

РЕДМОНД

Гриль SteakMaster
GM306



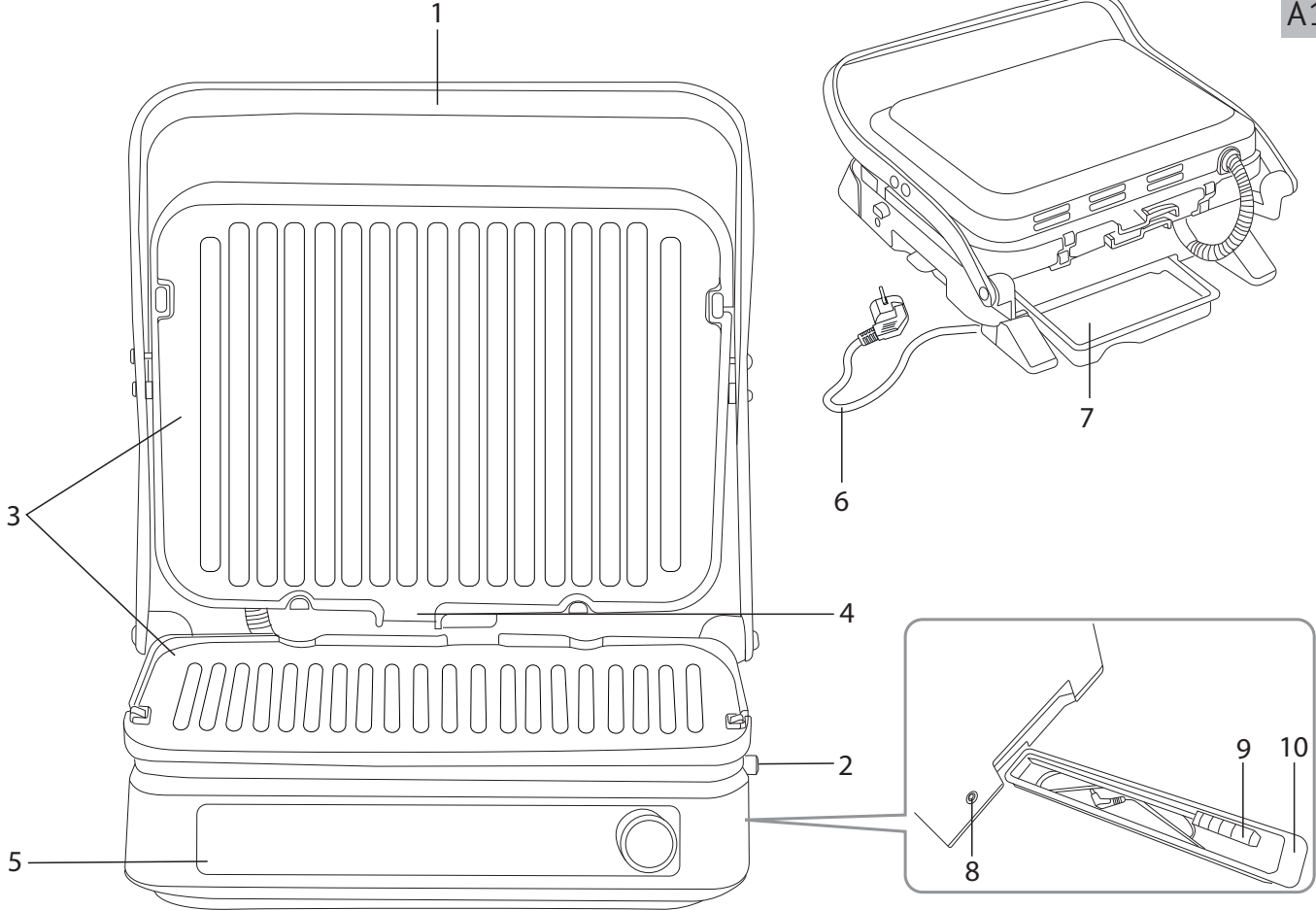
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS 9
KAZ 16

