

REDMOND

Grilio orkaitė

Grila krāsns

Grillahi

Гриль-духовка

SteakMaster

RGM-M816P



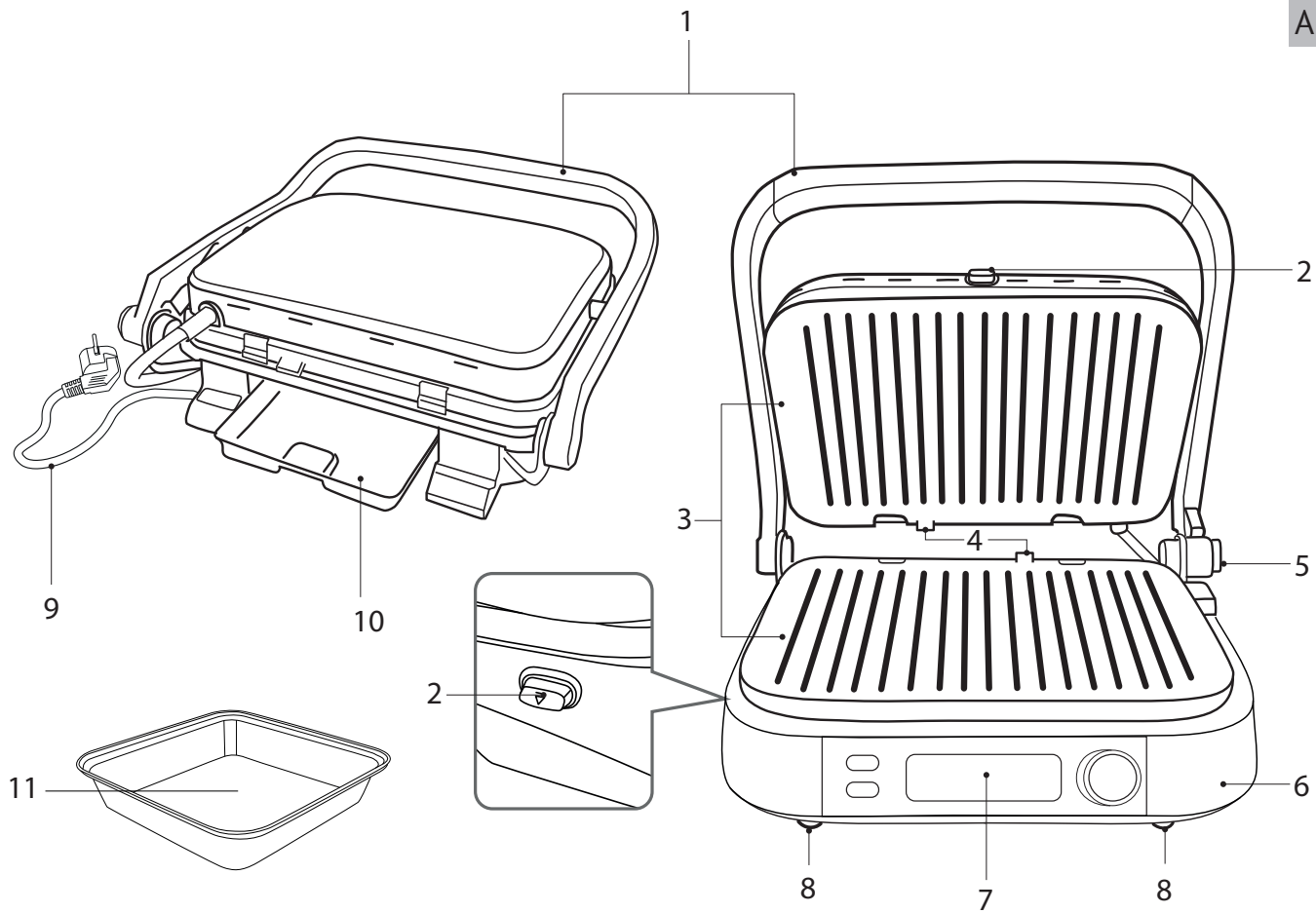
Naudojimosi instrukcija

Ekspluatācijas rokasgrāmata

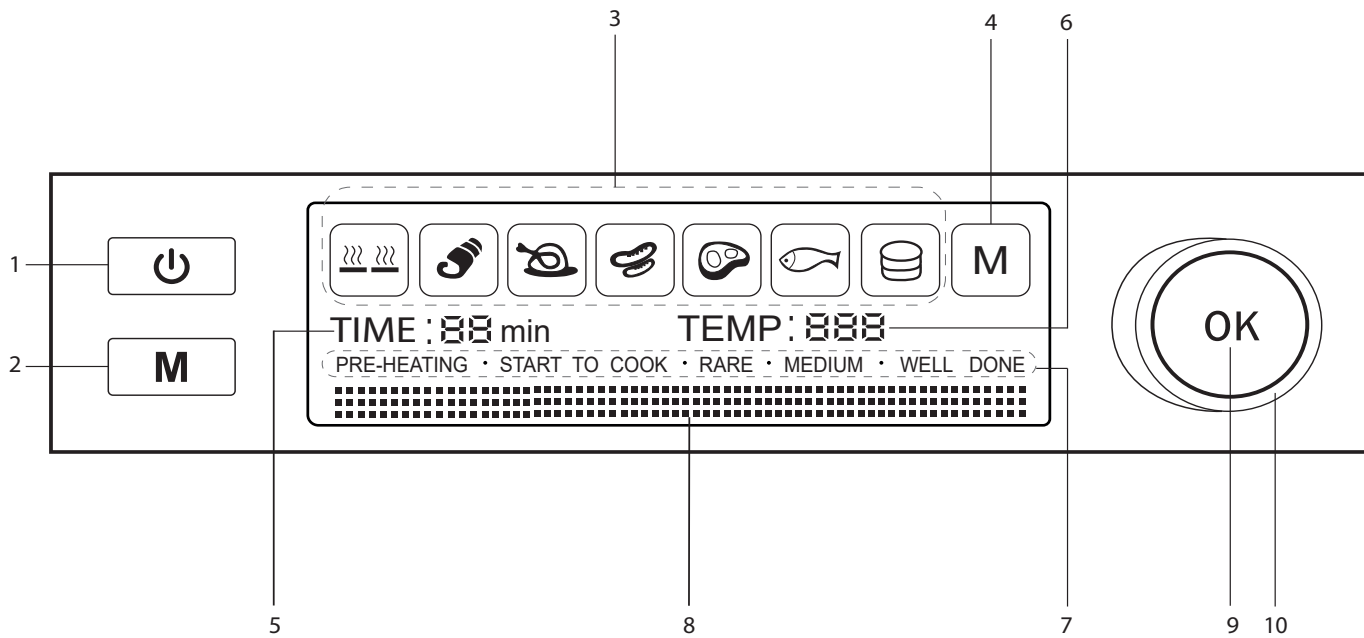
Kasutusjuhend

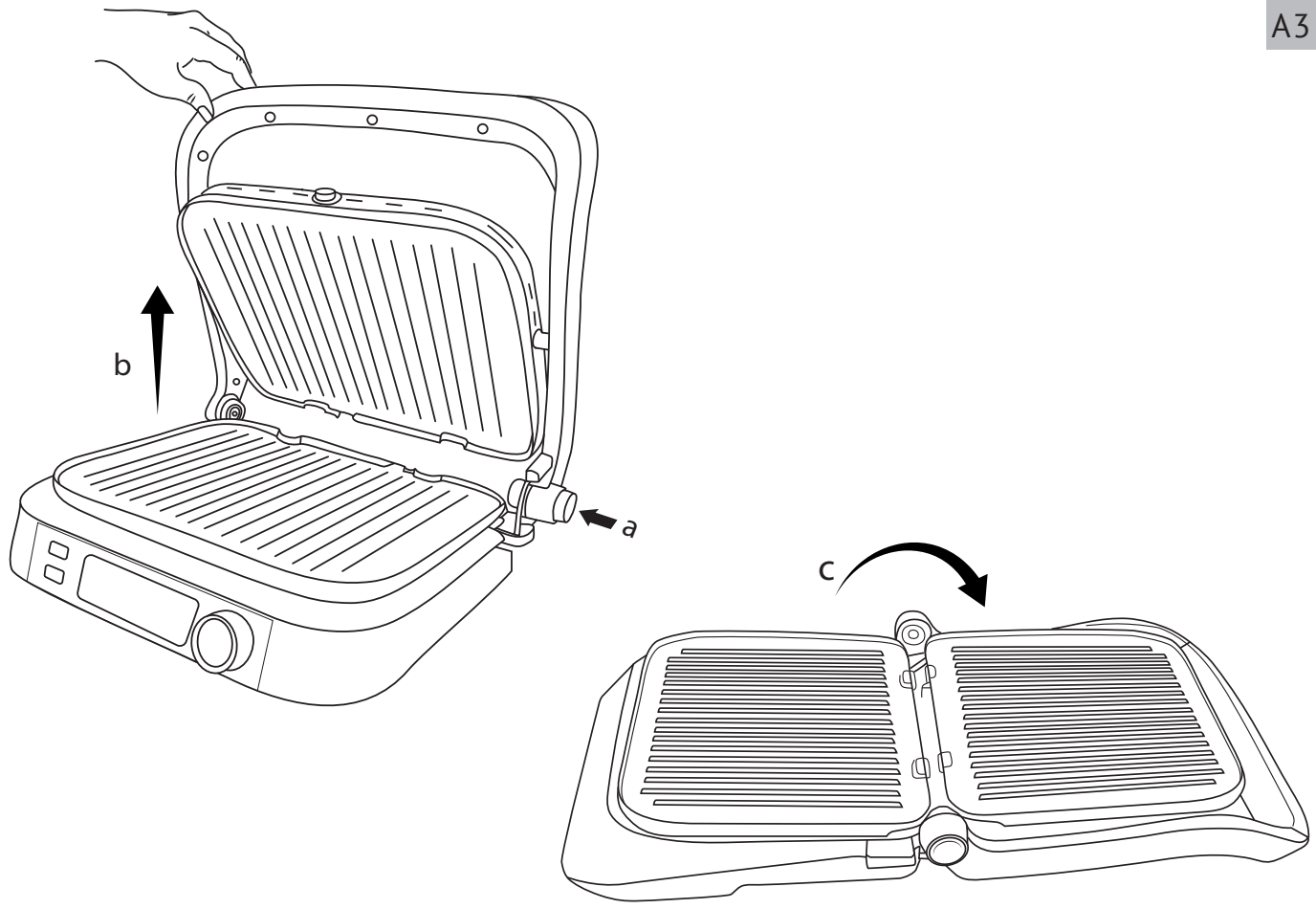
Руководство по эксплуатации

LTU	8
LVA	12
EST	16
RUS	20

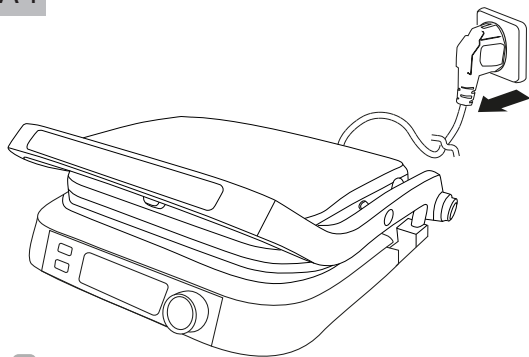


A2

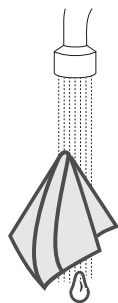




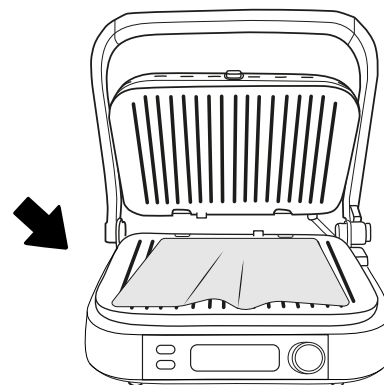
A4



1

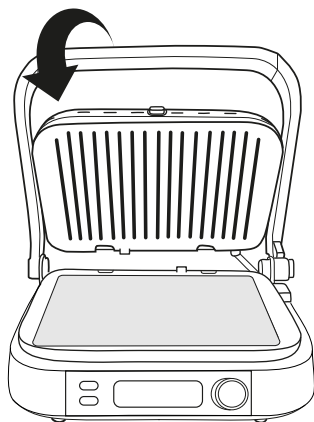


2

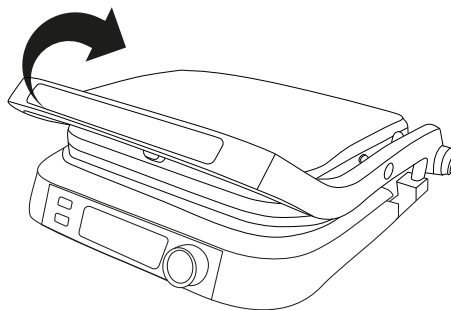


3

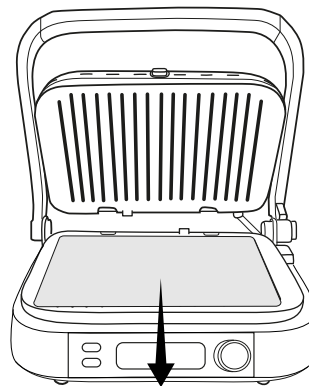
3-5 min



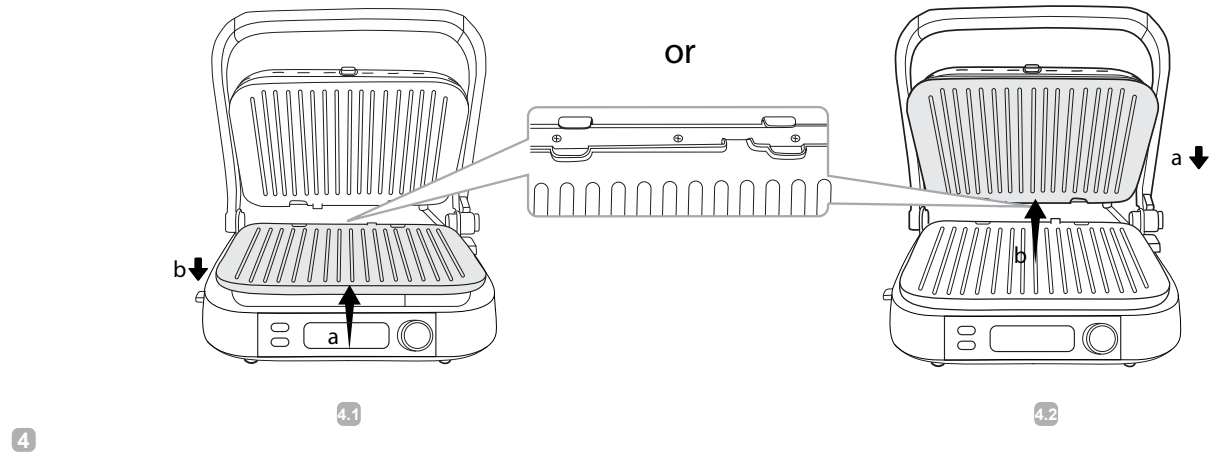
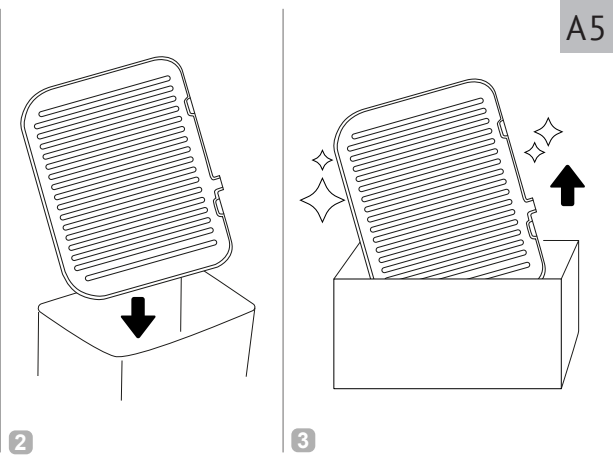
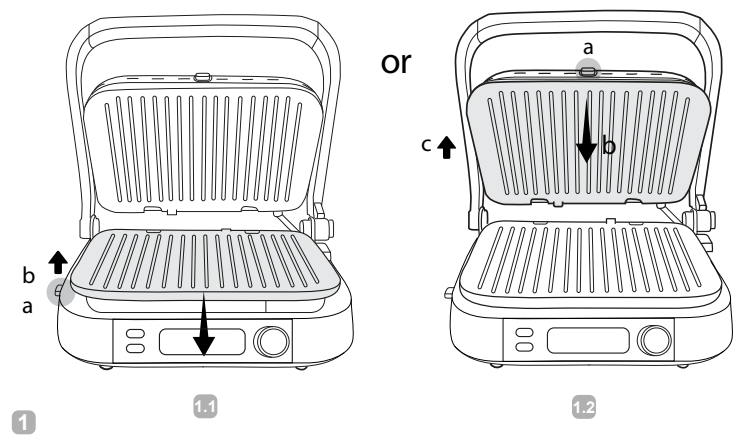
4



5



6





Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, idėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploatavimo laikas bus žymiai ilgesnis.

Šiame vadove pateikiamos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų situacijų, kurios gali susidaryti eksploatuojant prietaisą. Dirbdamas su įrenginiu naudotojas turi vadovautis sveiku protu, būti atsargus ir atidus.

SAUGOS PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.
- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas būtuose, užmiesčio namuose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentele).
- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.
- Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros. Prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

STOP

Eksploatacijos metu metalinės prietaiso dalys yra šildomos. Nelieskite jų rankomis, kai prietaisas prijungtas prie maitinimo tinklo. Niekada nelieskite šildomo prietaiso vidinių paviršių.

- Produktai gali sudeginti, todėl prietaisas neturėtų būti naudojamas šalia arba po degiomis medžiagomis, tokiomis kaip užuolaidos.
- Po panaudojimo, taip pat valydami arba perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo kištukinio lizdo. Atjunkite elektros laidą sausomis rankomis, laikydami ne už laido, o už kištuko.

- Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.

STOP

ATSIMINKITE: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.

- Neuždenkite prietaiso jam veikiant. Prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudoti prietaisą atvira ore. Jei į prietaiso korpuso vidų pateks drėgmė arba pašaliniai daiktai, prietaisas gali būti rimtai pažeistas.

STOP

DĖMESIO! Siekiant užkirsti kelią netinkamam prietaiso veikimui ir pašalinių kvapų atsiradimui eksploatacijos metu, neleiskite skystų ingredientų ir maisto dalelių patekti tarp plokštelių ir prietaiso korpuso.

- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP

DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkšle!

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat robotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės

priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.

STOP

DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.



ATSARGIAI! Karštas paviršius!

Specifikacija

Modelis	SteakMaster RGM-M816P
Galia	1800-2100 W
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz
Elektros sauga	klasė I
Apsauga nuo perkaitimo	prieinamas
Kūno medžiaga	nerūdijantis plienas, plastikas
Plokščių danga	nelipnūs
Automatinis virimo laiko nustatymas	prieinamas
Automatinis produkto storio nustatymas	prieinamas
Automatinis išjungimas	tuoj virimo pabaigos
Ekranas	LCD, su apšvietimu
Skrudinimo laipsnio nurodymas	prieinamas
Automatinės programos	7
Rankinis režimas	prieinamas
Temperatūros reguliavimas	70-230°C, 10°C žingsniais
Virimo laiko reguliavimas	1-88 minutės, 1 minutės žingsniais
Matmenys	377 × 327 × 161 mm
Darbinio paviršiaus dydis	244 × 313 mm
Grynasis svoris	4,9 kg
Maitinimo laido ilgis	0,8 m

Tiekimo paketas


Grilio orkaitė	1 vnt.
Kepimo skardą RAM-BP1	1 vnt.
Nuimamas lašinamas dėklas rinkti aliejus / tepalas	1 vnt.
Nuimamos plokštės su integruotu kaitinimo elementu	2 vnt.
Receptų knyga	1 vnt.
Instrukcija	1 vnt.
Paslaugų knyga	1 vnt.







Gamintojas turi teisę keisti dizainą, konfigūraciją, taip pat gaminio technines charakteristikas, nuolat tobulindamas savo produktus, be tolesnio įspėjimo apie šiuos pakeitimus. Specifikacijos leidžia paklaida ±10%.

Dalių sąrašas (schema A1, puslapis 3)

1. Tvarkyti
2. Skydelio atjungimo mygtukas
3. Išimamos plokštės su integruotais šildymo elementais, skirti net šilumos paskirstymui
4. Tranšėjos nutekėjimas su aliejumi / riebalais
5. Ribotuvas
6. Pagrindas su maitinimo laido saugojimo skyriumi
7. Pultas
8. Guminiai laikikliai
9. Laidą
10. Nuimamas lašinamas dėklas rinkti aliejus / tepalas
11. Kepimo skardą

Valdymo skydas (schema A2, puslapis 4)

1. Mygtukas  – Norėdami įjungti / išjungti prietaisą
2. **M** mygtukas – perjungti į rankinį režimą
3. Automatinės virimo programos indikatoriai:
II **III** – atšildymas / šildymas

-  – kepimo bekonas
-  – naminių paukščių gaminimas
-  – virimo dešros
-  – mėsos gaminimas
-  – virimo žuvis
-  – kepimo kotlečiai ir mėsiniai

4. Rankinis virimo režimo indikatorius
5. Virimo laiko indikatorius
6. Virimo temperatūros indikatorius
7. Virimo proceso etapai:
 - PRE-HEATING – preliminarus šildymas
 - START TO COOK – pasiruošę dirbti
 - RARE – silpnas skrudinimas
 - MEDIUM – vidutinis retas
 - WELL DONE – stiprus skrudinimas
8. Virimo proceso indikatorius
9. **OK** mygtukas – pradėti šildymo procesą
10. Kodavimo įrenginys – rotacinis kreiptukas, skirtas pasirinkti automatinę virimo programą, pakeisti temperatūrą ir laiką

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai ištraukite gaminį ir jo komplektuojamąsias detales iš dėžės. Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminis lipdukus.



Būtinai palikite įspėjamuosius lipdukus, priklijuotas rodykles (jei tokių yra) ir ant korpuso esančią lentelę su gaminio serijiniu numeriu!

Jei prietaisas buvo gabenamas arba laikytas žemoje temperatūroje, prieš įjungiant prietaisą jį reikia ne mažiau kaip 2 valandas laikyti kambario temperatūroje.

Visiškai išvyniokite elektros laidą. Pavalykite prietaiso korpusą drėgnu audiniu. Jei pirmo naudojimo metu atsiranda pašalinis kvapas, tai nėra prietaiso gedimo požymis.


Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš po dangčio išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš naudojimą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės prietaiso dalys.

II. PRIETAISO VEIKIMAS

Protinas virimo režimas

Virimas leidžiamas tik uždarytu dangteliu. Naudojant šį režimą, prietaiso virimo laikas nustatomas automatiškai, atsižvelgiant į pasirinktą produkto tipą ir jo storį. Galite kontroliuoti skrudinimo laipsnį pagal savo skonį ir pašalinti paruoštą produktą bet kuriame etape.

1. Paruoškite ingredientus pagal pasirinktą receptą.
2. Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo, prietaisas gamins pytelėjimą, visa skydelio indikacija bus įjungta kelias sekundes ir išeis.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami mygtuką  ekranas bus įjungtas.
4. Įsitikinkite, kad prietaiso dangtis uždarytas.
5. Pasukite kodavimo įrenginį, kad pasirinktumėte pageidaujamą virimo programą. Pasirinktos programos indikatorius mirksi.

6. Paspauskite **OK**, kad patvirtintumėte. Prietaisas gamins pytelėjimą, prasidės šildymo procesas, o virimo indikatorius mirksi išankstinio šildymo etape.

7. Kai pasiekama pageidaujama temperatūra, prietaisas pagamins 3 trumpus pytelėjimus; virimo indikatorius bus nuolat įjungtas išankstinio PRE-HEATING etape ir mirksės pradžioje, kad START TO COOK etapą. Pakelkite prietaiso dangtį su rankena ir padėkite gaminius ant apatinės plokštės.



Nelipnios dengtos plokštės daugeliu atvejų leidžia virti be aliejaus naudojimo. Tačiau, jei reikia, į plokščių darbinį paviršių galite įdėti nedidelį kiekį daržovių ar sviesto.


8. Paspauskite produktus su viršutine plokšte, naudokite pernelgų didelės jėgos. Per kelias sekundes prietaisas nustatys produktų storį ir virimo laiką, prasidės virimo laiko skaičiavimas. Jūs galite kontroliuoti laipsnį pasirenkamą produktas, suteikiant dėmesį į kepimo procesą simbolis, pvz., norėdami gauti mėsa yra silpnas kepti, nuimkite jį, kai rodiklis ne RARE scenoje bus nustoja mirksėti ir bus nuolat. Panašiai, nuolat ant MEDIUM rodiklio reiškia vidutinį skrudinimo laipsnį ir WELL DONE – stiprų skrudinimo laipsnį. Kiekvieną kartą, kai pakeisite prietaiso kepimo laipsnį, bus pagaminti 5 ilgi pytelėjimai.



Atitirpinimo / šildymo režimu virimo indikatorius nurodo programos žingsnius. Programos pabaigoje prietaisas automatiškai išsijungia.



Norėdami gauti optimalių rezultatų, vadovaukitės su prietaisu pateikiamoje receptų knygoje pateiktomis instrukcijomis.


9. Virimo pabaigoje (kai virimo indikatorius nustoja mirksėti gerai atliktame etape), prietaisas gamins 3 ilgus pytelėjimus ir automatiškai išjungis. Prietaisą galite išjungti rankiniu būdu bet kuriame etape paspausdami mygtuką . Svelniai pakelkite prietaiso dangtį ir išimkite gaminius naudodami medinius arba silikoninius virtuvės reikmenis.

10. Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo; išvalykite prietaisą pagal „Prietaiso priežiūros“ skyriuje pateiktas rekomendacijas. **STOP** Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų – jie gali sugadinti nelipnus plokštelių dangą.

Rekomenduojama valyti prietaisą po kiekvieno produkto dalies per 1 minutę po naudojimo, kad būtų išvengta maisto likučių džiovinimo, o tai apsunkins tolesnį valymą.


Rankinis virimo režimas

*Leidžiama virti su dangteliu uždarytas ir atidarytas. Prietaisą taip pat galite naudoti barbekiu režimu paspausdami ribotuvą ir atidarys prietaiso dangtį 180°, kaip parodyta schemoje **A3** (puslapis 5).*


1. Paruoškite ingredientus pagal pasirinktą receptą.
2. Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo, prietaisas gamins pytelėjimą, visa skydelio indikacija bus įjungta kelias sekundes ir išeis.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami mygtuką  ekranas bus įjungtas.
4. Paspauskite **M** mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą į rankinį režimą. Rankinis režimas ir virimo temperatūros indikatoriai mirksi.
5. Sukdami kodavimo įrenginį, nustatykite virimo temperatūrą nuo 70 iki 230°C 10°C žingsniais.
6. Paspauskite **M** mygtuką, kad pereitumėte prie virimo laiko nustatymo. Sukdami kodavimo įrenginį, nustatykite virimo temperatūrą nuo 70 iki 230°C 10°C žingsniais. Dar kartą paspauskite **M** mygtuką, kad grįžtumėte į virimo temperatūros nustatymą.



