RAGEX

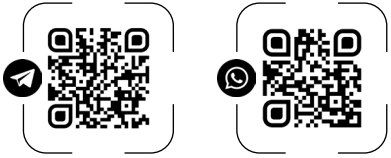
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ
R785-900

RAGEX

Привет! Я ваш новый гриль RAGEX и я помогу вам приготовить дома мясо и другие продукты так же вкусно, как на природе!

Далее я расскажу вам, как со мной обращаться, чтобы я радовал вас долго.

Но если вдруг у вас какой-то срочный вопрос, мои помощники всегда на связи с 9.00 до 21.00 (мск).



Содержание

Техника безопасности 04

Технические характеристики 06

Комплектация и описание 07

Перед началом использования 08

Использование 09

- Режим «DIY» 10
- Режим «STEAK» 11
- Использование в режиме барбекю 12

Возможные проблемы и пути их решения 13

Уход 14

Хранение и транспортировка 15

Утилизация 16

Сертификат соответствия 17

Декларация соответствия 17

Гарантийное обслуживание 18

Техника безопасности

- Перед использованием устройства прочитайте инструкцию пользователя.

- Устройство предназначено для использования в домашних условиях. Не используйте его на открытом воздухе, а также в коммерческих или промышленных целях.

- Устройство не предназначено для использования детьми до 8 лет. **Не оставляйте прибор рядом с детьми без присмотра.** Не позволяйте детям играть с упаковкой, самим устройством или частями устройства. Дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями могут использовать устройство только, если они находятся под присмотром и проинструктированы по безопасному использованию прибора, при этом понимают связанные с этим риски. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми.

- Перед использованием убедитесь в целостности провода питания и вилки. Не используйте устройство, если присутствуют любые повреждения провода питания или вилки.

- Не допускается подключение прибора к разветвителю или удлинителю, в который уже подключены другие электроприборы. Не рекомендуется использовать удлинитель.

- Следите, чтобы кабель питания устройства не был вблизи объектов, которые могут его нагревать, повреждать, а также вблизи воды.

- **Не допускайте попадания жидкости внутрь и на корпуса прибора,** на шнур питания. Запрещается погружать корпус устройства в воду и другие жидкости.

- **Не прикасайтесь ко внутренним, боковым и верхним частям устройства во время его работы руками,** используйте специальную жаропрочную лопатку или щипцы. **Внутренние и внешние поверхности устройства могут быть очень горячими!**

- Соблюдайте особую осторожность при перемещении прибора, если в нем осталось горячее масло или другие горячие жидкости.

- Устройство должно быть установлено на устойчивой поверхности и так, чтобы окружающие предметы не мешали его работе, а кабель не свисал с рабочей поверхности.
- Не эксплуатируйте прибор без присмотра! Если вам необходимо покинуть рабочее место, всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к проводам устройства, а также к корпусу работающего устройства мокрыми руками. Не протирайте подключенное к сети устройство влажной тряпкой
- Выключите прибор и отсоедините его от источника питания прежде, чем извлекать продукт из него.
- **Запрещается использование древесного угля и других видов горючего топлива при работе с данным электрогрилем!**
- Во избежание опасности, этот прибор не должен питаться через внешнее устройство, такое как таймер или любые системы дистанционного управления.
- После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась вблизи огня или воды.
- Не превышайте максимальное содержание продуктов, указанное в инструкции.
- 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 шнура питания каким-либо образом и не используйте переходник.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервисного центра.
- При возникновении признаков неполадок в работе устройства немедленно отключите его от сети питания.
- В случае несоблюдения пользователем условий настоящей инструкции компания-производитель не несет ответственности за вред, причиненный вам и вашему имуществу.

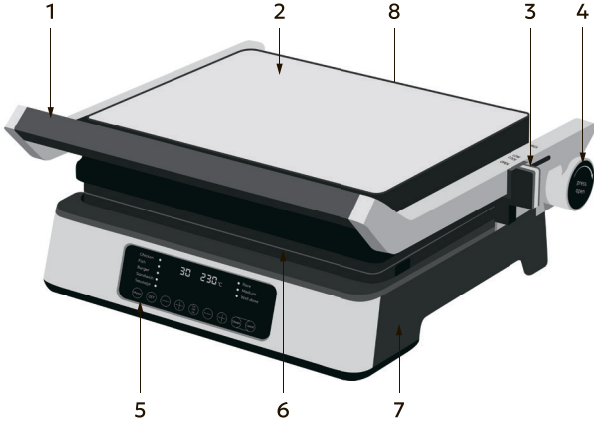
Технические характеристики

06

Мощность	2000 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Тип	Гриль, барбекю
Тип панели	Сенсорная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь, отделка: пластик
Материал рабочей поверхности	Алюминий
Конструкция гриля	Прижимная
Количество режимов	9
Диапазон температур	120-230 градусов
Регулировка высоты гриля	Да
Гарантийный срок	1 год

Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Правила безопасности для пользования устройством при этом остаются актуальными.

