиміне көшеді.

4. Басқару панеліндегі тиісті батырманы басып, дайындаудың автоматты бағдарламаларының біреуін таңдаңыз, қалған бағдарламалардың индикаторлары сөнеді, дисплейде өнімнің әдепкі қалып бойынша салмағы көрсетіледі.


5. **+** және **—** батырмалардың көмегімен өнімнің 100-ден 700 г дейінгі (бағдарламасында – 300-ден 500 г дейінгі, бағдарламасында – 100-ден 600 г дейінгі) диапозондағы салмағын 100 г қадаммен белгілеңіз.

i Таңдалған параметрді баптаған кезде бірнеше секунд ішінде әрекетсіз болғанда енгізілген өзгерістер автоматты түрде сақталып қалады.

6. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін  батырмасын басыңыз, қыздыру процесі басталады,  индикаторы жыпылықтайды, дисплейде бағдарламаның жұмыс істеу уақыты көрсетілетін болады.


 *Егер Start индикатор пісіру бағдарламасын таңдағаннан кейін бірден жанады, бұл панельдердің ағымдағы температурасы орнатылғаннан жоғары немесе тең екенін білдіреді. Болдырмау үшін подгорания өнімдерін аспапты өшіріңіз және беріңіз өшіру суыт.*



7. Қажетті температураға жеткенде аспап 2 қысқа дыбыс сигналын береді, Start индикаторы жыпылықтайды.
8. Өнімді таңдалған панельдерге орналастырыңыз, қажет болса, жоғарғы панельді басыңыз (шамадан тыс күш салмаңыз).

 *Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімдерді Start индикаторы жыпылықтайды кейін ғана салыңыз!*

Панельдің жануға қарсы жабындысы көптеген жағдайда майсыз дайындауға мүмкіндік береді. Алайда, қажет болған кезде, сіз панельдің жұмыс істейтін бетіне шамалы мөлшерде өсімдік немесе сары майды жаға аласыз.


Сізге ыңғайлы болу үшін құрал қақпақ биіктік реттегішімен жабдықталған, ол өнімді салу қалыңдығын бақылауға мүмкіндік береді.

9.  батырмасын басыңыз, дисплейде бағдарламаның жұмыс істеу уақытының кері санағы басталады.

 *Қыздыру немесе дайындау процесін оқтату үшін  батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз, құрал күту режиміне ауысады.*

Егер аспап белгіленген температураға жеткеннен кейін дайындау режимі 5 минут ішінде іске қосылмайтын болса, аспап автоматты түрде күту режиміне көшеді.

10. Дайындау аяқталғаннан кейін аспап 3 дыбыс сигналын беріп, дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал күту режиміне ауысады. Аспаптың қақпағын мұқият көтеріңіз (егер өнім жабық қақпақпен дайындалса). Ағаш немесе силикон асүй қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.


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

11. Аспапты электр желісінен ажыратыңыз. Оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

Құрылғыны тағам қалдықтарын кептірмей, әрбір кейінгі қолданудан кейін 1 минуттан соң тазалау ұсынылады, бұл одан кейінгі тазалауды қиындатпау үшін жасалынады.

Қолмен әзірлеу режимі

*Сонымен қатар, сондай-ақ, құрылғыны барбекю режимінде пайдалануға болады, ол үшін шектегішті басыңыз және **A3** (5 бет) схемасында көрсетілгендей, құралдың қақпағын 180° ашыңыз, содан кейін өнімдерді екі панельге қойыңыз.*

1. Ингредиенттерді таңдап алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
2. Құралды электр желіге қосыңыз, дыбыс сигналы естіледі, батырманың индикаторы  жыпылықтайды. Құрылғы күту режимінде.

3. батырмасын басып, аспапты іске қосыңыз, автоматты бағдарламалардың және батырмаларының индикаторлары жанады, батырманың индикаторы үнемі жанады.

i 1 минут ішінде әрекетсіз болғанда аспап автоматты түрде күту режиміне көшеді.