Jei virimo laikas nustatytas į „00“, prietaisas automatiškai išsijungia, kai pasiekiamas nustatyta temperatūra.

7. Paspauskite mygtuką **OK**, kad pradėtumėte šildymo procesą, virimo proceso indikatorius mirksi išankstinio šildymo etape.
8. Kai pasiekiamas reikiama temperatūra, prietaisas pytelės 3 kartus; virimo indikatorius nuolat veiks išankstinio šildymo etape ir pakaitomis atsiras likusiose etapuose. Bus pradėtas minutės po minutės kepimo laiko skaičiavimas. Įdėkite gaminius į prietaiso plokštės arba įdėkite kepimo skardą su ingredientais ant apatinės grotelių plokštės (nuleiskite viršutinę plokštę, išitinkinkite, kad ji tvirtai priglundu prie kepimo skardos).
9. Šiame režime yra nuolatinis plokščių šildymas. Virimo pabaigoje prietaisas pagamins 3 ilgus pytelėjimus ir automatiškai išjungis. Prietaisą galite išjungti rankiniu būdu paspausdami mygtuką . Svelniai pakelkite prietaiso dangtį ir išimkite gaminius naudodami medinius arba silikoninius virtuvės reikmenis.

10. Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo; išvalykite prietaisą pagal „Prietaiso priežiūros“ skyriuje pateiktas rekomendacijas.

 *Nuimkite kepinio skardą naudodami virtuves kumštines pirštines, kad išvengtumėte nudegimų.*

Klaidos virimo metu ir jų sprendimas

Problema	Sukelti	Sprendimas
Patiekalas buvo išvirtas	Prietaiso atidarymas virimo proceso metu	Negalima atidaryti prietaiso dangtelio prieš rekomenduojamą laiką virimo metu
	Produktas dedamas ant šalto plokštelės	Įdėkite gaminį į šildomą plokštelę
	Nepakankamas kepinio laikas	Virimo laiko reguliavimas
Indelis degina	Produktas turi būti paruoštas naudojant aliejų	Sutepkite šildomą plokštelę aliejumi
Indelis išdžiūsta	Indelis trunka per ilgai virti	Virimo laiko reguliavimas
Indelis degina	Ilgas kepimas be aliejaus	Sutepkite plokštelę aliejumi arba sutrumpinkite virimo laiką

 *Siekiant optimalių rezultatų, rekomenduojame naudoti pateiktą receptų knygą.*


III. PRIETAISO PRIEŽIŪROS

Prieš valydami prietaisą įsitinkinkite, kad jis yra atjungtas nuo maitinimo tinklo ir visiškai atšaldomas. Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Nedėkite prietaiso korpuso, kištuko ir maitinimo laido po vandeniu arba panardinkite juos į vandenį.

Nenaudokite kempinių su abrazyvine kieta danga ir bet kokiomis chemiškai agresyviomis ar kitomis medžiagomis, kurios nerekomenduojamos naudoti su maistu besiliečiančiais objektais. Naudokite tik minkštą kempinės pusę!

Žiūrėkite schemą **A4**, puslapis 6 nuimamų metalinių plokščių valymui. Šios procedūros pabaigoje nuvalykite plokštes sausu minkštu skudurėliu arba popieriniu rankšluosčiu.

 *Šis metodas yra efektyviausias per minutę po prietaiso atjungimo nuo maitinimo tinklo, todėl būkite atsargūs, kad neliestumėte prietaiso, kad išvengtumėte nudegimų.*

Išimamas plokštes taip pat galima valyti indaplovėje.

Nuimamų metalinių plokščių pašalinimui ir montavimui žr. schemą **A5**, puslapis 7.

Dvirimo proceso metu riebalai ir aliejus patenka per specialias loveles plokštelėse į keptuvę. Po kiekvieno naudojimo išvalykite dėklą, plokštes ir kepinio skardą iš abiejų pusių, nuplaukite šiltu vandeniu švelniu plovikliu.

Laikykite šildymo elementus švarius. Nešvarumų buvimas ant kontaktų gali sukelti prietaiso gedimą. Prieš montuodami į prietaisą, leiskite plokštėms visiškai išdžiūti kambario temperatūroje.

Laikymas ir transportavimas

Švarus ir sausas, visos sudedamosios dalys prietaiso visiškai prieš saugojimo ir pakartotinio naudojimo. Laikykite prietaisą sausoje, vėdinamoje vietoje, atokiai nuo šildymo prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

Transportuojant ir sandėliuojant ji negali atskleisti prietaisų, mechaninių poveikių, kurie gali sukelti žalą, prietaisais ir (arba) pažeidžiant sąžiningumo, pakavimo.

Tai būtina, kad būtų apsaugoti pakavimo įrenginį nuo vandens ir kitų skysčių.

IV. PAPILDOMI PRIEDAI

(parduodamas atskirai)

Norėdami įsigyti papildomų priedų prie grotelių krosnies SteakMaster RGM-M816P ir sužinoti apie naujus produktus iš REDMOND, žr. svetainę www.redmond.company arba oficialių prekiautojų parduotuves.

V. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į APTARNAVIMO CENTRĄ

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia	Maitinimo laidas nėra prijungtas prie maitinimo tinklo	Prijunkite prietaiso maitinimo laidą prie maitinimo tinklo
	Elektros lizdo įtampa nėra	Prijunkite prietaisą prie darbo elektros lizdo
Automatinis virimo programos nėra pradėtos plokščių šildymo procesas neprasisėda	Prietaiso dangtis yra atidarytas	Uždarykite prietaiso dangtį
Operacijos metu buvo užsienio kvapas	Prietaisas yra naujas, kvapas gaunamas iš apsauginės dangos	Tai nėra gedimas. Kvapas išnyks po kelių pradžių
Išimamos plokštes nėra tvirtai priglundusios prie kūno arba iškrenta	Kronšteina tvirtinimo plokštės turi būti	Sulenkite laikiklius, kad apsaugotumėte plokštes

 *Jei problema išlieka, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.*



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas užima vietą antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebeuždujamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos. Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdirbimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.



Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paliāzinās tās kalpošanas termiņu.

Šajā lietošanas instrukcijā minētie drošības noteikumi un instrukcijas neaptver visas iespējamās situācijas, kas var rasties ierīces ekspluatācijas procesā. Lietojot ierīci, lietotājam jāvadās no veselā saprāta un jābūt maksimāli uzmanīgam.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.
 - Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
 - Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
 - Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai – parametru neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
 - Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
 - Neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības. Ierīce nav paredzēta darbībai ar ārējo taimeru vai ar atsevišķu tīlvadības sistēmu.
- STOP** *Darbības laikā ierīces metāla daļas tiek apsildītas. Nepieskarieties tām ar rokām, kad ierīce ir pievienota elektrotīklam. Nekad nepieskarieties apsildāmās ierīces iekšējām virsmām.*
- Produkti var sadedzināt, tāpēc ierīci nedrīkst izmantot tuvu vai zem uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, aizkariem.

- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci no rozetes, tāpat arī tās tīrīšanas vai pārīdošanas laikā. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz kon-taktdakšiņas, nevis aiz vada.
 - Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.
- STOP** *IEGAUMĒJIET: nejaušs elektropadeves kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir neka-vējoties jānomaina servisa centrā.*
- Neapklājiet ierīci darbības laikā. Tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
 - Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- STOP** *UZMANĪBU! Lai novērstu ierīces nepareizu darbību un svešķermeņu parādīšanos ekspluatācijas laikā, neļaujiet šķidrām sastāvdaļām un pārtikas daļiņām nokļūt starp plāksnēm un ierīces korpusu.*
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.
- STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!*
- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.

- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

STOP

UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.



UZMANĪBU! Karstā virsma!

Specifikācija

Modelis	SteakMaster RGM-M816P
Jauda	1800-2100 W
Sriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Elektriskā drošība	klase I
Aizsardzība pret pārkaršanu	pieejams
Kermeņa materiāls	Nerūsējošs tērauds, plastmasa
Plāksņu pārklājums	pretpiedeguma
Automātiska gatavošanas laika noteikšana	pieejams
Automātiska noteikšana produkta biezuma	pieejams
Automātiska izslēgšana	gatavošanas beigās
Parādīt	LCD, ar apgaismojumu
Norāde par grauздēšanas pakāpi	pieejams
Automātiskās programmas	7
Manuālais režīms	pieejams
Temperatūras regulēšana	70-230°C, ar soli 10°C
Gatavošanas laika pielāgošana	1-88 minūtes, ar 1 minūšu soli
Dimensija	377 × 327 × 161 mm
Darba virsmas izmērs	244 × 313 mm
Neto svars	4,9 kg
Strāvas vada garums	0,8 m

Piegādes pakete

Grīla krāsns	1 gab.
Cepšanas panna RAM-BP1	1 gab.
Noņemams pilienu paplāte, lai savāktu eļļu / smērvielu	1 gab.
Noņemami paneli ar integrētu sildelementu	2 gab.
Recepšu grāmata	1 gab.
Lietošanas pamācība	1 gab.
Servisa grāmata	1 gab.







