

**РЕДМОНД**

Гриль SteakMaster  
GM309



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS	.....	9
KAZ	.....	19



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.

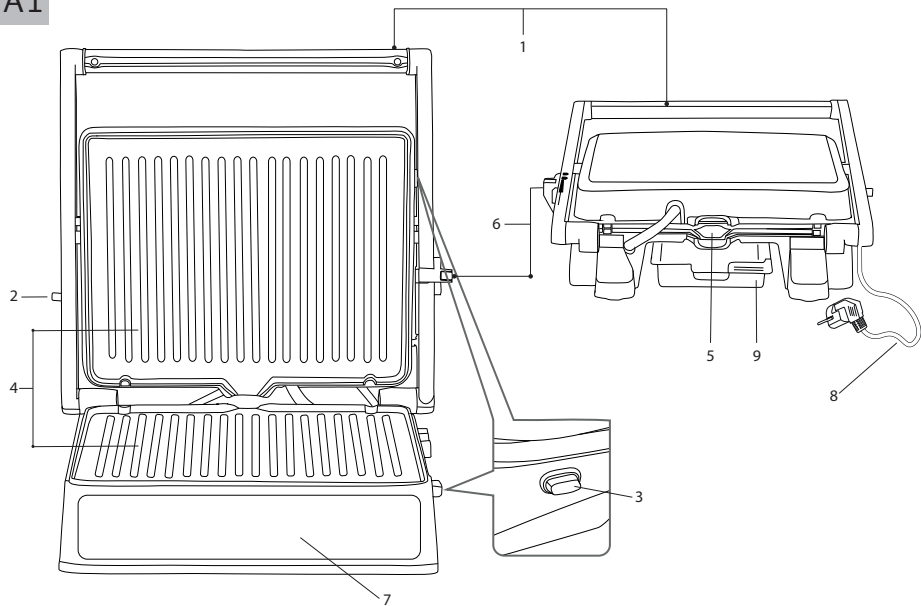
© РЕДМОНД. Все права защищены. 2024

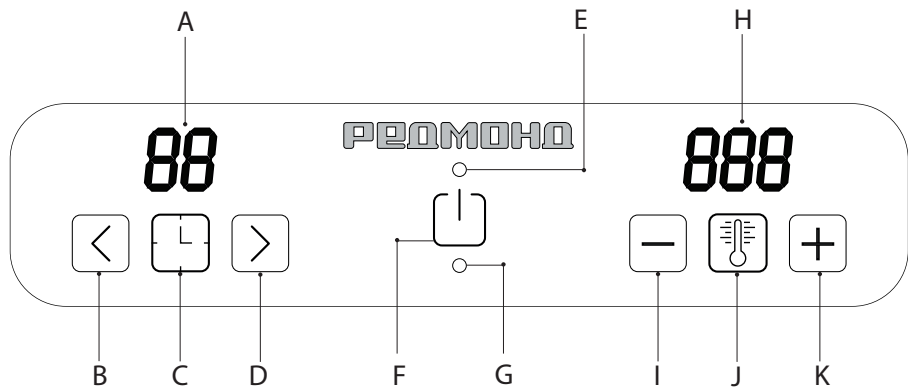
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