4. Құралды қолмен әзірлеу режиміне келтіру үшін, батырмасын басыңыз, автоматты бағдарламалардың индикаторлары сөнеді. Дисплейде дайындау температурасы әдеркі қалып бойынша көрсетіледі.
5. + және — түймелерінің көмегімен дайындау температурасын 120-ден до 230°C дейінгі диапазонда 10°C қадаммен орнатыңыз (аспапқа қоса берілетін рецептілер кітабының нұсқауларын орындаңыз).
6. Енгізілген өзгерістерді сақтап қалу және бағдарлама жұмысы уақытын баптауға көшу үшін батырмасын басыңыз, дисплейде дайындаудың әдепкі қалып бойынша уақыты көрсетіледі. + және — түймелерінің көмегімен 1-ден 60 минутқа дейін диапазонда дайындау уақытын 1 минут қадаммен орнатыңыз.

i Дайындау уақытын баптауды босатып, бірден қыздыру процесін іске қосуға кірісуге болады, бұл жағдайда дайындау уақыты 60 минутпен шектелетін болады.

Бапталған параметрлерді бағдарлама жұмысының кез келген кезеңінде өзгертуге болады.

Таңдалған параметрді баптаған кезде бірнеше секунд ішінде әрекетсіз болғанда енгізілген өзгерістер автоматты түрде сақталып қалады.



Оңтайлы нәтижеге жету үшін, құралға қоса берілетін рецептілер кітабының нұсқауларын ұстаныңыз.

7. батырмасын басыңыз, қыздыру процесі басталады, индикаторы жыпылықтайды, дисплейде дайындаудың белгіленген температурасы көрсетілетін болады.

i Егер пісіру температурасын орнатқаннан кейін, Start индикаторы бірден жанады, бұл панельдердің ағымдағы температурасы орнатылғаннан жоғары немесе тең екенін білдіреді. Болдырмау үшін подгорания өнімдерін аспапты өшіріңіз және беріңіз өшіру суыт.

8. Қажетті температураға жеткенде аспап 2 қысқа дыбыс сигналын береді, Start индикаторы жыпылықтайды.
9. Өнімді таңдалған панельдерге орналастырыңыз, қажет болса, жоғарғы панельді басыңыз (шамадан тыс күш салмаңыз).

i Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімдерді Start индикаторы жыпылықтайды кейін ғана салыңыз!

Панельдің жануға қарсы жабындысы көптеген жағдайда майсыз дайындауға мүмкіндік береді. Алайда, қажет болған кезде, сіз панельдің жұмыс істейтін бетіне шамалы мөлшерде өсімдік немесе сары майды жаға аласыз.

Сізге ыңғайлы болу үшін құрал қақпақ биіктік реттегішімен жабдықталған, ол өнімді салу қалыңдығын бақылауға мүмкіндік береді.

10. батырмасын басыңыз, егер дайындаудың уақыты белгіленген болса, дисплейде минуттық кері, немесе дайындаудың уақыты белгіленбеген болса, минуттық тура санақ басталады.



Қыздыру немесе дайындау процесін оқтату үшін батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз, құрал күту режиміне ауысады.

Егер аспап белгіленген температураға жеткеннен кейін дайындау режимі 5 минут ішінде іске қосылмайтын болса, аспап автоматты түрде күту режиміне көшеді.

11. Дайындау аяқталғаннан кейін аспап 3 дыбыс сигналын беріп, дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал күту режиміне ауысады. Аспаптың қақпағын мұқият көтеріңіз (егер өнім жабық қақпақпен дайындалса). Ағаш немесе силикон асуы қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.

STOP

Пышақтар немесе металл аралау дискілерін пайдаланбаңыз. Бұл жабыспайтын қаттамасын бүлдіруі мүмкін.

12. Аспапты электр желісінен ажыратыңыз. Оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

Құрылғыны тағам қалдықтарын кептірмей, әрбір кейінгі қолданудан кейін 1 минуттан соң тазалау ұсынылады, бұл одан кейінгі тазалауды қиындатпау үшін жасалынады.

Тағам әзірлеу барысындағы қателіктер және оларды жою тәсілдері

Мәселе	Себеп	Шешу тәсілдері
Тағамдар аяғына дейін дайындалған жоқ	Әзірлеу процесінде құралды ашу	Әзірлеу кезінде ұсынылған уақыттан ерте құралдың қақпағын ашауға тырысыңыз
	Өнім суық панельге қойылды	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз
	Әзірлеудің жеткіліксіз уақыты	Әзірлеу уақытын көбейтіңіз
Тағам күйіп кетеді	Қақпағы жабық дайындау кезінде панельдердің әр түрлі қыздыру температурасы орнатылған	Жабық қақпақты дайындау кезінде жоғарғы және төменгі панельдердің бірдей қыздыру температурасын орнатыңыз
	Өнімді майды қолданып дайындау қажет	Қыздырылған панельге май жағыңыз

Мәселе	Себеп	Шешу тәсілдері
Тағам күйіп кетеді	Тағам өте ұзақ дайындалып жатыр	Әзірлеу уақытын қысқартыңыз
Өнім күйіп қалады		
Өнім жабысып қалады	Майды қоспай ұзақ әзірлеу	Панельге май жағыңыз немесе әзірлеу уақытын қысқартыңыз



Оңтайлы нәтижеге жету үшін, құралға қоса берілетін рецептер кітабін пайдалануыңызды ұсынамыз.

