

RAGEX

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, свяжитесь с нашим отделом заботы отсканировав QR-код с нужным мессенджером:



или пишите нам на почту: **care@ragexstore.ru**
и в Whatsapp по номеру телефона: **+7 (925) 488-56-92**

Мы работаем ежедневно с 9:00 до 21:00

Мы расскажем про особенности использования
и сможем проконсультировать вас по любым
вопросам о наших приборах

ВВЕДЕНИЕ	
Важные меры предосторожности.....	4
ОБЗОР УСТРОЙСТВА	
Устройство модели.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	
Перед первым использованием.....	6
Инструкция по использованию панели управления...7	
Инструкция по эксплуатации.....	7
Использование в открытом виде (режим барбекю)....9	
Очистка и уход.....	10
Таблица типов продуктов/температуры/ времени приготовления (мин).....	11
ПРОЧЕЕ	
Хранение.....	11
Утилизация.....	12
Информация о сертификате соответствия.....	13
Информация о декларации соответствия.....	13

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для вашей безопасности перед первым использованием электроприбора внимательно прочтите инструкцию.
- Устройство подключается в электрическую розетку напряжением 220-240 В, частотой 50-60 Гц. Прибор предназначен исключительно для домашнего использования.
- Не дотрагивайтесь до разогретых поверхностей прибора. Используйте ручки на корпусе, и кнопки управления на сенсорной панели.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или сам прибор в воду или любую другую жидкость.
- При использовании устройства детьми или вблизи них необходим тщательный контроль.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой. Перед установкой и снятием деталей, а также перед чисткой прибора дайте ему остыть.
- Не используйте прибор, если он неисправен или каким-либо образом поврежден. Во избежание риска поражения электрическим током никогда не пытайтесь ремонтировать гриль самостоятельно. Отнесите его в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта.
- Не используйте устройство на открытом воздухе или в коммерческих целях.
- Не допускайте свисания шнура питания с края стола, а также контакта с горячими поверхностями.
- Не размещайте гриль вблизи с плитой или духовкой.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Устройство не рассчитано на управление с помощью внешних таймеров или систем дистанционного управления.
- Не подключайте прибор через удлинитель или розетку-разветвитель (тройник).
- Необходимо соблюдать особую осторожность при перемещении прибора, если в нем осталось горячее масло или другие горячие жидкости.

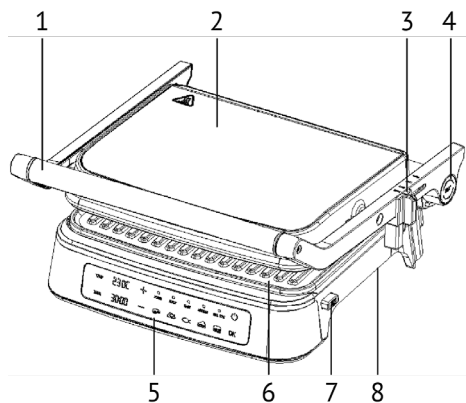
ВНИМАНИЕ!

- Чтобы избежать возгорания или поражения электрическим током, ремонт должен выполняться только уполномоченным персоналом.
- Для снижения риска поражения электрическим током данный прибор оснащен вилкой с заземлением. Если вилка не полностью входит в розетку, обратитесь к квалифицированному электрику. Не модифицируйте вилку каким-либо образом и не используйте переходник.
- Поверхности для гриля, а также боковые и верхние части прибора сильно нагреваются. Избегайте любого контакта с горячими поверхностями. Опасность ожога! Держитесь только за ручку.
- Устанавливайте гриль на ровной горизонтальной устойчивой поверхности.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, сервисным центром или лицом аналогичной квалификации
- Не погружайте прибор в жидкость.
- Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.

ВНИМАНИЕ! Древесный уголь или подобное горючее топливо нельзя использовать с данным прибором.

- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ



1	Ручка
2	Верхняя часть корпуса
3	Рычаг регулировки высоты
4	Кнопка для открытия на 180°С
5	Панель управления
6	Антипригарная панель для гриля
7	Нижняя часть корпуса

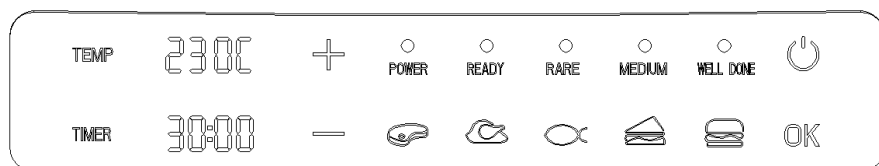
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно прочтите инструкцию и сохраните её для дальнейшего использования.
- Снимите всю упаковку.
- Подготовьте гриль-панели, протерев их мягкой губкой или тканью, смоченной в теплой воде.
- **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ И НЕ НАЛИВАЙТЕ ВОДУ ПРЯМО НА ГРИЛЬ-ПАНЕЛИ.**
- Высушите их мягкой тканью или бумажным полотенцем.
- При первом использовании слегка смажьте или распылите небольшое количество растительного масла на гриль-панели.