# СОДЕРЖАНИЕ

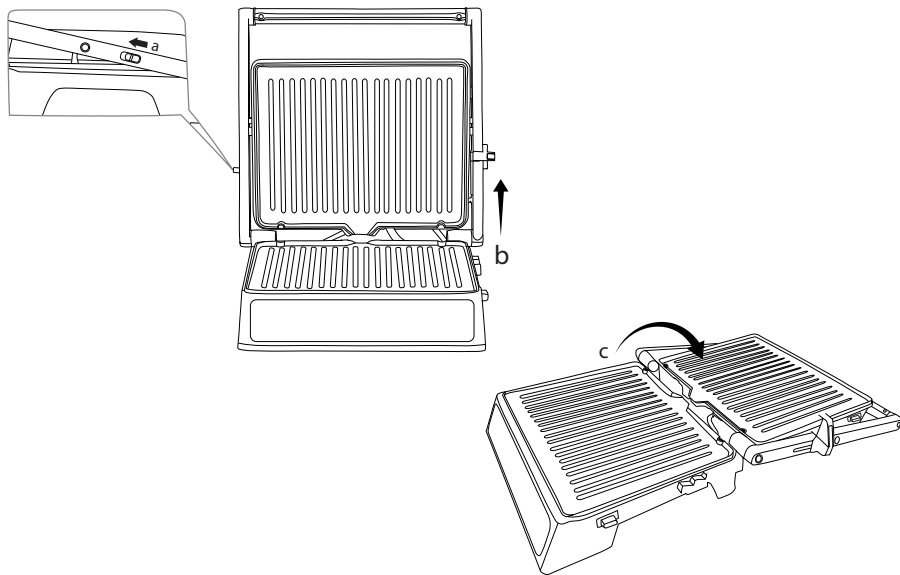
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	9
Технические характеристики .....	12
Комплектация .....	12
Устройство модели.....	13
Панель управления.....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	14
Использование .....	14
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	15
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	15
Хранение и транспортировка .....	16
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	16
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17

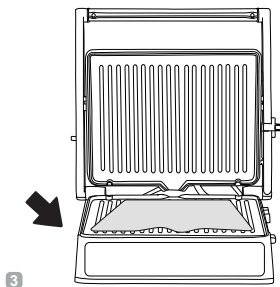
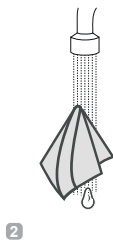
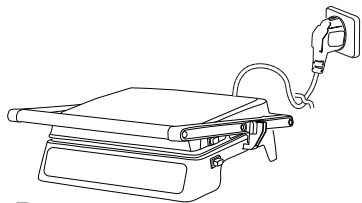
A1



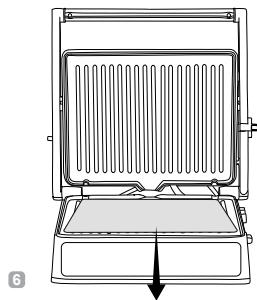
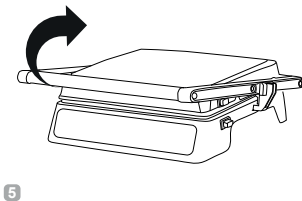
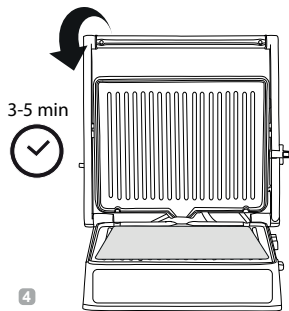


A3

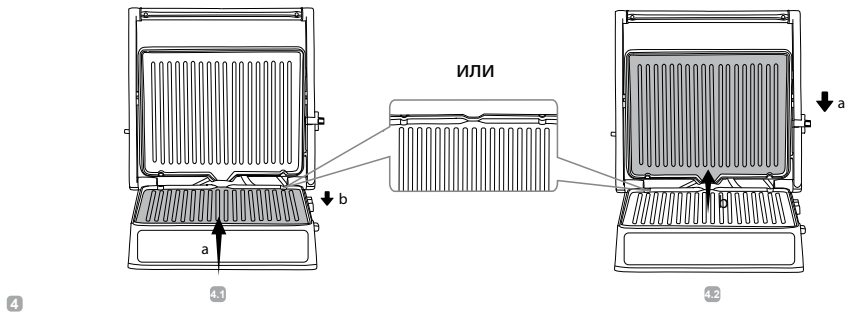
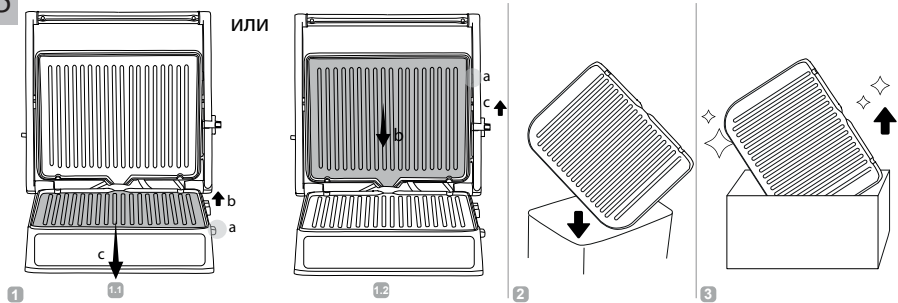




