

REDMOND

Гриль SteakMaster RGM-M829

Руководство по эксплуатации



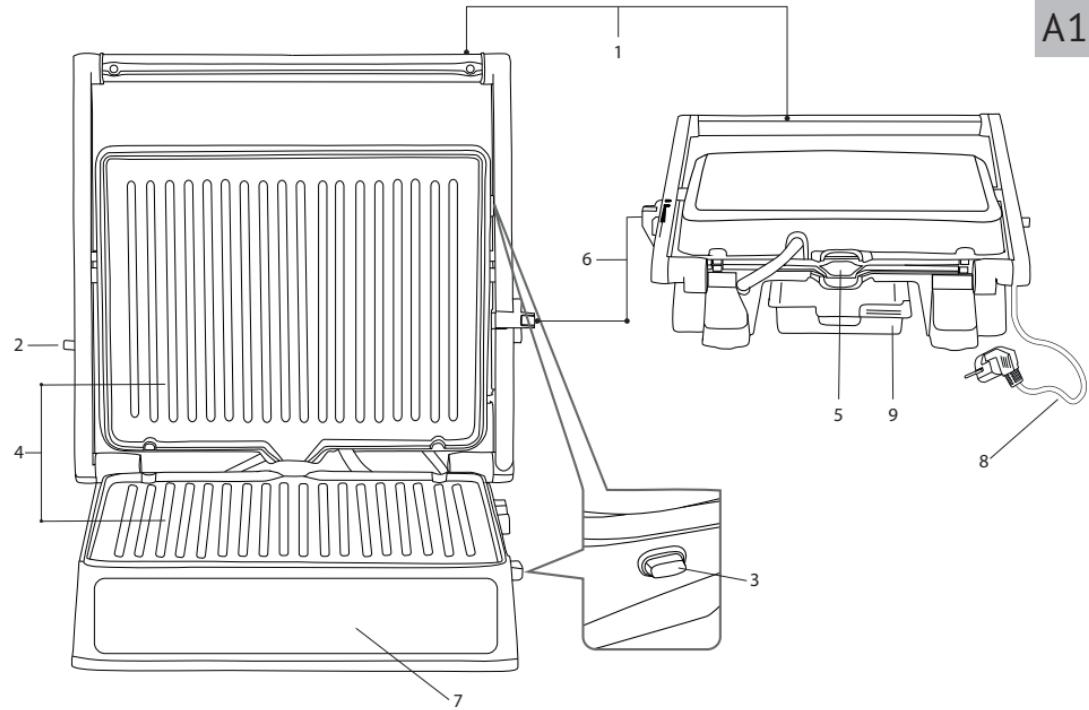
Если вы не получили требуемое качество обслуживания
в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр
по контактным данным, указанным в условиях
гарантийного обслуживания

RUS	8
KAZ	18

СОДЕРЖАНИЕ

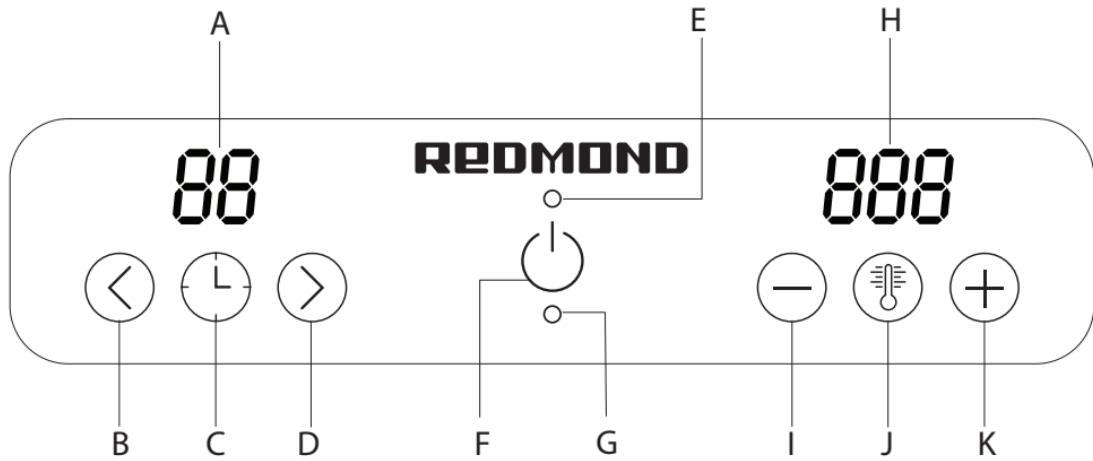
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8
Технические характеристики	11
Комплектация	11
Устройство модели.....	12
Панель управления.....	12
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	13
Использование	13
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	14
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	14
Хранение и транспортировка	15
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	15
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	16
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16

