

REDMOND

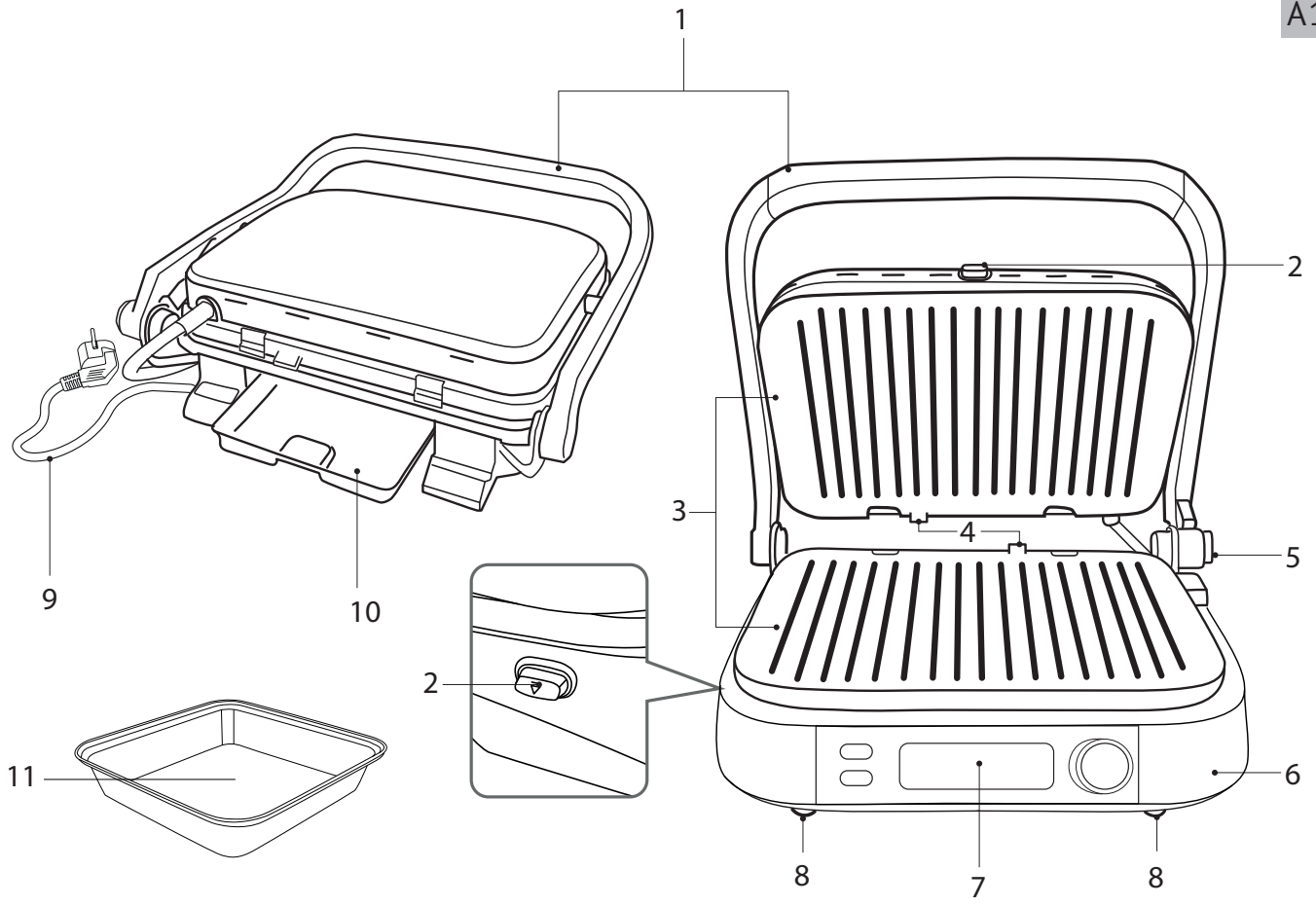
Grill oven SteakMaster
RGM-M816P-E

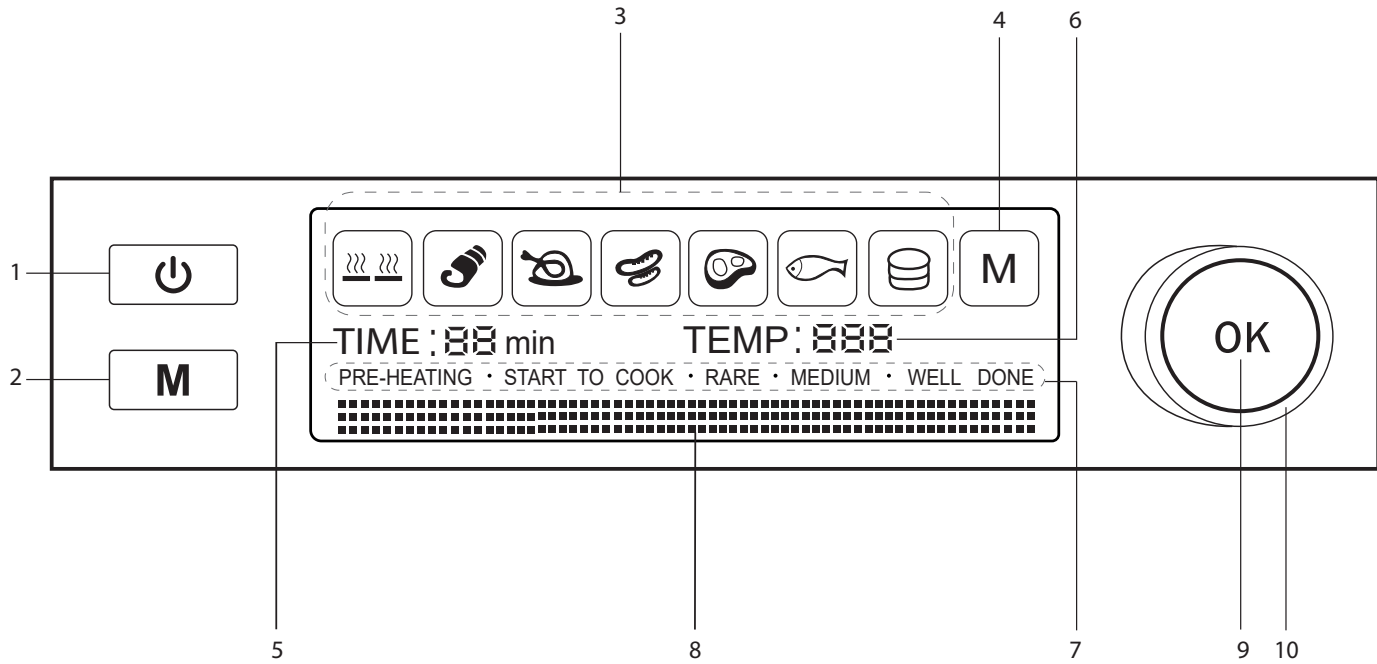


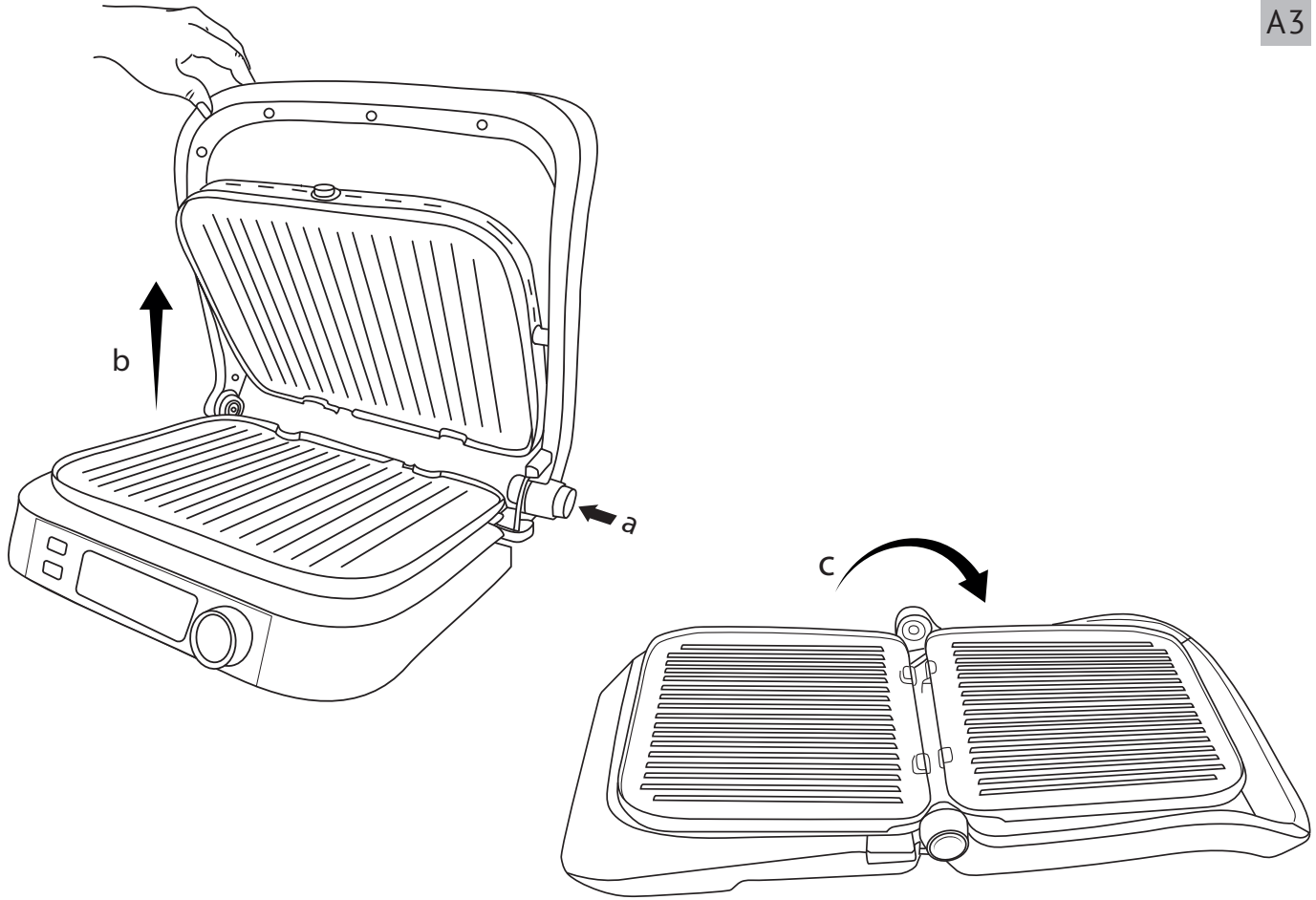
User manual

GBR	8
FRA	12
DEU	16
ITA	20
ESP	24
PRT	28
DNK	32
NOR	36
SWE	40
FIN	44
LTU	48
LVA	52
EST	56

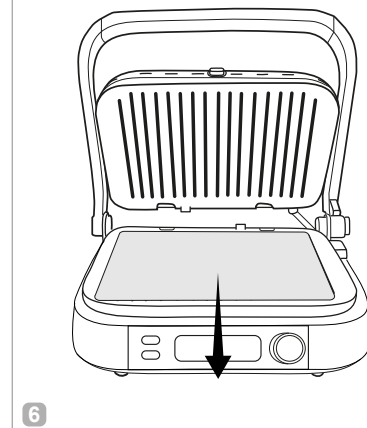
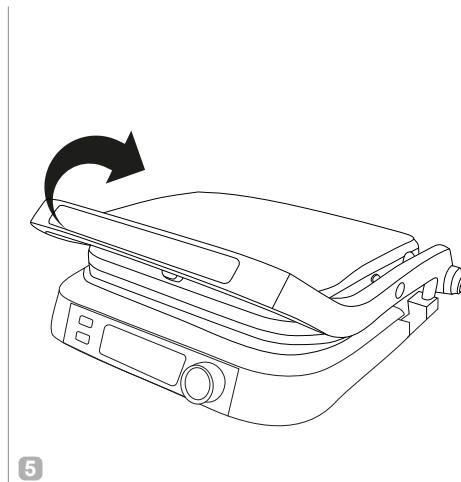
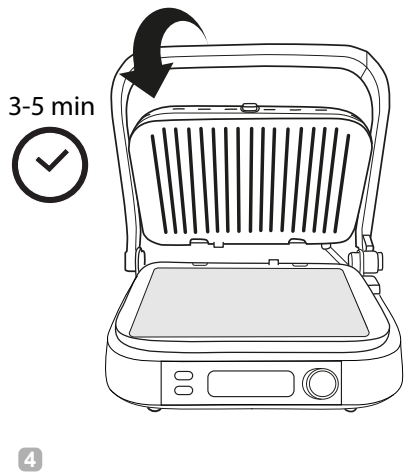
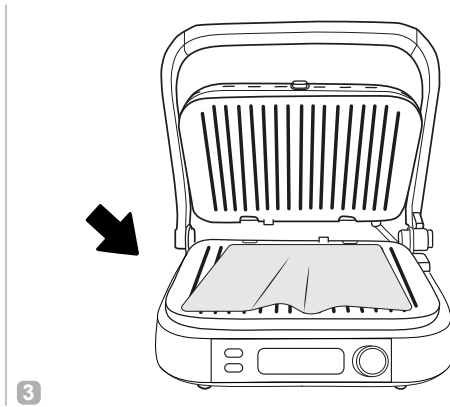
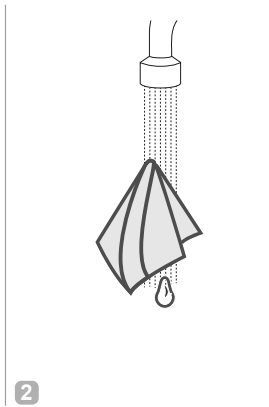
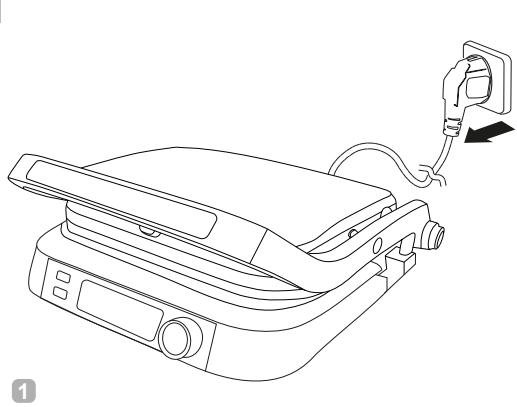
ROU	60
HUN	64
HRV	68
SVK	72
SVN	76
CZE	80
POL	84
SRB	88
GRC	92
BGR	97
RUS	101
UKR	105
KAZ	109

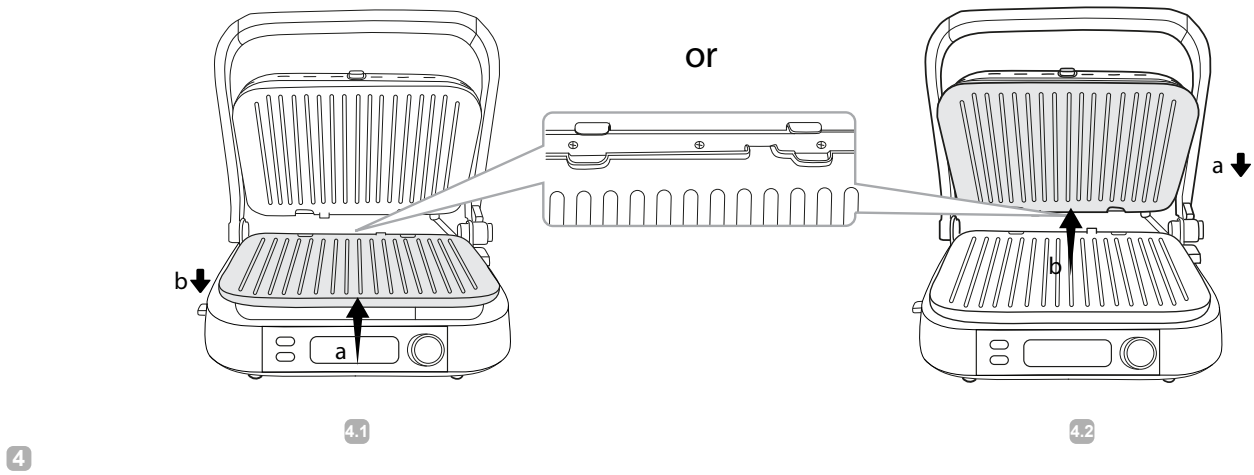
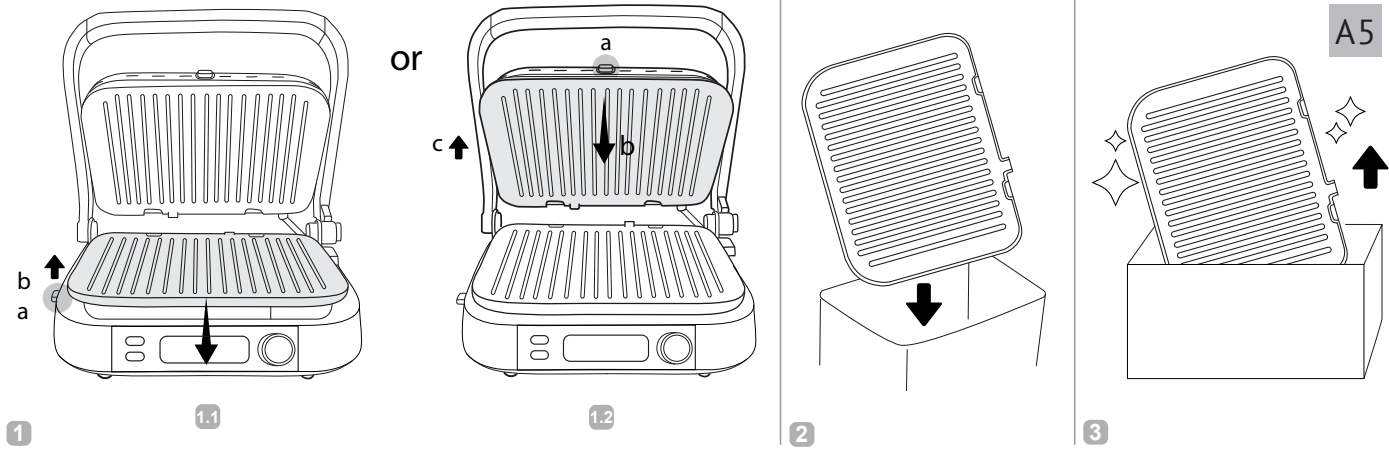







A4






 Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

The safety measures and instructions contained in this manual do not cover all possible situations that may arise during the operation of the appliance. When operating the device the user should be guided by common sense, be cautious and attentive.


IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or another accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of an electrical shock. Use only grounded extension cords.
- Do not leave the product unattended while it is in use. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.


 *During operation, the metal parts of the appliance are heated. Do not touch them with your hands when the appliance is plugged into the outlet. Never touch inner surfaces of the heated appliance.*

- Food products may burn, so the appliance should not be used near or under flammable materials such as curtains.
- Always unplug the device after use, before cleaning or moving. Never handle the plug with wet hands. Do not pull the power cord to disconnect from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.


- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let the cord hang over the edge of a table or a counter.

 *REMEMBER: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacement, contact an authorized service centre only to avoid all risks.*

- Do not cover the appliance during operation. It may lead to overheating and breakage of the appliance.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or an insect from getting into the device. Doing so may result in a serious damage of the appliance.

 *ATTENTION! To prevent incorrect operation of the appliance and the occurrence of foreign odors during operation, do not allow liquid ingredients and food particles to get between the plates and the body of the appliance.*

- Before cleaning the appliance ensure that it is unplugged and has cooled down. Follow the instructions while cleaning the device.

 *DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!*

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

STOP

CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions.



CAUTION! Hot surface!

Specification

Model.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Power.....	1800-2100 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Electrical safety.....	class I
Overheating protection.....	available
Body material.....	stainless steel, plastic
Plate coating.....	non-stick
Automatic detection of cooking time.....	available
Automatic detection of product thickness.....	available
Automatic shutdown.....	at the end of cooking
Display.....	LCD, with backlight
Indication of roasting degree.....	available
Automatic programs.....	7
Manual mode.....	available
Temperature adjustment.....	70-230°C, in 10°C increments
Cooking time adjustment.....	1-88 minutes, in 1 minute increments
Dimensions.....	377 × 327 × 161 mm
Size of the working surface.....	244 × 313 mm
Net weight.....	4.9 kg
Power cord length.....	0.8 m

Supply package

Grill oven.....	1 pc.
Baking pan RAM-BP1.....	1 pc.
Removable drip tray to collect oil/grease.....	1 pc.
Removable plates with built-in heating element.....	2 pc.
Recipe book.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service book.....	1 pc.

The manufacturer has the right to make changes in the design, configuration, as well as in the technical characteristics of the product in the course of continuous improvement of its products without further notice of these changes. The specification allows an error of ±10%.

Parts list (scheme A1, page 3)

1. Handle
2. Plate disconnect button
3. Removable plates with integrated heating elements for even heat distribution
4. Trench drain with oil/grease
5. Limiter
6. Base with power cord storage compartment
7. Control panel
8. Rubber mounts
9. Power cord
10. Removable drip tray to collect oil/grease
11. Baking pan

Control panel (scheme A2, page 4)

1. Button – to switch on / off the appliance
2. Button **M** – to switch to the manual mode
3. Automatic cooking program indicators:

- defrosting/heating
 - cooking bacon
 - cooking poultry
 - cooking sausages
 - cooking meat
 - cooking fish
 - cooking cutlets and burgers
4. Manual cooking mode indicator
 5. Cooking time indicator
 6. Cooking temperature indicator
 7. Stages of the cooking process:
PRE-HEATING – preliminary heating
START TO COOK – ready to work
RARE – weak roasting
MEDIUM – medium rare
WELL DONE – strong roasting
 8. Cooking process indicator
 9. Button **OK** – to start the heating process
 10. Encoder – rotary joystick to select the automatic cooking program, change the temperature and time

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove the unit and its accessories from the packaging. Dispose of all packag-ing materials and promotional stickers.



Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing.

After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth. Rinse the inner bowl with warm soapy water and dry thoroughly. An odour on first use of the appliance is normal and does not indicate a malfunction.

Completely unwind the power cord. Wipe the unit with a moist cloth. Unwanted odour during the first use doesn't signify the appliance defect. Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

Ensure that outer and visible inner parts of the appliance are not damaged, do not have chips and other defects.

II. OPERATION OF THE APPLIANCE

Smart cooking mode

Cooking is allowed only with the lid closed. When using this mode, the cooking time is determined automatically by the appliance, based on the selected type of product and its thickness. You can control the degree of roasting according to your taste and remove the ready product at any stage.

1. Prepare the ingredients according to the selected recipe.
2. Plug the appliance into the outlet, the appliance will produce a beep, the entire panel indication will come on for a few seconds and go off.
3. Turn on the appliance by pressing the button , the display will come on.
4. Make sure the appliance lid is closed.
5. Rotate the encoder to select the desired cooking program. The indicator of the selected program will blink.
6. Press **OK** to confirm. The appliance will produce a beep, the heating process will start, and the cooking indicator will flash in the PRE-HEATING stage.

7. When the desired temperature is reached, the appliance will produce 3 short beeps; the cooking indicator will be on continuously at the PRE-HEATING stage and blink at the START TO COOK stage. Lift the lid of the appliance by the handle and put the products on the lower plate.



Non-stick coated plates in most cases allows you to cook without the use of oil. However, if necessary, you can apply a small amount of vegetable or butter to the working surface of the plates.

8. Press the products with the top plate, do not apply excessive force. Within a few seconds, the appliance will determine the thickness of the products and the cooking time, the countdown of the cooking time will begin. You can control the degree of readiness of the product, focusing on the cooking process indicator, for example, to get the meat is weak roasting, remove it when the indicator at the RARE stage will stop flashing and will be on continuously. Similarly, the continuously on ME-DIUM indicator means a medium degree of roasting, and WELL DONE – a strong degree of roasting. Each time you change the degree of roasting the appliance will produce 5 long beeps.



In the defrost/heating mode, the cooking indicator indicates the steps of the program. At the end of the program, the appliance will automatically turn off.



For optimal results, follow the instructions in the recipe book supplied with the appliance.

9. At the end of cooking (when the cooking indicator stops flashing at the WELL DONE stage), the appliance will produce 3 long beeps and turn off automatically. You can turn off the appliance manually at any stage by pressing the button . Gently lift the lid of the appliance and remove the products using wooden or silicone cooking utensils.
10. Disconnect the appliance from the mains; clean the appliance according to the recommendations in the "Appliance Care" section.



Do not use metal kitchen utensils – they can damage the non-stick coating of the plates.

It is recommended to clean the appliance after each product portion in 1 minute after use in order to avoid drying of food residues, which will complicate further cleaning.

Manual cooking mode


It is allowed to cook with the lid closed and open. You can also use the appliance in barbecue mode by pressing the limiter and opening the appliance lid 180° as shown in the scheme (page 5).

1. Prepare the ingredients according to the selected recipe.
2. Connect the appliance to the mains, the appliance will produce a beep, the entire panel indication will come on for a few seconds and go off.
3. Turn on the appliance by pressing the button , the display will come on.
4. Press the **M** button to switch the appliance to the manual mode. The manual mode and cooking temperature indicators will flash.
5. By rotating the encoder, set the cooking temperature between 70 and 230°C in 10°C increments.
6. Press the **M** button to switch to the cooking time setting. By rotating the encoder, set the cooking time between 1 and 88 minutes in 1 minute increments. Press the **M** button again to return to the cooking temperature setting.



If the cooking time has been set to "00", the appliance will automatically switch off when the set temperature is reached.

7. Press the **OK** button to start the heating process, the cooking process indicator will flash at the PRE-HEATING stage.
8. When the required temperature is reached, the appliance will beep 3 times; the cooking indicator will be on continuously at the PRE-HEATING stage and come on alternately at the remaining stages. A minute-by-minute countdown of the cooking time will begin. Place the products on the appliance plates or install the baking pan with ingredients on the lower plate of the grill (lower the top plate, make sure it fits tightly against the baking pan).
9. In this mode, there is a constant heating of the plates. At the end of cooking, the appliance will produce 3 long beeps and turn off automatically. You can turn off the appliance manually by pressing the button . Gently lift the lid of the appliance and remove the products using wooden or silicone cooking utensils.
10. Disconnect the appliance from the mains; clean the appliance according to the recommendations in the "Appliance Care" section.

 Remove the baking pan using kitchen mittens to avoid burns.

Errors during cooking and their solution

Problem	Cause	Solution
The dish was undercooked	Opening the appliance during the cooking process	Do not open the lid of the appliance before the recommended time during cooking
	The product is placed on the cold plate	Put the product on the heated plate
	Insufficient cooking time	Increase the cooking time
The dish burns	The product should be prepared using oil	Grease the heated plate with oil
	The dish takes too long to cook	Reduce the cooking time
The dish dries up	The dish takes too long to cook	Reduce the cooking time
The dish sticks	Long cooking without oil	Grease the plate with oil or shorten the cooking time

 For optimal results, we recommend using the supplied recipe book.

III. APPLIANCE CARE

Before cleaning the appliance make sure that it is disconnected from the mains and completely cooled down. Clean the appliance after each use.

Do not place the appliance body, plug and power cord under water or immerse them in water.

Do not use sponges with abrasive hard coating and any chemically aggressive or other substances not recommended for use with objects in contact with food. Use only the soft side of the sponge!

Refer to scheme **A4**, page 6 for cleaning of removable metal panels. At the end of this procedure, wipe the plates with a dry soft cloth or paper towel.

 This method is most effective in a minute after disconnecting the appliance from the mains, so be careful not to touch the appliance to avoid burns.

Removable plates can also be cleaned in the dishwasher.

For removal and installation of removable metal panels, see scheme **A5**, page 7.

During the cooking process, the fat and oil flow through special troughs in the plates into the pan. Clean the tray, plates and baking pan on both sides after each use, rinsing in warm water with a mild detergent.

Keep the heating elements clean. The presence of dirt on the contacts can cause the appliance to fail. Allow the plates to dry completely at the room temperature before installing into the appliance.

Transportation and Storage

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight.

During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity.

Keep the device package away from water and other liquids.

IV. OPTIONAL ACCESSORIES

(sold separately)

To purchase additional accessories to the grill oven SteakMaster RGM-M816P-E and learn about new products from REDMOND see the website www.redmond.company or in the shops of official dealers.

V. BEFORE CONTACTING THE SERVICE CENTER

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not turn on	The power cord is not connected to the mains	Connect the appliance's power cord to the mains
	There is no voltage in the electrical outlet	Connect the appliance to a working electrical outlet
Automatic cooking programs are not started, the heating process of the plates does not start	The appliance lid is open	Close the appliance lid
During operation there was a foreign smell	The appliance is new, the smell comes from the protective coating	This is not a malfunction. The smell will disappear after a few starts
Removable plates do not fit tightly to the body or fall out	Brackets for fixing plates have unbent	Bend the brackets to secure the plates

 If the problem persists, contact an authorized service center.



Environmentally friendly disposal (WEEE)

The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste to help protect the environment.

Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre. With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU – concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

 Avant la première utilisation de cet article lisez attentivement son manuel d'utilisation et le conserver pour référence ultérieure. L'utilisation correcte de l'appareil peut prolonger considérablement sa durée de vie.

Consignes de sécurité et les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles pouvant survenir pendant le fonctionnement de l'appareil. Durant le travail avec l'appareil, l'utilisateur doit être guidé par le bon sens, soyez prudent et attentif.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.
- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné pour la préparation de la nourriture dans des appartements, résidences secondaires ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez cet appareil qu'aux prises avec mise à terre – c'est un impératif obligatoire dans le cadre de la protection contre électrocution. Si vous utilisez une rallonge vérifiez si celle-ci possède une mise à terre.
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou à distance avec une télécommande.

STOP Lors du fonctionnement, les pièces métalliques de l'appareil de chauffage. Ne les touchez pas avec vos mains lorsque l'appareil est connecté au secteur. Ne jamais toucher les surfaces intérieures de l'appareil chauffé.

- Les produits peuvent brûler, de sorte que l'appareil ne doit pas être utilisé à proximité ou sous des matériaux inflammables tels que des rideaux.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique après l'usage, ainsi qu'en cas de nettoyage ou de déplacement. Débranchez l'appareil de la prise avec les mains sèches, en le tenant par la fiche et non pas par le fil. Le maniement imprudent peut causer des accidents éven-tuels.
- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.

STOP L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.

- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager l'appareil.
- L'utilisation de l'appareil à l'extérieur est défendue – l'humidité ou les objets étrangers dans le corps de l'appareil peuvent entraîner ses détériorations considérables.

STOP ATTENTION! Pour éviter le mauvais fonctionnement de l'appareil et l'apparition d'odeurs étrangères pendant le fonctionnement, ne laissez pas les ingrédients liquides et les particules d'aliments passer entre les plaques et le corps de l'appareil.

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est bien débranché du secteur. Suivre strictement les instructions de nettoyage du mode d'emploi.

STOP *IL EST INTERDIT de plonger le multicuiseur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!*

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- L'emballage (le film, le polystyrène, etc.) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Garder-le hors de la portée des enfants.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.

STOP *ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser cet appareil en cas de détérioration quelconque.*

 **ATTENTION! Surface chaude!**

Spécification

Modèle.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Puissance.....	1800-2100 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sécurité électrique.....	classe I
Protection contre la surchauffe.....	disponible
Matériau du corps.....	acier inoxydable, plastique
Revêtement des plaques.....	antiadhésif
Détermination automatique du temps de cuisson.....	disponible
Détermination automatique de l'épaisseur du produit.....	disponible
Arrêt automatique.....	à la fin de la cuisson
Afficher.....	Écran LCD avec rétro-éclairage
Indication du degré de torréfaction.....	disponible
Programmes automatiques.....	7
Mode manu.....	disponible
Régulation de température.....	70-230°C, par incréments de 10°C
Ajustement du temps de cuisson.....	1-88 minutes, par tranche de 1 minute
Dimension.....	377 × 327 × 161 mm
Taille de la surface de travail.....	244 × 313 mm
Poids net.....	4,9 kg
Longueur du cordon d'alimentation.....	0,8 m

Livraison


Grill.....	1 pièce
Moule de cuisson RAM-BP1.....	1 pièce
Plateau d'égouttage amovible pour recueillir l'huile / la graisse.....	1 pièce
Panneaux amovibles avec élément chauffant intégré.....	2 pièce
Livre de recettes.....	1 pièce
Manuel.....	1 pièce
Carnet d'entretien.....	1 pièce








Le fabricant a le droit d'apporter des modifications à la conception, à la configuration, ainsi qu'aux caractéristiques techniques du produit dans le cadre de l'amélioration continue de ses produits sans autre avis de ces modifications. La spécification permet une erreur de ±10%.

Liste des parties (schéma A1, page 3)

1. Gérer
2. Bouton de déconnexion du panneau
3. Plaques amovibles avec éléments chauffants intégrés pour une répartition uniforme de la chaleur
4. Drain de tranchée avec huile / graisse
5. Limiteur
6. Base avec compartiment de stockage de cordon d'alimentation
7. Panneau
8. Supports en caoutchouc
9. Cordon
10. Plateau d'égouttage amovible pour recueillir l'huile / la graisse
11. Moule de cuisson

Panneau de contrôle (schéma A2, page 4)

1. Touche  – pour allumer / éteindre l'appareil
2. Bouton **M** – pour passer en mode manuel
3. Cuisson automatique indicateurs du programme:

-  – dégivrage/chauffage
-  – la cuisson du bacon
-  – la cuisson de la volaille
-  – la cuisson des saucisses
-  – la cuisson de la viande
-  – la cuisson d'un poisson
-  – cuisson des côtelettes et des hamburgers

4. Indicateur de mode de cuisson manuel
5. Indicateur de temps de cuisson
6. Cuisson indicateur de température
7. Les étapes de la cuisson:
PRE-HEATING – préliminaire de chauffage
START TO COOK – prêt à travailler
RARE – faible torréfaction
MEDIUM – moyenne rare
WELL DONE – forte torréfaction
8. Processus de cuisson indicateur de
9. Bouton **OK** – pour démarrer le processus de chauffage
10. Encoder – joystick rotatif pour sélectionner le programme de cuisson automatique, le changement de température et le temps

I. AVANT LE PREMIER DEMARRAGE

Sortez l'appareil et ses composants de la boîte avec précaution. Étirez tous les en-toilages.



Gardez sur place la plaque avec le numéro de série de l'appareil fixée sur son corps !

Après le transport ou le stockage à de basses températures, il faut maintenir l'appareil à la température ambiante pendant 2 heures au minimum avant sa mise en marche.

Dévidiez le câble d'alimentation à fond. Essayez le corps de l'appareil avec un linge humide. Une odeur « du neuf » au premier démarrage n'est pas une conséquence de la panne de l'appareil.


Placez l'appareil sur une surface solide, plane et horizontale afin que la vapeur chaude sortant du couvercle n'atteigne pas les papiers peints, les revêtements décoratifs, les appareils électroniques et autres éléments ou matériaux qui peuvent être affectés par l'humidité et la température.

Avant l'utilisation, vérifiez que les pièces visibles externes et internes de l'appareil n'ont pas subi de dommages, de fêlures ou autres défauts.

II. LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Mode de cuisson intelligent

La cuisson n'est autorisée qu'avec le couvercle fermé. Lorsque vous utilisez ce mode, le temps de cuisson est déterminée automatiquement par l'appareil, en fonction du type de produit et de son épaisseur. Vous pouvez contrôler le degré de torréfaction selon votre goût et retirer le produit préparé à tout moment.

1. Préparer les ingrédients selon la recette.
2. Branchez l'appareil à la tension secteur, l'appareil émette un bip, l'ensemble du panneau d'indication s'allumera pendant quelques secondes et s'en vont.
3. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche  l'écran s'allume.
4. Assurez-vous que l'appareil couvercle est fermé.
5. Tourner l'encodeur pour sélectionner le programme de cuisson. L'indicateur du programme sélectionné clignotera.

6. Appuyez sur **OK** pour confirmer. L'appareil émettra un signal sonore, le processus de chauffage commencera et l'indicateur de cuisson clignotera à l'étape du préchauffage.

7. Lorsque la température désirée est atteinte, l'appareil produira 3 petits bips; l'indicateur de cuisson sera allumé en continu au PRE-HEATING et clignotera au START TO COOK. Soulevez le couvercle de l'appareil par la poignée et de mettre les produits sur la plaque inférieure.



Enduit antiadhésif des plaques dans la plupart des cas vous permet de cuisiner sans huile. Cependant, si nécessaire, vous pouvez appliquer une petite quantité de légumes ou de beurre sur la surface de travail des plaques.


8. Appuyez sur les produits avec la plaque supérieure, ne pas appliquer une force excessive. En quelques secondes, l'appareil s'déterminer l'épaisseur des produits et le temps de cuisson, le compte à rebours du temps de cuisson commence. Vous pouvez contrôler le degré de préparation du produit, en se concentrant sur l'indicateur de processus de cuisson, par exemple, pour obtenir la viande est la torréfaction faible, retirez-le lorsque l'indicateur à l'étape RARE cessera de clignoter et sera en continu. De même, un indicateur Medium allumé en continu signifie un degré moyen et WELL DONE élevé de torréfaction. Chaque fois que vous modifiez le degré de torréfaction de l'appareil produira 5 bips longs.



En mode dégivrage / chauffage, l'indicateur de cuisson indique les étapes du programme. À la fin du programme, l'appareil s'éteint automatiquement.



Pour obtenir des résultats optimaux, suivez les instructions du livre de recettes fourni avec l'appareil.

9. À la fin de la cuisson (lorsque l'indicateur de cuisson cesse de clignoter au stade WELL DONE), l'appareil produira 3 longs bips et s'éteindra automatiquement. Vous pouvez éteindre l'appareil manuellement à tout moment en appuyant sur le bouton  Soulevez délicatement le couvercle de l'appareil et retirez les produits à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en silicone.

10. Débranchez l'appareil du secteur; nettoyez l'appareil selon les recommandations de la section « Entretien de l'appareil ».




Ne pas utiliser de métal ustensiles de cuisine – qu'ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque portion de produit en 1 minute après l'utilisation afin d'éviter le séchage des résidus alimentaires, ce qui compliquera encore le nettoyage.

Mode de cuisson manuel


*Il est permis de cuire avec le couvercle fermé et ouvert. Vous pouvez également utiliser l'appareil en mode barbecue en appuyant sur le limiteur et en ouvrant le couvercle de l'appareil à 180° comme indiqué dans le schéma **A3** (page 5).*

1. Préparer les ingrédients selon la recette.
2. Branchez l'appareil à la tension secteur, l'appareil émette un bip, l'ensemble du panneau d'indication s'allumera pendant quelques secondes et s'en vont.
3. Allumez l'appareil en appuyant sur la touche  l'écran s'allume.
4. Appuyez sur le bouton **M** pour passer en mode manuel. Les indicateurs de mode manuel et de température de cuisson clignotent.
5. En tournant l'encodeur, régler la température de cuisson entre 70 et 230°C par intervalles de 10°C.
6. Appuyez sur le bouton **M** pour passer au réglage de l'heure de cuisson. En tournant l'encodeur, réglez le temps de cuisson entre 1 et 88 minutes par incréments de 1 minute. Appuyez de nouveau sur le bouton **M** pour revenir au réglage de la température de cuisson.



Si le temps de cuisson a été réglé sur « 00 », l'appareil s'éteint automatiquement lorsque la température réglée est atteinte.


7. Appuyez sur le bouton **OK** pour démarrer le processus de chauffage, l'indicateur de processus de cuisson clignotera au stade du PRE-HEATING.
8. Lorsque la température requise est atteinte, l'appareil émet un bip de 3 fois; l'indicateur de cuisson s'allume en continu au stade du PRE-HEATING et s'allume alternativement aux autres stades. Un compte à rebours minute par minute du temps de cuisson va commencer. Placez les produits sur les plaques de l'appareil ou installez le plat de cuisson avec les ingrédients sur la plaque inférieure de la grille (baisser la plaque supérieure, assurez-vous qu'elle s'adapte étroitement contre le plateau de cuisson).

9. Dans ce mode, il y a un chauffage constant des plaques. À la fin de la cuisson, l'appareil produira 3 bips longs et éteint automatiquement. Vous pouvez éteindre l'appareil manuellement en appuyant sur le bouton . Soulever délicatement le couvercle de l'appareil et retirer les produits à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en silicone.
10. Débranchez l'appareil du secteur; nettoyez l'appareil selon les recommandations de la section « Entretien de l'appareil ».

 Retirer le plat de cuisson à l'aide de cuisine mitaines pour éviter les brûlures.

Erreurs pendant la cuisson et leur solution

Problème	Causer	Solution
Le plat était pas assez cuit	L'ouverture de l'appareil pendant le processus de cuisson	Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil avant la période recommandée pendant la cuisson
	Le produit est placé sur la plaque froide	Mettre le produit sur la plaque chauffante
	Temps de cuisson insuffisant	Augmentez le temps de cuisson
Le plat de brûlures	Le produit doit être préparé à l'aide d'huile	Graisser une plaque chauffée avec de l'huile
	Le plat prend trop de temps à cuisiner	Réduire le temps de cuisson
Le plat se dessèche	Le plat prend trop de temps à cuisiner	Réduire le temps de cuisson
Le bâton de plat	Longue cuisson sans huile	Graisser l'assiette avec de l'huile ou raccourcir le temps de cuisson


 Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons d'utiliser l'ouvrage de recettes.

III. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est déconnecté de l'alimentation et complètement refroidi. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne mettez pas le corps de l'appareil, le bouchon et le cordon d'alimentation sous l'eau ou ne les immergez pas dans l'eau. Ne pas utiliser d'éponges avec un revêtement dur abrasif et toute substance chimiquement agressive ou toute autre substance dont l'utilisation n'est pas recommandée avec des objets en contact avec des aliments. Utilisez uniquement le côté doux de l'éponge!

Voir schéma **A4**, page 6 pour le nettoyage des panneaux métalliques amovibles. À la fin de cette procédure, essayez les plaques avec un chiffon sec ou une serviette en papier.

 Cette méthode est la plus efficace en une minute après avoir déconnecté l'appareil du secteur, donc faites attention de ne pas toucher l'appareil pour éviter les brûlures.

Plaques amovibles peuvent également être nettoyés dans le lave-vaisselle.

Pour l'enlèvement et l'installation de panneaux métalliques amovibles, voir schéma **A5**, page 7.

Au cours de la cuisson, la graisse et l'huile coulent dans des auges spéciales dans les assiettes. Nettoyez le plateau, les assiettes et le plat de cuisson des deux côtés après chaque utilisation, en rinçant à l'eau chaude avec un détergent doux.

Garder les éléments chauffants propres. La présence de saleté sur les contacts peut causer la défaillance de l'appareil. Les plaques de sécher complètement à la température ambiante avant de l'installer dans l'appareil.

Transport et Entreposage

Avant le stockage et la réutilisation, nettoyez et séchez complètement toutes les parties de l'appareil. Conservez l'appareil dans un endroit sec et ventilé loin des appareils de chauffage et de la lumière directe du soleil.

Lors du transport et du stockage, il est interdit d'exposer l'appareil à des influences mécaniques susceptibles d'endommager l'appareil et/ou de compromettre l'intégrité de l'emballage.

Il est nécessaire de protéger l'emballage de l'entrée d'eau et d'autres liquides

IV. ACCESSOIRES EN OPTION

(vendu séparément)

Pour acheter des accessoires supplémentaires au grill four SteakMaster RGM-M816P-E et en savoir plus sur les nouveaux produits de REDMOND voir le site www.redmond.com ou dans les magasins des commerçants officiels.

V. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE

Problème	Cause Possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur le secteur	Raccorder le cordon d'alimentation de l'appareil au secteur
	Il n'y a pas de tension dans la prise électrique	Branchez l'appareil à une prise électrique
Programmes de cuisson automatique ne sont pas lancés, le processus de chauffage des plaques ne démarre pas	L'appareil couvercle est ouvert	Fermer le couvercle de l'appareil
Pendant le fonctionnement, il y avait une odeur étrangère	L'appareil est neuf, l'odeur vient du revêtement de protection	Ce n'est pas un dysfonctionnement. L'odeur disparaîtra après quelques démarrages
Les plaques amovibles ne conviennent pas au corps ou ne tombent pas	Les supports pour la fixation des plaques sont non étanches	Pliez les supports pour fixer les plaques

 Si le problème persiste, communiquer avec un centre de service autorisé.


Par respect pour l'environnement (recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques)

L'élimination des emballages, du manuel d'utilisateur, ainsi que l'appareil doit s'effectuer conformément au programme de recyclage des déchets. Montrer votre engagement envers l'environnement : ne pas jeter ces produits avec les ordures ménagères.

Ne pas jeter de (vieux) appareils avec d'autres déchets ménagers, ils doivent être jetés séparément. Les propriétaires d'anciens appareils doivent les déposer dans un centre de tri ou des organisations concernées par le recyclage. Vous participez ainsi au programme transformation des matières premières, ainsi qu'au recyclage des polluants.

L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).


La directive détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés, qui sont applicables à l'ensemble de l'Union européenne.

 *Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanweisung und bewahren Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.*

Die Sicherheitsmaßnahmen und Anweisungen in diesem Handbuch decken nicht alle möglichen Situationen ab, die während der Anwendung des Geräts auftreten können. Wenn das Gerät angewendet wird sollte der Anwender vom gesunden Menschenverstand geleitet werden und vorsichtig und aufmerksam handeln.


SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt und bei ähnlichen Anwendungen vorgesehen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt während der Anwendung. Das Gerät ist nicht zur Anwendung mit einer externen Zeituhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem gedacht.

 *Während des Betriebs werden die Metallteile des Geräts erhitzt. Berühren Sie Sie nicht mit den Händen, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Berühren Sie niemals Innenflächen des beheizten Geräts.*

- Produkte können brennen, so dass das Gerät nicht in der Nähe oder unter brennbaren Materialien wie Vorhänge verwendet werden.

- Nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen oder Umstellen des Gerätes ziehen Sie den Stecker. Ziehen Sie das Netzkabel mit trockenen Händen, indem Sie das am Stecker und nicht am Kabel selbst halten.
- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

 *BEACHTEN SIE: Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen, sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*

- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht. Das kann Überhitzung des Gerätes und andere Störungen verursachen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden, das Eindringen der Feuchtigkeit oder Fremdkörper in das Gehäuse des Gerätes kann sonst schwere Störungen verursachen.

 *ACHTUNG! Um einen fehlerhaften Betrieb des Geräts und das Auftreten von Fremdgerüchen während des Betriebs zu verhindern, lassen Sie keine flüssigen Zutaten und Lebensmittelpartikel zwischen die Platten und den Körper des Geräts gelangen.*

- Vor der Gerätereinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.

 *Das Gehäuse des Gerätes NICHT in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen!*

- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und/oder wenn

sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisieren Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

- Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs – und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.



ACHTUNG! Das Gerät nur im technisch einwandfreien Zustand benutzen.



VORSICHT! Heiße Oberfläche!

