

reoka

Руководство
по эксплуатации

GRILL

RKG-D223

Содержание

Назначение устройства.....	5
Меры предосторожности.....	5
Схема устройства.....	6
Эксплуатация.....	7
Установка и снятие жарочных панелей.....	7
Выбор положения.....	7
Перед первым использованием.....	7
Панель управления.....	8
Начало работы.....	9
Ручная настройка.....	9
Автоматические программы приготовления.....	10
Приготовление стейка.....	11
Завершение работы.....	12
Чистка и уход.....	12
Возможные проблемы и их решения.....	13
Коды ошибок.....	13
Технические характеристики.....	15
Комплектация.....	15
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.....	15
Дополнительная информация.....	16

Уважаемый покупатель

Благодарим Вас за доверие.

REOKA придает большое значение качеству и неповторимому стилю своей продукции. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими стандартами функциональности и дизайна. 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 уходу за ним. С техникой для кухни и дома REOKA каждый день будет лучше.

С заботой о Вас, REOKA

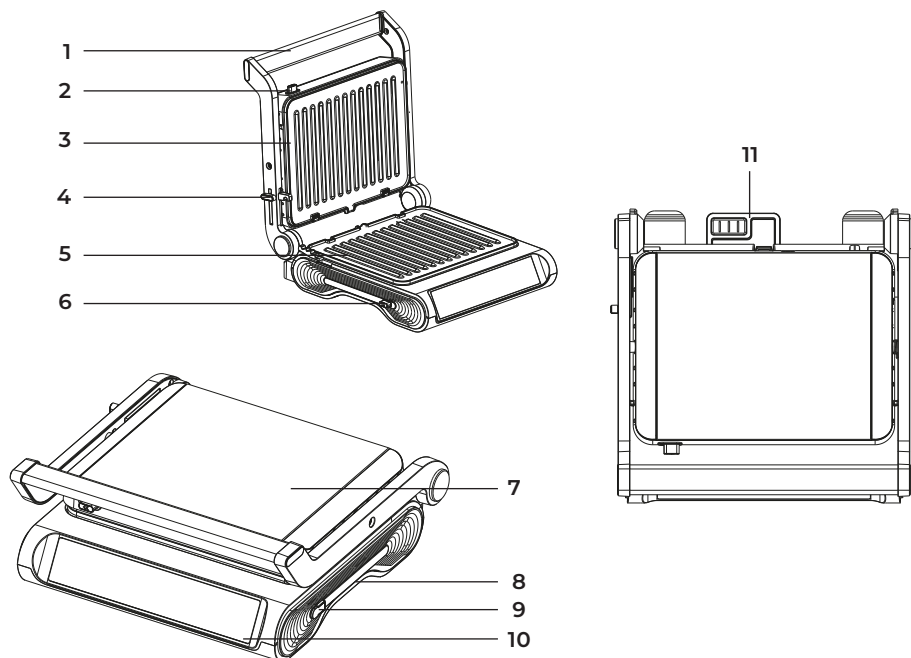
Назначение устройства

Гриль предназначен для приготовления блюд на жару.

Меры предосторожности

- Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства и сохраните его для дальнейших обращений.
- При обнаружении видимых повреждений не используйте устройство. Незамедлительно отключите его от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте переходники и удлинители для подключения гриля к сети.
- 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 допускайте свисания шнура питания со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
- Не касайтесь мокрыми руками подключенного к сети устройства, включая шнур питания и штепсельную вилку, во избежание поражения электрическим током.
- Во избежание получения ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей во время работы устройства.
- Не готовьте слишком большое количество продуктов за раз.
- Если во время использования от гриля исходит черный дым, выньте вилку из розетки, дайте грилю остыть и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание получения ожогов остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими поверхностями, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих поверхностей.
- Если устройство не используется в течение длительного времени, отключите его от электросети.
- При отключении устройства от сети не тяните за шнур, держитесь за вилку рукой.
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Обслуживание и ремонт должны производиться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- 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.
- Данное устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

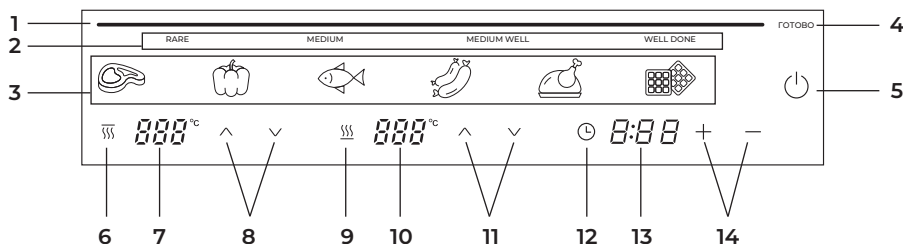
Схема устройства



1. Ручка гриля.
2. Кнопка разблокировки верхней жарочной панели.
3. Верхняя жарочная панель.
4. Переключатель положения (для раскладывания устройства на 180°).
5. Нижняя жарочная панель.
6. Кнопка разблокировки нижней жарочной панели.
7. Крышка.
8. Гнездо для подключения термощупа.
9. Отсек для хранения термощупа.
10. Панель управления.
11. Поддон для сбора жира и сока.