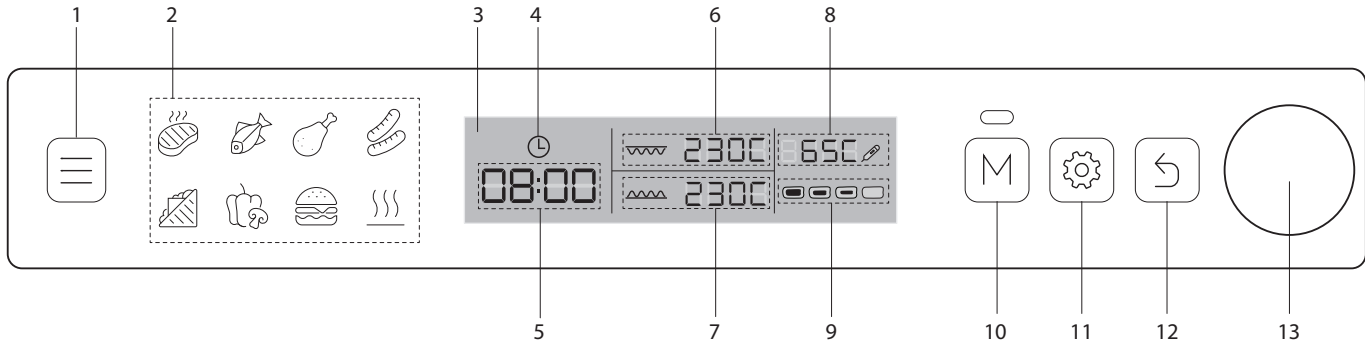
СОДЕРЖАНИЕ

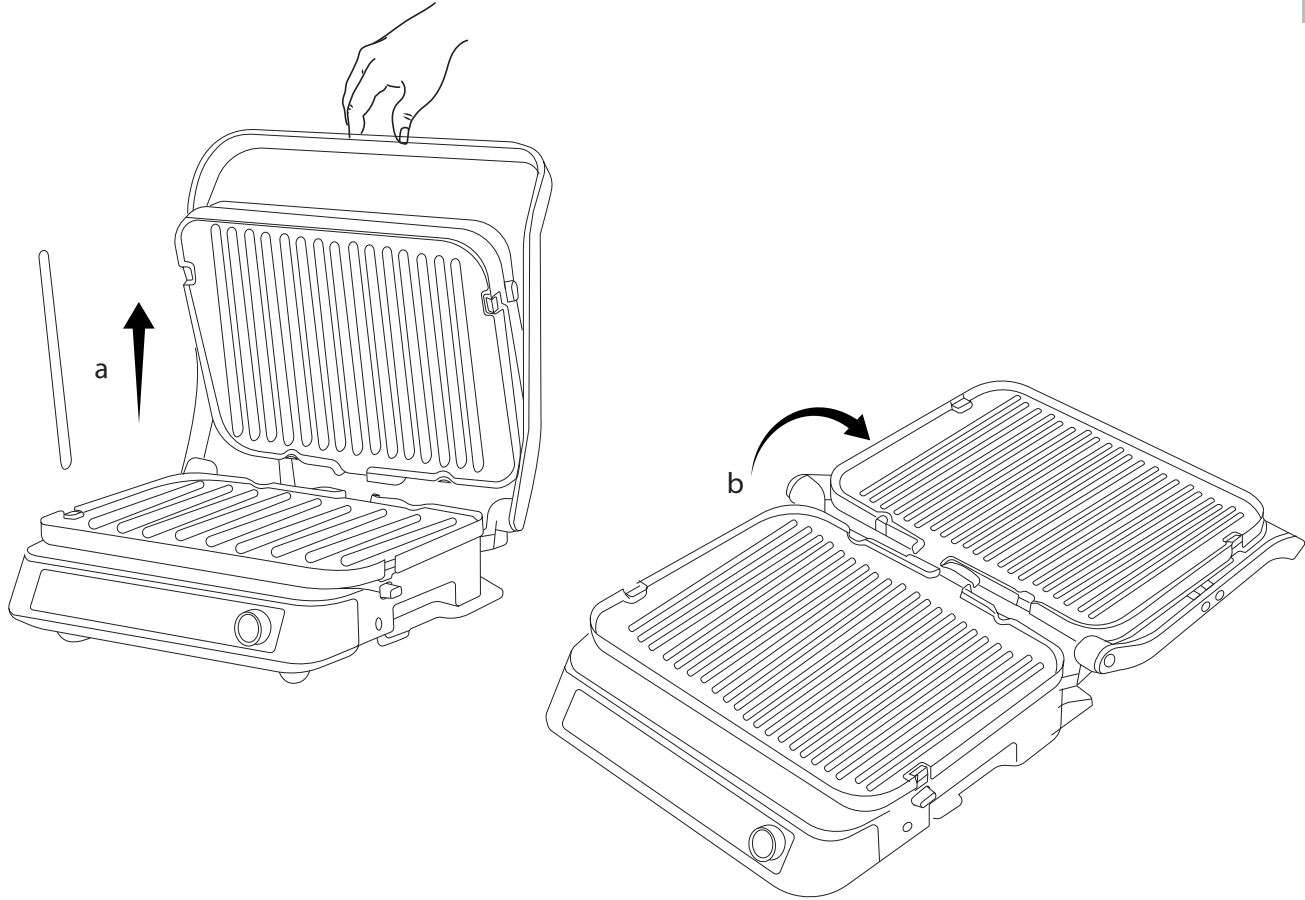
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	9
Технические характеристики	11
Комплектация.....	11
Устройство модели.....	11
Панель управления.....	11
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	11
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	12
Автоматические программы приготовления	12
Ручной режим приготовления	13
Сменные двусторонние панели.....	14
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.....	15
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	15