Комплектация и описание



1	Ручка	5	Панель управления
2	Верхняя часть гриля	6	Антипригарная панель гриля
3	Рычаг регулировки высоты	7	Нижняя часть корпуса
4	Кнопка раскрытия на 180 градусов	8	Поддон для сбора жира

Перед началом использования

- Аккуратно достаньте устройство и его комплектующие из коробки. Снимите все упаковочные материалы. Убедитесь, что все комплектующие на месте, не имеют повреждений, сколов и других дефектов.



Сохраните на корпусе предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и наклейку с серийным номером.

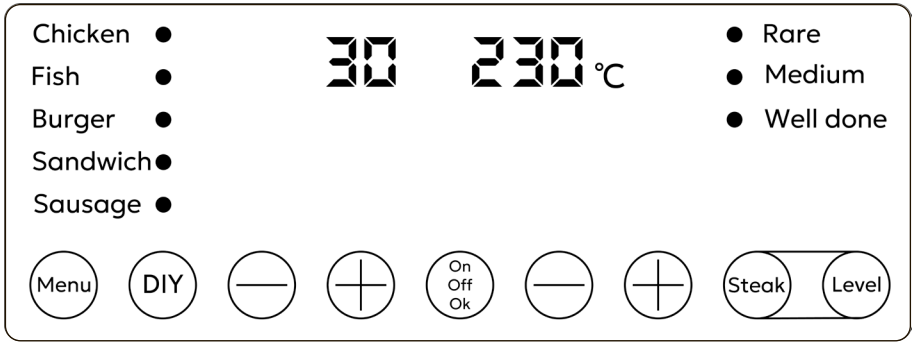
- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Протрите корпус изделия слегка влажной тканью. Вытрите насухо. **Не промывайте моторный блок под водой!**
- Внутренние панели можно протереть влажным полотенцем или губкой с небольшим количеством моющего средства, после чего насухо вытереть.
- Перед использованием прибора **в первый раз** нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих форм, распределите масло по всей поверхности, излишки удалите бумажной салфеткой. Закройте гриль.
- Далее переходите к главе «Использование», чтобы приготовить **пробную партию продукта.**



Первую партию приготовленного продукта нельзя употреблять в пищу!

После пробного запуска новый электрогриль может издавать **запах пластика, а также может появиться легкий дымок.** Это нормальное явление для новой техники и проходит самостоятельно.

Использование



ШАГ 1. Подключите устройство к сети. Коснитесь кнопки питания **«OK»**. Кнопки панели управления будут подсвечиваться в режиме ожидания. Добавьте небольшое количество масла на панели (рекомендуется использовать дозатор-спрей).

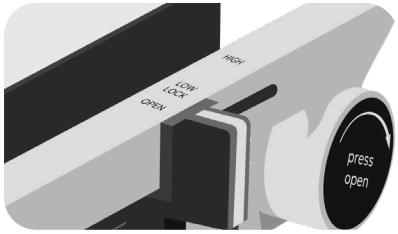
ШАГ 2. Коснитесь кнопки **«MENU»**, чтобы последовательно выбрать функции: «CHICKEN», «FISH», «BURGER», «SANDWICH», «SAUSAGE». Через 2 секунды после нажатия выбранной функции программа автоматически запустится.

ШАГ 3. На индикаторе отобразится время и температура. Цифровой температурный дисплей начнет мигать, и гриль начнет **предварительный нагрев** (вы можете изменить время и температуру с помощью кнопок «плюс» или «минус» в соответствии с вашими предпочтениями). После завершения предварительного нагрева прозвучат три звуковых сигнала.

ШАГ 4. Поднимите верхнюю панель за ручку, чтобы раскрыть гриль, разместите продукты на панели гриля, закройте гриль и коснитесь кнопки **«OK»**. На дисплее отобразится соответствующая температура и обратный отсчет времени. После приготовления прозвучат три звуковых сигнала.

Вы можете регулировать высоту расположения верхней панели гриля, переводя рычаг (3) в нужное положение.





- **Режим «DIY»**

Данный режим позволяет самостоятельно выставить желаемую температуру приготовления.

ШАГ 1. Коснитесь кнопки **«ON»** питания, загорятся индикаторы.

ШАГ 2. Далее коснитесь кнопки **«DIY»**, на индикаторе по умолчанию отобразятся 230°C и 10:00. Вы можете изменить время и температуру с помощью кнопок «плюс» или «минус» в соответствии с вашими предпочтениями. Диапазон регулировки температуры: 120-230°C, а времени – от 1 до 60 минут.