A1

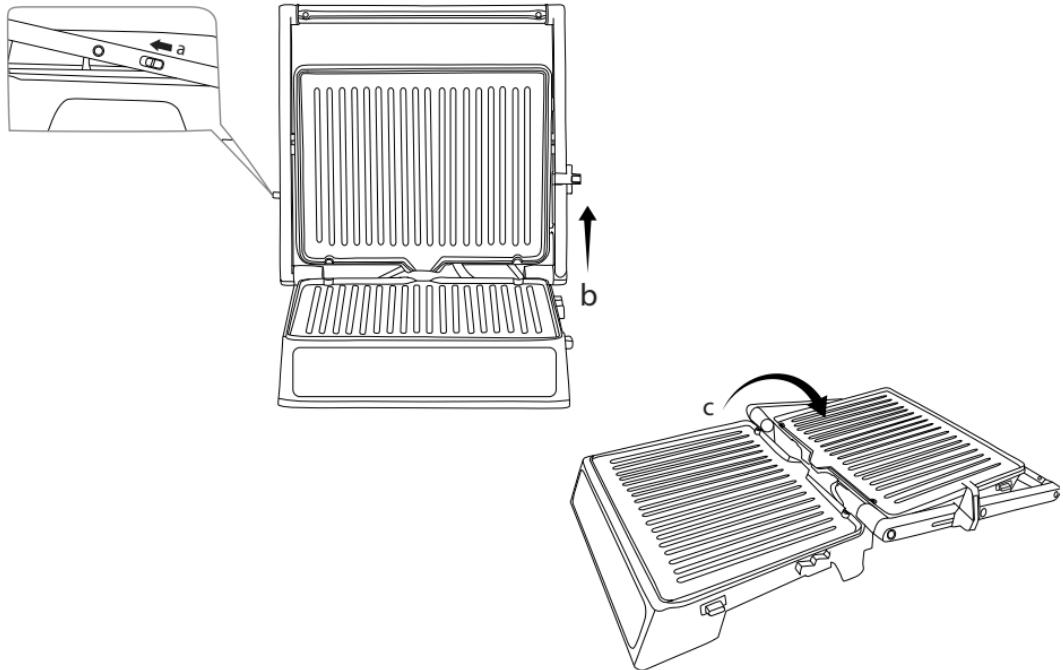


3

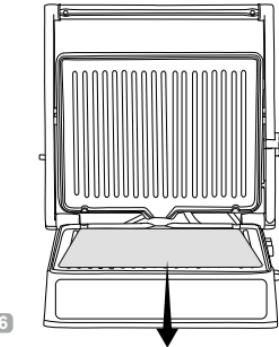
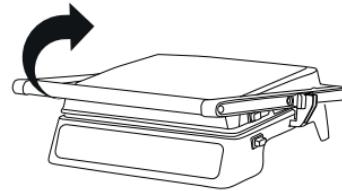
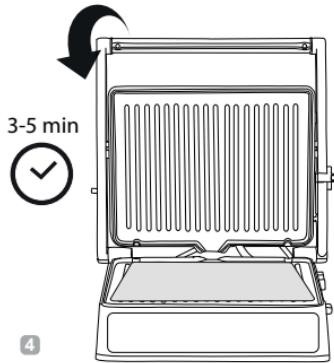
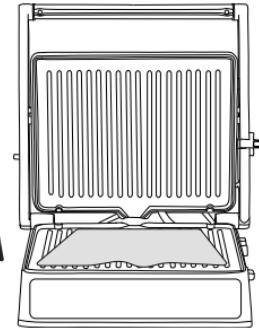
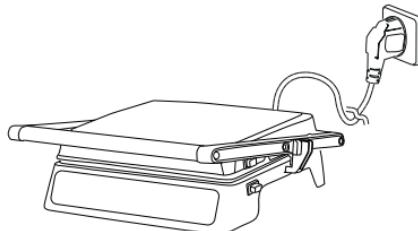
A2