A1

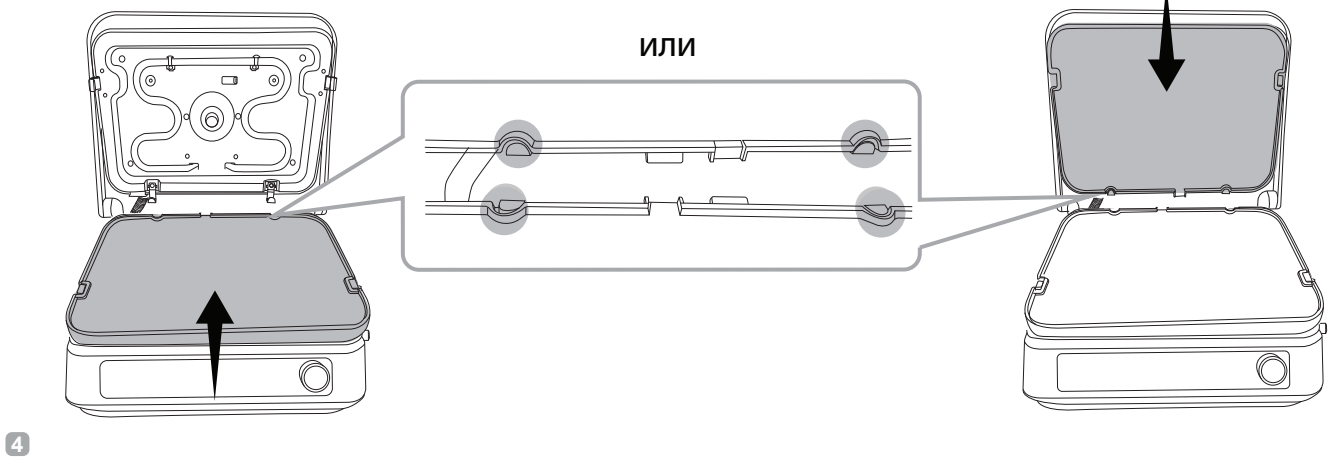
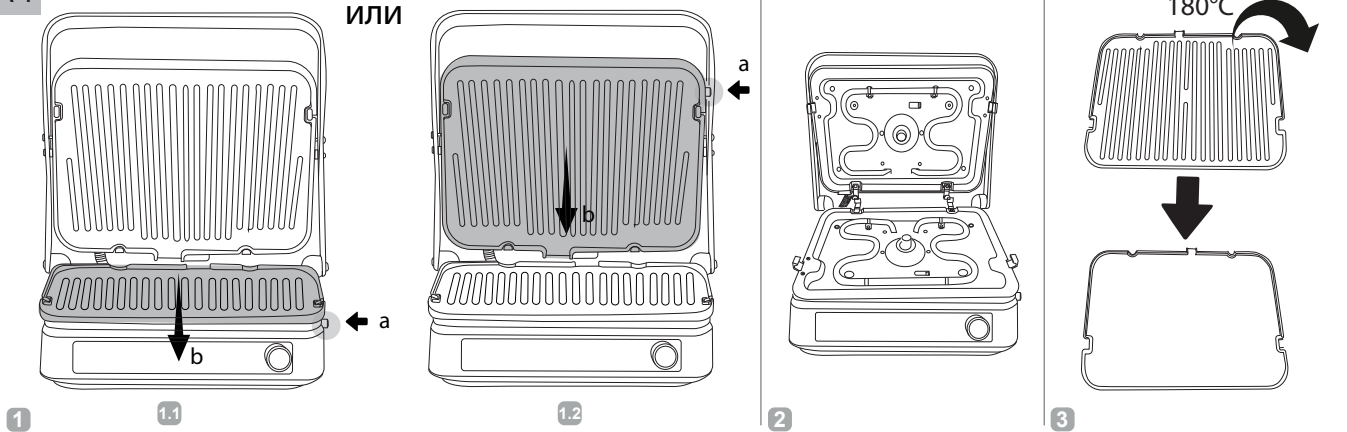


