

reoka



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

GRILL

RKG-D201

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за доверие. REOKA придает большое значение качеству своей продукции и неповторимому стилю, с помощью которого Вы сможете выразить свою индивидуальность. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими стандартами к функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации устройства внимательно ознакомьтесь с данным руководством, которое содержит важную информацию, касающуюся Вашей безопасности, и включает в себя рекомендации по правильному использованию устройства и ухода за ним. С техникой REOKA каждый день будет лучше.

С заботой о Вас, REOKA

Назначение устройства

Гриль предназначен для приготовления блюд на жару.

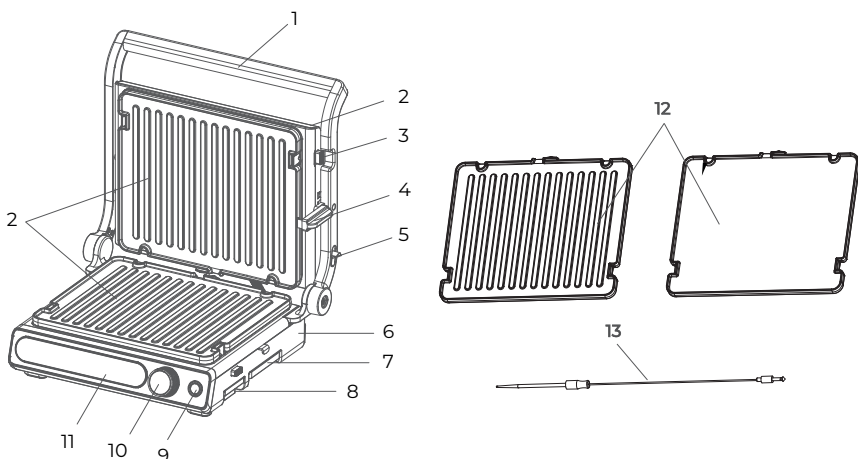
Меры предосторожности

- Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети с заземлением.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электросети.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Не размещайте устройство в непосредственной близости от источников воды. Не подставляйте устройство и шнур питания под струю воды и не погружайте его полностью в воду.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Данное устройство не рассчитано на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого пламени так, чтобы доступ к сетевой розетке всегда был свободным.
- Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его ничем во время работы.
- Соблюдайте осторожность при обращении с устройством: некоторые участки поверхности нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам. Используйте прихватки, открывайте крышку гриля только за специальную ручку.
- Запрещается переворачивать или извлекать продукты острыми металлическими предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие панелей. Используйте аксессуары, специально предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.
- Не позволяйте панелям греться в течение долгого времени без продуктов.
- Не перемещайте горячее устройство, дождитесь полного его остывания.
- Отключайте гриль от электросети перед его чисткой или в случае, если Вы им не пользуетесь.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
- При извлечении вилки сетевого шнура из электрической розетки не тяните за шнур, держитесь за вилку рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Используйте только аксессуары, идущие в комплекте с данным устройством.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами

с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.

- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевого шнура или вилки сетевого шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

Схема устройства



1. Ручка гриля.
2. Крышка.
3. Кнопка блокировки / разблокировки панели.
4. Зажим для блокировки в сложенном состоянии.
5. Переключатель положения (для раскладывания устройства на 180°).
6. Основание.
7. Поддон для сбора жира и сока.
8. Отсек для хранения термощупа / скребка.
9. Кнопка Вкл. / Выкл.
10. Регулятор.
11. LED-дисплей.
12. Антипригарные панели для гриля.
13. Термощуп.

Эксплуатация

Перед первым использованием

Перед первым использованием устройства протрите его корпус влажной тканью. Вымойте панели, поддон и скребок-лопатку в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Обратитесь к разделу «Чистка и уход» для дополнительной информации.

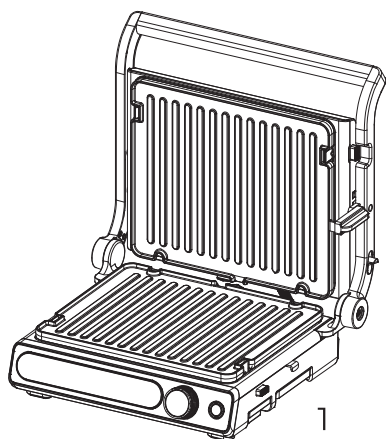
Установка и снятие панелей

Установите электрогриль на чистой, ровной и сухой поверхности панелью управления к себе. Возьмите антипригарные панели и вставьте одну в основание, а другую — в крышку, совместив выемки на панелях с металлическими фиксаторами на устройстве. Надавите на каждую панель, чтобы она плотно встала на место.

