РЕДМОНД

Гриль SteakMaster
GM310



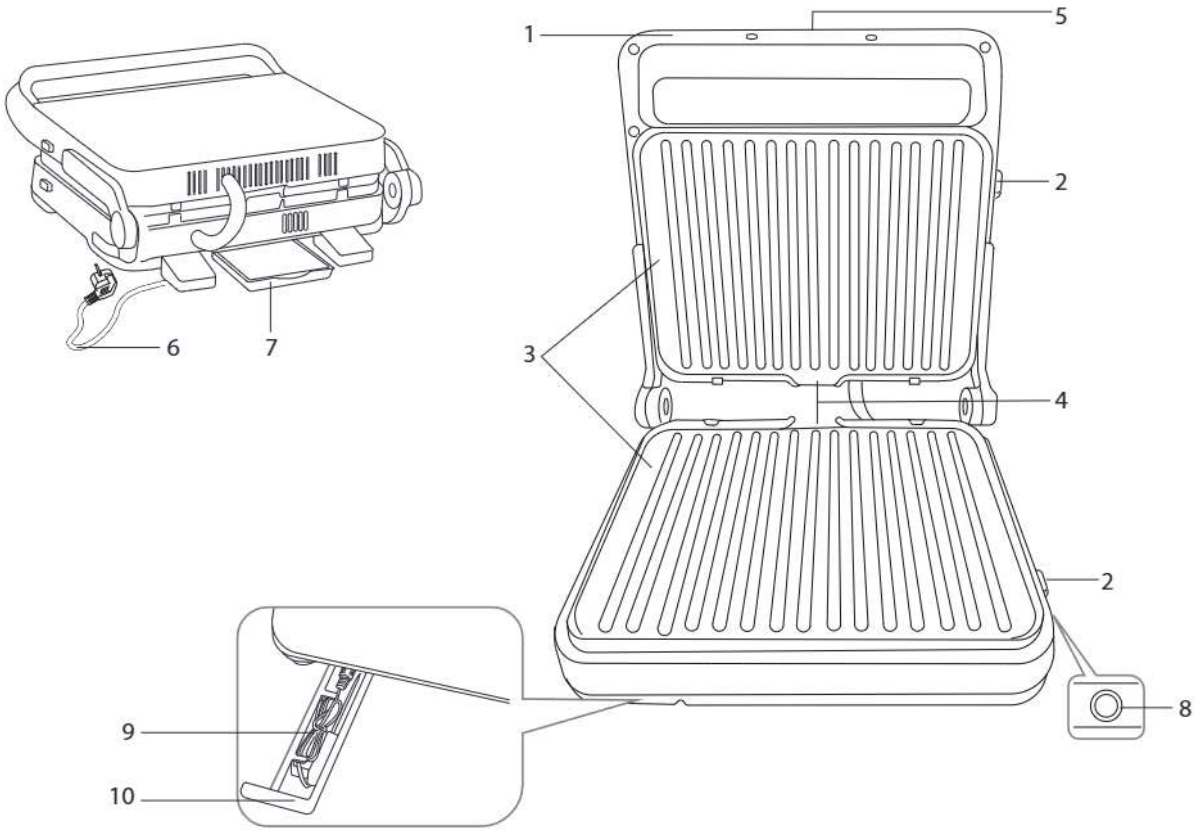
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS 8
KAZ 15

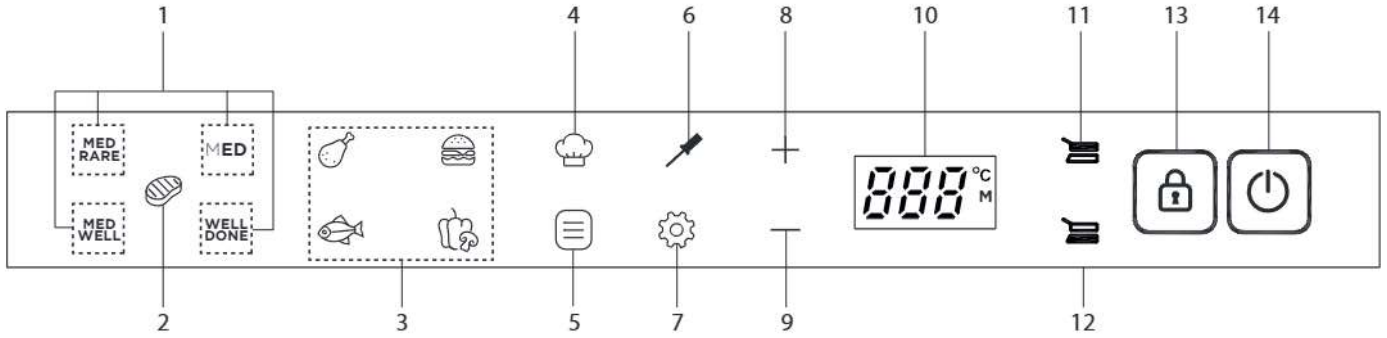
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 8
Технические характеристики 10
Комплектация 10
Устройство модели 10
Панель управления 10
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 11
Блокировка панели управления 11
Автоматические программы приготовления 11
Ручной режим приготовления 12
Ошибки при приготовлении и способы их устранения 13
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ 13
Хранение и транспортировка 13
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ 13
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР 13
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 14