Ražotājam ir tiesības veikt izmaiņas dizainā, konfigurācijā, kā arī produkta tehniskajās īpašībās, nepārtraukti uzlabojot savus produktus, bez turpmākas paziņošanas par šīm izmaiņām. Specifikācija pieļauj kļūdu ±10%.

Daļu saraksts (shēma A1, lapa 3)

1. Rīkoties
2. Paneļa atvienošanas poga
3. Noņemamas plāksnes ar integrētiem sildelementiem vienmērīgai siltuma sadalei
4. Tranšeju drenāža ar eļļu / smērvielu
5. Lerobežotājs
6. Bāze ar strāvas vadu glabāšanas nodalījumu
7. Vadības panelis
8. Gumijas stiprinājumi
9. Strāvas vads
10. Noņemams pilienu paplāte, lai savāktu eļļu / smērvielu
11. Cepšanas panna

Vadības panelis (shēma A2, lapa 4)

1. Poga lai ieslēgtu / izslēgtu ierīci
2. **M** poga – lai pārslēgtos uz manuālo režīmu
3. Automātiskās gatavošanas programmas indikatori:
 – atkausēšana / sildīšana

-  – gatavošanas bekons
-  – mājputnu gatavošana
-  – desu gatavošana
-  – gaļas gatavošana
-  – zivju gatavošana
-  – Pavārmāksla kotletes un burgers

4. Manuālais gatavošanas režīma indikators
5. Gatavošanas laika indikators
6. Gatavošanas temperatūras indikators
7. Gatavošanas procesa posmi:
PRE-HEATING – iepriekšēja apkure
START TO COOK – gatavs darbam
RARE – vāja cepšana
MEDIUM – vidēji reti
WELL DONE – spēcīga grauздēšana
8. Gatavošanas procesa indikators
9. **OK** poga – lai sāktu apkures procesu
10. Kodētājs – rotācijas kursorsvīru, lai izvēlētos automātisko gatavošanas programmu, mainīt temperatūru un laiku

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi izsaņojiet izstrādājumu un izņemiet to no komplektdošanas detaļas no kārbas, atbrīvojiet to no iesaiņošanas materiāliem un reklāmas uzlīmēm.



Uzlīmi ar sērīgas numuru, brīdinājumu uzlīmes, kā arī uzlīmes ar norādījumiem (ja tāds ir) obligāti atstājiet pielīmētas uz korpusa!

Pēc transportēšanas vai uzglabāšanas zemā temperatūrā ierīce pirms pieslēgšanas jāpatur telpā ar istabas temperatūru ne mazāk par divām stundām.

Pilnībā atritiniet elektrovadu. Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Pirmajā lietošanas reizē iespējama smakas rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem.


Novietojiet ierīci uz cietais, horizontālas virsmas tā, lai no vāka apakšas izplūstošais karstais tvaiks nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras.

Pirms lietošanas pārliecinieties, ka ierīces ārējās un redzamās iekšējās daļas nav bojātas, ieplaisājušas vai tām nav citu defektu.

II. IERĪCES DARBĪBA

Smart gatavošanas režīms

Ēdienu gatavošana ir atļauta tikai ar aizvērtu vāku. Izņemot šo režīmu, ierīce automātiski nosaka gatavošanas laiku, pamatojoties uz izvēlēto produkta veidu un tā biežumu. Jūs varat kontrolēt grauздēšanas pakāpi atbilstoši savai gumei un noņemt gatavo produktu jebkurā stadijā.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas saskaņā ar izvēlēto recepti.
2. Pievienojiet ierīci elektrotīklam, ierīce ražos pikstieni, visa paneļa indikācija tiks ieslēgta uz dažām sekundēm un izslēgsies.
3. Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu , displejs tiks ieslēgts.
4. Pārliecinieties, vai ierīces vāks ir aizvērts.
5. Pagrieziet kodētāju, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas programmu. Izvēlētas programmas indikators mirgos.

6. Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu. Ierīce ražos pikstieni, sāksies apkures process, un gatavošanas indikators mirgos PRE-HEATING stadijā.
7. Kad tiek sasniegta vēlāmā temperatūra, ierīce ražos 3 īsus pikstienus; gatavošanas indikators nepārtraukti tiks ieslēgts PRE-HEATING stadijā un mirgos START TO COOK stadijā. Paceliet ierīces vāku ar rokturi un novietojiet izstrādājumus uz apakšējās plāksnes.



Neuzliesmojošās pārklājuma plāksnes vairumā gadījumu ļauj gatavot bez eļļas izmantošanas. Tomēr, ja nepieciešams, plāksnes darba virsmai varat uzklāt nelielu daudzumu dārzeņu vai sviesta.


8. Nospiediet produktus ar augšējo plāksni, nepiemērojiet pārmērīgu spēku. Dažu sekunžu laikā ierīce noteiks produktu biežumu un gatavošanas laiku, sāksies gatavošanas laika atskaite. Jūs varat kontrolēt produkta gatavības pakāpi, koncentrējoties uz gatavošanas procesa indikatoru, piemēram, lai iegūtu gaļu, ir vāja cepšana, noņemiet to, kad indikators RARE stadijā pārtrauks mirgot un būs nepārtraukti. Tāpat nepārtraukti uz vidējās indikators nozīmē vidēju pakāpi apdedzināšanas, un WELL DONE – spēcīgu pakāpi cepetim. Katru reizi, kad maināt pakāpi apdedzināšanas ierīci ražos 5 ilgi pikstieni.



Atkausēšanas / sildīšanas režīmā gatavošanas indikators norāda programmas darbības. Programmas beigās ierīce automātiski izslēgsies.



Lai iegūtu optimālus rezultātus, izpildiet norādījumus receptu grāmatā, kas piegādāta kopā ar ierīci.

9. Gatavošanas beigās (kad gatavošanas indikators pārstāj mirgot WELL DONE stadijā), ierīce ražos 3 garus pikstienus un automātiski izslēgsies. Jūs varat izslēgt ierīci manuāli jebkurā posmā, nospiežot pogu . Uzmanīgi paceliet ierīces vāku un noņemiet izstrādājumus, izmantojot koka vai silikona virtuves piederumus.
10. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla; notīriet ierīci saskaņā ar ieteikumiem sadaļā „Ierīces kopšana”.




Nelietojiet metāla virtuves piederumus-tie var sabojāt plāksņu nesaturošu pārklājumu.

Lai izvairītos no pārkāpas atlieku žāvēšanas, ieteicams tīrīt ierīci pēc katras produkta daļas 1 minūtē pēc lietošanas, kas sarežģīs turpmāku tīrīšanu.


Manuālais gatavošanas režīms


Ir atļauts gatavot ar vāku slēgtu un atvērtu. Jūs varat arī izmantot ierīci grila režīmā, nospiežot ierobežotāju un atverot ierīces vāku 180°, kā parādīts shēmā  3. (lapa 5).

1. Sagatavojiet sastāvdaļas saskaņā ar izvēlēto recepti.
2. Pievienojiet ierīci elektrotīklam, ierīce ražos pikstieni, visa paneļa indikācija tiks ieslēgta uz dažām sekundēm un izslēgsies.
3. Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu , displejs tiks ieslēgts.
4. Nospiediet pogu **M**, lai pārslēgtu ierīci uz manuālo režīmu. Mirgos manuālais režīms un gatavošanas temperatūras indikatori.
5. Pagrieziet kodētāju, iestatiet gatavošanas temperatūru no 70 līdz 230°C ar 10°C soli.
6. Kad tiek sasniegta gatavošanas laika iestatījumu. Pagrieziet kodētāju, iestatiet gatavošanas laiku no 1 līdz 88 minūtēm ar 1 minūšu soli. Vēlreiz nospiediet pogu **M**, lai atgrieztos gatavošanas temperatūras iestatījumā.



Ja gatavošanas laiks ir iestatīts uz „00”, ierīce automātiski izslēgsies, kad tiks sasniegta iestatītā temperatūra.

7. Nospiediet pogu **OK**, lai sāktu apkures procesu, gatavošanas procesa indikators mirgos pirms sildīšanas stadijā.
8. Kad tiek sasniegta nepieciešamā temperatūra, ierīce pikstēs 3 reizes; gatavošanas indikators nepārtraukti ieslēgsies PRE-HEATING stadijā un pāriet uz pārējiem posmiem. Sāksies minūtes pēc minūtes Gatavošanas laika atskaite. Novietojiet produktus uz ierīces plāksnēm vai uzlieciet cepšanas pannu ar sastāvdaļām uz grila apakšējās plāksnes (nolaidiet augšējo plāksni, pārliecinieties, ka tā cieši pieguļ cepšanas pannai).
9. Šajā režīmā pastāvīgi tiek sildītas plāksnes. Gatavošanas beigās ierīce ražos 3 garus pikstienus un automātiski izslēgsies. Jūs varat izslēgt ierīci manuāli, nospiežot pogu . Uzmanīgi paceliet ierīces vāku un noņemiet izstrādājumus, izmantojot koka vai silikona virtuves piederumus.
10. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla; notīriet ierīci saskaņā ar ieteikumiem sadaļā „Ierīces kopšana”.