Эксплуатация

Панель управления



1. Шкала готовности.
2. Степени готовности стейка/вафель.
3. Кнопки выбора автоматических программ приготовления.
4. Индикатор готовности.
5. Кнопка питания.
6. Индикатор верхней жарочной панели.
7. Температура верхней жарочной панели.
8. Кнопки настройки температуры верхней жарочной панели.
9. Индикатор нижней жарочной панели.
10. Температура нижней жарочной панели.
11. Кнопки настройки температуры нижней жарочной панели.
12. Индикатор времени приготовления.
13. Время приготовления.
14. Кнопки настройки времени приготовления.

Индикация панели управления

- После начала приготовления через 5 минут бездействия дисплей погаснет и перейдет в режим ожидания, а кнопка питания начнет мигать.
- Если Вы не установили время приготовления, после 2 часов непрерывной работы устройства дисплей гаснет и переходит в режим ожидания, а кнопка питания начинает мигать.
- Если Вы установили время приготовления, по завершении работы через 5 минут бездействия дисплей гаснет и переходит в режим ожидания, а кнопка питания начинает мигать.
- Кнопка питания мигает в режиме ожидания и горит непрерывно во время работы устройства.

Перед первым использованием

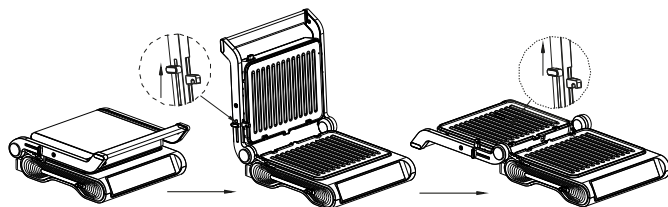
1. Убедитесь, что с устройства снят весь упаковочный материал.
2. Протрите жарочные панели влажной тканью или губкой, затем вытрите их насухо.
3. Откройте гриль и вставьте одну панель в основание, а другую в крышку, слегка надавив на панели для фиксации.
4. Убедитесь, что поддон для сбора жира и сока правильно вставлен в заднюю часть устройства.
5. Перед использованием устройства нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие жарочных панелей, равномерно распределите его, а излишки масла удалите бумажной салфеткой.
6. Закройте крышку гриля, вставьте вилку в розетку, нажмите кнопку питания и установите режим максимального нагрева с помощью кнопок настройки температуры.
7. Через 5–10 минут выключите гриль, нажав и удерживая кнопку питания, и отключите его от электросети.
8. Дождитесь полного остывания рабочих панелей и удалите остатки растительного масла с помощью бумажной салфетки.

Примечание: при первом использовании устройства может появиться небольшое количество дыма или постороннего запаха. Это допустимо и дефектом не является.

Выбор положения

Открытие на 180° (барбекю)

Чтобы открыть гриль на 180°, откройте крышку, затем сдвиньте переключатель положения влево до упора и опустите крышку вниз, как показано на рисунке ниже.





Открытие на 90°

Чтобы вернуть крышку в вертикальное положение, поднимите ее так, чтобы образовался угол меньше 90°, а затем двигайте назад, чтобы зафиксировать крышку под углом 90°.

Начало работы

1. Подключите устройство к электросети — дисплей мигнет 1 раз, раздастся звуковой сигнал, кнопка питания начнет мигать.
2. Нажмите кнопку питания — иконки и кнопки на панели управления загорятся, за исключением степеней готовности (RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL, WELL DONE). Устройство готово к использованию.
3. Выберите автоматическую программу приготовления или настройте температуру и время приготовления вручную.
4. Устройство начнет предварительный нагрев, шкала готовности будет заполняться белым цветом слева направо.
5. По завершении предварительного нагрева шкала заполнится полностью, индикатор готовности мигнет 3 раза, одновременно с этим устройство издаст 3 звуковых сигнала. По завершении звуковых сигналов индикатор готовности погаснет, а символ «:» на дисплее времени начнет мигать. Начнется обратный отсчет времени приготовления.
6. Откройте крышку гриля, разместите ингредиенты на нижнюю жарочную панель, закройте крышку — устройство начнет приготовление. По мере истечения времени приготовления шкала будет заполняться черным цветом справа налево.