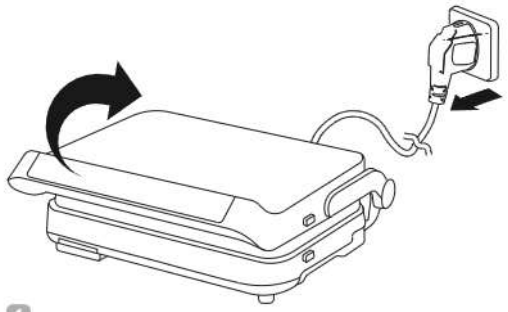
A1



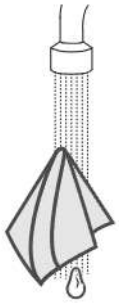
A2



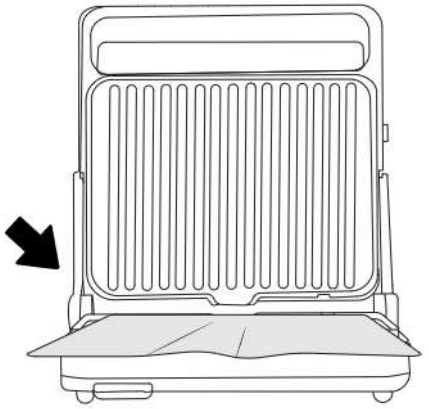
A3



1

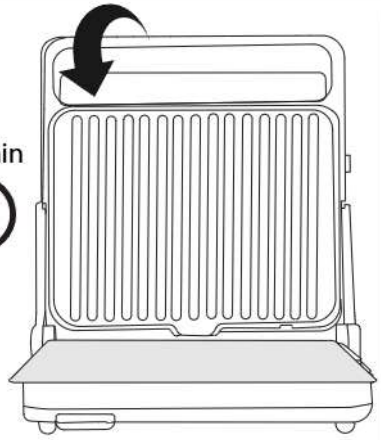


2

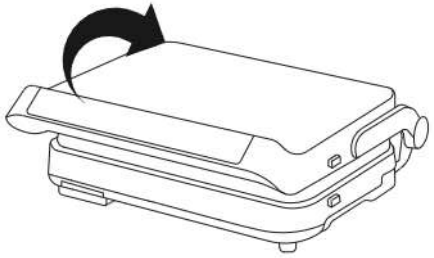


3

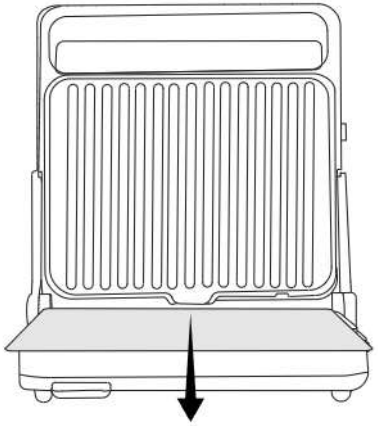
3-5 min



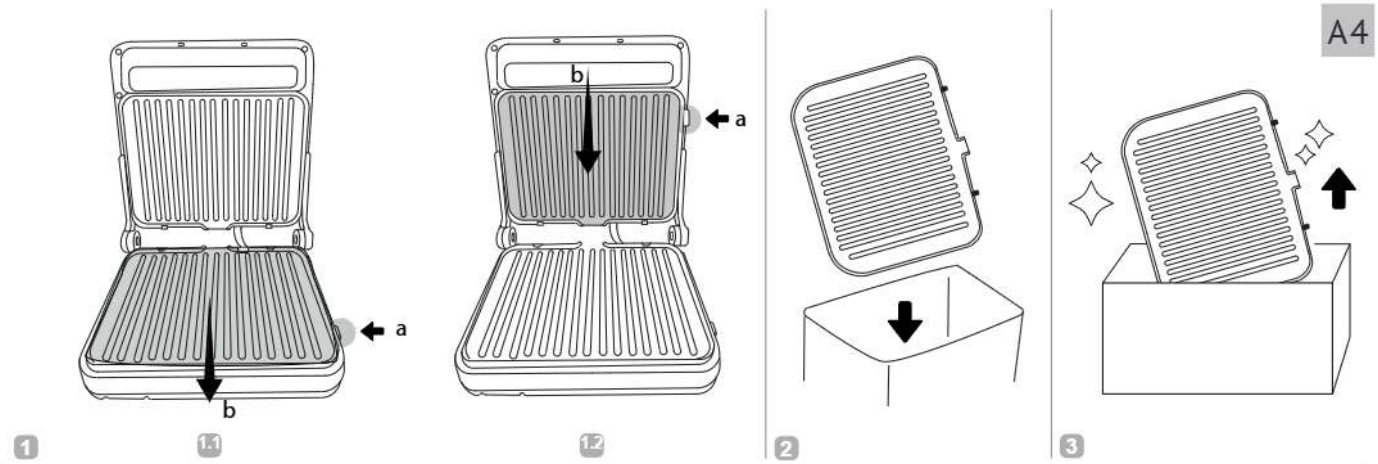
4

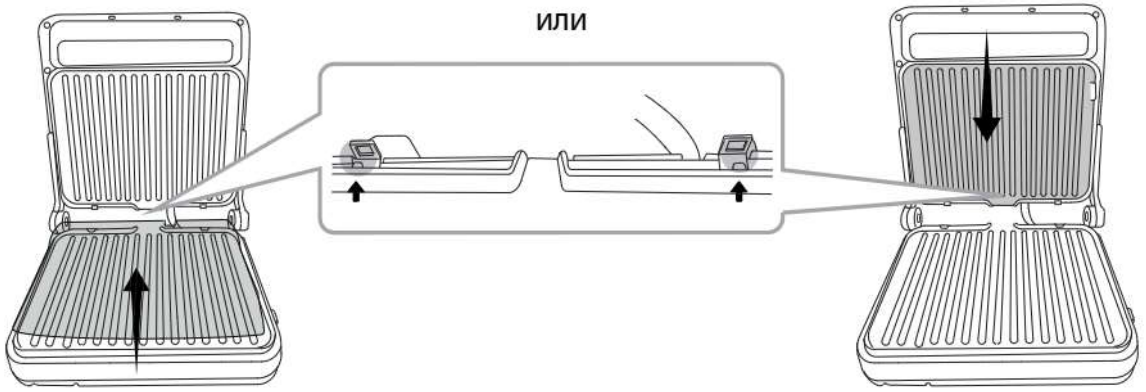


5



6


A4
a
b
a
b
1
1.1
1.2
2
3


или
4

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

РЕДМОНД – 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 GM310 – современный высокотехнологичный прибор для приготовления пищи.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

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

Служба поддержки пользователей РЕДМОНД в России: 8-800-600-90-21 (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 подключено к электросети. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.*

- Продукты могут гореть, поэтому прибор не следует использовать вблизи или под легковоспламеняющимися материалами, например, занавесками.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

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 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.

STOP *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!

Технические характеристики

Модель	SteakMaster GM310
Мощность	2000 Вт
Напряжение	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	пластик, металл, стекло
Покрытие панелей	антипригарное
Автоматическое отключение	по окончании приготовления
Индикация степени прожарки	есть
Автоматические программы	5
Ручной режим	есть
Регулировка температуры нагрева	80–230°C, с шагом 10°C
Раздельный выбор температуры для панелей	есть
Регулировка времени приготовления	1–90 мин, с шагом 1 мин
Индикация	светодиодная
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	332 × 138 × 356 мм
Размер одной панели	300 × 230 мм
Вес нетто	5,7 кг
Длина электрошнура	1 м

Комплектация

Гриль	1 шт.
Съемные панели	2 шт.
Термощуп	1 шт.
Лоток для хранения термощупа	1 шт.
Съемный поддон для сбора масла/жира	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 A1, стр. 4)

1. Ручка
2. Кнопка отсоединения панели
3. Съемные панели
4. Желоб для слива масла/жира
5. Панель управления
6. Шнур электропитания
7. Съемный поддон для сбора масла/жира
8. Разъем для подключения термощупа
9. Термощуп
10. Лоток для хранения термощупа

Панель управления (схема A2, стр. 5)

1. Индикаторы степени прожарки
2. Кнопка – выбор программы приготовления стейков
