



Гриль SteakPRO

RGM-M819D

Руководство
по эксплуатации



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

RUS 9

KAZ 18



Изготовитель: Фошань Линшайн Технолоджи Ко., ЛТД. Чжуны роад, Зона А, Фуан Индастриал парк, Лелиу Таун, Шуньдэ
Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай

Импортер в России: Общество с ограниченной ответственностью «РЭД». Адрес: 127247, город Москва, Дмитровское ш. д. 100,
стр. 2, этаж 07, помещ. 47386

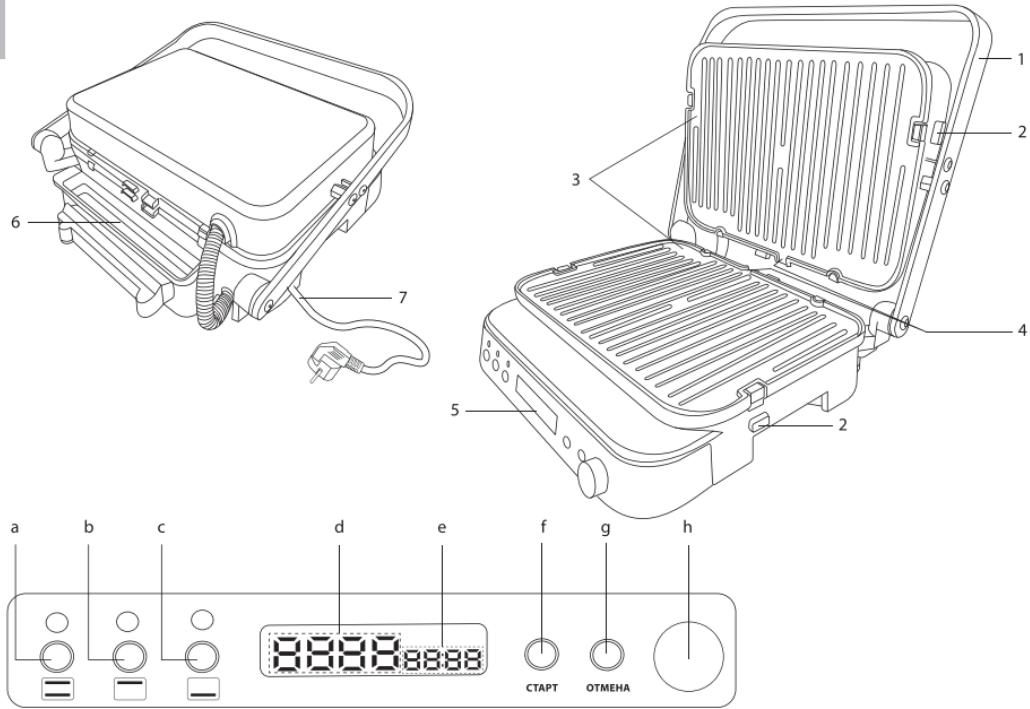
©RED. Все права защищены. 2022

