

REDMOND

Гриль SteakMaster RGM-M805

Руководство по эксплуатации



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

RUS	6
UKR	11
KAZ	16

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	6
Технические характеристики	7
Комплектация	7
Устройство модели	8
Панель управления	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	8
Умный режим приготовления	8
Ручной режим приготовления	9
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	9
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	9
Хранение и транспортировка	9
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	9
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	10

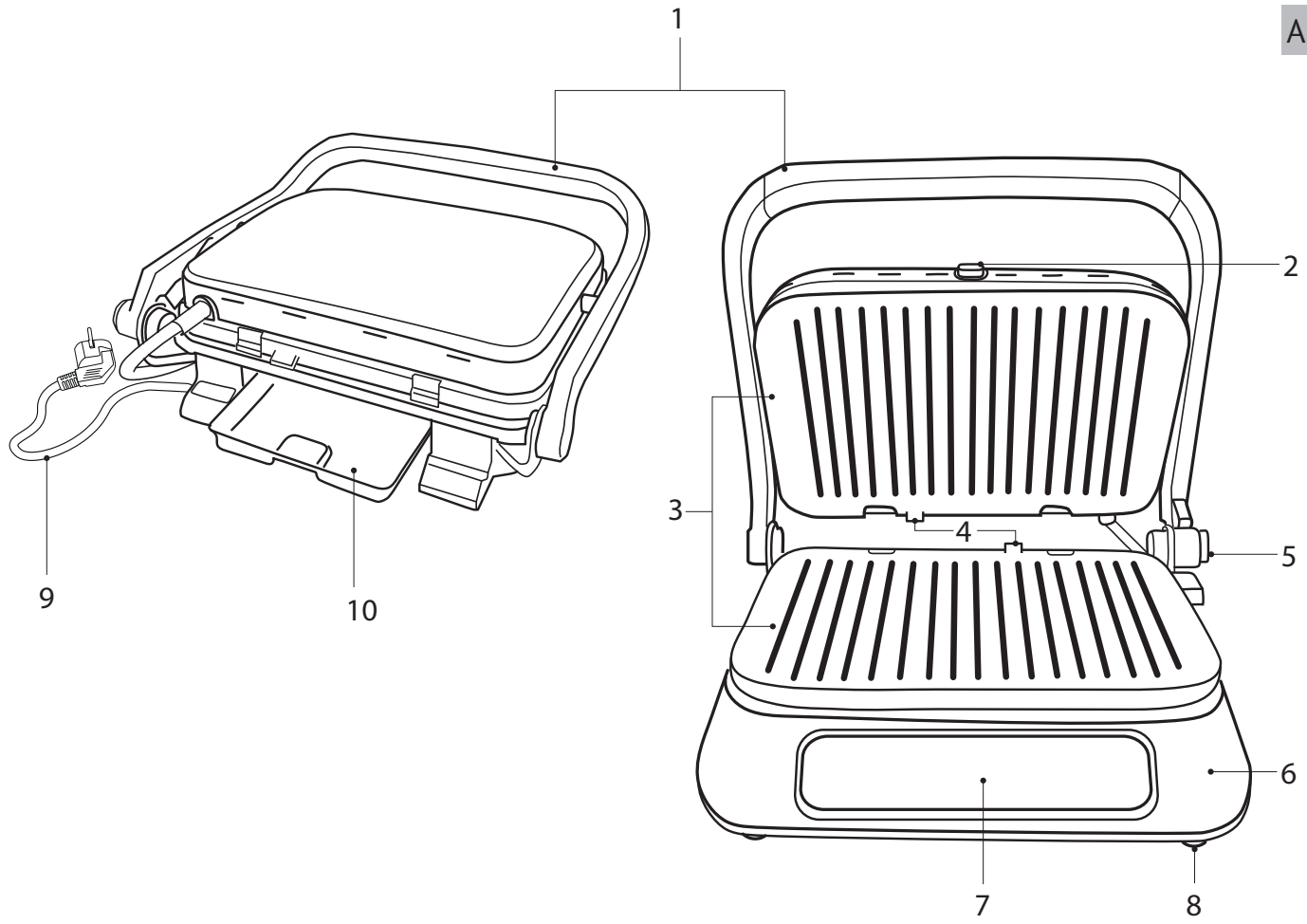


Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

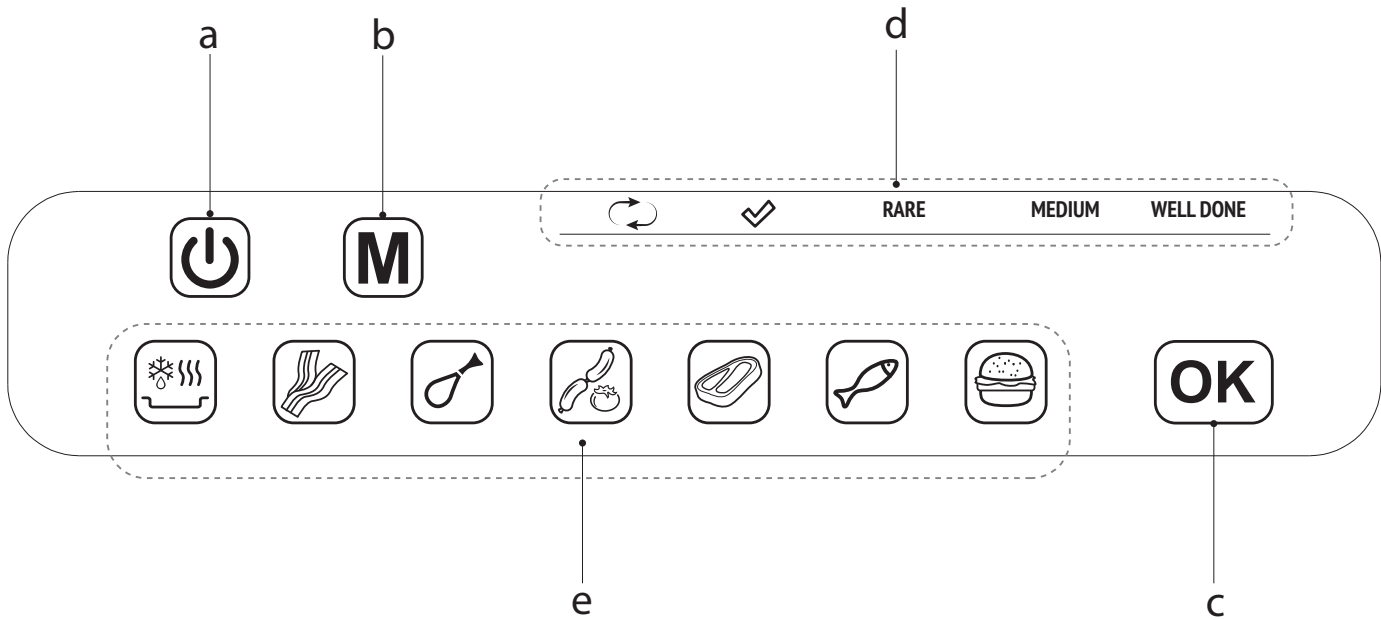
Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