Чтобы вынуть панель, нажмите кнопку, расположенную сбоку устройства, после чего потяните панель на себя.

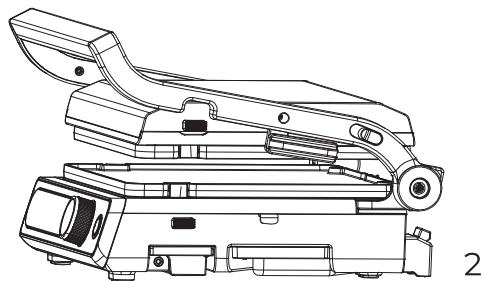
Выбор положения

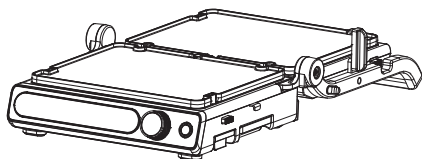
Перед началом приготовления необходимо установить панели в подходящее положение. Данное устройство можно использовать как в закрытом (для жарки сразу с двух сторон), так и в раскрытом (для увеличения площади рабочей поверхности) положении.



Закрытое положение

1. Вставьте панели в устройство ребристой стороной вверх.
2. Поместите продукты на нижнюю рабочую поверхность, затем закройте гриль. Расстояние между панелями будет автоматически регулироваться в зависимости от толщины продуктов.





Раскрытое положение

1. Вставьте панели в устройство гладкой или ребристой стороной вверх.
2. Раскройте гриль в положение 180°, нажав на переключатель с боковой стороны ручки гриля.

Начало работы

1. Подключите устройство к электросети. Раздастся звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления загорятся, а затем потухнут. Индикатор кнопки включения начнет мигать.
2. Нажмите на кнопку включения, и все индикаторы на панели управления загорятся.
3. Поворачивайте регулятор для того, чтобы выбрать нужную программу приготовления — индикатор, соответствующий выбранной программе, будет мигать, на дисплее отобразятся время приготовления и температура по умолчанию.
4. В случае, если вы не хотите изменять время и температуру, нажмите на регулятор, чтобы запустить разогрев гриля. Индикатор «РАЗОГРЕВ» на панели начнет мигать.
5. По окончании разогрева индикатор «РАЗОГРЕВ» перестанет мигать и начнет равномерно гореть. На дисплее также загорится индикатор «ЗАГРУЗКА».
6. Выложите продукты на гриль. Нажмите на регулятор еще раз, чтобы начать приготовление.

Установка времени и температуры

В случае, если Вы хотите самостоятельно установить температуру и время приготовления, выполните следующие шаги перед тем, как запускать процесс разогрева.

1. Нажмите на регулятор и удерживайте до тех пор, пока значение времени на дисплее не начнет мигать — активируется режим настройки.
2. Поворачивайте регулятор, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления. Доступный диапазон: от 1 до 60 минут (шаг — 1 минута)
3. Нажмите на регулятор и удерживайте снова, чтобы перейти к настройке температуры. Используйте регулятор, чтобы увеличить или уменьшить значение; доступный диапазон зависит от выбранной программы.
4. Если в течение 3 секунд не будет произведено никаких действий, текущие настройки сохранятся и устройство выйдет из режима настройки.

Программа ручной настройки

Выбрав данную программу, вы можете вручную установить температуру разогрева для верхней и нижней панели гриля.

1. Поворачивайте регулятор, пока индикатор «ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ» и соответствующая иконка справа не начнут мигать. Нажмите на регулятор, чтобы перейти к настройке температуры.
2. С помощью регулятора установите температуру нагрева верхней панели. Доступный диапазон: от 80 °C до 230 °C.

3. Нажмите на регулятор и удерживайте, чтобы перейти к выставлению температуры нагрева нижней панели. Индикатор «НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ» и соответствующая иконка справа начнут мигать.

Примечание: если вы не выставите температуру, панель не будет нагреваться.

4. После того, как Вы выставили температуру для обеих панелей, нажмите на регулятор, чтобы электрогриль начал работу. При достижении выставленной температуры раздастся звуковой сигнал. Гриль будет работать в течение 60 минут, после чего отключится. Выставить время приготовления при использовании программы ручной настройки невозможно.

Использование термощупа

Используйте входящий в комплект термощуп для определения температуры внутри готовящегося блюда (например, мясного стейка), чтобы время приготовления корректировалось автоматически.

Вы можете хранить термощуп в специальном отделении с правой стороны устройства. Под отделением находится гнездо для подключения термощупа к грилю: при подключении убедитесь, что штекер плотно сидит в гнезде.

Использование термощупа доступно только при выборе программы «Стейк» или программы ручной настройки.