Примечания


- Если индикатор «» / «» мигает красным — происходит нагрев нижней/верхней жарочной панели до заданной температуры, если непрерывно горит красным — устройство достигло заданной температуры и поддерживает ее.
- Чтобы отменить приготовление и перейти в режим ожидания, нажмите и удерживайте кнопку питания в течение секунды — кнопка питания начнет мигать.


Ручная настройка

Настройка температуры нижней/верхней жарочной панели



Настройте температуру приготовления с помощью кнопок «▲» и «▼» в диапазоне от 90 °C до 230 °C.

Настройка времени приготовления

Настройте время приготовления с помощью кнопок «+» и «-» в диапазоне от 1 минуты до 4 часов. Индикатор «» будет непрерывно гореть зеленым. По истечении заданного времени приготовления устройство прекратит работу.

Если не установить время приготовления, максимальное время непрерывной работы гриля составит 2 часа. Индикатор «» будет непрерывно гореть белым.

Автоматические программы приготовления

Длительным нажатием кнопки выбора программы приготовления запустите необходимую программу: «Стейк», «Овощи», «Рыба», «Сосиски», «Курица» или «Вафли». Кнопка выбранной программы начнет мигать, кнопки остальных программ продолжат гореть непрерывно. После того как кнопка выбранной программы мигнет 3 раза, устройство начнет нагрев, а индикаторы «» и «» загорятся красным.

Вы можете изменить температуру и время приготовления вручную во время выполнения программы.

Таблица программ

Программа	Степень готовности	Темп./время по умолчанию	Темп. внутри стейка	Темп. предв. нагрева		
Овощи	—	185 °C / 00:08	—	230 °C		
Рыба		215 °C / 00:08				
Сосиски		210 °C / 00:06				
Курица		220 °C / 00:07				
Вафли	Rare	230 °C / 00:05			—	230 °C
	Medium	230 °C / 00:06				
	Medium well	230 °C / 00:07				
	Well done	230 °C / 00:08				
Стейк	Rare	230 °C / 00:05	55	230 °C		
	Medium	230 °C / 00:06	60			
	Medium well	230 °C / 00:07	65			
	Well done	230 °C / 00:08	73			

Примечание: информация в данной таблице приведена для справки. Вы можете регулировать настройки в соответствии со своими предпочтениями.

Степени готовности стейка/вафель



Данная функция доступна только для программ «Стейк» и «Вафли».

Нажмите и удерживайте кнопку программы «Стейк»/«Вафли» — загорится индикатор степени готовности*. Нажимайте на кнопку «Стейк»/«Вафли» для выбора желаемой степени — RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL, WELL DONE.

* В режиме «Вафли» степень готовности обозначает цвет корочки готовых вафель.



Приготовление стейка

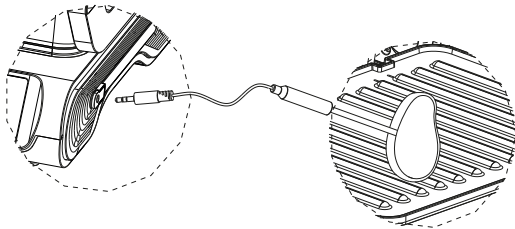
Ручная настройка

1. Включите гриль, нажав кнопку питания.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «» — загорится индикатор степени готовности. Нажимайте на кнопку «» для выбора степени прожарки.
3. По завершении предварительного нагрева положите стейк на жарочную панель, далее устройство завершит приготовление в соответствии с заданными параметрами.

Использование термощупа

Использование термощупа повышает точность получения данных о температуре ингредиентов, что улучшает процесс приготовления. Устройство автоматически регулирует время приготовления в соответствии с измерениями термощупа.

1. Включите гриль, нажав кнопку питания.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «» — загорится индикатор степени готовности. Нажимайте на кнопку «» для выбора степени прожарки.
3. По завершении предварительного нагрева достаньте термощуп из соответствующего отсека и подключите его к грилю, как показано на рисунке ниже, а спицу термощупа вставьте в середину стейка.



4. Расположите стейк посередине жарочной панели и закройте крышку гриля. Устройство завершит приготовление в соответствии с данными от термощупа.

Примечание: после того как конец термощупа будет вставлен в стейк вместо значения температуры верхней жарочной панели отобразится температура стейка. После извлечения термощупа на дисплее снова отобразится значение температуры верхней жарочной панели.

Завершение работы

1. По истечении времени приготовления раздастся пятикратный звуковой сигнал, значения температуры и времени обнулятся, индикаторы температуры и времени приготовления загорятся белым. Приготовление завершено.
2. Откройте крышку гриля, достаньте продукты, выключите гриль, нажав и удерживая кнопку питания, затем отключите его от сети.
3. Дайте устройству остыть, затем отсоедините жарочные панели, нажав кнопки разблокировки, очистите их и тщательно высушите.