Spezifikation

Modell	SteakMaster RGM-M816P-E
Macht	1800-2100 W
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrische Sicherheit	Klasse I
Überhitzungsschutz	verfügbar
Körper-material	Edelstahl, Kunststoff
Beschichtung von Platten	Antihaft
Automatische Bestimmung der Kochzeit	verfügbar
Automatische Bestimmung der produktstärke	am Ende des Kochens
Automatische Abschaltung	LCD, mit Hintergrundbeleuchtung
Anzeigen	verfügbar
Angabe des Grades der Röstung	7
Automatische Programme	verfügbar
Handbetrieb	70-230°C, in 10°C Schritten
Temperaturregelung	1-88 Minuten, in 1 Minuten-Schritten
Einstellen der Kochzeit	377 × 327 × 161 mm
Dimension	244 × 313 mm
Größe der Arbeitsfläche	4,9 kg
Eigengewicht	0,8 m
Netzkabel Länge	

Versorgung Paket

Backofen mit Grill	1 St.
Backform RAM-BP1	1 St.
Abnehmbare Tropfschale zum sammeln von Öl / Fett	1 St.
Abnehmbare Paneele mit integriertem Heizelement	2 St.
Rezeptbuch	1 St.
Bedienungsanleitung	1 St.
Service-Buch	1 St.

Der Hersteller hat das Recht, Änderungen in der Konstruktion, Konfiguration sowie in den technischen Eigenschaften des Produkts im Zuge der kontinuierlichen Verbesserung seiner Produkte ohne weitere Ankündigung dieser Änderungen vorzunehmen. Die Spezifikation erlaubt einen Fehler von ±10%.

Teilleiste (Schema A1, Seite 3)

1. Handhaben
2. Panel-Schaltfläche trennen
3. Abnehmbare Platten mit integrierten Heizelementen für gleichmäßige Wärmeverteilung
4. Öl - / Fettablaufrinne
5. Geschwindigkeitsbegrenzer
6. Sockel mit Netzkabel Ablagefach
7. Systemsteuerung
8. Gummy-Halterungen
9. Netzkabel
10. Abnehmbare Tropfschale zum sammeln von Öl / Fett
11. Backform

Bedienfeld (Schema A2, Seite 4)

1. Taste – zum ein - / ausschalten des Geräts
2. **M**-Taste – um in den manuellen Modus zu wechseln
3. Automatische Kochen Programm Indikatoren:

-  – Auftauen / heizen
-  – Speck Kochen
-  – Kochen Geflügel
-  – Würstchen Kochen
-  – Kochen von Fleisch
-  – Kochen von Fisch
-  – Kochen Koteletts und Burger

4. Manuelle Kochen Modus Anzeige
5. Kochen Zeit-Anzeige
6. Kochen Temperaturanzeige
7. Phasen des Kochprozesses:
PRE-HEATING – Vorheizung
START TO COOK – Bereit zu arbeiten
RARE – Schwaches rösten
MEDIUM – Mittel selten
WELL DONE – Starke Röstung
8. Kochen Prozess Indikator
9. **OK** button – Taste-um den heizvorgang zu starten
10. Drehgeber – Drehknopf zur Auswahl des automatischen Kochprogramms, Temperatur-und Zeitänderungen

I. VOR DER ERSTEN EINSCHALTUNG

Das Produkt mit Zubehör sorgfältig auspacken. Alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber entfernen.

 *Ggf. vorhandene Warn- und Hinweisaufkleber sowie den Typenschild mit der Seriennummer des Produktes am Gehäuse bleiben lassen!*

Nach Transport bzw. Lagerung bei tiefen Temperaturen das Gerät bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden halten, bevor es eingeschaltet wird.

Das Netzkabel vollständig abwickeln. Das Gerätegehäuse mit feuchtem Tuch abwischen. Der Beigeruch beim ersten Gebrauch ist kein Defekt des Gerätes.


Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene Fläche so, dass der aus dem Deckel ausgehende Dampf auf Tapeten, dekorative Beschichtungen, Elektronik und andere Objekte oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchte und Temperatur beschädigt werden könnten, nicht aufrifft.

Vor der Inbetriebsetzung stellen Sie sicher, dass die äußeren und sichtbaren Innenteile nicht beschädigt sind, Ausbrüche und andere Defekte nicht haben.

II. BEDienung DES GERÄTES

Smart Kochen Modus

Kochen ist nur mit geschlossenem Deckel erlaubt. Bei Verwendung dieses Modus wird die Kochzeit automatisch vom Gerät abhängig von der gewählten Art des Produkts und seiner Dicke bestimmt. Sie können den Grad der Röstung nach Ihrem Geschmack Steuern und das vorbereitete Produkt in jeder Phase entfernen.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach dem ausgewählten Rezept vor.
2. Schließen Sie das Gerät an das Netz an, das Gerät erzeugt einen Signalton, die gesamte Panel-Anzeige wird für ein paar Sekunden eingeschaltet und geht aus.
3. Schalten Sie das Gerät durch drücken der Taste  ein, die Anzeige wird eingeschaltet.
4. Stellen Sie sicher, dass der Gerätedeckel geschlossen ist.


5. Drehen Sie den encoder, um das gewünschte Kochprogramm auszuwählen. Der Indikator des ausgewählten Programms blinkt.
6. Drücken Sie **OK**, um zu bestätigen. Das Gerät erzeugt einen Signalton, der heizvorgang beginnt und die kochanzeige blinkt in der VORHEIZPHASE.
7. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erzeugt das Gerät 3 kurze Pieptöne; die kochanzeige wird kontinuierlich auf in der PRE-HEATING Phase und blinken in der START TO COOK Phase. Heben Sie den Deckel des Geräts am Griff an und legen Sie die Produkte auf die untere Platte.

 *Antihaft-beschichtete Platten können Sie in den meisten Fällen ohne Öl kochen. Bei Bedarf können Sie jedoch eine kleine Menge Gemüse oder Butter auf die Arbeitsfläche der Platten auftragen.*

8. Drücken Sie die Produkte mit der oberen Platte, keine übermäßige Kraft anwenden. Innerhalb weniger Sekunden bestimmt das Gerät die Dicke der Produkte und die Kochzeit, der Countdown der Kochzeit beginnt. Sie können den Grad der Bereitschaft des Produkts Steuern, sich auf den Gasprozess Indikator, zum Beispiel, um das Fleisch schwach rösten, entfernen Sie es, wenn die Anzeige in der RARE Phase aufhört zu blinken und wird kontinuierlich auf. Ebenso bedeutet der Indikator kontinuierlich auf MEDIUM einen mittleren Grad an Röstung und WELL DONE – einen starken Grad an Röstung. Jedes mal, wenn Sie den Grad der Röstung ändern, erzeugt das Gerät 5 lange Pieptöne.

 *Im Abtaungs- / Heizmodus zeigt die Kochanzeige die Schritte des Programms an. Am Ende des Programms schaltet sich das Gerät automatisch aus.*

 *Für optimale Ergebnisse Folgen Sie den Anweisungen im Rezeptbuch, das mit dem Gerät geliefert wird.*

9. Am Ende des Kochens (wenn die kochanzeige in der gut WELL DONE Phase aufhört zu blinken) erzeugt das Gerät 3 lange Pieptöne und schaltet sich automatisch aus. Sie können das Gerät jederzeit manuell ausschalten, indem Sie die Taste  drücken. Heben Sie den Deckel des Geräts vorsichtig an und entfernen Sie die Produkte mit Holz-oder Silikon-kochutensilien.


10. Trennen Sie das Gerät vom Netz; reinigen Sie das Gerät gemäß den Empfehlungen im Abschnitt „Gerätepflege“.

 *Verwenden Sie keine Metallküchenutensilien – Sie können die Antihaftbeschichtung der Platten beschädigen.*

Es wird empfohlen, das Gerät nach jeder Produktportion in 1 minute nach Gebrauch zu reinigen, um das trocken von Essensresten zu vermeiden, was die weitere Reinigung erschwert.

Manueller Kochmodus

Es ist erlaubt, mit dem Deckel geschlossen und offen zu kochen. Sie können das Gerät auch im Barbecue-Modus verwenden, indem Sie den Limiter drücken und den Gerätedeckel 180° öffnen, wie im Schema A3 (Seite 5) gezeigt.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach dem ausgewählten Rezept vor.
2. Schließen Sie das Gerät an das Netz an, das Gerät erzeugt einen Signalton, die gesamte Panel-Anzeige wird für ein paar Sekunden eingeschaltet und geht aus.
3. Schalten Sie das Gerät durch drücken der Taste  ein, die Anzeige wird eingeschaltet.
4. Drücken Sie die Taste **M**, um das Gerät in den manuellen Modus zu schalten. Der manuelle Modus und die Kochtemperaturanzeigen blinken.
5. Stellen Sie durch drehen des Drehgebers die Kochtemperatur in 10°C-Schritten zwischen 70 und 230°C ein.
6. Drücken Sie die Taste **M**, um zur kochzeiteinstellung zu wechseln. Durch drehen des Drehgebers, stellen Sie die Kochzeit zwischen 1 und 88 Minuten in 1 Minuten-Schritten. Drücken Sie erneut die Taste **M**, um zur Einstellung der Kochtemperatur zurückzukehren.

 *Wenn die Garzeit auf „00“ eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.*


7. Drücken Sie die **OK**-Taste, um den heizvorgang zu starten, blinkt die Kochprozessanzeige in der VORHEIZPHASE.
8. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, piept das Gerät 3 mal; die Kochanzeige schaltet sich kontinuierlich in der PRE-HEATING ein und kommt abwechselnd in den restlichen Stufen an. Eine Minute-für-Minute-Countdown der Kochzeit beginnt. Legen Sie die Produkte auf die Geräteplatten oder installieren Sie die Backform mit Zutaten auf der unteren Platte des Grills (senken Sie die Obere Platte, stellen Sie sicher, dass Sie fest gegen die Backform passt).

9. In diesem Modus gibt es eine Konstante Erwärmung der Platten. Am Ende des Kochens erzeugt das Gerät 3 lange Pieptöne und schaltet sich automatisch aus. Sie können das Gerät manuell durch Drücken der Taste **U** ausschalten. Heben Sie den Deckel des Geräts vorsichtig an und entfernen Sie die Produkte mit Holz- oder Silikonkochutensilien.
10. Trennen Sie das Gerät vom Netz; reinigen Sie das Gerät gemäß den Empfehlungen im Abschnitt „Gerätepflege“.

 Entfernen Sie die Backform mit küchenfäustlingen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Fehler beim Kochen und Ihre Lösung

Problem	Verursachen	Lösung
Das Gericht war unzureichend	Öffnen des Geräts während des Kochvorgangs	Öffnen Sie den Deckel des Geräts nicht vor der empfohlenen Zeit während des Kochens
	Das Produkt wird auf die kalte Platte gelegt	Setzen Sie das Produkt auf die beheizte Platte
	Unzureichende Kochzeit	Erhöhen Sie die Kochzeit
Das Gericht brennt	Das Produkt sollte mit Öl zubereitet werden	Die erhitzte Platte mit Öl einfetten
	Das Gericht dauert zu lange zum Kochen	Reduzieren Sie die Kochzeit
Das Gericht trocknet aus	Das Gericht dauert zu lange zum Kochen	Reduzieren Sie die Kochzeit
Das Gericht klebt	Langes Kochen ohne Öl	Fetten Sie die Platte mit Öl oder verkürzen Sie die Kochzeit

 Für optimale Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung des mitgelieferten Rezeptbuchs.


III. GERÄTEPFLEGE

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt und vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Stellen Sie den Körper, Stecker und Netzkabel nicht unter Wasser oder Tauchen Sie sie in Wasser.

Verwenden Sie keine Schwämme mit abrasiver Hartbeschichtung und keine chemisch aggressiven oder anderen Substanzen, die nicht für die Verwendung mit Lebensmitteln empfohlen werden. Verwenden Sie nur die weiche Seite des Schwammes!

Siehe Schema **A4**, Seite 6 zur Reinigung von abnehmbaren Metallplatten. Am Ende dieses Verfahrens wischen Sie die Teller mit einem trockenen weichen Tuch oder Papiertuch ab.

 Diese Methode ist am effektivsten in einer Minute nach dem Trennen des Geräts vom Netz, also achten Sie darauf, das Gerät nicht zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

Abnehmbare Platten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Zum Entfernen und Einbau von abnehmbaren Metallplatten siehe Schema **A5**, Seite 7.

Während des Kochvorgangs fließen Fett und Öl durch spezielle Tröge in den Tellern in die Pfanne. Tablett, Teller und Backform nach jedem Gebrauch auf beiden Seiten reinigen und mit einem milden Reinigungsmittel in warmem Wasser abspülen.

Halten Sie die Heizelemente sauber. Das Vorhandensein von Schmutz an den Kontakten kann dazu führen, dass das Gerät ausfällt. Lassen Sie die Platten vor dem Einbau in das Gerät vollständig bei Raumtemperatur trocknen.

Lagerung und Transport

Vor der Lagerung und Wiederverwendung alle Teile des Gerätes reinigen und vollständig trocknen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, belüfteten Ort fern von Heizgeräten und direkter Sonneneinstrahlung auf.

Bei Transport und Lagerung darf das Gerät keiner mechanischen Einwirkung ausgesetzt werden, die zu Schäden am Gerät und/oder einer Verletzung der Verpackungsintegrität führen kann.

Die Verpackung des Gerätes muss vor Wasser und anderen Flüssigkeiten geschützt werden.

IV. OPTIONALES ZUBEHÖR

(separat erhältlich)

Um zusätzliches Zubehör zum Grillofen SteakMaster RGM-M816P-E kaufen und mehr über neue Produkte von REDMOND erfahren Sie auf der Website www.redmond.company oder in den Geschäften der offiziellen Händler.

V. BEVOR SIE DAS SERVICE CENTER KONTAKTIEREN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet nicht ein	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Schließen Sie das Netz Kabel des Geräts an das Stromnetz an
	Es gibt keine Spannung in der Steckdose	Schließen Sie das Gerät an eine funktionierende Steckdose an
Automatische Kochprogramme werden nicht gestartet, der Heizvorgang der Platten beginnt nicht	Der Gerätedeckel ist offen	Schließen Sie den Gerätedeckel
Während der Operation gab es einen fremden Geruch	Das Gerät ist neu, der Geruch kommt von der Schutzschicht	Dies ist keine Fehlfunktion. Der Geruch wird nach ein paar Starts verschwinden
Abnehmbare Platten passen nicht fest an den Körper oder fallen aus	Halterungen für Befestigungsplatten haben unbogen	Biegen Sie die Klammern, um die Platten zu sichern

 Wenn das Problem besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center.



Umweltfreundliche Entsorgung

Die Entsorgung von Verpackung, Bedienungsanleitung sowie das Gerät selbst muss nach den lokalen Recycling-Programme durchgeführt werden. Kümmern Sie um die Umwelt: Werfen Sie es nicht in den normalen Müll, sondern geben Sie es an bestimmtes Sondermüll Depot ab.

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.


Diese Richtlinie bestimmt den Rahmen der Rückgabe und des Recyclings von Elektro- und Elektronik-Altgeräten innerhalb der EU.

 Prima di iniziare ad usare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni. L'uso corretto dell'apparecchio ne prolunga notevolmente la durata.

Misure di sicurezza e istruzioni contenute in questo manuale non coprono tutte le situazioni che possono emergere nel processo d'utilizzo dell'apparecchio. Usando l'apparecchio l'utente deve agire con ragionevolezza, essere cauto e attento.


MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile per danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e del rispetto della istruzioni d'uso dell'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. L'uso industriale o altro costituisce violazione delle regole d'uso dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione d'esercizio dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).
- Usare prolunghie conformi alla potenza assorbita dall'apparecchio, la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra: è un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.
- Non lasciate l'apparecchio funzionante senza sorveglianza. L'apparecchio non è indicato per il funzionamento con il timer esterno o il sistema di controllo a distanza.

 *Durante il funzionamento, le parti metalliche dell'apparecchio vengono riscaldate. Non toccarli con le mani quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio riscaldato.*

- I prodotti possono bruciare, quindi l'apparecchio non deve essere usato vicino o sotto materiali infiammabili, come le tende.
- Scollegare l'apparecchio dopo l'uso, come pure durante la sua pulizia o movimentazione. Rimuovere il cavo con le mani asciutte, tenendolo per la spina e non per il cavo.

- Non far passare il cavo d'alimentazione nei vani delle porte e in vicinanza di fonti di calore. Controllare che il cavo non sia contorto, piegato, a contatto con oggetti taglienti, gli spigoli ed i bordi dei mobili.

 *ATTENZIONE: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare guasti non conformi alle condizioni di garanzia, nonché scosse elettriche. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.*

- Non coprite l'apparecchio durante il funzionamento. Questo può portare al surriscaldamento e al guasto dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto: la penetrazione di oggetti estranei o umidità all'interno dell'apparecchio può causare gravi danni dello stesso.

 *ATTENZIONE! Per evitare il funzionamento scorretto dell'apparecchio e la presenza di odori estranei durante il funzionamento, non permettere che ingredienti liquidi e particelle alimentari si trovino tra le piastre e il corpo dell'apparecchio.*

- Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi, che sia staccato dalla rete elettrica ed è completamente raffreddato. Seguite rigorosamente le istruzioni per pulizia dell'apparecchio.

 *VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o posizionarlo sotto getto d'acqua!*

- I bambini all'età di 8 anni e superiore, e anche alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza dell'esperienza o conoscenza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e/o in caso, se sono istruiti relativamente l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli, legati al suo uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenete l'apparecchio il suo cavo elettrico fuori di portata dei bambini inferiore di 8 anni d'età. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza sorveglianza degli adulti.

- Il materiale di confezionamento (la pellicola, il poliuretano etc.) può essere pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservatelo fuori di portata dei bambini.
- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione vengono eseguiti presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.



ATTENZIONE! È vietato l'uso del dispositivo in presenza di eventuali malfunzionamenti.



ATTENZIONE! Superficie calda!

Specifica

Modello.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Potenza.....	1800-2100 W
Tensione.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sicurezza elettrica.....	classe I
Protezione contro il surriscaldamento.....	disponibile
Materiale corporeo.....	acciaio inossidabile, plastica
Rivestimento di lastre.....	antiaderente
Determinazione automatica del tempo di cottura.....	disponibile
Determinazione automatica dello spessore del prodotto.....	disponibile
Arresto automatico.....	alla fine della cottura
Visualizzare.....	LCD, con retroilluminazione
Indicazione del grado di tostatura.....	disponibile
Programmi automatici.....	7
Modalità manuale.....	disponibile
Regolazione della temperatura.....	70-230°C, con incrementi di 10°C
Regolare il tempo di cottura.....	1-88 minuti, con incrementi di 1 minuto
Dimensione.....	377 x 327 x 161 mm
Dimensione della superficie di lavoro.....	244 x 313 mm
Peso netto.....	4,9 kg
Lunghezza del cavo di alimentazione.....	0,8 m

Pacchetto di fornitura

Forno Grill.....	1 pz
Teglia da forno RAM-BP1.....	1 pz
Vaschetta rimovibile per raccogliere olio/grasso.....	1 pz
Pannelli amovibili con elemento di riscaldamento integrato.....	2 pz
Ricettario.....	1 pz
Manuale utente.....	1 pz
Libretto di servizio.....	1 pz

Il fabbricante ha il diritto di apportare modifiche alla progettazione, alla configurazione e alle caratteristiche tecniche del prodotto nel corso di un continuo miglioramento dei suoi prodotti senza ulteriore preavviso di tali modifiche. La specifica permette un errore di ±10%.

Elenco delle parti (schema A1, pagina 3)

1. Gestire
2. Pulsante disconnessione pannello
3. Piastre rimovibili con elementi di riscaldamento integrati per una distribuzione uniforme del calore
4. Scolo di trincea con olio / grasso
5. Limitatore
6. Base con vano di stoccaggio del cavo di alimentazione
7. Pannello di controllo
8. Supporti di gomma
9. Cavo di alimentazione
10. Vaschetta rimovibile per raccogliere olio/grasso
11. Teglia da forno

Pannello di controllo (schema A2, pagina 4)


1. Pulsante – per accendere / spegnere l'apparecchio
2. Pulsante **M** – per passare alla modalità manuale
3. Indicatori automatici del programma di cottura:


 – sbrinamento/riscaldamento

 – pancetta da cucina

 – pollame da cucina

 – salsicce da cucina

 – carni da cucina


 – cottura del pesce

 – cotolette e hamburger

4. Indicatore della modalità di cottura manuale
5. Indicatore del tempo di cottura
6. Indicatore della temperatura di cottura
7. Fasi del processo di cottura:
PRE-HEATING – riscaldamento preliminare
START TO COOK – pronto al lavoro
RARE – torrefazione debole
MEDIUM – raro medio
WELL DONE – forte arrostitimento
8. Indicatore del processo di cottura
9. Pulsante **OK** – per avviare il processo di riscaldamento
10. Encoder – joystick rotante per selezionare il programma di cottura automatico, modificare la temperatura e il tempo

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Tirare con attenzione il prodotto e i relativi accessori fuori dalla scatola. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi pubblicitari.

 Essere sicuri di tenere a posto le etichette di avvertimento, adesivi di indicazione e targhetta con matricola del prodotto sul suo corpo!

Dopo il trasporto o lo stoccaggio del prodotto a basse temperature è necessario lasciare l'apparecchio a temperatura ambiente per almeno due ore prima dell'accensione.

Svolgere completamente il cavo di alimentazione. Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido. Odori anormali al primo utilizzo non è un malfunzionamento dell'apparecchio.


Posizionare l'apparecchio su di una superficie orizzontale solida e piana, in modo tale che il vapore caldo che fuoriesce da sotto il coperchio non arrivi sulla carta da parati, rivestimenti decorativi, apparecchi elettrici e gli altri oggetti o materiali, che possono soffrire l'alta temperatura e l'umidità.

Prima di utilizzo assicuratevi i parti visivi esteriori e interiori dell'apparecchio non hanno delle lesioni, delle rotture e gli difetti.

II. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Modalità di cottura intelligente


La cottura è consentita solo con il coperchio chiuso. Quando si utilizza questa modalità, il tempo di cottura è determinato automaticamente dall'apparecchio, in base al tipo di prodotto selezionato e al suo spessore. È possibile controllare il grado di tostatura secondo il vostro gusto e rimuovere il prodotto preparato in qualsiasi fase.

1. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta.
2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica, l'apparecchio produrrà un segnale acustico, l'intera indicazione del pannello si accende per qualche secondo e si spegne.
3. Attivare l'apparecchio premendo il pulsante , il display si accende.
4. Assicuratevi che il coperchio dell'apparecchio sia chiuso.


5. Ruotare il codificatore per selezionare il programma di cottura desiderato. L'indicatore del programma selezionato lampeggerà.
6. Premere **OK** per confermare. L'apparecchio produrrà un segnale acustico, il processo di riscaldamento inizierà, e l'indicatore di cottura lampeggerà nella fase di PRE-HEATING.
7. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, l'apparecchio produrrà 3 BIP brevi; l'indicatore di cottura sarà acceso in modo continuo nella fase di PRE-HEATING e lampeggerà START TO COOK. Sollevare il coperchio dell'apparecchio dal manico e mettere i prodotti sulla piastra inferiore.

 Piatti non stick rivestiti nella maggior parte dei casi consente di cucinare senza l'uso di olio. Tuttavia, se necessario, si può applicare una piccola quantità di verdura o burro sulla superficie di lavoro delle piastre.

8. Premere i prodotti con la piastra superiore, non applicare la forza eccessiva. In pochi secondi, l'apparecchio determinerà lo spessore dei prodotti e il tempo di cottura, inizierà il conto alla rovescia del tempo di cottura. È possibile controllare il grado di prontezza del prodotto, concentrandosi sull'indicatore del processo di cottura, per esempio, per ottenere la carne è debole tostatura, rimuoverla quando l'indicatore nella fase RARE smetterà di lampeggiare e sarà acceso continuamente. Analogamente, l'indicatore continuo su MEDIUM significa un grado medio di tostatura, e WELL DONE – un forte grado di tostatura. Ogni volta che si cambia il grado di arrostitimento l'apparecchio produrrà 5 lunghi bip.

 In modalità scongelamento / riscaldamento, l'indicatore di cottura indica le fasi del programma. Alla fine del programma, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

 Per ottenere risultati ottimali, seguire le istruzioni contenute nel ricettario fornito con l'apparecchio.


9. Alla fine della cottura (quando l'indicatore di cottura smette di lampeggiare allo stadio ben fatto), l'apparecchio produrrà 3 lunghi bip e si spegnerà automaticamente. È possibile disattivare manualmente l'apparecchio in qualsiasi momento premendo il pulsante . Sollevare delicatamente il coperchio dell'apparecchio e rimuovere i prodotti utilizzando utensili da cucina in legno o in silicone.
10. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica; pulire l'apparecchio secondo le raccomandazioni della sezione "Cura degli elettrodomestici".


 Non utilizzare utensili da cucina in metallo – possono danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Si raccomanda di pulire l'apparecchio dopo ogni porzione di prodotto in 1 minuto dopo l'uso, al fine di evitare l'essiccazione dei residui alimentari, che complicherà ulteriormente la pulizia.

Modalità di cottura manuale

Si può cucinare con il coperchio chiuso e aperto. È inoltre possibile utilizzare l'apparecchio in modalità barbecue premendo il limitatore e aprendo il coperchio dell'apparecchio di 180° come mostrato nello schema **A3** (pagina 5).

1. Preparare gli ingredienti secondo la ricetta.
2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica, l'apparecchio produrrà un segnale acustico, l'intera indicazione del pannello si accende per qualche secondo e si spegne.
3. Attivare l'apparecchio premendo il pulsante , il display si accende.
4. Premere il pulsante **M** per passare l'apparecchio alla modalità manuale. Il modo manuale e gli indicatori di temperatura di cottura lampeggeranno.
5. Ruotando il codificatore, impostare la temperatura di cottura tra 70 e 230°C in incrementi di 10°C.
6. Premere il pulsante **M** per passare all'impostazione del tempo di cottura. Ruotando il codificatore, impostare il tempo di cottura tra 1 e 88 minuti in incrementi di 1 minuto. Premere il pulsante **M** per passare all'impostazione del tempo di cottura.

 Se il tempo di cottura è stato impostato a "00", l'apparecchio si spegnerà automaticamente al raggiungimento della temperatura impostata.

7. Premere il pulsante **OK** per avviare il processo di riscaldamento, l'indicatore del processo di cottura lampeggerà nella fase di PRE-HEATING.
8. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, l'apparecchio produrrà 3 BIP brevi; l'indicatore di cottura sarà acceso in modo continuo nella fase di PRE-HEATING e lampeggerà START TO COOK. Inizierà il conto alla rovescia minuto per

- minuto del tempo di cottura. Posizionare i prodotti sulle piastre dell'apparecchio o installare la teglia con gli ingredienti sul piatto inferiore della griglia (abbassare la piastra superiore, assicurarsi che si adatti strettamente alla teglia).
- In questo modo, c'è un costante riscaldamento delle piastre. Alla fine della cottura, l'apparecchio produrrà 3 lunghi bip e si spegnerà automaticamente. È possibile spegnere l'apparecchio manualmente premendo il pulsante . Sollevare delicatamente il coperchio dell'apparecchio e rimuovere i prodotti utilizzando utensili da cucina in legno o in silicone.
 - Collegare l'apparecchio dalla rete elettrica; pulire l'apparecchio secondo le raccomandazioni della sezione "Cura degli elettrodomestici".

Togliere il tegame usando i guanti da cucina per evitare ustioni.

Errori durante la cottura e la loro soluzione

Problema	Causare	Soluzione
Il piatto era poco cotto	Apertura dell'apparecchio durante il processo di cottura	Non aprire il coperchio dell'apparecchio prima del tempo consigliato durante la cottura
	Il prodotto è posto sulla piastra fredda	Mettere il prodotto sulla piastra riscaldata
	Tempo di cottura insufficiente	Aumenta il tempo di cottura
Il piatto brucia	Il prodotto deve essere preparato con olio	Ungere la piastra riscaldata con olio
	Il piatto richiede troppo tempo per cucinare	Ridurre il tempo di cottura
Il piatto si asciuga	Il piatto richiede troppo tempo per cucinare	Ridurre il tempo di cottura
Il piatto si attacca	Lunga cottura senza olio	Ungere il piatto con olio o accorciare il tempo di cottura

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare il ricettario fornito.

III. CURA DEGLI ELETTRODOMESTICI

Prima di pulire l'apparecchio assicurarsi che sia scollegato dalla rete elettrica e completamente raffreddato. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non mettere il corpo dell'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione sotto l'acqua o immergerli in acqua. Non utilizzare spugne con rivestimento duro abrasivo e qualsiasi sostanza chimicamente aggressiva o altre sostanze non raccomandate per l'uso con oggetti a contatto con il cibo. Usa solo il lato morbido della spugna!

Fare riferimento allo schema **A4**, pagina 6 per la pulizia di pannelli metallici rimovibili. Al termine di questa procedura, pulire i piatti con un panno morbido secco o un tovagliolo di carta.

Questo metodo è più efficace in un minuto dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete, quindi fate attenzione a non toccare l'apparecchio per evitare ustioni.

I piatti sfoderabili possono essere puliti anche in lavastoviglie.

Per la rimozione e l'installazione di pannelli metallici rimovibili, vedere schema **A5**, pagina 7.

Durante il processo di cottura, il grasso e l'olio scorrono attraverso speciali trogoli nei piatti nella padella. Pulire il vassoio, i piatti e il tegame da forno su entrambi i lati dopo ogni utilizzo, risciacquando in acqua calda con un detergente delicato. Tenere gli elementi di riscaldamento puliti. La presenza di sporcizia sui contatti può far fallire l'apparecchio. Lasciare asciugare completamente le piastre a temperatura ambiente prima di installarle nell'apparecchio.

Stoccaggio e trasporto

Pulire e asciugare completamente tutte le parti dell'apparecchio prima di riporre e ri-operare. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e ventilato lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole.

Durante il trasporto e lo stoccaggio, non esporre questo apparecchio sollecitazioni meccaniche, che possono causare danni all'apparecchio e/o compromettere l'integrità della confezione.

È necessario proteggere l'imballaggio dell'apparecchio dall'ingresso di acqua e altri liquidi.

IV. ACCESSORI FACOLTATIVI

(venduto separatamente)

Per acquistare ulteriori accessori al grill oven SteakMaster RGM-M816P-E e per conoscere i nuovi prodotti da REDMOND consultare il sito web www.redmond.company o nei negozi di rivenditori ufficiali.

V. PRIMA DI CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende	Il cavo di alimentazione non è collegato alla rete elettrica	Collegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio alla rete elettrica
	Non c'è tensione nella presa elettrica	Collegare l'apparecchio a una presa elettrica funzionante
Non vengono avviati programmi di cottura automatici, il processo di riscaldamento delle piastre non inizia	Il coperchio dell'apparecchio è aperto	Chiudere il coperchio dell'apparecchio
Durante l'operazione c'era un odore estraneo	L'apparecchio è nuovo, l'odore proviene dal rivestimento protettivo	Non è un malfunzionamento. L'odore sparirà dopo qualche inizio
Le piastre rimovibili non si adattano strettamente al corpo o cadono fuori	Le staffe per le piastre di fissaggio non sono	Piegare le staffe per fissare le piastre

Se il problema persiste, contatta un centro di assistenza autorizzato.



Smaltimento ecologicamente sicuro (smaltimento di elettrodomestici e di apparecchi elettronici)

Per smaltire la confezione, le istruzioni e l'apparecchio è necessario seguire i regolamenti locali inerenti allo smaltimento dei rifiuti Fate attenzione all'ambiente intorno: non smaltite i prodotti come questo con i normali rifiuti domestici.

Gli apparecchi usati (vecchi) non devono essere smaltiti con gli altri rifiuti domestici, devono essere smaltiti separatamente. I proprietari di vecchi apparecchi sono obbligati portarli nei punti di raccolta o consegnarli a organizzazioni competenti. In questo modo voi contribuite al riciclo delle materie prime e alla protezione dell'ambiente evitandone la contaminazione.

Il contrassegno presente su questo apparecchio indica la sua conformità alla direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi.


La direttiva deince le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchiature usate, valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

 Antes de comenzar el empleo de este artículo leer atentamente el Manual de su empleo y conservar en calidad de la guía. El empleo correcto del instrumento prolongará considerablemente su plazo de servicio.

Las instrucciones de seguridad e instrucciones de uso que incluye este manual no abarcan todas las situaciones posibles que pueden suceder durante el uso del aparato. Al usar el aparato el usuario tiene que regirse por el sentido común, tener cuidado y estar atento.


MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.
- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra – es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras trabaja. El dispositivo no está diseñado para su uso con un temporizador externo o sistema de control remoto separado.


 Durante el funcionamiento, las partes metálicas del aparato se calientan. No los toque con las manos cuando el aparato esté

conectado a la red gobernador. Nunca toque las superficies interiores del aparato calentado.

- Los productos pueden quemar, por lo que el aparato no debe ser utilizado cerca o bajo materiales inflamables como cortinas.
- Desconecte el dispositivo del enchufe después de su uso, así como durante su limpieza o traslado. Quite el cable eléctrico con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable mismo.
- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

 **RECORDAR:** el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.

- No cubra el aparato durante su funcionamiento. Se puede sobrecalentarse y estropearse.
- Queda prohibido usar el dispositivo al aire libre – la humedad u objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo pueden causar daños graves.

 **¡ATENCIÓN!** Para evitar el funcionamiento incorrecto del aparato y la aparición de olores extraños durante el funcionamiento, no permita que los ingredientes líquidos y las partículas de alimento se coloquen entre las placas y el cuerpo del aparato.

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y frío por completo. Se deben seguir estrictamente las instrucciones de limpieza del dispositivo.

STOP *ESTÁ PROHIBIDO cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*

- Los niños de 8 años y mayores, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión y/o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro de los equipos y conocen los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación en un lugar inaccesible para los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento de los equipos no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
- El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación deben realizarse en el centro de servicio autorizado. El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material.

STOP *¡ATENCIÓN! Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier mal funcionamiento.*



¡CUIDADO! Superficie caliente!

Especificación

Modelo.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Energía.....	1800-2100 W
Voltaje.....	220-240 V, 50/60 Hz
Seguridad eléctrica.....	clase I
Protección contra sobrecalentamiento.....	disponible
Material del cuerpo.....	acero inoxidable, plástico
Revestimiento de placas.....	antidherente
Determinación automática del tiempo de cocción.....	disponible
Determinación automática del espesor del producto.....	disponible
Apagado automático.....	al final de la cocción
Mostrar.....	LCD, con retroiluminación
Indicación del grado de tostado.....	disponible
Programas automáticos.....	7
Modo manual.....	disponible
Regulación de la temperatura.....	70-230°C, en incrementos de 10°C
Ajustar el tiempo de cocción.....	1-88 minutos, en incrementos de 1 minuto
Cota.....	377 × 327 × 161 mm
Tamaño de la superficie de trabajo.....	244 × 313 mm
Peso neto.....	4,9 kg
Longitud del cable de alimentación.....	0,8 m

Paquete de suministro




Horno a la parrilla.....	1 unidad
Sartén para hornear RAM-BP1.....	1 unidad
Bandeja de goteo extraíble para recoger aceite/grasa.....	1 unidad
Paneles extraíbles con elemento calefactor integrado.....	2 unidades
Libro de recetas.....	1 unidad
Manual de usuario.....	1 unidad
Libro de servicio.....	1 unidad







El fabricante tiene derecho a realizar cambios en el diseño, configuración, así como en las características técnicas del producto en el curso de la mejora continua de sus productos sin previo aviso de estos cambios. La especificación permite un error de ±10%.

Lista de partes (schema **A1**, página 3)

1. Manejar
2. Botón de desconexión del panel
3. Placas extraíbles con elementos calefactores integrados para una distribución uniforme del calor
4. Drenaje de trincheras con aceite/grasa
5. Limitador
6. Base con compartimiento de almacenamiento de cable de alimentación
7. Panel de control
8. Soportes de goma
9. Cable de alimentación
10. Bandeja de goteo extraíble para recoger aceite/grasa
11. Bandeja para hornear

Panel de control (esquema **A2**, página 4)


1. Botón  – para encender / apagar el aparato
2. Botón **M** – para cambiar al modo manual
3. Indicadores del programa de cocción automática:
  – descongelación/Calefacción

-  – cocinando tocino
-  – pollo para cocinar
-  – embutidos de cocina
-  – carne de cocina
-  – pescado de cocina
-  – chuletas de cocción y hamburguesas

4. Indicador manual de modo de cocción
5. Indicador de tiempo de cocción
6. Indicador de temperatura de cocción
7. Etapas del proceso de cocción:
PRE-HEATING – calentamiento previo
START TO COOK – listo para trabajar
RARE – débil asar
MEDIUM – medio raro
WELL DONE – asado fuerte
8. Indicador del proceso de cocción
9. Botón **OK** – para iniciar el proceso de calentamiento
10. Codificador – joystick rotativo para seleccionar el programa de cocción automática, cambiar la temperatura y el tiempo

I. ANTES DE ENCENDERLO POR PRIMERA VEZ

Saque con cuidado el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas publicitarias (si hay).

 ¡Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicado-ras (si hay) y la tarjeta con el número de serie en el cuerpo del dispositivo!

Después del transporte o almacenaje a las temperaturas bajas es necesario mantener el producto a la temperatura de medio ambiente no menor de 2 horas antes de conectarlo.

Desenrolle completamente el cable. Frote el cuerpo del dispositivo con un paño húmedo. Al usarse el dispositivo por primera vez puede aparecer un olor extraño, lo que no indica mal funcionamiento del dispositivo.


Ponga el aparato sobre una superficie firme plana, horizontal, de manera que el vapor que se sale debajo de la tapa no llegue a los vinilos, recubrimientos decorativos, aparatos electrónicos y otros objetos o materiales, que puedan estropearse con alta humedad y temperatura.

Antes de usar compruebe que las partes exteriores y visibles del aparato no tienen roturas y otros defectos.


II. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Modo de cocción inteligente


Cocinar se permite sólo con la tapa cerrada. Al utilizar este modo, el tiempo de cocción se determina automáticamente por el aparato, en función del tipo de producto seleccionado y su grosor. Usted puede controlar el grado de tostado de acuerdo a su gusto y retirar el producto preparado en cualquier momento.

1. Preparar los ingredientes de acuerdo a la receta seleccionada.
2. Conecte el aparato a la red gubernador, el aparato producirá un pitido, toda la indicación del panel se encenderá durante unos segundos y se apagará.
3. Encienda el aparato pulsando el botón , la pantalla se encenderá.
4. Asegúrese de que la tapa del aparato está cerrada.
5. Rotar el codificador para seleccionar el programa de cocción deseado. El indicador del programa seleccionado parpadeará.
6. Pulse el botón **OK** aceptar para confirmar. El aparato producirá un pitido, el proceso de calentamiento se iniciará, y el indicador de cocción se encenderá en la fase de PRE-HEATING.


7. Cuando se alcanza la temperatura deseada, el aparato produce 3 pitidos cortos; el indicador de cocción se enciende continuamente en la fase de PRE-HEATING y parpadea al comienzo de la fase de START TO COOK Levante la tapa del aparato con el mango y coloque los productos en la placa inferior.

 Las placas estucadas antiadherentes en la mayoría de los casos le permiten cocinar sin el uso de aceite. Sin embargo, si es necesario, puede aplicar una pequeña cantidad de verdura o mantequilla a la superficie de trabajo de las placas.

8. Presione los productos con la placa superior, no aplicar fuerza excesiva. En pocos segundos, el aparato determinará el espesor de los productos y el tiempo de cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción. Usted puede controlar el grado de preparación del producto, centrándose en el indicador de proceso de cocción, por ejemplo, para obtener la carne es débil tostado, eliminarlo cuando el indicador en la RARA etapa dejará de parpadear y será en forma continua. Del mismo modo, la continua en el indicador MEDIUM significa un grado medio de tostado, y WELL DONE – un fuerte grado de tostado. Cada vez que cambie el grado de tostado el aparato producirá 5 pitidos largos.

 En el modo de descongelación/calentamiento, el indicador de cocina indica los pasos del programa. Al final del programa, el aparato se apagará automáticamente.

 Para obtener resultados óptimos, siga las instrucciones del libro de recetas suministrado con el aparato.


9. Al final de la cocción (cuando el indicador de cocción deja de parpadear en la etapa WELL DONE), el aparato producirá 3 pitidos largos y se apagará automáticamente. Puede apagar el aparato manualmente en cualquier etapa pulsando el botón . Levante suavemente la tapa del aparato y retire los productos usando utensilios de cocina de madera o silicona.


10. Desconecte el aparato de la red; limpie el aparato de acuerdo con las recomendaciones en la sección "Cuidado del aparato".


 **STOP** No utilice utensilios de cocina de metal que pueden dañar el Revestimiento antiadherente de las placas.

Se recomienda limpiar el aparato después de cada porción del producto en 1 minuto después de su uso para evitar el secado de los residuos de alimentos, lo que complicará su posterior limpieza.


Modo de cocción manual

Se permite cocinar con la tapa cerrada y abierta. También puede utilizar el aparato en modo Barbacoa pulsando el limitador y abriendo la tapa del aparato 180° como se muestra en el esquema término  (página 5).

1. Preparar los ingredientes de acuerdo a la receta seleccionada.
2. Conecte el aparato a la red gubernador, el aparato producirá un pitido, toda la indicación del panel se encenderá durante unos segundos y se apagará.
3. Encienda el aparato pulsando el botón , la pantalla se encenderá.
4. Pulse el botón **M** para cambiar el aparato al modo manual. El modo manual y los indicadores de temperatura de cocción se encenderán.
5. Por los juveniles el encoder, fijar la temperatura de cocción entre 70 y 230°C en incrementos de 10° C.
6. Pulse el botón **M** para cambiar a la configuración del tiempo de cocción. Por los juveniles el codificador, establecer el tiempo de cocción entre 1 y 88 minutos en incrementos de 1 minuto. Pulse nuevamente el botón **M** para volver a la temperatura de cocción.

 Si el tiempo de cocción se ha fijado en "00", el aparato se apagará automáticamente cuando se alcance la temperatura establecida.

7. Pulse el botón **OK** aceptar para iniciar el proceso de calentamiento, el indicador del proceso de cocción parpadeará en la fase de PRE-HEATING.
8. Cuando se alcanza la temperatura requerida, el aparato emite un pitido 3 veces; el indicador de cocina se enciende continuamente en la fase de PRE-HEATING y se enciende alternativamente en las fases restantes. Comenzará una cuenta atrás minuto a minuto del tiempo de cocción. Coloque los productos en las placas del aparato o instale la bandeja de horno con los ingredientes en la placa inferior de la parilla (bajar la placa superior, asegúrese de que se ajusta bien contra la bandeja de horno).

9. En este modo, hay un calentamiento constante de las placas. Al final de la cocción, el aparato producirá 3 pitidos largos y se apagará automáticamente. Puede apagar el aparato manualmente pulsando el botón . Levante suavemente la tapa del aparato y retire los productos usando utensilios de cocina de madera o silicona.
10. Desconecte el aparato de la red; limpie el aparato de acuerdo con las recomendaciones en la sección "Cuidado del aparato".

 Retire el molde para hornear con mitones de cocina para evitar quemaduras.

Errores durante la cocción y su solución

Problema	Causar	Solución
El plato estaba crudo.	Apertura del aparato durante el proceso de cocción	No abra la tapa del aparato antes de la hora recomendada durante la cocción.
	El producto se coloca sobre la placa fría	Poner el producto en la plancha calentada
	Tiempo de cocción insuficiente	Aumentar el tiempo de cocción
El plato se quema	El producto debe prepararse con aceite	Engrasar la placa calentada con aceite
	El plato tarda demasiado en cocinarse.	Reducir el tiempo de cocción
El plato se seca	El plato tarda demasiado en cocinarse.	Reducir el tiempo de cocción
El plato se pega	Cocción larga sin aceite	Engrase la plancha con aceite o acorte el tiempo de cocción

 Para obtener resultados óptimos, recomendamos usar el libro de recetas suministrado.


III. CUIDADO DEL APARATO

Antes de limpiar el aparato asegúrese de que está desconectado de la red gobernador y completamente enfriado. Limpie el aparato después de cada uso.

No coloque el cuerpo del aparato, el enchufe y el cable de alimentación bajo el agua o sumergirlos en el agua.

No utilice esponjas con recubrimiento duro abrasivo y cualquier sustancia químicamente agresiva u otras sustancias que no se recomiendan para su uso con objetos en contacto con alimentos. Utilice sólo el lado suave de la esponja!

Consulte scheme **A4**, página 6 para la limpieza de paneles de metal removibles. Al final de este procedimiento, limpie los platos con un paño suave o una toalla de papel seca.

 Este método es más efectivo en un minuto después de desconectar el aparato de la red, así que tenga cuidado de no tocar el aparato para evitar quemaduras.

Los platos extraíbles también se pueden limpiar en el Lavavajillas.

Para la eliminación e instalación de paneles metálicos desmontables, véase scheme **A5**, página 7.

Durante el proceso de cocción, la grasa y el aceite fluyen a través de canales especiales en las placas en la cacerola. Limpie la bandeja, los platos y el molde para hornear en ambos lados después de cada uso, enjuagando con agua tibia con un detergente suave.

Mantenga limpios los elementos calefactores. La presencia de suciedad en los contactos puede causar que el aparato falle. Deje que las placas se sequen completamente a temperatura ambiente antes de instalarlas en el aparato.

Almacenamiento y transporte

Limpie y seque por completo todas las partes del aparato antes de almacenarlo y volver a usarlo. Guarde el aparato en un lugar seco y ventilado lejos de los aparatos de Calefacción y de la luz directa del sol.

En el transporte y el almacenamiento, no exponga el aparato a influencias mecánicas que puedan dañar el aparato y / o alterar la integridad del embalaje.

Es necesario proteger el embalaje del instrumento de la entrada del agua y otros líquidos.

IV. ACCESORIOS OPCIONALES

(se vende por separado)

Para comprar accesorios adicionales para el horno de la parrilla SteakMaster RGM-M816P-E y aprender acerca de los nuevos productos de REDMOND consulte el sitio web www.redmond.company o en las tiendas de los distribuidores oficiales.

V. ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO

Problema	Possible causa	Solución
El aparato no se enciende	El cable de alimentación no está conectado a la red eléctrica	Conecte el cable de alimentación del aparato a la red gobernador
	No hay ningún símbolo en la toma de corriente	Conectar el aparato a una toma de corriente en funcionamiento
Los programas de cocción automática no se inician, el proceso de calentamiento de las placas no se inicia	La tapa del aparato está abierta	Cerrar la tapa del aparato
Durante la operación hubo un olor extraño.	El aparato es nuevo, el olor proviene de la capa protectora	Esto no es un mal funcionamiento. El olor desaparecerá después de unos pocos comienzos
Placas extraíbles no se ajustan bien al cuerpo o caer	Los soportes para placas de fijación tienen sin montar	Doblar los soportes para asegurar las placas

 Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.




Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

La eliminación del embalaje, del manual de utilización, así como el propio instrumento debe ser llevada a cabo de conformidad con los programas locales de reciclaje. Muestre preocupación por el medio ambiente: no desheche este tipo de artículos con la basura doméstica normal.

Los aparatos utilizados (antiguos) no deben tirarse junto con el resto de basuras domésticas, deben ser recogidos aparte. Los propietarios de antiguos instalaciones eléctricas están obligados a llevar los aparatos a los puntos especiales de recogida o darlos a las correspondientes organizaciones. Así mismo usted ayuda al programa de reciclaje de materias primas, y también a la limpieza de sustancias que contaminan.

Este aparato está marcado con el símbolo de la Directiva Europea 2012/19/EU relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).


La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

 Antes de começar a usar este produto leia com atenção o respectivo manual de operação e guarde-o para poder consultar em caso de necessidade. A exploração correcta prolongará significativamente o prazo de serviço do aparelho.