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

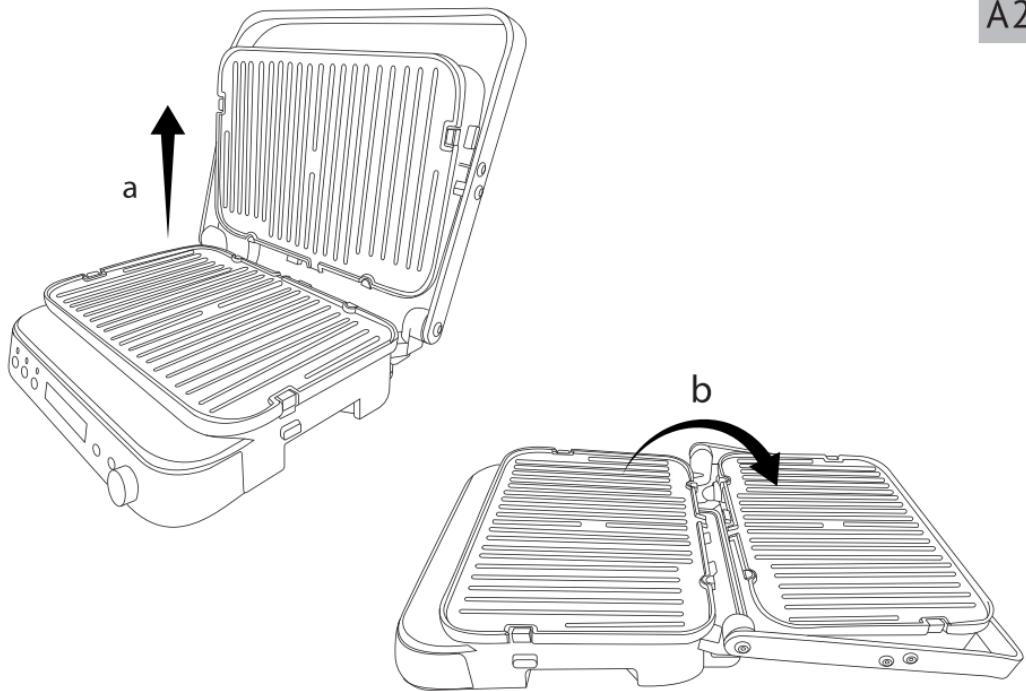
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	9
Технические характеристики	12
Комплектация	12
Устройство модели.....	13
Панель управления.....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	13
Использование	13
Сменные двусторонние панели.....	15
Ошибки при подготовлении 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

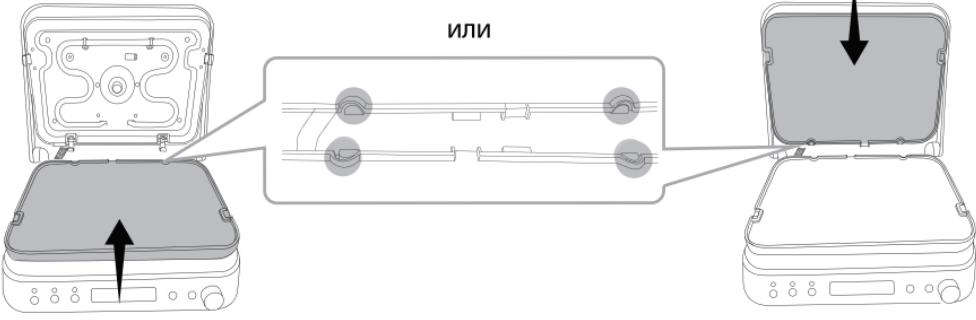
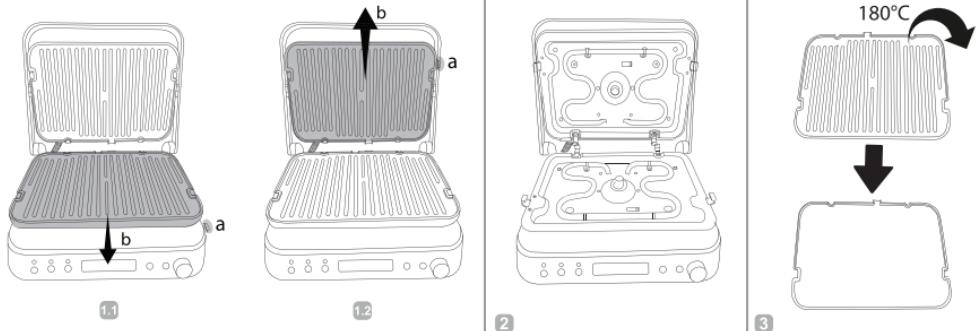
A1