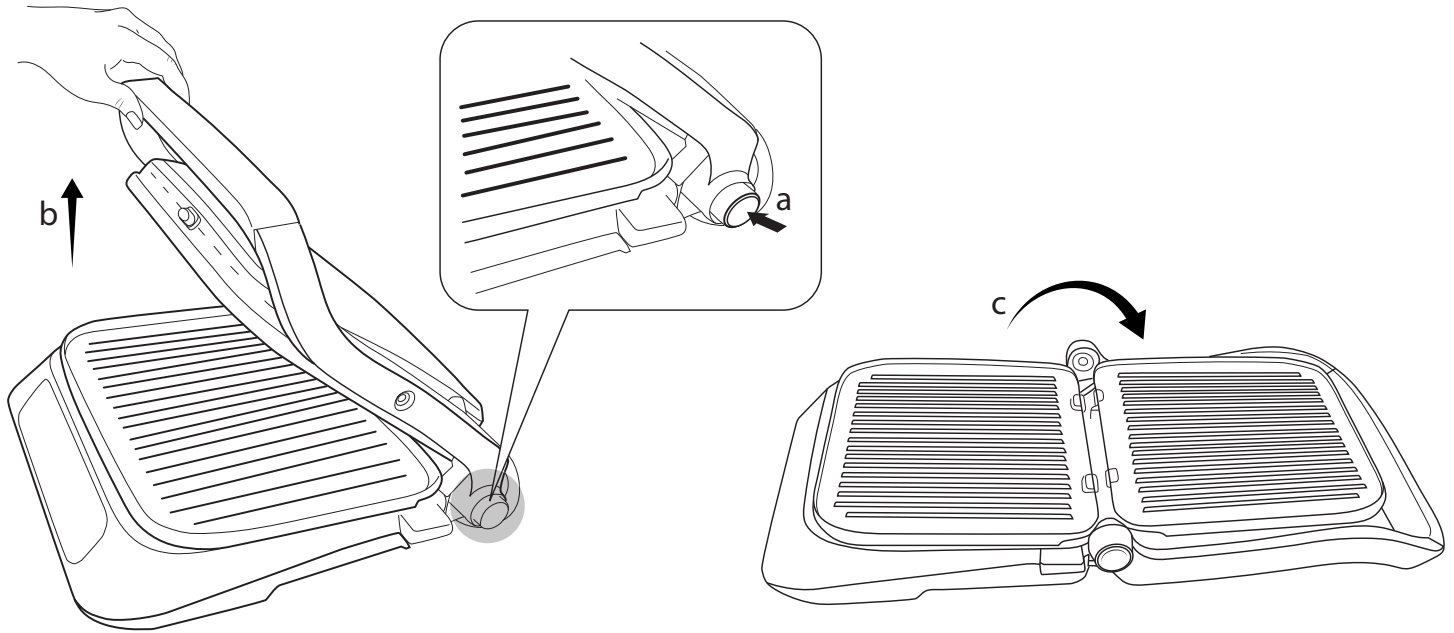
© REDMOND. Все права защищены. 2017

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



A2





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!


Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике REDMOND. REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Гриль SteakMaster RGM-M805 — современный высокотехнологичный прибор для приготовления пищи.

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

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

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


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

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


МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов 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.

 *Во время работы металлические части прибора нагреваются. Не прикасайтесь к ним руками, когда устройство подключено к электросети. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям 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.

 *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!
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!

Технические характеристики

Модель.....	SteakMaster RGM-M805
Мощность.....	2100 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком	класс I
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	нержавеющая сталь, пластик
Покрытие панелей.....	антипригарное
Диапазон температур нагрева.....	0-240°C
Автоматическое определение времени приготовления	есть
Автоматическое определение толщины закладываемого продукта	есть
Автоматическое отключение.....	по окончании приготовления
Индикация процесса приготовления.....	светодиодная
Индикация степени прожарки	есть
Автоматические программы	7
Ручной режим.....	есть
Отсек для хранения шнура электропитания.....	есть
Габаритные размеры.....	356 × 325 × 168 мм
Вес нетто.....	4,5 кг ± 3%
Длина электрошнура.....	0,8 м

Комплектация













Гриль.....	1 шт.
Съемный поддон для сбора масла/жира	1 шт.
Съемные панели со встроенным нагревательным элементом	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.

Устройство модели (схема **A1**, стр. 3)


1. Ручка
2. Кнопка отсоединения верхней панели
3. Съёмные панели со встроенными нагревательными элементами для равномерного распределения тепла
4. Желоб для слива масла/жира
5. Ограничитель
6. Основание с отсеком для хранения шнура электропитания
7. Панель управления
8. Прорезиненные ножки
9. Шнур электропитания
10. Съёмный поддон для сбора масла/жира

Панель управления (схема **A2**, стр. 4)