ШАГ 3. Подтвердите выбор, коснувшись кнопки **«OK»**. Или режим автоматически запустится через несколько секунд. Гриль начнет предварительный нагрев. После завершения предварительного нагрева прозвучат три звуковых сигнала.

ШАГ 4. Поднимите верхнюю панель за ручку, чтобы раскрыть гриль, разместите продукты на панели гриля, закройте гриль и коснитесь кнопки **«OK»**. На дисплее отобразится соответствующая температура и обратный отсчет времени. После приготовления прозвучат три звуковых сигнала.

- **Режим «STEAK»**

Данный режим позволяет приготовить идеальный для вас стейк.

ШАГ 1. Коснитесь кнопки **«STEAK»**, чтобы войти в режим приготовления стейков. Затем выберите кнопку **«LEVEL»**, коснитесь ее нужное количество раз, чтобы изменить уровень прожарки мяса (Слабая – Rare, Средняя – Medium, Сильная – Well Done). В соответствии с нажатием будет меняться индикация рядом с выбранным уровнем прожарки.

ШАГ 2. Подтвердите выбор, коснувшись кнопки **«OK»**. Или режим автоматически запустится через несколько секунд. На индикаторе отобразится соответствующее время и температура. Начнется предварительный нагрев. По завершению предварительного нагрева прозвучат три звуковых сигнала.

ШАГ 3. Поднимите верхнюю панель за ручку, чтобы раскрыть гриль, разместите стейки на панели гриля, закройте гриль и коснитесь кнопки **«OK»**. На дисплее отобразится соответствующая температура и обратный отсчет времени. После приготовления прозвучат три звуковых сигнала.

Никогда не используйте металлические щипцы, лопатки или ножи при работе с грилем, так как они могут повредить антипригарное покрытие пластин.

В процессе приготовления пищи (мяса, птицы, рыбы), из нее начинает постепенно выходить лишний жир. Его количество может быть совершенно различным в зависимости от того, насколько много жира содержится в выбранном продукте. Жир скапливается в бороздках панелей, после чего стекает в поддон для сбора жира (8), который располагается в нижней части гриля. Это происходит благодаря тому, что электрогриль имеет определенный угол наклона.

При приготовлении жирных продуктов в классическом варианте (с прижатой верхней частью) можно ослабить прижим верхней крышки к продукту, установив ее под небольшим углом, чтобы жир или сок легче стекал.

На электрогриле нельзя готовить замороженные продукты. Перед началом приготовления следует разморозить продукты.

- **Использование в режиме барбекю**

Используйте режим открытого гриля (режим барбекю) для приготовления гамбургеров, стейков, рыбы, овощей, птицы (за исключением мяса птицы на кости, т.к. равномерное пропекание в таком случае невозможно).

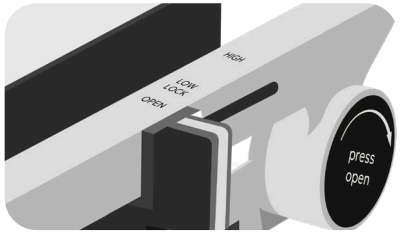
ШАГ 1. Установите гриль на чистую плоскую поверхность, где вы собираетесь готовить.

ШАГ 2. Переведите рычаг регулировки высоты (3), расположенный с правой стороны в положение OPEN. Зажмите кнопку раскрытия гриля (4) и, аккуратно потянув за ручку, опустите верхнюю часть гриля, чтобы раскрыть его на 180°.

Убедитесь, что нагревательные панели установлены ровно, чтобы при раскрытии они образовали одну поверхность для приготовления.

ШАГ 3. Распылите небольшое количество масла на панели гриля. Далее включите процесс разогрева, а после – приготовления продукта, как это описано ранее в инструкции.





Возможные проблемы и пути решения

В случае, если устройство не работает или работает некорректно, перед обращением в авторизованный сервисный центр изучите информацию в таблице ниже.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Электрогриль не включается	Сетевой шнур не подключен к питающей сети или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в технических характеристиках устройства.	Подключите сетевой шнур к питающей сети с соответствующими парметрами.
Запах или привкус пластмассы	Первое включение на новом устройстве.	При первом включении электрогриля остатки производственных масел на нагревательных панелях могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности устройства. **Не употребляйте в пищу первую партию продуктов.**
Сэнсорные кнопки не работают	Вода или загрязнения на поверхности панели управления.	Вытрите насухо панель управления, убедитесь, что она чистая, сухая и вы прикасаетесь к ней сухими руками.

