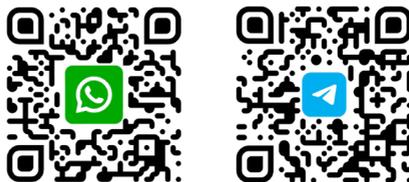


# RAGEX

---

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](mailto: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.

**Официальный сервисный центр RAGEX в РБ:**  
ЗАО «ТГТ», г. Минск, пр-т Дзержинского, 90, пом. 418  
тел.: +375(44)796-20-00, [ragexstore.by](http://ragexstore.by)

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

ВВЕДЕНИЕ	
Введение.....	4
ОБЗОР УСТРОЙСТВА	
Техническая спецификация.....	5
Электрическая схема.....	5
Комплектация.....	6
Описание.....	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	
Использование аэрогриля.....	8
Важно.....	8
Функции.....	9
Как запекать.....	10
Как готовить на пару.....	10
Как готовить «во фритюре».....	11
Как делать тосты.....	11
Как размораживать.....	11
Общие рекомендации и предупреждения.....	12
Избранные рецепты.....	12
Омар.....	12
Хрустящая курица.....	12
Справка по приготовлению.....	13
ПРОЧЕЕ	
Хранение.....	14
Утилизация.....	14
Информация о сертификате соответствия.....	15
Информация о декларации соответствия.....	15

## ВВЕДЕНИЕ

---

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед вводом прибора в эксплуатацию. Если Вы передаете это устройство другим людям, пожалуйста, также передайте инструкции по эксплуатации.

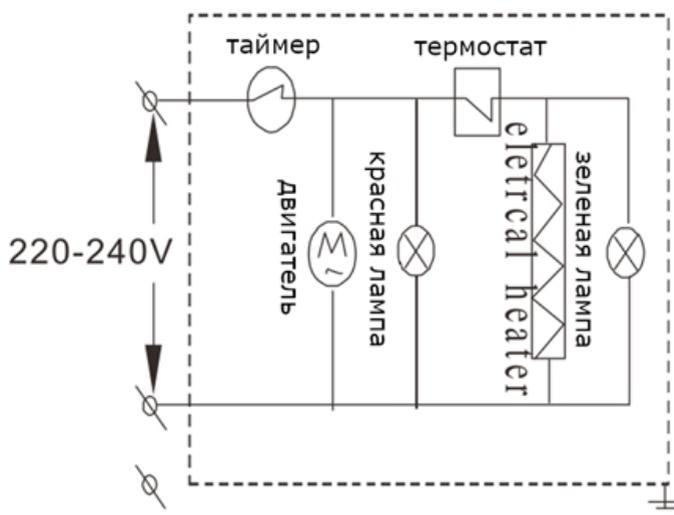
- Многофункциональный аэрогриль положил конец традиционному способу приготовления пищи. Аэрогриль создает круговое движение горячего воздуха, который равномерно готовит пищу. Приготовленная еда становится изысканным блюдом с натуральным вкусом и полноценной питательной ценностью.
- Модель аэрогриля имеет продуманный дизайн и привлекательный внешний вид. В нем имеется регулятор температуры (термостат) с диапазоном от 65 до 250°C и таймер с диапазоном от 0 до 60 минут. Вы можете выбрать температуру и время приготовления блюда. Горячий воздух внутри прибора никогда не приведет к образованию дыма и при этом еда не подгорит. Ваша кухня станет чистой и безопасной, свободной от загрязнений.
- Аэрогриль избавит вас от тяжелой работы на кухне и сделает процесс приготовления блюд приятным.



## ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение	110-120 В / 220-240 В
Номинальная мощность	1400 Вт
Термостат	65-250°C
Таймер	0-60 минут
Емкость контейнера	12 л + 5 дополнительных за счет расширительного кольца
Брутто	7.0 кг
Нетто	6.5 кг

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Съемные элементы легко снимаются для удобной очистки в посудомоечной машине или вручную.

Общий вид:



Дополнительные принадлежности:



Фритюрная сетка



Противень



Подставка под крышки



Шампуры



Щипцы

## ОПИСАНИЕ

---

**КРЫШКА** – самая важная часть аэрогриля. В крышке расположены нагревательный элемент и вентилятор, подающий горячий воздух к приготовляемым в аэрогриле продуктам. С помощью панели управления вы управляете прибором.

**РАСШИРИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО** – для увеличения полезного объема аэрогриля при приготовлении крупной птицы, рыбы, больших кусков мяса (например, свиной ноги), а также для стерилизации банок и приготовления нескольких блюд одновременно. При использовании расширительного кольца в программе время приготовления увеличивается на 15 минут.

**ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА** – используется для приготовления горячих бутербродов и гренок, запекания яиц. Незаменима при использовании расширительного кольца и при приготовлении нескольких блюд одновременно.