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом нагревании гриля может появиться легкий дым или специфический запах – это нормальное явление, и вызвано первоначальным нагревом некоторых компонентов гриля. Это безопасно и никак не влияет на качество работы прибора.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вставьте вилку в розетку, раздастся звуковой сигнал, все индикаторы мигнут единожды, а индикатор питания будет мигать красным, а кнопка включения/выключения питания белым.

Автоматический режим

1. Нажмите кнопку включения/выключения питания. Загорятся индикаторы выбора типа продукта и пользовательские настройки температуры.
2. Нажмите кнопку типа продукта. Кнопка выбранного типа продукта горит постоянно, индикатор готовности устройства к работе мигает красным. Гриль начинает разогреваться (на разогрев уходит около 8 минут). После завершения предварительного нагрева прозвучат три звуковых сигнала, будет гореть красный и загорится зеленый индикаторы, а также загорится табло таймера и появится возможность установки времени приготовления. После этого вы можете начать приготовление еды.
3. Поднимите верхнюю панель за ручку, чтобы раскрыть гриль. На нижнюю панель положите продукты. Потяните ручку и опустите верхнюю панель на продукты. С помощью сенсорных кнопок +/- установите необходимое время и температуру, после этого нажмите кнопку ОК, чтобы начать готовить, на дисплее отобразится обратный отсчет времени.

4. После завершения приготовления прозвучат три звуковых сигнала, гриль перестанет нагреваться, индикатор питания начнет мигать, а все остальные индикаторы погаснут (гриль перейдет в режим ожидания).

Ручной режим

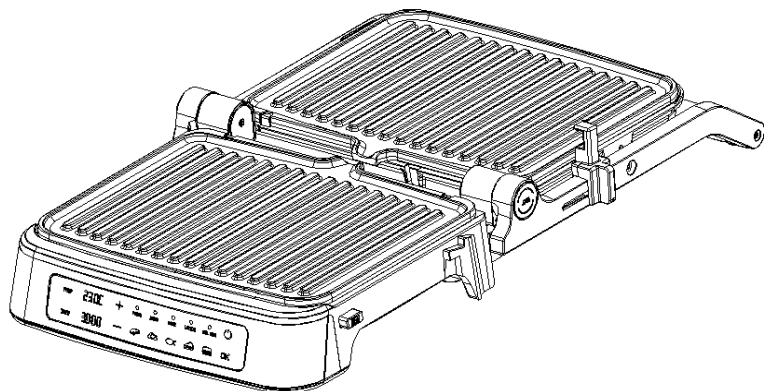
1. Нажмите кнопку включения/выключения питания. Загорятся индикаторы выбора типа продукта и пользовательские настройки температуры.
2. Нажмите кнопку TEMP, на табло температуры загорится и начнет мигать рабочая температура гриля, данную температуру можно регулировать с помощью кнопок +/- . Через 5 секунд значение температуры перестанет мигать, и гриль автоматически начнет разогреваться до выбранной температуры. Если вам необходимо снова отрегулировать температурный режим – нажмите кнопку TEMP еще раз.
3. Нажмите кнопку ТАЙМЕР, на дисплее отобразится и начнет мигать время приготовления, время так же можно регулировать с помощью кнопок +/- . Через 5 секунд гриль автоматически подтвердит выбранное время, начнется обратный отсчет времени. Если вам нужно изменить установленное время, вам нужно еще раз нажать кнопку ТАЙМЕР.

Защита от несчастных случаев

- Если устройство не используется в течение трех минут, оно автоматически отключится. Будет мигать красным индикатор питания и белым кнопка включения питания.
- Если система обнаружит неисправность в системе измерения температуры, гриль подаст сигнал, все индикаторы начнут мигать, будет раздаваться звуковой сигнал и гриль отключит питание.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ОТКРЫТОМ ВИДЕ (РЕЖИМ БАРБЕКЮ)

Нажмите кнопку раскрытия гриля и, потянув за ручку, опустите верхнюю часть, чтобы раскрыть гриль на 180°.



- Установите гриль на чистую плоскую поверхность, где вы собираетесь готовить.
- Убедитесь, что нагревательные панели установлены ровно, чтобы при раскрытии они образовали одну поверхность для приготовления. Чтобы раскрыть гриль на 180°, найдите рычаг с правой стороны ручки и приведете его в положение OPEN. Нажмите кнопку на шарнире с правой стороны и полностью откройте гриль.
- Держите ручку верхней части левой рукой, а кнопку открытия на 180° правой рукой. Несильным нажатием на ручку опустите верхнюю часть гриля назад, пока крышка не ляжет ровно на стойку. Устройство останется в этом положении до тех пор, пока вы не поднимете ручку и крышку, чтобы вернуть его в закрытое положение.
- Используйте режим открытого гриля (режим барбекю) для приготовления гамбургеров, стейков, птицы (не рекомендуем готовить курицу на кости, так как на открытом гриле она не прожарится равномерно), рыбы и овощей.