A2

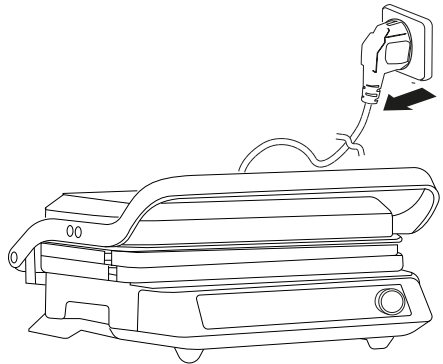




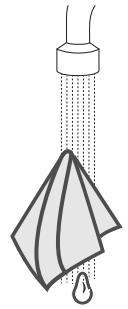
A4



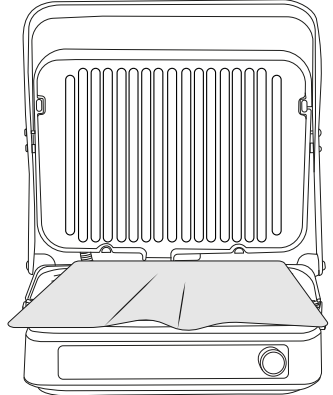
1



2



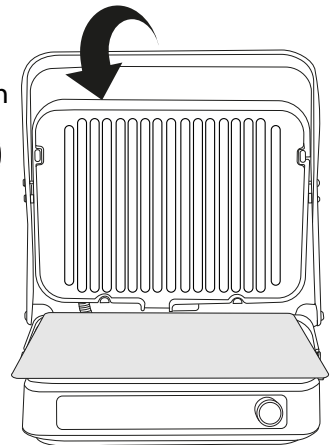
3



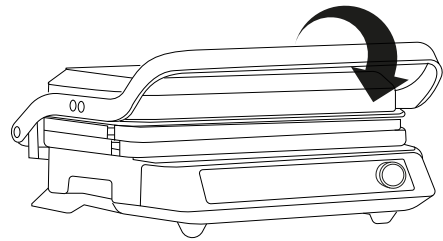
3-5 min



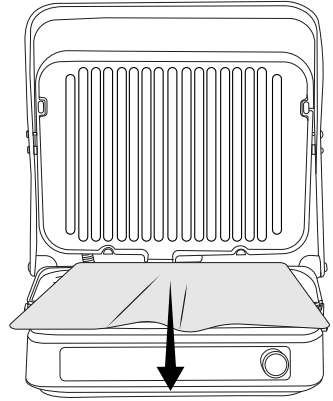
4



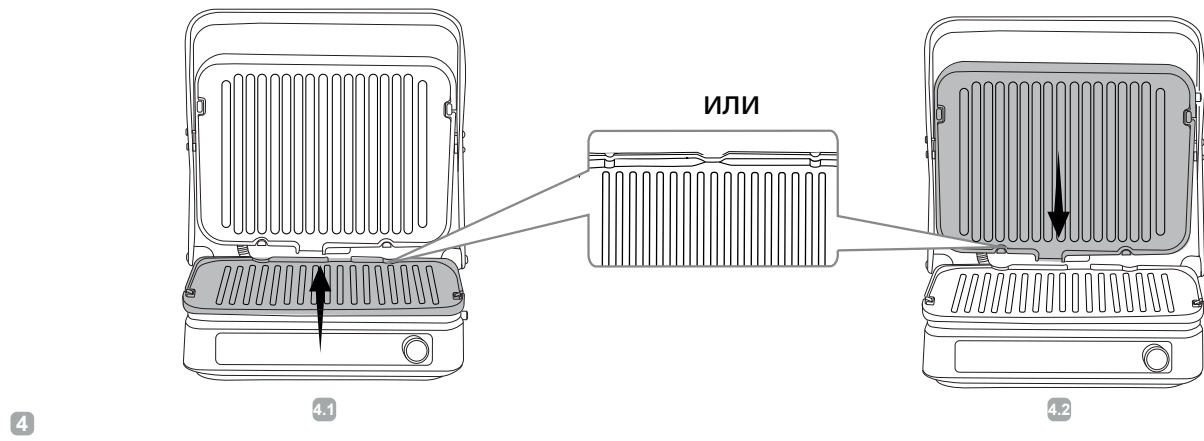
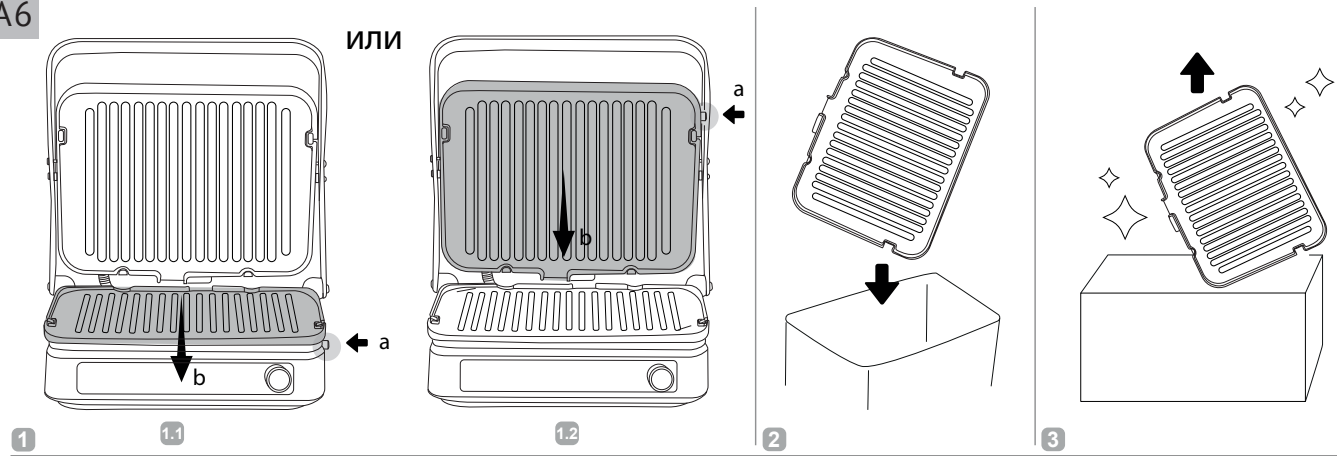
5



6



A6



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 GM306 – 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 удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!

Технические характеристики

Модель.....	SteakMaster GM306
Мощность.....	2200 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током	класс I
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	металл, пластик
Покрытие панелей	антипригарное
Автоматическое отключение.....	по окончании приготовления
Индикация степени прожарки	есть
Автоматические программы	8
Ручной режим	есть
Регулировка температуры нагрева	80–230°C, с шагом 10°C
Раздельный выбор температуры для панелей	есть
Регулировка времени приготовления.....	от 1 с до 90 мин, с шагом 1 с
Дисплей.....	ЖК
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	376 × 198 × 368 мм
Размер одной панели.....	345 × 260 мм
Вес нетто.....	5,8 кг
Длина электрошнура.....	1 м

Комплектация













Гриль.....	1 шт.
Съемные панели.....	2 шт.
Термошуп.....	1 шт.
Лоток для хранения термошупа.....	1 шт.
Съемный поддон для сбора масла/жира	1 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 | 6. Шнур электропитания |
| 2. Кнопка отсоединения панели | 7. Съемный поддон для сбора масла/жира |
| 3. Съемные двусторонние панели | 8. Разъем для подключения термошупа |
| 4. Желоб для слива масла/жира | 9. Термошуп |
| 5. Панель управления | 10. Лоток для хранения термошупа |

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Кнопка  – выбор программы приготовления
2. Индикаторы автоматических программ приготовления:
 -  – приготовление стейков
 -  – приготовление рыбы
 -  – приготовление птицы
 -  – приготовление сосисок
 -  – приготовление сэндвичей
 -  – приготовление овощей
 -  – приготовление котлет и бургеров
 -  – разморозка/разогрев
3. Дисплей
4. Индикатор готовности к работе
5. Индикатор времени приготовления
6. Индикатор температуры верхней панели
7. Индикатор температуры нижней панели
8. Индикатор температуры термошупа
9. Индикаторы степени прожарки
10. Кнопка  с индикатором – переход в ручной режим приготовления
11. Кнопка  – переход в режим настройки параметров приготовления
12. Кнопка  – сброс сделанных настроек, выключение прибора
13. Энкодер – настройка параметров приготовления, 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 повышенной влажности и температуры.

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

⚠ Прежде чем использовать прибор по назначению, обязательно произведите цикл нагрева без продуктов для удаления технической защитной смазки. Затем отключите прибор от электросети, дайте остыть и произведите очистку панелей согласно разделу «Уход за прибором».