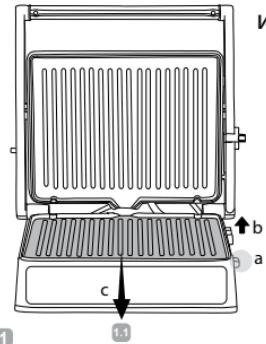


A3

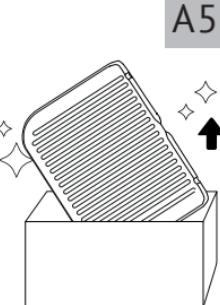
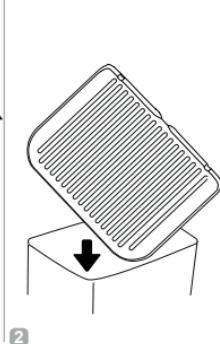
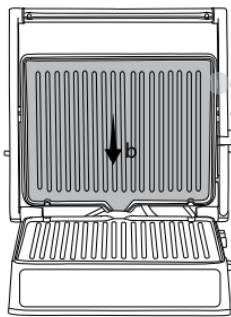


A4

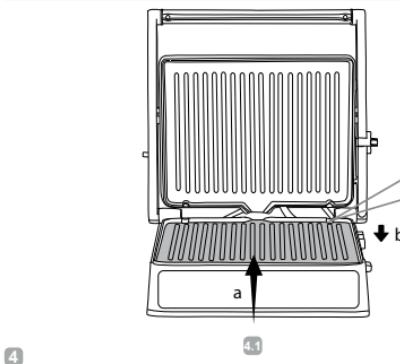




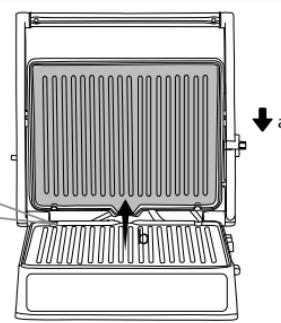
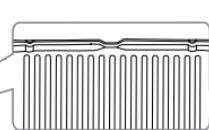
ИЛИ



A5



ИЛИ



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-M829 – современный высокотехнологичный прибор для приготовления пищи.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond-company.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: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).



Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочтайте 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. Используйте 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.



Во время работы металлические части прибора нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда устройство подключено к электросети.

Чтобы избежать поражения электрическим током, 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 штекер, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



ПОМНИТЕ: 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 изготавитель, 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.



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. Страго следуйте инструкциям по очистке прибора.



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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может быть опасен для детей. Опасность удушения! Храните его в недоступном для детей месте.
- 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.



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!

Технические характеристики

Модель.....	SteakMaster RGM-M829
Мощность.....	2000 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	металл, пластик
Покрытие панелей	антипригарное
Температура нагрева.....	120–230°С, с шагом 5°С
Таймер автоотключения.....	есть
Регулятор высоты крышки.....	двухуровневый
Индикация.....	светодиодная
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	365 × 130 × 330 мм
Размер рабочей поверхности	285 × 222 мм
Вес нетто.....	3,8 кг
Длина электрошнуря.....	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 ±10%.

Устройство модели (схема А1, стр. 3)

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

Панель управления (схема А2, стр. 4)

- A. Индикатор времени приготовления
- B. Кнопка ⏪ – уменьшение времени приготовления
- C. Кнопка ⏵ – переход к настройке времени приготовления
- D. Кнопка ⏹ – увеличение времени приготовления
- E. Индикатор нагрева
- F. Кнопка ⏹ – включение/выключение прибора
- G. Индикатор питания
- H. Индикатор температуры приготовления
- I. Кнопка ⏪ – уменьшение температуры нагрева
- J. Кнопка ⏵ – переход к настройке температуры приготовления
- K. Кнопка ⏹ – увеличение температуры нагрева

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, съемные 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».

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

ЗАПРЕЩЕНО переносить прибор во время его работы!