 *Noņemiet cepšanas pannu, izmantojot virtuves cimds, lai izvairītos no apdegumiem.*

Kļūdas gatavošanas laikā un to risinājums

Problēma	Izraisīt	Risinājums
Ēdiens bija nepietiekami	Ierīces atvēršana gatavošanas procesā	Neatveriet ierīces vāku pirms ieteiktā laika gatavošanas laikā
	Produkts tiek novietots uz aukstās plāksnes	Ielieciet produktu uz apsildāmās plāksnes
	Nepietiekams gatavošanas laiks	Palieliniet gatavošanas laiku
Trauku apdegumus	Produkts jāsaģatavo, izmantojot eļļu	Uzmauciet apsildāmo plāksni ar eļļu
Trauks izžūst	Trauks aizņem pārāk ilgu laiku, lai pagatavotu	Samaziniet gatavošanas laiku
Trauku nūjas	Ilgi pagatavošana bez eļļas	Uzlieciet plāksni ar eļļu vai sašūniet gatavošanas laiku

 *Lai iegūtu optimālus rezultātus, iesakām izmantot komplektā iekļauto receptu grāmatu.*


III. IERĪCES KOPŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Pēc katras lietošanas notīriet ierīci.

Nenovietojiet ierīces korpusu, kontaktdakšu un strāvas vadu zem ūdens vai iegremdējiet to ūdenī.

Nelietojiet sūkļus ar abrazīvu cietu pārklājumu un ķīmiski agresīvām vai citām vielām, kuras nav ieteicamas lietošanai ar priekšmetiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku. Izmantojiet tikai sūkļa miksto pusi!

Skatiet shēmu **A.4.** lapa 6 noņemamo metāla paneļu tīrīšanai. Šīs procedūras beigās noslaukiet plāksnes ar sausu mikstu drānu vai papīra dvieļi.

 *Šī metode ir visefektīvākā minūtē pēc ierīces atvienošanas no elektrotīkla, tādēļ uzmanieties, lai nepieskartos ierīcei, lai izvairītos no apdegumiem.*

Noņemamās plāksnes var tīrīt arī trauku mazgājamā mašīnā.

Noņemamo metāla paneļu noņemšanai un uzstādīšanai skatiet **A.5.** lapa 7.

Gatavošanas procesā tauki un eļļa plūst caur īpašām tekhnēm plāksnēs pannā. Pēc katras lietošanas notīriet paplāti, plāksnes un cepšanas pannu abās pusēs, skalojot siltā ūdenī ar vieglu mazgāšanas līdzekli.

Saglabājiet sildelementus tīru. Netīrumu klātbūtnē uz kontaktiem var izraisīt ierīces kļūmi. Pirms uzstādīšanas ierīcē ļaujiet plāksnēm pilnībā nožūt istabas temperatūrā.

Uzglabāšana un transportēšana

Pirms uzglabāšanas un atkārtotas izmantošanas notīriet un pilnībā izžāvējiet visas ierīces detaļas. Uzglabājiet ierīci sausā vēdināmā vietā prom no sildošām ierīcēm un tiešiem saules stariem.

Transportējot un glabājot aizliegts pakļaut ierīci mehāniskiem triecieniem, kas var sabojāt ierīci un/vai integrātes pārkaumpu iepakojuma.

Jāsargā iepakojuma ierīces no ūdens iekļūšanas un citiem šķidrumiem.


IV. IZVĒLES PIEDERUMI

(nospēkams atsevišķi)

Lai iegādātos papildu piederumus grila krāsns SteakMaster RGM-M816P un uzzināt par jauniem produktiem no REDMOND redzēt mājas lapā www.redmond.company vai veikalos oficiālajiem dīleriem.

V. PIRMS SAZINĀTIES AR SERVISA CENTRU

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ierīce nav ieslēgta	Strāvas vads nav pievienots elektrotīklam	Pievienojiet ierīces strāvas vadu elektrotīklam
	Elektrības kontaktligzdā nav sprieguma	Savienojiet ierīci ar darba elektrības kontaktligzdu
Automātiskās gatavošanas programmas netiek palaistas, plāksņu sildīšanas process nedarbojas	Ierīces vāks ir atvērts	Aizveriet ierīces vāku
Darbības laikā bija sveša smarža	Ierīce ir jauna, smarža nāk no aizsargpārklājuma	Tas nav darbības traucējums. Smarža izzudīs pēc pāris sākumiem
Noņemamās plāksnes nav cieši pieguļ ķermeņim vai izkrist	Kronšteini plāksņu stiprināšanai ir izliekti	Salieciet kronšteinus, lai nodrošinātu plāksnes


 *Uza problēma joprojām pastāv, sazinieties ar autorizētu servisa centru.*



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija) Iepakoju, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodrošina speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju. Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.

 Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaja.

Käesolevas juhendis olevad ohutusmeetmed ja instruksioonid ei hõlma kõik võimalikud olukorrad, mis võivad tekkida seadme kasutamise protsessis. Seadme kasutamisel kasutaja peab juhinduma tervest mõistusest, olla ettevaatlik ja tähelepanelik.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.
 - Käesolev elektriseade kujutab endast mitmfunktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maa-majades ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
 - Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge ühtib seadme nominaalpingega (vt tehnilisi iseloomustikke või toote tehasetabelit).
 - Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.
 - Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.
 - Ärge jätke töötavat seadet valveta. Seade ei ole mõeldud välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- STOP** *Seadme metalloosad kuumutatakse töötamise ajal. Kui seade on ühendatud vooluvõrku, ärge puutuge neid kätega. Ärge kunagi puudutage soojendatava seadme sisepinda.*
- Tooted võivad põleda, nii et seadet ei tohiks kasutada tuleohtlike materjalide, näiteks kardinate läheduses ega nende all.
 - Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektrijuhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.

- Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.

STOP *PIDAGE MEELES: elektri kaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektri kaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.*

- Ärge katke töötavat seadet kinni. See võib põhjustada seadme ülekuumenemise ja rikkimiseku.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsiseid vigastusi.

STOP *TÄHELEPANU! Et vältida ebaõige kasutamise seadme ja esinemist välis-lõhnad töötamise ajal, ei võimalda vedelat koostisosad ja toidu osakesi saada plaatide vahele ja keha seadme.*

- Pirms ierices tīrīšanas pārlicinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierices tīrīšanas instrukcijai.

STOP *KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva vee alla!*

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhas-tada ega hooldada.
- Pakkematerjalid (kile, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Läm-matamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.

- Seadmeiseseisev remont võiselle konstruktsioonimuudatustetegemine onkeelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hooldekeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimineku, traumad ja vara kahjustuse.

STOP

Rikutud seadme kasutamine on keelatud.



ETTEVAATUST! Kuum pind!

Spetsifikatsioon

Mudel	SteakMaster RGM-M816P
Võim	1800-2100 W
Pinge	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrihoiatusklass I
Ülekuumenemise kaitsekättesaadav
Korpuse materjalroostevaba teras, plastik
Plaatide kattekihtpinnakaitsevahend
Keetmisaja automaatne määraminekättesaadav
Toote paksuse automaatne määraminekättesaadav
Automaatne seiskaminelõpus toiduvalmistamisprotsessi
EkraanLCD, taustvalgustusega
Rõstimisastme märkiminekättesaadav
Automaatsed programmid7
Käsirežiimkättesaadav
Temperatuuri reguleerimine70-230°C, 10°C kaupa
Keetmisaja reguleerimine1-88 minutit, 1 minuti kaupa
Mööde377 × 527 × 161 mm
Tööpinna suurus244 × 313 mm
Netomass4,9 kg
Toitejuhtme pikkus0,8 m

Tarnepakett


Grillahi1 tk
Küpsetamine pan RAM-BP11 tk
Eemaldatav vedelikusahtel õli/rasva kogumiseks1 tk
Sisseehitatud kütteelemendiga eemaldatavad paneelid2 tk
Retsept raamat1 tk
Kasutusjuhend1 tk
Teenindusraamat1 tk

Tootjal on õigus teha muudatusi disain, konfiguratsiooni, samuti tehnilised omadused toote käigus pidevalt täiustada oma tooteid teavitamata nendest muudatustest. Spetsifikatsioon võimaldab viga ±10%.