A4



A5





## 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 GM309 – современный высокотехнологичный прибор для приготовления пищи.

*Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.redmond.com](http://www.redmond.com).*

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: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).**



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае произво-

датель не несет ответственности за возможные последствия. **STOP**

- 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.

*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 легко воспламеняющимися 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 GM309
Мощность.....	2000 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Защита от перегрева.....	есть
Материал корпуса.....	металл, пластик
Покрытие панелей.....	антипригарное
Температура нагрева.....	120–230°C, с шагом 5°C
Таймер автоотключения.....	есть
Регулятор высоты крышки.....	двухуровневый
Индикация.....	светодиодная
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	365 × 130 × 330 мм
Размер рабочей поверхности.....	285 × 222 мм
Вес нетто.....	3,8 кг
Длина электрошнура.....	0,7 м

### Комплектация








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

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

### Устройство модели (схема А1, стр. 4)

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

### Панель управления (схема А2, стр. 5)

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

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

Полностью размотайте электрошнур. Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали промойте теплой водой с использованием мягкого мыльного раствора. Тщательно просушите все элементы прибора перед подключением к электросети.

Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры. Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.








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

*ЗАПРЕЩЕНО переносить прибор во время его работы!*

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Использование

*Вы можете использовать прибор в режиме барбекю, для этого потяните ограничитель и раскройте крышку прибора на 180°, как показано на схеме А3 (стр. 6), и расположите продукты на обеих панелях.*

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





**i** Если после установки температуры приготовления индикатор нагрева не загорается, это означает, что теку-

щая температура панелей выше или равна установленной. Для предотвращения подгорания продуктов выключите прибор и дайте ему остыть.

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

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

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

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

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

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

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



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

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



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

- После окончания работы отключите прибор от электросети.
- Очистите прибор в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».

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

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

Проблема	Причина	Способ решения
Блюдо не приготовилось до конца	Открытие прибора в процессе приготовления	В процессе приготовления старайтесь не открывать крышку прибора раньше рекомендуемого времени

Проблема	Причина	Способ решения
Блюдо не приготовилось до конца	Продукт помещен на холодную панель Недостаточное время приготовления	Выкладывайте продукт на разогретую панель Увеличьте время приготовления
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 А4, 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 **A5**, стр. 8.



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

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

Перед установкой в прибор дайте панелям полностью просохнуть при комнатной температуре.

### Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к грилю SteakMaster GM309 и узнать о новинках продукции РЕДМОНД можно на сайте [www.redmond.com](http://www.redmond.com) или в магазинах официальных дилеров.

### RAM-KT1 – кухонный термометр

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

### RGP-05 – сменная панель «Гриль»

Панель с устойчивым антипригарным покрытием.

### RGP-08 – сменная панель «Плоская»

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

### RGP-09 – комплект сменных панелей «Венские вафли»

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

### RAM-VP1 – противень с антипригарным покрытием

Предназначен для приготовления при помощи гриля запеченных блюд с овощами, мясом или грибами, а также для



выпекания небольших пирогов и бисквитов. Размеры противня 230 × 220 × 45 мм.