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Использование

Вы можете использовать прибор в режиме барбекю, для этого потяните ограничитель и раскройте крышку прибора на 180°, как показано на схеме А3 (стр. 5), и расположите продукты на обеих панелях.

- Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
- Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, вся индикация панели на несколько секунд загорится, затем погаснет. Индикатор питания будет мигать.
- Включите прибор, нажав кнопку , индикатор питания начнет гореть постоянно. На индикаторе температуры начнет мигать значение по умолчанию, на индикаторе времени отобразится – –.
- Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, загорится индикатор нагрева.
- Нажмите кнопку  С помощью кнопок  и  установите температуру приготовления (следуйте рекомендациям прилагаемой книги рецептов) в диапазоне от 120 до 230°С, с шагом 5°С. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку. Для сохранения изменений нажмите кнопку  повторно.

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

- Когда прибор достигнет заданной температуры, индикатор нагрева погаснет. Откройте крышку прибора и расположите продукты на нижней панели.

 Для достижения оптимального результата производите закладку продуктов только после того, как индикатор нагрева погаснет!

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.

- Нажмите кнопку , цифровое значение на индикаторе времени начнет мигать. С помощью кнопок  и  установите время приготовления в диапазоне от 1 до 60 минут, с шагом 1 минута. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку. Для сохранения изменений нажмите кнопку  повторно. Время приготовления определяется видом продукта и вашим вкусом.

 Если время приготовления не было установлено (на индикаторе отображается – –), прибор автоматически отключится через 60 минут.

При установке времени приготовления свыше 1 минуты обратный отсчет будет производиться в минутах. Если до

окончания приготовления остается 1 минута, обратный отсчет производится в секундах.

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

8. По окончании приготовления прибор подаст три звуковых сигнала и автоматически отключится. Вы можете выключить прибор вручную на любом этапе, нажав кнопку  Аккуратно поднимите крышку прибора и извлеките продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.

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

9. После окончания работы отключите прибор от электросети.
10. 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	Открывание 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
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления

Проблема	Причина	Способ решения
Блюдо пригорает	Продукт следует готовить с использованием масла	Смажьте разогретую панель маслом
Блюдо пересыхает	Блюдо готовится слишком долго	Сократите время приготовления
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.**

Порядок снятия и установки съемных металлических панелей см. на схеме А5, стр. 7.

 **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-M829 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company 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°C, значение температуры отображается на цифровом ЖК-дисплее.

RGP-05 – сменная панель «Гриль»

Панель с устойчивым антипригарным покрытием.

RGP-08 – сменная панель «Плоская»

Панель с устойчивым антипригарным покрытием. Предназначена для жарки тонких блинов, сырников, котлет, яичницы и других блюд.

RGP-09 – комплект сменных панелей «Венские вафли»

Панели с устойчивым антипригарным покрытием. Предназначены для приготовления венских и бельгийских сладких или съедобных вафель.

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 × 220 × 45 мм.

Ecoglass MC – антипригарное мультипокрытие

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

V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания прибора к электросети
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке
Во время работы появился посторонний запах	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Это не является неисправностью. Запах исчезнет после нескольких включений



В случае если неисправность устраниить 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 изготавитель обязуется устраниить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на

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

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенному на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.

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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г. ... 30 – 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. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с быто-

выми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».



Пайдаланар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты мүкият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық ретінде сактап қойыныз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметтіңін мерзімін ұзартады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолдануышы ақылға сүйеніп, абай әрі мүкият 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 осында жағдайларда пайдаланыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген маңатсыз пайдалану бұйымды тиісті түрде пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.

STOP

Жұмыс кезінде құралдың металл бөлшектері қызады. Қурал электр желісіне қосулы кезде қол тигізбеніз. Қызып түрған құрал-

- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспаптың номиналды кернеуіне сәйкес келетінің тексерінгіз (бұйымның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкесіздігі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің жауына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілетін розеткілерге ғана қосыңыз, – бұл электр қауіпсіздігінің міндетті талабы. Ұзартқышты қолдана отырып, оның жерлендірілетініне көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп түрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Аспап сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесі көмегімен жұмыс жасауға арналмаған.

дың ішкі беттеріне ешуақыт қол тигізбенеңіз.