STOP Поднимать прибор за ручку ЗАПРЕЩЕНО. Переносите прибор, удерживая его за корпус. ЗАПРЕЩЕНО переносить прибор во время его работы!

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Автоматические программы приготовления

1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, вся индикация панели управления на несколько секунд загорится, затем погаснет. На дисплее появится сообщение «OFF». Прибор находится в режиме ожидания.
3. При необходимости подключите термощуп к разъему, прозвучит звуковой сигнал.

i При отключении термощупа прозвучат 2 звуковых сигнала.

4. Нажимая кнопку или вращая энкодер, выберите необходимую программу приготовления, индикатор выбранной программы будет мигать. На дисплее отобразятся температура панелей и время приготовления (если термощуп не установлен или в программах, для которых не предусмотрена температура готовности продукта), установленные по умолчанию. Если термощуп установлен, на индикаторе температуры термощупа отобразится его текущая температура.

i При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания.

Программа	Температура приготовления	Время приготовления по умолчанию*		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура готовности продукта*	
		RARE	4 мин		RARE	52°C
	230°C	MEDIUM RARE	6 мин	4 мин / 6 мин / 7 мин 30 с / 9 мин	MEDIUM RARE	58°C
		MEDIUM WELL	7 мин 30 с		MEDIUM WELL	65°C
		WELL DONE	9 мин		WELL DONE	74°C
	210°C	7 мин		1-40 мин / 1 с	68°C	
	220°C	8 мин		1-40 мин / 1 с	70°C	

Программа	Температура приготовления	Время приготовления по умолчанию*	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Температура готовности продукта*
	210°C	8 мин	1-40 мин / 1 с	74°C
	215°C	3 мин	1-30 мин / 1 с	-
	210°C (верхняя панель) / 200°C (нижняя панель)	8 мин	1-40 мин / 1 с	-
	190°C	9 мин	1-40 мин / 1 с	74°C
	80°C	-	-	-

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

5. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию. Для этого нажмите кнопку значение минут начнет мигать. Вращая энкодер, установите желаемое значение минут. Для сохранения изменений и перехода к настройке секунд повторно нажмите кнопку . Аналогично установите значение секунд. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке минут, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

i Время приготовления можно изменить на любом этапе работы программы.



Если термощуп установлен, выбор времени приготовления будет доступен только в программах, для которых отсутствует значение температуры готовности продукта. В программе вместо установки времени приготовления доступен выбор степеней прожарки.

В программе установка времени недоступна. На дисплее будет вестись прямая посекундный отсчет времени приготовления.

Нажатие кнопки во время настройки программы приготовления приведет к сбросу всех сделанных настроек. Повторное нажатие кнопки переведет прибор в режим ожидания.

6. Нажмите на энкодер, начнется процесс нагрева, индикаторы , и будут мигать.

i Если сразу после запуска процесса нагрева 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.

7. По достижении необходимой температуры 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.

8. Нажмите на энкодер, начнется посекундный отсчет времени приготовления: прямой – если был установлен термощуп, а также при работе программы , обратный – если термощуп не был установлен, а также при работе программ  или .




Во время работы программы  вы можете контролировать степень готовности продукта, ориентируясь на индикаторы степени прожарки. Например, чтобы получить мясо слабой прожарки, снимите его, когда индикатор на стадии  перестанет мигать и будет гореть непрерывно. Аналогично, непрерывно горящие индикаторы  и  означают среднюю, а  – сильную степень прожарки. При каждом изменении степени прожарки прибор будет подавать звуковой сигнал. Результаты приготовления могут различаться в зависимости от типа, качества и происхождения продукта.



При отключении термощупа в процессе приготовления более чем на 30 секунд прибор автоматически перейдет в режим ожидания (кроме программ ,  и .



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

9. 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.
10. Отключите прибор от электросети и очистите в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».














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


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







Ручной режим приготовления

Допускается приготовление при закрытой и открытой крышке. Вы также можете использовать прибор в режиме барбекю, для этого раскройте крышку прибора на 180°, как показано на схеме [A3](#) (стр. 5).

- Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
- Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, вся индикация панели управления на несколько секунд загорится, затем погаснет. На дисплее появится сообщение «OFF». Прибор находится в режиме ожидания.
- При необходимости подключите термощуп к разъему, прозвучит звуковой сигнал.
-  При отключении термощупа прозвучат 2 звуковых сигнала.
- Нажмите кнопку , ее индикатор будет мигать, загорится вся индикация панели управления.
- Нажмите кнопку , значение минут начнет мигать, индикаторы автоматических программ приготовления погаснут, индикатор кнопки  будет гореть постоянно. Вращая энкодер, установите желаемое значение минут.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке секунд нажмите кнопку . Вращая энкодер, установите желаемое значение секунд.
-  Минимальное время приготовления – 1 секунда, максимальное – 90 минут. При использовании термощупа установка времени приготовления не требуется.
- Нажмите кнопку  повторно, индикатор  начнет мигать. Вращая энкодер, установите температуру приготовления для верхней панели в диапазоне от 80 до 230°C с шагом 10°C. Нажмите кнопку  еще раз, индикатор  начнет мигать. Аналогично установите температуру приготовления для нижней панели:
 - при приготовлении с закрытой крышкой установите одинаковую температуру нижней и верхней панелей для равномерного приготовления продукта;
 - при приготовлении в режиме барбекю установите необходимую температуру для каждой панели.
- По окончании настройки температуры выбранной панели не нажимайте кнопки в течение нескольких секунд, значение температуры перестанет мигать, изменения будут сохранены автоматически.
- Если термощуп установлен, нажмите кнопку  для перехода к настройке температуры готовности продукта. Вращая энкодер, установите температуру в диапазоне от 35 до 100°C с шагом 1°C.

i Если было установлено время приготовления, при выборе температуры готовности продукта оно будет сброшено.