Программа «Стейк»

1. Подключите термощуп к устройству. Вставьте конец термощупа в блюдо.
2. Выберите программу приготовления «Стейк». Поворотом регулятора выберите степень прожарки стейка (индикатор выбранного режима будет мигать). На дисплее отобразятся два значения температуры: верхнее соответствует температуре, которую должен зарегистрировать термощуп (температура блюда), нижнее — температуре панели по умолчанию. Если Вы не хотите изменять значение температуры, нажмите на регулятор, чтобы начать разогрев.
3. В случае, если вам необходимо изменить требуемую температуру блюда, нажмите на регулятор и удерживайте, пока значение температуры не начнет мигать. Измените значение температуры с помощью регулятора. Доступный диапазон: температура по умолчанию ± 5 °C. Устройство выйдет из режима настройки автоматически, если не будет произведено никаких действий в течение 3 секунд.

Примечание: при использовании термощупа нельзя вручную выставить температуру нагрева панели.








4. Нажмите на регулятор, чтобы начать разогрев. Верхнее значение температуры на дисплее теперь будет обозначать температуру, регистрируемую термощупом в данный момент.
5. По окончании разогрева поместите стейк со вставленным в него термощупом на панель гриля. Нажмите на регулятор, чтобы начать приготовление. Гриль автоматически прекратит работу, когда термощуп определит, что температура блюда достигла предустановленной.

Программа ручной настройки

1. Подключите термощуп к устройству. Вставьте конец термощупа в блюдо.

2. Выберите программу ручной настройки согласно инструкции выше. При использовании термощупа температура верхней и нижней панелей автоматически будет равняться 230 °С, ее нельзя изменить.
3. Нажмите на регулятор, чтобы начать разогрев. Верхнее значение температуры на дисплее теперь будет обозначать температуру, регистрируемую термощупом в данный момент.
4. Когда температура панелей гриля достигнет 230 °С, прозвучит звуковой сигнал. Гриль автоматически прекратит нагреваться по истечении 60 минут.

Таблица программ

Программа		Температура по умолчанию, °С	Доступный диапазон температуры, °С	Время, мин	Температура термощупа, °С
 Стейк	MED RARE	230	220–230	5	49–59
	MED	230	220–230	6	55–65
	MED WELL	230	220–230	7	60–70
	WELL DONE	230	220–230	8	68–78
 Курица		220	200–230	5	
 Сэндвич		180	160–230	2	
 Вафли		210	180–230	5	
 Рыба		210	190–230	5	
 Бекон		220	190–230	3	
 Перец		200	170–230	2	

Очистка и уход

1. Обязательно отключите устройство от электросети перед очисткой. Убедитесь, что оно полностью остыло.
2. Зажмите кнопки разблокировки панелей и отсоедините панели по одной.
3. Промойте панели в теплой воде с использованием моющего средства или поместите их в посудомоечную машину.
4. Отсоедините лоток для сбора жира, используя перчатки. Помойте лоток в теплой воде, при необходимости используя моющее средство, или поместите его в верхнюю секцию посудомоечной машины.
5. Протрите остальные поверхности гриля влажной чистой тканью. Никогда не погружайте корпус устройства в воду.
6. Не используйте абразивные вещества, а также растворители для очистки устройства.
7. Не используйте жесткие металлические губки мочалки для чистки устройства.
8. Для удаления стойких пятен и загрязнений используйте бумажное полотенце, слегка смоченное растительным маслом.
9. Если вы жарили рыбу или моллюсков на панелях, протрите их салфеткой с небольшим количеством лимонного сока — это поможет предотвратить появление характерного запаха при следующем использовании.

Перед длительным хранением

1. Убедитесь, что устройство очищено и полностью высохло.
2. Закройте гриль и разместите его в горизонтальном положении в сухом и темном месте, недоступном для детей.
3. Никогда не размещайте гриль в вертикальном положении.

Технические характеристики

- Модель: RKG-D201.
- Торговая марка: Reoka.
- Параметры питания: 220–240 В, 50 Гц.
- Мощность: 2000 Вт.
- 11 программ приготовления.
- Съёмные антипригарные панели.
- Открытие на 180°.
- LED-дисплей.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты от влаги и пыли: IPX0.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Устройство.
- Двусторонняя панель — 2 шт.
- Термощуп.
- Скребок-лопатка.
- Руководство по эксплуатации.