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

STOP ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН: электр қоректендіру кабелі закымдалуы кепілдік шарттағына 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 сыйнына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Аспаптың дұрыс жұмыс жасамауын және пайдалану барысында бөтен істің туындауын болдырмас үшін панель мен корпустың арасына сүйік ингредиенттер мен тағам бөлшектерінің тусуіне жол берменіз.

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

Aslan 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 жетептін жерде сақтаңыз.
- Аспапты өздігінізбен 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-M829
Куаты.....	2000 Вт
Кернеу.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Қызыл кетуден сақтау.....	бар
Корпус материалы.....	металл, пластик
Панельдер жабыны.....	күнгө қарсы
Қыздыру температурасы.....	120–230°C, 5°C қадамымен
Өшіру таймері.....	бар
Индикациясы.....	жарықдиодты
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	365 × 130 × 330 мм
Жұмыс бетінің өлшемі	285 × 222 мм
Таза салмағы	3,8 кг
Электр бау ұзындығы	0,7 м

Жинақ

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

Өндіруші осындаған өзгерістер туралы қосымша хабарла-
мастан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жи-
нағы, сонымен қатар бүйімнің техникалық сипаттамалар-
ына өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда
±10% қателікке жол беріледі.

Үлгі құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

- | | |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. Тұтқа | 6. Биіктік реттегіш / қақпа бекіткіш |
| 2. Шектегіш | 7. Дисплеймен басқару панели |
| 3. Панельді ажырату батыр-
масы | 8. Электр қоректендіру бауы |
| 4. Алмалы-салмалы панель-
дер | 9. Майды жинауға арналған алмалы-салмалы түпкйома |
| 5. Майды құйып алуға ар-
налған асташа | |

Басқару панелі (A2 сурет, 4 бет)

- | | |
|------------------------------------------------|--|
| A. Әзірлеу уақытын индикаторы | |
| B. Ⓡ түймесі – дайындау уақытын азайту | |
| C. Ⓢ түймесі – әзірлеу уақытын орнату | |
| D. Ⓣ түймесі – дайындау уақытын ұлғайту | |
| E. Жылдыу индикаторы | |
| F. Ⓛ түймесі – құралды ажырату/қосу батырмасы | |
| G. Жұмыс индикаторы | |
| H. Температура мәнін индикаторы | |
| I. Ⓜ түймесі – жылдыу температурасының азаюы | |
| J. Ⓝ түймесі – температура мәнін орнату | |
| K. Ⓞ түймесі – қыздыру температурасының ұлғаюы | |

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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



Корпустағы ескерметтің жапсырма, жапсырма-қорсеткіш (бар болса) және үймұның сериялық нөмірі бар кестешені орында міндетті түрде сактаңы!

Тасымалдау немесе төмөн температураларда сақтаған соң аспапты қосарап алдында кем дегендеге 2 сағатқа бөлме температурасында үстай керек.

Электр бауды толық жайызы. Құралдың түркүн ылғалды шуберекпен суртіціз. Алмалы-салмалы бөлшектерін жылы сүмен жуып, электр желісіне қосар алдында құралдың барлық элементтерін мұқият кептіріңіз.

Аспапты шығатын ыстық бу түсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пентемпературадан зардал шегүі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндік қатты тегіс көлденен бетке орнатыңыз.

Дәйрлеудің алдында құрлығы сыртықты және көзге көрінетін ішкі бөліктегінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз.



Құралды мақсатына қарай қолданар алдында, техникалық қорғаныс майын көтіру үшін жүктелген құралдың міндетті түрде қыздыру циклін жүргізу керек. Одан кейін құралдың желісінен ажыратыңыз, сұтының және «Аспапты күтү» тарауына сәйкес пластиналарды тазартыңыз.



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

Аспапты жұмыс кезінде тасымалдауға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Пайдалану

Сонымен қатар, соңдай-ақ, құрылғыны барбекю режимінде пайдалануға болады, ол үшін шектегішті тартыңыз және **A3** (5 бет) схемасында көрсетілгендей, құралдың қақлағын 180° ашыңыз.