Если термощуп не установлен, после нажатия кнопки  прибор вернется к настройке часов.

- Нажмите на энкодер, начнется процесс нагрева, индикаторы ,  и  будут мигать.
- По достижении необходимой температуры индикаторы ,  и  будут гореть непрерывно, прибор будет подавать 2 коротких звуковых сигнала. Расположите продукты на выбранных панелях. 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.


i 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.

- Нажмите на энкодер, начнется посекундный отсчет времени приготовления: прямой – если была установлена температура готовности продукта, обратный – если было установлено время приготовления.

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

Если была установлена температура готовности продукта, при отключении термощупа в процессе приготовления более чем на 30 секунд прибор автоматически перейдет в режим ожидания.

- 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.

i Температуру и время приготовления, а также температуру готовности продукта можно изменить в процессе приготовления. Процесс настройки аналогичен процессу настройки до старта.

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

Съемные двусторонние панели

Вы можете использовать для приготовления обе стороны панелей. С одной стороны у панелей ребристая поверхность «гриль», с другой – плоская. Порядок снятия и установки съемных металлических панелей см. на схеме **A4**, стр. 6.



Перед снятием и установкой панелей убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

Проблема	Причина	Способ решения
Блюдо не приготовилось до конца	Открытие прибора в процессе приготовления	В процессе приготовления старайтесь не открывать крышку прибора раньше рекомендуемого времени
	Продукт помещен на холодную панель	Выкладывайте продукт на разогретую панель
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Блюдо пригорает	Установлена разная температура нагрева панелей при приготовлении с закрытой крышкой	При приготовлении с закрытой крышкой всегда устанавливайте одинаковую температуру нагрева верхней и нижней панелей
	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 **A5**, стр. 7. 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 А6, стр. 8. 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 GM306 и узнать о новинках продукции РЕДМОНД можно на сайте www.redmond.com.ru 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 В электророзетке отсутствует напряжение	Подсоедините шнур питания прибора к электросети 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 либо был извлечен	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

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном 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 тұйықталуға 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 БОЛСЫҢ: 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 болдырмау үшін панель мен корпусстың арасына сұйық ингредиенттер мен тағам бөлшектерінің түсуіне жол бермеңіз.
- Аспапты тазалау 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.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.



САҚ БОЛЫҢЫЗ! Ыстық бет!

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	SteakMaster GM306
Қуаты	2200 Вт
Кернеу	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Қызып кетуден сақтау	бар
Корпус материалы	металл, пластик
Панельдер жабыны	күюге қарсы
Автоматтық ағытылуы	әзірлеуді аяқтау бойынша
Қуыру деңгейін индикациясы	бар
Автоматты бағдарлама	8
Қолмен әзірлеу режимі	бар
Температураны реттеу	80–230°C, 10°C қадамымен
Панельдер үшін бөлек температура таңдау	бар
Дайындау уақытының реттеу	1 секундтан 90 минутқа дейін, 1 секундтық қадаммен
Дисплей	СК
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы)	376 × 198 × 368 мм
Бір панельдер өлшемдері	345 × 260 мм
Таза салмағы	5,8 кг
Электр бау ұзындығы	1 м

Жинақ

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

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

Үлгі құрылымы (А1 сурет, 3 бет)

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

Басқару панелі (А2 сурет, 4 бет)

1. түймесі – әзірлеу бағдарламасын таңдау
2. Бағдарламаны орындау индикаторлары:
 - стейктер әзірлеу
 - балық әзірлеу
 - құстар әзірлеу
 - сосиска әзірлеу
 - сэндвичтер әзірлеу
 - көкөністер әзірлеу
 - котлет пен бургерлер әзірлеу
 - мұзын еріту / ысыту
3. Дисплей
4. Жұмысқа даярлық индикаторы
5. Әзірлеу уақытын индикаторы
6. Жоғарғы панель температурасының индикаторы
7. Төменгі панель температурасының индикаторы
8. Термосүңгі температурасы индикаторы
9. Қуыру деңгейін индикаторлары
10. индикаторы бар түймесі – қолмен әзірлеу режиміне ауысу
11. түймесі – пісіру параметрлерін баптау режиміне өту
12. түймесі – енгізілген баптауларды жою, құралды ажырату
13. Энкодер – дайындау параметрлерін орнату, 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 тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пентемпературадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

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

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

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

Аспапты жұмыс кезінде тасымалдауға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ




Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

1. Ингредиенттерді таңдап алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
2. Құралды электр желіге қосыңыз, құрал дыбыстық сигнал береді, панельдің бүкіл индикациясы бірнеше секундқа жанып, содан кейін сөнеді. Дисплейде «OFF» хабарламасы пайда болды. Құрылғы күту режимінде.
3. Қажет болған жағдайда, термосүңгіні ағытпаға қосыңыз, дыбыстық сигнал шығады.
- Термосүңгі өшірілген кезде 2 дыбыстық сигнал шығады.
4. түймесін басу немесе энкодерді айналдыру арқылы қажетті пісіру бағдарламасын таңдаңыз, таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды. Дисплейде панельдердің температурасы мен пісіру уақыты көрсетіледі (егер термосүңгі орнатылмаған болса немесе өнімнің дайындық температурасы қарастырылмаған бағдарламаларда), әдепкі бойынша орнатылған. Егер термосүңгі орнатылса, термосүңгі температурасы индикаторы термосүңгінің ағымдағы температурасын көрсетеді.
- Орнату кезінде бір минуттың ішінде ешқандай да әрекет жасалмаса құрал күту режиміне ауысады.