3. Индикаторы автоматических программ приготовления:
   - – приготовление птицы
   - – приготовление котлет и бургеров
   - – приготовление рыбы
   - – приготовление овощей
4. Кнопка – переход в ручной режим приготовления
5. Кнопка – выбор программы приготовления
6. Кнопка – переход в режим настройки температуры готовности продукта
7. Кнопка – переход в режим настройки параметров приготовления
8. Кнопка + – увеличение выбранного параметра приготовления
9. Кнопка — – уменьшение выбранного параметра приготовления
10. Дисплей
11. Индикатор верхней панели
12. Индикатор нижней панели
13. Кнопка – блокировка панели управления
14. Кнопка – включение/выключение прибора, запуск процесса 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 термостойкую 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

Блокировка панели управления

Для предотвращения случайного нажатия кнопок в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления. Блокировка включится автоматически в процессе приготовления через 10 секунд после последнего нажатия кнопок, на дисплее на короткое время появятся символы [ ], кнопка мигнет несколько раз. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки кнопка мигнет несколько раз.

Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте кнопку, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее на короткое время появятся символы] [. Чтобы вручную включить блокировку панели управления, нажмите и удерживайте кнопку, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее на несколько секунд появятся символы [ ], кнопка мигнет несколько раз.

Автоматические программы приготовления

1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, вся индикация панели управления на несколько секунд загорится и затем, кроме кнопки, погаснет. Прибор находится в режиме ожидания.
3. При необходимости подключите термощуп к разъему, прозвучит звуковой сигнал.

При отключении термощупа прозвучат 2 звуковых сигнала.

4. Нажмите кнопку, панель управления загорится.
5. Нажимая кнопку, выберите необходимую программу приготовления, индикатор выбранной программы будет мигать. Для выбора программы приготовления стейков нажмите кнопку. Далее, нажимая кнопку, выберите степень прожарки: MED RARE, MED, MED WELL, WELL DONE. Если термощуп не подключен, на дисплее по очереди будут отображаться температура панелей и время приготовления, установленные по умолчанию. Если термощуп подключен – температура панелей и температура готовности продукта, на панели будет гореть кнопка.