A2

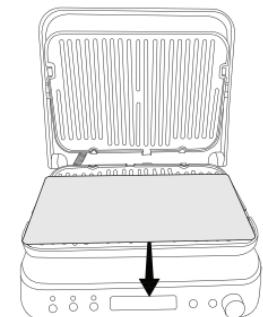
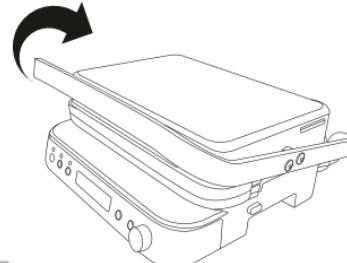
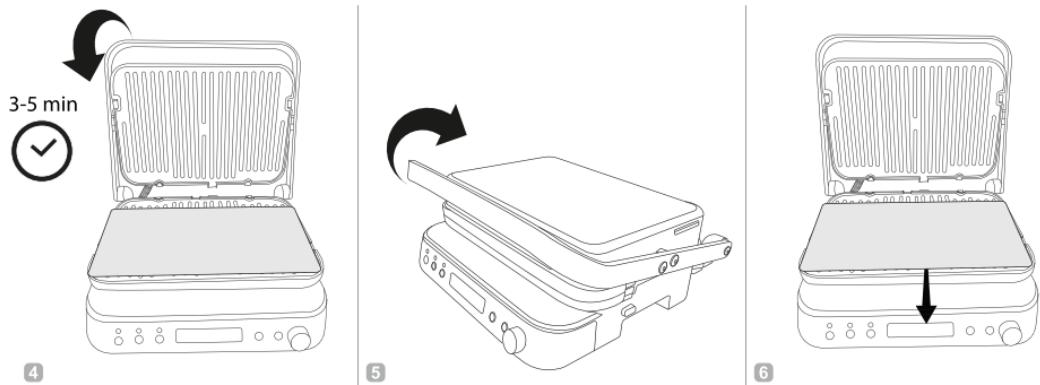
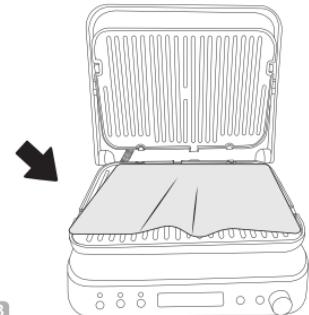
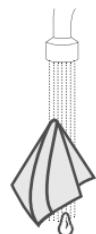
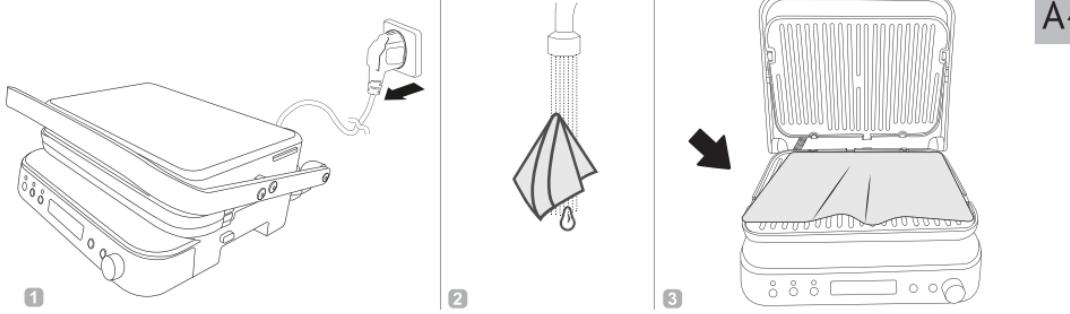