As medidas de segurança e as instruções contidas neste manual não cobrem todas as situações possíveis que possam surgir durante o funcionamento do aparelho. Ao operar o dispositivo o usuário deve-se guiar pelo senso comum, ser cauteloso e atento.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.
- Este aparelho eléctrico apresenta um dispositivo multifuncional para a preparação de alimento em condições cotidianas, e pode ser usado em apartamentos, casas suburbanas e em outras condições semelhantes de uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro não especificado do dispositivo vai ser considerado violação das condições do devido uso do produto. Neste caso o produtor não é responsável por possíveis consequências.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho – a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento – é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.
- Não deixe o produto sem vigilância enquanto estiver em uso. O aparelho não se destina a ser utilizado por meio de temporizador externo ou controle remoto.

 **STOP** Durante o funcionamento, as peças metálicas do aparelho são aquecidas. Não toque nelas com as mãos quando o aparelho está ligado à rede. Nunca toque nas superfícies internas do aparelho aquecido.

- Os produtos podem arder, pelo que o aparelho não deve ser utilizado perto ou sob materiais inflamáveis como cortinas.
- Desligue o aparelho após a utilização, bem como durante a sua limpeza ou movimento. Retire o cabo de alimentação com as mãos secas, ao segurá-lo pela forquilha e não pelo próprio cabo.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.
-  **STOP** *ATENÇÃO: uma danificação ocasional do fio eléctrico pode levar às falhas que não são abrangidas pela garantia, podendo ainda provocar choques eléctricos. Um fio eléctrico danificado deve ser imediatamente substituído num centro de serviço.*
- Não cubra o aparelho durante o seu funcionamento, pois pode sobreaquecer e danificar-se.
- Não use o aparelho ao ar livre: a penetração de humidade ou objectos estranhos no interior do aparelho podem causar sérios danos ao mesmo.
-  **STOP** *ATENÇÃO! Para evitar o funcionamento incorrecto do aparelho e a ocorrência de odores estranhos durante a operação, não permita que os ingredientes líquidos e as partículas de alimentos entrem entre as placas e o corpo do aparelho.*
- Antes de limpar o aparelho, verifique se está desligado e completamente frio. Deve seguir criteriosamente as regras de limpeza.
-  **STOP** *É PROIBIDO mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente.*
- Crianças de 8 anos ou adolescentes, assim como pessoas com incapacidades: físicas, sensoriais, mentais, ou falta de experiência e conhecimento, só podem utilizar o aparelho com supervisão ou se teve instruções de uso seguro sobre os equipamentos e conhecer os riscos inerentes à

sua utilização. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e cabo de alimentação num lugar inacessível para elas. A limpeza e manutenção dos equipamentos não devem ser efetuados por crianças sem a supervisão de um adulto.

- O material da embalagem (plástico e esferovite, etc.) pode ser perigoso para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha-o fora do seu alcance.
- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.



ATENÇÃO! *Está proibido usar o dispositivo em caso de qualquer mau funcionamento.*



CUIDADO! *Superfície quente!*

Especificação

Modelo.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Poder.....	1800-2100 W
Tensão.....	220-240 V, 50/60 Hz
Segurança eléctrica.....	classe I
Protecção contra sobreaquecimento.....	disponível
Material corporal.....	aço inoxidável, de plástico
Revestimento de chapas.....	não-aderente
Determinação automática do tempo de cozedura.....	disponível
Determinação automática da espessura do produto.....	disponível
Desligamento automático.....	no final da cozedura
Exibir.....	LCD, com retroiluminação
Indicação do grau de torrefacção.....	disponível
Programas automáticos.....	7
Modo manual.....	disponível
Regulação da temperatura.....	70-230°C, em incrementos de 10°C
Ajustar o tempo de cozimento.....	1-88 minutos, em incrementos de 1 minuto
Dimensão.....	377 x 327 x 161 mm
Dimensão da superfície de trabalho.....	244 x 313 mm
Pesar.....	4,9 kg
Comprimento do cabo de alimentação.....	0,8 m

Pacote de fornecimento

Grelhador.....	1 pcs.
Panela de panificação RAM-BP1.....	1 pcs.
Tabuleiro removível de gotejamento para recolher óleo/graxa.....	1 pcs.
Painéis amovíveis com elemento de aquecimento integrado.....	2 pcs.
Receituário.....	1 pcs.
Manual.....	1 pcs.
Livro de serviços.....	1 pcs.







O fabricante tem o direito de fazer alterações na concepção, configuração, bem como nas características técnicas do produto no curso da melhoria contínua de seus produtos sem aviso prévio dessas alterações. A especificação permite um erro de ±10%.

Lista de partes (scheme A1, p. 3)

1. Manipular
2. Botão de desligar do painel
3. Placas amovíveis com elementos integrados de aquecimento para distribuição uniforme de calor
4. Drenagem de trincheiras com óleo/gordura
5. Limitador
6. Base com compartimento de armazenagem do cabo de alimentação
7. Painel
8. Suportes de borracha
9. Alimentação
10. Tabuleiro removível de gotejamento para recolher óleo/graxa
11. Cozimento


Painel de controlo (esquema A2, página 4)

1. Botão – para ligar / desligar o aparelho
2. Botão **M** – mudar para o modo manual
3. Indicadores de programas de cozedura automática:
 – descongelação/aquecimento

-  – bacon para cozinhar
 -  – aves de capoeira para cozimento
 -  – enchidos para cozinhar
 -  – carne para cozinhar
 -  – peixe para cozinhar
 -  – costeletas e hambúrgueres para cozimento
4. Indicador do modo de cozedura manual
 5. Indicador de tempo de cozedura
 6. Indicador de temperatura de cozimento
 7. Fases do processo de cozedura:
PRE-HEATING – aquecimento preliminar
START TO COOK – pronto para trabalhar
RARE – torrefação fraca
MEDIUM – média raras
WELL DONE – torrefação forte
 8. Indicador do processo de cozedura
 9. Botão **OK** – para iniciar o processo de aquecimento
 10. Codificador – joystick rotativo para selecionar o programa de cozimento automático, alterar a temperatura e o tempo

I. ANTES DA PRIMEIRA INSERÇÃO

Retire cuidadosamente o produto e seus acessórios fora da caixa. Remova todos os ma-teriais de embalagem e adesivos promocionais.

 *Mantenha obrigatoriamente todas as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras (se presentes) e plaqueta com número de série do produto atacado ao seu corpo!*

É necessário manter o aparelho a uma temperatura ambiental não menos que as 2 horas antes da ligação após o seu transporte ou armazenamento às temperaturas baixas.

Desenrole completamente o cabo de alimentação. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido. Ao primeiro uso pode sentir-se um cheiro estranho, que não é um mau funcionamento do aparelho.


Coloque o aparelho sobre uma superfície firme, plana e horizontal, para que o vapor que sai por baixo da tampa não chegue nem danifique os vinhos, revestimentos decora-tivos, electrónicos, e outros objectos ou materiais que possam ser danificados pela alta temperatura e humidade.

Antes de usar o aparelho certifique-se as partes exteriores e visíveis não têm rachaduras ou outros defeitos.


II. FUNCIONAMENTO DO APARELHO

Modo de cozedura inteligente


A cozinha só é permitida com a tampa fechada. Ao utilizar este modo, o tempo de cozedura é determinado automaticamente pelo aparelho, com base no tipo de produto seleccionado e na sua espessura. Você pode controlar o grau de assar de acordo com o seu gosto e remover o produto preparado em qualquer fase.

1. Prepare os ingredientes de acordo com a receita seleccionada.
2. Conecte o aparelho à rede, o aparelho produzirá um bip, toda a indicação do painel será ligada por alguns segundos e explodirá.
3. Ligue o aparelho pressionando o botão , o ecrã irá aparecer.
4. Certifique-se que a tampa do aparelho está fechada.
5. Roda o codificador para selecionar o programa de culinária desejado. O indicador do programa seleccionado irá piscar.
6. Pressione **OK** para confirmar. O aparelho vai produzir um bip, o processo de aquecimento vai começar, e o indicador de cozimento vai piscar na fase de pré-aquecimento.


7. Quando a temperatura desejada for atingida, o aparelho produzirá 3 bips curtos; o indicador de cozimento estará continuamente na fase de PRE-HEATING e piscará na fase de START TO COOK. Levante a tampa do aparelho pelo cabo e coloque os produtos na placa inferior.

 *Placas revestidas antiaderentes, na maioria dos casos, permite que você cozinhe sem o uso de óleo. No entanto, se necessário, você pode aplicar uma pequena quantidade de vegetal ou manteiga na superfície de trabalho das placas.*

8. Pressione os produtos com a placa superior, não aplicar força excessiva. Dentro de alguns segundos, o aparelho irá determinar a espessura dos produtos e o tempo de cozimento, a contagem decrescente do tempo de cozimento vai começar. Você pode controlar o grau de prontidão do produto, com foco no indicador de processo de cozimento, por exemplo, para obter a carne é torrefação fraca, removê-lo quando o indicador na fase rara vai parar de piscar e estará ligado continuamente. Do mesmo modo, o indicador contínuo sobre o indicador MEDIUM significa um grau médio de torrefação, e WELL DON – um grau forte de torrefação. Cada vez que você mudar o grau de assar o aparelho produzirá 5 longos bips.

 *No modo de gelo / aquecimento, o indicador de cozimento indica os passos do programa. No final do programa, o aparelho desliga-se automaticamente.*

 *Para obter os melhores resultados, siga as instruções do livro de receitas fornecido com o aparelho.*


9. No final da cozedura (quando o indicador de cozedura pára de piscar na fase bem feita), o aparelho produzirá 3 bips longos e desligará automaticamente. Você pode desligar o aparelho manualmente em qualquer fase, pressionando o botão . Levante suavemente a tampa do aparelho e retire os produtos utilizando utensílios de cozinha de madeira ou de silicone.


10. Desligar o aparelho da rede; limpar o aparelho de acordo com as recomendações da secção "Cuidado do aparelho".


STOP *Não use utensílios de cozinha de metal – eles podem danificar o placas revestidas antiaderentes*


Recomenda-se a limpeza do aparelho após cada porção de produto em 1 minuto após a utilização, a fim de evitar a secagem de resíduos alimentares, o que irá complicar ainda mais a limpeza.

Modo de cozedura manual

É permitido cozinhar com a tampa fechada e aberta. Você também pode usar o aparelho no modo churrasco pressionando o limitador e abrindo a tampa do aparelho 180°, como mostrado no esquema  3 (página 5).

1. Prepare os ingredientes de acordo com a receita seleccionada.
2. Conecte o aparelho à rede, o aparelho produzirá um bip, toda a indicação do painel será ligada por alguns segundos e explodirá.
3. Ligue o aparelho pressionando o botão , o ecrã irá aparecer.
4. Pressione o botão **M** para mudar o aparelho para o modo manual. O modo manual e os indicadores de temperatura de cozimento irão piscar.
5. Ao rodar o codificador, ajuste a temperatura de cozimento entre 70 e 230°C em incrementos de 10°C.
6. Pressione o botão **M** para mudar para a configuração do tempo de cozimento. Ao rodar o codificador, ajuste o tempo de cozimento entre 1 e 88 minutos em incrementos de 1 minuto. Pressione novamente o botão **M** para voltar à regulação da temperatura de cozimento.

 *Se o tempo de cozedura tiver sido definido como "00", o aparelho irá desligar-se automaticamente quando a temperatura definida for atingida.*

7. Pressione o botão **OK** para iniciar o processo de aquecimento, o indicador do processo de cozimento irá piscar na fase de PRE-HEATING.
8. Quando a temperatura requerida for atingida, o aparelho apita três vezes; o indicador de cozedura liga-se continuamente na fase de PRE-HEATING e liga-se alternadamente nas fases restantes. Uma contagem decrescente minuto-a-minuto do tempo de cozedura vai começar. Coloque os produtos nas placas do aparelho ou instale a panela de cozedura com ingredientes na placa inferior da grelha (abaixe a placa superior, certifique-se de que se encaixa firmemente contra a panela de cozedura).
9. Neste modo, há um aquecimento constante das placas. No final da cozedura, o aparelho produzirá 3 bips longos e desligará automaticamente. Você pode desligar o aparelho manualmente pressionando o botão . Levante suavemente a tampa do aparelho e retire os produtos utilizando utensílios de cozinha de madeira ou de silicone.
10. Desligar o aparelho da rede; limpar o aparelho de acordo com as recomendações da secção "Cuidado do aparelho".

 Retire a panela de cozedura usando luvas de cozinha para evitar queimaduras.

Erros durante a cozedura e a sua solução

Problema	Causar	Solucao
O prato estava mal cozido	Abertura do aparelho durante o processo de cozedura	Não abrir a tampa do aparelho antes do tempo recomendado durante a cozedura
	O produto é colocado na placa fria	Colocar o produto na placa aquecida
	Tempo de cozedura insuficiente	Aumentar o tempo de cozedura
O prato arde	O produto deve ser preparado com óleo	Lubrificar a placa aquecida com óleo
	O prato demora muito tempo a cozinhar	Reduzir o tempo de cozedura
O prato seca	O prato demora muito tempo a cozinhar	Reduzir o tempo de cozedura
O prato emperra	Cozedura longa sem óleo	Lubrificar a placa com óleo ou encurtar o tempo de cozedura

 Para obter os melhores resultados, recomendamos utilizar o livro de receitas fornecido.

III. CUIDADO DO APARELHO

Antes de limpar o aparelho certifique-se de que ele é desconectado da rede e completamente refrigerado para baixo. Limpar o aparelho após cada utilização.

Não colocar o corpo do aparelho, ficha e cabo de alimentação sob água ou imergi-los em água.
 Não utilizar esponjas com revestimento duro abrasivo e quaisquer substâncias quimicamente agressivas ou outras não recomendadas para utilização com objectos em contacto com os alimentos. Use apenas o lado macio da esponja!

Ver esquema **A.4**, página 6 para limpeza de painéis metálicos amovíveis. No final deste procedimento, limpe as placas com um pano seco macio ou toalha de papel.

 Este método é mais eficaz em um minuto depois de desligar o aparelho da rede, por isso tenha cuidado para não tocar no aparelho para evitar queimaduras.

As placas removíveis também podem ser limpas na máquina de lavar louça.

Para remoção e instalação de painéis metálicos amovíveis, ver esquema **A.5**, página 7.

Durante o processo de cozedura, a gordura e o óleo fluem através de fendas especiais nas placas para a panela. Limpe o tabuleiro, as placas e a panela de cozedura de ambos os lados após cada utilização, lavando em água quente com um detergente suave.

Mantenha os elementos de aquecimento limpos. A presença de sujidade nos contatos pode fazer com que o aparelho falhe. Deixar as placas secar completamente à temperatura ambiente antes de instalar no aparelho.

Armazenamento e transporte

Antes do armazenamento e re-exploração limpe e seque totalmente a todas as partes do aparelho. Mantenha o dispositivo seco local ventilado e afastado de fontes de calor e exposição direta à luz solar.

Durante o transporte e armazenamento não exponha o dispositivo de choques mecânicos, que podem causar danos ao aparelho e/ou violação de integridade de embalagem.

Você deve proteger a embalagem do dispositivo de entrada de água e outros líquidos.

IV. ACESSÓRIO OPCIONAL

(vender)

Para comprar acessórios adicionais para o grill oven steakmaster RGM-M816P-E e aprender sobre novos produtos de REDMOND consulte o site www.redmond.company ou nas lojas de revendedores oficiais.

V. ANTES DE CONTACTAR O CENTRO DE SERVIÇOS

Problema	Causa	Solucao
O aparelho não liga	O cabo de alimentação não está ligado à rede eléctrica	Ligar o cabo de alimentação do aparelho à rede eléctrica
	Não há tensão na saída eléctrica.	Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de funcionamento
Programas de cozedura automática não são iniciados, o processo de aquecimento das placas não começa	A tampa do aparelho está aberta	Fechar a tampa do aparelho
Durante a operação havia um cheiro estranho	O aparelho é novo, O cheiro vem do revestimento protector	Isto não é uma avaria. O cheiro desaparecerá depois de alguns começos.
Placas amovíveis não encaixam bem no corpo ou caem	Os suportes para a fixação das chapas não têm cinto	Dobre os suportes para fixar as placas

 Se o problema persistir, contate um centro de serviço autorizado.



Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria electrónica)

O descarte de embalagens, manual de utilização, assim como o robô, deve ser feito em conformidade com os programas de reciclagem local. Preocupe-se com o meio ambiente: não coloque estes produtos no lixo doméstico.

Os aparelhos utilizados (antigos) não devem ser colocados no lixo doméstico, devem ser recolhidos separadamente. Os proprietários de aparelhos eléctricos antigos são obrigados a leva-los aos pontos especiais de recolha o dá-los às organizações respectivas. Assim está a ajudar o programa de reciclagem de matérias-primas, e também à limpeza de substâncias contaminantes.

Este aparelho está etiquetado de acordo com a Directiva 2012/19/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

A directriz determina o quadro para a devolução e a reciclagem de aparelhos usados, como aplicável em toda a UE.

PRT

 Før du bruger dette produkt, læs brugsanvisning omhyggeligt og hold som en reference. Den korrekte brug af enheden forlænger betydeligt dets levetid.

Sikkerhedsforanstaltninger og instruktioner I denne vejledning dækker ikke alle mulige situationer der kan opstå ved brug af enheden. Ved brug af enheden skal brugere være baseret på sin sunde fornuft, og være forsigtig og opmærksom.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.
 - Denne multikoger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkert brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde fratager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
 - Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).
 - Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parametrene ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
 - Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.
 - Lad ikke tændt maskine være uden opsyn. Maskinen er ikke beregnet til at arbejde ved hjælp af separat timer eller separat system for fjernkontrol.
- STOP** Under driften opvarmes apparatets metaldele. Rør dem ikke med hænderne, når apparatet er tilsluttet elnettet. Rør aldrig den opvarmede apparats indre overflader.
- Produkter kan brænde, så apparatet må ikke anvendes nær eller under brandfarlige materialer som f.eks. gardiner.
 - Tag altid stikket ud af apparatet efter brug og under rengøring eller

flytning af apparatet. Tag ledningen ud med tørre hænder, hold i selve stikket, rev ikke i ledningen.

- Kør ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.
- STOP** HUSK DET: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garantiebetingelser, og kan lede til elektrisk stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.
- Apparatet må ikke dækkes når det er i brug. Ellers kan det resultere i at apparatet overophedes og går i stykker.
 - Det er sikkerhedsfarligt at bruge produktet udendørs – fugt eller fremmedlegemer kan komme ind i enheden og forårsage alvorlige skader.
- STOP** GIV AGT! For at undgå, at apparatet fungerer forkert, og at der forekommer fremmed lugt under driften, må væskeingredienser og fødevarerpartikler ikke komme mellem tallerkenerne og apparatets krop.
- Før rengøring af apparatet sørg for, at det er taget ud af stikket, og helt afkølet. Følg vejledningen af rengøringen af apparatet.
- STOP** Det er FORBUDT at nedsænke apparatets korpus i vand eller sætte det under rindende vand!
- Børn under 8 år og ældre og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, kan kun bruge enheden under opsyn og / eller hvis de er blevet instrueret om sikkert brug af enheden og er bevidst om faren der kan være forbundet med dets anvendelse. Børn bør ikke lege med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres børn uden opsyn af en voksen.

- Emballagen (film, skum, etc.) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Hold det utilgængeligt for børn.
- Selvstændig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings- og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

STOP

OBS! Brug ikke apparatet om enhver funktionsfejl er opstået.



ADVARSEL! Varm overflade!

Varespecifikation

Model	SteakMaster RGM-M816P-E
Effekt	1800-2100 W
Spænding	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrisk sikkerhed	klasse I
Overophedning	tilgængelig
Krop materiale	rustfrit stål, plast
Overfladebehandling af plader	ikke-pind
Automatisk bestemmelse af kogetid	tilgængelig
Automatisk bestemmelse af produktets tykkelse	tilgængelig
Automatisk nedlukning	ved slutningen af madlavningen
Vis	LCD, med baglygte
Angivelse af ristningsgraden	tilgængelig
Automatiske programmer	7
Manuel tilstand	tilgængelig
Temperaturregulering	70-230°C, i 10°C trin
Justering af madlavningstiden	1-88 minutter i 1 minutters forøgelse
Dimensioner	377 × 327 × 161 mm
Arbejdsfladens størrelse	244 × 313 mm
Nettovægt	4,9 kg
Ledningens længde	0,8 m

Indlægsedel

Grill ovn	1 stk.
Bagepande RAM-BP1	1 stk.
Aftagelig dropbakke til indsamling af olie/fedt	1 stk.
Aftagelige paneler med integreret varmeelement	2 stk.
Opskriftsbog	1 stk.
Brugervejledning	1 stk.
Tjenestebog	1 stk.

Fabrikanten har ret til at foretage ændringer i produktets konstruktion, konfiguration og tekniske egenskaber i forbindelse med løbende forbedringer af dets produkter uden yderligere varsel. Specifikationen tillader en fejl på ±10%.

Delliste (skema A1, side 3)

1. Håndtag
2. Knap til panelafkobling
3. Flytbare plader med integrerede varmelementer til selv varmfordeling
4. Trench drain med olie/fedt
5. Limiter
6. Base med strømkabine
7. Kontrolpanel
8. Gummibøsningerne
9. Strømkabel
10. Aftagelig dropbakke til indsamling af olie/fedt
11. Bagepande

Kontrolpanel (skema A2, side 4)

1. Knap – til at tænde / slukke for apparatet
2. **M** knap – til at skifte til manuel tilstand
3. Automatiske madlavningsprogrammer indikatorer:
 – afrimning/opvarmning

-  – stegt bacon
-  – køkkenfjerkræ
-  – kogepølser
-  – kogende kød
-  – kogende fisk
-  – koteletter og burgere

4. Indikator for manuel kogningstilstand
5. Indikator for Kogetid
6. Madlavning temperatur indikator
7. Trin i kogeprocessen:
PRE-HEATING – foreløbig opvarmning
START TO COOK – klar til at arbejde
RARE – svag ristning
MEDIUM – medium sjælden
WELL DONE – stærk ristning
8. Madlavning proces indikator
9. **OK** knap – til at starte opvarmningsprocessen
10. Indkodning – roterende joystick for at vælge det automatiske kogeprogram, ændre temperatur og tid

I. INDEN DEN FØRSTE START

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern al emballage og salgsklistermærker.

 Vær sikker på at beholde advarselmærkerne, evt. klistermærker, henvisninger (hvis det findes) og serienummertærket, der findes på produktet!

Efter transport eller opbevaring ved lave temperaturer skal apparatet stå ved stuetemperatur i mindst 2 timer før det bliver tændt.


Rul ud netledningen. Vask apparatets hus med en blød klud. Forekomst af en fremmed lugt ved den første brug er ikke en følge af apparatets fejl.

Sæt apparatet på en hård jævn overflade på den måde, at kommende damp fra under låget ikke kommer på tapetet, dekorationsoverflader, elektriske varer og andre ting og materialer der kan tage skade af højt fugtigheds- og temperaturniveau. Inden brug vær sikker på at yderlige og synlige inderste dele af apparatet ikke har nogen skader, afskæringer og andre defekter.


II. DRIFT AF APPARATET

Smart madlavning tilstand

Madlavning er kun tilladt med låget lukket. Ved brug af denne tilstand bestemmes kogetiden automatisk af apparatet baseret på den valgte produkttype og dens tykkelse. Du kan kontrollere ristningsgraden efter din smag og fjerne det færdige produkt på et hvilket som helst tidspunkt.

1. Tilbered ingredienserne i henhold til den valgte opskrift.
2. Forbind apparatet til elnettet, apparatet vil frembringe et bip, hele panelindikationen vil komme på i et par sekunder og gå i gang.
3. Tænd for apparatet ved at trykke på knappen , så tænd for skærmen.
4. Sørg for, at apparatets låg er lukket.
5. Drej indkoderen for at vælge det ønskede kogeprogram. Indikatoren for det valgte program vil blinke.
6. Tryk på **OK** for at bekræfte. Apparatet vil frembringe et bip, opvarmningsprocessen vil starte, og kogeindikatoren vil blinke i fasen for opvarmning.


7. Når den ønskede temperatur er nået, vil apparatet frembringe 3 korte bip, kogeindikatoren vil være tændt kontinuerligt i fasen forud for PRE-HEATING og blinke i begyndelsen af START TO COOK. Løft apparatets låg ved håndtaget og sæt produkterne på den nederste plade.

 Plader, der i de fleste tilfælde ikke er beklædt med stift, giver dig mulighed for at koge uden brug af olie. Om nødvendigt kan du dog anvende en lille mængde vegetabilsk eller smør på pladernes arbejdsflade.

8. Tryk på produkterne med overpladen, uden at der påføres for stor kraft. Inden for få sekunder vil apparatet bestemme produktets tykkelse og madlavningstiden, og nedtællingen af madlavningstiden vil begynde. Man kan kontrollere produktets beredvillighed, idet man f.eks. fokuserer på kogeprocessindikatoren for at få kødet til at blive let ristet, fjerne det, når indikatoren på det RARE stadie holder op med at blinke og vil være tændt konstant. På samme måde betyder den kontinuerlige MEDIUM indikator en middel grad af ristning og et WELL DONE – godt stykke ristning. Hver gang du ændrer graden af ristning apparatet vil give 5 lange bip.

 I afjrinnings -/varmetilstand angiver kogeindikatoren programmets trin. Når programmet er slut, slukker apparatet automatisk.

 For at opnå optimale resultater følges instruktionerne i opskriftsbogen, som leveres sammen med apparatet.

9. Ved kogningens afslutning (når kogeindikatoren holder op med at blinke på det godt gennemførte trin) vil apparatet producere 3 lange bip og slukke automatisk. Du kan slukke apparatet manuelt på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke på knappen . Løft forsigtigt apparatets låg og fjern produkterne ved hjælp af køkkenredskaber af træ eller silikone.


10. Frakobl apparatet fra strømnettet; rengør apparatet i overensstemmelse med anbefalingerne i afsnittet „Pasning af apparater“.

 Brug ikke køkkenredskaber af metal – de kan beskadige pladernes ikke-stikkende belægning.


Det anbefales at rengøre apparatet efter hver produkt del i 1 minut efter brug for at undgå tørring af reststoffer af fødevarer, hvilket vil komplicere yderligere rengøring.

Manuel madlavning tilstand

Det er tilladt at lave mad med låget lukket og åbent. Du kan også bruge apparatet i barbecue-tilstand ved at trykke på grænseren og åbne apparatets låg 180 grader som vist i skemaet **A3** (side 5).

1. Tilbered ingredienserne i henhold til den valgte opskrift.
2. Forbind apparatet til elnettet, apparatet vil frembringe et bip, hele panelindikationen vil komme på i et par sekunder og gå i gang.
3. Tænd for apparatet ved at trykke på knappen , så tænd for skærmen.
4. Tryk på **M**-knappen for at skifte apparatet til manuel tilstand. Den manuelle tilstand og temperaturindikatorerne for madlavning vil blinke.
5. Ved at rotere koderen indstilles kogetemperaturen mellem 70 og 230°C i 10°C-trin.
6. Tryk på **M**-knappen for at skifte til madlavningstidsindstillingen. Ved at rotere indkoderen, indstilles madlavningstiden mellem 1 og 88 minutter i 1 minutters forølgelse. Tryk på **M**-knappen igen for at vende tilbage til madlavningstemperaturindstillingen.

 Hvis kogetiden er indstillet til „00“, vil apparatet automatisk slukke, når den indstillede temperatur er nået.

7. Tryk på **OK**-knappen for at starte opvarmningsprocessen, så blinker kogeprocessindikatoren ved PRE-HEATING fasen.
8. Når den krævede temperatur er nået, bipper apparatet 3 gange; kogeindikatoren fortsætter kontinuerligt i fasen forud for PRE-HEATING og kommer skiftevis i de resterende faser. En minut-til-minut nedtælling af madlavning tid vil begynde. Anbring produkterne på apparatets plader eller anbring bagepladen med ingredienser på grillens nederste plade (sænk den øverste plade, sørg for, at den passer tæt sammen med bagepladen).
9. I denne tilstand er der konstant opvarmning af pladerne. Når maden er færdig, vil apparatet producere 3 lange bip og slukke automatisk. Du kan slukke apparatet manuelt ved at trykke på knappen . Løft forsigtigt apparatets låg og fjern produkterne ved hjælp af køkkenredskaber af træ eller silikone.
10. Frakobl apparatet fra strømnettet; rengør apparatet i overensstemmelse med anbefalingerne i afsnittet „Pasning af apparater“.

 Bagepladen fjernes ved hjælp af vanter i køkkenet for at undgå forbrændinger.

Fejl under kogning og deres løsning

Problem	Årsag	Opløsning
Parabolen var underbøket	Åbning af apparatet under kogeprocessen	Må ikke åbne apparatets låg før det anbefalede tidspunkt under kogning
	Varen anbringes på koldpladen	Sæt produktet på den opvarmede plade
Parabolen brænder	Utilstrækkelig kogetid	Øg madlavningstiden
	Produktet skal tilberedes ved hjælp af olie.	Smør den opvarmede plade med olie
Parabolen tørrer ud	Parabolen tager for lang tid at lave mad	Reducer madlavningstiden
	Parabolen tager for lang tid at lave mad	Reducer madlavningstiden
Parabolen	Lang madlavning uden olie	Smør tallerkenen med olie eller afkort madlavningstiden


 For at opnå optimale resultater anbefaler vi at bruge den leverede opskriftsbog.

III. PASNING AF APPARATER

Før apparatet renses, skal det sikres, at det er frakoblet elnettet og helt nedkølet. Efter hver brug rengøres apparatet.

Anbring ikke apparatets kasseri, Prop og ledning under vand eller nedsenk dem i vand.
Må ikke anvendes svampe med slibende hård belægning og kemisk aggressive eller andre stoffer, som ikke anbefales til anvendelse sammen med genstande i kontakt med fødevarer. Brug kun den bløde side af svampen!

Se skema **A4**, side 6 til rensning af Af af aftagelige metalplader. Efter denne procedure tørres pladerne af med en tør, blød klud eller et håndklæde.

 Denne metode er mest effektiv på et minut efter frakobling af apparatet fra elnettet, så pas på ikke at røre apparatet for at undgå forbrændinger.

Oftagelige plader kan også renses i opvaskemaskinen.

For fjernelse og installation af Af af aftagelige metalplader, se skema **A5**, side 7.

Under kogeprocessen flyder fedt og olie gennem specielle trug i pladerne ind i panden. Rengør bakken, tallerkener og bagepande på begge sider efter hver brug, skylles i varmt vand med et let vaskemiddel.

Hold varmelementerne rene. Tilstedeværelsen af snavs på kontakterne kan få apparatet til at svigte. Lad pladerne tørre helt ved stuetemperatur, før de installeres i apparatet.

Oplagring og transport

Alle dele af apparatet rengøres og tørres helt før oplagring og genbrug. Opbevar apparatet på et tørt, ventileret sted væk fra varmeapparater og direkte sollys.

Under transport og opbevaring er det forbudt at udsætte anordningen for mekaniske påvirkninger, som kan medføre beskadigelse af anordningen og/eller beskadigelse af emballagens integritet.

Det er nødvendigt at beskytte indkapslingens emballage mod vand og andre væsker.

IV. VALGFRI TILBEHØR


(solgt separat)

Til at købe ekstra tilbehør til grill oven SteakMaster RGM-M816P-E og lære om nye produkter fra REDMOND se hjemmesiden www.redmond.company eller i officielle forhandlere butikker.

V. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTRET

Problem	Mulig årsag	Opløsning
Apparatet tænder ikke	Ledningen er ikke forbundet til ledningerne.	Tilslut apparatets ledning til ledningerne
	Der er ingen spænding i den elektriske stikkontakt	Tilslut apparatet til en fungerende elektrisk udgang
Automatiske madlavningsprogrammer startes ikke, varme-processen for pladerne starter ikke	Apparatets låg er åbent	Luk låget for apparatet
Under operationen var der en fremmed lugt	Apparatet er nyt, lugten kommer fra beskyttelsesovertrækket.	Det er ikke en fejl. Lugten vil forsvinde efter et par Start
Aftagelige plader passer ikke tæt på kroppen eller falder ud	Parenteser til fastgøringsplader er ubenyttede	Bøj parentes for at sikre pladerne

DNK

 Hvis problemet varer ved, så kontakt et autoriseret servicecenter.




Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr)

Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale genbrugsprogrammer. Vis hensyn til miljøet: Smid ikke disse produkter med almindeligt husholdningsaffald.

Brugt (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr).

Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

 Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparats levetid kan forlenges ved riktig bruk.

Bruks- og sikkerhetsanvisninger i denne håndboken omfatter ikke alle mulige situasjoner som kan oppstå under drift av apparatet. Ved å drive dette apparatet må man bruke sunn fornuft og være forsiktig og oppmerksom.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.
 - Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder eller i andre slike forhold der ikke – industriell bruk. Industriell eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
 - Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabelen).
 - Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
 - Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.
 - Aldri la apparatet være uten oppsyn når det er i bruk. Apparatet er ikke beregnet til bruk med en ekstern timer eller et fjernkontrollsystem.
- STOP** *Under drift, metall deler av apparatet er oppvarmet. Du må ikke berøre dem med hendene når apparatet er koblet til strømmettet. Ta aldri på innvendige flater av det oppvarmede apparatet.*
- Produkter kan brenne, slik at apparatet skal ikke brukes i nærheten av eller under brennbare materialer slik som gardiner.

- Ta apparatets støpsel ut av stikkkontakten etter bruk samt under rengjøring og flytting. Ta strømledning ut av stikkkontakten med tørre hender og ta den i støpselet og ikke i ledningen.
 - Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmekilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.
- STOP** *MERK: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.*
- Ikke dekk apparat under drift. Det kan føre til overopphetting og skade på apparatet.
 - Apparatet må ikke brukes utendørs: hvis en væske kommer på kontaktledninger eller fremmedlegemer kommer inn i apparatet det kan føre til alvorlige skader.
- STOP** *OPPMERKSOMHET! For å hindre at feil bruk av apparatet og forekomsten av utenlandske lukt under bruk, må du ikke la væsken ingredienser og matrester til å få mellom platene og kroppen av apparatet.*
- Kople alltid fra apparatet, og la det bli avkjølt før rengjøring. Ved rengjøring av enheten, følg retningslinjene for rengjøring og generelt vedlikehold.
- STOP** *DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!*
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.

- Oppbevar emballasjene (plastfilm, skumplast og annet) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

STOP

ADVARSEL! Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.



FORSIKTIG! Varm overflate!

Spesifikasjon

Modell	SteakMaster RGM-M816P-E
Strøm	1800-2100 W
Spenning	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrisk sikkerhet	klasse I
Beskyttelse mot overoppheting	tilgjengelig
Kroppen materiale	rustfritt stål, plast
Belegget på platen	non-stick
Automatisk bestemmelse av matlaging tid	tilgjengelig
Automatisk bestemmelse av tykkelse produktet	tilgjengelig
Automatisk avstenging	på slutten av matlaging
Skjerm	LCD med bakgrunnsbelysning
Indikasjon på graden av steking	tilgjengelig
Automatiske programmer	7
Manuell modus	tilgjengelig
Temperatur regulering	70-230°C, 10°C trinn
Justere matlaging tid	1-88 minutter, 1 minutt trinn
Dimensjoner	377 × 327 × 161 mm
Størrelse på arbeidsflaten	244 × 313 mm
Netto vekt	4,9 kg
Lengde på strømledning	0,8 m

Leverer pakken




Grill stekeovn	1 stk.
Bakerverer panorere RAM-BP1	1 stk.
Uttakbar dryppskål for å samle olje/fett	1 stk.
Demonterbare paneler med integrert varmelement	2 stk.
Oppskrift bok	1 stk.
Brukerveiledning	1 stk.
Bestill service	1 stk.

Produsenten har rett til å gjøre endringer i design, konfigurasjon, så vel som i de tekniske egenskapene til produktet i løpet av kontinuerlig forbedring av sine produkter uten ytterligere varsel for disse endringene. Spesifikasjonen gjør en feil på ±10%.







Deleliste (skjema A1, side 3)

1. Håndtak
2. Panelet koble fra-knappen
3. Flyttbare plater med integrert oppvarming elementer for jevn varmedeling
4. Grøtt avløp med olje/fett
5. Limiter
6. Base med strømledningen oppbevaringsrom
7. Kontroll panel
8. Gummifester
9. Strømledningen
10. Uttakbar dryppskål for å samle olje/fett
11. Bakerverer panorere

Kontrollpanel (skjema A2, side 4)

1. Knappen  for å slå på / av apparatet
2. **M**-knappen for å skifte til manuell modus
3. Automatisk matlaging program indikatorer:
  – avriming/oppvarming


NOR

-  – matlaging bacon
-  – tilberedning av fjærkre
-  – pølser
-  – matlaging kjøtt
-  – tilberedning av fisk
-  – matlaging kotelettene og burgere

4. Manuell matlaging modus indikator
5. Kokedid indikator
6. Matlaging temperatur indikator
7. Stadier av kokeprosessen:
PRE-HEATING – foreløpige oppvarming
START TO COOK – klar til bruk
RARE – svak steking
MEDIUM – middels sjeldne
WELL DONE – sterk steking
8. Matlaging prosessen indikator
9. **OK**-knappen – to start the heating process
10. Encoder – rotary styrespaken for å velge den automatiske matlaging programmet, endre temperatur og tid

I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Forsiktig ta apparatet og tilbehør ut av boksen. Fjern all emballasje og reklameskiltene.

 *Sørg for å bevare på plass varselkiltene, klistremerker (om de finnes) og merke med produktets serienummer på utvendig overflate av apparatet!*

Etter transportering eller lagring ved lave temperaturer apparatet skal holdes ved romtemperatur i minst 2 timer før å sette det i gang.

Avspole strømledning. Tørk apparatets overflate med en fuktig klut. En fremmed lukt ved første gangs bruk er ikke noe feil eller apparatets funksjonssvikt.


Plasser apparat på et jevnt og sikkert underlag slik at den varme dampen som kommer fram under lokket ikke traff tapeter, dekorative beklædninger, elektroniske enheter og andre gjenstander eller materialer som kan bli påvirket av høy fuktighet og temperatur.

Før du tar apparat i bruk kontroller at ytre og synlige indre deler har ingen skader, sprekker eller andre defekter.

II. DRIFT AV APPARATET

Smart matlaging modus


Matlaging er kun tillatt med lokket lukket. Når du bruker denne modusen, matlaging tid bestemmes automatisk av apparatet, basert på den valgte type produkt og tykkelse. Du kan kontrollere graden av steking i henhold til din smak og fjerne forberedt produktet på noe tidspunkt.

1. Forberede ingrediensene i henhold til den valgte oppskriften.
2. Koble apparatet til strømmettet, apparatet vil gi et pip, hele panelet indikasjon vil komme på i noen sekunder og går av.
3. Slå på apparatet ved å trykke på knappen , displayet vil komme på.
4. Sørg for at apparatet lokket er lukket.
5. Roter encoder for å velge ønsket matlaging programmet. Indikatoren for det valgte programmet vil blinke.
6. Trykk **OK** for å bekrefte. Apparatet vil gi et pip, oppvarming prosessen vil starte, og matlaging-indikatoren vil blinke i PRE-HEATING scenen.


7. Når ønsket temperatur er nådd, apparatet vil produsere 3 korte pipetoner; matlaging-indikatoren lyser kontinuerlig på PRE-HEATING scenen og blink på START TO COOK scenen. Løft lokket av apparatet av håndtaket og sette produkter på nedre plate.


 *Non-stick belagte plater i de fleste tilfeller kan du å lage mat uten bruk av olje. Imidlertid, hvis det er nødvendig, kan du bruke en liten mengde av vegetabilsk eller smor til arbeide overflaten av platen.*

8. Trykk produkter med topp plate, må du ikke bruke overdreven kraft. I løpet av noen få sekunder, og apparatet vil fastslå tykkelsen av produkter og matlaging tid, nedtellingen av matlaging tid vil begynne. Du kan kontrollere graden av tilrettelagging av produktet, med fokus på matlaging prosessen indikatoren, for eksempel, for å få kjøttet er svak steking, fjern det når indikatoren på RARE scenen vil slutte å blinke, og vil være på hele tiden. Tilsvarende kontinuerlig på MEDIUM indikatoren betyr at en middels grad av steking, og WELL DONE – en sterk grad av steking. Hver gang du endrer graden av steking apparatet vil produsere 5 lange pipetoner.

 *I tite/oppvarming, matlaging indikatoren viser trinnene i programmet. På slutten av programmet, og apparatet slår seg automatisk av.*


 *For optimale resultater, kan du følge instruksjonene i oppskriften i boken som følger med apparatet.*


9. På slutten av matlaging (når matlaging indikatoren slutter å blinke på WELL DONE scene) apparatet vil produsere 3 lange pipetoner og slå seg av automatisk. Du kan slå av apparatet manuelt når som helst ved å trykke på knappen . Løft forsiktig lokket av apparatet og fjern produkter ved hjelp av parkett eller silikon kjøkkenutstyr.
10. Koble apparatet fra strømmettet, rene apparatet i henhold til anbefalingene i „Pleie av apparatet“ delen.


 *Ikke bruk metall kjøkkenredskaper – de kan skade non-stick belegg på platen.*


Det anbefales å rengjøre apparatet etter hvert produktet del i 1 minutt etter bruk for å unngå uttørring av mat rester, noe som vil komplisere ytterligere rengjøring.

Manuell modus matlaging

Det er lov til å lage mat med lokket lukket og åpen. Du kan også bruke apparatet i grill-modus ved å trykke på limiter og åpning av apparatet lokket 180°, som vist i ordningen  (side 5).

1. Forberede ingrediensene i henhold til den valgte oppskriften.
2. Koble apparatet til strømmettet, apparatet vil gi et pip, hele panelet indikasjon vil komme på i noen sekunder og går av.
3. Slå på apparatet ved å trykke på knappen , displayet vil komme på.
4. Trykk på **M**-knappen for å slå på apparatet til manuell modus. Manuell modus og steketemperatur indikatorer vil blinke.
5. Ved å rotere encoder, angi matlaging temperatur på mellom 70 og 230°C i 10°C trinn.
6. Trykk på **M**-knappen for å bytte til matlaging tid-innstillingen. Ved å rotere encoder, angi matlaging temperatur på mellom 70 og 230°C i 10°C trinn. Trykk på **M**-knappen for å bytte til matlaging tid-innstillingen.


 *Hvis matlaging tid har blitt satt til „00“, apparatet vil automatisk slå seg av når den innstilte temperaturen er nådd.*

7. Trykk på **OK**-knappen for å starte oppvarming prosessen, matlaging prosessen indikatoren vil blinke på den PRE-HEATING etappen.
8. Når ønsket temperatur er nådd, apparatet piper 3 ganger; matlaging indikatoren vil på kontinuerlig på PRE-VARMEAN-LEGG scenen, og kommer på vekselvis på de resterende etappene. En minutt-til-minutt nedtelling av matlaging tid vil begynne. Plassere produktene på apparatet plater eller installere bakvarmer panorerer med ingredienser på nedre plate av grillen (lavere topp-plate, må du kontrollere at det sitter fast mot bakvarmer panorerer).
9. I denne modusen er det en konstant oppvarming av platen. På slutten av matlaging, apparatet vil produsere 3 lange pipetoner og slå seg av automatisk. Du kan slå av apparatet manuelt ved å trykke på knappen . Løft forsiktig lokket av apparatet og fjern produkter ved hjelp av parkett eller silikon kjøkkenutstyr.
10. Koble apparatet fra strømmettet, rene apparatet i henhold til anbefalingene i „Pleie av apparatet“ delen.

 *Fjern bakvarmer panorerer med kjøkken vatter for å unngå brannskader.*

Feil under matlaging og deres løsning

Problemet	Årsak	Løsning
Fattet var kokt	Åpning av apparatet under kokeprosessen	Ikke åpne lokket på maskinen før den anbefalte tiden under matlaging
	Produktet er plassert på den kalde plate	Sette produktet på oppvarmet plate
	Ikke nok matlaging tid	Øke matlaging tid
Parabolen brenner	Produktet bør være forberedt på å bruke olje	Smør oppvarmet plate med olje
	Retten tar for lang tid å lage mat	Justere matlaging tid
Parabolen tørker opp	Retten tar for lang tid å lage mat	Justere matlaging tid
Parabolen pinner	Lang matlaging uten olje	Smør inn plate med olje eller forkorte matlaging tid

 For optimalt resultat anbefaler vi at du bruker den medfølgende oppskrift bok.


III. PLEIE AV APPARATET

Før du rengjør apparatet, og kontroller at den er koblet fra strømmen og helt avkjølt. Rengjør apparatet etter bruk.

Ikke plasser apparatet kroppen, støpsel og strømkabel under vann eller senker dem ned i vann.

Ikke bruk svamper med slipende hardt belegg og enhver kjemisk aggressive eller andre stoffer som ikke er anbefalt for bruk sammen med gjenstander i kontakt med mat. Bruk bare den myke siden av svampen!

Se ordningen **A4**, side 6 for rengjøring av avtakbar metall paneler. På slutten av denne prosedyren, må du tørke den plater med en tørr, myk klut eller et papirtørkle.

 Denne metoden er mest effektiv i et minutt etter at du kobler apparatet fra strømmen, så vær forsiktig så du ikke berører apparatet for å unngå brannskader.

Flyttbare plater kan også vaskes i oppvaskmaskin.

For fjerning og installasjon av avtakbar metall paneler, se ordningen **A5**, side 7.

Under kokeprosessen, fett og olje strømme gjennom spesielle fordypninger i platene i pannen. Ren skuffen, plater og bakervarer panorerer på begge sider etter hvert bruk, skylle i lukket vann med en mild såpe.

Holdte varmelementene ren. Tilstedeværelsen av smuss på kontakter som kan føre til at apparatet ikke fungerer. La platene er helt tørt ved romtemperatur før du installerer inn i apparatet.

Lagring og transport

Ren og tørt alle deler av apparatet helt opp før lagring og gjenbruk. Oppbevar apparatet på et tørt, godt ventilert sted vekk fra varme apparater og direkte sollys.

Under transport og lagring det er forbudt å utsett enheten for mekaniske påvirkninger som kan føre til skade på enheten og/eller krenkelse av integriteten til pakking.

Det er nødvendig for å beskytte emballasje av enheten mot vann og andre væsker.

IV. VALGFRITT TILBEHØR


(selges separat)

Å kjøpe ekstra tilbehør til grillen ovenn SteakMaster RGM-M816P-E og lær om nye produkter fra REDMOND se nettsiden www.redmond.company eller i butikker av offisielle forhandlere.

V. FØR DU KONTAKTER SERVICE CENTER

Problemet	Mulig årsak	Løsning
Apparatet slår seg ikke på	Apparatet er ikke koblet til strømmen	Koble til apparatet strømledningen til strømmen
	Det er ingen spenningen i den elektriske stikkkontakten	Koble apparatet til en stikkontakt som virker
Automatisk matlaging programmer er ikke i gang, oppvarming prosessen av platene ikke starter	Apparatet lokket er åpent	I nærheten av apparatet lokk
Under driften av apparatet det var en fremmed lukt	Apparatet er nye, lukten kommer fra den beskyttende belegg	Dette er ikke en feil. Lukten vil forsvinne etter noen starter
Flyttbare plater ikke passer tett til kroppen eller falle ut	Braketter for montering platene har ubent	Bøy braketter for å feste platene

NOR

 Hvis problemet vedvarer, kan du kontakte et autorisert servicesenter.




Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forurensningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedørende brukte elektriske og elektroniske apparater.


Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

 Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kan forlenges ved riktig bruk.