1. Ингредиенттерді таңдал алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
2. Құралды электр желіге қосыңыз, панельдің бүкіл индикациясы бірнеше секундқа жаңып, содан кейін сөнеді. Куат индикаторы жыпылықтайты.
3. Ⓢ түймесін басып, құрылғыны қосыңыз, куат индикаторы үнемі жанады. Температура индикаторы әдепті мән жылытуында, уақыт индикаторы көрсетіледі – –.
4. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, жылыту индикаторы жанады.
5. Ⓣ түймесін басыңыз. Ⓡ және Ⓤ түймелерінің көмегімен дайында температурасын 120-ден до 230°C дейінгі диапазонда 5°C қадаммен орнатыңыз (аспапқа қоса берілетін рецепттер кітабының нұсқауларын орындаңыз). Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Енгізілген өзгерістерді сактау Ⓥ түймесін қайта басыңыз үшін.



Егер дайында температурасын орнатқаннан кейін қыздыру индикаторы жанбайтын болса, бұл панельдердің ағымдағы температурасы орнатылғаннан жоғары немесе төн екенін

- білдіреді. Болдырмай үшін подгорания өнімдерін аспапты өшіріңіз және беріңіз өшіру сұыт.**
6. Бірлігі орнатылған температураны жеткенде, жылыту индикаторы сөнгеннен. Аспаптың қақлағын көтеріңіз, ингредиенттерді төменгі панельге салыңыз.
 - i Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімдерді жылыту индикаторы сөнгеннен кейін ғана салыңыз!**
 7. Панельдің жануға қарсы жабындысы көтеген жағдайда майсыз дайындауға мүмкіндік береді. Алайда, қажет болған кезде, сіз панельдің жұмыс істейтін бетіне шамалы мөлшерде есімдік немесе сары майды жаға аласыз.
 8. ⓧ түймесін басыңыз, уақыт көрсеткішіндегі сандық мән жыптықтайды. ⓧ және ⓧ түймелерінің комегімен 1-ден 60 минутқа дейін диапазонда дайындау уақытын 1 минут қадаммен орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау ⓧ түймесін қайта басыңыз үшін. Әзірлеу уақыты сіздің таңдауыңыз және өнімнің түрі арқылы белгіленеді.
 - i Егер дайындау уақыты орнатылмаса (индикаторда көрсетіледі - -), аспап автоматты түрде 60 минуттан кейін өшіріледі.**

Дайындау уақытын бір минуттан артық орнатқан кезде кері есептеу минуттен жүргізіледі. Егер дайындау аяқталғанда дейін бір минут қалса, кері сануа секундта жүргізіледі.

 - i Оңтайлы нәтижеге жету үшін, құралға қоса берілетін рецептер кітабінің нұсқауларын ұстаныңыз.**

STOP

Пышақтар немесе металл аралау дискілерін пайдаланбаңыз. Бұл жабыстырын қалтамасын бұлдіруі мүмкін.

10. Жұмыс аяқталғаннан кейін аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

11. Оны «Аспапты құту» тарауының ұсыныстарына сәйкес та зартыңыз.

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

Тағам әзірлеу барысындағы қателіктер және оларды жою тәсілдері

Мәселе	Себеп	Шешу тасілдері
Тағамдар аяғына дейін дайындалған жоқ	Әзірлеу процесінде құралды ашу	Әзірлеу кезінде ұсынылған уақыттан erte құралдың қақлағын ашпауға тырысыңыз
	Өнім сұық панельге қойылды	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз
	Әзірлеудің жеткіліксіз уақыты	Әзірлеу уақытын көбейтіңіз

Мәселе	Себеп	Шешілдері
Тағам күйіп кетеді	Өнімді майды қолданып дайындау қажет	Кыздырылған панельге май жағының
Өнім кеүіп қалады	Тағам ете ұзақ дайындалып жатыр	Әзірлеу уақытын қысқартының
Өнім жабысып қалады	Майды қоспай ұзақ әзірлеу	Панельге май жағының немесе әзірлеу уақытын қысқартының

 Оңтайлы нәтижеге жету үшін, құралға қоса берілетін рецепттер кітабін пайдаланузыңды ұсынамыз.

III. АСПАПТЫ КҮТУ

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

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

Құралды тазалау кезінде қатты шуберектер немесе губкалар қызын қажақты пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ тамақпен байланысатын заттар үшін қолдануға ұсынылмайтын химиялық агрессивті немесе кез келген басқа заттарды қолдануға болмайды. Тек жәкеменің жұмысақ жағынға пайдаланыңыз!