Osade loetelu (joonis A1, lk 3)

1. Hakkama
2. Paneeli lahtiühendamise nupp
3. Eemaldatavad plaadid, millel on integreeritud kütteelemendid ühtlase soojusjaotuse jaoks
4. Kraavi äravool õliga / määre
5. Piiraja
6. Toitekaabli hoiuruumiga baas
7. Juhtpaneel
8. Kummialused
9. Toitejuhe
10. Eemaldatav vedelikusahtel õli/rasva kogumiseks
11. Küpsetuspaneel

Juhtpaneel (joonis A2, lk 4)

1. Nupp  – seadme sisse- / väljalülitamiseks
2. **M** nupp – minna manuaal iimis
3. Automaatne toiduvalmistamis programmi näitajad:

- sulatamine / kuumutamine
- kodulindude peekon
- kodulindude keetmine
- keetmine vorstid
- liha keetmine
- kodulindude kala
- toiduvalmistamise kotletid ja burgerid

4. Käitsi cooking mode indikaator
5. Tähis toiduvalmistamise
6. Toiduvalmistamise temperatuuri näitaja
7. Toiduvalmistamisprotsessi etapid:
PRE-HEATING – eelküte
START TO COOK – valmis töötama
RARE – nõrk röstimine
MEDIUM – keskmine harv
WELL DONE – tugev röstimine
8. Toiduvalmistamise protsessi indikaator
9. **OK** nupp – alustada küttesprotsessi
10. Encoder – rotary joystick valida automaatne toiduvalmistamis programm, muuta temperatuuri ja aega

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.

- Kindlasti hoidke alles hoiatavad sedelid, viitavad sedelid (nende olemasolul) ja seeria-numbriga sedel seadme korpusel!
Peale transportimist või madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet hoida toatemperatuuril vähemalt 2 tundi enne sisselülitamist.

Kerige elektrijuhe täielikult lahti. Seadme korpus pühkige üle niiske lapiga. Kõrvalise lüha tekkimine esimesel kasutamisel ei ole seadme rikkeks.

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalpinnale, jälgides seejuures, et kaane alt väljuv aur ei satuks tapeedile, dekoratiivkatetele, elektroonikaseadmetele ega muu-dele esemetele või materjalidele, mida niiskus ja kõrge temperatuur võiks kahjustada.

Enne kasutamist veenduge, et seadme välimistel ega nähtaval siseosadel poleks kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte.

II. SEADME KASUTAMINE

Smart mode toiduvalmistamise

Keetmine on lubatud ainult kaanega suletud. Selle režiimi kasutamisel määrab seade toidu valmistamise aja automaatselt, võttes arvesse valitud tootetüübi ja selle paksuse. Te saate kontrollida röstimise taset vastavalt oma maitsele ja eemaldada valmistatud toote mis tahes etapis.

1. Valmistage koostisosad vastavalt valitud retseptile.
2. Ühendage seade elektrivõrgust, seade hakkab tootma piiks, kogu paneeli märged tulevad paar sekundit ja lähevad välja.
3. Seadme sisselülitamiseks vajutage nuppu , ekraan süttib.
4. Veenduge, et seadme kaas on suletud.
5. Pööramine encoder valida soovitud toiduvalmistamis programmi. Valitud programmi indikaator vilgub.
6. Kinnitamiseks vajutage **OK**. Seade hakkab tootma piiks, kuumutamine algab, ja toiduvalmistamise indikaator vilgub PRE-HEATING staadiumis.

7. Kui soovitud temperatuur on saavutatud, aparaat ei toota 3 lühikest piiks; cooking näitaja on pidevalt juures PRE-HEATING-etapil ja vilkuv alguses START TO COOK etapp. Tõstke seadme kaas käepidemest üles ja asetage tooted alumisele plaadile.

Non-stick kaetud plaadid enamikul juhtudel võimaldab teil kook ilma õli kasutamine. Vajaduse korral võib taldrikke tööpinnaile lisada väikese koguse taimset või võid.

8. Press toodete ülemisel plaadil, ärge rakendage liiga palju jõudu. Mõne sekundi jooksul, seade määrab toodete paksuse ja toiduvalmistamise ajal Tagaplaanil toiduvalmistamise ajal algab. Te saate kontrollida, mil määral on valmis toode, kesken- dudes toiduvalmistamise protsessi näidik, näiteks selleks, et saada liha on nõrk, röstimine, eemaldage see, kui näitaja RARE etapi lõpetab vilkumise ja jääb püsivalt. Samamoodi pidevalt keskmise näitaja tähendab keskmise astme röstimine, ja WELL DONE – tugev röstimine. Iga kord, kui muudad astme röstimine seade hakkab tootma 5 pikk piiks.

Sulatus -/kütterežiimis näitab toiduvalmistamise indikaator programmi etappe. Programmi lõpus lülitub seade automaatselt välja.

Optimaalsete tulemuste saamiseks järgige seadmega kaasasolevas reitseiraamatus toodud juhiseid.

9. Pärast toiduvalmistamise lõppu (kui toiduvalmistamise märgutuli lõpetab WELL DONE etapil vilkumise) annab seade 3 pikka piiks ja lülitub automaatselt välja. Seadme saab igal etapil käitsi välja lülitada, vajutades nuppu . Tõstke seadme kaas ettevaatlikult üles ja eemaldage tooted puidust või silikoonist köögiiristade abil.

10. Ühendage seade vooluvõrgust lahti; Puhastage seadet vastavalt „Seadme hoolduse“ osas esitatud soovitudele.

Ärge kasutage metallist köögiiristu – need võivad kahjustada mitte-kinni kate plaadid.

Soovitatav on puhastage seadet pärast iga toote osa 1 minuti pärast kasutamist, et vältida kulumist toidu jäägid, mis raskendab veelgi puhastust.

Käitsi toiduvalmistamise režiim

See on lubatud kook kaanega suletud ja avatud. Seadet saab kasutada ka grillimisrežiimis, vajutades piirajat ja avades seadme kaane 180° vastavalt skeemile A3 (lk 5).

1. Valmistage koostisosad vastavalt valitud retseptile.
2. Ühendage seade elektrivõrgust, seade hakkab tootma piiks, kogu paneeli märged tulevad paar sekundit ja lähevad välja.
3. Seadme sisselülitamiseks vajutage nuppu , ekraan süttib.
4. Vajutage nuppu **M**, et lülitada seade manuaalrežiimile. Käitsi režiim ja toiduvalmistamise temperatuuri näitajad vilku- ma.
5. Pöörleva kodeerija, seadke toiduvalmistamise temperatuur vahemikus 70 ja 230°C 10°C kaupa.
6. Vajutage nuppu **M**, et lülitada toiduvalmistamisaja seadistusele. Pöörleva kodeerija, määrata toiduvalmistamise aeg 1 ja 88 minutit 1 minut kaupa. Vajutage uuesti nuppu **M**, et naasta küpsetustemperatuuri sätte juurde.

Kui valmistamisajaks on määratud „00“, lülitub seade määratud temperatuuri saavutamisel automaatselt välja.

7. Vajutage nuppu **OK**, et alustada küttesprotsessi, toiduvalmistamise protsessi indikaator vilgub PRE-HEATING.
8. Kui vajalik temperatuur on saavutatud, seadme piiks 3 korda; indikaator toiduvalmistamise kohta on pidevalt juures PRE-HEATING etapil ja jõudnud kohta, kordamööda ülejäänud etappidel. Minut-minutilise Tagaplaanil toiduvalmistami- se aeg algab. Koht tooted seadme plaadid või paigaldada küpsetusplaadi koostisainete kohta madalama plaat grill (alumine ülemine plaat, veenduge, et see sobib tihedalt vastu küpsetusplaadi).
9. Selles režiimis on pidev küte plaadid. Lõpus cooking, seade hakkab tootma 3 pikk piiks ja välja lülitada automaatselt. Seadme saab välja lülitada käitsi, vajutades nuppu . Tõstke seadme kaas ettevaatlikult üles ja eemaldage tooted puidust või silikoonist köögiiristade abil.
10. Ühendage seade vooluvõrgust lahti; Puhastage seadet vastavalt „Seadme hoolduse“ osas esitatud soovitudele.

Eemalda küpsetusplaadi kasutades kook kindad, et vältida põletusi.

Vead toiduvalmistamisel ja nende Lahendus

Probleem	Põhjustada	Lahendus
Roog oli pooltoores	Seadme avamine toiduvalmistamise käigus	Ärge avage seadme kaas enne soovitatud keetmis-aega
	Toode asetatakse külmpaadile	Asetage toode kuumutatud plaadile
	Ebapiisav keetmisaeg	Keetmisaja reguleerimine
Taldrik põleb.	Toode tuleb valmistada õliga.	Määrige kuumutatud plaat õliga
Roog kuivab üles	Roog võtab liiga kaua süüa	Vähendada toiduvalmistamise aeg
Roog pulgad	Pikk keetmine ilma õlita	Määrige plaat õliga või lühendage küpsetusaega

 Optimaalsete tulemuste saamiseks soovime kasutada kaasasolevat retseptiraamatut.


III. SEADME HOOLDUSE

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud. Pärast iga kasutuskorda puhastage seade.

Ärge asetage seadme korpusi, pistikut ja toitejuhet vee alla ega sukeldage vette.

Ärge kasutage abrasiivsete kivade pindadega käsnasid ja keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata kasutada toiduga kokkupuutuvate esemetega. Kasutage ainult pehme pool käsn!

Vaadake eemaldatavate metallpaneelide puhastamist skeemilt **A4**, lk 6. Selle protseduuri lõpus pühkige plaadid kuiva pehme lapiga või paberrätikuga.

 See meetod on kõige tõhusam minuti pärast lahti-seadme vooluvõrgust välja, nii et olge ettevaatlik, ärge puudutage seadme, et vältida põletusi.