Bruks- og sikkerhetsanvisninger i denne håndboken omfatter ikke alle mulige situasjoner som kan oppstå under drift av apparatet. Ved å drive dette apparatet må man bruke sunn fornuft og være forsiktig og oppmerksom.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.
- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder eller i andre slike forhold der ikke – industriell bruk. Industriell eller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabelen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordat.
- Aldri la apparatet være uten oppsyn når det er i bruk. Apparatet er ikke beregnet til bruk med en ekstern timer eller et fjernkontrollsystem.
- Låmna inte fungerande apparaten utan tillsyn. Apparatet är inte avsedd för att användas tillsammans med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

 *Under drift värms apparatens metalldelar upp. Rör dem inte med händerna när apparaten är ansluten till elnätet. Vidrör aldrig den oppvärmda apparatens inre ytor.*

- Produkterna kan brinna, så apparaten får inte användas i nærheten av eller under brandfarliga material såsom gardiner.
- Ta ut apparaten från eluttaket efter användningen samt under rengjøring og flytting. Ta ut sladden med torra h nder, ta det på kontakten, inte tr den.
- Dra inte sladden vid d r r ppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller m belkanter.
-  *KOM IHÅG! Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedlbart bytas i service-center.*
- Täck inte apparaten när den  r på. Det kan orsaka apparatens överhettning och kr ngel.
- Det  r förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
-  *LYSTRING! För att förhindra felaktig användning av apparaten och förekomsten av främmande lukt under drift, l t inte flytande ingredienser och matpartiklar komma mellan plattorna och apparatens kropp.*
- Innan rensning av varan, se till att den  r bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruksjoner.
-  *DET ER FORBUDT   dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstr mmer!*
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8  r, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.

- Oppbevar emballasjene (plastfilm, skumplast og annet) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

STOP

ADVARSEL! Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.



FORSIKTIG! Varm overflate!

Spesifikasjon

Modell	SteakMaster RGM-M816P-E
Makt	1800-2100 W
Spänning	220-240 V, 50/60 Hz
Elsikkerhet, klasse I
Overhettningsskydd, tillgänglig
Kroppsmaterial, rostfritt stål, plast
Belægning av plattor, non-stick
Automatisk bestämning av tillagningstiden, tillgänglig
Automatisk bestämning av produktjockleken, tillgänglig
Automatisk avstängning, i slutet av tillagningen
Visa, LCD med bakgrundsbelysning
Indikation av graden av rostning, tillgänglig
Automatiske program, 7
Manuellt läge, tillgänglig
Temperaturreglering, 70-230°C, i steg om 10°C
Justera tillagningstiden, 1-88 minuter, i steg om 1 minut
Dimension, 377 × 327 × 161 mm
Arbetsytans storlek, 244 × 313 mm
Nettovikt, 4,9 kg
Nätsladden längd, 0,8 m

Leveranspaket




Grill tugn	1 st.
Bakform RAM-BP1	1 st.
Avtagbar droppbricka för att samla olja / fett	1 st.
Avtagbara paneler med integrerat värmeelement	2 st.
Receptbok	1 st.
Användarhandbok	1 st.
Servicebok	1 st.

Tillverkaren har rätt att göra ändringar i design, konfiguration samt i produktens tekniska egenskaper under kontinuerlig förbättring av sina produkter utan ytterligere meddelande om dessa förändringar. Spesifikasjonen tillåter ett fel på ±10%.







Reservdelslista (schema A1, sida 3)

1. Hantera
2. Panelen kopplar knappen
3. Avtagbara plattor med integrerte varmelement for jævn varmefordelning
4. Dike avlopp med olja / fett
5. Begrensare
6. Bas med forvaringsfack for netsladd
7. Kontrollpanel
8. Gummifasten
9. Nætsladd
10. Avtagbar droppbricka for att samla olja / fett
11. Bakform

Kontrollpanelen (schema A2, sida 4)

1. Knapp  for att slå på / stंगा av apparaten
2. **M**-knappen for att växla till manuellt läge
3. Automatisk matlagning program indikatorer:
  – avfrostning / oppvarming

SWE

-  – matlagning bacon
-  – matlagning fjäderfå
-  – matlagning korv
-  – matlagning kött
-  – matlagning fisk
-  – matlagning kotletter och hamburgare

4. Indikator för manuell tillagningsläge
5. Tillagningstid indikator
6. Indikator för tillagningstemperatur
7. Steg i matlagningsprocessen:
 - PRE-HEATING – preliminär uppvärmning
 - START TO COOK – redo att arbeta
 - RARE – svag rostning
 - MEDIUM – medium sällsynt
 - WELL DONE – stark rostning
8. Tillagningen indikator
9. **OK** knappen – för att starta uppvärmningen
10. Pulsgivare – Rotary joystick för att välja det automatiska tillagningsprogrammet, ändra temperatur och tid

I. INNAN DU ANVÄNDER

Ta försiktigt apparaten ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial och dekal.

 *Det är nödvändigt att spara alla varningsklister, markeringsskyltar (om de finns) och skylten med serienummer på kroppen av apparaten!*

Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar.

Rulla ut elsladden. Behandla kroppen av apparaten med en våt duk. En obehörig doft vid första användningen är inte en följd av apparatens fel.


Placera apparaten på en hård jämn horisontell yta så att varm ånga som bildas under locket inte träffar tapeter, dekorativa beläggningar, elektroniska apparater och andra föremål och material som kan drabbas av högre temperaturer och fukt.

Innan användning kontrollera att externa och synliga inre delar av apparaten inte har skador, sprickor och andra defekter.


II. DRIFT AV APPARATEN

Smart tillagningsläge

Matlagning är endast tillåten med locket stängt. Vid användning av detta läge bestäms tillagningstiden automatiskt av apparaten, baserat på den valda typen av produkt och dess tjocklek. Du kan kontrollera graden av rostning enligt din smak och ta bort den beredda produkten när som helst.

1. Förbered ingredienserna enligt det valda receptet.
2. Anslut apparaten till elnätet, apparaten kommer att ge ett pip, hela panelindikeringen tänds i några sekunder och går av.
3. Slå på apparaten genom att trycka på knappen , displayen tänds.
4. Se till att locket är stängt.
5. Vrid kodaren för att välja önskat tillagningsprogram. Indikatorn för det valda programmet blinkar.
6. Tryck på **OK** för att bekräfta. Apparaten kommer att ge ett pip, uppvärmningsprocessen startar och kokindikatorn blinkar i PRE-HEATING steget.


7. När den önskade temperaturen har uppnåtts kommer apparaten att producera 3 korta pip; kokindikatorn kommer att vara påslagen kontinuerligt vid PRE-HEATING och blinka vid START TO COOK. Lyft locket på apparaten genom handtaget och lägg produkterna på den nedre plattan.


 *Non-stick belagda plattor i de flesta fall kan du laga mat utan användning av olja. Men om det behövs kan du applicera en liten mängd grönsaker eller smör på plattans arbetsyta.*

8. Tryck på produkterna med toppplattan, använd inte överdriven kraft. Inom några sekunder bestämmer apparaten produktens tjocklek och tillagningstiden, nedräkningen av tillagningstiden börjar. Du kan kontrollera graden av beredskap av produkten, med fokus på tillagningsprocessen indikator, till exempel, för att få köttet är svag rostning, ta bort den när indikatorn i sällsynta skede kommer att sluta blinka och kommer att vara på kontinuerligt. På samma sätt betyder den kontinuerligt på MEDELINDIKATORN en medelhög grad av rostning och bra gjort – en stark grad av rostning. Varje gång du ändrar rostningsgraden ger apparaten 5 långa pip.

 *I upptämnings - /uppvärmningsläget anger tillagningsindikatorn programmets steg. I slutet av programmet stängs apparaten automatiskt av.*


 *För bästa resultat, följ instruktionerna i receptboken som medföljer apparaten.*


9. Vid slutet av tillagningen (när tillagningsindikatorn slutar blinka i det välgjorda skedet) kommer apparaten att producera 3 långa pip och stängs av automatiskt. Du kan stänga av apparaten manuellt när som helst genom att trycka på knappen . Lyft försiktigt locket på apparaten och ta bort produkterna med hjälp av trä eller silikon köksredskap.
10. Koppla bort apparaten från elnätet; Rengör apparaten enligt rekommendationerna i avsnittet "Skötsel av apparaten".

 *Använd inte metall köksredskap-de kan skada plattans non-stick beläggning.*


Det rekommenderas att rengöra apparaten efter varje produkt del om 1 minut efter användning för att undvika torkning av matrester, vilket kommer att komplicera ytterligare rengöring.

Manuellt tillagningsläge

Det är tillåtet att laga mat med locket stängt och öppet. Du kan också använda apparaten i grillläge genom att trycka på begränsaren och öppna locket 180° enligt schemat  (sidan 5).

1. Förbered ingredienserna enligt det valda receptet.
2. Anslut apparaten till elnätet, apparaten kommer att ge ett pip, hela panelindikeringen tänds i några sekunder och går av.
3. Slå på apparaten genom att trycka på knappen , displayen tänds.
4. Tryck på **M**-knappen för att växla apparaten till manuellt läge. Indikatorerna för manuellt läge och tillagningstemperatur blinkar.
5. Genom att vrida kodaren ställer du in tillagningstemperaturen mellan 70 och 230°C i steg om 10°C.
6. Tryck på **M**-knappen för att växla till tillagningstiden. Genom att vrida kodaren ställer du in tillagningstiden mellan 1 och 88 minuter i steg om 1 minut. Tryck på **M**-knappen igen för att återgå till tillagningstemperaturen.

 *Om tillagningstiden har ställts in på "00" stängs apparaten automatiskt av när den inställda temperaturen har uppnåtts.*

7. Tryck på **OK**-knappen för att starta uppvärmningsprocessen, indikatorn för tillagningsprocessen blinkar i PRE-HEATING STEGET.
8. När den önskade temperaturen är uppnådd piper apparaten 3 gånger; kokindikatorn tänds kontinuerligt vid PRE-HEATING STEGET och tänds växelvis i de återstående stegen. En minut för minut nedräkning av tillagningstiden börjar. Placera produkterna på apparatplattorna eller montera bakplåten med ingredienser på grillens nedre platta (sänk den övre plattan, se till att den passar tätt mot bakplåten).
9. I detta läge finns en konstant uppvärmning av plattorna. Vid slutet av tillagningen avger apparaten 3 långa pip och stängs av automatiskt. Du kan stänga av apparaten manuellt genom att trycka på knappen . Lyft försiktigt locket på apparaten och ta bort produkterna med hjälp av trä eller silikon köksredskap.
10. Koppla bort apparaten från elnätet; Rengör apparaten enligt rekommendationerna i avsnittet "Skötsel av apparaten".

 *Ta bort bakpannan med kökshandskar för att undvika brännskador.*

Fel under tillagningen och deras lösning

Problem	Orsaka	Lösning
Skålen var underkokt	Öppna apparaten under tillagningen	Öppna inte locket på apparaten innan den rekommenderade tiden under tillagningen
	Produkten placeras på kallplattan	Sätt produkten på den uppvärmda plattan
	Otillräcklig tillagningstid	Öka tillagningstiden
Skålen brinner	Produkten ska beredas med olja	Smörj den uppvärmda plattan med olja
	Skålen tar för lång tid att laga mat	Minska tillagningstiden
Skålen torkar upp	Skålen tar för lång tid att laga mat	Minska tillagningstiden
Skålen pinnar	Lång matlagning utan olja	Smörj plattan med olja eller förkorta tillagningstiden

 *För bästa resultat rekommenderar vi att du använder den medföljande receptboken.*


III. SKÖTSEL AV APPARATEN

Innan du rengör apparaten se till att den är fränkopplad från elnätet och helt nedkyld. Rengör apparaten efter varje användning.

Placera inte apparaten, kontakten och nätsladden under vatten eller doppa dem i vatten.

Använd inte svampar med slipande hård beläggning och kemiskt aggressiva eller andra ämnen som inte rekommenderas för användning med föremål i kontakt med mat. Använd endast den mjuka sidan av svampen!

Se schema **A4**, sida 6 för rengöring av flyttbara metallpaneler. Vid slutet av denna procedur torka plattorna med en torr mjuk trasa eller pappershandduk.

 *Denna metod är mest effektiv inom en minut efter att du har kopplat bort apparaten från elnätet, så var försiktig så att du inte rör apparaten för att undvika brännskador.*

Avtagbara plattor kan också rengöras i diskmaskinen.

För borttagning och installation av flyttbara metallpaneler, se schema **A5**, sida 7.

Under tillagningsprocessen strömmar fett och oljan genom speciella tråg i plattorna i pannan. Rengör brickan, plattorna och bakplåten på båda sidor efter varje användning, skölj i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel.

Håll värmeelementen rena. Förekomsten av smuts på kontaktorna kan orsaka att apparaten misslyckas. Låt plattorna torka helt vid rumstemperatur innan de installeras i apparaten.

Lagring och transport

Rengör och torka alla delar av apparaten helt före förvaring och återanvändning. Förvara apparaten på en torr, ventilerad plats på avstånd från värmeapparater och direkt solljus.

Under transport och lagring är det förbjudet att utsätta enheten för mekaniska influenser som kan leda till skador på enheten och/eller kränkning av förpackningens integritet.

Det är nödvändigt att skydda enhetens förpackning från vatten och andra vätskor.

IV. EXTRA TILLBEHÖR


(säljs separat)

För att köpa ytterligare tillbehör till grillen ugn SteakMaster RGM-M816P-E och lära sig om nya produkter från REDMOND se hemsidan www.redmond.company eller i butikerna hos officiella återförsäljare.

V. INNAN DU KONTAKTAR SERVICECENTRET

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten slås inte på	Nätsladden är inte ansluten till elnätet	Anslut apparatens nätsladd till elnätet
	Det finns ingen spänning i eluttaget	Anslut apparaten till ett fungerande eluttag
Automatiska matlagningsprogram startas inte, uppvärmningsprocessen på plattorna startar inte	Locket är öppet	Stäng locket till apparaten
Under drift fanns en främmande lukt	Apparaten är ny, lukten kommer från den skyddande beläggningen	Detta är inte ett fel. Lukten kommer att försvinna efter några börjar
Avtagbara plattor passar inte tätt mot kroppen eller faller ut	Fästena för fästplattor har obent	Böj fästena för att säkra plattorna

SWE

 *Kontakta ett auktoriserat servicecenter om problemet kvarstår.*




Miljövämlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinningen. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållsopor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållsopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenade ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.

 Ennen käyttäjä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

Tässä ohjeessa olevat turvallisuusohjeet ja käyttöohjeet eivät koske kaikkia mahdollisia tilanteita, jotka voivat tapahtua laitteen käytön aikana. Laitetta käytettäessä käyttäjän on oltava järkevänä, varovaisena ja huolellisena.

TURVATOIMET

- Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jä ttämistä turvallisuusvaatimukset ja käyttöä säännöt.
 - Tämä sähkölaite on keittiökone, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittimissä. Laitteen käyttöä suurkeittimissä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
 - Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
 - Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen – Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
 - Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan, – tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.
 - Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai kaukosäätöjärjestelmän kanssa.
- STOP** *Käytön aikana laitteen metalliosia lämmitetään. Älä koske niihin käsilläsi, kun laite on kytketty verkkovirtaan. Älä koskaan koske lämmitetyn laitteen sisäpintoihin.*
- Tuotteet voivat palaa, joten laitetta ei saa käyttää tulenarkojen materiaalien, kuten verhojen, lähellä tai alla.
 - Ennen laitteen puhdistusta tai siirtoa irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta. Irrota virtajohto pistorasiasta kuivilla käsillä pistotulpasta, älä vedä johdosta.

- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

STOP *Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.*

- Älä pane mitään laitteen päälle sen käytön aikana. Tämä voi aiheuttaa laitteen ylikuumentumisen ja vaurioitumisen.
- Älä käytä laitetta ulkona. Kosteus tai vieraat esineet sen rungossa voivat aiheuttaa laitteen vakavia vaurioita.

STOP *HUOMIO! Väärän käytön estämiseksi laitteen ja esiintymisen vieraite hajuja käytön aikana, älä anna nesteiden ainesosat ja elintarvikkeiden hiukkasia saada välillä levyt ja runkoosat.*

- Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kytketty irti pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata tarkkaasti laitteen puhdistamisohjeita.

STOP *ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!*

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahtomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit pieniltä lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.

- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

STOP

HUOMIO! Älä käytä laitetta, jos siinä on mikä tahansa vika.



VAROITUS! Kuumaa pintaa!

Eritelmä

Malli	SteakMaster RGM-M816P-E
Teho	1800-2100 W
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz
Sähköturvallisuus	luokka I
Ylikuormennussuojaus	saatavilla
Kehon materiaali	ruostumaton teräs, muovi
Levyjen päällystäminen	muu kuin keppi
Kypsentämisaajan automaattinen määrittäminen	saatavilla
Tuotteen paksuuden automaattinen määrittäminen	saatavilla
Automaattinen sammutus	kokkauksen lopussa
Näyttö	LCD, taustavaloineen
Pasutusasteen ilmoittaminen	saatavilla
Automaattiset ohjelmat	7
Manuaalitila	saatavilla
Lämpötilasäätö	70-230°C, 10°C: n välein
Kokkausajan Mukauttaminen	1-88 minuuttia yhden minuutin välein
Mitat	377 × 327 × 161 mm
Työpinnan koko	244 × 313 mm
Nettopaino	4,9 kg
Napanuoran pituus	0,8 m

Toimituspaketti


Grilliuuni	1 kpl
Leivontapankki RAM-BP1	1 kpl
Öljyn/rasvan siirtämiseen tarkoitettu levytila	1 kpl
Irrotettavat paneelit, joissa on integroitu lämmityselementti	2 kpl
Reseptikirja	1 kpl
Käyttöohje	1 kpl
Palvelukirja	1 kpl








Valmistajalla on oikeus tehdä muutoksia suunnittelu, kokoonpano, sekä tuotteen tekniset ominaisuudet aikana jatkuvasti parantamaan tuotteitaan ilman erillistä ilmoitusta näistä muutoksista. Eritelmässä sallitaan ±10 prosentin virhe.

Osaluettelo (scheme A1, sivu 3)

1. Kahva
2. Paneelin irrotuspainike
3. Irrotettavat levyt, joissa on integroidut lämmityselementit edes lämmönjakelua varten
4. Juoksuhautaviemäri öljyllä/rasvalla
5. Rajoitin
6. Tukikohta, jossa on virtajohtosäilytysosasto
7. Ohjauspaneeli
8. Kumitulpat
9. Virtajohto
10. Öljyn/rasvan siirtämiseen tarkoitettu levytila
11. Leivontapannu

Ohjauspaneeli (scheme A2, sivu 4)


1. Painike  kytkääksesi laitteen päälle / pois päältä
2. M-painike siirrytään manuaalitilaan
3. Automaattiset keitto-ohjelman ilmaismimet:

-  – huurteen - / lämmitys
-  – paistettu pekoni
-  – kypsytävä siipikarja
-  – makkarat
-  – kypsytävä liha
-  – kypsytävä kala
-  – kokkauskylitit ja hampurilaiset

4. Käsiavalintailin osoitin
5. Kypsytysajan indikaattori
6. Keittolämpötilan indikaattori
7. Keittoprosessin vaiheet:
PRE-HEATING – esilämmitys
START TO COOK – valmis töihin
RARE – heikko paahto
MEDIUM – medium harvinainen
WELL DONE – vahva paahto
8. Ruoanlaitto prosessi-indikaattori
9. **OK**-painike – lämmitysprosessin käynnistämiseksi
10. Pakkaaja – pyörivä ohjaussauva automaattisen keitto-ohjelman valitsemiseksi, lämpötilan ja ajan muuttamiseksi

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTYSTÄ

Ota laite ja sen osat laatikosta varovasti. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainos-tarrat.

-  *Jätä paikoilleen kaikki mahdolliset varoitus- ja opastustarrat, sekä laitteen rungossa oleva sarjanumerotarra!*
Kuljetuksen jälkeen tai jos olet säilyttänyt laitetta matalalla lämpötilalla, jätä laite tasaantumaan huonelämpötilalla vähintään 2 tunniksi ennen kuin käynnistät sen.

Suurista virtajohto. Puhdista tuotteen runko kostealla liinalla. Vieras haju laitteen ensimmäisen käytön yhteydessä ei ole vian merkki.


Laita laite kovalle vaakapinnalle sillä tavalla, että kannen alta tuleva kuuma höyry ei pääsisi tapetteihin, koristepäällysteisiin, elektronisiin laitteisiin ja muihin esineihin ja materiaaleihin, jotka voivat vaurioitua kosteuden ja lämpötilan noustessa.

Varmista ennen käyttöä, että laitteen ulko- ja näkyvissä olevissa sisäosissa ei ole vaurioita, reunavikoja ja muita vikoja.

II. LAITTEEN TOIMINTA

Älykäs keittotila

Ruoanlaitto on sallittua vain kannen ollessa kiinni. Tätä moodia käytettäessä laite määrittää keittoajan automaattisesti valitun tuotetyypin ja sen paksuuden perusteella. Voit hallita paahattamisen astetta mukaan ja poistaa valmiin tuotteen missä tahansa vaiheessa.

1. Valmistusaineet valmistetaan valitun reseptin mukaisesti.
2. Kytke laite pistorasiaan, laite tuottaa äänimerkin, koko paneeli merkintä tulee muutaman sekunnin ja sammuu.
3. Kytke laite päälle painamalla painiketta , näyttö syttyy.
4. Varmista, että laitteen kansi on kiinni.
5. Kierrä pakkaajaa halutun keitto-ohjelman valitsemiseksi. Valitun ohjelman osoitin vilkkuu.
6. Paina **OK** varmistukseksi. Laite tuottaa äänimerkin, lämmitys prosessi alkaa, ja ruoanlaitto-merkkivalo vilkkuu PRE-HEATING etappi vaiheessa.


7. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, laite tuottaa 3 lyhyttä piippausta; ruoanlaitto merkkivalo on päällä jatkuvasti, PRE-HEATING -vaiheessa ja START TO COOK vaiheessa. Nosta laitteen kantta kahvasta ja laita tuotteet alalevylle.

 *Kiinnittämättömät levyt mahdollistavat useimmissa tapauksissa keittämisen ilman öljyn käyttöä. Kuitenkin, jos tarpeen, voit hakea pieni määrä kasvi-tai voita työtaisoissa levyt.*

8. Paina ylälevyllä varustettuja tuotteita, älä käytä liiallista voimaa. Muutaman sekunnin kuluessa, laite määrittää paksuus tuotteita ja ruoanlaitto aikaa, lähtölaskenta paisto aika alkaa. Voit hallita valmiusaste tuotteen, keskittyen ruoanlaitto prosessi indikaattori, esimerkiksi, saada liha on heikko paahtamalla, poista se, kun ilmaisain RARE vaiheessa lakkaa vilkkumasta ja palaa jatkuvasti. Vastaavasti jatkuva keskikokoinen indikaattori tarkoittaa keskimääräistä paahtamista ja WELL DONE – voimakasta paahtamista. Joka kerta, kun vaihdat laitteen paahtoastetta, se antaa viisi pitkää piippausta.

 *Sulatus - / lämmitystilassa keittomittari osoittaa ohjelman vaiheet. Ohjelman lopussa laite sammuu automaattisesti.*

 *Optimaalisten tulosten saavuttamiseksi on noudatettava laitteen mukana toimitettavan reseptikirjan ohjeita.*

9. Lopussa ruoanlaitto (kun ruoanlaitto merkkivalo lakkaa vilkkumasta WELL DONE vaihe), laite tuottaa 3 pitkää piippausta ja sammuu automaattisesti. Voit sammuttaa laitteen manuaalisesti missä tahansa vaiheessa painamalla painiketta . Nostetaan varovasti laitteen kantta ja poistetaan tuotteet puusilla tai silikonikeittovälineillä.


10. Irrota laite verkkovirrasta; puhdista laite suositusten mukaisesti "Laitteen Hoito" osiolla.

 *Älä käytä metallikeittolaitteita – ne voivat vaurioittaa levyjen pinnoittamattomuutta.*


On suositeltavaa puhdistaa laite jokaisen tuote-erän 1 minuutin käytön jälkeen, jotta voit välttää kuivaus ruoka jäämiä, mikä vaikeuttaa entisestään puhdistus.

Manuaalinen ruoanlaitto tilassa

Se saa keittää kansi suljettuna ja auki. Voit myös käyttää laitetta grilli tilassa painamalla rajoittimen ja avaa laitteen kansi 180° kaaviossa  (sivu 5).

1. Valmistusaineet valmistetaan valitun reseptin mukaisesti.
2. Kytke laite pistorasiaan, laite tuottaa äänimerkin, koko paneeli merkintä tulee muutaman sekunnin ja sammuu.
3. Kytke laite päälle painamalla painiketta , näyttö syttyy.
4. Paina **M**-painiketta vaihtaaksesi laitteen manuaalitalaan. Käsi käyttöinen tila ja keittolämpötilan ilmaisimet vilkkuvat.
5. Pakkaajaa kiertämällä keittolämpötila asetetaan 70-230°C: n välille 10°C: n lisäyksin.
6. Paina **M**-nappia vaihtaaksesi ruoka-ajan asetuksiin. Kiertämällä pakkaajaa asetetaan keitysaika 1-88 minuutiksi yhden minuutin välein. Paina **M**-nappia uudelleen, jotta lämpö palautuu.

 *Jos kypsennysaika on asetettu "00", laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.*

7. Paina **OK**-painiketta lämmityksen käynnistämiseksi, kypsytysprosessin osoitin vilkkuu PRE-HEATING vaiheessa.
8. Kun vaadittu lämpötila on saavutettu, laite piippaa 3 kertaa, ruoanlaitto-merkkivalo on päällä jatkuvasti, PRE-HEATING-vaiheessa ja mennään vuorotellen jäljellä olevat vaiheet. Ruoka-aika alkaa minuutti minuutilta. Laita tuotteita laitteen levyt tai asenta paistaminen pannulla ainekset alempi levy grilli (ala-ylä-levy, varmista, että se sopii tiiviisti vasten paistaminen pannulla).
9. Tässä tilassa levyjä kuumennetaan jatkuvasti. Lopussa ruoanlaitto, laite tuottaa 3 pitkää piippausta ja sammuu automaattisesti. Voit sammuttaa laitteen manuaalisesti painamalla painiketta . Nostetaan varovasti laitteen kantta ja poistetaan tuotteet puusilla tai silikonikeittovälineillä.
10. Irrota laite verkkovirrasta; puhdista laite suositusten mukaisesti "Laitteen Hoito" osiolla.

 *Leivinkaukalo poistetaan keittärintamalla palovammojen välttämiseksi.*

Virheet ruoanvalmistuksessa ja niiden liuos

Ongelma	Syy	Liuos
Ruokalaji oli liian kypsä.	Laitteen avaaminen kypsentämisen aikana	Älä avaa laitteen kantta ennen suositeltua keittoaikaa.
	Tuote asetetaan kylmälevylle	Laita tuote kuumentetulle levyllä.
	Riittämätön kypsytysaika	Lisää keittoaikaa
Astia palaa	Tuote tulee valmistaa öljyllä.	Rasvata lämmitetty levy öljyllä
	Ruoka kypsyy liian kauan.	Ruoanlaittoajan lyhentäminen
Astia kuivuu.	Ruoka kypsyy liian kauan.	Ruoanlaittoajan lyhentäminen
Lautasantenni tarttuu.	Pitkäaikainen keittäminen ilman öljyä	Öljylevyn rasvaaminen öljyllä tai keittoajan lyhentäminen

 Optimaaliseksi tuloksiksi suosittelemme toimitetun reseptikirjan käyttöä.


III. LAITTEEN HOITO

Ennen kuin puhdistat laitetta, varmista että se on irrotettu sähköverkosta ja täysin jäähtynyt. Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

Älä aseta laitteen runkoa, tulppaa ja virtajohtoa veden alle tai upota niitä veteen.

Älä käytä pesusieniä, joissa on hankaava kova pinnoite, tai kemiallisesti aggressiivisia tai muita aineita, joita ei suositella käytettäväksi ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien esineiden kanssa. Käytä vain sienien pehmeää puolta!

Ks. kaavio A4 (sivu 6), irrotettavien metallilevyjen puhdistuksessa. Tämän toimenpiteen jälkeen levyt pyyhkiään kuivalla, pehmeällä kankaalla tai paperipyyhkeellä.

 Tämä menetelmä on tehokkain minuutissa sen jälkeen, kun laite on irrotettu verkosta, jotta varo koskettamasta laitetta palovammojen välttämiseksi.

Irrotettavat levyt voidaan myös puhdistaa astianpesukoneessa.

Irrotettavien metallipaneelien poistaminen ja asentaminen: ks. kuvio A5, sivu 7.

Ruoanvalmistusprosessin aikana rasva ja öljy valuvat erityisten kaukalojen läpi levyissä astiaan. Puhdista tarjotin, levyt ja leivontalevy molemmilta puolilta kunkin käytön jälkeen ja huuhtelee se lämpimässä vedessä lieväällä pesuaineella.

Pidä lämmityselementit puhtaina. Kosketuksissa oleva lika voi aiheuttaa laitteen kaatumisen. Annetaan levyjen kuivua huoneenlämmössä ennen laitteeseen asentamista.

Varastointi ja kuljetus

Puhdista ja kuivaa kaikki laitteen osat kokonaan ennen säilytystä ja uudelleenkäyttöä. Säilytä laite kuivassa, tuuletetussa paikassa kaukana lämmityslaitteista ja suorasta auringonvalosta.

Kuljetuksen ja varastoinnin aikana on kiellettyä paljastaa laitteen mekaanisia osia, jotka voivat aiheuttaa vaurioita laitteeseen ja/tai rikkoo eheyden pakkaus.

Laitteen pakkaus on tarpeen suojata vedeltä ja muilta nesteiltä.

IV. VAPAAEHTOINEN ASUSTE

(myydään erikseen)

Ostaa lisävarusteita grilli uuni SteakMaster RGM-M816P-E ja oppia uusia tuotteita REDMOND katso verkkosivuilta www.redmond.company tai virallisten jälleenmyyjien myymälät.

V. ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ PALVELUKESKUKSEEN

Ongelma	Mahdollinen syy	Liuos
Laitte ei käynnisty	Virtajohto ei ole kytketty verkkovirtaan	Kytke laitteen virtajohto verkkovirtaan
	Ei ole jännitteen pistorasiaa	Kytke laite sähkövirtaan
Automaattisia keitto-ohjelmia ei käynnistetä, levyjen lämmitys ei käynnisty	Laitteen kansi on auki	Sulje laitteen kansi
Operaatioissa oli vierasta hajua.	Laitte on uusi, haju tulee suojaava pinnoite	Tämä ei ole toimintahäiriö. Haju katoaa muutaman alun jälkeen.
Irrotettavat levyt eivät sovi tiukasti kehoon eivätkä putoa ulos	Kiinnityslevyjen kiinnityskorvakkeet eivät ole	Taivuta sulkuja levyjen kiinnittämiseksi



Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun palvelukeskukseen.



Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys

Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavonomaisten kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteen omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokaiden raaka-ainien käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta.

Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan merkin.

Yleisohjeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrätystä varten koko EU-alueella.

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

Šiame vadove pateikiamos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų situacijų, kurios gali sudaryti 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 eksploataavimo taisyklių.
- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas būtuose, užmiėsčio namuose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploataavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploataavimo 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-E
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	tuo 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:
  – 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 gabentas 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 gaminis pyptelėjimą, 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 gaminis pyptelėjimą, prasidės šildymo procesas, o virimo indikatorius mirksi išankstinio šildymo etape.


7. Kai pasiekama pageidaujama temperatūra, prietaisas pagamins 3 trumpus pyptelėjimus; 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, nenaudokite pernelyg 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 pyptelėjimai.

 *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 gaminis 3 ilgus pyptelėjimus ir automatiškai išjungtas. Prietaisą galite išjungti rankiniu būdu bet kuriame etape paspausdami mygtuką . Svečiai 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 nelipnius 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 atidarius prietaiso dangtį 180°, kaip parodyta schemoje **A3** (puslapis 5).*

1. Paruoškite ingredientus pagal pasirinktą receptą.
2. Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo, prietaisas gaminis pyptelėjimą, 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 pereinumėte 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 pypteli 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 pyptelėjimus ir automatiškai išjungtas. Prietaisą galite išjungti rankiniu būdu paspausdami mygtuką . Svečiai 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 kepimo skardą naudodami virtuvės kumštinę 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 kepimo laikas	Virimo laiko reguliavimas
Indelis degina	Produktas turi būti paruoštas naudojant aliejų	Sutepkite šildomą plokštelę aliejumi
	Indelis trunka per ilgai virti	Virimo laiko reguliavimas
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 įsitikinkite, kad jis yra atjungtas nuo maitinimo tinklo ir visiškai atšaldomas. Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Nedėkite prietaiso korpusą, 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 besijiečiančiais 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 kepimo 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, prietaisas ir (arba) pažeidžiant sąžiningumo, pakavimą.

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-E 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 nepasideda	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 pradžios
Išimamos plokštes nėra tvirtai priguldomos prie kūno arba iškrenta	Kronšteina tvirtinimo plokštės turi bent	Sulenkite laikiklius, kad apsaugotumėte plokštes

LTU

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



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos 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-E
Jauda	1800-2100 W
Spriegums	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

LVA

-  – 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 cietas, 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 pārlicinieties, 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. Izmantojot 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. Pārlicinieties, 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 darbu vismai 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 apdezināšanas, un WELL DONE – spēcīgu pakāpi cepetim. Katru reizi, kad maināt pakāpi apdezināšanas ierīci ražos 5 ilgi pikstieni.



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



Lai iegūtu optimālus rezultātus, izpildiet norādījumus receptšu 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. Nospiediet pogu **M**, lai pārslēgtos uz 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, pārlicinieties, 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 jāsaņem, izmantojot eļļu	Uzmauciet apsildāmo plāksni ar eļļu
	Trauks aizņem pārāk ilgu laiku, lai pagatavotu	Samaziniet gatavošanas laiku
Trauks izžūst	Trauks aizņem pārāk ilgu laiku, lai pagatavotu	Samaziniet gatavošanas laiku
Trauku nūjas	Ilgi pagatavošana bez eļļas	Uzlieciet plāksni ar eļļu vai saīsiniet gatavošanas laiku


 *Lai iegūtu optimālās 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 **A4**, lapa 6 noņemamo metāla paneļu tīrīšanai. Šis procedūras beigās noslaukiet plāksnes ar sausu mikstu drānu vai papīra dvieli.

 *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 **A5**, lapa 7.

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

Saglabājiet sildelementus tīru. Netīrumu klātbūtne 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 integritātes pārkāpumu iepakojuma.

Išsargā iepakojumu ierīces no ūdens iekļūšanas un citiem šķidrumiem.


IV. IZVĒLES PIEDERUMI

(nospēkams atsevišķi)

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

V. PIRMS SAZINĀTIES AR SERVISU CENTRU

Problēma	Iespējams cēlonis	Risinājums
Ierīce nav ieslēgta	Strāvas vads nav pievienots elektrotīklam	Pievienojiet ierīces strāvas vadu elektrotīklam
	Elektrības kontaktlīdzda nav sprieguma	Savienojiet ierīci ar darba elektrības kontaktlīdzdu
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	Sāļieciet kronšteinus, lai nodrošinātu plāksnes

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



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija) Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtni 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 to 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 juhendumata 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 metallosad 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 kahvlit, 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 ääretga.

STOP

PIDAGE MEELES: elektrikaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel 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 tõsisid vigastusi.

STOP

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

- Pirms ierices tīrīšanas pārļiecinieties, 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 puhastada 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-E
Võim	1800-2100 W
Pinge	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrihoitusklass 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:

EST

- 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 reseptiraamatus 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 vilkuma.
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 toiduvalmistamise 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 soovitud keetmis-aega
	Toode asetatakse külmpaadile	Asetage toode kuumutatud plaadile
	Ebapiisav keetmisaeg	Keetmisaja reguleerimine
Taldrik põleb.	Toode tuleb valmistada õliga.	Määrige kuumutatud plaat õliga
	Roog võtab liiga kaua süüa	Vähendada toiduvalmistamise aeg
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 soovitate kasutada kaasolevat 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 kõvade pindadega käsnasid ja keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata kasutada toiduga kokkupuutuvate esemetega. Kasutage ainult pehme pool käsni!

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

 *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 nõudepesumasinas.

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

Ajal toiduvalmistamisprotsessi, rasva ja õli voolavad läbi spetsiaalse mõnaperioode plaadid kaussi. Pärast iga kasutuskorda puhastage salve, plaate ja küpsetusplaati mõlemalt poolt, loputades seda kerge pesuvahendiga soojas 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-E 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 kaitsekiht	See ei ole rike. Hais kaob pärast paari algust.
Eemaldatavad plaadid ei mahu tihedalt keha külge ega kuku välja	Kinnitusplaatide kinnitusklambrid peavad olema paindumatud	Plaatide kinnitamiseks painutage sulgusid

EST

 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 käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse

kogumispunktidesse. Sellega aitade 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.



Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.
- Nu lăsați fără supraveghere dispozitivul în acțiune. Aparatul nu este proiectat să funcționeze cu ajutorul unui timer extern sau a unui sistem de control de la distanță separat.

STOP

În timpul funcționării, părțile metalice ale aparatului sunt încălzite. Nu le atingeți cu mâinile atunci când aparatul este conectat la rețeaua electrică. Niciodată să nu atinge suprafețele interioare ale aparatului încălzit.

- Produsele pot arde, astfel încât aparatul nu trebuie utilizat în apropierea sau sub materiale inflamabile, cum ar fi perdelele.
- Deconectați dispozitivul din priza electrică după utilizare, precum și în timpul curățării sau deplasării. Extrageți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de ștecher, dar nu de cablul de alimentare.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golerile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răscucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

STOP

NU UITAȚI: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.

- Nu acoperiți dispozitivul în timpul funcționării. Acest lucru poate duce la supraîncălzirea și deteriorarea aparatului.
- Nu exploatați dispozitivul la aer liber – pătrunderea umidității sau a altor obiecte străine în interiorul corpului dispozitivului poate provoca deteriorări grave.

STOP

ATENȚIE! Pentru a preveni funcționarea incorectă a aparatului și apariția mirosului străin în timpul funcționării, nu permite ingredientelor lichide și particulelor alimentare pentru a obține între plăcile și corpul aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețea și se răcește complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

STOP

ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!

- Copiii în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost

instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.

- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.s.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

STOP **ATENȚIE!** Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.

ATENȚIE! Suprafață fierbinte!

Specificație

Model	SteakMaster RGM-M816P-E
Putere	1800-2100 W
Tensiune	220-240 V, 50/60 Hz
Siguranța electrică	clasa I
Protecția împotriva supraîncălzirii	disponibil
Materialul corporal	oțel inoxidabil, plastic
Acoerirea plăcilor	neaderente
Determinarea automată a timpului de gătit	disponibil
Determinarea automată a grosimii produsului	disponibil
Oprire automată	la sfârșitul gătitului
Afișează	LCD, cu backlight
Indicarea gradului de prăjire	disponibil
Programe automate	7
Mod manual	disponibil
Reglarea temperaturii	70-230°C, în trepte de 10°C
Ajustarea timpului de gătit	1-88 minute, în trepte de câte 1 minut
Dimensiuni	377 × 327 × 161 mm
Dimensiunea suprafeței de lucru	244 × 313 mm
Greutate netă	4,9 kg
Lungimea cablului de alimentare	0,8 m

Pachetul de aprovizionare


Cuptor de grătar	1 buc.
Tabla de copt RAM-BP1	1 buc.
Tavă detașabilă pentru colectarea uleiului/unsorii	1 buc.
Panouri detașabile cu element integrat de încălzire	2 buc.
Carnet de rețete	1 buc.
Manualul utilizatorului	1 buc.
Carnet de servicii	1 buc.

Producătorul are dreptul de a face modificări în proiectare, configurație, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul îmbunătățirii continue a produselor sale, fără a notificare ulterioară a acestor modificări. Specificațiile permit o eroare de ±10%.

Lista părților (schema A1, pagina 3)


1. Mâner
2. Buton de deconectare a panoului
3. Plăci detașabile cu elemente de încălzire integrate pentru distribuția chiar și a căldurii
4. Canal de scurgere cu ulei/grăsime
5. Limitator
6. Bază cu compartiment de păstrare a cablului de alimentare
7. Panou de control
8. Monturi din cauciuc
9. Cablu de alimentare
10. Tavă detașabilă pentru colectarea uleiului/unsorii
11. Tavă de copt

Panoul de control (schema A2, pagina 4)

1. Buton  pentru pornirea / oprirea aparatului
2. **M** buton – pentru trecerea la modul manual
3. Indicatori automați ai programului de gătit:

 – decongelare/încălzire

 – șuncă de gătit

 – păsări de curte pentru gătit

 – cărnați de gătit

 – carne de gătit

 – pește de gătit

 – cotlete de gătit și burgeri

4. Indicator modul de gătit manual

5. Indicatorul timpului de gătit

6. Indicator al temperaturii de fierbere

7. Etapele procesului de gătit:

PRE-HEATING – încălzire preliminară

START TO COOK – gata de muncă

RARE – prăjire slabă

MEDIUM – mediu rare

WELL DONE – prăjire puternică

8. Indicatorul procesului de gătit

9. **OK** button – pentru a începe procesul de încălzire

10. Joystick codificator – rotativ pentru a selecta programul de gătit automat, schimba temperatura și timpul

I. ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.



Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui!

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Desfășurați complet cablul de alimentare. Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă. Apariția unui miros străin la prima utilizare nu prezintă semne de deteriorare a dispozitivului.


Așezați dispozitivul pe o suprafață plană solidă orizontală astfel, ca aburul fierbinte ce iese de sub capac să nu nimerescă pe tapet, acoperirile decorative, dispozitivele electrice și alte obiecte sau materiale, care pot suferi de la ridicarea temperaturii și umidității.

Înainte de utilizare asigurativă că, că părțile interne și ex-terne vizibile nu sunt deteriorate, chipsuri și alte defecte.

II. FUNCȚIONAREA APARATULUI

Mod de gătit inteligent

Gătitul e permis doar cu capacul închis. Atunci când se utilizează acest mod, Timpul de gătit este determinat automat de aparat, pe baza tipului de produs selectat și a grosimii acestuia. Puteți controla gradul de prăjire în funcție de gustul dumneavoastră și scoateți produsul preparat în orice etapă.

1. Se prepară ingredientele în conformitate cu rețeta selectată.
2. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare, aparatul va produce un semnal sonor, întreaga indicație panou va veni pe timp de câteva secunde și du-te off.
3. Porniți aparatul prin apăsarea butonului  așșajul va intra.
4. Asigurați-vă că capacul aparatului este închis.
5. Rotiți codificatorul pentru a selecta programul de gătit dorit. Indicatorul programului selectat va clipi.

6. Apăsați **OK** pentru a confirma. Aparatul va produce un semnal sonor, procesul de încălzire va începe, iar indicatorul de de gătit va străluci în faza de PRE-HEATING.

7. Când temperatura dorită este atinsă, aparatul va produce 3 scurte semnale sonore; indicatorul de gătit va fi aprins continuu în faza de PRE-HEATING și va clipi la START TO COOK a găti. Se ridică capacul aparatului cu mânerul și se pun produsele pe placa inferioară.



Panourile cu acoperire neaderente, în majoritatea cazurilor, vă permit să gătiți fără a utiliza ulei. Cu toate acestea, dacă este necesar, puteți aplica o cantitate mică de legume sau unt pe suprafața de lucru a plăcilor.


8. Apăsați produsele cu placa de sus, nu se aplică forță excesivă. În câteva secunde, aparatul va determina grosimea produselor și timpul de gătit, numărătoare inversă a timpului de gătit va începe. Puteți controla gradul de pregătire al produsului, concentrându-vă pe indicatorul procesului de gătit, de exemplu, pentru a obține carnea este prăjire slabă, eliminați-l atunci când indicatorul în etapa rară se va opri intermitent și va fi pe continuu. În mod similar, indicatorul continuu pe MEDIUM înseamnă un grad mediu de prăjire și WELL DONE – un grad puternic de prăjire. De fiecare dată când schimbați gradul de prăjire aparatul va produce 5 bipuri lungi.



În modul decongelare/încălzire, indicatorul de gătit indică etapele programului. La sfârșitul programului, aparatul se va opri automat.



Pentru rezultate optime, urmați instrucțiunile din manualul de rețete furnizat împreună cu aparatul.

9. La sfârșitul gătitului (atunci când indicatorul de gătit se oprește intermitent la stadiul bine făcut), aparatul va produce 3 bipuri lungi și se oprește automat. Puteți dezactiva manual aparatul în orice etapă prin apăsarea butonului . Ridicați ușor capacul aparatului și scoateți produsele folosind ustensile de gătit din lemn sau din silcon.

10. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică; curățați aparatul în conformitate cu recomandările din secțiunea „Îngrijirea aparatului”.




Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal - acestea pot deteriora învelișul non-stick al plăcilor.

Se recomandă curățarea aparatului după fiecare porțiune de produs în 1 minut după utilizare, pentru a evita uscarea reziduurilor alimentare, ceea ce va complica curățarea în continuare.


Modul de preparare manuală

Este permis să se gătească cu capacul închis și deschis. Puteți utiliza, de asemenea, aparatul în modul grătar prin apăsarea limitatorului și deschiderea capacului aparatului 180°, astfel cum se arată în schema A3 (pagina 5).


1. Se prepară ingredientele în conformitate cu rețeta selectată.
2. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare, aparatul va produce un semnal sonor, întreaga indicație panou va veni pe timp de câteva secunde și du-te off.
3. Porniți aparatul prin apăsarea butonului  așșajul va intra.
4. Apăsați butonul **M** pentru a comuta aparatul în modul manual. Modul manual și indicatoarele de temperatură de gătit vor străluci.
5. Prin rotirea codificatorului, setați temperatura de gătit între 70 și 230°C în trepte de 10°C.
6. Apăsați butonul **M** pentru a comuta la stabilirea timpului de gătit. Prin rotirea codificatorului, setați timpul de gătit între 1 și 88 de minute în incremente de 1 minut. Apăsați butonul **M** din nou pentru a reveni la setarea temperaturii de gătit.



În cazul în care timpul de gătit a fost setat la „00”, aparatul se va opri automat atunci când temperatura setată este atinsă.

7. Apăsați butonul **OK** pentru a începe procesul de încălzire, indicatorul procesului de gătit va flash în faza de pre-încălzire.
8. Atunci când temperatura necesară este atinsă, aparatul va emite un semnal sonor de 3 ori; indicatorul de gătit va funcționa continuu în etapa de PRE-HEATING și va intra alternativ în etapele rămase. O numărătoare inversă minut cu minut a timpului de gătit va începe. Așezați produsele pe plăcile aparatului sau instalați panificația de copt cu ingrediente pe placa inferioară a grilajului (coborâți placa de sus, asigurați-vă că se potrivește bine pe pan de copt).
9. În acest mod, există o încălzire constantă a plăcilor. La sfârșitul gătitului, aparatul va produce 3 semnale sonore lungi și se va opri automat. Puteți opri manual aparatul apăsând butonul . Ridicați ușor capacul aparatului și scoateți produsele folosind ustensile de gătit din lemn sau din silcon.

10. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică; curățați aparatul în conformitate cu recomandările din secțiunea „Îngrijirea aparatului”.

 Scoateți capacul de copt folosind mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile.

