

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
Меры предосторожности4
ОБЗОР УСТРОЙСТВА
Устройство электрогриля6
verponerzo wiekrporpiwa
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА
Подготовка к использованию7
Приготовление еды7
Советы по использованию8
Чистка и обслуживание9
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ПРОЧЕЕ
Хранение10
Утилизация10
Информация о сертификате соответствия11
Информация о декларации соответствия11
тиформация о декларации соответствия

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

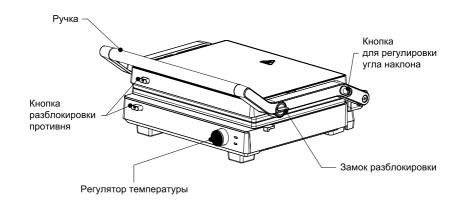
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

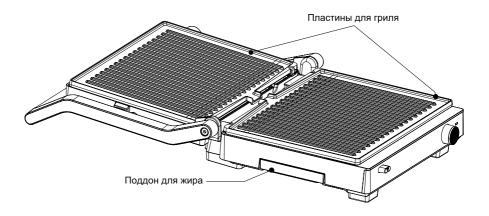
- 1. Прибор предназначен для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
- 2. Используйте прибор только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
- 3. Перед подключением прибора к сети питания убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
- 4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте прибор в воду и другие жидкости.
- 5. Не тяните за кабель питания, чтобы перенести прибор или отключить его от сети питания.
- 6. Не используйте прибор, если кабель питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте прибор самостоятельно для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка прибора создает риск поражения электрическим током при эксплуатации.
- 7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешено пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации прибора. Не позволяйте детям играть с прибором.

ВВЕДЕНИЕ

- 8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
- 9. Когда гриль работает, температура в каждой части прибора разная, но температура постепенно повышается, пожалуйста, используйте перчатки и сложенное полотенце, не прикасайтесь к нему напрямую
- 10. Не допускайте падения и механического повреждения прибора.
- 11. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке прибора или получению травм.
- 12. Храните прибор вдали от огня или раскаленных предметов.
- 13. При использовании устройства, пожалуйста, поместите его на прочную и близкую к электросети жаропрочную поверхность.
- 14. Не используйте металлические или другие острые инструменты на гриле, иначе вы повреждаете поверхность гриля, пожалуйста, используйте деревянную или пластиковую лопатку или щипцы.
- 15. Не ставьте прибор на занавеску или рядом с другими легковоспламеняющимися материалами. Пожалуйста, держите шнур питания подальше от гриля, обогревателя, духовки или других высокотемпературных поверхностей. Когда гриль работает, пожалуйста, будьте внимательны.
- ОСТОРОЖНО «горячая поверхность». Когда устройство работает, оно нагревается и выделяет пар, пожалуйста, примите надлежащие меры, чтобы избежать повреждений, ожогов или пожара.

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ





подготовка к использованию

• **Перед первым использованием** пожалуйста, протрите решетку влажной салфеткой

• Подготовка к приготовлению на гриле

- 1. Подготовьте соответствующие продукты.
- 2. Нарежьте подготовленные продукты для гриля толщиной 25 мм.
- 3. Смажьте нагреваемые панели гриля силиконовой кисточкой или салфеткой, смоченной в растительном масле это поможет предотвратить прилипание продуктов.

• Установка температуры

- 1. Подключите питание, когда ручка управления температурой будет установлена в нужное положение, индикатор питания загорится красным цветом.
- 2. Прибор начнет работать и нагреваться, когда температура достигнет заданного значения, термостат отключится, индикатор состояния погаснет.
- 3. Отрегулируйте ручку в соответствии с требованиями для быстрого разогрева, после того как зеленый индикатор погаснет, положите продукты.
- 4. Устройство может регулировать верхнюю температуру 230°C, в соответствии с продуктами питания, чтобы выбрать правильную температуру гриля.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ

- 1. При достижении времени предварительного нагрева, температура является самой высокой,
- 2. Поместите продукты на нижней пластине гриля с лопаткой или шиппами.
- 3. Обжаривайте в течение некоторого времени, используя лопатку или щипцы для переворачивания продуктов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

- 4. Проверьте, готово ли блюдо. Если это не подтверждается, следует готовить блюдо дольше.
- 5. Выложите еду на деревянную или пластиковую тарелку.

• Время приготовления

Общее время приготовления составляет 10 минут, самое продолжительное – 15 минут. Когда блюдо будет готово, переместите пластину гриля.

• После приготовления еды

- 1. По окончании приготовления выключите гриль, переведя регулятор температуры на минимальное значение.
- 2. Отключите гриль от сети электропитания.
- 3. Снимите приготовленные продукты с гриля с помощью деревянной или пластиковой лопатки. Не используйте металлические вилки, ложки и прочие кухонные принадлежности из металла они могут повредить антипригарное покрытие нагревательных панелей. Будьте аккуратны панели могут быть горячими.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 1. Наденьте перчатки, осторожно выньте поддон для жира, вылейте масло в чашу, очистите поддон тканью, а затем положите на заднюю панель гриля (**Примечание:** перед тем, как вылить масло из поддона, гриль и масло должны быть охлаждены ниже 40°C, чтобы избежать ожогов.
- 2. Если вы не собираетесь использовать гриль снова, отрегулируйте термостат на минимальную настройку, нагревательный элемент перестанет нагреваться. Если вы хотите открыть устройство снова, пожалуйста, отрегулируйте термостат на максимальную настройку.
- 3. Обратите внимание, что температура гриля все еще высокая, следует подождать пока он немного остынет.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 1. Перед чисткой и хранением гриля отключите питание и охладите его.
- 2. Разберите и выньте форму для гриля.
- 3. После разборки формы для гриля очистите решетку с помощью теплой пены или посудомоечной машины.
- 4. Прежде чем снова собирать решетку-гриль, сначала вытрите ее насухо.
- 5. Очистите масленку теплой мыльной пеной или в верхней посудомоечной машине.
- 6. Протрите остальные детали чистой влажной тканью.
- 7. Удалите загрязнения, которые трудно поддаются очистке, бумагой, на которую добавлено немного масла.
- Устройство не должно погружаться в воду или другую жидкость.
- Устройство нельзя чистить грубыми или абразивными моющими средствами или растворителями.
- Устройство нельзя чистить чистящими средствами, стальным велюром или мыльным раствором.

ХРАНЕНИЕ

- Всегда отключайте устройство от сети перед хранением.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

УТИЛИЗАЦИЯ



Бывшие в употреблении бытовые электроприборы:

- 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.

Прибор соответствует требованиям:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011

«О безопасности низковольтного оборудования»

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011

«Электромагнитная совместимость технических средств»

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

Срок действия: от 28.09.2023 до 27.09.2028

ИНФОРМАЦИЯ О ДЕКЛАРАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ

Прибор Соответствует требованиям:

Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

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

Срок действия: от 27.09.2023 до 24.09.2028

Срок службы: 5 лет **Срок гарантии:** 1 год

ЕНГ товар сертифицирован

Изготовитель: Город Фошань Район Шунде Донлим Интеллижент Электрикал Эплайнс Техноложи Ко., ЛТД., №26 Шунье Ист Роуд, город Синтань, район Шунде, город Фошань, Гуандун.

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:

o ragex store

w ragexstore

<u>ragex_world</u>