A3

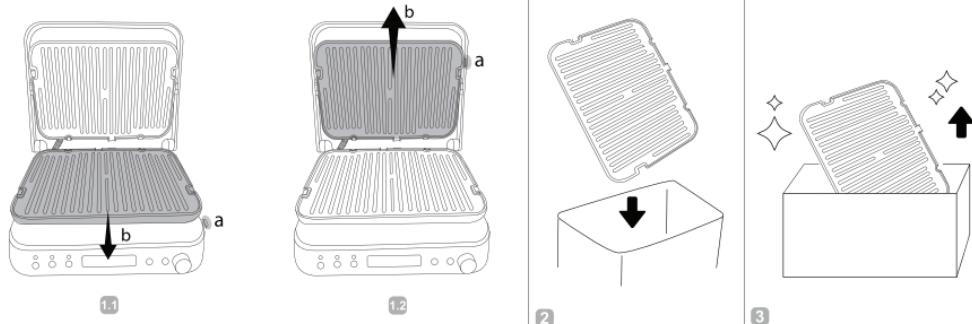


4

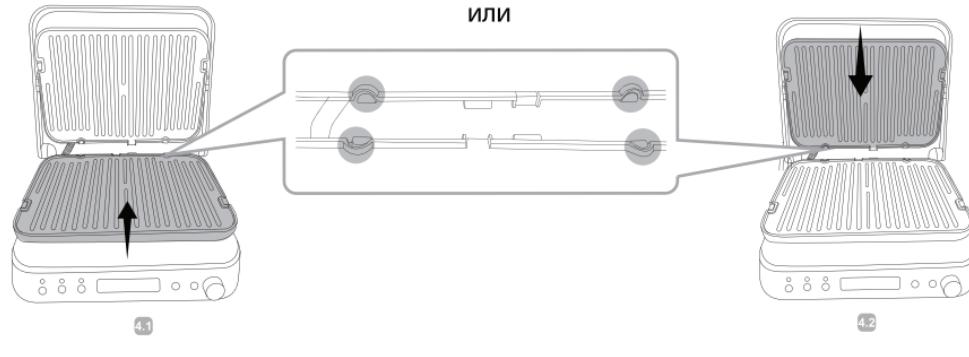
A4



A5



ИЛИ



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике RED Solution.

RED Solution - 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. RED SteakPRO RGM-M819D - это современный высокотехнологичный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

Служба поддержки пользователей RED SOLUTION в России: 8-800-511-86-19 (звонок по России бесплатный)



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используйте удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.



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

Чтобы избежать поражения электрическим током, не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.

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



ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению

электротоком. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности, должен производить изготавитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, является нарушением правил эксплуатации.
- Не накрывайте прибор во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.



ВНИМАНИЕ! Во избежание некорректной работы прибора и возникновения постороннего запаха при эксплуатации не допускайте попадания жидких ингредиентов и частиц пищи между панелями и корпусом.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Страно следуйте инструкциям по очистке прибора.



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

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

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может быть опасен для детей. Опасность удушения! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!

Технические характеристики

Модель.....	SteakPRO RGM-M819D
Мощность.....	2000 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50-60 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	металл, пластик
Покрытие панелей	антипригарное
Температура нагрева.....	80–230°С, с шагом 5°С
Таймер автоотключения.....	от 30 сек. до 60 мин., шаг 30 сек.
Дисплей.....	светодиодный
Раздельное включение панелей	есть
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	355 × 170 × 340 мм
Размер рабочей поверхности	320 × 220 мм
Вес нетто.....	5,23 кг
Длина электрошнуря.....	1 м

Комплектация

Гриль.....	1 шт.
Съемный поддон для сбора масла/жира	1 шт.
Съемные двусторонние 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. Кнопка отсоединения панели
3. Съемные двусторонние панели
4. Желоб для слива масла/жира
5. Панель управления с дисплеем
6. Съемный поддон для сбора масла/жира с отметкой MAX
7. Шнур электропитания

Панель управления (схема А1, стр. 4)

- A. Кнопка – режим работы двух панелей
- B. Кнопка – режим работы верхней панели
- C. Кнопка – режим работы нижней панели
- D. Индикатор температуры приготовления
- E. Индикатор времени приготовления
- F. Кнопка **СТАРТ** – запуск процесса нагрева
- G. Кнопка **ОТМЕНА** – выключение прибора
- H. Энкодер – поворотный джойстик для изменения значения температуры и времени приготовления

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 раскройте крышку прибора на 180°, как показано на схеме А2 (стр. 5).

1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.

2. Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, вся индикация панели на несколько секунд загорится, затем погаснет. На дисплее появится сообщение OFF.
3. Чтобы включить прибор, нажмите кнопку  (режим работы двух панелей), либо кнопку  (режим работы верхней панели), либо кнопку  (режим работы нижней панели). На дисплее загорятся значения температуры и времени приготовления по умолчанию. Индикатор кнопки выбранного режима будет мигать.
4. Вращая энкодер, установите температуру приготовления в диапазоне от 80 до 220°C (до 230°C – в режиме работы двух панелей) с шагом 5°C. Во время настройки значение температуры приготовления будет мигать, значение времени приготовления – гореть постоянно.
5. Чтобы перейти к настройке времени приготовления, нажмите на энкодер. Значение времени приготовления будет мигать, значение температуры приготовления – гореть постоянно. Вращая энкодер, установите время приготовления в диапазоне от 30 секунд до 60 минут с шагом 30 секунд. Для возврата к настройке температуры приготовления нажмите на энкодер повторно.



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

6. Включите нагрев, нажав кнопку Старт, индикатор выбранного режима перестанет мигать и будет гореть постоянно. На дисплее появится сообщение PrE.



Если после включения нагрева на дисплее не появляется сообщение PrE, это означает, что текущая температура

панелей выше или равна установленной. Для предотвращения подгорания продуктов выключите прибор и дайте ему остить.

7. По достижении необходимой температуры, прибор подаст пять коротких звуковых сигналов, сообщение PrE погаснет, на дисплее будут поочередно загораться значения температуры и времени приготовления. Откройте крышку прибора и расположите продукты на нижней панели. Закройте крышку, нажмите кнопку Старт, начнется процесс приготовления.



Для достижения оптимального результата производите закладку продуктов только после того, как прибор достигнет заданной температуры приготовления!

Антитригарное 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.

Температуру и время приготовления можно изменить на любом этапе приготовления. Для этого нажмите на энкодер. Настстройка температуры и времени во время нагрева и приготовления осуществляется аналогично настройке до старта. Для сохранения внесенных изменений нажмите кнопку Старт или не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически.

8. По окончании приготовления прибор подаст пять длинных звуковых сигналов и автоматически отключится, на дисплее появится сообщение donE. Нажмите кнопку Отмена, на дис-

плее появится сообщение OFF. Аккуратно поднимите крышку прибора и извлеките продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.

i Вы можете выключить прибор вручную на любом этапе, нажав кнопку Отмена.

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

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

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

Сменные 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 A3, 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	Открывание 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	Выкладывайте продукт на разогретую панель
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Блюдо пригорает	Продукт следует готовить с использованием масла	Смажьте разогретую панель маслом
Блюдо персыхает	Блюдо готовится слишком долго	Сократите время приготовления
Блюдо прилипает	Длительное приготовление без масла	Смажьте панель маслом или сократите время приготовления



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

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать корпус прибора, штепсель и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать при очистке губки с абразивным жестким покрытием и любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей. Используйте только мягкую сторону губки!

Порядок очистки съемных металлических панелей см. на схеме A4, стр. 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 А5, 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 RED SteakPRO RGM-M819D и узнать о новинках продукции RED SOLUTION можно на сайте www.redbt.company либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-KT1 – кухонный термометр

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

RAM-BP1 – противень с антипригарным покрытием

Предназначен для приготовления при помощи гриля запеченных блюд с овощами, мясом или грибами, а также для выпекания небольших пирогов и бисквитов. Размеры противня 230 × 220 × 45 мм.

RGF-11 – комплект сменных панелей «Венские вафли»

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

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
Прибор выключается в течение 1 минуты после старта	Произошел обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в сервис-центр

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

VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия при-

знается 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 (антитригарные покрытия и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенному на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 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 – 2021 г., 2 – 2022 г.... 0 – 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. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.



Пайдаланар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты мүкият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық ретіндеге сактап койыңыз. Аспаптың дұрыс пайдалану оның қызметтіңін мерзімін ұзартады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолдануышы ақылға сүйеніп, абай әрі мүкият болуы тиіс.

САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бүйімды 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 бүйімды тиісті түрде пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.

STOP

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

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

дың ішкі беттеріне ешуақыт қол тигізбеніз.

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

STOP

ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН: электр қоректендіру кабелі закымдалуы кепілдік шарттағына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғына ұрынуға әкеліп соқтыруы мүмкін.