Уход

- Проводите очистку устройства после каждого его использования.
- Перед чисткой прибора выключите его и отключите от сети электропитания.
- **Дождитесь полного остывания панелей** прежде, чем начать очистку.
- Корпус устройства протирайте слегка влажной или сухой тканью. **Не помещайте под воду корпус устройства!**
- После каждого использования, снимайте и опорожняйте поддон для сбора жира капель (8), находящийся в задней части устройства, и мойте его в теплой мыльной воде. После очистки обязательно просушите его и установите на место.
- Поддон для сбора жира, содержащий горячее масло, следует передвигать с исключительной осторожностью. Прежде, чем приступить к очистке, дайте жидкости остыть.
- 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.
- При необходимости **панели можно снимать и мыть в воде.**

Хранение и транспортировка

- Храните устройство в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей. Перед помещением на хранение, убедитесь, что устройство остыло и находится в сухом виде.

- Чтобы не повредить шнур питания, не наматывайте его на корпус. Всегда расправляйте шнур перед оставлением устройства на хранение.

- При транспортировке и хранении не подвергайте устройство механическому воздействию, которое может привести к повреждению устройства или нарушению целостности упаковки.

- Упаковочный материал (пенопласт, плёнка и т. д.) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.

Утилизация

- Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электроприборов на переработку.
- Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией.
- Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды.
- Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.
- Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно. По возможности при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.



Такая маркировка означает, что это устройство нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде и здоровью людей в результате некотролируемого сброса отходов подойдите к вопросу утилизации ответственно и сдайте отслужившее устройство на переработку. Этим вы поспособствуете экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов.



Материалы, помеченные этим знаком, можно переработать.

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

№ декларации: ЕАЭС № BY/112 11.01. ТР037 002.03 03721
Срок действия: от 27.09.2023 до 24.09.2028

RAGEX

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

Модель: R785-900

Гарантия: 12 месяцев

При заказе товара на маркетплейсах гарантийный талон заполнять не нужно.
Гарантия осуществляется через личный кабинет пользователя.

Серийный номер:

Дата продажи:

Название и адрес магазина:

Место для печати

Подтверждаю получение исправного изделия. С условиями гарантии ознакомлен.
Претензий к внешнему виду и комплектации не имею.

Подпись покупателя

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ:

1. Настоящая гарантия имеет силу при условии правильного и четкого заполнения гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера (если таковой имеется), даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне.
2. Изделия принимаются на гарантийное сервисное обслуживание только в чистом виде, без признаков загрязнений.
3. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими в следствие:
   - механических, тепловых и иных повреждений;
   - использования изделия, предназначенного для личных (бытовых) нужд, в предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению;
   - нарушения правил и условий эксплуатации изделия, изложенных в руководстве по эксплуатации;
   - попадания внутрь посторонних предметов, жидкости, насекомых;
   - попыток изменения внутреннего устройства или ремонта специалистами неуполномоченного сервисного центра;
   - действия непреодолимой силы, несчастных случаев, умышленных и неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
   - повреждения или ненормального функционирования изделия, вызванного несоответствием стандартам параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей или других внешних факторов;
   - неправильной установки (установки изделия покупателем или не уполномоченными на то специалистами) или транспортировки;
   - подачи на динамики мощности большей, чем предусмотрено изготовителем;
   - повреждения животными.
4. Гарантия не распространяется на детали с ограниченным сроком службы: пульты, сетки, фильтры, пылесборники, шланги, трубки, щетки, насадки, чаши, колбы, стаканы, тарелки, решетки, батарейки, аккумуляторы, диски, валы, держатели ножей, держатели насадок, крышки, ножи, аксессуары и т.п.
5. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией торговой марки RAGEX людям, животным и имуществу в случаях, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации изделия.
6. Потребитель имеет право в течение гарантийного срока предъявить продавцу требования, предусмотренные законом Республики Беларусь «О защите прав потребителей».

Официальный сервисный центр RAGEX в Республике Беларусь:
ЗАО «ТГТ», г. Минск, пр-т Дзержинского, 90, пом. 417
тел.: +375(25)601-87-77, ragexstore.by

Официальный сервисный центр RAGEX в Российской Федерации:
ООО «КингПро», г. Москва, пр-т Волгоградский, 35, оф. 101а
тел.: +7(495)182-72-52, ragexstore.ru

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 (мск)

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год

товар сертифицирован

Изготовитель: Нинбо Салон Электрикал Эплайнсис Ко., ЛТД. пром.зона города Чуншоу, город Цыси, Нинбо, Китай.

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

Разработано в Беларуси. Произведено в Китае.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:
ООО «КингПро», 109316, г. Москва, пр-т Волгоградский 35, оф. 101а.

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

Благодарим вас за выбор

RAGEX

Рады стать вашим надёжным
помощником в повседневных делах!

Давайте дружить в соцсетях

ragex_store
ragex_store
ragex_store
ragex_world

Будем счастливы видеть ваши фотоотзывы
и отметки в социальных сетях!
Ваши результаты нас вдохновляют!