Шешіліп алынатын металл панельдерді тазалау тәртібін **A4** схемасынан қараңыз (6 бет). Осы процедураны аяқтаған соң

панельдерді құрғақ жұмысақ шуберекпен немесе қағаз май-лықпен сұртіңіз.



Бұл әдіс аспапты электр желісінен ажыратқан соң бир ми-нуттан кейін мейілінше тиімді, сондықтан абай болыңыз және күйіп қалмас үшін аспапқа дененізди тигізбеніз.

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



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

Әзірлеу процесінде май панельдердегі арнаулы астаушалар арқылы түпқоймамаға ғафады. Түпқойма мен панельді жұмысақ жуғыш құралын пайдаланып, әр пайдаланудан кейін жылу суда жуып, тазалаңыз.

Құралды орнатар алдында панельге толығымен бөлме темпе-ратурасында кебуге мүмкіндік беріңіз.

Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/ немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механи-калық әсерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сыйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

SteakMaster RGM-M829 гриль қосымша тіркемелерді сатып алу және соңғы REDMOND өнімдері туралы білу үшін www.redmond.com.kz компания сайтына немесе ресми дилерлік дүкендерге кіріңіз.

RAM-KT1 – ас үй термометрі

Дайындалатын өнімдердің ішіндегі температуралының дәл анықтау үшін қолданылады: стейктер, тартылған құс, бәлштер немесе нан, сондай – ақ-тағамдардың және кейбір сусындардың дайындық деңгейін бақылау үшін. Термометр -10-ден +200°C аралығында температуралының өлшемдіктерін мәнін СКД-ди-сплейде көрсетіледі.

RGP-05 – ауыстырылатын «Гриль» панель

Панель тұрақты күйіп кетуге қарсы жабынмен жабдықталған. Жоғары тұрақты күйіп кетуге қарсы жабынмен жабдықталған.

RGP-08 – ауыстырылатын «Жалпақ» панель

Панель тұрақты күйіп кетуге қарсы жабынмен жабдықталған. Жоғары тұрақты күйіп кетуге қарсы жабынмен жабдықталған. Жоғары тұрақты күйіп кетуге қарсы жабынмен жабдықталған.

RGP-09 – ауыстырылатын «Веналиқ вафлилер» панелі

Панель тұрақты күйіп кетуге қарсы жабынмен жабдықталған. Веналиқ және бельгиялық тәррі немесе наәрлі вафлилерді дайындауда арналған.

RAM-BP1 – қуынға қарсы жабыны бар қаңылтыр

Көкөністермен, етпен немесе саңырауқұлақтармен пісрілген тағамдарды грильдің көмегімен дайындауда, сондай-ақ шағын

пирогтар мен бисквиттерді пісіруге арналған. Қаңқа өлшемдері 230 × 220 × 45 мм.

EcoGlass MC – құйікке қарсы мультижабын

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

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Аспап жұмыс істе-мейді	Күрал электр желісіне қосылмаған	Күралды электр желісіне қосыңыз
	Электр розеткіде кернеу жок	Аспалты жұмыс іс тәтін электр розеткіне қосыңыз
Жұмыс кезінде пла-стиктің ісі шығады	Аспап жана, ііс қорғаныс жабындысынан шығады	Ііс бірнеше қоспалардан соң кетеді



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Көпілдіктен кейінгі жөндеуеге арналған
косалқы бөлшектерді табуға болады сайты
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 міндеттегенді. Кепілдік тек сатып алу күні түннүсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайдағанда ғана қүшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндемеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде закымданбаған, 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 болmasa).

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіріу жапсармасында орналасқан сериялық номірден табуга болады. Сериялық номір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын билдіреді.

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

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

2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж... 30 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық номірі

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

Орам, пайдалануыш нұсқаулығы, сондай-ақ құралдың өзін қалдықтарды құйта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес утилизациялау керек. Мұндай бұйымдарды қаратаіым тұрмыстық қоқыспен бірге лактырмашыз.



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Изготовитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньцзень, Китай, 518049.

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

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

© REDMOND. Все права защищены. 2023

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RGM-M829-CIS-UM-3