- Азық салынған табақты жұмсақ және ыстыққа төзбейтін бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз, бұл құрылғының жұмысының бұзылуына және сыйнына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты азық ауда пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Аспаптың дұрыс жұмыс жасамауын және пайдалану барысында бөтен істің туындауын болдырмас үшін панель мен корпустың арасына сүйік ингредиенттер мен тағам бөлшектерінің түсүіне жол берменіз.

STOP

STOP

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 шектелері 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 (улдір, пенопласт және т. б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тыныстың тарылу қаупі бар! Орамды балалардың қолы жетептін жерде сақтаңыз.
- Аспапты өздігінізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жа-

сауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.



САҚ БОЛЫҢЫЗ! Ыстық бет!

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	SteakPRO RGM-M819D
Куаты.....	2000 Вт
Көрнеки.....	220–240 В, 50-60 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Қызып кетуден сақтау.....	бар
Корпус материалы.....	металл, пластик
Панельдер жабыны.....	куюғе қарсы
Қыздыру температурасы.....	80–230°С, 5°С қадамымен
Өшіру таймері.....	30 секундтан 60 минутқа дейін, 30 секунд қадаммен
Дисплей.....	жарықдиодты
Панельдерді бөлек қосу.....	бар
Габаритті өлшемдері (ені x биіктігі x ұзындығы).....	355 x 170 x 340 мм
Жұмыс бетінің өлшемі.....	320 x 220 мм
Таза салмағы	5,23 кг
Электр бау ұзындығы	1 м

Жинақ

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

Өндіруші осындағы өзгерістер туралы қосымша хабарла-
масстан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жи-
нағы, сонымен қатар бүйімнің техникалық сипаттамалары-
на өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда
±10% қателікке жол беріледі.

Үлгі құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

- Тұтқа
- Панельді ажырату батырмасы
- Екіжақты алмалы панельдер
- Майды құйып алуға арналған астауша
- Дисплейімен басқару панелі
- Майды жинауға арналған Max белгісі бар алмалы түпқой-
ма
- Электр қоректендіру бауы

Басқару панелі (A1 сурет, 4 бет)

- батырмасы – екі панельдің жұмыс режимі
- батырмасы – жоғарғы панельдің жұмыс режимі
- батырмасы – төмөнгі панельдің жұмыс режимі
- Температура мәнін индикаторы
- Әзірлеу уақытын индикаторы
- СТАРТ** батырмасы – қыздыру процесін қосу
- ОТМЕНА** батырмасы – құралды ажырату
- Энкодер – температура мен уақыт мәнін өзгерту үшін ай-
налмалы джойстик

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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



Корпустағы ескерметтің жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және үймениң сериялық нөмірі бар кестешені орында міндетті түрде сактаңыз!

Тасымалдау немесе төмөн температураларда сақтаған соң аспапты қосаралында кем дегендеге 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.

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

Аспапты шығатын ыстық бу түсқаға, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жогары ылғалдылық пентемпературадан зардап шегігі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

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



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

Аспапты жұмыс кезінде тасымалдауға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Пайдалану

Сонымен қатар, соңдай-ақ, құрылғыны барбекю режимінде пайдалануға болады, ол үшін **A2** (5 бет) схемасында көрсетілгендей, құралдың қақпағын 180° ашыңыз.

- Ингредиенттерді таңдаپ алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
- Құралды электр желіге қосыңыз, панельдің бүкіл индикациясы бірнеше секундқа жаңып, содан кейін сөнеді. Дисплейде OFF хабарламасы пайда болады.
- Аспапты іске қосу үшін **_____** батырмасын (екі панельдің жұмыс режимі), немесе **_____** батырмасын (жоғарғы панель жұмысының режимі), немесе **_____** батырмасын (төменгі панель жұмысының режимі) басыңыз. Дисплейде температураларын және дайындау уақытының әдепті қалпы бойынша мәндері жанады. Таңдалған режим батырмасының индикаторы жыптылықтайтын болады.
- Әнкодерді айналдыру, дайындау температурасын 80-тен 220°C дейінгі диапазонда (230°C дейін – екі панель жұмысы режимінде) 5°C қадамымен орнатыңыз. Балтау кезінде дайындау температурасының мәні жыптылықтайтын болады, дайындау уақытының мәні – үнемі жанатын болады.
- Дайындау уақытын балтауға көшу үшін әнкодерге басыңыз. Дайындау уақытының мәні жыптылықтайтын болады, дайындау уақытының мәні – үнемі жанатын болады. Айналу

энкодер, 30 секундтан 60 минутқа дейін 30 секунд қадаммен дайындау уақытын орнатының. Дайындау температурын баптауға көшү үшін энкодерге қайталап басыңыз.