При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

Программа	Температура приготовления	Время приготовления по умолчанию*		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура готовности продукта*	
	230°C	Слабой прожарки (MED RARE)	5 мин	5 мин, 7 мин, 8 мин 30 с, 11 мин	Слабой прожарки (MED RARE)	56°C
		Средней прожарки (MED)	7 мин		Средней прожарки (MED)	60°C
		Средне-сильной прожарки (MED WELL)	8 мин 30 с		Средне-сильной прожарки (MED WELL)	65°C
		Сильной прожарки (WELL DONE)	11 мин		Сильной прожарки (WELL DONE)	72°C
	220°C	7 мин		1–40 мин / 1 мин	70°C	
	190°C	8 мин		1–40 мин / 1 мин	72°C	
	200°C	8 мин		1–40 мин / 1 мин	68°C	
	210°C	10 мин		1–40 мин / 1 мин	-	

**Если термощуп не установлен, работа программы завершится по истечении запрограммированного времени приготовления. Если термощуп установлен – по достижении продуктом запрограммированной температуры готовности.*

6. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (недоступно для программы). Для этого нажмите кнопку, значение минут на дисплее начнет мигать. Нажимая кнопки — и +, установите желаемое значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать).

Время приготовления можно изменить на любом этапе работы программы.

Если термощуп установлен, выбор времени приготовления будет недоступен.

7. Нажмите кнопку, начнется процесс нагрева, индикаторы и будут мигать.

Если сразу после запуска процесса нагрева, на дисплее появляется сообщение «Add», индикаторы и горят непрерывно, а прибор подает 2 звуковых сигнала, это означает, что текущая температура панелей выше или равна установленной. Для предотвращения подгорания продуктов выключите прибор и дайте ему остыть.

8. По достижении необходимой температуры на дисплее отобразится сообщение «Add», индикаторы и будут гореть непрерывно, прибор будет подавать 2 коротких звуковых сигнала. Поднимите крышку прибора за ручку и расположите продукты на нижней панели. Если термощуп установлен, перед тем как расположить продукт на панели, введите в него термощуп.

Вводите термощуп в продукт с боковой стороны таким образом, чтобы острие щупа находилось в центре самой толстой части продукта и не располагалось внутри жировой прослойки или полости. Следите за тем, чтобы термощуп не касался панелей гриля.

Для достижения оптимального результата производите закладку продуктов только после того, как прибор достигнет заданной температуры приготовления! Время нагрева верхней и нижней панели может отличаться. Дождитесь, когда индикаторы обеих панелей будут гореть непрерывно.

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.

9. Разблокируйте панель управления (см. раздел «Блокировка панели управления») и нажмите кнопку ⏻, начнется поминутный отсчет времени приготовления: прямой – если был установлен термощуп, обратный – если термощуп не был установлен, а также при работе программы 🌡.

⚠ *При отключении термощупа в процессе приготовления на дисплее появится сообщение об ошибке «E9», прибор подаст 6 звуковых сигналов и через некоторое время перейдет в режим ожидания, если термощуп не будет подключен повторно.*

10. По окончании приготовления прибор подаст 3 звуковых сигнала, на дисплее отобразится сообщение «End», прибор перейдет в режим ожидания. Вы также можете прервать работу программы на любом этапе, нажав и удерживая кнопку ⏻. Аккуратно поднимите крышку прибора и снимите продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.
11. Отключите прибор от электросети и очистите в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».

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

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.

1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, вся индикация панели управления на несколько секунд загорится и затем, кроме кнопки ⏻, погаснет. Прибор находится в режиме ожидания.
3. При необходимости подключите термощуп к разъему, прозвучит звуковой сигнал.

При отключении термощупа прозвучат 2 звуковых сигнала.

4. Нажмите кнопку ⏻, панель управления загорится.
5. Нажмите кнопку 🕒, значение минут на дисплее начнет мигать. Нажимая кнопки — и +, установите желаемое время приготовления в диапазоне от 1 до 90 минут с шагом 1 минута.
6. Для сохранения изменений и перехода к настройке температуры приготовления нажмите кнопку ⚙, загорятся индикаторы ▬ и ▬. Нажимая кнопки — и +, установите температуру приготовления в диапазоне от 80 до 230°C с шагом 10°C.
7. Если необходимо установить разную температуру для верхней и нижней панелей, нажмите кнопку ⚙ повторно, индикатор ▬ погаснет. Нажимая кнопки — и +, установите температуру для верхней панели в диапазоне от 80 до 230°C с шагом 10°C. Нажмите кнопку ⚙ еще раз, индикатор ▬ погаснет, загорится индикатор ▬. Аналогично установите температуру приготовления для нижней панели:
   - при приготовлении с открытой крышкой установите только температуру нижней панели;
   - при приготовлении с закрытой крышкой установите одинаковую температуру нижней и верхней панелей для равномерного приготовления продукта.

Чтобы отключить одну из панелей, нажимая кнопки — и +, выберите для нее режим OFF.