Бағдарлама	Пісіру температурасы	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты*		Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Өнімнің дайындық температурасы*	
	230°C	RARE	4 мин	4 мин / 6 мин / 7 мин 30 с / 9 мин	RARE	52°C
		MEDIUM RARE	6 мин		MEDIUM RARE	58°C
		MEDIUM WELL	7 мин 30 с		MEDIUM WELL	65°C
		WELL DONE	9 мин		WELL DONE	74°C
	210°C	7 мин		1–40 мин / 1 с	68°C	


Бағдарлама	Пісіру температурасы	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты*	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қаддамы	Өнімнің дайындық температурасы*
	220°C	8 мин	1–40 мин / 1 с	70°C
	210°C	8 мин	1–40 мин / 1 с	74°C
	215°C	3 мин	1–30 мин / 1 с	-
	210°C (жоғарғы панель) / 200°C (төменгі панель)	8 мин	1–40 мин / 1 с	-
	190°C	9 мин	1–40 мин / 1 с	74°C
	80°C	-	-	-


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



5. Қажет болған жағдайда, әдепкі пісіру уақытын өзгертіңіз. Ол үшін  түймесін басыңыз, минуттардың мәні жыпылықтай бастайды. Энкодерді айналдырған кезде, қажетті минуттық мәнді орнатыңыз. Өзгерістерді сақтау және секундтар баптауына өту үшін  түймесін қайта басыңыз. Осыған ұқсас ретте секундтардың мәнін орнатыңыз. Панельдегі түймелерді бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (сандар жыпылықтауды тоқтатады). Минут баптауына оралу үшін, автосақтау алдында  түймесін тағы бір рет басыңыз.






 Пісіру уақытын бағдарламаның кез келген кезеңінде өзгертуге болады.



Егер термосүзгі орнатылған болса, пісіру уақытын таңдау тек өнімнің дайындық температурасы жоқ бағдарламаларда қолжетімді болады.

 бағдарламасында пісіру уақытын орнату орнына қуыру дәрежесін таңдау қолжетімді.

 бағдарламасында уақыт орнату қолжетімсіз. Дисплейде пісіру уақыты тікелей сәкундына есептеледі.

Пісіру бағдарламасын орнату кезінде  түймесін басу барлық параметрлерді қалпына келтіреді. Артқа  түймесін қайта басу құрылғыны күту режиміне қояды.

6. Энкодер басыңыз, қыздыру процесі басталады,  және  индикаторлары жыпылықтайды.
-  Құрылғы пісіру бағдарламасын бастағаннан кейін бірден 2 қысқа дыбыстық сигнал шығарса және  және  индикаторлар үздіксіз қосұлы, бұл панельдердің ағымдағы температурасы орнатылғаннан жоғары немесе тең екенін білдіреді. Болдырмау үшін подгорания өнімдерін аспапты өшіріңіз және беріңіз өшіру суыт.

7. Қажетті температураға жеткенде  және  индикаторлары үздіксіз жанып тұрады, аспап 2 қысқа дыбыс сигналын береді. Құралдың қақпағын тұтқасынан көтеріп, өнімді төменгі панельге орналастырыңыз. Егер термосүзгі орнатылған болса, өнімді панельге қояр алдында, оған термосүзгіні енгізіңіз.






Зондтың ұшы өнімнің ең қалың бөлігінің ортасында болатындай және май қабатының немесе қуыстың ішінде орналаспайтындай етіп, термосүзгіні өнімге бүйір жағынан енгізіңіз. Термосүзгі 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 жаға аласыз.

8. Энкодер басыңыз, пісіру уақытының секундтық есебі басталады: түзу – егер термосүзгі орнатылған болса, сондай-ақ  бағдарламасы жұмыс істеген кезде, кері қарай – егер термосүзгі орнатылмаған болса, сондай-ақ  немесе  бағдарламалары жұмыс істеген кезде.





 бағдарламасын іске қосқанда сіз дайындау процесінің индикаторына бағдарланып, өнімнің дайындық деңгейін бақылай аласыз, мысалы, әлсіз қуырылған ет алу үшін,  сатысындағы индикатор жыпылықтайды және үздіксіз жанып тұрған кезде оны алып тастаңыз. Сол сияқты,  және  үздіксіз жанып жатқан индикаторы орташа, ал  – қатты қуыру деңгейін білдіреді. Күйдіру дәрежесінің әр өзгеруі кезінде аспап дыбыс сигналын береді және келесі қуыру деңгейіне дайындау уақытының кері секундтық санағы басталады.



Пісіру процесінде термосүзгі 30 секундтан артық өшірілгенде, аспап автоматты түрде күту режиміне өтеді ( және  және  бағдарламаларынан басқа).



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

9. Әзірлеуді аяқтау бойынша, аспап 3 дыбыстық сигнал береді, дисплейде «End» хабарламасы пайда болды, күту режиміне көшеді. Сіз сонымен қатар,  батырмасын басып және басып ұстап тұрып, бағдарлама жұмысын кез келген кезеңде үзе аласыз. Аспаптың қақпағын тұтқасынан ұстап абайлап көтеріңіз. Ағаш немесе силикон асуды қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.
10. 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. Сонымен қатар, сондай-ақ, құрылғыны барбекю режимінде пайдалануға болады, ол үшін **A3** (5 бет) схемасында көрсетілгендей, құралдың қақпағын 180° ашыңыз.