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

6. Старт батырмасын басып, қыздыруды іске қосыңыз, таңдалған режим индикаторы жылдылғатуды тоқтатады және үнемі жанатын болады. Дисплейде PrE хабарламасы пайда болды.

 **Қыздыруды іске қосқаннан кейін дисплейде PrE деген хабарлама шығады, бұл панельдердің ағымдағы температурын орнатылғаннан жоғары немесе оған тен ғанаңғандың білдіреді. Болдырмай үшін подгорания өнімдерін аспапты өшіріңіз және берінің өшірү сүйтіңіз.**

7. Қажетті температураға жеткенде аспап 5 қысқа дыбыс сигналын береді, PrE хабарламасы сөнеді, дисплейде температура мен дайындау уақытының мәндері кезек-кезек жанатын болады. Құралдың қақлағын тұтқасынан көтеріп, өнімді төмөнгі панельге орналастырыңыз. Қақлақты жабыңыз, Старт батырмасын басыңыз, дайындау процесі басталады.

 **Онтайлы нәтижеге жету үшін өнімдерді салуды тек қана аспап дайындаудың белгіленген температурасына жеткен-нен кейін жүргізіңіз!**

Панельдің жануға қарсы жабындысы қөптеген жағдайда маисыз дайындауға мүмкіндік береді. Алайда, қажет болған кезде, сіз панельдің жұмыс істейтін бетінен шамалы мөлшерде өсімдік немесе сары майды жаға аласыз.

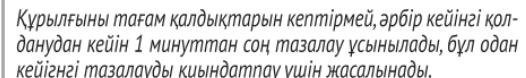
Дайындаудың температурасы мен уақытын дайындаудың кез келген кезеңінде өзгертуге болады. Бул үшін энкодерге басыңыз. Қыздыру кезінде температура мен уақытты баптау іске қосылғанға дейінгे баптауға үксас жүзеге асырылады. Енгізілген өзгерістерді сактау үшін Старт батырмасын басыңыз немесе панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сакталады.

8. Эзірлеуді аяқтау бойынша аспап 5 үзын дыбыстық сигнал береді және автоматты түрде өшіріледі, дисплейде donE хабарламасы пайда болды. Отмена батырмасын басыңыз, дисплейде OFF хабарламасы пайда болды. Аспаптың қақлағын тұтқасынан ұстап абайлап көтеріңіз. Ағаш немесе силикон асүй қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алғы шығыңыз.

 **Сіздің Отмена батырмасына басып, құралды кез келген кезеңде қолмен қосуыңызға болады.**

 **Пышақтар немесе металл арапау дискілерін пайдаланбаңыз. Бұл жабыспайтын қалтамасын бұлдіруі мүмкін.**

9. Жұмыс аяқталғаннан кейін аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
10. Оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сыйкес та зартыңыз.

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

Екіжақты алмалы панельдер

Сіз дайындау үшін панельдердің екі жағын да пайдалана аласыз. Панельдердің бір жағындағы бет қырлы «гриль», екінші жағында – жаллак. Алынбалы металл панельдерді алу және орнату тәртібін **A3** сыйбасынан қараңыз, 6 бет.