Erori în timpul gătitului și a soluției acestora

Problema	Cauza	Soluție
Antena a fost insuficient gătită.	Deschiderea aparatului în timpul procesului de gătit	Nu deschideți capacul aparatului înainte de ora de gătit recomandată
	Produsul este plasat pe placa rece	Pune produsul pe placa încălzită
	Timp de gătit insuficient	Ajustarea timpului de gătit
Antena arde	Produsul trebuie preparat cu ulei	Unge placa încălzită cu ulei
	Mâncarea durează prea mult să fie gătită.	Reducerea timpului de gătit
Antena se usucă	Mâncarea durează prea mult să fie gătită.	Reducerea timpului de gătit
Mâncarea e lipicioasă	Gătit lung fără ulei	Unge farfuria cu ulei sau scurtează timpul de gătit


 Pentru rezultate optime, vă recomandăm utilizarea cartii de rețeta furnizate.

III. ÎNGRIJIREA APARATULUI

Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua de alimentare și complet răcit. Curățați aparatul după fiecare utilizare.

*Nu puneți corpul aparatului, plugul și cablul de alimentare sub apă sau scufundați-l în apă.
A nu se utiliza bureți cu învelși dur abrazivi și orice substanțe chimice agresive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru utilizare cu obiecte în contact cu alimentele. Utilizați numai partea moale a buretelui!*

A se vedea schema **A4**, pagina 6 pentru curățarea panourilor metalice detașabile. La sfârșitul acestei proceduri, ștergeți plăcile cu o cârpă uscată moale sau un prosop de hârtie.

 Această metodă este cel mai eficient într-un minut după deconectarea aparatului de la rețeaua electrică, astfel încât să fie atent să nu atingeti aparatul pentru a evita arsuri.

Plăcile detașabile pot fi, de asemenea, curățate în mașina de spălat vase.

Pentru îndepărtarea și instalarea panourilor metalice amovibile, a se vedea schema **A5**, pagina 7.

În timpul procesului de gătit, grăsimea și uleiul curge prin igheaburi speciale în plăci în tigeaie. Curățați tava, farfuriile și recipientele de copt pe ambele părți după fiecare utilizare, clătind în apă caldă cu un detergent ușor.

Păstrați elementele de încălzire curate. Prezența murdăriei pe contacte poate provoca eșecul aparatului. Se lasă plăcile să se usuce complet la temperatura camerei înainte de instalarea în aparat.

Depozitare și transport

Curățați și uscați complet toate părțile aparatului înainte de a le depozita și reutilizați. Depozitați aparatul întrun loc uscat, ventilat, departe de aparatele de încălzire și de lumina directă a soarelui.

În timpul transportului și depozitării, este interzisă expunerea aparatului la influențe mecanice care pot duce la deteriorarea aparatului și / sau la încălcarea integrității ambalajului. Este necesar să se protejeze ambalajul dispozitivului de apă și alte lichide.

IV. ACCESORII OPȚIONALE

(vândute separat)

Pentru a achiziționa accesorii suplimentare la grătarul SteakMaster RGM-M816P-E și de a afla despre noi produse de la REDMOND a se vedea site-ul www.redmond.company sau în magazinele dealerilor oficiali.

V. ÎNAINTE DE A CONTACTA CENTRUL DE SERVICII

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu pornește	Cablul de alimentare nu este conectat la rețeaua electrică	Conectează cablul de alimentare al aparatului la rețeaua electrică
	Nu există tensiune în priza electrică	Conectează aparatul la o priză electrică funcțională
Programele de gătit automate nu sunt pornite, procesul de încălzire a plăcilor nu începe	Capacul aparatului este deschis	Închideți capacul aparatului
În timpul operațiunii a fost un miros străin	Aparatul e nou, mirosul vine de la învelișul protector.	Nu e o defecțiune. Mirosul va dispărea după câteva începuturi.
Plăcile detașabile nu se potrivește bine cu corpul sau cad.	Paranteze pentru fixarea plăcilor nu sunt prevăzute	Îndoiiți parantezele pentru a asigura plăcile

 Dacă problema persistă, contactați un centru de servicii autorizat.



Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)


Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.

ROU

 Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

A használati útmutatóban szereplő biztonsági intézkedések nem fedik le az összes lehetséges helyzetet, amely a készülék felhasználása során felmerülhet. A készülék használata során a felhasználó járjon el a józan ész szellemében, legyen óvatos és figyelmes.

BIZTONSÁGI TECHNIKA

- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követéseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
 - Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétfélig házakban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártó a következményekért nem vállal felelősséget.
 - A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
 - Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
 - Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áramtűstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.
 - Használat közben ne hagyja a terméket felügyelet nélkül. A készüléket nem külső időzítő vagy külön távvezérlő rendszerrel kell működtetni.
- STOP** *Működés közben a készülék fém alkatrészeit fűtik. Ne érintse meg őket kézzel, ha a készülék csatlakoztatva van a hálózathoz. Soha ne érintse meg a fűtött készülék belső felületét.*
- A termékek éghetnek, így a készüléket nem szabad gyúlékony anyagok, például függönyök közelében vagy alatt használni.

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljzathoz használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

STOP *Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.*

- Ne fedje le a készüléket működés közben. A készülék túlmelegedéséhez és összetöréséhez vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.

STOP *Figyelem! A készülék helytelen működtetésének és az idegen szagok üzem közben történő előfordulásának megakadályozása érdekében ne hagyja, hogy a folyékony összetevők és az élelmiszerreszcsékek a készülék tányérjai és teste közé kerüljenek.*

- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját

STOP *TILOS készülék házát vízbe vagy vízszög alá helyezni!*

- 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai-, érzelmi- ill. szellemi képességű, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett használhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az

elektromos vezetékét tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.

- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.

STOP

FIGYELEM! A meghibásodott készülék bárminemű használata, tilos.



VIGYÁZAT! Forró felület!

Termékleírás

Minta.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Teljesítmény.....	1800-2100 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektromos biztonság.....osztály I
Túlmelegedés elleni védelem.....elérhető
Karosszéria anyaga.....rozsdamentes acél, műanyag
Lemezbevonat.....tapadásmentes
A főzési idő automatikus meghatározása.....elérhető
A termékvastagság automatikus meghatározása.....elérhető
Automatikus leállítás.....a főzés végén
Megjelenítés.....LCD, háttérvilágítással
A pörkölés mértékének feltüntetése.....elérhető
Automatikus programok.....7
Kézi mód.....elérhető
Hőmérsékletszabályzás.....	70-230°C, 10°C-os lépésekben
A főzési idő beállítása.....	1-88 perc, 1 perces lépésekben
Méretek.....	377 × 327 × 161 mm
A munkaterület mérete.....	244 × 313 mm
Nettó tömeg.....	4,9 kg
Tápkábel hossza.....	0,8 m

Ellátási csomag


Grillsütő.....	1 db.
Sütőlap RAM-BP1.....	1 db.
Cserélhető csepegtető tálca, hogy összegyűjtse az olaj/zsír.....	1 db.
Kivehető panelek integrált fűtőelemmel.....	2 db.
Receptkönyv.....	1 db.
Felhasználói kézikönyv.....	1 db.
Szervizkönyv.....	1 db.

A gyártónak jogában áll a termék tervezésében, konfigurációjában, valamint műszaki jellemzőiben további értesítés nélkül változtatni a termék folyamatos javítása során. A specifikáció ±10% os hibát tesz lehetővé.

Alkatrészek listája (séma A1, oldal 3)

1. Fogantyú
2. Panelkapcsoló gomb
3. Kivehető lemezek beépített fűtőelemekkel még hőelosztáshoz
4. Árokelszívás olajjal/zsírral
5. Határoló
6. A tápkábel tárolórekeszével ellátott alap
7. Vezérlőpult
8. Gumibot
9. Tápkábel
10. Cserélhető csepegtető tálca, hogy összegyűjtse az olaj/zsír
11. Tepsí


Vezérlőpult (séma A2, oldal 4)


1. Gomb  a készülék be- / kikapcsolásához
2. **M** gomb – kézi módba váltáshoz
3. Automatikus főzési program indikátorok:

HUN


 – leolvastás / fűtés


 – főzés szalonná

 – főzőbaromfi

 – főző kolbász

 – főzés hús


 – főzőhal

 – főzőlap és burger

- Kézi főzési mód jelző
- Főzési idő jelző
- Főzési hőmérséklet jelző
- A főzési folyamat szakaszai:
PRE-HEATING – előzetes fűtés
START TO COOK – készen áll a munkára
RARE – gyenge pörkölés
MEDIUM – közepesen ritka
WELL DONE – erős pörkölés
- Főzési folyamat indikátora
- OK** gomb – a fűtési folyamat elindításához
- Encoder – rotary joystick az automatikus főzési program kiválasztásához, a hőmérséklet és az idő megváltoztatásához

I. ELSŐ BEKAPCSOLÁS ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket és a tartozékokat a dobozól. Távolítsa el az összes csomagoló anyagot.

 *Ügyeljen arra, hogy helyén maradjanak a figyelmeztető címkék, az útmutató matricák és a sorozatszámot tartalmazó címke a készülék burkolatán!*

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

Putpona odmotajite kabel. Obrišite kučiste aparata vlačnom krpom, isperite uklonjive dijelove toplom vodom pomoću blage sapunice. Temeljito osušite sve dijelove uređaja prije spajanja na električnu mrežu.

Postavite aparat na ravnu, tvrdu, suhu vodovodnu površinu tako da vruća para koja izlazi iz poklopca ne pada na pozadinu, ukrašne premake, elektroničke uređaje i druge predmete ili materijale koji mogu biti izloženi visokoj vlažnosti i temperaturi. Prije uporabe provjerite da vanjski i vidljivi unutarnji dijelovi uređaja nemaju oštećenja, struganje i druge nedostatke.


II. A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE

Intelligens főzési mód


Főzés csak zárt fedél. E mód használatakor a készülék automatikusan meghatározza a főzési időt a kiválasztott terméktípus és vastagsága alapján. Az Ön ízlésének megfelelően szabályozhatja a pörkölés mértékét, az elkészített terméket pedig bármikor eltávolíthatja.


- Készítse el az összetevőket a kiválasztott recept szerint.
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz, a készülék sípol, a teljes panel kijelzése néhány másodpercre bekapcsol, majd kialszik.
- Kapcsolja be a készüléket a **U** gomb megnyomásával, a kijelző beindul.
- Ellenőrizze, hogy a készülék fedele zárva van-e.
- Forgassa el a kódot a kívánt főzőprogram kiválasztásához. A kiválasztott program jelzőfénye villogni fog.
- A megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot. A készülék hangjelzést ad, a főzőpohár elindul, a főzőpohár pedig az előmelegítési szakaszban villog.

- A kívánt hőmérséklet elérésekor a készülék 3 rövid hangjelzést ad, a főzőpohár folyamatosan világít az előmelegítési fázisban, majd a főzés megkezdésekor villog. Emelje fel a készülék fedelét a fogantyúnál fogva, és tegye a termékeket az alsó lemezre.


 *Nem bontal bevont lemezek a legtöbb esetben lehetővé teszi, hogy főzni olaj használatá nélkül. Azonban, ha szükséges, akkor alkalmazni egy kis mennyiségű zöldség vagy vaj a munkafelület a lemezek.*

- Nyomja meg a termékeket a felső lemez, ne alkalmazza a túlzott erő. Néhány másodpercen belül a készülék meghatározza a termékek vastagságát, a főzési időt, a sütési idő visszaszámlálását. Szabályozhatja a termék készültési fokát, összpontosítva a főzési folyamat jelző, például, hogy a hús gyenge pörkölés, távolítsa el, amikor a mutató a RARE szakaszban leáll villog, és folyamatosan világít. Hasonlóképpen, a folyamatos MEDIUM kijelző közepes fokú pörkölést jelent, WELL DONE – erős pörkölést. Minden alkalommal, amikor megváltoztatja a mértéke pörkölés a készülék 5 hosszú sípolás.

 *Leolvastás / fűtés módban a főzésjelző a program lépéseit jelzi. A program végén a készülék automatikusan kikapcsol.*

 *Az optimális eredmény érdekében kövesse a készülékhez mellékelt receptkönyv utasításait.*

- A főzés végén (ha a főzésjelző nem villog az WELL DONE fázisban) a készülék 3 hosszú hangjelzést ad, majd automatikusan kikapcsol. A készüléket manuálisan bármikor kikapcsolhatja a **U** gomb megnyomásával. Óvatosan emelje fel a készülék fedelét, majd fából vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon.
- Húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozáljzathoz; tisztítsa meg a készüléket a „Készülék gondozása” című rész ajánlásai szerint.

 *Ne használjon fém konyhai eszközöket – ezek károsíthatják a nem-batos bevont a lemezek.*

Az ételmiszer-maradékok szárításának elkerülése érdekében ajánlott a készüléket minden egyes termék adag után 1 percen belül tisztítani, ami megnehezíti a további tisztítást.

Kézi főzési mód

*A főzőlap zárt és nyitott tetejű. A készüléket barbecue módban is használhatja, ha megnyomja a limiter gombot, majd kinyitja a készülék fedelét 180° -kal, ahogy az a sémban **A3** (oldal 5) látható.*

- Készítse el az összetevőket a kiválasztott recept szerint.
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz, a készülék sípol, a teljes panel kijelzése néhány másodpercre bekapcsol, majd kialszik.
- Kapcsolja be a készüléket a **U** gomb megnyomásával, a kijelző beindul.
- Nyomja meg a **M** gombot a készülék kézi üzemmódba kapcsolásához. A kézi üzemmód és a főzési hőmérséklet jelzőfénye villogni fognak.
- A kódot a forgatásával állítsa be a főzési hőmérsékletet 70-230°C-ra 10°C-ra.
- Nyomja meg a **M** gombot a főzési idő beállításra való váltoáshoz. A kódot a forgatásával állítsa be a főzési időt 1-88 perc között 1 perces lépésekben. Nyomja meg ismét a **M** gombot a főzési hőmérséklet beállításához való visszatéréshez.

 *Ha a főzési idő „00” értékre van állítva, a készülék automatikusan kikapcsol a beállított hőmérséklet elérésekor.*

- Nyomja meg az **OK** gombot a fűtési folyamat elindításához, a főzési folyamat jelzőfénye az PRE-HEATING szakaszban villog.
- A szükséges hőmérséklet elérésekor a készülék 3-szor sípol; a főzőberendezés folyamatosan bekapcsolódik az előmelegítési fázisban, és felváltva kapcsol be a többi fázisban. Percről percre visszaszámlálás indul a főzési időtől. Helyezze a termékeket a készülék tányérjára, vagy helyezze fel a sütoedényt a grillsütő alsó lemezére való összetevőkké (a felső lemez alsó része legyen szorosan illeszkedik a sütőlapozh).
- Ebben a módban van egy állandó fűtés a lemezek. A főzés végén a készülék 3 hosszú hangjelzést ad, majd automatikusan kikapcsol. A készüléket kézzel is kikapcsolhatja a **U** gomb megnyomásával. Óvatosan emelje fel a készülék fedelét, majd fából vagy szilikonból készült konyhai eszközöket használjon.
- Húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozáljzathoz; tisztítsa meg a készüléket a „Készülék gondozása” című rész ajánlásai szerint.

 *Az égési sérülések elkerülése érdekében vegye le a sütőlapot konyhai kesztyűvel.*

Főzési és megoldási hibák

Probléma	Oka	Oldat
Az étel nyers volt.	A készülék felnyitása főzés közben	Ne nyissa fel a készülék fedelét az ajánlott idő előtt főzés közben
	A terméket a hideg lemezre kell helyezni	Tegye a terméket a fűtött lemezre
	Elégtelen főzési idő	Növelje a főzési időt
Az étel éget	A terméket olajjal kell elkészíteni.	Olajjal kenje meg a fűtött lemezt
	Az étel túl sokáig tart főzni.	Csökkenti a főzési időt
Az étel kiszárad	Az étel túl sokáig tart főzni.	Csökkenti a főzési időt
Az étel ragad	Hosszú főzés olaj nélkül	Olajjal kenje meg a tányért, vagy rövidítse le a főzési időt

 Az optimális eredmény érdekében javasoljuk a mellékelt receptkönyv használatát.


III. A KÉSZÜLÉK GONDOZÁSA

A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy le van-e húzva a hálózatról, és teljesen lehűt. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Ne tegye a készüléket a víz alá, ne dugja a tápkábelt vagy merítse vízbe.

Ne használjon csiszolóanyagot kemény bevonattal ellátott szivacsot, illetve olyan kémiai agresszív vagy más anyagot, amely nem ajánlott az étellel érintkezésbe kerülő tárgyak számára. Csak a szivacs puha oldalát használja!

A cserélhető fém panelek tisztításához lásd: séma **A4**, oldal 6. Az eljárás végén törölje le a lemezeket száraz, puha ruhával vagy papírtörölvél.

 Ez a módszer a készülék hálózati csatlakoztatása után egy perc belül a leghatékonyabb, ezért ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a készüléket az égési sérülések elkerülése érdekében.

Cserélhető lemezek is tisztítható a mosogatógépben.

A cserélhető fém panelek eltávolítását és telepítését lásd: séma **A5**, oldal 7.

A főzési folyamat során a zsír és az olaj a lemezekben lévő speciális vályúkban keresztül a serpenyőbe áramlik. Minden használat után tisztítsa meg mindkét oldalán a tálcát, a tányérokat és a sütőlapot, öblítse le meleg vízzel enyhén mosószerrel.

Tartsa tisztán a fűtőelemeket. Ha szennyeződés van az érintkezőkön, a készülék meghibásodhat. A készülékbe való beszerelés előtt hagyja, hogy a lemezek szobahőmérsékleten teljesen megszáradjanak.

Tárolás és szállítás

A készülék minden részét teljesen tisztítsa meg a tárolás és az újrahaználnál előtt. Tartsa a készüléket száraz, szellőztetett helyen, távol a melegítő berendezésektől és a közvetlen napfénytől.

Szállítás és tárolás során tilos a készüléket olyan mechanikai hatásoknak kitenni, amelyek a készülék károsodásához és/vagy a csomagolás sértettségének megsértéséhez vezethetnek.

A készülék csomagolását meg kell védeni a víztől és más folyadékoktól.

IV. OPCIONÁLIS TARTOZÉKOK

(külön megvásárolható)

A grill sütő SteakMaster RGM-M816P-E kiegészítő tartozékainak megvásárlásáról, valamint a REDMOND új termékeiről a weboldalon www.redmond.comany vagy hivatalos márkakereskedők üzleteiben.

V. MIELŐTT KAPCSOLATBA LÉPNE A SZERVIZKÖZPONTTAL

Probléma	Lehetséges ok	Oldat
A készülék nem kapcsol be	A tápkábel nincs csatlakoztatva a hálózathoz	Csatlakoztassa a készülék tápkábelét a hálózati csatlakozóhoz
	Nincs feszültség a konnektorban.	Csatlakoztassa a készüléket egy működő konnektorhoz
Automatikus főzési programok nem indul el, a fűtési folyamat a lemezek nem indul	A készülék fedele nyitva van	Zárja be a készülék fedelét
A művelet során volt egy idegen szag	A készülék új, a szag jön a védő bevonat	Ez nem meghibásodás. A szag eltűnik néhány kezdet után
Cserélhető lemezek nem illeszkednek szorosan a testhez, vagy esik ki	Zárójel rögzítőlemezhez nincs rögzítve	Hajlítsa meg a záróelemeket, hogy rögzítse a lemezeket

 Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon hivatalos szervizközponthoz.




Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt.

A használt (rég) készülékek nem dobatók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvévi helyekre kell szállítani, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyezőanyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő feliratokkal van ellátva.

Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.

 Prije korištenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte upute za uporabu i zadržite ga kao podsjetnik. Pravilna uporaba višenamjenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

Mjere opreza i instrukcije sadržane u ovim uputama ne obuhvaćaju sve moguće situacije koje mogu nastati pri rukovanju uređajem. Pri korištenju uređaja korisnik treba se rukovoditi zdravim razmišljanjem, biti oprezan i pažljiv.

SIGURNOSNE MJERE

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem sigurnosnih pravila i pravila uporabe proizvoda.
 - Ovaj je električni aparat namijenjen za upotrebu u kućanstvu, a može se koristiti u stanovima, vikendicama ili u drugim sličnim uvjetima neindustrijske namjene. Industrijska ili bilo koja druga zloupotreba aparata smatrati će se kršenjem pravilne upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedice.
 - Prije uključivanja višenamjenskog uređaja na napajanje, provjerite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamjenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili tvorničku pločicu proizvoda).
 - Koristite produžni kabel namenjen za električnu energiju koju troši višenamjenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabela.
 - Uključujte uređaj samo na utičnice koje imaju uzemljenje, – to je obvezatan zahtjev glede zaštite od strujnog udara. Kada koristite produžni kabal, uvjerite se da i on, također, ima uzemljenje.
 - Nemojte ostavljati proizvod bez nadzora tijekom uporabe. Uređaj nije namijenjen za rad s vanjskim mjeračem vremena ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- STOP** Tijekom rada, Metalni dijelovi uređaja se zagrijavaju. Nemojte ih dodirivati rukama kada je uređaj priključen na električnu mrežu. Nikada ne dodirujte unutarnje površine grijaćeg aparata.
- Proizvodi mogu izgorjeti, tako da se aparat ne smije koristiti blizu ili ispod zapaljivih materijala kao što su zavjese.

- Isključujte uređaj poslije upotrebe, te za vrijeme njegovog čišćenja ili prenošenja. Izvlačite električni gajtan suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za vodič.
 - Ne provlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline. Vodite računa o tome da se gajtan ne uvrće ili savija, da ne dotiče oštre predmete, kutove i bridove namještaja.
- STOP** UPAMTITE: slučajno oštećenje kabela za elektro napajanje može dovesti do poremećaja u radu koji ne odgovaraju uvjetima garancije, te do udara električne struje. Oštećeni električni kabel potrebno je bez odlaganja zamijeniti u ovlaštenom servisu.
- Nemojte zatvarati uređaj dok radite. To može dovesti do pregrijavanja i lomljenja uređaja.
 - Nije dozvoljena upotreba uređaja na otvorenom zraku – dospijeće vlage ili stranih predmeta u kućište uređaja može dovesti do njegovih ozbiljnih oštećenja.
- STOP** PAŽNJA! Kako biste izbjegli nepravilan rad uređaja i pojavu stranih mirisa tijekom rada, nemojte dopustiti da tekući sastojci i čestice hrane dospiju između ploča i kućišta uređaja.
- Prije čišćenja uređaja provjerite da li je isti isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.
- STOP** ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!
- Djeca uzrasta do 8 godina i starija, te osobe s ograničenim fizičkim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, mogu da koriste uređaj samo pod prisмотрom i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smeju igrati sa uređajem.

Držite uređaj i njegov gajtan za napajanje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.

- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
- Zabranjeni su samostalni popravak višenamjenskog uređaja ili promjena njegovog dizajna. Održavanje i popravak moraju biti izvedeni od strane ovlaštenog servisera. Pogrešno korištenje višenamjenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, ozljeda i oštećenja imovine.



PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako je isti neispravan.



PAZI! Vruća površina!

Specifikacija

Model.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Snaga.....	1800-2100 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Električna sigurnost.....	klasa I
Zaštita od pregrijavanja.....	dostupno
Materijal kućišta.....	nehrđajući čelik, plastika
Premaz ploča.....	non-stick
Automatsko otkrivanje vremena kuhanja.....	dostupno
Automatsko otkrivanje debljine proizvoda.....	dostupno
Automatsko isključivanje.....	na kraju kuhanja
Zaslon.....	LCD zaslon, s pozadinskim osvjetljenjem
Indikacija stupnja prženja.....	dostupno
Automatski programi.....	7
Ručni način rada.....	dostupno
Regulacija temperature.....	70-230 °C, u koracima od 10 °C
Podšavanje vremena kuhanja.....	1-88 minuta, u koracima od 1 minute
Dimenzije.....	377 × 327 × 161 mm
Veličina radne površine.....	244 × 313 mm
Neto težina.....	4,9 kg
Duljina kabela za napajanje.....	0,8 m

Sadržaj pakiranja

Roštilj.....	1 kom.
Pleh RAM-BP1.....	1 kom.
Odvojiva posuda za sakupljanje ulja / masti.....	1 kom.
Uklonjive ploče s ugrađenim grijaćim elementom.....	2 kom.
Knjiga recepata.....	1 kom.
Korisnički priručnik.....	1 kom.
Servisna knjiga.....	1 kom.

Proizvođač ima pravo izmijeniti dizajn, konfiguraciju i specifikacije proizvoda tijekom kontinuiranog poboljšanja svojih proizvoda bez daljnjeg obavještanja o tim promjenama. Specifikacija omogućuje pogrešku od ±10%.

HRV

Popis dijelova (shema A1, stranica 3)

1. Olovka
2. Gumb za isključivanje ploče
3. Odvojive ploče s ugrađenim grijaćim elementima za ravnomjernu raspodjelu topline
4. Odvodni kanal ulja / masti
5. Ograničivač
6. Podnožje s odjeljkom za pohranu kabela za napajanje
7. Upravljačka ploča
8. Gumene noge
9. Kabel za napajanje
10. Odvojiva posuda za sakupljanje ulja / masti
11. Pleh

Upravljačka ploča (shema A2, stranica 4)

1. Tipka – za uključivanje / isključivanje uređaja
2. Gumb **M** – za ručno prebacivanje
3. Pokazatelji programa automatsko kuhanje:
 – odmrzavanje / grijanje



- 4. Upute za uporabu indikator načina kuhanja
- 5. Indikator vremena kuhanja
- 6. Indikator temperature kuhanja
- 7. Faze procesa kuhanja:
 PRE-HEATING – predgrijavanje
 START TO COOK – spreman za rad
 RARE – slabo pečenje
 MEDIUM – srednje rijetko
 WELL DONE – snažan prženje
- 8. Indikator procesa kuhanja
- 9. Gumb **OK** – za pokretanje procesa grijanja
- 10. Enkoder – okretni joystick za odabir automatskog programa kuhanja, promjene temperature i vremena

I. PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove priključke iz kutije. Uklonite sve omote.

- Obavezno stavite na mjestu oznake upozorenja, naljepnice i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kućištu!
 Nakon skladištenja ili pohrane na niskim temperaturama, treba zadržati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje tijekom 2 sata prije uključivanja.

Potpuno odmotajte kabel. Obrišite kućište aparata vlažnom krpom, isperite uklonjive dijelove toplom vodom pomoću blage sapunice. Temeljito osušite sve dijelove uređaja prije spajanja na električnu mrežu.
 Postavite aparat na ravnu, tvrdnu, suhu vodoravnu površinu tako da vruća para koja izlazi iz poklopca ne pada na pozadinu, ukrasne premake, električne uređaje i druge predmete ili materijale koji mogu biti izloženi visokoj vlažnosti i temperaturi. Prije uporabe provjerite da vanjski i vidljivi unutarnji dijelovi uređaja nemaju oštećenja, struganje i druge nedostatke.

II. RAD UREĐAJA

Pametnan način kuhanja

Kuhanje je dopušteno samo s zatvorenim poklopcem. Kada koristite ovaj način rada, vrijeme kuhanja automatski se određuje na temelju odabrane vrste proizvoda i njegove debljine. Možete kontrolirati stupanj prženja po vašem ukusu i ukloniti gotov proizvod u bilo kojoj fazi.

1. Pripremite sastojke prema odabranom receptu.
2. Spojite uređaj na električnu mrežu, uređaj će se oglasiti, cijeli prikaz ploče će se uključiti nekoliko sekundi i ugasiti.
3. Uključite uređaj pritiskom na tipku **U**, zaslon će se upaliti.
4. Provjerite je li poklopac aparata zatvoren.
5. Okrenite enkoder da biste odabrali željeni program kuhanja. Indikator odabranog programa će treptati.
6. Pritisnite **OK** za potvrdu. Uređaj će se oglasiti, započeti proces grijanja, a indikator kuhanja će početi treptati u fazi PRE-HEATING.
7. Kada se postigne zadana temperatura, uređaj će proizvesti 3 kratka zvučna signala; indikator za kuhanje kontinuirano će gorjeti u fazi PRE-HEATING i treperiti na početku START TO COOK. Podignite poklopac aparata iza ručke i stavite proizvode na donju ploču.

Non-stick premaz ploča u većini slučajeva omogućuje kuhanje bez korištenja ulja. Međutim, ako je potrebno, možete primijeniti malu količinu biljnog ili maslaca na radnu površinu ploča.

8. Stisnite hranu s gornjom pločom, nemojte pretjerivati. U roku od nekoliko sekundi, uređaj će odrediti debljinu proizvoda i vrijeme kuhanja, započinje odbrojavanje vremena kuhanja. Možete kontrolirati stupanj spremnosti proizvoda usmjeravanjem indikatora procesa kuhanja, kao što je dobivanje mesa slabog prženja, uklanjanje kada indikator u rijetkoj fazi prestane treptati i kontinuirano će izgorjeti. Isto tako, indikator kontinuirano u prosjeku znači prosječni stupanj prženja, a dobro učinjeno-jak stupanj prženja. Svaki put kad promijenite stupanj prženja, uređaj emitira 5 dugih zvučnih signala.

U načinu odležavanja/grijanja, indikator kuhanja prikazuje korake programa. Na kraju programa uređaj će se automatski isključiti.

Za optimalne rezultate slijedite upute u knjizi receptata koje ste dobili s uređajem.

9. Na kraju kuhanja (kada indikator za kuhanje prestane treptati u dobro napravljenju fazi), uređaj će proizvesti 3 duga zvučna signala i automatski se isključiti. Uređaj možete ručno isključiti u bilo kojem koraku pritiskom na tipku **U**. Pažljivo podignite poklopac aparata i uklonite proizvode pomoću drvenih ili silikonskih kuhinjskih potrepština.
10. Odspojite uređaj iz električne mreže; očistite uređaj prema preporukama odjeljka »Njega uređaja«.

Nemojte koristiti metalne posude za kuhanje – oni mogu oštetiti nepropusnu prevlaku ploča.

Preporuča se čišćenje aparata nakon svakog posluživanja proizvoda 1 minutu nakon uporabe kako bi se izbjeglo isušivanje ostataka hrane, što će otežati daljnje čišćenje.

Ručni način kuhanja

Dopušteno je kuhati zatvorenim i otvorenim poklopcem. Uređaj možete koristiti i u načinu rada za roštilj pritiskom na graničnik i otvaranjem poklopca aparata za 180°, kao što je prikazano na dijagramu **A3**, stranica 5.

1. Pripremite sastojke prema odabranom receptu.
2. Spojite uređaj na električnu mrežu, uređaj će se oglasiti, cijeli prikaz ploče će se uključiti nekoliko sekundi i ugasiti.
3. Uključite uređaj pritiskom na tipku **U**, zaslon će se upaliti.
4. Pritisnite gumb **M** da biste uređaj stavili u ručni način rada. Pokazivači ručnog načina rada i temperature kuhanja treperit će.
5. Rotirajući enkoder, postavite temperaturu kuhanja između 70 i 230 °C u koracima od 10 °C.
6. Pritisnite gumb **M** da biste se prebacili na postavku vremena kuhanja. Rotirajući enkoder, postavite vrijeme kuhanja između 1 i 88 minuta u koracima od 1 minute. Ponovno pritisnite gumb **M** da biste se vratili na postavku temperature kuhanja.

Ako je vrijeme kuhanja postavljeno na »00«, uređaj će se automatski isključiti kada se postigne zadana temperatura.

7. Pritisnite gumb **OK** da biste započeli postupak grijanja, indikator procesa kuhanja treperit će tijekom faze PRE-HEATING.
8. Kada se postigne željena temperatura, uređaj će zvučni signal 3 puta; indikator za kuhanje kontinuirano će gorjeti u fazi PRE-HEATING i naizmjenično se uključiti u drugim fazama. Započet će sat vremena kuhanja. Stavite hranu na ploče aparata ili postavite posudu za pečenje sa sastojcima na donju ploču roštilja (spustite gornju ploču, provjerite da se dobro uklapa u ploču za pečenje).
9. U ovom načinu rada dolazi do stalnog zagrijavanja ploča. Na kraju kuhanja uređaj će proizvesti 3 duge zvučne signale i automatski će se isključiti. Uređaj možete ručno isključiti pritiskom na tipku **U**. Pažljivo podignite poklopac aparata i uklonite proizvode pomoću drvenih ili silikonskih kuhinjskih potrepština.
10. Odspojite uređaj iz električne mreže; očistite uređaj prema preporukama odjeljka »Njega uređaja«.

Uklonite posudu za pečenje pomoću kuhinjskih rukavica kako biste izbjegli opekline.

Pogreške u kuhanju i njihovo rješavanje

Problem	Uzrok	Rješenje
Jelo je bilo nedovoljno kuhano	Otvaranje aparata tijekom kuhanja	Nemojte otvarati poklopac aparata do preporučenog vremena tijekom kuhanja
	Proizvod se stavlja na hladnu ploču	Stavite proizvod na zagrijanu ploču
	Nedovoljno vrijeme kuhanja	Povećajte vrijeme kuhanja
Jelo gori	Proizvod treba pripremiti uljem	Podmažite grijanu ploču uljem
	Jelo se priprema predugo	Smanjite vrijeme kuhanja
Jelo se suši	Jelo se priprema predugo	Smanjite vrijeme kuhanja
Posuda se drži	Dugo kuhanje bez ulja	Podmažite tanjur uljem ili smanjite vrijeme kuhanja

 *Da biste postigli optimalne rezultate, preporučujemo da koristite priloženu knjigu recepata.*


III. NJEGA UREĐAJA

Prije čišćenja aparata provjerite je li odspojen i potpuno hladan. Očistite aparat nakon svake uporabe.

Nemojte stavljati kućište aparata, utikač ili kabel za napajanje pod vodu i uranjati ih u vodu.

Nemojte koristiti abrazivne tvrde spužve i bilo kakve kemijski agresivne ili druge tvari koje se ne preporučuju za uporabu s predmetima koji dolaze u dodir s hranom. Koristite samo meku stranu spužve!

Za čišćenje uklonjivih metalnih ploča pogledajte dijagram **A4**, stranica 6. Na kraju ovog postupka obrišite ploče suhom mekom krpom ili papirnatim ručnikom.

 *Ova metoda je najučinkovitija minutu nakon isključivanja uređaja iz mreže, stoga pazite da ne dodirnete uređaj kako biste izbjegli opekline.*

Uklonjive ploče također se mogu prati u perilici posuđa.

Da biste uklonili i instalirali uklonjive metalne ploče, pogledajte shematski prikaz **A5**, stranica 7.

Tijekom procesa kuhanja, masnoća i ulje prolaze kroz posebne žljebove u posudama u tavi. Očistite ladicu, ploče i lim za pečenje s obje strane nakon svake uporabe, ispirući u toploj vodi s blagim deterdžentom.

Držite grijače elemente čistim. Prisutnost prljavštine na kontaktima može uzrokovati kvar uređaja. Dopustite da se ploče potpuno osuše na sobnoj temperaturi prije ugradnje u aparat.

Skladištenje i transport

Očistite i osušite sve dijelove aparata prije skladištenja i ponovnog rada. Držite uređaj na suhom, prozračanom mjestu daleko od uređaja za grijanje i izravnog sunčevog svjetla.

Tijekom transporta i skladištenja uređaj se ne smije izlagati mehaničkim utjecajima koji mogu oštetiti uređaj i / ili oštetiti integritet pakiranja.

Potrebno je zaštititi pakiranje uređaja od ulaska vode i drugih tekućina.


IV. DODATNA OPREMA

(prodaje se zasebno)

Kupite dodatnu opremu za SteakMaster RGM-M816P-E roštilj i upoznajte se s novim proizvodima tvrtke REDMOND na web stranici www.redmond.company ili u trgovinama službenih trgovaca.

V. PRIJE KONTAKTIRANJA SERVISNOG CENTRA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj se ne uključuje	Kabel za napajanje nije priključen na električnu mrežu	Priključite kabel za napajanje uređaja na električnu mrežu
	Nema napona u električnoj utičnici	Priključite aparat u radnu električnu utičnicu
Automatski programi kuhanja se ne pokreću, proces grijanja štednjaka se ne pokreće	Poklopac aparata je otvoren	Zatvorite poklopac aparata
Tijekom rada pojavio se neobičan miris	Uređaj je nov, miris dolazi od zaštitnog premaza	To nije kvar. Miris će nestati nakon nekoliko pokretanja
Uklonjive ploče nisu čvrsto pričvršćene na kućište ili ispadaju	Držači za pričvršćivanje ploča savijeni	Savijte zagrade kako biste pričvrstili ploče

 *Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisnom centru.*



Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)

Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti u skladu s lokalnim propisima za preradu otpada. Vodite računa o zaštiti okoliša: ne bacajte ove proizvode skupa sa običnim komunalnim smećem.

Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju bacati s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskorištavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete program za preradu dragocijenih sirovina, te očuvanju okoliša.

Ovaj je uređaj označen sukladno Europskoj direktivi 2012/19/EU, kojom se regulira korištenje uređaja nakon isteka životnog vijeka električnih i elektroničkih uređaja.

Ova direktiva utvrđuje osnovne zahtjeve glade korištenja i prerade otpada od električnih i elektroničkih uređaja koji se primjenjuju na cijelom teritoriju Europske unije.

 Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predlží dobu jeho používania.

Bezpečnostné opatrenia a pokyny v tomto návode nepokrývajú všetky možné situácie, ktoré môžu nastať počas prevádzky zariadenia. Pri používaní tohto prístroja sa musí užívateľ riadiť zdravým rozumom, byť opatrný a pozorný.


BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca neznáša zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedodržaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.
- Zariadenie je určené výlučne na bežné používanie v domácnosti. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájovacím napätím zariadenia (viď. technické charakteristiky resp. továrenskú tabuľku výrobku).
- Používajte predlžovačku, určenú na odoberaný výkon zariadenia. Nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.
- Zapínajte zariadenie len do zástrčky, ktorá má uzemnenie – to je záväzná požiadavka pre ochranu proti poraneniu elektrickým prúdom. V prípade ak používate predlžovačku, presvedčte sa, či taktiež má uzemnenie.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru. Prístroj nie je určený na používanie s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.


 **POČAS PREVÁDZKY SA KOVOVÉ ČASTI SPOTREBIČA ZAHRIEVAJÚ. NEDOTÝKAJTE SA ICH RUKAMI, KEĎ JE SPOTREBIČ PRIPOJENÝ K SIETI. NIKDY SA NEDOTÝKAJTE VNÚTORNÝCH PLOCHOV VYHRIEVANÉHO SPOTREBIČA.**

- Výrobky môžu horieť, takže spotrebič by nemal byť používaný v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi, ako sú závesy.
- Vždy odpájajte prístroj z elektrickej zásuvky hneď po ukončení jeho použitia a taktiež počas čistenia alebo premiestnení. Vyťahujte elektrickú šnúru suchými rukami, pritom pridržujte ju za zástrčku, ale nikdy za šnúru.


- Neprefahujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti tepelných zdrojov. Dbajte o to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nevykláňala a nedotýkala ostrých predmetov, rohov alebo okrajov nábytku.

 **PAMÄTAJTE SI: náhodné poškodenie elektrického kábla môže spôsobiť poruchy, nezodpovedajúce záručným podmienkam, rovnako aj poranenie elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel treba súrne vymeniť v servisnom centre.**

- Prístroj počas prevádzky neprikrývajte. Môže to zapríčiniť prehriatie a poškodenie prístroja.
- Zakazuje sa používať prístroj v otvorenom priestore: preniknutie vlhkosti do kontaktnej skupiny alebo zásah cudzích predmetov do vnútra telesa môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.

 **POZOR! Aby sa zabránilo nesprávnej prevádzke zariadenia a výskytu cudzích pachov počas prevádzky neumožňujú tekuté suroviny a potraviny častice dostať sa medzi doskami a na tele spotrebiča.**

- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postu-pujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.

 **ZAKAZUJE SA PONÁRAŤ KOSTRU ZARIADENIA DO VODY ALEBU NECHÁVAŤ JU UMÝVAŤ POD VODNÝM PRÚDOM!**

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúsenosti a znalostí môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a/alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelých osoby.

- Obalový materiál (baliace fólie, polystyrén a pod.) tohto výrobku môže byť nebezpečný pre deti! Existuje nebezpečie udusení! Uschovávajúte obaly mimo dosah detí.
- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie majetku.

STOP

POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.



POZOR! Horúci povrch!

Špecifikácia

Model.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Moc.....	1800-2100 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrická bezpečnosť.....	trieda I
Ochrana proti prehriatiu.....	dispozícií
Materiál tela.....	nehrdzavejúca oceľ, plastová
Povlak dosiek.....	nelepivý
Automatické stanovenie času varenia.....	dispozícií
Automatické stanovenie hrúbky výrobku.....	dispozícií
Automatické vypnutie.....	na konci varenia
Zobrazíť.....	LCD, s podsvietením
Označenie stupňa praženia.....	dispozícií
Automatické programy.....	7
Manuálny režim.....	dispozícií
Regulácia teploty.....	70-230°C, v krokoch po 10°C
Nastavenie času varenia.....	1-88 minút, v krokoch po 1 minúte
Rozmer.....	377 × 327 × 161 mm
Veľkosť pracovnej plochy.....	244 × 313 mm
Čistá hmotnosť.....	4,9 kg
Dĺžka napájacieho kábla.....	0,8 m

Balík dodávok

Grilovacia rúra.....	1 ks.
Plech na pečenie RAM-BP1.....	1 ks.
Odnímateľný zásobník na odkvapkávanie oleja / mastnoty.....	1 ks.
Odnímateľné panely s integrovaným vykurovacím telesom.....	2 ks.
Kniha receptov.....	1 ks.
Návod.....	1 ks.
Servisná kniha.....	1 ks.




Výrobca má právo urobiť zmeny v dizajne, konfigurácii, ako aj v technických vlastnostiach výrobku v priebehu kontinuálneho zlepšovania svojich výrobkov bez ďalšieho oznámenia týchto zmien. Špecifikácia umožňuje chybu ±10%.

SVK

Zoznam častí (schéma A1, strana 3)

1. Rukoväť
2. Tlačidlo odpojenia panelu
3. Odnímateľné dosky s integrovanými vykurovacími prvkami pre rovnomerné rozloženie tepla
4. Priekopa mozgov s olejom / tukom
5. Obmedzovač
6. Základňa s úložným priestorom napájacieho kábla
7. Ovládací panel
8. Gumové držiaky
9. Napájací kábel
10. Odnímateľný zásobník na odkvapkávanie oleja / mastnoty
11. Panvica

Ovládací panel (schéma A2, strana 4)

1. Tlačidlo  na zapnutie / vypnutie spotrebiča
2. Tlačidlo **M** – prepnutie do manuálneho režimu
3. Automatické indikátory programu varenia:
  – rozmrazovanie / vykurovanie



- varenie slaniny
 - varenie hydiny
 - varenie klobásy
 - varenie mäsa
 - varenie rýb
 - varenie kotlety a hamburgery
4. Indikátor manuálneho režimu varenia
 5. Indikátor času varenia
 6. Indikátor teploty varenia
 7. Etapy procesu varenia:
 - PRE-HEATING – predbežné vykurovanie
 - START TO COOK – pripravený k práci
 - RARE – slabé praženie
 - MEDIUM – stredne zriedkavé
 - WELL DONE – silné praženie
 8. Indikátor procesu varenia
 9. Tlačidlo **OK** – na spustenie procesu vykurovania
 10. Encoder – rotačný joystick pre výber programu automatického varenia, zmenu teploty a čas

I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opatrne vytiahnite výrobok a jeho súčiastky z krabice. Odstráňte všetky baliace materiály a reklamné nálepky.

⚠ Nesmú sa odstraňovať z pohonnej jednotky varovné štítky, informačné nálepky (v prípade keď sú) a nálepka, na ktorej je uvedené výrobné číslo!

Po prepravovaní alebo uschovaní prístroja pri nízkych teplotách nechajte ho stáť pri izbovej teplote v priebehu minimálne 2 hodiny pred prvým zapnutím.

Celkom rozmontajte napájací kábel. Ultrite teleso prístroja vlhku tkaninou. Pri prvom použití je možný vznik cudzieho zápachu, čo nie je dôsledkom poruchy prístroja.

Umiestnite prístroj na pevnú rovnú plochu, aby para z krytu nezasiahla namaľovanú stenu alebo tapety, elektroniku a iné predmety alebo materiály, ktoré môžu byť poškodené vysokou vlhkosťou a teplotou.

Pred použitím sa uistite, že vonkajšie a viditeľné vnútorné časti nie sú poškodené a nemajú nejaké iné chyby.

II. PREVÁDZKA SPOTREBIČA

Režim inteligentného varenia

Varenie je povolené len so zatvoreným vekom. Pri používaní tohto režimu je čas varenia automaticky určený spotrebičom na základe zvoleného typu výrobku a jeho hrúbky. Môžete ovládať stupeň praženia podľa vášho vkusu a odstrániť pripravený výrobok v ktorejkoľvek fáze.

1. Pripravte ingrediencie podľa zvoleného receptu.
2. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti, spotrebič vytvorí pípnutie, celá indikácia panelu sa na niekoľko sekúnd zapne a zhasne.
3. Zapnite spotrebič stlačením tlačidla **U**, displej sa rozsvieti.
4. Uistite sa, že je veko spotrebiča zatvorené.
5. Otočte kódér a vyberte požadovaný program varenia. Indikátor vybraného programu bude blikať.
6. Stlačením tlačidla **OK** potvrdíte. Prístroj vytvorí pípnutie, začne sa proces vykurovania a indikátor varenia bude blikať v PRE-HEATING štádiu.
7. Keď sa dosiahne požadovaná teplota, spotrebič vytvorí 3 krátke pípnutia; indikátor varenia bude nepretržite zapnutý v predhrievacom štádiu a blikne na začiatku varenia. Zdvihnite veko spotrebiča za rukoväť a položte výrobky na spodnú dosku.

i Nelepivé potiahnuté dosky vo väčšine prípadov umožňujú variť bez použitia oleja. V prípade potreby však môžete na pracovnú plochu dosiek aplikovať malé množstvo zeleniny alebo masla.

8. Stlačte výrobky hornou doskou, nepoužívajte nadmernú silu. Počas niekoľkých sekúnd spotrebič určí hrúbku výrobkov a čas varenia, začne sa odpočítavanie času varenia. Môžete ovládať stupeň pripravenosti produkt, ktoré sa zameriavajú na proces varenia indikátor, napríklad, aby sa mäso je slabý, praženie, vyberte ju, keď sa indikátor v RARE fáze prestane blikať a bude sa na neustále. Podobne nepretržite na Strednom indikátore znamená stredný stupeň praženia a dobre urobené-silný stupeň praženia. Zakaždým, keď zmeníte stupeň praženia spotrebič bude produkovať 5 dlhé pípnutie.

i V režime odmravovania/vykurovania indikátor varenia označuje kroky programu. Na konci programu sa spotrebič automaticky vypne.

U Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov postupujte podľa pokynov v knihe receptov dodanej so spotrebičom.

9. Na konci varenia (keď indikátor varenia prestane blikať v dobre vykonanom štádiu), spotrebič vytvorí 3 dlhé pípnutia a automaticky sa vypne. Zariadenie môžete vypnúť manuálne v ľubovoľnom štádiu stlačením tlačidla **U**. Jemne zdvihnite veko spotrebiča a odstráňte výrobky pomocou drevených alebo silikónových kuchynských potrieb.

10. Odpojte spotrebič od elektrickej siete; spotrebič vyčistite podľa odporúčani v časti „Starostlivosť o spotrebič“.

STOP Nepoužívajte kovové kuchynské náradie-môžu poškodiť nelepivý povlak dosiek.