1. Ингредиенттерді таңдап алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
2. Құралды электр желіге қосыңыз, құрал дыбыстық сигнал береді, панельдің бүкіл индикациясы бірнеше секундқа жанып, содан кейін сөнеді. Дисплейде «OFF» хабарламасы пайда болды. Құрылғы күту режимінде.
3. Қажет болған жағдайда, термосүңгіні ағытпаға қосыңыз, дыбыстық сигнал шығады.
- i** Термосүңгі өшірілген кезде 2 дыбыстық сигнал шығады.
- M** түймесін басыңыз, индикаторы жыпылықтайды, панельдің бүкіл индикациясы жанып.
- ⊗** түймесін басыңыз, минуттардың мәні жыпылықтай бастайды, автоматты пісіру бағдарламаларының индикаторлары сөнеді, **M** түймесінің индикаторы тұрақты жанып тұрады. Энкодерді айналдыру, қалаған минут мәнін орнатыңыз.
- Өзгерістерді сақтау және секундтар баптауына өту үшін **⊗** түймесін басыңыз. Энкодерді айналдыру, қалаған секунд мәнін орнатыңыз.
- i** Ең аз пісіру уақыты – 1 секунд, максималды – 90 минут. Жылу сенсорын пайдаланған кезде пісіру уақытын орнату қажет емес.
- ⊗** түймесін басыңыз, **⏏** индикаторы жыпылықтай бастайды. Энкодерді айналдыру, дайындау температурасын 80-тен 230°C дейінгі диапазонда 10°C қадаммен орнатыңыз. **⊗** түймесін қайта басыңыз, **⏏** индикаторы жыпылықтай бастайды. 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.
- Таңдалған панельдің температурасын орнатуды аяқтаған кезде түймелерді бірнеше секунд баспаңыз, температура мәні жыпылықтауын тоқтатады, өзгерістер автоматты түрде сақталады.
- Егер термосүңгі орнатылған болса, өнімнің дайындық температурасына өту үшін **⊗** түймесін басыңыз. Кодерді айналдыра отырып, температураны 35-тен 100°C-қа дейін 1°C қадаммен орнатыңыз.

i Егер пісіру уақыты орнатылған болса, өнімнің дайындық температурасын таңдағанда, ол қалпына келтіріледі.

Егер термосүңгі орнатылған болса, **⊗** түймесін басқан соң, аспап сағатты баптауға оралады.

10. Энкодер басыңыз, қыздыру процесі басталады, **⏏** және **⏏** индикаторлары жыпылықтайды.
11. Қажетті температураға жеткенде **⏏**, **⏏** және **⏏** индикаторлары үздіксіз жанып тұрады, аспап 2 қысқа дыбыс сигналын береді. Құралдың қақпағын тұтқасынан көтеріп, өнімді төменгі панельге орналастырыңыз. Егер термосүңгі орнатылған болса, өнімді панельге қояр алдында, оған термосүңгіні енгізіңіз.

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

i 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 жаға аласыз.

12. Энкодер басыңыз, пісіру уақытының секундтық есебі басталады: тікелей – егер өнімнің дайындық температурасы орнатылған болса, кері қарай – пісіру уақыты орнатылған болса.

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

Егер өнімнің дайындық температурасы орнатылған болса, пісіру процесінде термиялық зондты 30 секундтан артық ажыратқан кезде құрылғы автоматты түрде күту режиміне өтеді.

13. Әзірлеуді аяқтау бойынша, аспап 3 дыбыстық сигнал береді, дисплейде «End» хабарламасы пайда болды, күту режиміне көшеді. Сіз сонымен қатар, **5** батырмасын басып және басып ұстап тұрып, бағдарлама жұмысын кез келген кезеңде үзе аласыз. Аспаптың қақпағын тұтқасынан ұстап абайлап көтеріңіз. Ағаш немесе силикон асүй қалақтары қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.

i 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.

Екіжақты алмалы панельдер

Сіз дайындау үшін панельдердің екі жағын да пайдалана аласыз. Панельдердің бір жағындағы бет қырлы «гриль», екінші жағында – жалпақ. Алынбалы металл панельдерді алу және орнату тәртібін А4 сызбасынан қараңыз, 6 бет.

! Панельдерді шешіп алар және орнатар алдында аспап электр желісінен ажыратылғанына және толығымен суығанына көз жеткізіңіз!

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

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

III. АСПАПТЫ КҮТУ

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

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

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

Шешіліп алынатын металл панельдерді тазалау тәртібін А5 схемасынан қараңыз (7 бет). Осы процедураны аяқтаған соң панельдерді құрғақ жұмсақ шүберекпен немесе қағаз майлықпен сүртіңіз.

! Бұл әдіс аспапты электр желісінен ажыратқан соң бір минуттан кейін мейлінше 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 А6 сызбасынан қараңыз, 8 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 ұшыртуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКЦЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

SteakMaster GM306 гриль қосымша тіркемелерді сатып алу және соңғы РЕДМОНД өнімдері туралы білу үшін www.redmond.com 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
	Электр розеткіде кернеу жоқ	Аспапты жұмыс істейтін электр розеткіге қосыңыз
Жұмыс кезінде пластиктің иісі шығады	Аспап жаңа, иіс қорғаныс жабындысынан шығады	Иіс бірнеше қоспалардан соң кетеді
Алмалы-салмалы панельдер корпустағы тығыз емес немесе құлап	Панельдерді бекіту қапсырмасы	Панельдерді сенімді бекіту үшін қапсырмалар

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E*	Жүйелік қате	Аспапты электр 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

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



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

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа 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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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.



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, Чيانь Шань, Сян Чжоу Дистрикт, Чжухай Сити, Китай.

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.

© РЕДМОНД. Все права защищены. 2025

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

GM306-CIS-UM-1