 **Панельдерді шешіп алар және орнатар алдында аспап электр желісінен ажыратылғанына және толығымен сұғынанына көз жеткізің!**

Тағам әзірлеу барысындағы қателіктер және оларды жою тәсілдері

Мәселе	Себеп	Шешушілдері
Тағамдар аяғына дейін дайындалған жоқ	Әзірлеу процесінде құралды ашу	Әзірлеу кезінде ұсынылған уақыттан erte құралдың қақпағын ашауга тырысыныз
	Өнім сүкп панельге қойылды	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз
	Әзірлеудің жеткілікісін уақыты	Әзірлеу уақытын көбейтіңіз
Тағам күйін кетеді	Өнімді майды қолданып дайындау қажет	Кыздырылған панельге май жағыныз
	Тағам ете үзақ дайындалып жатыр	Әзірлеу уақытын қыскартыңыз
Өнім кеүіп қалады	Тағам ете үзақ дайындалып жатыр	Әзірлеу уақытын қыскартыңыз
Өнім жабысып қалады	Майды қоспай үзақ әзірлеу	Панельге май жағыныз немесе әзірлеу уақытын қыскартыңыз



Оңтайлы нәтижеге жету үшін, құралға қоса берілетін рецепттер кітабиң пайдаланунызды ұсынамыз.

III. АСПАПТЫ КҮТУ

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

Құрал айыр және электр куатының сымын судын ағысы астына қояға немесе суға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Құралды тазалау кезінде қатты шуберектер немесе губкалар қының қажақты пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Соңдай-ақ татақпен 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 шуберекпен немесе қағаз майлықпен сүртіңіз.



Бұл әдіс аспапты электр желісінен ажыратқан соң бір минуттан кейін мейілінше тиімді, соңдықтан абай болыңыз және күйіп қалмас үшін аспапқа дененізди тигізбеніз.

Алмалы-салмалы панельдерді ыдыс жуатын машинада тазартуға болады.

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



НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Бір немесе екі панелі шешіп алынған аспалты іске қосуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Әзірлеу процесінде май панельдердегі арнаулы астаушалар арқылы түпкөймаға агады. Түпкөйма мен панельді жұмсақ жуғыш құралын пайдаланып, әр пайдаланудан кейін жылу суда жуып, тазалаңыз.

Құралды орнатар алдында панельге толығымен бөлме температурасында кебуге мүмкіндік берініз.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық боліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желдеметтің жерде жылтыу аспалтарынан алыс және тікелей күн сәулемдерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың закымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелиу мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын сүмен басқа да сыйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

SteakPRO RGM-M819D гриль қосымша тіркемелерді сатып алу және соңғы RED SOLUTION өнімдері туралы білу үшін www.redbt.company сайтына немесе ресми дилерлік дүкендерге кірініз.

RAM-KT1 – ас үй термометрі

Дайындалатын өнімдердің ішіндегі температуралы 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 температуралы өлшемді, температура мәні СКД-дисплейде көрсетіледі.

RAM-BP1 – қуығе 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.

RGП-11 – ауыстырылатын «Веналық вафлилер» панелі

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

Ecoglass MC – құйікке қарсы мультижабын

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

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚКА ЖОЛЫFAP АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Аспал жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды электр желісіне қосыңыз
	Электр розеткіде кернеу жок	Аспалты ж ұмыс іс тейтін электр розеткіге қосыңыз

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Жұмыс кезінде пластиктің ішін шығады	Аспап жана, ііс қорғаның жабындысынан шығады	Ііс бірнеше қоспалардан соң кетеді
Аспап іске қосығаннан кейін 1 минут ішінде сонеді	Температура датчигі тізбегіндегі үзіл орын алды	Сервис-орталыққа жүгініңз

- 1** Егер қателікті дұрыстың алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңз.

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 қауаларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайдағанда күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс ғымыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шыбын материалдарына тараалмайды (қаңылтыр таба, қыш және тефлондық тығызыдауштар және т. б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарнамалық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым

жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспалтың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сыйкестендіру жапсымасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.



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

2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 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, пайдалануышы нұсқаулығы, сондай-ақ құралдың өзін қалдықтарды қайта өндеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес утилизациялау керек. Мундай бұйымдарды қаратапайым түрмисстық қоқыспен бірге лактырмайыз.

www.redbt.company
Made in China

RGM-M819D-CIS-UM-1