Odporúča sa čistiť spotrebič po každej časti výrobku za 1 minútu po použití, aby sa zabránilo vysychaniu zvyškov potravín, čo komplikuje ďalšie čistenie.

Manuálny režim varenia

Je dovolené variť s uzavretým a otvoreným vekom. Spotrebič môžete použiť aj v režime grilovania stlačením obmedzovača a otvorením veka spotrebiča o 180 stupňov, ako je znázornené v schéme **A3** (strana 5).

1. Pripravte ingrediencie podľa zvoleného receptu.
2. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti, spotrebič vytvorí pípnutie, celá indikácia panelu sa na niekoľko sekúnd zapne a zhasne.
3. Zapnite spotrebič stlačením tlačidla **U**, displej sa rozsvieti.
4. Stlačením tlačidla **M** prepnete spotrebič do manuálneho režimu. Indikátor manuálneho režimu a teploty varenia bude blikať.
5. Otáčaním snímača nastavte teplotu varenia medzi 70 a 230°C v 10°C krokoch.
6. Stlačením tlačidla **M** prepnete na nastavenie času varenia. Otáčaním snímača nastavte čas varenia medzi 1 a 88 minút v krokoch po 1 minúte. Znova stlačte tlačidlo **M**, aby ste sa vrátili k nastaveniu teploty varenia.

i Ak bol čas varenia nastavený na hodnotu „00“, spotrebič sa po dosiahnutí nastavenej teploty automaticky vypne.

7. Stlačením tlačidla **OK** spustíte proces vykurovania, indikátor procesu varenia bude blikať v PRE-HEATING štádiu.
8. Keď sa dosiahne požadovaná teplota, spotrebič bude pípať 3 krát; indikátor varenia sa nepretržite zapne v predhrievacom štádiu a striedavo sa zapne v zostávajúcich fázach. Začne sa odpočítavanie času varenia za minútu. Umiestnite výrobky na dosky spotrebiča alebo nainštalujte pekáč s prísadami na spodnú dosku grilu (znižte hornú dosku, uistite sa, že tesne zapadá do pekáča).
9. V tomto režime dochádza k konštantnému ohrevu dosiek. Na konci varenia spotrebič vytvorí 3 dlhé pípnutia a automaticky sa vypne. Zariadenie môžete vypnúť manuálne stlačením tlačidla **U**. Jemne zdvihnite veko spotrebiča a odstráňte výrobky pomocou drevených alebo silikónových kuchynských potrieb.
10. Odpojte spotrebič od elektrickej siete; spotrebič vyčistite podľa odporúčani v časti „Starostlivosť o spotrebič“.

⚠ Odstráňte panvicu pomocou kuchynských rukavíc, aby ste predišli popáleninám.

Chyby počas varenia a ich riešenia

Problém	Spôsobit	Riešenie
Miska bola nedovarená	Otvorenie spotrebiča počas procesu varenia	Pred odporúčaným časom počas varenia neotvárajte veko spotrebiča
	Výrobok je umiestnený na studenej doske	Výrobok položte na vyhrievanú dosku
Miska horí	Nedostatočná doba varenia	Zvýšte čas varenia
	Výrobok by mal byť pripravený pomocou oleja	Vyhrievanú dosku namažte olejom
Miska vysuší	Jedlo trvá príliš dlho na varenie	Znížte čas varenia
Misky sa držia	Jedlo trvá príliš dlho na varenie	Znížte čas varenia
Misky sa držia	Dlhé varenie bez oleja	Dosku namažte olejom alebo skráťte čas varenia

 Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov odporúčame použiť dodanú knihu receptov.

III. STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ

Pred čistením spotrebiča sa uistite, že je odpojený od elektrickej siete a úplne ochladený. Po každom použití spotrebič vyčistite.

Neumiestňujte teleso spotrebiča, zástrčku a napájací kábel pod vodu ani ho neponárajte do vody. Nepoužívajte spongie s abrazívnym tvrdým povlakom a chemicky agresívnymi alebo inými látkami, ktoré sa neodporúčajú používať s predmetmi v kontakte s jedlom. Používajte len mäkkú stranu spongie!

Pozrite si schému **A4**, stránku 6 na čistenie odnímateľných kovových panelov. Na konci tohto postupu utrite dosky suchou mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.

 Táto metóda je najúčinnjšia za minútu po odpojení spotrebiča od elektrickej siete, preto dávajte pozor, aby ste sa nedotkli spotrebiča, aby ste predišli popldeniu.

Odnímateľné dosky je možné čistiť aj v umývačke riadu.

Odstánenie a inštalácia vymeniteľných kovových panelov nájdete v schéme **A5**, strana 7.

Počas procesu varenia tuk a olej pretekajú cez špeciálne žľaby v doskách do panvice. Po každom použití vyčistite zásobník, platne a pekáč na oboch stranách a opláchnite v teplej vode jemným čistiacim prostriedkom.

Udržujte vykurovacie telesá čisté. Prítomnosť nečistôt na kontaktoch môže spôsobiť zlyhanie spotrebiča. Pred inštaláciou do spotrebiča nechajte dosky úplne vyschnúť pri izbovej teplote.

Skladovanie a preprava

Pred uskladnením a opätovným použitím úplne vyčistite a vysušte všetky časti spotrebiča. Spotrebič uchovávajte na suchom, vetranom mieste mimo vykurovacích zariadení a na priamom slnečnom svetle.

Počas prepravy a skladovania je zakázané vystavovať zariadenie mechanickým vplyvom, ktoré môžu viesť k poškodeniu zariadenia a/alebo porušeniu integrity balenie.

Je potrebné chrániť obal zariadenia pred vodou a inými kvapalinami.

IV. VOLITELNÉ PRÍSLUŠENSTVO

(predáva sa samostatne)

Ak chcete zakúpiť ďalšie príslušenstvo k grilovacej rúre SteakMaster RGM-M816P-E a dozvedieť sa o nových produktoch z REDMOND pozri webové stránky www.redmond.company alebo v obchodoch oficiálnych predajcov.

V. PRED KONTAKTOVANÍM SERVISNÉHO STREDISKA

Problém	Možná príčina	Riešenie
Prístroj sa nezapne	Napájací kábel nie je pripojený k sieti	Pripojte napájací kábel spotrebiča k elektrickej sieti
	V elektrickej zásuvke nie je žiadne napätie	Pripojte spotrebič k pracovnej elektrickej zásuvke
Automatické programy varenia sa nespustia, proces vykurovania dosiek sa nespustí	Veko spotrebiča je otvorené	Zatvorte veko spotrebiča
Počas prevádzky bol cudzí zápach	Spotrebič je nový, zápach pochádza z ochranného povlaku	Toto nie je porucha. Vôňa zmizne po niekoľkých použitíach
Odnímateľné dosky sa tesne nezapadajú do tela alebo vypadnú	Konzoly na upevnenie dosiek sú neviazané	Ohnite konzoly na upevnenie dosiek

 Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.




Ekologický neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opatrované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok. Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.

SVK

 Pred začetkom natančno preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnje reference. S skrbnim upoštevanjem teh navodil lahko znatno podaljšate življenjsko dobo vašega aparata.

Varnostni ukrepi in navodila iz tega priručnika ne zajemajo vseh možnih situacij, ki se lahko pojavijo med delovanjem naprave. Pri uporabi naprave mora biti uporabnik previden in pozoren.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

- Proizvajalec ni odgovoren za morebitne napake, ki izhajajo iz uporabe izdelka na način, ki je v nasprotju s tehničnimi ali varnostnimi standardi.
 - Ta naprava je namenjena uporabi v domačih razmerah in se lahko uporablja v stanovanjih, državnih hišah ali drugih podobnih pogojih neindustrijskega delovanja. Industrijska ali kakršna koli druga zloraba naprave se šteje za kršitev pogojev pravilne uporabe izdelka. V tem primeru proizvajalec ni odgovoren za morebitne posledice.
 - Pred namestitvijo naprave, preverite, ali je napravo napetost ustreza napetosti v vašem domu (se nanašajo na napisni ploščici ali tehničnih podatkov).
 - Med uporabo podaljška se prepričajte, da je njegova napetost enaka kot na napravi. Uporaba drugačne napetosti lahko povzroči požar ali drugo nesrečo, ki povzroči poškodbo naprave ali kratak stik.
 - Naprava mora biti ozemljena. Povežite se samo z pravilno nameščeno vtičnico. Če tega ne storite, lahko pride do električnega udara. Uporabljajte samo ozemljene podaljške.
 - Med uporabo zdravila ne puščajte brez nadzora. Naprava ni namenjena za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- STOP** Med delovanjem so kovinski deli naprave ogrevani. Ne dotikajte se jih z rokami, ko je naprava povezana z električno napeljavo. Nikoli se ne dotikajte notranjih površin ogrevane naprave.
- Izdelki lahko gorijo, zato se naprava ne sme uporabljati v bližini ali pod vnetljivimi materiali, kot so zavese.

- Po uporabi vedno izklopite napravo, preden jo očistite ali premaknete. Nikoli ne drži vtičnice z mokrimi rokami. Ne potegnite napajalnega kabla, da bi se odklopili od vtičnice; namesto tega primite vtičnico in jo izklopite.
 - Napajalni kabel ne sme biti blizu vročim površinam (plinskim ali električnim pečicam) ali ostrim robovom. Ne pustite, da vrh visi čez rob mize ali pulta.
- STOP** ZAPOMNI SI: poškodba hrbtenjače lahko povzroči okvaro, ki je garancija ne bo krila. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, kontaktirajte pooblaščen servisni center samo zato, da se izognete vsem tveganjem.
- Med delovanjem ne pokrivajte naprave. Vodi lahko do pregretja in zloma naprave.
 - Ne upravljajte aparata na prostem, da ne bi voda, tujek ali žuželka vstopili v napravo. To lahko povzroči resno škodo na napravi.
- STOP** POZOR! Da se prepreči nepravilno delovanje naprave in pojav tujih vonjav med delovanjem, ne omogočajo tekoče sestavine in delci hrane, da bi dobili med ploščama in telo aparat.
- Vedno izključite napravo in jo pred čiščenjem ohladite. Pri čiščenju enote upoštevajte navodila za čiščenje in splošno vzdrževanje.
- STOP** Ne potopite naprave v vodo ali jo sperite pod tekočo vodo!
- Ta naprava se lahko uporablja za otroke, stare od 8 let in zgoraj in osebe z zmanjšano telesno, senzorno ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bili glede nadzora ali navodil v zvezi z uporabo naprave na varen način in razumeti tveganja. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Naprava in njen kabel naj bosta izven dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati uporabnikov brez nadzora.

- Obdrži embalažo (film, pena itd.) izven dosega otrok, ker se lahko zadušila.
- Spremembe ali prilagoditve izdelka niso dovoljene. Vsa popravila bi moral opraviti pooblašeni servisni center. Če tega ne storite, lahko to povzroči škodo ali poškodbo naprave in premoženja.

STOP

POZOR! Ne uporabljajte naprave v primeru napak.



POZOR! Vroča površina!

Specifikacija

Vzorec.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Power.....	1800-2100 W
Napetost.....	220-240 V, 50/60 Hz
Električna varnost.....	razred I
Zaščita pred pregrevanjem.....	na voljo
Material za telo.....	nerjavno jeklo, plastika
Prekrivanje plošč.....	brez palice
Samodejno določanje časa kuhanja.....	na voljo
Samodejno določanje debeline izdelka.....	na voljo
Samodejna zaustavitvev.....	ob koncu kuhanja
Prkaz.....	LCD, z osvetlitvijo ozadja
Navedba stopnje praženja.....	na voljo
Samodejni programi.....	7
Ročni način.....	na voljo
Urnavanje temperature.....	70-230°C, v korakih po 10°C
Prilagajanje časa kuhanja.....	1-88 minut, v 1 minutnih korakih
Mere.....	377 × 327 × 161 mm
Velikost delovne površine.....	244 × 313 mm
Neto masa.....	4,9 kg
Dolžina pogonskega kabla.....	0,8 m

Paket za oskrbo


Pečica za žar.....	1 kos.
Pekarska plošča za RAM-BP1.....	1 kos.
Odstranljiv odcejalni pladenj za zbiranje olja/masti.....	1 kos.
Odstranljive plošče z vgrajenim grelnim elementom.....	2 kos.
Knjiga receptov.....	1 kos.
Priručnik za uporabo.....	1 kos.
Servisna knjižica.....	1 kos.

Proizvajalec ima pravico do sprememb v oblikovanju, konfiguraciji, kot tudi v tehničnih značilnosti izdelka v času nenehnega izboljševanja svojih izdelkov brez nadaljnega teh sprememb. Specifikacija omogoča napako v višini ±10%.

Seznam delov (shema A1, stran 3)

1. Ročaj
2. Gumb za izklop pulta
3. Odstranljive plošče z vgrajenimi grelnimi elementi za enakomerno porazdelitev toplote
4. Jarek z oljem/maščobo
5. Omejevalnik
6. Baza z razdelkom za shranjevanje napajalnega kabla
7. Nadzorna plošča
8. Gumijaste podstavke
9. Električni kabel
10. Odstranljiv odcejalni pladenj za zbiranje olja/masti
11. Pekarska ponev

Nadzorna plošča (shema A2, stran 4)

1. Gumb  za vklop / izklop naprave
2. Gumb **M** – za preklop na ročni način
3. Kazalniki samodejnega programa kuhanja:

-  – odleditev/ogrevanje
-  – stanina za kuhanje
-  – perutnina za kuhanje
-  – klobase
-  – meso za kuhanje
-  – kahalne ribe
-  – kahalni kotleti in burgerji

4. Indikator ročnega načina kuhanja
5. Kazalnik časa kuhanja
6. Kazalnik temperature kuhanja
7. Faze kuhanja:
PRE-HEATING – predhodno ogrevanje
START TO COOK – pripravljen na delo
RARE – šibko praženje
MEDIUM – srednje redki
WELL DONE – močno praženje
8. Kazalnik kahalnega postopka
9. Gumb **OK** – za začetek procesa ogrevanja
10. Encoder – rotacijska ročica za izbiro samodejnega kahalnega programa, spremembo temperature in časa

I. PRED PRVO UPORABO

Previdno vzemite napravo in njene snemljive dele iz embalaže. Odstranite vse materiale in nalepke za ovojo.


-  *Hranijo vse opozorilne oznake, vključno z identifikacijsko oznako serijske številke, nameščeno na ohišju.*
Po prevozu ali shranjevanju pri nizkih temperaturah naprava pred uporabo ostane na sobni temperaturi vsaj 2 uri.

Popolnoma odvij vrstico. Telo aparata obrišite z vlažno krpo, odstranljive dele pa sperite s toplo vodo z milnico. Pred priključitvijo na električno omrežje temeljito osušite vse dele naprave. Postavite aparat na ravno, trdo, suho, vodoravno podlago tako, da je vroča para uhaja iz pokrov ne dobita na ozadje, dekorativni premazi, elektronske naprave in druge predmete ali snovi, ki lahko vpliva povečana vlažnost in temperatura. Pred uporabo se prepričajte, da zunanji in vidni notranji deli naprave nimajo poškodb, tipov in drugih napak.

II. DELOVANJE NAPRAVE

Pametni način kuhanja

Kuhanje je dovoljeno samo z zaprtim pokrovom. Pri uporabi tega načina naprava samodejno določi čas kuhanja na podlagi izbrane vrste izdelka in njegove debeline. Stopnjo praženja lahko nadzorujete glede na vaš okus in kadar koli odstranite pripravljen proizvod.

1. Pripravite sestavine po izbranem receptu.
2. Priključite aparat na električno omrežje, naprave proizvajajo pisk, celotna plošča navedba bo prišel za nekaj sekund in gredo izven.
3. Vključite napravo s pritiskom na gumb , prikazovalnik se bo vključil.
4. Prepričajte se, da je pokrov naprave zaprt.
5. Zavrtite kodirnik, da izberete želeni kahalni program. Kazalnik izbranega programa bo pomežiknil.
6. Kliknite **OK** za potrditev. Naprava bo oddajala pisk, proces ogrevanja se bo začel, kazalnik kuhanja pa se bo pojavil v fazi predgrevanja.

7. Ko je zelena temperatura dosežena, se aparat bo prineslo 3 kratka piska; kuhanje indikator bo na stalno na PRE-HEATING fazi in utripa na START TO COOK fazi. Dvignite pokrov naprave za ročaj in postavite izdelke na spodnjo ploščo.

 *Neprepustne plošče v večini primerov omogočajo kuhanje brez uporabe olja. Če pa je potrebno, lahko na delovno površino plošč nanesete majhno količino rastlinskega ali masla.*

8. Pritisčajte izdelke z zgornjo ploščo, ne uporabljajte prevelike sile. V nekaj sekundah bo naprava določila debelino izdelkov in čas kuhanja, odštevanje časa kuhanja se bo začelo. Lahko nadzorujete stopnjo pripravljenosti izdelka, ki se osredotočajo na proces kuhanja kazalnika, za primer, da bi dobili meso je šibko peki, odstranite, ko je kazalnik na RARE fazi bo preneha utripati in bo na neprekinjeno. Podobno neprekinjena uporaba MEDIUM kazalnika pomeni srednjo stopnjo praženja in WELL DONE – močno stopnjo praženja. Vsakič, ko spremeniš stopnjo praženja, naprava povzroči 5 dolgih piskov.

 *V načinu odtajevanja/ogrevanja kazalnik za kuhanje označuje korake programa. Na koncu programa se naprava samodejno izklopi.*

 *Za optimalne rezultate upoštevajte navodila v knjigi receptov, priloženi pripomočku.*

9. Na koncu kuhanja (ko kuhanje indikator preneha utripati na WELL DONE fazi), naprave proizvajajo 3 dolgih piskov in samodejno izklopi. Napravo lahko na kateri koli stopnji ročno izklopite tako, da pritisnete na gumb . Nežno dvignite pokrov naprave in odstranite izdelke z lesenimi ali silikonskimi kuhinjskimi pripomočki.

10. Odklopite napravo iz omrežja; očistite napravo v skladu s priporočili iz oddelka „Oskrba aparatov“.


STOP

Ne uporabljajte kovinskega kuhinjskega pribora – lahko poškodujejo neprepustni premaz plošč.

Priporočljivo je, da očistite napravo po tem, ko vsak izdelek ali del v 1 minuti po uporabi v redu, da se prepreči sušenje hrane ostanki, ki bo oteži nadaljnje čiščenje.


Način ročnega kuhanja

*Dovoljeno je kuhati z zaprtim in odprtim pokrovom. Lahko uporabljate tudi naprave v žar način s pritiskom na omejevalnik in odpranje naprave pokrov 180°, kot je prikazano v shemi **A3** (stran 5).*

1. Pripravite sestavine po izbranem receptu.
2. Priključite aparat na električno omrežje, naprave proizvajajo pisk, celotna plošča navedba bo prišel za nekaj sekund in gredo izven.
3. Vključite napravo s pritiskom na gumb , prikazovalnik se bo vključil.
4. Pritisnite gumb **M**, da preklopite napravo na ročni način. Indikatorji ročnega načina in temperature kuhanja se bodo vključili.
5. Z vrtenjem kodirnika nastavite temperaturo kuhanja med 70 in 230°C v korakih po 10°C.
6. Pritisnite gumb **M**, da preklopite na Nastavitev časa kuhanja. Z vrtenjem kodirnika nastavite čas kuhanja med 1 in 88 minut v 1 minutnih korakih. Ponovno pritisnite gumb **M**, da se vrnete na nastavitev temperature kuhanja.



Če je čas kuhanja nastavljen na „00“, se naprava samodejno izklopi, ko doseže nastavljeno temperaturo.

7. Kliknite na gumb **OK** za začetek procesa ogrevanja, kazalnik kahalnega postopka pa se bo pojavil v fazi predgrevanja.
8. Ko je zelena temperatura dosežena, se aparat bo prineslo 3 kratka piska; kuhanje indikator bo na stalno na PRE-HEATING fazi in utripa na START TO COOK fazi. Začelo se bo odštevanje časa za kuhanje. Kraj izdelke na napravo plošče ali namestite peko ponev z sestavine na spodnjo ploščo za žar (spodnja zgornja plošča, poskrbite, da se tesno prilega pred peko ponev).
9. V tem načinu se plošče stalno segrevajo. Ob koncu kuhanja naprava ustvari 3 dolge piske in se samodejno izklopi. Napravo lahko ročno izklopite tako, da pritisnete gumb . Nežno dvignite pokrov naprave in odstranite izdelke z lesenimi ali silikonskimi kuhinjskimi pripomočki.
10. Odklopite napravo iz omrežja; očistite napravo v skladu s priporočili iz oddelka „Oskrba aparatov“.



Pekača odstranite s kuhinjskimi rokavicami, da se izognete opeklini.

Napake pri kuhanju in njihova rešitev

Problem	Vzrok	Raztopina
Posoda je bila premalom kuhana.	Odpiranje aparata med kuhanjem	Pokrov aparata ne odpirajte pred priporočenim časom med kuhanjem.
	Proizvod se položi na hladno ploščo.	Daj izdelek na ogrevano ploščo.
	Nezadosten čas kuhanja	Povečajte čas kuhanja.
Krožnik gori.	Zdravilo je treba pripraviti z uporabo olja.	Grelna ploščo namažite z oljem.
	Jeđ se predolgo kuha.	Skrajšajte čas kuhanja
Posoda se posuši.	Jeđ se predolgo kuha.	Skrajšajte čas kuhanja
Posoda se prilepi.	Dolgotrajno kuhanje brez olja	Namažite krožnik z oljem ali skrajšajte čas kuhanja.

 Za optimalne rezultate pripravamo uporabo dobavljene knjige receptov.


III. OSKRBA APARATOV

Preden se naprava očisti, se prepričajte, da je odklopljena od električnega omrežja in popolnoma ohlajena. Po vsaki uporabi očistite napravo.

Ne dajte telesa, čepa in napajalnega kabla v vodo ali ga potopite v vodo.

Ne uporabljajte gobic z brušenje trde prevleke in katero koli kemično agresivnih ali drugih snovi, ki se ne priporoča za uporabo s predmeti v stiku z živili. Uporabi samo mehko stran gobice!

Glejte shemo **A4**, stran 6 za čiščenje odstranljivih kovinskih plošč. Na koncu tega postopka, obrišite plošče s suho mehko krpo ali papirnato brisačo.

 *Ta metoda je najučinkovitejša v minuti po odklopu aparata z omrežja, zato pazite, da se ne dotaknete aparata, da ne pride do opeklin.*

Odstranljive plošče se lahko očistijo tudi v pomivalnem stroju.

Za odstranjevanje in vgradnjo odstranljivih kovinskih plošč glejte shemo **A5**, stran 7.

Med kuhanjem maščoba in olje pritekata skozi posebna korita v plošči. Po vsaki uporabi se pladenj, plošče in pekaška ponev očistijo na obeh straneh, pri čemer se sperejo v toplo vodo z blagim detergentom.

Naj bodo grelni elementi čisti. Zaradi umazanije lahko naprava odpove. Pred namestitvijo v napravo se plošče popolnoma posušijo na sobni temperaturi.

Skladiščenje in prevoz

Pred skladiščenjem in ponovno uporabo popolnoma očistite in posušite vse dele naprave. Gospodinjiski aparat shranjujte na suhem, prezračnem prostoru stran od grelnih naprav in neposredne sončne svetlobe.

Med prevozom in skladiščenjem ni dovoljeno izpostavljajte naprave za mehanski vplivi, ki lahko privede do poškodbe naprave in/ali kršitve integritete pakiranja.

Embalazo pripomočka je treba zaščititi pred vodo in drugimi tekočinami.

IV. NEOBVEZNI DODATEK

(prodano ločeno)

Za nakup dodatnih pripomočkov za Kuhalnik pečice na žaru SteakMaster RGM-M816P-E in za učenje o novih izdelkih od Redmonda glejte spletno stran REDMOND www.redmond.com ali trgovine uradnih trgovcev.

V. PREDEN STOPITE V STIK S STORITVENIM CENTROM

Problem	Možni vzrok	Raztopina
Naprava se ne vklaplja	Električni kabel ni povezan z omrežjem.	Priključite električni kabel naprave na električno omrežje.
	Električna vtičnica nima napetosti.	Priključite napravo na delujočo električno vtičnico
Samodejni kuhlalni programi niso zagnani, ogrevanje krožnikov se ne začne	Pokrov naprave je odprt.	Zaprte pokrov naprave.
Med operacijo je tuj vonj.	Naprava je nova, vonj prihaja iz zaščitne prevleke.	To ni okvara. Vonj bo izginil, ko se bo začelo.
Snemljive plošče se ne prilegajo tesno na telo ali izpadejo	Nosilci za pritrditev plošč so nepoškodovani	Vijaki se upognejo, da se pritrdijo plošče.

 Če težava ne bo odpravljena, pokličite center.



Okolju prijazno odstranjevanje (OEEO)


Embalaza, uporabniški priročnik in sama naprava mora sprejeti ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ne zavržite elektronskih odpadkov, da bi pomagali varovati okolje.

Starih aparatov se ne sme odlagati z drugimi gospodinjiskimi odpadki, temveč jih je treba zbirati ločeno. Komunalno odstranjevanje odpadkov, ki jih je mogoče reciklirati, je brezplačno. Lastniki starih naprav jo morajo prepeljati v center za ravnanje z odpadki. S tem majhnim dodatnim prizadevanjem lahko pomagate zagotoviti, da se dragocene surovine reciklirajo in da se onesnaževala ustrezno obravnavajo.

Ta naprava je označena v skladu z Evropsko Direktivo 2012/19/EU o uporabi električnih in elektronskih naprav (ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO)).

Smernica določa okvir za vračanje in recikliranje rabljenih naprav, kot je ustrezno po vsej EU.

SVN

 *Než začnete tento výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod k použití a uschovejte ho, abyste měl(a) tento manuál v případě potřeby k dispozici. Správné použití přístroje značně prodlužuje jeho životnost.*

Bezpečnostní opatření a pokyny v tomto návodu nepokrývají všechny možné situace, které mohou nastat během provozu zařízení. Při používání tohoto přístroje se musí uživatel řídit zdravým rozumem, být opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.
 - Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídel za životních podmínek a může být používán v bytech, rodinných domech za jiných podobných podmínek nepřemyslového provozu. Průmyslové nebo jiné nečíslové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řádného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
 - Před zapojením přístroje do elektriny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
 - Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
 - Přístroj zapojte pouze do zásuvek s uzemněním – je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.
 - Nenechávejte spotřebič bez dozoru. Přístroj není určen pro použití s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládnutí.
- STOP** *Během provozu se kovové části spotřebiče ohřívají. Nedotýkejte se jich rukama, když je spotřebič připojen k síti. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch vyhřívaného spotřebiče.*
- Výrobky mohou hořet, takže spotřebič by neměl být používán v blízkosti nebo pod hořlavými materiály, jako jsou záclony.

- Vždy odpojte přístroj z elektrické zásuvky okamžitě po skončení jeho použití a taky během čištění nebo přemístění. Vytahujte elektrickou šňůru suchými rukama, přitom přidržujte ji za zástrčku, nikoliv za šňůru.
 - Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.
- STOP** *PAMATUJTE: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.*
- Přístroj během provozu nepřikrývejte. Může to způsobit přehřátí a poškození přístroje.
 - Zakazuje se používání přístroje v otevřeném prostoru: proniknutí vlhkosti do přístroje nebo zásah cizích předmětů dovnitř tělesa může způsobit vážné poruchy zařízení.
- STOP** *POZOR! Aby se zabránilo nesprávnému provozu spotřebiče a výskytu cizích zápachů během provozu, nedovolují, aby se tekuté složky a částice potravin dostaly mezi desky a těleso spotřebiče.*
- Před čištěním přístroje se přesvědčte, jestli je odpojen od elektrické sítě a vystydlý. Přesně dodržujte instrukce čištění přístroje.
- STOP** *JE ZAKÁZÁNO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!*
- Přístroj může být používán dětmi ve věku od 8 let a také lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, jestli je nad nimi dozor a byly-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí, spojeném s používáním přístroje. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Skladujte přístroj v místě nedostupném pro děti mladší

8 let. Čištění a obsluhu přístroje nemusí provádět děti bez dozoru dospělých.

- Nenechávejte obalový materiál (balící folie, polystyrén apod.) tohoto výrobku v dosahu dětí. Může pro ně být nebezpečný! Nebezpečí udušení! Uchovávejte obaly mimo dosah dětí.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

STOP

POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.



POZOR! Horký povrch!

Specifikace

Model.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Moc.....	1800-2100 W
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrická bezpečnost.....	třída I
Ochrana proti přehřátí.....	dostupný
Tělesný materiál.....	nerezová ocel, plasty
Povrchová úprava desek.....	nelepidlý
Automatické stanovení doby vaření.....	dostupný
Automatické stanovení tloušťky výrobku.....	dostupný
Automatické vypnutí.....	na konci vaření
Zobrazit.....	LCD, s podsvícením
Údaj o stupni pražení.....	dostupný
Automatické programy.....	7
Ruční režim.....	dostupný
Regulace teploty.....	70-230°C, in 10°C increments
Úprava doby vaření.....	1-88 minut, po 1 minutě
Rozměra.....	377 × 327 × 161 mm
Velikost pracovního povrchu.....	244 × 313 mm
Hmotnost.....	4,9 kg
Délka napájecího kabelu.....	0,8 m

Zásobovací balíček

Grilovací trouba.....	1 ks.
Pečící plech RAM-BP1.....	1 ks.
Odnímatelná kapačka pro sběr oleje/tuku.....	1 ks.
Snímatelné panely s integrovaným topným prvkem.....	2 ks.
Kuchačka.....	1 ks.
Návod.....	1 ks.
Servisní kniha.....	1 ks.








Výrobce má právo provést změny v designu, konfiguraci, stejně jako v technických vlastnostech výrobku v průběhu neustálého zlepšování svých výrobků bez předchozího oznámení těchto změn. The specification allows an error of ±10%.

Parts list (schéma A1, stránka 3)

1. Zvládnout
2. Tlačítko odpojit panel
3. Odnímatelné desky s integrovanými topnými prvky pro rovnoměrné rozložení tepla
4. Odvodňovací příkop s olejem/tukem
5. Omezovač
6. Základna se zásobníkem napájecího kabelu
7. Panel
8. Pryžové upínací zařízení
9. Šňůra
10. Odnímatelná kapačka pro sběr oleje/tuku
11. Pánev na pečení

Ovládací panel (schéma A2, stránka 4)

1. Tlačítko **U** pro zapnutí / vypnutí přístroje
2. Tlačítko **M** - pro přepnutí do ručního režimu

- Automatické ukazatele vaření programu:
 -  – odmrzování / vytápění
 -  – vaření slaniny
 -  – vaření drůbeže
 -  – vaření klobásy
 -  – vaření masa
 -  – vaření ryb
 -  – vaření kotlety a burgery
- Indikátor ručního režimu vaření
- Ukazatel doby vaření
- Ukazatel teploty vaření
- Fáze procesu vaření:
 - PRE-HEATING – předběžné vytápění
 - START TO COOK – ready to work
 - RARE – slabé pražení
 - MEDIUM – medium rare
 - WELL DONE – silné pečení
- Ukazatel procesu vaření
- Tlačítko **OK** – pro spuštění procesu vytápění
- Encoder – rotační joystick pro výběr automatického vaření programu, změnu teploty a času

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balící materiály a reklamní samolepky.

 Nesmí se odstraňovat z tělesa přístroje varovné štítky, informační nálepky (resp. sa-molepky ukazatele – pokud jsou) a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo!

Po přepravě či uschování přístroje při nízkých teplotách nechte ho stát při pokojové teplotě po době minimálně 2 hodiny před prvním zapnutím.

Plně odvírte napájecí kabel. Otvěte těleso přístroje vlnkým hadříkem. Při prvním použití je možný vznik cizího zápachu, co není důsledkem poruchy přístroje.


Umístěte přístroj na pevnou rovnou plochu, aby pára z krytu nezasáhla namalovanou stěnu nebo tapety, elektroniku a jiné předměty nebo materiály, které mohou být poškozeny vysokou vlhkostí a teplotou.

Před použitím se ujistěte, že vnější a viditelné vnitřní části nejsou poškozeny a nemají nějaké jiné chyby.


II. PROVOZ SPOTŘEBIČE

Režim inteligentního vaření

Vaření je povoleno pouze se zavřeným víkem. Při použití tohoto režimu se doba vaření určuje automaticky spotřebičem na základě zvoleného typu výrobku a jeho tloušťky. Stupeň pražení můžete kontrolovat podle chuti a hotový výrobek odstranit v kterékoli fázi.

- Připravte ingredience podle vybraného receptu.
- Připojte spotřebič k síti, spotřebič vytvoří pípnutí, celá panelová indikace se zapne na několik sekund a spustí se.
- Zapněte spotřebič stisknutím tlačítka , zobrazení se zapne.
- Ujistěte se, že je viko spotřebiče zavřené.
- Otočte enkodér a vyberte požadovaný program vaření. Indikátor vybraného programu bude blikat.
- Stiskněte **OK** pro potvrzení. Spotřebič vytvoří pípnutí, zahřeje se proces zahřívání a ukazatel vaření bude blikat ve stadiu PRE-HEATING.


- Když je dosaženo požadované teploty, spotřebič vytvoří 3 krátké pípnutí; ukazatel vaření bude průběžně zapnutý ve stadiu PRE-HEATING a mrkne na stadii START TO COOK. Zdvihněte víko spotřebiče rukojetí a položte výrobky na spodní desku.

 *Non-stick potažené desky ve většině případů umožňuje vařit bez použití oleje. V případě potřeby však můžete na pracovní plochu talířů nanést malé množství zeleniny nebo másla.*

- Stiskněte výrobky horní deskou, nepoužívejte nadměrnou sílu. Během několika vteřin spotřebič určí tloušťku výrobku a dobu vaření a začne odpočítávání času vaření. Můžete kontrolovat stupeň připravenosti produktu, se zaměřením na ukazatel procesu vaření, například, dostat maso je slabé pražení, odstranit, když indikátor ve vzácné fázi přestane blikat a bude na nepřetržitě. Obdobně platí, že nepřetržitě na MEDIUM ukazatel se rozumí střední stupeň pražení a WELL DONE – silný stupeň pražení. Pokaždé, když změníte stupeň pražení spotřebič vytvoří 5 dlouhých pípnutí.

 *V režimu odmrzování/vytápění indikátor vaření udává kroky programu. Na konci programu se spotřebič automaticky vypne.*

 *Pro optimální výsledky postupujte podle pokynů v receptuře dodané se spotřebičem.*

- Na konci vaření (když ukazatel vaření přestane blikat v době provedené fázi), spotřebič vypne 3 dlouhé pípnutí a automaticky vypne. Spotřebič můžete v kterékoli fázi ručně vypnout stisknutím tlačítka . Jemně zvedněte víko spotřebiče a odstraňte výrobky pomocí dřevěných nebo silikonových vařících nádobí.


- Odpojte spotřebič od sítě; vyčistěte spotřebič podle doporučení v sekci „Péče o spotřebiče“.


 *Nepoužívejte kovové kuchyňské nádoby-mohou poškodit nerezový povlak desky.*


Po každé části výrobku se doporučuje vyčistit spotřebič za 1 minutu po použití, aby se zabránilo sušení zbytků potravin, což bude komplikovat další čištění.

Ruční režim vaření

Povoleno vařit s uzavřeným víkem. Spotřebič můžete také použít v režimu grilování stisknutím Omezovače a otevřením vika spotřebiče 180°, jak je uvedeno v schématu  (stránka 5).

- Připravte ingredience podle vybraného receptu.
- Připojte spotřebič k síti, spotřebič vytvoří pípnutí, celá panelová indikace se zapne na několik sekund a spustí se.
- Zapněte spotřebič stisknutím tlačítka , zobrazení se zapne.
- Stisknutím tlačítka **M** přepnete spotřebič do manuálního režimu. Kontrolky ručního režimu a teploty vaření budou blikat.
- Otáčením kodéru nastavte teplotu vaření mezi 70 a 230°C v 10°C.
- Stiskněte tlačítko **M** pro přepnutí na Nastavení času vaření. Otáčením enkodéru nastavte dobu vaření mezi 1 až 88 minutami po 1 minutě. Stisknutím tlačítka **M** se opět vrátíte do nastavení teploty vaření.

 *Pokud je doba vaření nastavena na „00“, spotřebič se automaticky vypne, jakmile je dosaženo nastavené teploty.*

- Stiskněte tlačítko **OK** pro spuštění procesu vytápění, ukazatel vaření bude blikat ve fázi před vytápěním.
- Při dosažení požadované teploty, přístroj pípně 3x; vaření indikátor bude nepřetržitě svítit na PRE-HEATING fáze a přijít na střídávě ve zbývajících fázích. Minuta po minutě začne odpočítávání času na vaření. Místo produktů na spotřebič desky nebo instalací na pečení pánve s přísadami na spodní desku grilu (dolní horní desky, ujistěte se, že sedí pevně proti pekáč).
- V tomto režimu dochází k trvalému ohřevu desek. Na konci vaření spotřebič vypustí 3 dlouhé pípnutí a automaticky vypne. Zařízení můžete vypnout ručně stisknutím tlačítka . Jemně zvedněte víko spotřebiče a odstraňte výrobky pomocí dřevěných nebo silikonových vařících nádobí.
- Odpojte spotřebič od sítě; vyčistěte spotřebič podle doporučení v sekci „Péče o spotřebiče“.

 *Odstraňte pečárnu palčáky, aby nedošlo k popáleninám.*

Chyby při vaření a jejich řešení

Problém	Způsobit	Řešení
Jídlo bylo nedovařené.	Otevření spotřebiče během vaření	Víko spotřebiče neotvírejte před doporučenou dobou vaření.
	Výrobek se umístí na studenou desku	Položte výrobek na vyhřívanou desku
	Nedostatečná doba vaření	Prodloužit dobu vaření
Jídlo hoří.	Přípravek se připravuje olejem.	Promazat vyhřívanou desku olejem
	Jídlo trvá příliš dlouho, než se vaří.	Zkrátit doby vaření
Jídlo vyschne.	Jídlo trvá příliš dlouho, než se vaří.	Zkrátit doby vaření
Tyčinky na nádobí	Dlouhé vaření bez oleje	Talíř mazejte olejem nebo zkrátte dobu vaření

 Pro optimální výsledky doporučujeme použít dodanou knihu receptů.

III. PÉČE O SPOTŘEBIČE

Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že je odpojen od sítě a zcela ochlazen. Po každém použití spotřebič očistěte.

Nepokládejte těleso spotřebiče, zástrčku a napájecí kabel pod vodu nebo je ponořte do vody.

Nepoužívejte houby s abrazivním tvrdým povlakem a chemicky agresivními nebo jinými látkami, které nejsou doporučeny pro použití s předměty ve styku s potravinami. Použijte jen jemnou stranu houby!

Viz schéma **A4**, stránka 6 pro čištění odnímatelných kovových panelů. Na konci této procedury otřete desky suchým měkkým hadříkem nebo papírovým ručníkem.

 *Tato metoda je neúčinnější za minutu po odpojení spotřebiče od sítě, takže dávejte pozor, abyste se nedotkli spotřebiče, aby nedošlo k popáleninám.*

Odnímatelné desky lze také vyčistit v myčce nádobí.

Pro odstranění a instalaci snímatelných kovových panelů viz schéma **A5**, stránka 7.

Během procesu vaření proudí tuk a olej speciálními žlabky v deskách do pánve. Po každém použití vyčistíte podnos, desky a pánve na pečení na obou stranách a opláchněte v teplé vodě mírným mycím prostředkem.

Udržujte topné prvky čisté. Přítomnost spiny na kontaktech může způsobit selhání spotřebiče. Před instalací do spotřebiče nechte desky zcela oschnout při pokojové teplotě.

Skladování a přeprava

Před uložením a opětovným provozem vyčistěte a důkladně osušte všechny části spotřebiče. Přístroj uchovávejte na suchém větraném místě mimo dosah topných těles a přímému slunečnímu záření.

Při přepravě a skladování je zakázáno vystavovat přístroj mechanickým vlivům, které mohou vést k poškození přístroje a/ nebo narušení celistvosti obalu.

Je nutné chránit obal přístroje před vniknutím vody a dalších kapalin.

IV. NEPOVINNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

(prodává se samostatně)

Chcete-li zakoupit další příslušenství k Grilovací troubě SteakMaster RGM-M816P-E a dozvědět se o nových produktech od REDMOND viz webové stránky www.redmond.company nebo obchody oficiálních prodejců.

V. PŘED KONTAKTOVÁNÍM SERVISNÍHO CENTRA

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení se nezapíná	Napájecí kabel není připojen k síti	Připojte napájecí kabel spotřebiče k síti
	V elektrickém výstupu není žádné napětí	Připojte spotřebič k fungujícímu elektrickému výstupu
Automatické varné programy nejsou spuštěny, zahřívání talířů nezačíná	Víko spotřebiče je otevřené	Zavřít víko spotřebiče
Během operace tam byl cizí zápach	Spotřebič je nový, vůně pochází z ochranného povlaku	Tohle není porucha. Po několika startech vůně zmizí.
Odnímatelné desky se nevejdou těsně k tělu ani nevypadnou	Závorky pro upevnění desek jsou neohebné	Ohybujte závorky, abyste zajistili desky.

 Pokud problém přetrvá, kontaktujte autorizované servisní centrum.



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)


Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů.

 Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

Použitě (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáhejte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

 Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Srodki bezpieczeństwa i właściwego użytkowania w instrukcji obsługi nie zawierają opisu wszystkich sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia użytkownik powinien zachować ostrożność.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.
- Dane urządzenie elektryczne jest przeznaczone do użycia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne niezgodne z przeznaczeniem wykorzystanie urządzenia będzie uważane za naruszenie warunków należytego użytkowania wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.
- Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez kontroli. Urządzenie to nie jest przeznaczone do działania poprzez timera zewnętrzny lub odrębny układ zdalnego sterowania.

STOP

Podczas pracy metalowe części urządzenia nagrzewają się. Nie wolno ich dotykać rękami, gdy urządzenie jest podłączone do sieci.

Nigdy nie należy dotykać wewnętrznych powierzchni grzejnej powierzchni urządzenia.

- Produkty mogą się świecić, więc urządzenia nie należy używać w pobliżu lub pod łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony.
- Urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania po zakończeniu jego pracy. Urządzenie powinno być odłączone od źródła zasilania podczas mycia, przenoszenia oraz transportu. Przewód zasilający należy odłączać od źródła zasilania suchymi rękami, przytrzymując za wtyczkę (nie za przewód).
- Nie przytrzymuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

STOP

PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie należy przykrywać urządzenia podczas jego pracy. Może to spowodować przegrzanie urządzenia i jego uszkodzenie.
- Użytkowanie urządzenia w otwartej przestrzeni jest zabronione. Zawilgocenie oraz przypadkowe przedmioty wewnątrz urządzenia mogą spowodować jego poważne uszkodzenia.

STOP

UWAGA! Aby uniknąć nieprawidłowej pracy urządzenia i pojawienia się obcych zapachów podczas pracy nie wolno dopuścić do przedostania się substancji płynnych składników i cząstek żywności między płytkami a obudową urządzenia.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Uważnie przestrzegaj wskazówek w zakresie czyszczenia urządzenia.

STOP **ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!**

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego użytkowania. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinny wykonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

STOP **UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.**

 **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**

Specyfikacja

Model.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Sylas.....	1800-2100 W
Napięcie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bezpieczeństwo elektryczne.....	klasa I
Ochrona przed przegrzaniem.....	dostępny
Materiał obudowy.....	stal nierdzewna, plastik
Powłoka płytek.....	nieprzywierająca
Automatyczne wykrywanie czasu gotowania.....	dostępny
Automatyczne wykrywanie grubości produktu.....	dostępny
Automatyczne wyłączenie.....	pod koniec gotowania
Wyświetlacz.....	LCD, z podświetleniem
Wskazanie stopnia smażenia.....	dostępny
Automatyczne programy.....	7
Tryb ręczny.....	dostępny
Regulacja temperatury.....	70-230°C, z dokładnością do 10°C
Regulacja czasu gotowania.....	1-88 min, z dokładnością do 1 minuty
Rozmiar.....	377 × 327 × 161 mm
Rozmiar powierzchni roboczej.....	244 × 313 mm
Waga netto.....	4,9 kg
Długość przewodu zasilającego.....	0,8 m

Zakres dostawy


Grill-piec.....	1 szt.
Błachę do pieczenia RAM-BP1.....	1 szt.
Wyjmowana taca ociekowa oleju / smaru.....	1 szt.
Zdejmowane panele z wbudowanym elementem grzejnym.....	2 szt.
Książka kucharska.....	1 szt.
Podręcznik użytkownika.....	1 szt.
Książka serwisowa.....	1 szt.








Producent zastrzega sobie prawo do wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach. W danych technicznych dopuszcza się odchylenie ±10%.

Lista części (schemat A1, strona 3)

1. Uchwyt
2. Przycisk wyciszania panelu
3. Wymienne płytki z wbudowanymi elementami grzejnymi dla równomiernej dystrybucji ciepła
4. Spustowy rynnny oleju/tłuszczu
5. Ogranicznik
6. Podstawa ze schowkiem na kabel zasilania
7. Panel sterowania
8. Gumowe nóżki
9. Przewód zasilający
10. Wyjmowana taca ociekowa oleju / smaru
11. Błachę do pieczenia

Panel sterowania (schemat A2, strona 4)


1. Przycisk , aby włączyć / wyłączyć urządzenie
2. Przycisk **M**, aby przełączyć w tryb ręczny
3. Wskaźniki automatyczne programy gotowania:

-  – rozmrażanie / podgrzewanie
-  – gotowanie boczku
-  – gotowanie drobiu
-  – gotowanie parówek
-  – gotowanie mięsa
-  – gotowanie ryb
-  – przygotowanie steków i burgerów

4. Instrukcja obsługi wskaźnik trybu gotowania
5. Wskaźnik czasu gotowania
6. Wskaźnik temperatury gotowania
7. Etapy procesu gotowania:
Podgrzewanie – podgrzewanie
START TO COOK – gotowy do pracy
RARE – słaba prażenie
MEDIUM – średni rzadki
WELL DONE – mocne pieczenie
8. Wskaźnik procesu gotowania
9. Przycisk **OK** w celu rozpoczęcia procesu ogrzewania
10. Encoder – obrotowy joystick, aby wybrać automatyczne programy pieczenia, zmiany temperatury i czasu

I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

Urządzenie i pozostałe części zestawu należy ostrożnie wyjąć z opakowania. Jeśli na urządzeniu i innych częściach zestawu znajdują się materiały ochronne, to należy je usunąć.

-  *Etykiety ostrzegawcze i informacyjne oraz tabliczkę znamionową należy pozostawić na obudowie urządzenia. Jeśli urządzenie było transportowane lub przechowywane w niskiej temperaturze, to należy pozostawić je w temperaturze pokojowej przez co najmniej 2 godziny przed uruchomieniem.*

Korpus urządzenia należy wytrzeć wilgotną ściereką.


Urządzenie należy ustawić na równej poziomej powierzchni w taki sposób, aby odprowadzana para nie osadzała się na tapetach, elementach dekoracyjnych, urządzeniach elektrycznych i innych przedmiotach lub materiałach, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku oddziaływania wilgoci oraz wysokiej temperatury.

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że zewnętrzne i widoczne wewnętrzne części urządzenia nie są uszkodzone, odrapane i nie posiadają innych defektów.


II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Inteligentny tryb gotowania

Gotowanie jest dozwolone wyłącznie z zamkniętą pokrywą. Podczas korzystania z tego trybu czas gotowania zależy od rodzaju produktu i jego grubości. Możesz kontrolować stopień palenia według własnego gustu i usuwać gotowy produkt na każdym etapie.