8. По окончании настройки температуры выбранной панели не нажимайте кнопки в течение нескольких секунд, значение температуры перестанет мигать, изменения будут сохранены автоматически.
9. Если термощуп установлен, нажмите кнопку 🌡 для перехода к настройке температуры готовности продукта. Нажимая кнопки — и +, установите температуру в диапазоне от 35 до 99°C с шагом 1°C.
10. Нажмите кнопку ⏻, начнется процесс нагрева, индикаторы ▬ и ▬ будут мигать.
11. По достижении необходимой температуры на дисплее отобразится сообщение «Add» индикаторы ▬ и ▬ будут гореть непрерывно, прибор будет подавать 2 коротких звуковых сигнала. Поднимите крышку прибора за ручку и расположите продукты на нижней панели. Если термощуп установлен, перед тем как расположить продукт на панели, введите в него термощуп.

Вводите термощуп в продукт с боковой стороны таким образом, чтобы острие щупа находилось в центре самой толстой части продукта и не располагалось внутри жировой прослойки или полости. Следите за тем, чтобы термощуп не касался панелей гриля.

Для достижения оптимального результата производите закладку продуктов только после того, как прибор достигнет заданной температуры приготовления! Время нагрева верхней и нижней панели может отличаться. Дождитесь, когда индикаторы обеих панелей будут гореть непрерывно.

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.

12. Разблокируйте панель управления (см. раздел «Блокировка панели управления») и нажмите кнопку ⏻, начнется отсчет времени приготовления: прямой – если была установлена температура готовности продукта, обратный – если было установлено время приготовления.

Если время приготовления и температура готовности не были установлены, прибор автоматически отключится через 90 минут. На дисплее будет вестись прямой отсчет времени работы.

13. По окончании приготовления прибор подаст 3 звуковых сигнала, на дисплее отобразится сообщение «End», прибор перейдет в режим ожидания. Вы также можете прервать работу программы на любом этапе, нажав и удерживая кнопку ⏻. Аккуратно поднимите крышку прибора и снимите продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.

Температуру и время приготовления можно изменить в процессе приготовления. Процесс настройки аналогичен процессу настройки до старта.

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

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
	Установлена разная температура нагрева панелей при приготовлении с закрытой крышкой	При приготовлении с закрытой крышкой всегда устанавливайте одинаковую температуру нагрева верхней и нижней панелей
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

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 A3, 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 A4, стр. 7. Перед установкой в прибор дайте панелям полностью просохнуть при комнатной температуре.

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

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 GM310 и узнать о новинках продукции РЕДМОНД можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не включается	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
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*	Системная ошибка	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E9	Ошибка термощупа. Термощуп не был введен в продукт, был извлечен из продукта либо был отключен от прибора	Придерживайтесь рекомендаций по установке термощупа, приведенных в разделе «Эксплуатация прибора»

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

* Стандартная гарантия 1 год. Условия расширенной гарантии по ссылке: https://warranty.redmond.company/

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

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 туйықталуға немесе кабельдің жануына 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 жасауға арналмаған.

STOP *Жұмыс кезінде құралдың металл бөлшектері қызады. Құрал электр желісіне қосулы кезде қол тигізбеңіз. Қызып тұрған құралдың 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 корпустың 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 *Аспап 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 жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.*

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Ыстық бет!

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	SteakMaster GM310
Қуаты	2000 Вт
Кернеу	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Қызып кетуден сақтау	бар
Корпус материалы	пластик, металл, шыны
Панельдер жабыны	күюге қарсы
Автоматтық ағытылуы	әзірлеуді аяқтау бойынша
Қуыру деңгейін индикациясы	бар
Автоматты бағдарлама	5
Қолмен әзірлеу режимі	бар
Температураны реттеу	80–230°C, 10°C қадамымен
Панельдер үшін бөлек температура таңдау	бар
Дайындау уақытының реттеу	1–90 мин, 1 мин қадаммен
Индикациясы	жарықдиодты
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы)	332 × 138 × 356 мм
Бір панельдер өлшемдері	300 × 230 мм
Таза салмағы	5,7 кг
Электр бау ұзындығы	1 м

Жинақ

Гриль	1 дана
Алмалы-салмалы панельдер	2 дана
Термосұңғі	1 дана
Термосұңғіні сақтауға арналған науа	1 дана
Майды жинауға арналған алмалы-салмалы түпқойма	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, 4 бет)

1. Тұтқа
2. Панельді ажырату батырмасы
3. Алмалы-салмалы панельдер
4. Майды құйып алуға арналған астауша
5. Басқару панелі
6. Электр қоректендіру бауы
7. Майды жинауға арналған алмалы-салмалы түпқойма
8. Термосұңғіні қосуға арналған ағытпа
9. Термосұңғі
10. Термосұңғіні сақтауға арналған науа

Басқару панелі (A2 сурет, 5 бет)

1. Қуыру деңгейін индикаторлары
2. түймесі – стейк дайындау бағдарламасын таңдау
3. Бағдарламаны орындау индикаторлары:
   – құстар әзірлеу
   – котлет пен бургерлер әзірлеу
   – балық әзірлеу
   – көкөністер әзірлеу
4. түймесі – қолмен әзірлеу режиміне ауысу
5. түймесі – әзірлеу бағдарламасын таңдау
6. түймесі – өнімнің дайындалу температурасын реттеу режиміне өту
7. түймесі – пісіру параметрлерін баптау режиміне өту
8. + түймесі – параметрдің мәнін арттыру
9. — түймесі – параметрдің мәнін азайту
10. Дисплей
11. Жоғарғы панель индикаторы
12. Төменгі панель индикаторы
13. түймесі – басқару панелін құрсаулау
14. түймесі – құралды ажырату/қосу, қыздыру процесін 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 түсқағаз, 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