Eemaldatavad plaadid saab puhastada ka nõudepesumasin.

Eemaldatavate metallpaneelide eemaldamise ja paigaldamise kohta vt skeem **A5**, lk 7.

Ajal toiduvalmistamisprotsessi, rasva ja õli voolavad läbi spetsiaalse mõonaperioode plaadid kaussi. Pärast iga kasutuskorda puhastage salve, plaate ja küpsetusplaati mõlemalt poolt, loputades seda kerge pesuvahendiga sooja vees.

Hoidke kütteelemendid puhtad. Juuresolekul mustuse kontaktid võivad põhjustada seadme ebaõnnestuda. Enne seadme paigaldamist lastakse plaatidel toatemperatuuril täielikult kuivada.

Ladustamine ja transport

Enne ladustamist ja uuesti kasutamist puhastada ja täielikult kuivada kõikide osade suhtes. Hoidke seadet kuivas, ventileeritavas kohas eemal kütteseadmed ja otseste päikesekiirte sattumist.

Transportimisel ja hoiustamisel ei tohi ohustada seadme mehaaniliste löökide, mis võivad kahjustada seadme ja/või katkestamise pakend.

Tuleb hoida pakend seadme sattumist vett ja muid vedelikke.


IV. LISAVARUSTUS

(sold separately)

Osta täiendavaid tarvikuid grill ahju SteakMaster RGM-M816P ja õppida uusi tooteid REDMOND vaata kodulehel www.redmond.company või kauplused ametlikud edasimüüjad.

V. ENNE TEENINDUSKESKUSEGA ÜHENDUSE VÕTMIST

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei lülitu sisse	Toitejuhe ei ole ühendatud vooluvõrku	Ühendage seadme toitejuhe vooluvõrku
	Vooluvõrgus ei ole pinget	Ühendage seade töötava vooluvõrku
Automaatne toiduvalmistamis programm ei käivitu, kuumutamise plaadid ei käivitu	Seadme kaas on avatud	Sulgege seadme kaas.
Operatsiooni ajal oli vöörlõhn	Seade on uus, lõhn pärineb kaitsekihti	See ei ole rike. Hais kaob pärast paari algust.
Eemaldatavad plaadid ei mahu tihedalt keha külge ega kuku välja	Kinnitusplaatide kinnitusklaamid peavad olema paindumatu	Plaatide kinnitamiseks painutage sulgusid

 Kui probleem ei lahene, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.



Keskonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)


Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäituseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käeldada eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse

kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.


See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.

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


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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ


- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

 Во время работы металлические части прибора нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда устройство подключено к электросети. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.

- Продукты могут гореть, поэтому прибор не следует использовать вблизи или под легковоспламеняющимися материалами, например под 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 электроотоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- 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. 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 RGM-M816P
Мощность.....	1800-2100 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Защита от перегрева.....	есть
Материал корпуса.....	нержавеющая сталь, пластик
Покрывание панелей.....	антипригарное
Автоматическое определение времени приготовления.....	есть
Автоматическое определение толщины закладываемого продукта.....	есть
Автоматическое отключение.....	по окончании приготовления
Дисплей.....	ЖК, с подсветкой
Индикация степени прожарки.....	есть
Автоматические программы.....	7
Ручной режим.....	есть
Регулировка температуры.....	70-230°C, с шагом 10°C
Регулировка времени приготовления.....	1-88 минут, с шагом 1 минута
Габаритные размеры.....	377 × 327 × 161 мм
Размер рабочей поверхности.....	244 × 313 мм
Вес нетто.....	4,9 кг
Длина электрошнура.....	0,8 м

Комплектация

Гриль-духовка.....	1 шт.
Противень RAM-BP1.....	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. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство модели (схема А1, стр. 3)

1. Ручка
2. Кнопка отсоединения панели
3. Съемные 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. Съемный поддон для сбора масла/жира
11. Противень

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Кнопка **⏻** – включение/выключение прибора
2. Кнопка **M** – переход в ручной режим
3. Индикаторы автоматических программ приготовления:
 – разморозка/разогрев
 – приготовление бекона
 – приготовление птицы
 – приготовление сосисок
 – приготовление мяса
 – приготовление рыбы
 – приготовление котлет и бургеров
4. Индикатор ручного режима приготовления
5. Индикатор времени приготовления
6. Индикатор температуры приготовления
7. Стадии процесса приготовления:
 PRE-HEATING – предварительный нагрев
 START TO COOK – готовность к работе
 RARE – слабая прожарка
 MEDIUM – средняя прожарка
 WELL DONE – сильная прожарка
8. Индикатор процесса приготовления
9. Кнопка **OK** – запуск процесса нагрева
10. Энкодер – поворотный джойстик для выбора автоматической программы приготовления, изменения значения температуры и времени

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.

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 **⏻**, дисплей загорится.
4. Убедитесь, что крышка прибора закрыта.
5. Вращая энкодер, выберите необходимую программу приготовления. Индикатор выбранной программы будет мигать.
6. Для подтверждения нажмите кнопку **OK**. Прибор подаст звуковой сигнал, начнется процесс нагрева, индикатор процесса приготовления будет мигать на стадии PRE-HEATING.
7. По достижении необходимой температуры прибор подаст 3 коротких звуковых сигнала, индикатор процесса приготовления будет гореть непрерывно на стадии PRE-HEATING и мигать на стадии START TO COOK. 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.**

8. Прижмите продукты верхней панелью, не прилагайте чрезмерных усилий. В течение нескольких секунд прибор определит толщину закладки и время приготовления, начнется обратный поминутный отсчет времени приготовления. Вы можете контролировать степень готовности продукта, ориентируясь на индикатор процесса приготовления, на-

пример, чтобы получить мясо слабой прожарки, снимите его, когда индикатор на стадии RARE перестанет мигать и будет гореть непрерывно. Аналогично, непрерывно горящий индикатор MEDIUM означает среднюю, а WELL DONE – сильную степень прожарки. При каждом изменении степени прожарки прибор подаст 5 длинных звуковых сигналов.

i В режиме разморозки/разогрева индикатор процесса приготовления обозначает этапы работы программы. По завершении программы прибор автоматически отключится.

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

- По окончании приготовления (когда индикатор процесса приготовления перестанет мигать на стадии WELL DONE), прибор подаст 3 длинных звуковых сигнала 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.
- Отключите прибор от электросети, очистите прибор в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».

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

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

Ручной режим приготовления

Допускается приготовление при закрытой и открытой крышке. Вы также можете использовать прибор в режиме барбекю, 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 **⏻**, дисплей загорится.
- Нажмите кнопку **M**, чтобы перевести прибор в ручной режим. Индикаторы ручного режима и температуры приготовления будут мигать.
- Вращая энкодер, установите температуру приготовления в диапазоне от 70 до 230°C с шагом 10°C.
- Нажмите кнопку **M** для перехода к настройке времени приготовления. Вращая энкодер, установите время приготовления в диапазоне от 1 до 88 минут с шагом 1 минута. Для возврата к настройке температуры приготовления повторно нажмите кнопку **M**.

i Если было установлено время приготовления «00», прибор автоматически отключится по достижении установленной температуры.

- Нажмите кнопку **OK**, чтобы запустить процесс нагрева, индикатор процесса приготовления будет мигать на стадии PRE-HEATING.
- По достижении необходимой температуры прибор подаст 3 звуковых сигнала, индикатор процесса приготовления будет гореть непрерывно на стадии PRE-HEATING и поочередно загораться на остальных стадиях. Начнется обратный поминутный отсчет времени приготовления. Расположите продукты на панелях прибора или установите противень с ингредиентами на нижнюю панель гриля (опустите верхнюю панель, убедитесь, что она плотно прилегает к противню).
- В данном режиме происходит постоянный нагрев панелей. По окончании приготовления прибор подаст 3 длинных звуковых сигнала и автоматически отключится. Вы можете выключить прибор вручную, нажав кнопку **⏻**. Аккуратно поднимите крышку прибора и снимите продукты, используя деревянные или силиконовые кухонные принадлежности.
- Отключите прибор от электросети, очистите прибор в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».

⚠ Противень извлекайте при помощи кухонных рукавиц во избежание ожога.

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 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. 6. По завершении данной процедуры протрите панели сухой мягкой тканью или бумажной салфеткой.

 Данный способ наиболее эффективен через минуту после отключения прибора от электросети, поэтому будьте аккуратны и не касайтесь прибора во избежание ожога.

Съемные панели также можно очищать в посудомоечной машине.

Порядок снятия и установки съемных металлических панелей см. на схеме **A5**, стр. 7.

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

Следите за чистой 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. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к грилю-духовке SteakMaster RGM-M816P и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

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
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке
Автоматические программы приготовления не запускаются, процесс нагрева панелей не начинается	Крышка прибора открыта	Закройте крышку прибора
Во время работы появился посторонний запах	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Это не является неисправностью. Запах исчезнет после нескольких включений
Съемные панели неплотно прилегают к корпусу или выпадают	Отогнулись скобы фиксации панелей	Подогните скобы для надежной фиксации панелей

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



Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.

Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования.

Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.





Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®

Importer: SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Rīga, Latvia, LV1055.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RGM-M816P-BALT-UM-1