- a. Кнопка  – включение/выключение прибора
- b. Кнопка  – переход в ручной режим
- c. Кнопка  – запуск процесса нагрева
- d. Индикаторы процесса приготовления:
 -  – предварительный нагрев
 -  – готовность к работе
 - RARE – слабая прожарка
 - MEDIUM – средняя прожарка
 - WELL DONE – сильная прожарка
- e. Кнопки выбора автоматических программ приготовления:
 -  – разморозка / разогрев
 -  – приготовление бекона
 -  – приготовление птицы
 -  – приготовление сосисок
 -  – приготовление мяса
 -  – приготовление рыбы
 -  – приготовление котлет и бургеров

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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






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


Установите прибор на ровную твёрдую 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.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Умный режим приготовления**


Допускается приготовление только при закрытой крышке. При использовании данного режима время приготовления определяется прибором автоматически, исходя из выбранного типа продукта и его толщины. Вы можете контролировать степень прожарки по вашему вкусу и снять готовящийся продукт на любом этапе.

1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Подключите прибор к электросети, прибор подаст звуковой сигнал, вся индикация панели на несколько секунд загорится, затем погаснет.
3. Включите прибор, нажав кнопку , индикаторы процесса приготовления будут поочередно загораться.
4. Выберите подходящий тип продукта, нажав соответствующую кнопку на панели управления. Загорится подсветка кнопки, индикаторы процесса приготовления будут мигать.
5. Для подтверждения нажмите кнопку . Прибор подаст звуковой сигнал, начнется процесс нагрева, индикатор  будет мигать.
6. По достижении необходимой температуры прибор подаст 3 звуковых сигнала, индикатор  будет гореть непрерывно, индикатор  начнет мигать. Поднимите крышку прибора за ручку и расположите продукты на нижней панели.

 **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. Прижмите продукты верхней панелью, не прилагайте чрезмерных усилий. В течение нескольких секунд прибор определит толщину закладки и время приготовления. Вы можете контролировать степень готовности продукта, ориентируясь на индикаторы, например, чтобы получить мясо слабой прожарки, снимите его, когда индикатор RARE перестанет мигать и станет гореть непрерывно. Аналогично, непрерывно горящий индикатор MEDIUM означает среднюю, а WELL DONE – сильную степень прожарки. При каждом изменении степени прожарки прибор подаст 5 звуковых сигналов.





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

- По окончании приготовления (когда индикатор WELL DONE перестанет мигать), прибор подаст 8 звуковых сигналов и автоматически отключится. Вы можете выключить прибор вручную на любом этапе, нажав кнопку . Аккуратно поднимите крышку прибора и снимите продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.

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

Ручной режим приготовления

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

- Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
- Подключите прибор к электросети, прибор подаст звуковой сигнал, вся индикация панели на несколько секунд загорится, затем погаснет.
- Включите прибор, нажав кнопку .
- Нажмите кнопку **M**, чтобы перевести прибор в ручной режим.
- Нажмите кнопку **OK**, чтобы запустить процесс нагрева, индикатор  будет мигать.
- По достижении необходимой температуры прибор подаст три звуковых сигнала, индикатор  будет гореть непрерывно, остальные индикаторы будут поочередно загораться. Расположите продукты на панелях прибора.
- В данном режиме происходит постоянный нагрев панелей, а время приготовления определяется вашим вкусом. По окончании приготовления выключите прибор, нажав кнопку .

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	Продукт следует готовить с использованием масла	Смажьте разогретую панель маслом
	Блюдо готовится слишком долго	Сократите время приготовления
Блюдо пересыхает	Блюдо готовится слишком долго	Сократите время приготовления

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

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

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Произведите очистку прибора после каждого использования.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать корпус прибора под струю воды или погружать его в воду. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки прибора любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Протирайте корпус прибора влажной мягкой тканью, следя за тем, чтобы влага не попала внутрь корпуса прибора.

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.

Съемные панели можно очищать в посудомоечной машине.

Следите за чистотой нагревательных элементов. Наличие загрязнений на контактах может привести к выходу прибора из строя. 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. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания прибора к электросети
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Во время работы появился посторонний 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.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. 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 (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
 2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)
 3 – серийный номер модели

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

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

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RGM-M805-CIS-UM-2