Басқару панелін құрсаулау

Түймелердің кездейсоқ басылып кетуін болдырмау үшін, аспапта басқару тақтасын бұғаттау функциясы қарастырылған. Түймелерді соңғы рет басқаннан кейін 10 секундтан соң дайындау барысында бұғаттау автоматты түрде іске қосылады, дисплейде қысқа уақытта [ ] символдары пайда болады, түймесі бірнеше рет жыпылықтайды. Бұғаттау режимінде кез келген түймені басқан кезде, түймесі бірнеше рет жыпылықтайды.

Бұғаттауды алып тастау үшін түймесін басып тұрыңыз, дыбыстық сигнал естіледі, дисплейде қысқа уақытқа] [символдары пайда болады. Басқару тақтасын құлыптауды қолмен қосу үшін түймесін басып тұрыңыз, дыбыстық сигнал естіледі, дисплейде бірнеше секундқа [ ] символдары пайда болады, түймесі бірнеше рет жыпылықтайды.

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

1. Ингредиенттерді таңдап алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
2. Құралды электр желіге қосыңыз, құрал дыбыстық сигнал береді, басқару тақтасының барлық индикациясы бірнеше секунд жанады, содан кейін түймесінен басқасы өшеді. Құрылғы күту режимінде.
3. Қажет болған жағдайда, термосүңгіні ағытпаға қосыңыз, дыбыстық сигнал шығады.

Термосүңгі өшірілген кезде 2 дыбыстық сигнал шығады.

4. түймесін басыңыз, басқару панелі жанады.
5. түймесін басу арқылы қажетті пісіру бағдарламасын таңдаңыз, таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды. Стейк дайындау бағдарламасын таңдау үшін түймесін басыңыз. Одан әрі түймесін басу арқылы қуыру дәрежесін таңдаңыз: MED RARE, MED, MED WELL, WELL DONE. Егер термосүңгі қосылмаса, дисплейде үнсіз келісім бойынша орнатылған панельдердің температурасы мен пісіру уақыты кезектесіп көрсетіледі. Егер термосүңгі қосылған болса – панельдердің температурасы және өнімнің дайын болу температурасы панельде түймесі жанады.

Орнату кезінде бір минуттың ішінде ешқандай да әрекет жасалмаса құрал дыбыстық сигнал береді және күту режиміне ауысады.

Бағдарлама	Пісіру температурасы	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты*		Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Өнімнің дайындық температурасы*	
	230°C	MED RARE	5 мин	5 мин, 7 мин, 8 мин 30 с, 11 мин	MED RARE	56°C
		MED	7 мин		MED	60°C
		MED WELL	8 мин 30 с		MED WELL	65°C
		WELL DONE	11 мин		WELL DONE	72°C
	220°C	7 мин		1–40 мин / 1 мин	70°C	
	190°C	8 мин		1–40 мин / 1 мин	72°C	
	200°C	8 мин		1–40 мин / 1 мин	68°C	
	210°C	10 мин		1–40 мин / 1 мин	–	

**Егер термосұңғі орнатылмаған болса, бағдарламаның жұмысы бағдарламаланған пісіру уақыты аяқталғаннан кейін біткеді. Егер термосұңғі орнатылса – өнім бағдарламаланған дайындық температурасына жеткенде.*

6. Қажет болған жағдайда, әдепкі пісіру уақытын өзгертіңіз (бағдарламасы үшін қолжетімді емес). Ол үшін ⚙ түймесін басыңыз, минуттардың мәні жыпылықтай бастайды. — және + батырмаларын баса отырып, қажетті минуттық мәнді орнатыңыз. Панельдегі түймелерді бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (сандар жыпылықтауды тоқтатады).

Пісіру уақытын бағдарламаның кез келген кезеңінде өзгертуге болады.

Егер термосұңғі орнатылған болса, дайындау уақытын таңдау қолжетімсіз болады.

7. ⏻ түймесін басыңыз, қыздыру процесі басталады, және индикаторлары жыпылықтайды.

Құрылғы пісіру бағдарламасын бастағаннан кейін бірден 2 қысқа дыбыстық сигнал, дисплейде «Add» хабарламасы пайда болды, индикаторы және индикаторлар үздіксіз қосулы, бұл панельдердің ағымдағы температурасы орнатылғаннан жоғары немесе тең екенін білдіреді. Болдырмау үшін подгорания өнімдерін аспапты өшіріңіз және беріңіз өшіру суыт.

8. Қажетті температураға жеткенде дисплейде «Add» хабарламасы пайда болды, және индикаторлары үздіксіз жанып тұрады, аспап 2 қысқа дыбыс сигналын береді. Құралдың қақпағын тұтқасынан көтеріп, өнімді төменгі панельге орналастырыңыз. Егер термосұңғі орнатылған болса, өнімді панельге қояр алдында, оған термосұңғіні енгізіңіз.