**НИЗКАЯ РЕШЕТКА** – используется для тушения, приготовления блюд в горшочках, для размещения крупных продуктов с использованием расширительного кольца.

### **ВНИМАНИЕ!**

Вы можете использовать **ДВЕ РЕШЕТКИ ОДНОВРЕМЕННО**: при приготовлении копченой рыбы, шашлыков, сушки и т.д. Две решетки используются и при приготовлении комплексного обеда на всю семью.

**СТЕКЛЯННАЯ ЧАША** – благодаря ее цилиндрической форме потоки горячего воздуха равномерно обтекают продукт, за счет чего обеспечивается более ровный прогрев приготовляемой в аэрогриле пищи. Чаша легко вынимается из подставки, что облегчает уход за аэрогрилем.

**ПЛАСТИКОВАЯ ПОДСТАВКА** – служит для предотвращения контакта горячей чаши с поверхностью стола и для удобства перемещения аэрогриля.

**ФРИТЮРНАЯ СЕТКА** – используется для сушки зелени, моркови, ягод, для жарки орехов, кофе, семечек, сухариков.

**ПРОТИВЕНЬ** – используется для жарки или сбора жира при готовке на решетках.

**ШАМПУРЫ** – для приготовления мясных, рыбных, овощных шашлыков, фруктовых десертов.

**ЩИПЦЫ-УХВАТЫ** – с их помощью легко доставать из аэрогриля горячие продукты и решетки.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

---

1. Поместите решетки в чашу, затем поместите туда продукты. Внимание – между продуктами и крышкой должно быть пространство.
2. Вставьте вилку в розетку. Не допускается подключение прибора к розетке, в которую уже подключены другие электроприборы.
3. Поверните таймер по часовой стрелке до нужного времени, после чего загорится красный индикатор.
4. Установите регулятор температуры по часовой стрелке на необходимую температуру, после чего загорится зеленый индикатор. Аэрогриль начнет работать.
5. Зеленый индикатор может выключиться раньше положенного времени. Это означает, что аэрогриль достиг заданной температуры. Когда температура в приборе становится ниже необходимой, аэрогриль автоматически включит нагреватель, а также загорится зеленый индикатор, указывающий на процесс нагрева.

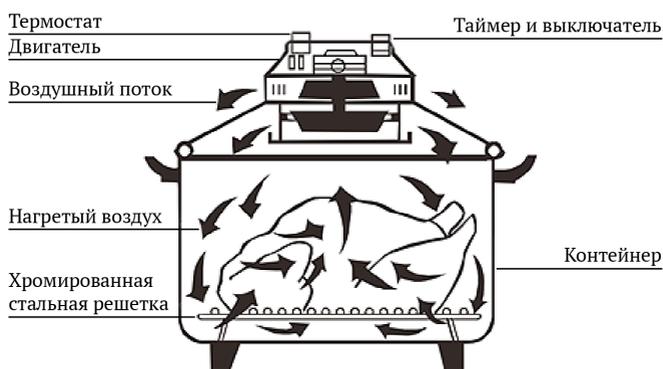
## ВАЖНО

---

1. Когда аэрогриль работает, ручки, прикрепленные к стальному стержню, расширяются под воздействием тепла и становятся

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

- свободными, но это не имеет значения, они будут восстановлены, когда температура вернется к нормальной.
2. Не ставьте крышку аэрогриля прямо на стол после приготовления, иначе стол может испортиться. Поместите её на блюдо, в миску или на термостойкую подставку.
  3. Крышку аэрогриля нельзя мыть в воде. Очистите крышку чистой мягкой тканью в случае, если она загрязнилась.
  4. Корпус аэрогриля можно мыть только после полного остывания.



## ФУНКЦИИ

- **Многофункциональность**

Аэрогриль с циркуляцией горячего воздуха и температурным диапазоном 65-250°C имеет множество функций:

1. готовьте еду разными способами, включая выпекание, запекание, поджаривание, фритюрь, делайте тосты, готовьте на гриле, на пару, и барбекю;
2. быстро размораживайте замороженные продукты;
3. сушите и стерилизуете;
4. крышку аэрогриля можно класть на другие ёмкости для приготовления пищи.

- **Снижение уровня холестерина**

Современная медицина доказала, что высокий уровень холестерина является причиной болезней сердца и кровеносных сосудов. Циркуляция горячего воздуха в аэрогриле разложит жировую ткань продуктов и снизит содержание холестерина до минимума. Итак, еда, приготовленная в такой печи, очень полезна для здоровья.

- **Экономия времени и энергии**

Благодаря высокой эффективности движения горячего воздуха в аэрогриле время приготовления и потребляемая энергия сокращаются до минимума. Наш эксперимент показывает, что аэрогриль экономит электроэнергию до 20% по сравнению с обычными духовками.