### Ecoglass MC – антипригарное мультипокрытие

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

## V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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



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

## 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

## РЕКОМЕНД

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 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 болдырмау үшін панель мен корпусстың 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 жетепітін 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 GM309
Қуаты.....	2000 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
Қыздыру температурасы.....	120–230°C, 5°C қадамымен
Өшіру таймері.....	бар
Индикациясы.....	жарықдиодты
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	365 × 130 × 330 мм
Жұмыс бетінің өлшемі.....	285 × 222 мм
Таза салмағы.....	3,8 кг
Электр бау ұзындығы.....	0,7 м

## Жинақ








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

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

## Үлгі құрылымы (А1 сурет, 4 бет)

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

## Басқару панелі (А2 сурет, 5 бет)

- A. Әзірлеу уақытын индикаторы
- B.  түймесі – дайындау уақытын азайту
- C.  түймесі – әзірлеу уақытын орнату
- D.  түймесі – дайындау уақытын ұлғайту
- E. Жылыту индикаторы
- F.  түймесі – құралды ажырату/қосу батырмасы
- G. Жұмыс индикаторы
- H. Температура мәнін индикаторы
- I.  түймесі – жылыту температурасының азаяуы
- J.  түймесі – температура мәнін орнату
- K.  түймесі – қыздыру температурасының ұлғаюы

## I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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



*Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және ұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орында 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.












*Аспапты қаламға көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Аспапты корпусның сыртына ұстасаңыз ғана тасымалдауға болады. Аспапты жұмыс кезінде тасымалдауға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*


## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

### Пайдалану


*Сонымен қатар, сондай-ақ, құрылғыны барбекю режимінде пайдалануға болады, ол үшін шектегішті тартыңыз және **A3** (6 бет) схемасында көрсетілгендей, құралдың қақпағын 180° ашыңыз.*


1. Ингредиенттерді таңдап алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
  2. Құралды электр желіге қосыңыз, панельдің бүкіл индикациясы бірнеше секундқа жанып, содан кейін сөнеді. Қуат индикаторы жыпылықтайды.
  3.  түймесін басып, құрылғыны қосыңыз, қуат индикаторы үнемі жанады. Температура индикаторы әдепкі мән жыпылықтайды, уақыт индикаторы көрсетіледі – .
  4. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, жылыту индикаторы жанады.
  5.  түймесін басыңыз.  және  түймелерінің көмегімен дайындау температурасын 120-ден до 230°C дейінгі диапазонда 5°C қадаммен орнатыңыз (аспапқа қоса берілетін рецептілер кітабының нұсқауларын орындаңыз). Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау  түймесін қайта басыңыз үшін.
- i** Егер дайындау температурасын орнатқаннан кейін қыздыру индикаторы жанбайтын болса, бұл панельдердің ағымдағы температурасы орнатылғаннан жоғары немесе тең екенін білдіреді. Болдырмау үшін подгорания өнімдерін аспапты өшіріңіз және беріңіз өшіру суыт.
6. Бірлігі орнатылған температураны жеткенде, жылыту индикаторы сөнгеннен. Аспаптың қақпағын көтеріңіз, ингредиенттерді төменгі панельге салыңыз.
- i** Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімдерді жылыту индикаторы сөнгеннен кейін ғана салыңыз!


7. 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.  түймесін басыңыз, уақыт көрсеткішіндегі сандық мән жыпылықтайды.  және  түймелерінің көмегімен 1-ден 60 минутқа дейін диапазонда дайындау уақытын 1 минут қадаммен орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау  түймесін қайта басыңыз үшін. Әзірлеу уақыты сіздің таңдауыңыз және өнімнің түрі арқылы белгіленеді.