Зондтың ұшы өнімнің ең қалың бөлігінің ортасында болатындай және май қабатының немесе қуыстың ішінде орналаспайтындай етіп, термосұңғіні өнімге бүйір жағынан енгізіңіз. Термосұңғі гриль панельдеріне тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз.

Оңтайлы нәтижеге жету үшін өнімдерді салуды тек қана аспап дайындаудың белгіленген температурасына жеткеннен кейін жүргізіңіз! Жоғарғы және төменгі панельдерді қыздыру уақыты әртүрлі болуы мүмкін. Екі панельдің де индикаторлары үздіксіз жанғанша күтіңіз.

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 жағa аласыз.

9. Басқару тақтасын бұғаттан шығарыңыз («Басқару панелін құрсаулау» қараңыз) және ⏻ түймесін басыңыз, пісіру уақытының минуттық есебі басталады: түзу – егер термосұңғі орнатылған болса, кері қарай – егер термосұңғі орнатылмаған болса, сондай-ақ бағдарламалары жұмыс істеген кезде.

Дайындау барысында термосұңғі өшірілген кезде, дисплейде «E9» қатесі туралы хабарлама пайда болады, құрылғы 6 дыбыстық сигнал береді және біраз уақыттан кейін термосұңғі қайта қосылмаса, күту режиміне ауысады.

10. Әзірлеуді аяқтау бойынша, аспап 3 дыбыстық сигнал береді, дисплейде «End» хабарламасы пайда болды, күту режиміне көшеді. Сіз сонымен қатар, ⏻ түймесін басыңыз және ұстап тұрыңыз, бағдарлама жұмысын кез келген кезеңде үзе аласыз. Аспаптың қақпағын тұтқасынан ұстап абайлап көтеріңіз. Ағаш немесе силикон асүй қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.
11. Жұмыс аяқталғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз, оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

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

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

Қолмен әзірлеу режимі

Қақпақ жабық және ашық болған кезде әзірлеуге рұқсат етіледі.

1. Ингредиенттерді таңдап алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
2. Құралды электр желіге қосыңыз, құрал дыбыстық сигнал береді, басқару тақтасының барлық индикациясы бірнеше секунд жанады, содан кейін ⏻ түймесінен басқасы өшеді. Құрылғы күту режимінде.
3. Қажет болған жағдайда, термосұңғіні ағытпаға қосыңыз, дыбыстық сигнал шығады.

Термосұңғі өшірілген кезде 2 дыбыстық сигнал шығады.

4. ⏻ түймесін басыңыз, басқару панелі жанады.

5. ⏲ түймесін басыңыз, минуттардың мәні жыпылықтай бастайды. — және + батырмаларын баса отырып, 1-ден 90 минутқа дейінгі аралықта 1 минуттық қадаммен қажетті пісіру уақытын орнатыңыз.
6. Өзгерістерді сақтау және пісіру температурасын баптау үшін ⚙ түймесін басыңыз, ▬ және ▬ индикаторлары жанады. — және + батырмаларын баса отырып, дайындау температурасын 80-ден 230°C дейінгі диапазонда 10°C қадамымен орнатыңыз.
7. Егер жоғарғы және төменгі панельдер үшін әртүрлі температураны орнату қажет болса, ⚙ түймесін қайта басыңыз, ▬ индикаторы өшеді. — және + түймелерін басу арқылы жоғарғы панельдің температурасын 10°C қадаммен 80-230°C аралығында орнатыңыз. ⚙ түймесін тағы бір рет басыңыз, ▬ индикаторы өшеді, ▬ индикаторы жанады. Сол сияқты төменгі панель үшін пісіру температурасын орнатыңыз:
   - жабық қақпақпен дайындау кезінде өнімді біркелкі дайындау үшін төменгі және жоғарғы панельдердің бірдей температурасын орнатыңыз;
   - барбекю режимінде дайындағанда әрбір панель үшін қажетті температураны орнатыңыз.

Панельдердің бірін өшіру үшін — және + батырмаларын басу арқылы ол үшін OFF режимін таңдаңыз.

8. Таңдалған панельдің температурасын орнатуды аяқтаған кезде түймелерді бірнеше секунд баспаңыз, температура мәні жыпылықтауын тоқтатады, өзгерістер автоматты түрде сақталады.
9. Егер термосұңғі орнатылған болса, өнімнің дайындық температурасына өту үшін 🌡 түймесін басыңыз. — және + батырмаларын баса отырып, температураны 35-тен 99°C-қа дейін 1°C қадаммен орнатыңыз.
10. ⏻ түймесін басыңыз, қыздыру процесі басталады, ▬ және ▬ индикаторлары жыпылықтайды.
11. Қажетті температураға жеткенде дисплейде «Add» хабарламасы пайда болды, ▬ және ▬ индикаторлары үздіксіз жанып тұрады, аспап 2 қысқа дыбыс сигналын береді. Құралдың қақпағын тұтқасынан көтеріп, өнімді төменгі панельге орналастырыңыз. Егер термосұңғі орнатылған болса, өнімді панельге қояр алдында, оған термосұңғіні енгізіңіз.