Чистка и уход

- Очищайте устройство после каждого использования, так как остатки соли и жира могут повредить антипригарное покрытие жарочных панелей.
- Перед очисткой отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
- Не погружайте устройство в воду и не подставляйте его под струю воды: если вода попадет внутрь корпуса, это может привести к выходу гриля из строя.
- Не используйте абразивные моющие средства, а также металлические губки, поскольку они могут повредить поверхность устройства.
- Протрите корпус устройства влажной мягкой тканью. Не используйте для очистки моющие средства и растворители.
- Снимите жарочные панели, нажав кнопку разблокировки нижней панели и сдвинув кнопку разблокировки верхней панели влево.
- Извлеките поддон для жира и сока и опустошите его.
- Промойте панели и поддон в слабом мыльном растворе, ополосните, вытрите насухо мягкой тканью и установите обратно.
- Разместите устройство на хранение в сухое и хорошо вентилируемое место.

Возможные проблемы и их решения

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство подключено к сети, но не включается. Кнопка питания не горит	Устройство неплотно подключено к сети	Заново подключите устройство, плотно вставив вилку в розетку
	Розетка неисправна	Подключите устройство к исправной розетке
	Неисправность предохранителя	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Устройство не реагирует на нажатие кнопок	Внутренняя неисправность	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Сработала защита от перегрева	Жарочная панель не установлена	Дайте устройству остыть, затем установите жарочную панель

Коды ошибок

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E00	Обрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
ELL	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	
EHH	Перегрев	Дайте устройству остыть

Примечание: если во время эксплуатации возникло задымление, возгорание или иная неисправность, не описанная выше, немедленно выключите гриль и отключите его от сети, а затем обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Технические характеристики

- Модель: RKG-D223.
- Торговая марка: Reoka.
- Мощность: 2200 Вт.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50/60 Гц.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Степень защиты от влаги и пыли: IPX0.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Длина шнура питания: 1 м.
- Тип покрытия панелей: антипригарное.
- Материал корпуса: бакелит, металл, закаленное стекло.
- Максимальная температура нагрева: 230 °С.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Устройство.
- Панель для гриля — 2 шт.
- Панель для вафель — 2 шт.
- Термошуп.
- Поддон для сбора жира и сока.
- Руководство по эксплуатации.



СОВЕТЫ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

- При выборе стейка обращайте внимание на его качество и свежесть. Обратите внимание на цвет мяса: он должен быть насыщенного красного оттенка, без пятен. Мраморность также является хорошим показателем качества. Мраморное мясо содержит жировые прожилки, которые придают стейку сочность и мягкость. Популярными видами мяса для стейка являются говядина (рибай, филе-миньон), свинина и баранина.
- Чтобы обеспечить равномерное приготовление стейка, выберите кусок мяса правильной формы толщиной около 2–3 см. Достаньте стейк из холодильника за 30–60 минут до жарки, чтобы мясо достигло комнатной температуры до начала приготовления.
- Перед тем как приступить к прожарке стейка, убедитесь, что Ваш гриль достаточно разогрет. Рекомендуется предварительно нагреть гриль на высокой температуре в течение 10–15 минут. Это позволит сформировать хрустящую корочку на поверхности мяса и сохранить соки внутри.
- Перед помещением стейка на гриль смажьте его тонким слоем масла. Это поможет предотвратить прилипание стейка к жарочной панели. Посолите стейк перед приготовлением и добавьте любимые приправы для придания вкуса.
- Учтите предпочтения гостей и выберите желаемую степень прожарки стейка.
- Время готовки стейка зависит от его толщины и выбранной 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 обжаривать 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. Внутренняя температура для нежного стейка — 49–59 °С, средней прожарки — 55–65 °С, хорошо прожаренного — 70 °С 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 соки внутри мяса распределятся равномерно, 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 Ваши 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 об эстетике. Украсьте тарелку свежими травами — петрушкой, розмарином, тимьяном, базиликом или листьями салата.

Приятного приготовления!



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 °С до 40 °С 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.

Дополнительная информация

Manufacturer: Ningbo Orchid Electric Appliances Manufacturing Co., Ltd.
No.1188, Zhouxi Road, Zhouxiang Town, Cixi City, Ningbo, Zhejiang, China.

Изготовитель: Нинбо Оркид Электрик Эпплайнсиз Мэньюфэкчэринг Ко., Лтд.
№1188, шоссе Чжоуси, Чжоусян, Цыси, г. Нинбо, пров. Чжэцзян, Китай.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: 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

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.

Товар изготовлен (мм.гггг): _____ V.1



Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

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 руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 36 мес.

Срок эксплуатации: 48 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

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

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы удара, вмятины, заматия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