Возможные проблемы и их решения

Проблема	Решение
От устройства исходит дым при использовании.	Если небольшое количество дыма возникает при первом использовании — это нормальное явление. Протрите поверхности устройства влажной тканью перед включением.
	Избегайте использования слишком большого количества масла при приготовлении пищи. Для смазывания панелей используйте силиконовую кисточку.
Устройство неожиданно отключилось.	Возможно, устройство перегрелось. Отключите его от электросети и дайте остыть в течение 15 минут.
	Проверьте, что шнур питания плотно вставлен в розетку, а в розетке есть напряжение.
Блюда не прожариваются.	Убедитесь, что установлена подходящая температура для выбранного типа блюда.
Небольшое количество сока из продуктов проникло в корпус устройства.	Отключите устройство от сети и подождите, пока оно полностью остынет. Снимите панели и протрите все внутренние поверхности влажной тряпкой.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °C до 40 °C и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Гарантийные обязательства

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно данному руководству. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 36 месяцев.

Срок эксплуатации: 48 месяцев.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

Дополнительная информация

Manufacturer: Guangdong Long-Plus Electric Appliances Co., Ltd.
No.1, 2F, Building 1, No.51 Hesui 2nd Road, Dongfeng Town, Zhongshan, Guangdong, China.

Изготовитель: Гуандун Лонг-Плас Электрик Эпплайнсиз Ко., Лтд.
№1, 2F, зд. 1, 2-ое шоссе Хэсуй №51, Дунфэн, г. Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.

Сделано в Китае.

Импортер в России: ООО «ДНС Ритейл».

690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас».

690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: atlas.llc@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.





СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

- При выборе стейка обращайте внимание на его качество и свежесть. Посмотрите на цвет мяса — он должен быть ярко-красным, без признаков пятен или потемнений. Мраморность также является хорошим показателем качества. Мраморное мясо содержит жировые прожилки, которые придают стейку сочность и мягкость. Популярными видами мяса для стейка являются говядина (такие части, как рибай и филе-миньон), свинина (кубиком, бедро или отруби) и баранина. Кусок должен быть ровной формы и иметь определенную толщину (обычно около 2–3 см). Это обеспечит равномерную прожарку стейка.
- Чтобы обеспечить равномерное приготовление стейка, рекомендуется дать мясу достичь комнатной температуры перед началом приготовления. Для этого необходимо достать стейк из холодильника за 30–60 минут до жарки.
- Перед началом приготовления стейка убедитесь, что ваш гриль достаточно разогрет. Рекомендуется предварительно нагреть гриль на высокой температуре в течение 10–15 минут. Это поможет создать сочную корочку на поверхности мяса и сохранить соки внутри.
- Учтите предпочтения гостей и выберите желаемую степень прожарки стейка. Medium rare, Medium, Medium well или Well done — это вопрос вкуса. Подберите оптимальное время готовки для достижения желаемого результата.
- Перед помещением стейка на гриль смажьте его тонким слоем масла. Это поможет предотвратить прилипание стейка к панели. Посолите стейк перед приготовлением и добавьте любимые приправы для придания вкуса.
- Время готовки стейка зависит от его толщины и желаемой степени прожарки. Помните, что это всего лишь рекомендации, и фактическое время может немного отличаться в зависимости от мяса и индивидуальных предпочтений. Обычно для средней степени прожарки рекомендуется готовить стейк 3–4 минуты с каждой стороны.
- После того как стейк помещен на гриль, рекомендуется дать ему некоторое время для формирования аппетитной корочки. Переверните стейк только один раз, чтобы достичь равномерной прожарки с обеих сторон. Частое переворачивание может привести к потере соков и пересушиванию мяса.
- Используйте термометр, чтобы быть уверенным в достижении желаемой степени прожарки. Вот некоторые рекомендуемые температуры внутренней температуры стейка: для нежного стейка — 49–59°C, средней прожарки — 55–65°C, хорошо прожаренного — 70°C и выше.
- Когда стейк достиг желаемой степени прожарки, уберите его с гриля и дайте ему отдохнуть. Заверните стейк в фольгу и оставьте на 5–10 минут. За это время мясо распределит соки внутри себя, что обеспечит сочность и мягкость стейка.





- Попробуйте использовать различные маринады для придания стейку дополнительного вкуса и сочности. Оливковое масло, соевый соус, лимонный сок, чеснок, травы и специи — все это отличные ингредиенты для создания вкусного маринада.
- Если у вас есть стейки разной толщины, учтите, что время готовки может отличаться. Тонкий стейк будет готовиться быстрее, поэтому обратите внимание на время, чтобы не пережарить его.
- Каждый стейк уникален, поэтому может потребоваться некоторое время, чтобы определить оптимальное время готовки для вас. Ведите записи и экспериментируйте со временем, чтобы достичь идеального результата.
- При подаче стейка не забывайте о эстетике. Украсьте тарелку свежими травами — петрушкой, розмарином, тимьяном. базиликом или листьями салата.

Следуя этим советам от шеф-повара, вы сможете приготовить идеальный стейк на гриле и порадовать себя и ваших гостей восхитительным блюдом. Приятного приготовления!