 *Егер дайындау уақыты орнатылмаса (индикаторда көрсетіледі – –), аспап автоматты түрде 60 минуттан кейін өшіріледі.*

*Дайындау уақытын бір минуттан артық орнатқан кезде кері есептеу минутпен жүргізіледі. Егер дайындау аяқталғанға дейін бір минут қалса, кері санау секундта жүргізіледі.*

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

9. Дайындау аяқталғаннан кейін аспап үш дыбыс сигналын беріп, автоматты түрде өшіріледі. Сіздің  батырмасына басып, құралды кез келген кезеңде қолмен қосуыңызға болады. Әзірлеу аяқталғаннан кейін аспаптың қақпағын тұтқасынан ұстап абайлап көтеріңіз. Ағаш немесе силикон асүй қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.

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

10. Жұмыс аяқталғаннан кейін аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
11. Оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

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

### Тағам әзірлеу барысындағы қателіктер және оларды жою тәсілдері

Мәселе	Себеп	Шешу тәсілдері
Тағамдар аяғына дейін дайындалған жоқ	Әзірлеу процесінде құралды ашу	Әзірлеу кезінде ұсынылған уақыттан ерте құралдың қақпағын ашпауға тырысыңыз
	Өнім суық панельге қойылды	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз
	Әзірлеудің жеткіліксіз уақыты	Әзірлеу уақытын көбейтіңіз
Тағам соңына дейін пісірілмеді	Өнім суық панельге орналастырылған	Өнімді алдын ала қыздырылған панельге салыңыз
	Пісіру уақыты жеткіліксіз	Пісіру уақытын көбейтіңіз
Тағам күйіп кетеді	Өнімді майды қолданып дайындау қажет	Қыздырылған панельге май жағыңыз



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

*Алмалы-салмалы панельдерді ыдыс жуатын машинада тазартуға болады.*

Алынбалы металл панельдерді алу және орнату тәртібін **A5** сызбасынан қараңыз, 8 бет.

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

Әзірлеу процесінде май панельдердегі арнаулы астаушалар арқылы түпқоймаға ағады. Түпқойма мен панельді жұмсақ жуғыш құралын пайдаланып, әр пайдаланудан кейін жылу суда жуып, тазалаңыз.

Құралды орнатар алдында панельге толығымен бөлме температурасында кебуге мүмкіндік беріңіз.

### Сақтау және тасымалдау

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## III. АСПАПТЫ КҮТУ

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

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

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

Шешіліп алынатын металл панельдерді тазалау тәртібін **A4** схемасынан қараңыз (7 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.*

## IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

SteakMaster GM309 гриль қосымша тіркемелерді сатып алу және соңғы РЕДМОНД өнімдері туралы білу үшін [www.redmond.com/ru](http://www.redmond.com/ru) сайтына немесе ресми дилерлік дүкендерге кіріңіз.

### RAM-KT1 – ас үй термометрі

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

### RGP-05 – ауыстырылатын «Гриль» панель

Панель тұрақты күйіп кетуге қарсы жабынмен жабдықталған.

### RGP-08 – ауыстырылатын «Жалпақ» панель

Панель тұрақты күйіп кетуге қарсы жабынмен жабдықталған. Жұқа құймақшаларды, сыршаларды, котлеттерді, жұмыртқаны және басқа тағамдарды қуыруға арналған.

### RGP-09 – ауыстырылатын «Веналық вафлилер» панелі

Панель тұрақты күйіп кетуге қарсы жабынмен жабдықталған. Веналық және бельгиялық тәррі немесе нәрлі вафлилерді дайындауға арналған.

### RAM-BP1 – күйге қарсы жабыны бар қаңылтыр

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

### Ecoglass MC – күйікке қарсы мультижабын

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

## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Аспап жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған Электр розеткіде кернеу жоқ	Құралды электр желісіне қосыңыз Аспапты жұмыс істейтін электр розеткіге қосыңыз
Жұмыс кезінде пластиктің иісі шығады	Аспап жаңа, иіс қорғаныс жабындысынан шығады	Иіс бірнеше қоспалардан соң кетеді

 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, бөл-

шектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс 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

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 3 жылды құрайды.

*Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.*

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in China

GM309-CIS-UM-1