1. Przygotuj składniki zgodnie z wybranym przepisem.
2. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki na panelu włączy się na kilka sekund i zgaśnie.
3. Włącz urządzenie, naciskając przycisk , wyświetlacz zaświeci się.
4. Upewnij się, że pokrywa urządzenia jest zamknięta.
5. Obróć regulator, aby wybrać żądany program pieczenia. Wskaźnik wybranego programu będzie migać.
6. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, rozpocznie się proces grzania, i wskaźnik gotowania zacznie migać na etapie PRE-HEATING.


7. Po osiągnięciu temperatury zadanej, urządzenie wyemituje 3 krótkie sygnały dźwiękowe; wskaźnik gotowania będzie stale świecić na etapie PRE-HEATING i migać na etapu START TO COOK. Podnieś pokrywę urządzenia za uchwyty i umieść produkty w dolną płytę.

 *Nieprzywierająca powłoka płyt w większości przypadków pozwala gotować bez użycia oleju. Jednak w razie potrzeby można nalać niewielką ilość oleju lub masła na powierzchnię roboczą talerzy.*


8. Wyciśnij produkty z górną płytą, nie stosuje przesadny wysiłek. W ciągu kilku sekund urządzenie wykrywa grubość wyrobów i czas gotowania, rozpocznie się odliczanie czasu gotowania. Możesz kontrolować stopień gotowości produktu, koncentrując się na wskaźnik procesu gotowania, na przykład, aby uzyskać mięso łagodnego smażenia, zdjąć go, gdy kontrolka na rzadkim etapie przestanie migać i będzie świecić w sposób ciągły. Dokładnie tak samo, wskaźnik będzie na średnim oznacza średni stopień palenia, a dobrze wykonany – silny stopień palenia. Za każdym razem, gdy zmieniaś stopień palenia, urządzenie emituje 5 długich sygnałów dźwiękowych.

 *W trybie rozmrażania/grzania wskaźnik gotowania pokazuje etapy programu. Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie wyłączy się.*

 *Dla osiągnięcia optymalnych rezultatów postępuj zgodnie z instrukcjami w książce kucharskiej dołączonej do urządzenia.*

9. Pod koniec gotowania (gdy wskaźnik gotowania przestanie migać na WELL DONE etapie) urządzenie wyemituje 3 długie sygnały dźwiękowe i automatycznie się wyłączy. Możesz wyłączyć urządzenie ręcznie w dowolnym momencie, naciskając przycisk . Ostrożnie unieś pokrywę urządzenia i wyjmij produkty, za pomocą drewnianych lub silikonowych przybory kuchenne.


10. Odłącz urządzenie od źródła zasilania; wyczyść urządzenie zgodnie z zaleceniami w rozdziale „Konserwacja urządzenia”.

 *Nie używać metalowych przybory kuchenne – mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt.*


Zaleca się czyszczenie urządzenia po każdej porcji produktu przez 1 minutę po użyciu, aby uniknąć wysychania resztek jedzenia, co utrudni dalsze czyszczenie.


Ręczny tryb gotowania

*Wolno gotować z zamkniętą i otwartą pokrywą. Można również korzystać z urządzenia w trybie grill, naciskając na hamulec i otwierając pokrywę przyrzędu o 180°, jak pokazano na schemacie **A3** (strona 5).*

1. Przygotuj składniki zgodnie z wybranym przepisem.
2. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki na panelu włączy się na kilka sekund i zgaśnie.
3. Włącz urządzenie, naciskając przycisk , wyświetlacz zaświeci się.
4. Naciśnij przycisk **M**, aby przełączyć urządzenie w tryb ręczny. Wskaźniki trybu ręcznego i temperatury gotowania będą migać.
5. Obracając enkoder, ustawić temperaturę gotowania między 70 a 230°C z krokiem 10°C.
6. Naciśnij przycisk **M**, aby przejść do ustawienia czasu gotowania. Obracając enkoder, ustaw czas gotowania między 1 i 88 minut z dokładnością do 1 minuty. Naciśnij jeszcze raz przycisk **M**, aby powrócić do regulacji temperatury gotowania.

 *Jeśli czas gotowania jest ustawiona na „00”, urządzenie automatycznie wyłączy się po osiągnięciu temperatury zadanej.*

7. Kliknij przycisk **OK**, aby rozpocząć proces ogrzewania, wskaźnik procesu gotowania będzie migać na etapie PRE-HEATING.
8. Gdy wymagana temperatura zostanie osiągnięta, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy 3 razy; wskaźnik gotowania będzie stale świecić na etapie PRE-HEATING i na przemian włączać na pozostałych fazach. Rozpocznie się logi i serwisy społecznościowe odliczanie czasu gotowania. Umieść produkty na płyty urządzenia lub wóń blachę z dodatkami do dolnej płyty grilla (opuść górną płytę, upewnij się, że przylega ona dobrze do brytfanna).
9. W tym trybie następuje stały nagrzewanie płytek. Pod koniec gotowania urządzenie wyemituje 3 długie sygnały dźwiękowe i automatycznie się wyłączy. Można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk . Ostrożnie unieś pokrywę urządzenia i wyjmij produkty, za pomocą drewnianych lub silikonowych przybory kuchenne.
10. Odłącz urządzenie od źródła zasilania; wyczyść urządzenie zgodnie z zaleceniami w rozdziale „Konserwacja urządzenia”.

 Wyjąć blachę z pomocą kuchennych wykonanych są rękawice, aby uniknąć oparzeń.

Błędy podczas gotowania i ich rozwiązania

Problem	Przyczyna	Decyzja
Danie nie jest przygotowane do końca	Otwieranie urządzenia podczas gotowania	Nie otwieraj pokrywy urządzenia do zalecanego czasu podczas gotowania
	Produkt jest umieszczany na zimną płytę	Umieść produkt na rozgrzanej płycie
	Brak czasu gotowania	Zwiększ czas gotowania
Danie świeci	Produkt powinien być przygotowany z użyciem oleju	Nasmarować nagrzanym piecu olejem
	Danie zbyt długo przygotowuje się	Skróć czas gotowania
Danie wysycha	Danie zbyt długo przygotowuje się	Skróć czas gotowania
Danie przykleja się	Długie gotowanie bez oleju	Posmarować talerz olejem lub skrócić czas gotowania

 Dla osiągnięcia optymalnych rezultatów zaleca się korzystać z dołączonej książki kucharskiej.


III. KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest on odłączony od sieci i całkowicie ostygł. Urządzenie czyścić po każdym użyciu.

Nie należy umieszczać obudowa urządzenia, wtyczkę i przewód zasilający pod wodę i nie wolno zanurzać ich w wodzie.

Nie używaj gąbki ściernie, utwardzonych i wszelkie agresywne chemicznie lub inne substancje, nie zalecane do użyciu z przedmiotami, stykającymi się z żywnością. Używaj tylko miękkiej strony gąbki!

Do czyszczenia wymiennych metalowych paneli patrz schemat A.4, na stronie 6. Na końcu tej procedury wytrzeć naczynia do sucha miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem.

 Ta metoda jest najbardziej skuteczna, minucie po odłączeniu urządzenia od sieci, więc należy uważać, aby nie dotykać urządzenia, aby uniknąć oparzeń.

Wymienne talerze można również myć w zmywarce.

Do demontażu i montażu wymiennych metalowych paneli, patrz schemat A.5, strona 7.

Podczas procesu gotowania tłuszcz i olej cieknie przez specjalne rynny w talerzach do garnka. Wyczyścić tacę, naczynia i blachy do pieczenia z obu stron po każdym użyciu, mycie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem.

Trzymaj elementy grzewcze w czystości. Obecność brud na stykach może spowodować uszkodzenie urządzenia z eksploatacji. Przed zainstalowaniem w urządzeniu daj powierzchni do całkowitego wyschnięcia w temperaturze pokojowej.

Transport i Magazynowanie

Jeśli na wewnętrznych ściankach urządzenia powstawały naloty lub osad, to należy użyć preparatu przeznaczonego do usuwania nalotu z urządzeń domowych. Należy stosować się do wskazówek producenta preparatu.

Przed przechowywaniem i ponownym użyciem urządzenia należy wyczyścić i wysuszyć wszystkie części urządzenia. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych. Na opakowanie urządzenia nie powinna kapać woda i inne substancje ciekłe.


IV. WYPOSAŻENIE DODATKOWE

(sprzedawany oddzielnie)

Kupić akcesoria do grilla-pieca SteakMaster RGM-M816P-E i zapoznania się z nowościami firmy REDMOND można na stronie internetowej www.redmond.company lub w sklepach autoryzowanych dealerów.

V. PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z CENTRUM SERWISOWYM

Problem	Możliwa przyczyna	Decyzja
Urządzenie nie włącza się	Przewód zasilający nie jest podłączony do sieci elektrycznej	Podłącz przewód zasilający urządzenia do gniazdka elektrycznego
	Napięcie w sieci elektrycznej nie ma	Podłącz urządzenie do działającego gniazdka elektrycznego
Automatyczne programy gotowania nie działają, proces nagrzewania płyty nie uruchamia się	Pokrywa urządzenia jest otwarta	Zamknij pokrywę urządzenia
Podczas pracy pojawił się obcy zapach	Urządzenie nowe, zapach idzie od powłoki ochronnej	To nie jest usterka. Zapach zniknie po kilku startów
Wymienne płytki nie przylegają do korpusu lub wypadają	Uchwyty do mocowania płytek odgięte	Zegnij ramiona, aby zamocować płytki

 W Jeśli usterki w pracy aplikacji nie zostaną usunięte, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego REDMOND.




Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utilizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych lub zdać we właściwych organizacjach. W ten sposób wspomóc Państwo program przetwarzania cennych surowców oraz przyczynić się do oczyszczenia środowiska z substancji zanieczyszczających.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.


 Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba višenamenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

Mere bezbednosti i uputstva sadržani u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije koje mogu nastati tokom rada uređaja. Tokom rada sa uređajem, korisnika treba voditi zdrav razum, biti oprezan i pažljiv.

SIGURNOSNE MERE

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem bezbednosnih pravila i pravila upotrebe proizvoda.
- Ovaj električni aparat je višenamenski uređaj za kuvanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, kućama ladanjskim ili drugim takvim neindustrijskim uslovima. Industrijska i svaka druga zloupotreba višenamenskog uređaja će se smatrati nepoštovanjem pravila upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posledice.
- Pre uključivanja višenamenskog uređaja na napajanje, proverite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili fabričku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabl namenjen za električnu energiju koju troši višenamenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.
- Priključujte uređaj samo na utičnice koje umaju prizemljenje. Ovo je obavezno radi zaštite od električnog udara. Koristeći produžan kabl, uverite se da i on ima prizemljenje.
- Nemojte napuštajući proizvod bez nadzora dok je u upotrebi. Uređaj nije namenjen za upravljanje putem spoljnog tajmera ili odvojeni sistem daljinskog upravljača.

 Tokom operacije, metalni delovi uređaja su zagrejan. Nemojte ih dirati sa rukama kada je uređaj povezan sa mrežom za napajanje. Nikada ne dirajte unutrašnje površine grejnih uređaja.

- Proizvodi mogu da se narežu, tako da uređaj ne treba da se koristi u blizini ili u okviru zapaljivih materijala, kao što su zavese.
- Isključite uređaj iz utičnice nakon korišćenja. Isto tako i tokom pranja i premeštanja. Isključite kabl iz mreže držeći ga suvim rukama za utikač, a ne za sam kabl.
- Potrebno je voditi računa o mogućem oštećenju kabla uređaja. Ne sme biti blizu izvora toplote, oštih predmeta, koji mogu oštetiti kabl.
-  **NAPOMENA!** Slučajno oštećenje kabla može izazvati probleme koje ne pokriva garancija a isto tako i udar struje. Oštećen kabl mora se hitno zameniti u servisnom centru.
- Ne pokrivte aparat tokom operacije. Može da dovede do pregrevavanja i prekida aparata.
- Zabranjeno je korišćenje uređaja na otvorenom. Ako vlaga ili strani predmeti uđu unutar tela uređaja, to može izazvati ozbiljno oštećenje.
-  **PA ŽNJU!** Izbegavanje kvara uređaja i pojavljivanja stranog mirisa tokom operacije ne dozvoljavaju protok tečnih sastojaka i čestica hrane između panela i tela.
- Pre nego što počnete čistiti uređaj, proverite da li je on isključen iz struje i potpuno ohlađen. Striktno pratite uputstvo za čišćenje uređaja.
-  **ZABRANJENO** uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!
- Ovaj aparat mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa fizičkim ili mentalnim teškoćama ili oni koji nemaju iskustva i znanja samo pod uslovom da im se pruži nadzor ili uputstva o upotrebi uređaja na siguran način i da shvate opasnosti koje uključuju . Deca se ne bi trebalo igrati sa uređajem. Držite aparat i kabl za napajanje van dohvata dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje ne bi trebalo da rade deca bez nadzora.

- Ambalažni materijal (film, pena itd.) Može biti opasan za decu. Opasnost od gušenja! Pakovanje čuvajte van dohvata dece.
- Zabranjeni su samostalni popravku višenamenskog uređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravka moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog servisera. Pogrešno korišćenje višenamenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.

STOP

PAŽNJA! Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.



PAZI! Topla površina!

Specifikacije

Model.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Moć.....	1800-2100 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Zaštita od elektroudar.....časa I
Zaštita od pregrevavanja.....dostupna
Trup od.....nerđajućeg čelika, plastika
Pokrivanje panela.....nelepljivo
Automatska definicija vremena kuvanja.....dostupna
Automatska definicija debljine tuca proizvoda.....dostupna
Automatsko prekid veze.....na kraju kuvanja
Ekran.....LCD, osveteno
Indikacija o stepenu priženja.....dostupna
Automatski programi.....7
Ručni režim.....dostupna
Korekcija temperature.....	70-230°C, pomaci od 10°C
Podošavanje vremena kuvanja.....	1-88 minuta, pomaci od 1 minuta
Dimenzije.....	377 × 327 × 161 mm
Veličina radne površine.....	244 × 313 mm
Neto težina.....	4,9 kg
Dužina električnog vrpce.....	0,8 m

Opremu


Grill Peč.....	1 kom
Casova RAM-BP1.....	1 kom
Prenosivo ležište za prikupljanje ulja/masti.....	1 kom
Prenosivi paneli sa ugrađenim elementima za grejanje.....	2 kom
Knjiga recepta.....	1 kom
Uputstvo za rad.....	1 kom
Imenik servisa.....	1 kom

Proizvođač ima pravo da pravi promene u dizajnu, odseci i tehničkim karakteristikama proizvoda u toku kontinuiranog poboljšanja svojih proizvoda bez daljeg obaveštavanja o ovim promenama. Tehničke karakteristike omogućavaju marginu greške od ±10%.

Model device (šema A1, str. 3)

1. Regulator
2. Dugme za prekidanje veze sa tablom
3. Prenosivi paneli sa ugrađenim elementima grejača kako bi ravnomerno distribuirali toplotu
4. Kroz odvod ulja/masti
5. Graničnik
6. Podloga sa skladišnim prostorom za skladištenje energije
7. Kontrolnu tablu
8. Ruberirane noge
9. Kabl za napajanje
10. Prenosivi kapsulu za prikupljanje ulja/masti
11. List za pečenje

Kontrolna tabla (šema A2, str. 4)

1. Dugme  je uključeno/isključeno
2. Dugme **M** – ručni režim
3. Indikatori automatskih programa kuvanja:

– otopljavanje/zagrevanje

– kuhanje slanina

– ptice kuvanja

– kuvarske kobasice

– kuhanje mesa

– kuhanje riba

– kuvarske čenice i pljeskavice

- Ručni indikator kuvanja
- Indikator vremena kuvanja
- Indikator temperature kuvanja
- Faze procesa kuvanja:
PRE-HEATING – pre-grejanje
START TO COOK – počni da kuvaš da bi radio
REAR – slabo prženje
MEDIUM – srednja prženje
WELL DONE – mnogo prženje
- Indikator procesa kuvanja
- Dugme **OK** pokreni proces grejanja
- Uređaj za kodiranje je rotacione džojstik da biste izabrali program za automatsko kuvanje, promenite temperaturu i vreme

I. PRE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove priključke iz kutije. Uklonite sve omote.

- Obavezno stavite na mestu oznake upozorenja, nalepnice i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kućištu!
Nakon transporta ili odlaganja na niskim temperaturama potrebno je ostaviti uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

Potpuno ukloni kabl. Obrisajte telo za aparat sa vlažnom tkaninom, rešavajući prenosive delove sa toplom vodom korišćenjem mekih sapunika. Osušite sve delove aparata temeljno pre nego što se povežete sa mains.

Stavite aparat na ravan, tvrdo, suhu, horizontalnu površinu tako da se topla para koja beži od poklopca ne dobije na tapetu, dekorativne premaza, elektronske uređaje i druge objekte ili materijale na koje može uticati povećana vlažnost i temperatura.

Pre upotrebe, uverite se da su spoljni i vidljivi unutrašnji delovi aparata oslobođeni oštećenja, čipova i drugi defekti.

II. RAD APARATA

Režim pametnog kuvanja

Dozvoljeno je kuvati samo sa zatvorenim poklopcem. Koristeći ovaj režim, vreme kuvanja je automatski određeno uređajem, na osnovu odabranog tipa proizvoda i njegove debljine. Možete kontrolisati stepen prženja na vaš hod i ukloniti gotovi proizvod u bilo kojoj fazi.

- Pripremite sastojke po vašem odabranom receptu.
- Povežite uređaj sa mrežom za napajanje, uređaj će dati zvučni signal, a ceo prikaz panela na nekoliko sekundi će se osvet, a zatim izaći.
- Uključite uređaj pritiskom na dugme , ekran će se osveteliti.
- Uverite se da je poklopac zatvoren.
- Rotirajući uređaj za kodiranje odaberite neophodni program za kuvanje. Indikator odabranog programa će se bljesati.
- Kliknite na dugme **OK** da biste potvrdili izbor. Uređaj će da se otprsi, počće proces grejanja, a indikator procesa kuvanja će trepti u PRE-HEATING stadijumu.

- Nakon dostizanja potrebne temperature, uređaj će dati 3 kratka, a indikator procesa kuvanja će neprekidno izgoreti u PRE-HEATING stadijumu i trepti od početka do faze START TO COOK. Podignite poklopac aparata pomoću regulatora i smestite proizvode na donji panel.

Paneli za farbanje u većini slučajeva vam omogućavaju da kuvate bez upotrebe ulja. Međutim, ako je potrebno, možete da primenite malu količinu povrća ili putera na radnu površinu panela.

- Stisni proizvode sa gornje table, ne pravite previše truda. Za nekoliko sekundi, uređaj će utvrditi debljinu obeleživača i vreme kuvanja, počće odbrojavanje do trenutka odbrojavanje u minutu. Možete kontrolisati stepen spremnosti proizvoda tako što ćete se usredsrediti na indikator procesa kuvanja, na primer, da biste dobili meso slabih pečenog mesa, uklanjali ga kada će indikator na RARE stadijumu prestati da trepće, a neprekidno će izgoreti. Slično tome, MEDIUM indikator koji se stalno gori znači da je prosek i WELL DONE, a to je snažan stepen prženja. Svaki put kada se promeni stepen prženja, aparat će dati 5 duge bipa.

U režimu razrost/toplih, indikator procesa kuvanja ukazuje na faze programa. Na kraju programa, uređaj će se automatski isključiti.

Da biste ostvarili optimalni rezultat, sledite uputstva knjige recepta koja je priložena uređaju.

- Na kraju kuvanja (kada indikator procesa kuvanja prestane da trepće u WELL DONE stadijumu), uređaj daje 3 duge i automatski se isključuje. Uređaj možete isključiti ručno u bilo kojoj fazi tako što ćete pritisnuti dugme . Lagano Podignite poklopac aparata i sklonite proizvode koristeći drvene ili silenske pribor za kuhinju.
- Prekinite vezu uređaja iz električne mreže, očistite uređaj u skladu sa preporukama sekcije „Briga o uređaju“.

Nemojte koristiti metalne kuhinjske kuhinje-mogu oštetiti neoblaganje panela.

Uređaj se preporučuje da se očisti nakon svakog obeleživača 1 minut nakon korišćenja da bi se izbeglo presušenje hrane, što će zakomplikovati dalje čišćenje.

Ručni režim kuvanja

Dozvoljeno je kuvati sa zatvorenim i otvorenim poklopcem. Uređaj možete da koristite i u režimu za roštilj, kliknite na limuzin i otvorite poklopac uređaja na 180 stepeni, kao što je prikazano u dijagramu (str. 5).

- Pripremite sastojke po vašem odabranom receptu.
- Povežite uređaj sa mrežom za napajanje, uređaj će dati zvučni signal, a ceo prikaz panela na nekoliko sekundi će se osvet, a zatim izaći.
- Uključite uređaj pritiskom na dugme , ekran će se osveteliti.
- Kliknite na dugme **M** da biste ručno stavili uređaj u ručni režim. Indikatori za ručni i kuvanje će se treptati.
- Rotirajući uređaj za kodiranje postavite temperaturu kuvanja u rasponu od 70 do 230°C u koraku od 10°C.
- Kliknite na dugme **M** da biste se kretali da biste podešali vreme kuvanja. Rotirajući uređaj za kodiranje, podesite vreme kuvanja u rasponu od 1 do 88 minuta sa korakom od 1 minuta. Da biste se vratili na postavljanje temperature kuvanja, ponovo pritisnite **M** dugme.
- Ako je vreme kuvanja u „00“ postavljeno, uređaj će se automatski isključiti kada se dostigne postavljena temperatura.
- Kliknite na dugme **OK** da biste započeli proces grejanja, indikator procesa kuvanja će se bljesiti u PRE-HEATING stadijumu.
- Nakon dostizanja potrebne temperature, uređaj će dati 3 bipa, indikator procesa kuvanja će neprekidno izgoreti u PRE-HEATING stadijumu i naizmenično svetlo u preostalim fazama. Počće odbrojavanje do vremena kuvanja. Stavite proizvode na ploče uređaja ili stavite ležište za pečenje sa sastojcima na donjoj roštilj ploči (donji deo gornje ploče, uverite se da se uklapa u ležište za pečenje).
- U ovom režimu, paneli se neprestano greju. Na kraju kuvanja, uređaj će dati 3 duge i automatski isključiti. Uređaj možete isključiti ručno tako što ćete pritisnuti dugme . Lagano Podignite poklopac aparata i sklonite proizvode koristeći drvene ili silenske pribor za kuhinju.
- Prekinite vezu uređaja iz električne mreže, očistite uređaj u skladu sa preporukama sekcije „Briga o uređaju“.

 *Uklonite ležište za pečenje sa kuhinjskim rukavicama da biste izbegli opekotine.*

Greške u kuvanju i načini za njihovo otklanjanje

Problem	Razlog	Kako da ga rešite
Jelo nije kuvano do kraja	Otvaranje aparata tokom kuvanja	Za vreme kuvanja, pokušaj da ne otvoriš poklopac aparata pre preporučenog vremena
	Proizvod je stavljen na hladnu ploču	Stavi proizvod na prezagrejanu ploču
	Nedovoljno kuvanja	Povećaj vreme kuvanja
Opekotine	Proizvod bi trebalo da se pripremi upotrebom ulja	Maši zagrejanom tablom uljem
	Jelo se predugo kuva	Smanji vreme kuvanja
Jelo se sprema	Jelo se predugo kuva	Smanji vreme kuvanja
Štapići za jelo	Dugoročna kuvanja bez ulja	Nauljite tablu uljem ili skratite vreme kuvanja

 *Preporučujemo korišćenje knjige za recepte priložene uz uređaj da biste ostvarili optimalni rezultat.*

III. BRIGA O UREĐAJU

Pre čišćenja uređaja uverite se da je isključen i da li je isključen iz mreže za napajanje i potpuno se ohladio. Očistite uređaj nakon svake upotrebe.

Nemojte da smestite tijelo uređaja, Plug and kabl za napajanje ispod mlaznog voda ili da ih Zaronite u vodi.

Nemojte da koristite alipheviju i sve hemijski agresivni ili druge supstance koje se ne preporučuju za upotrebu sa hranom u kontaktu. Koristite samo meko bočno dsunder!

Pogledajte kako da očistite prenosive metalne ploče na dijagramu **A4**, str. 6. Na kraju ove procedure obrišite ploče suve meke tkanine ili papirne salvete.

 *Ovaj metod je najdelotvorniji minut nakon onemogućavanja uređaja iz mrežne mreže, zato budite pažljivi i nemojte dirati uređaj da biste izbegli opekotine.*

Prenosivi paneli se takođe mogu ožičiti u mašini za pranje.

Pogledajte kako da uklonite i instalirate prenosive metalne ploče na dijagramu **A5**, str. 7.

Tokom kuvanja, masti i protoka ulja kroz specijalnu troughs u panelima u ležište za papir. Ležište, paneli i ležište za pečenje se čisti nakon svake upotrebe sa obe strane, Peru u toploj vodi koristeći meko deterdžent.

Držite čiste grejne elemente. Prisustvo zagađivača na kontaktima može dovesti do otkazivanja uređaja. Pre instalacije na uređaju neka se paneli potpuno osuši na sobnoj temperaturi.

Transport i Skladištenje

Pre ponovljenih operacija ili skladištenja potpuno se suši svi delovi aparata. Uskladištite uređaj koji se montira u suvu, provodeno mesto od grejnih aparata i direktno sunčevu svetlost.

Tokom transporta i skladištenja ne izlaže uređaj mehaničkom naglašavanju, što može dovesti do oštećenja uređaja i/ili kršenja integriteta paketa.

Držite paket uređaja podalje od vode i drugih tečnosti.


IV. OPCIONI PRIBOR

(posebno prodato)

Da biste kupili dodatnu priboru za roštilj u rerni SteakMaster RGM-M816P-E i Saznajte više o novim proizvodima iz REDMOND pogledajte web lokaciju www.redmond.com.

V. PRE U SERVISU-CENTAR

Krivica	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj nije uključen	Kabl za napajanje nije povezan sa mrežom za napajanje	Povežite kabl za napajanje uređaja sa mrežom za napajanje
	Nema napona u utičnice	Povezivanje uređaja sa zdravim električnim utičkom
Program za automatsko kuvanje nije započet, proces grejanja panela ne počinje	Poklopac uređaja je otvoren	Zatvori poklopac aparata
U toku posta, postojao je neki spoljni miris	Uređaj je nov, miris dolazi od zaštitne lakta	Ovo nije kvar. Miris će nestati posle nekoliko uključanja
Prenosivi paneli su labavo u blizini tela ili padaju	Ploče za fiksiranje su isključene	Da bezbedno poprave ploče

 *U slučaju da, problemi nisu rešeni, obratite se ovlašćenom servisnom centru.*



Ekološki grabbing recikliranje (recikliranje električne i elektroničke podrške)


To je isto, oprost za potrošnju i sam gubitak morala, pobeđi hvala oddovarjuću za sakupljanje u kolicima za recikliranje električnih i elektronskih pretpostavki. Nečujno batsati elektronski mortalitet neki bi vam ušivali životinjsku sredinu.

To je isto, oprost za potrošnju i sam gubitak morala, pobeđi hvala oddovarjuću za sakupljanje u kolicima za recikliranje električnih i elektronskih pretpostavki. Nečujno batsati elektronski mortalitet neki bi vam ušivali životinjsku sredinu.

Stari Kuni aparati ne bi zahtevao primirje sa drugim mučeništvom, sav moral sakupatija je udvostručen. Besplatno recikliranje uslužnih programa Dovest ću u središte zbog smrtnosti kod starih dama mučenika. Oz ovamali dok pritisak ne možete da pomognete i uklonite barijeru dragocenog sirovina i triterata zagagagate za potrošnju.

Ovaj instrument nije naveden u skladištu u skladu sa evropskom direktivom 2012/19 / EU.

Vodich Odrevuie okvir za tokare i recikliranje smedeg uređaj koji će prihvatiti majicu EU.

 Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

Τα μέτρα ασφαλείας και οι οδηγίες που συμπεριέχονται σ' αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές περιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν κατά την χρήση και τη λειτουργία της συσκευής. Κατά την χρήση της συσκευής ο χρήστης πρέπει να εφαρμόσει κοινή λογική, και να είναι προσεκτικός και επιφυλακτικός.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς παρακολούθηση. Η συσκευή δεν προορίζεται για δουλειά με εσωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένης διαχείρισης.

STOP Κατά τη λειτουργία θερμαίνονται τα μεταλλικά μέρη της συσκευής. Μην τα αγγίζετε με τα χέρια σας όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Μην αγγίζετε ποτέ τις εσωτερικές επιφάνειες της θερμαινόμενης συσκευής.

- Τα προϊόντα μπορεί να καούν, έτσι η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά ή κάτω από εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες.
- Να βγάζετε τη συσκευή από τη πρίζα μετά από τη χρήση και κατά τον καθαρισμό ή την μεταφορά της. Αποσυνδέοντας τη συσκευή από το ρεύμα, να το κάνετε με στεγνά χέρια, κρατήστε το ρευματολήπτη και μην τραβάτε το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

STOP **ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ:** τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλε-κτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

- Μην καλύπτετε την τοστιέρα ενώ είναι ζεστή ή ενεργοποιημένη. Αυτό μπορεί να οδηγήσει στην υπερθέρμανση είτε τη βλάβη της συσκευής.

- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής στο υπαίθριο. Αν πέσει υγρασία στις επαφές της συσκευής ή ξένα αντικείμενα στο σώμα της συσκευής, μπορεί να συνεισφέρει σοβαρές ζημιές.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Για να αποτρέψετε την εσφαλμένη λειτουργία της συσκευής και την εμφάνιση ξένες οσμές κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, δεν επιτρέπουν τα υγρά συστατικά και τα σωματίδια των τροφίμων για να πάρει μεταξύ των πλακών και του σώματος της συσκευής.

- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

STOP ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικό, πολυστυρένιο, κλπ.) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.

- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση όταν υπάρχει οποιαδήποτε βλάβη.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κρατή επιφάνεια!

Προδιαγραφή

Μοντέλο	SteakMaster RGM-M816P-E
Δύναμη	1800-2100 W
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz
Ηλεκτρική ασφάλεια	κλάση I
Προστασία υπερθέρμανσης	διαθέσιμος
Υλικό σώματος	ανοξείδωτο, πλαστικό
Επικάλυψη πλακών	αντικολλητικό
Αυτόματος προδιορισμός του χρόνου μαγειρέματος	διαθέσιμος
Αυτόματος προδιορισμός του πάχους του προϊόντος	διαθέσιμος
Αυτόματο κλείσιμο	στο τέλος του μαγειρέματος
Εμφάνιση	LCD, με οπίσθιο φωτισμό
Ένδειξη του βαθμού ψήσιματος	διαθέσιμος
Αυτόματα προγράμματα	7
Χειροκίνητη λειτουργία	διαθέσιμος
Ρύθμιση θερμοκρασίας	70-230°C, σε προσαυξήσεις των 10°C
Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος	1-88 λεπτά, σε 1 λεπτό προσαυξήσεις
Διάσταση	377 × 327 × 161 mm
Μέγεθος της επιφάνειας εργασίας	244 × 313 mm
Καθαρό βάρος	4,9 kg
Μήκος σκοινιού δύναμης	0,8 m

Συσκευασία ανεφοδιασμού


Φούρνος σαχρών	1 τεμ.
Ψήσιμο τηγάνι RAM-BP1	1 τεμ.
Μετακινούμενος δίσκος σταλαγματίας για να συλλέξει το πετρέλαιο / το λίπος	1 τεμ.
Αφαιρούμενες πλάκες με ενσωματωμένο στοιχείο θέρμανσης	2 τεμ.
Βιβλίο συνταγών	1 τεμ.
Εγχειρίδιο	1 τεμ.
Βιβλίο υπηρεσιών	1 τεμ.

Ο κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο σχεδιασμό, τη διαμόρφωση, καθώς και τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τη διάρκεια της συνεχούς βελτίωσης των προϊόντων της, χωρίς περαιτέρω ειδοποίηση των αλλαγών αυτών. Η προδιαγραφή επιτρέπει ένα σφάλμα ±10%.








Κατάλογος εξαρτημάτων (σχήμα A1, σελίδα 3)

- Χειρισμός
- Κουμπί απουσόνδεσης πίνακα
- Αφαιρούμενες πλάκες με ενσωματωμένα στοιχεία θέρμανσης για ομοιόμορφη διανομή θερμότητας
- Αγωγός τάφρων με το πετρέλαιο / το λίπος
- Περιοριστής
- Βάση με το διαμέρισμα αποθήκευσης σκοινιού δύναμης
- Πίνακας Ελέγχου
- Υποστηρίγματα από καουτσούκ
- Καλώδιο τροφοδοσίας
- Μετακινούμενος δίσκος σταλαγματίας για να συλλέξει το πετρέλαιο / το λίπος
- Ταψί

Πίνακας ελέγχου (σχήμα A2, σελίδα 4)

- Κουμπί  για να ανάψει / από τη συσκευή
- Κουμπί **M** – για να μεταβείτε στη χειροκίνητη λειτουργία

3. Αυτόματοι δείκτες προγράμματος μαγειρέματος:

-  — απόψυξη / θέρμανση
-  — μαγειρικό μπέικον
-  — πουλερικά μαγειρέματος
-  — λουκάνικα μαγειρέματος
-  — κρέας μαγειρέματος
-  — ψάρια μαγειρέματος
-  — μαγειρική cutlets και φαστ

4. Χειροκίνητη ένδειξη λειτουργίας μαγειρέματος

5. Ένδειξη χρόνου μαγειρέματος

6. Δείκτης θερμοκρασίας μαγειρέματος

7. Στάδια της διαδικασίας μαγειρέματος:

- PRE-HEATING — προκαταρκτική θέρμανση
- START TO COOK — έτοιμοι να εργαστούν
- RARE — αδύναμη ψήσιμο
- MEDIUM — μέτρια σπάνια
- WELL DONE — ισχυρό ψήσιμο


8. Δείκτης διαδικασίας μαγειρέματος

9. **OK** κουμπί — για να ξεκινήσει η διαδικασία θέρμανσης

10. Κωδικοποιητής — περιστροφικό χειριστήριο για να επιλέξετε το αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος, να αλλάξετε τη θερμοκρασία και την ώρα

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλετε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και διαφημιστικά αυτοκόλλητα.

 Οπωσδήποτε φυλάξτε όλα τα αυτοκόλλητα με ειδοποιήσεις, αυτοκόλλητα – εν-δείξεις (εφόσον υπάρχουν) και πινακίδα με αριθμό σειράς πάνω στο σώμα της συσκευής!

Μετά από τη μεταφορά ή αποθήκευση της συσκευής σε χαμηλές θερμοκρασίες πρέπει να αφήσετε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 2 ώρες πριν από τη χρήση.

Ξετυλίξτε το καλώδιο ρεύματος. Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Η παρουσίαση ξένης μυρωδιάς κατά την πρώτη χρήση δεν αποτελεί ελάττωμα της συσκευής.

Τοποθετήστε τη συσκευή κάθετα σε σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε ο εξερχόμενος ατμός να μην επηρεάζει τοίχους, ταπετσαρίες, ευαίσθητες διακοσμητικές επιφάνειες, ηλεκτρικές συσκευές ή άλλες επιφάνειες που μπορούν να πάθουν βλάβη από αυξημένη υγρασία ή θερμοκρασία.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι οι εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειές της όπως και τα επιφανειακά εξαρτήματα δεν έχουν βλάβες, ραγίσματα, άλλες φθορές ή ελαττώματα.

II. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Έξυπνη λειτουργία μαγειρέματος

Το μαγειρέμα επιτρέπεται μόνο με το καπάκι κλειστό. Κατά τη χρήση αυτής της λειτουργίας, ο χρόνος μαγειρέματος καθορίζεται αυτόματα από τη συσκευή, με βάση τον επιλεγμένο τύπο προϊόντος και το πάχος του. Μπορείτε να ελέγξετε το βαθμό ψήσιματος ανάλογα με το γούστο σας και να αφαιρέσετε το έτοιμο προϊόν σε οποιοδήποτε στάδιο.

- Προετοιμάστε τα στατικά σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή.
- Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο, η συσκευή θα παράγει ένα ηχητικό σήμα, ολόκληρη ή ένδειξη του πίνακα θα έρθει για λίγα δευτερόλεπτα και θα σβήσει.

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί **⏻**, η οθόνη θα εμφανιστεί.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι της συσκευής είναι κλειστό.
- Περιστρέψτε τον κωδικοποιητή για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος. Η ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος θα αναβοσβήνει.
- Πατήστε **OK** για επιβεβαίωση. Η συσκευή θα παράγει ένα ηχητικό σήμα, η διαδικασία θέρμανσης θα αρχίσει, και ο δείκτης μαγειρέματος θα λάμψει στο στάδιο προθέρμανσης.
- Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή θα παράγει 3 σύντομα ηχητικά σήματα. Ανασηκώστε το καπάκι της συσκευής από τη λαβή και τοποθετήστε τα προϊόντα στην κάτω πλάκα.

Αντικαταστήστε την επάνω πλάκα στις περισσότερες περιπτώσεις σας επιτρέπει να μαγειρέψετε χωρίς τη χρήση του πετρελαίου. Ωστόσο, εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να εφαρμόσετε μια μικρή ποσότητα λαχανικών ή το βούτυρο στην επιφάνεια εργασίας των πλάκων.

- Πίστετε τα προϊόντα με την επάνω πλάκα, μην εφαρμόζετε την υπερβολική δύναμη. Μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή θα καθορίσει το πάχος των προϊόντων και ο χρόνος μαγειρέματος, η αντίστοιχη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος θα ξεκινήσει. Μπορείτε να ελέγξετε το βαθμό ετοιμότητας του προϊόντος, με επίκεντρο την διαδικασία μαγειρέματος ένδειξη, για παράδειγμα, για να πάρει το κρέας είναι αδύναμη, το ψήσιμο, αφαιρέστε την όταν η ένδειξη στο RARE στάδιο θα σταματήσει να αναβοσβήνει και θα είναι συνεχώς. Ομοίως, η συνεχώς σε μέσο δείκτη σημαίνει ένα μέσο βαθμό ψησίματος, και WELL DONE — ένα ισχυρό βαθμό ψησίματος. Κάθε φορά που αλλάζετε το βαθμό ψησίματος της συσκευής θα παράγει 5 μακριά μπιπ.

i Στη λειτουργία απόψιξης / θέρμανσης, η ένδειξη μαγειρέματος υποδεικνύει τα βήματα του προγράμματος. Στο τέλος του προγράμματος, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

📖 Για βέλπιστα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις οδηγίες στο βιβλίο συνταγών που παρέχεται με τη συσκευή.

- Στο τέλος του μαγειρέματος (όταν η ένδειξη μαγειρέματος σταματήσει να αναβοσβήνει WELL DONE στάδιο), η συσκευή θα παράγει 3 μακριά μπιπ και θα απενεργοποιείται αυτόματα. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα σε οποιοδήποτε στάδιο πατώντας το κουμπί **⏻**. Ανασηκώστε απαλά το καπάκι της συσκευής και αφαιρέστε τα προϊόντα χρησιμοποιώντας ξύλινα ή σιλικονούχα μαγειρικά σκεύη.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις συστάσεις της ενότητας «Φροντίδα συσκευής».

STOP Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας — μπορούν να βλάψουν την αντικαταστάσιμη επίστρωση των πλάκων.

Συνιστάται να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε προϊόν μερίδα σε 1 λεπτό μετά τη χρήση, ώστε να αποφευχθεί η ξήρανση των τροφίμων, καταλοίπων, η οποία θα περιπλέξει περαιτέρω καθαρισμό.

Χειροκίνητη λειτουργία μαγειρέματος

Επιτρέπεται να μαγειρεύουν με το καπάκι κλειστό και ανοιχτό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε λειτουργία μαγνητικού πιέζοντας τον περιοριστή και ανοίγοντας το καπάκι της συσκευής 180° όπως φαίνεται στο σχήμα **A3** (σελίδα 8).

- Προετοιμάστε τα συστατικά σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή.
- Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο, η συσκευή θα παράγει ένα ηχητικό σήμα, ολοκληρωθεί η ένδειξη του πίνακα θα έρθει για λίγα δευτερόλεπτα και θα σβήσει.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί **⏻**, η οθόνη θα εμφανιστεί.
- Πατήστε το κουμπί **M** για να μεταβείτε στη χειροκίνητη λειτουργία. Η χειροκίνητη λειτουργία και οι δείκτες θερμοκρασίας μαγειρέματος θα αναβοσβήνουν.

- Περιστρέφοντας τον κωδικοποιητή, ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος μεταξύ 70 και 230°C σε βήματα των 10°C.

- Πατήστε το κουμπί **M** για να μεταβείτε στη ρύθμιση ώρας μαγειρέματος. Περιστρέφοντας τον κωδικοποιητή, ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 88 λεπτών σε βήματα 1 λεπτών. Πατήστε ξανά το κουμπί **M** για να επιστρέψετε στη ρύθμιση θερμοκρασίας μαγειρέματος.

i Εάν ο χρόνος μαγειρέματος έχει ρυθμιστεί στο «00», η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία.

- Πατήστε το κουμπί **OK** για να ξεκινήσει η διαδικασία θέρμανσης, ο δείκτης διαδικασίας μαγειρέματος θα αναβοσβήσει στο στάδιο PRE-HEATING.
- Όταν η επιθυμητή θερμοκρασία επιτευχθεί, η συσκευή θα ηχήσει 3 φορές το μαγείρεμα δείκτης συνεχώς στο PRE-HEATING στάδιο και έλα εναλλάξ με τα υπόλοιπα στάδια. Ένα λεπτό προς λεπτό αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος θα ξεκινήσει. Μέρος των προϊόντων στη συσκευή πιάτα ή να εγκαταστήσετε το ταψί με τα συστατικά στο κάτω το πιάτο της σχάρας (κάτω από την κορυφή πλάκα, βεβαιωθείτε ότι ταιριάζει σφιχτά στο ταψί).
- Σε αυτή τη λειτουργία, υπάρχει μια σταθερή θέρμανση των πλάκων. Στο τέλος του μαγειρέματος, η συσκευή θα παράγει 3 μακριά μπιπ και θα απενεργοποιείται αυτόματα. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα πατώντας το κουμπί **⏻**. Ανασηκώστε απαλά το καπάκι της συσκευής και αφαιρέστε τα προϊόντα χρησιμοποιώντας ξύλινα ή σιλικονούχα μαγειρικά σκεύη.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις συστάσεις της ενότητας «Φροντίδα συσκευής».

⚠ Αφαιρέστε το ταψί ψησίματος χρησιμοποιώντας γάντια κουζίνας για να αποφύγετε εγκαύματα.

Σφάλματα κατά το μαγείρεμα και τη λύση τους

Πρόβλημα	Προκαλέσει	Λύση
Το πιάτο ήταν άψιγο	Ανοιγμα της συσκευής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος	Μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής πριν από τη συνιστώμενη ώρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος
	Το προϊόν τοποθετείται στην κρύα πλάκα	Βάλτε το προϊόν στη θερμαινόμενη πλάκα
	Ανεπαρκής χρόνος μαγειρέματος	Αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος
Το πιάτο καίει	Το προϊόν πρέπει να παρασκευάζεται με λάδι	Λαδώστε τη θερμαινόμενη πλάκα με λάδι
	Το πιάτο παίρνει πάρα πολύ χρόνο για να μαγειρέψουν	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος
Το πιάτο στεγνώνει	Το πιάτο παίρνει πάρα πολύ χρόνο για να μαγειρέψουν	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος
Τα ραβδιά πιάτων	Μακρύ μαγείρεμα χωρίς λάδι	Λαδώστε το πιάτο με το πετρέλαιο ή μειώστε το χρόνο μαγειρέματος

📖 Για βέλπιστα αποτελέσματα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε το βιβλίο συνταγών που παρέχονται.

III. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί από το ηλεκτρικό δίκτυο και ότι έχει ψυχθεί πλήρως. Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Μην τοποθετείτε το σώμα της συσκευής, το βύσμα και το καλώδιο τροφοδοσίας κάτω από το νερό ή τα βυθίζετε σε νερό.
Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με λειαντική σκληρή επίστρωση και οποιαδήποτε χημικά επιθετικά ή άλλες ουσίες δεν συνιστάται για χρήση με αντικείμενα σε επαφή με το τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε μόνο την μαλακή πλευρά του σφουγγαριού!

Ανατρέξτε στο σχήμα **A4**, σελίδα 6 για τον καθαρισμό αφαιρούμενων μεταλλικών πάνελ. Στο τέλος αυτής της διαδικασίας, ακουτίστε τις πλάκες με ένα στεγνό μαλακό πανί ή χαρτοπετσέτα.

⚠ Αυτή η μέθοδος είναι πιο αποτελεσματική σε ένα λεπτό μετά την αποσύνδεση της συσκευής από το ηλεκτρικό δίκτυο, γι' αυτό προσέξτε να μην αγγίζετε τη συσκευή για να αποφύγετε εγκαύματα.

Αφαιρούμενα πιάτα μπορούν επίσης να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.

Για την αφαίρεση και εγκατάσταση αφαιρούμενων μεταλλικών πάνελ, ανατρέξτε στο σχήμα **A5**, σελίδα 7.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, το λίπος και το λάδι ρέουν μέσα από ειδικές γάζες στα πιάτα μέσα στο τηγάνι. Καθαρίστε το δίσκο, τα πιάτα και το ταψί και στις δύο πλευρές μετά από κάθε χρήση, ξεπλένοντας σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Κρατήστε τα στοιχεία θέρμανσης καθαρά. Η παρουσία ακαθαρσιών στις επαφές μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Αφήστε τις πλάκες να στεγνώσουν πλήρως σε θερμοκρασία δωματίου πριν την εγκατάσταση στη συσκευή.

Μεταφορά και Αποθήκευση

Πριν από την επαναλαμβανόμενη λειτουργία ή αποθήκευση στεγνώστε εντελώς όλα τα μέρη της συσκευής. Φυλάσσετε τη συναρμολογημένη συσκευή σε ξηρό, αεριζόμενο μέρος μακριά από συσκευές θέρμανσης και άμεσο ηλιακό φως.

Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και αποθήκευσης, μην εκθέτετε τη συσκευή σε μηχανική καταπόνηση, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής και/ή παραβίαση της ακεραιότητας συσκευασίας.

Φυλάσσετε τη συσκευασία της συσκευής μακριά από νερό και άλλα υγρά.

IV. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ

(πωλείται χωριστά)

Για να αγοράσετε επιπλέον αξεσουάρ στο φούρνο ψησταριά SteakMaster RGM-M816P-E και να μάθουν για τα νέα προϊόντα από REDMOND δείτε την ιστοσελίδα www.redmond.company ή στα καταστήματα των επίσημων εμπόρων.

V. ΠΡΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν ανάβει	Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο με το ηλεκτρικό δίκτυο	Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής στο ηλεκτρικό δίκτυο
	Δεν υπάρχει καμία τάση στην ηλεκτρική έξοδο	Συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα που λειτουργεί

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Αυτά τα προγράμματα μαγειρικής δεν έχουν ξεκινήσει, η διαδικασία θέρμανσης των πιακών δεν ξεκινά	Το καπάκι της συσκευής είναι ανοιχτό	Κλείστε το καπάκι της συσκευής
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας υπήρχε μια ξένη μυρωδιά	Η συσκευή είναι νέα, η μυρωδιά προέρχεται από το προστατευτικό επίστρωμα	Αυτό δεν είναι δυσλειτουργία. Η μυρωδιά θα εξαφανιστεί μετά από μερικές εκκινήσεις
Τα μετακινούμενα πιάτα δεν εγκαθιστούν στενά στο σώμα ή πέφτουν έξω	Κάμψη στηρίγματα για την στερέωση των πιακών	Λυγίστε τα υποστηρίγματα για να ασφαλίσετε τις πλάκες

i Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.




Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίπτει σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον: μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιημένες (παλιές) συσκευές δεν πρέπει να πετάγονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ' αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολύτιμων πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.


Αυτή η συσκευή είναι ετικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ – σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού – ΑΗΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.




 Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и позете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

Мерките за безопасност и инструкциите, съдържащи се в даденото ръководство, не обхващат всички възможни ситуации, които могат да възникнат в процеса на употреба на уреда. При работа с устройството потребителят е длъжен да се ръководи от здравия смисъл и да бъде внимателен.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.
 - Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
 - Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда).
 - Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда – несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
 - Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.
 - Не оставяйте работещия прибор без надзор. Уредът не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
-  По време на работа металните части на уреда се нагряват. Не ги докосвайте с ръце, когато устройството е свързано

към електрическата мрежа. Никога не докосвайте вътрешните повърхности на отопляемия уред.

- Продуктите могат да горят, така че уредът не трябва да се използва близо до или под запалими материали, например под завеси.
 - След използване на уреда, по време на почистване и преместване, изключвайте уреда от контакта. Изключвайте хранящия кабел със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за шнура.
-  Не прекарвайте хранящия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че хранящия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел. Помнете: случайна повреда на хранящия кабел може да води до повреда, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.
- Не наклоняйте уреда по време на работа. Това може да доведе до прегряване и повреждане на уреда.
 - Забранено е използването на уреда на открит въздух – попадането на влага или чужди предмети вътре в корпуса може да доведе до сериозна повреда на устройството.
-  **ВНИМАНИЕ!** За да се избегне неправилна работа на уреда и появата на чужда миризма по време на работа, не позволявайте на течни съставки и частици храна между панелите и корпуса.
- Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен и охладен напълно. Стриктно следвайте инструкциите за почистване на устройството.
-  **ЗАБРАНЕНО** е потапяване корпуса на уреда във вода или поставяне долу струя вода!

- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и/или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и да осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда, не трябва да се правят от деца без надзора на възрастен.
- Материалът на опаковката (пластмаса и полистирен, и т. н.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.
- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.



ВНИМАНИЕ! *Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.*



ВНИМАВАЙ! *Гореща повърхност!*

Спецификация

Модел.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Капацитет.....	1800-2100 Вт
Стрес.....	220-240 В, 50/60 Hz
Защита срещу електрически ток..... клас I
Защита от прегряване..... имам
Материал..... неръждаема стомана, пластмаса
Покритие на панели..... незалепващо
Автоматично определяне на времето за готвене..... имам
Автоматично откриване на дебелината на поставения продукт..... имам
Автоматично изключване..... в края на подготовката
Дисплей..... LCD, подсветка
Индикация за степента на печене..... имам
Автоматични програми..... 7
Ръчен режим..... имам
Регулиране на температурата..... 70-230°C, на стъпки от 10°C
Регулиране на времето за готвене..... 1-88 минути, на стъпки от 1 минута
Размер..... 377 × 327 × 161 мм
Размер на работната повърхност..... 244 × 313 мм
Нето тегло..... 4,9 кг
Дължина на електрошнура..... 0,8 м

Оборудване

Грил фурна..... 1 бр.
Тава RAM-VP1..... 1 бр.
Подвижна тава за събиране на масло / мазнина..... 1 бр.
Сменяеми панели с вграден нагревателен елемент..... 2 бр.
Рецепта книга..... 1 бр.
Ръководство..... 1 бр.
Сервизна книга..... 1 бр.


Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването, както и в техническите характеристики на продукта по време на усъвършенстването на своите продукти без допълнително уведомяване за тези промени. В техническите спецификации се допуска грешка ±10%.


Устройство модел (схема А1, стр. 3)


1. Дръжка
2. Бутон за изключване на панела
3. Сменяеми панели с вградени нагревателни елементи за равномерно разпределение на топлината
4. Улей за източване на масло / мазнина
5. Идентификатор
6. Основа с отделение за съхранение на захранващия кабел
7. Панел
8. Гумирани крака
9. Захранващ кабел
10. Подвижна тава за събиране на масло / мазнина
11. Печене

Контролен панел (схема А2, стр. 4)

1. Бутон – включване / изключване на уреда
2. Бутон **M** – преминаване към ръчен режим
3. Индикатори за автоматични програми за готвене:

 – размразяване / загреване


 – готвене бекон

 – готвене птици

 – готвене колбаси

 – готвене на месо


 – готвене риба

 – готвене котлети и бургери

- Индикатор за ръчен режим на готвене
- Индикатор за времето за готвене
- Индикатор за температурата на готвене
- Етапи на процеса на готвене:
PRE-HEATING – предварително нагряване
START TO COOK – готовност за работа
RARE – слабо печене
MEDIUM – средно печене
WELL DONE – силна печене
- Индикатор за процеса на готвене
- Бутон **OK** – стартиране на процеса на отопление
- Енкодер – връщач се джойстик за избор на автоматична програма за готвене, промяна на температурата и времето

I. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

-  **Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикер-рише-указатели (ако има такива) и табелката на корпуса със серийния номер на изделието!**
След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

Развийте изцяло захранващия кабел. Изберете корпуса на уреда с влажна кърпа. Появяването на странична миризма при първото използване не е следствие от не-изправност на уреда.

Поставете уреда на твърда, равна и хоризонтална повърхност така, че излизащата из под капака гореща пара да не попада върху тапетите, декоративните покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишената влажност и температура. Преди използването се убедете в това, че външните и видимите вътрешни части на прибора нямат повреди, стружки и други дефекти.


II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА

Интелигентен режим на готвене


Готвене се допуска само със затворен капак. Когато използвате този режим, времето за готвене се определя автоматично от уреда въз основа на избрания тип продукт и неговата дебелина. Можете да контролирате степента на печене според вашия вкус и да премахнете готовия продукт на всеки етап.


- Подгответе съставките според избраната рецепта.
- Включете уреда в електрическата мрежа, устройството ще издава звуков сигнал, цялата индикация на панела за няколко секунди ще светне, след това ще изгасне.
- Включете уреда, като натиснете бутон **U**, дисплеят ще светне.
- Уверете се, че капакът на уреда е затворен.
- Чрез завъртане на енкодера, изберете желаната програма за готвене. Индикаторът за избраната програма ще мига.
- Натиснете **OK**, за да потвърдите. Уредът ще издава звуков сигнал, процесът на нагряване ще започне, индикаторът за процеса на готвене ще мига на етапа на предварително нагряване.

- При достигане на необходимата температура уредът ще подаде 3 кратки звукови сигнала, индикаторът за процеса на готвене ще свети непрекъснато на етапа на PRE-HEATING и ще мига на етапа START TO COOK. Повдигнете капака на уреда зад дръжката и подредете продуктите на долния панел.

 Незалепващото покритие на панелите в повечето случаи позволява готвене без използване на масло. Въпреки това, ако е необходимо, можете да нанесете малко количество растително или масло върху работната повърхност на панелите.

- Натиснете продуктите с горния панел, не полагайте прекомерни усилия. В рамките на няколко секунди уредът ще определи дебелината на отметката и времето за готвене, обратното броене на времето за готвене ще започне. Можете да контролирате степента на готовност на продуктите, като се фокусирате на индикатора на процеса на готвене, например, за да получите месо слаба и рядко, го махнете, когато индикаторът на етапа на RARE спре да мига и ще горят непрекъснато. По същия начин непрекъснато горещият индикатор MEDIUM означава средна, а WELL DONE – силна степен на печене. При всяка промяна на степента на печене уредът ще подаде 5 дълги звукови сигнала.

 В режим на размразяване/загреване индикаторът за процеса на готвене обозначава стъпките на програмата. След приключване на програмата устройството автоматично ще се изключи.

 За оптимален резултат следвайте указанията, приложени към устройството на книгата с рецепти.

- В края на готвенето (когато индикаторът за процеса на готвене спре да мига на етапа WELL DONE), уредът ще подаде 3 дълги звукови сигнала и автоматично ще се изключи. Можете да изключите уреда ръчно на всеки етап, като натиснете бутона **U**. Внимателно повдигнете капака на уреда и отстранете продуктите, като използвате дървени или силиконови кухненски прибори.

- Изключете уреда от електрическата мрежа, почистете уреда в съответствие с препоръките на раздел „Грижа за уреда“
STOP Не използвайте метални кухненски прибори – те могат да повредят незалепващото покритие на панелите.

Препоръчва се устройството да се почиства след всеки маркер 1 минута след употреба, за да се избегне изсушаване на остатъците от храна, което ще усложни по-нататъшното почистване.

Ръчен режим на готвене

Готвене се допуска със затворен и отворен капак. Можете също така да използвате уреда в режим борбеко, за да направите това, натиснете ограничителя и отворете капака на уреда на 180°, както е показано на схемата **A3** (стр.5).

- Подгответе съставките според избраната рецепта.
- Включете уреда в електрическата мрежа, устройството ще издава звуков сигнал, цялата индикация на панела за няколко секунди ще светне, след това ще изгасне.
- Включете уреда, като натиснете бутона **U**, дисплеят ще светне.
- Натиснете бутон **M**, за да включите уреда в ръчен режим. Индикаторите за ръчен режим и температура на готвене ще мигат.
- Чрез завъртане на енкодера задайте температурата на готвене в диапазона от 70 до 230°C при стъпки от 10°C.
- Натиснете бутон **M**, за да преминете към настройката на времето за готвене. Чрез завъртане на енкодера задайте времето за готвене в диапазона от 1 до 88 минути на стъпки от 1 минута. За да се върнете към настройката на температурата на готвене, натиснете отново бутон **M**.

 Ако е зададено време за готвене „00“, уредът автоматично ще се изключи при достигане на зададената температура.

- Натиснете бутон **OK**, за да стартирате процеса на нагряване, индикаторът за процеса на готвене ще мига в етапа на предварително нагряване.
- При достигане на необходимата температура уредът ще подаде 3 звукови сигнала, индикаторът за процеса на готвене ще свети непрекъснато на етапа на предварително нагряване и ще светне последователно в останалите етапи. Обратното броене на времето за готвене ще започне. Подредете продуктите върху панелите на уреда или поставете тава за печене със съставки върху долния панел на скарата (спуснете горния панел, уверете се, че той приляга плътно към тавата за печене).

- В този режим има постоянно отопление на панелите. В края на подготовката уредът ще подаде 3 дълги звукови сигнала и автоматично ще се изключи. Можете да изключите уреда ръчно, като натиснете бутона . Внимателно повдигнете капака на уреда и отстранете продуктите, като използвате дървени или силиконови кухненски прибори.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, почистете уреда в съответствие с препоръките на раздел „Грижа за уреда“.

Извадете тавата за печене с кухненски ръкавици, за да избегнете изгаряне.

Грешки при готвене и начини за тяхното отстраняване

Проблема	Причина	Метод за решаване
Ястието не е приготвено до края	Отваряне на уреда по време на готвене	В процеса на готвене, опитайте се да не отваряте капака на уреда преди препоръчаното време
	Продуктът се поставя върху студен панел	Поставете продукта върху предварително загорял панел
	Недостатъчно време за готвене	Увеличете времето за готвене
Ястието изгаря	Продуктът трябва да се готви с масло	Смажете предварително загорял панел с масло
	Ястието се приготвя твърде дълго	Намалете времето за готвене
Ястието изсъхва	Ястието се приготвя твърде дълго	Намалете времето за готвене
Ястието се придържа	Продължително готвене без масло	Намажете панела с масло или намалете времето за готвене

За оптимални резултати препоръчваме да използвате книгата с рецепти, прикрепена към устройството.

III. ГРИЖА ЗА УРЕДА

Преди да почистите уреда, уверете се, че той е изключен и е напълно охладен. Почиствайте уреда след всяка употреба.

Не поставяйте корпуса на уреда, щепсела и захранващия кабел под водната струя или ги потапяйте във вода.

ЗАБРАНЕНО е да се използва при почистване на гъба с абразивно твърдо покритие и химически агресивни или други вещества, които не се препоръчват за употреба с предмети, които са в контакт с храна. Използвайте само меката страна на гъбата!

Редът за почистване на подвижни метални панели вижте схемата **A4**, стр. 6. След завършване на тази процедура избършете панелите със суха мека кърпа или хартиена кърпа.

Този метод е най-ефективен мигнута след изключване на уреда от електрическата мрежа, така че бъдете внимателни и не докосвайте уреда, за да избегнете изгаряне.

Сменяемите панели могат да се почистват и в съдомиялната машина.

Редът за отстраняване и монтаж на подвижни метални панели вижте схемата **A5**, стр. 7.

В процеса на готвене мазината и маслото се оттичат през специални улуди в панелите в тавата. Тавата, панелите и тавата за печене се почистват след всяка употреба от двете страни, като се измиват в топла вода с мек почистващ препарат.

Следете чистотата на нагревателните елементи. Наличието на замърсяване на контактите може да доведе до повреда на уреда. Преди да инсталирате в уреда, оставете панелите да изсъхнат напълно при стайна температура.

Транспортиране и Съхранение

За съхранение и повторно използване, почистете и напълно подсушете всички части на уреда. Съхранявайте уреда на сухо и проветриво място далече от нагревателни уреди и попадането на преки слънчеви лъчи.

При транспортиране и съхранение се забранява излагането на уреда на механическо въздействие, което може да доведе до повреждането на уреда и/или наруши цялостността на опаковката.

Необходимо е пазенето на опаковката на уреда от попадане на вода и други течности.

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

(закупени отделно)

Закупуване на допълнителни аксесоари за скара фурна SteakMaster RGM-M816P-E и да научат за нови продукти REDMOND може да бъде на сайта www.redmond.company или в магазините на официалните дилъри.

V. ПРЕДИ ДОСТЪП ДО СЕРВИЗЕН ЦЕНТЪР

Неизправност	Възможни причини	Начин за отстраняване
Уредът не се включва.	Захранващият кабел не е свързан към електрическата мрежа Няма напрежение в електрическата мрежа	Свържете захранващия кабел към електрическата мрежа Свържете уреда към работеща електрическа мрежа
Автоматичните програми за готвене не се стартират, процесът на нагряване на панелите не започва	Капакът на уреда е отворен	Затворете капака на уреда
По време на работа се появи чужда миризма	Уредът е нов, миризмата идва от защитно покритие	Това не е неизправност. Миризмата ще изчезне след няколко включвания
Сменяемите панели хлабаво прилепват към корпуса или падат	Огънати скоби за фиксиране на панели	Сгънете скобите за сигурно закрепване на панелите

В случай, че неизправността не може да се отстрани, обърнете се към авторизиран сервизен център.




Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за пречистване на замърсяващи вещества.

Даденият прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/ EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди.


Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрическите електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.

 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 под-

ключено 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 электротоком. 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-E
Мощность.....	1800-2100 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Защита от перегрева.....	есть
Материал корпуса.....	нержавеющая сталь, пластик
Покрытие 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.

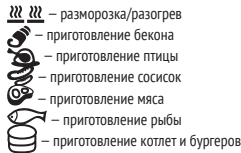
Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

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** – запуска 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 электрощнур. 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.

i 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, например, 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 программ. По завершении программы прибор автоматически отключится.

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

9. 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.
10. Отключите прибор от электросети, очистите прибор в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором». Не используйте металлические кухонные принадлежности – они могут повредить антипригарное покрытие панелей.

STOP

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).

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. Нажмите кнопку **M**, чтобы перевести прибор в ручной режим. Индикаторы ручного режима и температуры приготовления будут мигать.
5. Вращая энкодер, установите температуру приготовления в диапазоне от 70 до 230°C с шагом 10°C.
6. 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.

7. 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 плавный 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 пересыхает	Блюдо готовится слишком долго	Сократите время приготовления
Блюдо прилипает	Длительное приготовление без масла	Смажьте панель маслом или сократите время приготовления

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

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать корпус прибора, шпатель 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 мощного средства.

Следите за чистотой нагревательных элементов. Наличие загрязнений на контактах может привести к выходу прибора из строя. Перед установкой в прибор дайте панелям полностью просохнуть при комнатной температуре.

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к грилю-духовке SteakMaster RGM-M816P-E 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.



Перед початком використання уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і збережіть її як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням вимог щодо техніки безпеки та правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад призначений для використання в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу: невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або займання кабелю.
- Підключайте прилад лише до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога електробезпеки. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду. Прибор не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи віддаленого управління.

STOP Під час роботи металеві частини приладу нагріваються. Не торкайтеся до них руками, коли пристрій підключений до

електромережі. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь нагрітого приладу.

- Продукти можуть горіти, тому прилад не варто використовувати поблизу або під займистими матеріалами, наприклад, занавісками.
- Вимикайте прилад із розетки після використання, а також під час його очищення або переміщення. Витягуйте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекинувався та не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами й краями меблів.

STOP ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, які не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом.

- Не накривайте прилад під час роботи: це може призвести до порушення роботи та поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.

STOP УВАГА! Для уникнення некоректної роботи приладу і виникнення стороннього запаху при експлуатації не допускайте попадання рідких інгредієнтів і часточок їжі між панелями і корпусом.

- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі й повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу має здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.

STOP **УВАГА!** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

SS **ОБЕРЕЖНО!** Гаряча поверхня!

Технічні характеристики

Модель.....	SteakMaster RGM-M816P-E
Потужність.....	1800-2100 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50/60 Гц
Захист від ураження електричним струмом..... клас I
Захист від перегріву..... €
Матеріал корпусу..... нержавіюча сталь, пластик
Покриття панелей..... антипригарне
Автоматичне визначення часу приготування..... €
Автоматичне визначення товщини продукту, що закладається..... €
Автоматичне відключення..... після закінчення приготування
Дисплей..... ЖК, з підсвічуванням
Індикація ступеня просмаження..... €
Автоматичні програми..... 7
Ручний режим..... €
Регулювання температури..... 70-230°C, з кроком 10°C
Регулювання часу приготування..... 1-88 хвилин, з кроком 1 хвилина
Габаритні розміри..... 377 × 327 × 161 мм
Розмір робочої поверхні..... 244 × 313 мм
Вага нетто..... 4,9 кг
Довжина електрошнура..... 0,8 м

Комплектація

Гриль-духовка.....	1 шт.
Деко RAM-VP1.....	1 шт.
Знімний піддон для збирання масла/жиру.....	1 шт.
Знімні панелі з вбудованим нагрівальним елементом.....	2 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.


Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Ручка
2. Кнопка від'єднання панелі
3. Знімні панелі з вбудованими нагрівальними елементами для рівномірного розподілу тепла
4. Жолоб для зливання масла/жиру
5. Обмежувач
6. Основа з відсіком для зберігання шнура електроживлення
7. Панель управління
8. Прогумовані ніжки
9. Електрошнур
10. Знімний піддон для збирання масла/жиру
11. Деко


Панель управління (схема А2, стор. 4)


1. Кнопка **U** – увімкнення/вимкнення приладу
2. Кнопка **M** – перехід до ручного режиму
3. Індикатори автоматичних програм приготування:

 – розморожування / розігрівання

 – приготування бекону

 – приготування птиці

 – приготування сосисок

 – приготування м'яса

 – приготування риби

 – приготування котлет і бургерів

- Індикатор ручного режиму приготування
- Індикатор часу приготування
- Індикатор температури приготування
- Стадії процесу приготування:

PRE-HEATING – передчасне нагрівання

START TO COOK – готовність до роботи

RARE – слабе просмаження

MEDIUM – середнє просмаження

WELL DONE – сильне просмаження

- Індикатор процесу приготування
- Кнопка **OK** – запуск процесу нагрівання
- Енкодер – поворотний джойстик для вибору автоматичної програми приготування, зміни значення температури і часу

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показники (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Повністю розмотайте електрошнур. Корпус приладу протріть вологою тканиною. Зніміть деталі промийте теплою водою, ретельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.

Встановіть прилад на тверду рівну суху горизонтальну поверхню. Встановлюючи його, стежте за тим, щоб пара, що виходить з-під кришки, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади й інші предмети, які можуть пошкодитися через підвищену вологість і температуру.


Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини приладу не мають пошкоджень, сколівта інших дефектів.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Розумний режим приготування

Допускається приготування тільки при закритій кришці. При використанні цього режиму час приготування визначається приладом автоматично, виходячи з обраного типу продукту і його товщини. Ви можете контролювати ступінь просмаження на ваш смак і зняти продукт, що готується, на будь-якому етапі.

- Підготуйте інгредієнти згідно з обраним рецептом.
- Підключіть прилад до електромережі, пролунає звуковий сигнал, вся індикація панелі на декілька секунд загориться, потім згасне.

- Включіть прилад, натиснувши кнопку , дисплей загориться.
- Переконайтеся, що кришка приладу закрита.
- Обертаючи енкодер, виберіть необхідну програму приготування. Індикатор обраної програми буде блимати.
- Для підтвердження натисніть кнопку **OK**. Пролунає звуковий сигнал, почнется процес нагрівання, індикатор процесу приготування буде блимати на стадії PRE-HEATING.
- По досягненні необхідної температури прилад подасть 3 коротких звукових сигнали, індикатор процесу приготування буде горіти безперервно на стадії PRE-HEATING і блимати на стадії START TO COOK. Підніміть кришку приладу за ручку і розташуйте продукти на нижній панелі.



Антипригарне покриття панелей в більшості випадків дозволяє готувати без використання олії. Однак при необхідності ви можете нанести на робочу поверхню панелей невелику кількість рослинної олії або вершкового масла.


- Придавайте продукти верхньою панеллю, не докладаючи надмірних зусиль. Протягом декількох секунд прилад визначить товщину закладки і час приготування. Ви можете контролювати ступінь готовності продукту, орієнтуючись на індикатор процесу приготування, наприклад, щоб отримати м'ясо слабкою прожарювання, змініть його, коли індикатор на стадії RARE перестане блимати і буде горіти безперервно. Аналогічно, безперервно палаючий індикатор MEDIUM означає середню, а WELL DONE – сильну ступінь прожарювання. При кожній зміні ступеня прожарювання прилад подасть 5 довгих звукових сигналів.



В режимі розморожування/розігріву індикатор процесу приготування позначає етапи роботи програми. По завершенні програми прилад автоматично відключиться.



Для досягнення оптимального результату дотримуйтесь вказівок книги рецептів, що додається до приладу.

- Після закінчення приготування (коли індикатор процесу приготування перестане блимати на стадії WELL DONE), прилад подасть 3 довгих звукових сигналу і автоматично відключиться. Ви можете вимкнути прилад вручну на будь-якому етапі, натиснувши кнопку . Після закінчення приготування акуратно підніміть кришку приладу. Вийміть готову страву, використовуючи дерев'яні або силіконові кухонні лопатки.
- Відключіть прилад від електромережі, очистьте прилад відповідно до рекомендацій розділу «Догляд за приладом».




Не використовуйте ножі або металеві лопатки, так як вони можуть пошкодити антипригарне покриття панелей.

Прилад рекомендовано очищати після кожної закладки через 1 хвилину після використання для уникнення прирощання залишків їжі, що ускладнить подальше очищення

Ручний режим приготування

*Допускається приготування при закритій і відкритій кришці. Ви також можете використовувати прилад в режимі барбекю, для цього натисніть на обмежувач і розкрийте кришку приладу на 180°, як показано на схемі **A3** (стор. 5).*

- Підготуйте інгредієнти згідно з обраним рецептом.
- Підключіть прилад до електромережі, пролунає звуковий сигнал, вся індикація панелі на декілька секунд загориться, потім згасне.
- Включіть прилад, натиснувши кнопку , дисплей загориться.
- Натисніть кнопку **M**, щоб перевести прилад в ручний режим. Індикатори ручного режиму і температури приготування будуть блимати.
- Обертаючи енкодер, встановіть температуру приготування в діапазоні від 70 до 230°C з кроком 10°C.
- Натисніть кнопку **M** переходу до налаштування часу приготування. Обертаючи енкодер, встановіть час приготування в діапазоні від 1 до 88 хвилин з кроком 1 хвилина. Для повернення до налаштування температури приготування повторно натисніть кнопку **M**.



Якщо було встановлено час приготування «00», прилад автоматично відключиться після досягнення встановленої температури.

- Натисніть кнопку OK, щоб запустити процес нагрівання, індикатор процесу приготування буде блимати на стадії PRE-HEATING.
- По досягненні необхідної температури прилад подасть 3 коротких звукових сигнали, індикатор процесу приготування буде горіти безперервно на стадії PRE-HEATING і по черзі загоряться на інших стадіях. Розташуйте продукти на панелях приладу або викладіть деко з інгредієнтами на нижню панель (опустіть верхню панель, переконайтеся, що вона щільно прилягає до дека).
- В цьому режимі відбувається постійне нагрівання панелей. Після закінчення приготування прилад подасть 3 довгих звукових сигнали і автоматично відключиться. Ви можете вимкнути прилад вручну, натиснувши кнопку . Після закінчення приготування акуратно підніміть кришку приладу. Вийміть готову страву, використовуючи дерев'яні або силіконові кухонні лопатки.
- Відключіть прилад від електромережі, очистіть прилад відповідно до рекомендацій розділу «Догляд за приладом».

Виймайте деко за допомогою кухонних рукавиць, щоб уникнути опіку.

Помилки при приготуванні та способи їх усунення

Проблема	Причина	Спосіб вирішення
Страва не приготувалася до кінця	Відкривання приладу в процесі приготування	У процесі приготування намагайтеся не відкривати кришку приладу раніше рекомендованого часу
	Продукт поміщено на холодну панель	Викладайте продукт на розігріту панель
	Недостатній час приготування	Збільшіть час приготування
Става пригорає	Продукт слід готувати з використанням олії	Змастіть розігріту панель маслом
	Страва готується дуже довго	Скоротіть час приготування
Продукт пересихає	Страва готується дуже довго	Скоротіть час приготування
Продукт прилипає	Тривале приготування без олії	Змастіть панель маслом або скоротіть час приготування

Для досягнення оптимального результату рекомендуємо скористатися книгою рецептів, що додається до приладу.

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ поміщати прилад, вилку та шнур електроживлення під струмінь води або занурювати їх у воду.
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу *грубих серветок або губок, абразивних жорстких паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані до застосування для предметів, що контактують з їжею. Використовуйте тільки м'яку сторону губки!*

Порядок очищення знімних металевих панелей див. на схемі **A4**, стор. 6. Після закінчення цієї процедури протріть панелі сухою м'якою тканиною або паперовою серветкою.

Цей спосіб найбільш ефективний через хвилину після відключення приладу від електромережі, тому будьте обережні і не торкайтеся приладу для запобігання опіку.

Знімні панелі також можна очищати в посудомийній машині.

Порядок зняття та встановлення знімних металевих панелей див. на схемі **A5**, стор. 7.

У процесі приготування жир і масло стікають через спеціальні жолоби в панелях в піддон. Піддон, панелі і деко очищайте після кожного використання з обох сторін, промиваючи в теплій воді з використанням м'якого миючого засобу. Слідкуйте за чистотою нагрівальних елементів. Наявність забруднень на контактах може привести до виходу приладу з ладу. Перед установкою в прилад дайте панелям повністю просохнути при кімнатній температурі.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистіть її повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подаль від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові насадки до грилю SteakMaster RGM-M816P-E і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Прилад не вмикається	Прилад не підключен до електромережі	Підключіть прилад до електромережі
	В електророзетці немає напруги	Підключіть прилад до справної електророзетки
Автоматичні програми приготування не запускаються, процес нагріву панелей не починається	Кришка приладу відкрита	Закрийте кришку приладу
Під час роботи з'явився сторонній запах	Прилад новий, запах іде від захисного покриття	Запах зникне після декількох вмикань
Знімні панелі нещільно прилягають до корпусу або випадають	Відігнулися скоби фіксації панелей	Підігніть скоби для надійної фіксації панелей

У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.



Екологічно безпечна утилізація (утилізація електричного й електронного обладнання)

Утилізацію упаковки, посібника користувача, а також самого приладу необхідно здійснювати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі виробу разом із звичайним побутовим сміттям.

Використані (старі) прилади не можна викидати з іншим побутовим сміттям, їх потрібно утилізувати окремо. Власники старого обладнання зобов'язані віднести прилади до спеціальних пунктів прийому або здати до відповідних організацій. Так ви допомогаете програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

Даний прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU, що регулює утилізацію електричного й електронного обладнання.

Дана директива визначає основні вимоги до утилізації та переробки відходів від електричних і електронних приладів, які є чинними на всій території Європейського союзу.



Пайдаланар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметінің мерзімін ұзартады.

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

САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін сақтамаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, мен өнеркәсіптік емес пайдаланудың кез келген басқа осындай жағдайларда пайдаланыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген мақсатсыз пайдалану бұйымды тиісті түрде пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспаптың номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкессіздігі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің жануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілетін розеткілерге ғана қосыңыз, – бұл электр қауіпсіздігінің міндетті талабы. Ұзартқышты қолдана отырып, оның жерлендірілетініне көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Аспап сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесі көмегімен жұмыс жасауға арналмаған.

STOP Жұмыс кезінде құралдың металл бөлшектері қызады. Құрал электр желісіне қосулы кезде қол тигізбеңіз. Қызып тұрған құралдың ішкі беттеріне ешуақыт қол тигізбеңіз.

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

STOP **ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН:** электр қоректендіру кабелі зақымдалуы кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғына ұрынуға әкеліп соқтыруы мүмкін.

- Азық салынған табақты жұмсақ және ыстыққа төзбейтін бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз, бұл құрылғының жұмысының бұзылуына және сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады: құрылғы корпусының ішіне су немесе бөгде заттардың түсуі оны қатты зақымдауы мүмкін.

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспаптың дұрыс жұмыс жасамауын және пайдалану барысында бөтен иістің туындауын болдырмас үшін панель мен корпусстың арасына сұйық ингредиенттер мен тағам бөлшектерінің түсуіне жол бермеңіз.

- Аспапты тазалау алдында оның электр желісінен өшіріліп, толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқауларды қатаң ұстаныңыз.

STOP Аспап корпусын суға батыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ немесе оны ағып тұрған су астына қою!

- 8 және одан үлкен жастағы балаларға, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ой шектеулері бар немесе тәжірибе не білім жетіспеушіліктері бар тұлғаларға құралды тек қараумен және/немесе егер олар құралды қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау алып, оны пайдаланумен байланысты қауіпті сезсе ғана қолдануға болады. Балаларға құралмен ойнауға болмайды. Құрал мен оның электр желісі сымын 8 жастан кіші балалар үшін қол жетімсіз жерде ұстаңыз. Құрылғыны тазалау мен оған қызмет көрсету ересектердің қарауысыз балалармен іске асырылмауы қажет.
- Орам материалы (үлдір, пенопласт және т. б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тыныстың тарылу қаупі бар! Орамды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



HAZARADARЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.



САҚ БОЛЫҢЫЗ! Ыстық бет!

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	SteakMaster RGM-M816P-E
Қуаты	1800-2100 Вт
Кернеу	220-240 В, 50/60 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	1 дәреже
Қызып кетуден сақтау	бар
Корпус материалы	тоғ баспайтын болат, пластик
Панельдер жабыны	күюге қарсы
Әзірлеу уақытын автоматты түрде белгілеу	бар
Салынатын өнімнің қалыңдығын автоматты түрде белгілеу	бар
Автоматтық ағытылуы	әзірлеуді аяқтау бойынша
Дисплей	СК, көмескі жарығы бар
Қуыру деңгейін индикациясы	бар
Автоматты бағдарлама	7
Қолмен әзірлеу режимі	бар
Температураны реттеу	70-230°C, 10°C қадамымен
Дайындау уақытының реттеуі	1-88 минутқа, 1 минут қадаммен
Габаритті өлшемдері	377 × 327 × 161 мм
Жұмыс бетінің өлшемі	244 × 313 мм
Таза салмағы	4,9 кг
Электр бау ұзындығы	0,8 м

Жинақ

Гриль-духовка	1 дана
Қаңылтыр таба RAM-BP1	1 дана
Майды жинауға арналған алмалы-салмалы түпқойма	1 дана
Кірістірілген қыздырғыш элементтері бар алмалы-салмалы панельдер	2 дана
Рецепті кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана

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

Үлгі құрылымы (A1) сурет, 3 бет)

1. Тұтқа
2. Панельді ажырату батырмасы
3. Жылуды тең бөлуге арналған кірістірілген қыздырғыш элементтері бар алмалы-салмалы панельдер
4. Майды құйып алуға арналған астауша
5. Шектегіш
6. Электр қуаттың баусымын сақтауға арналған бөлімі бар табан
7. Басқару панелі
8. Резеңкеленген түптері
9. Электр қоректендіру бауы
10. Майды жинауға арналған алмалы-салмалы түпқойма
11. Қаңылтыр таба

Басқару панелі (A2) сурет, 4 бет)

1. **U** батырмасы – құралды ажырату/қосу батырмасы
2. **M** батырмасы – қолмен әзірлеу режиміне ауысу
3. Бағдарламаны орындау индикаторлары:


 – мұзын еріту / ысыту


 – бекон әзірлеу

 – құстар әзірлеу

 – сосиска әзірлеу

 – еттің әзірлеуі


 – балық әзірлеуі

 – котлет пен бургерлер әзірлеуі

- Қолмен дайындау режимінің индикаторы
- Әзірлеу уақытын индикаторы
- Температура мәнін индикаторы
- Дайындау процесінің кезеңдері:
PRE-HEATING – алдын ала қыздыру
START TO COOK – жұмысқа дайындық
RARE – нашар қуыру
MEDIUM – орташа қуыру
WELL DONE – қатты қуыру
- Дайындау процесінің индикаторы
- OK** батырмасы – қыздыру процесін қосу
- Энкодер – автоматты дайындау бағдарламасын таңдау, температура мен уақыт мәнін өзгерту үшін айналмалы джойстик

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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

 **Қорлуқтағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және/ямынның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!**

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосаралдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.


Электр бауды толық жайыңыз. Құралдың тұрқын ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Алмалы-салмалы бөлшектерін жылы сумен жуып, электр желісіне қосар алдында құралдың барлық элементтерін мұқият келтіріңіз. Аспапты шығатын ыстық бу тұтқағыз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пентемпературадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

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


II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Ақылды әзірлеу режимі


Әзірлеу қақпақ жабық болған кезде ғана рұқсат етіледі. Осы режимді пайдаланған кезде, әзірлеу уақыты таңдап алынған өнімді және оның қалыңдығын негізіне ала отырып, құралмен автоматты түрде белгіленеді. Сіз қуыру деңгейін өзіңіздің талғамыңыз бойынша бақылауыңызға және дайындалып жатқан өнімді кез келген кезеңде алып тастауыңызға болады.

- Ингредиенттерді таңдап алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
- Құралды электр желіге қосыңыз, құрал дыбыстық сигнал береді, панельдің бүкіл индикациясы бірнеше секундқа жанып, содан кейін сөнеді.
-  батырмасын басып құралды қосыңыз, дисплей жанады.


- Құралдың қақпағы жабық екеніне көз жеткізіңіз.
- Айналмалы энкодер, қажетті дайындау бағдарламасын таңдаңыз. Таңдалған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды.
- Растау үшін **OK** батырмасын басыңыз. Құрал дыбыстық сигнал береді, қыздыру процесі басталады, дайындау процесінің индикаторы PRE-HEATING сатысында жыпылықтайды.
- Қажетті температураға жеткенде аспап 3 қысқа дыбыс сигналын береді, дайындау процесінің индикаторы PRE-HEATING сатысында үздіксіз жанады және START TO COOK сатысында жыпылықтайды. Құралдың қақпағын тұтқасынан көтеріп, өнімді төменгі панельге орналастырыңыз.

 **Панельдің жануға қарсы жабындысы көптеген жағдайда майсыз дайындауға мүмкіндік береді. Алайда, қажет болған кезде, сіз панельдің жұмыс істейтін бетіне шамалы мөлшерде өсімдік немесе сары майды жаға аласыз.**

- Өнімді жоғары панельмен аса күш салмай басыңыз. Бірнеше секунд ішінде құрал салынған өнімнің қалыңдығын және дайындау уақытын белгілейді. Сіз дайындау процесінің индикаторына бағдарланып, өнімнің дайындық деңгейін бақылай аласыз, мысалы, әлсіз қуырылған ет алу үшін, RARE сатысындағы индикатор жыпылықтайды және үздіксіз жанып тұрған кезде оны алып тастаңыз. Сол сияқты, MEDIUM үздіксіз жанып жатқан индикаторы орташа, ал WELL DONE – қатты қуыру деңгейін білдіреді. Күйдіру дәрежесінің әр өзгеруі кезінде аспап 5 ұзын дыбыс сигналын береді.

 **Еріту/қыздыру режимінде дайындау процесінің индикаторы бағдарламаның жұмыс кезеңдерін білдіреді. Процесс аяқталғаннан кейін аспап автоматты түрде өшіріледі.**


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


- Әзірлеуді аяқтау бойынша (дайындау процесінің индикаторы WELL DONE сатысында жыпылықтайды), аспап 3 ұзын дыбыстық сигнал береді және автоматты түрде өшіріледі. Сіздің  батырмасына басып, құралды кез келген кезеңде қолмен қосыңызға болады. Әзірлеу аяқталғаннан кейін аспаптың қақпағын тұтқасынан ұстап абайлап көтеріңіз. Ағаш немесе силикон асүй қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз, оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

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

Құрылғыны тағам қалдықтарын келтірмей, әрбір кейінгі қалданудан кейін 1 минуттан соң тазалау ұсынылады, бұл одан кейінгі тазалауды қиындатпау үшін жасалынады.

Қолмен әзірлеу режимі

Қақпақ жабық және ашық болған кезде әзірлеуге рұқсат етіледі. Сонымен қатар, Сондай-ақ, құрылғыны барбекю режимінде пайдалануға болады, ол үшін шектегіші басыңыз және  (5 бет) схемасында көрсетілгендей, құралдың қақпағын 180° ашыңыз.

- Ингредиенттерді таңдап алынған рецептке келісімді дайындаңыз.
- Құралды электр желіге қосыңыз, құрал дыбыстық сигнал береді, панельдің бүкіл индикациясы бірнеше секундқа жанып, содан кейін сөнеді.
-  батырмасын басып құралды қосыңыз, дисплей жанады.
- Құралды қолмен әзірлеу режиміне келтіру үшін, **M** батырмасын басыңыз. Қол режимі мен пісіру температурасының көрсеткіштері жыпылықтайды.
- Энкодерді айналдыру, дайындау температурасын 70-тен 230°C дейінгі диапазонда 10°C қадамымен орнатыңыз.
- Енгізілген уақытын баптауға көшу үшін **M** батырмасын басыңыз. Айналу энкодер, 1-ден 88 минутқа дейін 1 минут қадамымен дайындау уақытын орнатыңыз. **M** батырмасын келесі басу аспапты температураны баптау режиміне қайтарады.

 **Егер «00» дайындау уақыты орнатылған болса, аспап белгіленген температураға жеткенде автоматты түрде өшіріледі.**

7. Рақтау үшін **OK** батырмасын басыңыз. Құрал дыбыстық сигнал береді, қыздыру процесі басталады, дайындау процесінің индикаторы PRE-HEATING сатысында жыпылықтайды.
8. Қажетті температураға жеткенде аспап 3 қысқа дыбыс сигналын береді, дайындау процесінің индикаторы PRE-HEATING сатысында үздіксіз жанады және қалған индикаторлары кезек-кезек жанатын болады. Өнімдерді құралдың панельдеріне орналастырыңыз немесе ингредиенттермен пісіру қаңылтыр таба төменгі панельге салыңыз (жоғарғы тақтаны төмен түсіріңіз, оның қаңылтыр таба сәйкес келетініне көз жеткізіңіз).
9. Осы режимде панельдер тұрақты қызды. Әзірлеуді аяқтау бойынша аспап 3 ұзын дыбыстық сигнал береді және автоматты түрде өшіріледі. Сіздің **U** батырмасына басып, құралды кез келген кезеңде қолмен қосуыңызға болады. Әзірлеу аяқталғаннан кейін аспаптың қақпағын тұтқасынан ұстап абайлап көтеріңіз. Ағаш немесе силикон асүй қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.
10. Жұмыс аяқталғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз, оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

 Қаңылтыр таба жұмыс кезінде қызды. Күйікке жал бермеу үшін қолғапты пайдаланыңыз.

Тағам әзірлеу барысындағы қателіктер және оларды жою тәсілдері

Мәселе	Себеп	Шешу тәсілдері
Тағамдар аяғына дейін дайындалған жоқ	Әзірлеу процесінде құралды ашу	Әзірлеу кезінде ұсынылған уақыттан ерте құралдың қақпағын ашпауға тырысыңыз
	Өнім суық панельге қойылды	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз
	Әзірлеудің жеткіліксіз уақыты	Әзірлеу уақытын көбейтіңіз
Тағам күйіп кетеді	Өнімді майды қолданып дайындау қажет	Қыздырылған панельге май жағыңыз
	Тағам өте ұзақ дайындалып жатыр	Әзірлеу уақытын қысқартыңыз
Өнім кеуіп қалады	Тағам өте ұзақ дайындалып жатыр	Әзірлеу уақытын қысқартыңыз
Өнім жабысып қалады	Майды қоспай ұзақ әзірлеу	Панельге май жағыңыз немесе әзірлеу уақытын қысқартыңыз

 Оңтайлы нәтижеге жету үшін, құралға қаса берілетін рецептер кітабін пайдалануыңызды ұсынамыз.


III. АСПАПТЫ КҮТУ

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

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

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

Шешіліп алынатын металл панельдерді тазалау тәртібін **A4** схемасынан қараңыз (6 бет). Осы процедураны аяқтаған соң панельдерді құрғақ жұмсақ шуберекпен немесе қағаз майлықпен сүртіңіз.

 Бұл әдіс аспапты электр желісінен ажыратқан соң бір минуттан кейін мейлінше тиімді, сондықтан абай болыңыз және күйіп қалмас үшін аспапқа деңеңізді тигізбеңіз.

Алмалы-салмалы панельдерді ыдыс жуатын машинада тазартуға болады.

Алынбалы металл панельдерді алу және орнату тәртібін **A5** сызбасынан қараңыз, 7 бет.

Әзірлеу процесінде май панельдердегі арнаулы астаушалар арқылы түпқоймаға ағады. Түпқойма мен панельді жұмсақ жуғыш құралын пайдаланып, әр пайдаланудан кейін жылу суда жуып, тазалаңыз. Қаңылтыр таба жұмсақ жуғыш заттарды пайдаланумен жылы суда қолмен жуыңыз.

Қыздырғыш элементтерді тазалағын қадағалаңыз. Тоқ өтетін жерлер кірлеген жағдайда, құрал істен шығып қалуы мүмкін. Құралды орнатар алдында панельге толығымен бөлім температурасында кебуге мүмкіндік беріңіз.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылы аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

SteakMaster RGM-M816P-E гриль қосымша тіркемелерді сатып алу және соңғы REDMOND өнімдері туралы білу үшін www.redmond.company сайтына немесе ресми дилерлік дүкендерге кіріңіз.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Аспап жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған Электр розеткіде кернеу жоқ	Құралды электр желісіне қосыңыз Аспапты жұмыс істейтін электр розеткіге қосыңыз
Автоматты дайындау бағдарламалары іске қосылмайды, панельдерді қыздыру процесі басталады	Құралдың қақпағы ашық	Құралдың қақпағын жабыңыз
Жұмыс кезінде пластиктің иісі шығады	Аспап жаңа, иіс қорғаныс жабынды-сынан шығады	Иіс бірнеше қоспалардан соң кетеді
Алмалы-салмалы панельдер корпусқа тығыз емес немесе құлап	Панельдерді бекіту қапсырмасы	Панельдерді сенімді бекіту үшін қапсырмалар

 Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Экологиялық зиянсыз кәдеге жарату (электрлік және электрондық жабдықтарды кәдеге жарату)

Орамның пайдаланушы нұсқаулығының, сонымен бірге құралдың өзінің кәдеге жаратылуын қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес іске асыру қажет. Қоршаған ортаға қамқорлық танытыңыз: ондай бұйымдарды кәдімгі тұрмыстық қоқыстармен бірге лақтырмаңыз.

Пайдаланған (ескі) құралдар қалған тұрмыстық қоқыстармен лақтырылмауы тиіс, олар бөлек кәдеге жаратылуы қажет. Ескі жабдық иелері құралдарды арнайы қабылдау пунктеріне әкелуге немесе сәйкес ұйымдарға тапсыруға міндетті. Бұнымен сіз құнды шикізатты қайта өңдеу, сонымен қатар ластаушы заттарды тазалау бойынша бағдарламасына көмектесесіз.

Берілген құрал электрлік және электрондық жабдықты кәдеге жаратуды реттейтін 2012/19/EU Еуропалық бағыттама-сына сәйкес белгіленген.

Берілген бағыттама электрлік және электрондық құралдардан қалдықтарды кәдеге жарату және қайта өңдеуге деген, Еуропалық Одақтың барлық аумағында қолданылатын негізгі талаптарды анықтайды.







Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen, China, 518049. Under license of REDMOND®
Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Ге (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND®
Виробник: «Пауер Пойнт Инк. Лимітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. За ліцензією REDMOND®

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiju cels 43 – 62, LV-3007 Reg. Nr. 43603078598. **BA** Uvoznik i distributer za Bosnu i Hercegovinu: ASBIS d.o.o., Džemala Bijedića 162, 71 000, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Tel: +387 33 770 200, e-mail: prodaja@asbis.ba, www.asbis.ba. **BG** Вносител: АСБИС България ЕООД И.Н.: BG121655056 Адрес: София, бул. Искърско шосе 7, ТЦ Европа, срп. 3. Тел.: 02/4284111, www.asbis.bg. **CZ** Dovoze: ASBIS CZ spol. s r.o. Obchodni 103, 251 01 Cestlice, Praha – vychod, Praha, Czech Republic. Tel: +420 272 117 111, www.asbis.cz. **HU** Importőr: ASBIS Magyarorszag Kft., H-1135, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel: +36 1 236-1000. Fax: +36 1 236-1010, www.asbis.hu. **PL** ASBIS POLAND SP Z O.O., Ul. Krasnowolska 17 A, 02-849, Warszawa. Tel +48 22 33 71 510. www.asbis.pl. **RO** Importator: ASBIS Romania SRL, Splaiul Independentei 319, SEMA PARC, Obiectiv 5, Etaj 2, Sector 6, Bucuresti, 062650, Romania. Tel. +40 21 337 1099, www.asbis.ro. **RU** Импортёр в РФ: ООО «ОРЛИС» 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613. **SK** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuhovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk. **RS** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs. **LV** Izplatītājs: SIA „ASBIS BALTICS“, Latvija, Rīga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv. **UA** Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Тел. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua. **SL** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin; Tel: + 386 (0) 590 79 927; e-mail: info@asbis.si; www.asbis.si. **HR** ASBIS-CR d.o.o.; Slavonska avenija, 24/6 -1 kät; 10000, Zagreb, Croatia; Tel: + 385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr. **EE** Maaletooja: SIA „ASBIS BALTICS“; Tiiri 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel: + 372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee. **LT** Importuotojas: SIA „ASBIS BALTICS“; Ateities g. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel: +370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt. **CY** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RGM-M816P-E-UM-1