Зондтың ұшы өнімнің ең қалың бөлігінің ортасында болатындай және май қабатының немесе қуыстың ішінде орналаспайтындай етіп, термосұңғіні өнімге бүйір жағынан енгізіңіз. Термосұңғі гриль панельдеріне тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз.

Оңтайлы нәтижеге жету үшін өнімдерді салуды тек қана аспап дайындаудың белгіленген температурасына жеткеннен кейін жүргізіңіз! Жоғарғы және төменгі панельдерді қыздыру уақыты әртүрлі болуы мүмкін. Екі панельдің де индикаторлары үздіксіз жанғанша күтіңіз.

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 жағa аласыз.

12. Басқару тақтасын бұғаттан шығарыңыз («Басқару панелін құрсаулау» қараңыз) және ⏻ түймесін басыңыз, пісіру уақытының есебі басталады: тікелей – егер өнімнің дайындық температурасы орнатылған болса, кері қарай – пісіру уақыты орнатылған болса.

Егер пісіру уақыты мен дайындық температурасы орнатылмаған болса, құрылғы 90 минуттан кейін автоматты түрде өшеді. Дисплейде тікелей секундтық жұмыс уақыты есептеледі.

13. Әзірлеуді аяқтау бойынша, аспап 3 дыбыстық сигнал береді, дисплейде «End» хабарламасы пайда болды, күту режиміне көшеді. Сіз сонымен қатар, ⏻ түймесін басыңыз және ұстап тұрыңыз, бағдарлама жұмысын кез келген кезеңде үзе аласыз. Аспаптың қақпағын тұтқасынан ұстап абайлап көтеріңіз. Ағаш немесе силикон асүй қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.

Пісіру температурасы мен уақытын, сондай-ақ өнімнің дайындық температурасын пісіру процесінде өзгертуге болады. Орнату процесі басталғанға дейін орнату процесіне ұқсас.

14. Жұмыс аяқталғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз, оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

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 ашпауға тырысыңыз
	Өнім суық панельге қойылды	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз
	Әзірлеудің жеткіліксіз уақыты	Әзірлеу уақытын көбейтіңіз
	Қақпағы жабық дайындау кезінде панельдердің әр түрлі қыздыру температурасы орнатылған	Жабық қақпақты дайындау кезінде жоғарғы және төменгі панельдердің бірдей қыздыру температурасын орнатыңыз
Тағам күйіп кетеді	Өнімді майды қолданып дайындау қажет	Қыздырылған панельге май жағыңыз
Өнім кеуіп қалады	Тағам өте ұзақ дайындалып жатыр	Әзірлеу уақытын қысқартыңыз
Өнім жабысып қалады	Майды қоспай ұзақ әзірлеу	Панельге май жағыңыз немесе әзірлеу уақытын қысқартыңыз

III. АСПАПТЫ КҮТУ

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

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 өзіңіздің жұмсақ жағын ғана пайдаланыңыз!

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

Шешіліп алынатын металл панельдерді тазалау тәртібін A3 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 A4 сызбасынан қараңыз, 7 бет. Құралды орнатар алдында панельге толығымен бөлме температурасында кебуге мүмкіндік беріңіз.

Әзірлеу процесінде май панельдердегі арнаулы астаушалар арқылы түпқоймаға ағады. Түпқойма мен панельді жұмсақ жуғыш құралын пайдаланып, әр пайдаланудан кейін жылу суда жуып, тазалаңыз. Қаңылтыр таба жұмсақ жуғыш заттарды пайдаланумен жылы суда қолмен жуыңыз.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін 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 ұшырытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

SteakMaster GM310 гриль қосымша тіркемелерді сатып алу және соңғы РЕДМОНД өнімдері туралы білу үшін www.redmond.company сайтына немесе ресми дилерлік дүкендерге кіріңіз.

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
Аспап жұмыс істемейді	Электр розеткіде кернеу жоқ	Аспапты ж ұмыс іс тейтін электр розеткіге қосыңыз
Жұмыс кезінде пластиктің иісі шығады	Аспап жаңа, иіс қорғаныс жабындысынан шығады	Иіс бірнеше қоспалардан соң кетеді
Алмалы-салмалы панельдер корпусқа тығыз емес немесе құлап	Панельдерді бекіту қапсырмасы	Панельдерді сенімді бекіту үшін қапсырмалар
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E*	Жүйелік қате	Аспапты элетқр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E9	Термосүңгі қатесі. Термосүңгі өнімге енгізілмеген немесе алынды	«Құралды пайдалану» бөлімінде берілген термосүңгіні орнату жөніндегі ұсыныстарды ұстаныңыз

Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

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

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

* Стандартты кепілдеме 1 жыл. Кепілдіктің ұзартылған шарттары мен талаптарын мына жерден табуға болады:https://warranty.redmond.company/

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 нсұқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (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. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші — құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)
2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 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.

EAC

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: «Чжухай ИнгЧжи Сервис кампани Лимитед», 51900, 100 Хуа Вей Роуд, Чиань Шань, Сян Чжоу Дистрикт, Чжухай Сити, Китай.

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

© РЕДМОНД. Все права защищены. 2026

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
Сделано в Китае / Made in China

GM310-CIS-UM-3