- Приготовление на открытом гриле — наиболее универсальный метод использования гриля. В открытом положении площадь поверхности для гриля увеличивается вдвое.
- На разных нагревательных панелях можно готовить различные продукты, не смешивая их вкуса или приготовить больше порций одного блюда. Положение гриль-барбекю позволяет жарить мясо различного размера и толщины до предпочитаемой степени прожарки. В режиме открытого гриля, во время приготовления, продукты необходимо переворачивать.

ОЧИСТКА И УХОД

Всегда отключайте гриль от сети и дайте ему время остыть перед очисткой. Прибор легче чистить, когда он слегка теплый. Никогда не погружайте устройство в воду и не помещайте его в посудомоечную машину.

- При необходимости, панели можно снимать и мыть в воде или в посудомоечной машине.
- Для удаления запекшихся остатков пищи выжмите на панели немного теплой воды, смешанной с моющим средством или положите на них влажное бумажное полотенце. При необходимости, очистите панели неабразивной губкой.
- Не используйте абразивную химию или металлические предметы, которые могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие.
- Не используйте металлические приборы при готовке, они могут повредить антипригарное покрытие.
- Протирайте внешнюю поверхность гриля влажной тканью. Не чистите внешнюю поверхность абразивными чистящими средствами или металлической губкой, так как это может повредить покрытие.
- После каждого использования, снимайте и опорожняйте поддон для сбора капель и мойте его в теплой мыльной воде. Тщательно промойте и высушите чистой мягкой тканью и установите на место.

ТАБЛИЦА ТИПОВ ПРОДУКТОВ / ТЕМПЕРАТУРЫ / ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)

Тип продукта	Температура	RARE	MEDIUM	WELL DONE
Стейк	230°C	02:30	03:30	05:00
Курица	220°C	03:00	05:00	07:00
Рыба	200°C	–	04:30	06:00
Сендвич	210°C	02:30	03:30	04:30
Бургер	220°C	03:00	04:00	05:00

ХРАНЕНИЕ

- Всегда отключайте гриль от сети перед хранением.
- Перед хранением убедитесь, что гриль остыл и высох.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

УТИЛИЗАЦИЯ



Бывшие в употреблении бытовые электроприборы:

1. Если вы больше не хотите пользоваться своим электроприбором, бесплатно сдайте его на склад вторичной переработки бывших в употреблении электроприборов.
2. Использованные электроприборы не должны попадать в бытовой мусор (см. символ).

Дальнейшие инструкции по утилизации:

1. Верните электроприбор в таком состоянии, чтобы это не повлияло отрицательно на его последующее повторное использование или переработку отходов. Необходимо заранее извлечь батарейки и избегать разрушения деталей, содержащих жидкости.
2. Электроприборы могут содержать вредные вещества. Неправильное обращение с прибором или его повреждение могут привести к проблемам со здоровьем, загрязнению воды или грунта при последующей утилизации прибора.

ВНИМАНИЕ!

Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»
213к сертификата регламента ТР ТС 004/2011
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

№ сертификата: ЕАЭС RU C-CN.ПФ02.В.07687/23

Срок действия: от 28.09.2023 до 27.09.2028

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕКЛАРАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ

Прибор соответствует требованиям ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года №113.

№ декларации: ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР037 002.03 03721

Срок действия: от 27.09.2023 до 24.09.2028

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 12 месяцев

EAC товар
сертифицирован

Изготовитель: Юнкан Майбо Электрик Эплайнс Компани Лимитед,
№256 Линши Роуд, город Юнкан, провинция Чжэцзян.

Импортер: ЗАО «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск, пр-т
Дзержинского, д. 90, пом. 427.

Разработано в Беларуси. Сделано в Китае.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:
ООО «КингПро», 109316 г. Москва, проспект Волгоградский 35,
офис 101а.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РБ:
ЗАО «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск, пр-т Дзержинского,
д. 90, пом. 427.


МЯСО КАК НА ПРИРОДЕ

RAGEX — белорусский бренд, созданный как сочетание надежности, качества и доступности. Если вы цените функциональность и хотите, чтобы техника делала вашу жизнь комфортнее ежедневно, вы точно его оцените.

Наш бренд постоянно обновляет ассортимент, следуя за новейшими трендами с учетом потребностей наших клиентов. Мы стремимся предложить вам самые современные и инновационные решения для вашего дома.

Будем благодарны за фото-отзывы
результатов вашей готовки – это нас вдохновляет!

Подписывайтесь на наши соц. сети и следите за новинками:

 [ragex_store](#)

 [ragex_store](#)

 [ragex_world](#)



ragexstore.ru