III. АСПАПТЫ КҮТУ

Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз.

Құрал айыр және электр қуатының сымын судың ағысы астына қоюға немесе суға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

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

Шешіліп алынатын металл панельдерді тазалау тәртібін **A4** схемасынан қараңыз (6 бет). Осы процедураны аяқтаған соң панельдерді құрғақ жұмсақ шүберекпен немесе қағаз майлықпен сүртіңіз.



Бұл әдіс аспапты электр желісінен ажыратқан соң бір минуттан кейін мейілінше тиімді, сондықтан абай болыңыз және күйіп қалмас үшін аспапқа денеңізді тигізбеңіз.

Алмалы-салмалы панельдерді ыдыс жуатын машинада тазартуға болады.

Алынбалы металл панельдерді алу және орнату тәртібін **A5** сызбасынан қараңыз, 7 бет.

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Бір немесе екі панелі шешіп алынған аспапты іске қосуға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

Әзірлеу процесінде май панельдердегі арнаулы астаушалар арқылы түпқоймаға ағады. Түпқойма мен панельді жұмсақ жуғыш құралын пайдаланып, әр пайдаланудан кейін жылу суда жуып, тазалаңыз. Құралды орнатар алдында панельге толығымен бөлме температурасында кебуге мүмкіндік беріңіз.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желден сәтін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

SteakMaster RGM-M813 гриль қосымша тіркемелерді сатып алу және соңғы REDMOND өнімдері туралы білу үшін www.redmond.companу сайтына немесе ресми дилерлік дүкендерге кіріңіз.

RAM-KT1 – ас үй термометрі

Дайындалатын өнімдердің ішіндегі температураны дәл анықтау үшін қолданылады: стейктер, тартылған құс, бәліштер немесе нан, сондай – ақ тағамдардың және кейбір сусындардың дайындық деңгейін бақылау үшін. Термометр –10-ден +200°C аралығында температураны өлшейді, температура мәні СКД-дисплейде көрсетіледі.

RGР-10 – ауысымдық панель «Гриль»

Панель тұрақты күйіп кетуге қарсы жабынмен жабдықталған.

RAM-BP1 – күйге қарсы жабыны бар қаңылтыр

Көкөністермен, етпен немесе саңырауқұлақтармен пісірілген тағамдарды грильдің көмегімен дайындауға, сондай-ақ шағын пирогтар мен бисквиттерді пісіруге арналған. Қаңқа өлшемдері 230 × 220 × 45 мм.

Ecoglass MC – күйікке қарсы мультижабын

Өнімдердің табиғи дәмін және пайдалы қасиеттерін сақтай отырып, гриль панельдерінің қызмет ету мерзімін ұзартады. Шыны талшықтан өндірілген, 260°C дейінгі температураға төзімді.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Аспап жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды электр желісіне қосыңыз
	Электр розеткіде кернеу жоқ	Аспапты ж ұмыс іс тейтін электр розеткіге қосыңыз

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады E*, аспап 6 дыбыстық сигнал береді	Қызып кетуден қорғаныс іске қосылған немесе желілік қате орын алды	Аспапты элеткр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Егер мәселе жойылмайтын болса, авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз
	Алынбалы панельдер орнатылмаған, қызып кетуден қорғаныс іске қосылған	Аспапты элеткр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Бір немесе екі панелі шешіп алынған аспапты іске қосуға тыйым салынады
Жұмыс кезінде пла-стиктің иісі шығады	Аспап жаңа, иіс қорғаныс жабындысынан шығады	Иіс бірнеше қоспалардан соң кетеді
Жұмыс кезінде аспап аз мөлшерде түтін шығарады	Жаңа аспап, түтін жылытқыштың қорғаныш жабыны жанған кезде бөлінеді	Бұл ақаулық емес. Түтін бірінші қосқаннан кейін жоғалады.

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайтта қолжетімді <https://redmondsale.com>.

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған,

сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қаңылтыр таба, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

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

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

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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

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

RGM-M813-CIS-UM-3