- **Сохранение питательных свойств и натурального вкуса продуктов**

Высокая температура и длительное время приготовления разрушают питательные вещества пищи и меняют ее естественный вкус. Контроль температуры и времени в аэрогриле может решить эту проблему.

## КАК ЗАПЕКАТЬ

---

Разместите продукты прямо на решетке (низкой или высокой). Если куски мяса очень толстые, переверните их в середине приготовления. Как и при жарке, время запекания может варьироваться в зависимости от толщины кусков, размера, количества жира и т. д.

## КАК ГОТОВИТЬ НА ПАРУ

---

Вы можете готовить овощи на пару одновременно с приготовлением основного блюда, поместив овощи в пакет из алюминиевой фольги:

добавьте несколько капель воды и запечатайте пакет. Вы также можете добавить немного воды (чашку) с пикантными травами и специями для приготовления на пару рыбы или овощей.

## КАК ГОТОВИТЬ «ВО ФРИТЮРЕ»

---

Вы можете получить эффект жирного картофеля фри без масла, окуните полоски картофеля в полиненасыщенное растительное масло, дайте стечь лишнему маслу и приготовьте в соответствии с руководством по приготовлению.

Чтобы приготовить вкусную жареную курицу, обмакните кусочки курицы в кляр, а затем в растительное масло, слейте лишнее масло и готовьте согласно прилагаемой схеме.

## КАК ДЕЛАТЬ ТОСТЫ

---

В аэрогриле можно получить идеально поджаренный хлеб и закуски без предварительного разогрева. Просто положите еду прямо на решетку и наблюдайте, как она поджаривается. Хлеб будет хрустящим снаружи и останется мягким внутри.

Вы можете улучшить качество залежавшихся закусок, таких как крекеры, чипсы и даже печенье, поместив их на несколько минут в аэрогриль при максимальной температуре, чтобы вернуть их хрустящие свойства.

## КАК РАЗМОРАЖИВАТЬ

---

Вы можете использовать аэрогриль для более равномерного размораживания продуктов, чем в микроволновой печи: просто установите температуру 100°C и проверяйте продукты каждые 5-10 минут.

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

---

- Не забывайте равномерно распределять продукты в аэрогриле, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха вокруг еды.
- В первый раз, когда вы пробуете рецепт, следите за процессом приготовления через чашу из закаленного стекла, когда время на таймере близится к концу.
- Поскольку удобно класть еду прямо на решетку, распылите на нее антипригарный спрей, чтобы избежать прилипания.
- Аэрогриль самоочищается. Просто налейте на дно около 5 см воды и установите температуру 100°C на 10-12 минут.
- Если аэрогриль очень грязный, добавьте в воду немного моющего средства и протрите пятна при необходимости.

## ИЗБРАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

---

### ОМАР

---

**Ингредиенты:**

Омар 1 кг, имбирный сок, соль, сахар, ликер, перец.

**Приготовление:**

Подержите лобстера в соли около 10-15 минут, затем поместите в аэрогриль и готовьте 12-15 минут при температуре 140-160°C.

### ХРУСТЯЩАЯ КУРИЦА

---

**Ингредиенты:**

Курица, немного крахмала, немного вина, солодовый сахар, мед, уксус, теплая вода.

**Приготовление:**

1. Курицу вымойте и облейте кипятком, а затем сразу холодной водой.
2. Смешайте крахмал, растопленный сахар, мед и уксус с небольшим количеством воды. Нанесите смесь на курицу с помощью кисточки несколько раз. Когда курица обсохнет, выложите ее на решетку в аэрогриль.
3. Запекайте курицу 20 минут при температуре 150-200°C. Затем снова нанесите смесь и запекайте 10 минут при низкой температуре.

**СПРАВКА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

Еда	Время	Температура
Курица	30-40 мин	180-200°C
Рыба	10-15 мин	130-150°C
Свинина	15-20 мин	180-200°C
Торт	10-12 мин	140-160°C
Омар	12-15 мин	140-160°C
Креветка	10-12 мин	150-180°C
Сосиска	10-13 мин	120-150°C
Арахис	10-15 мин	140-160°C
Жареный хлеб	8-10 мин	120-140°C
Картофель	12-15 мин	180-200°C
Куриные крылышки	15-20 мин	150-180°C
Краб	10-13 мин	140-160°C
Хот-доги	5-8 мин	190-210°C
Ребрышки барбекю	18-20 мин	220-240°C

## ХРАНЕНИЕ

- Всегда отключайте устройство от сети перед хранением.
- 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.

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.07975/23

**Срок действия:** от 19.12.2023 до 18.12.2028

## **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 № ВУ/112 11.01. ТР037 019.01 08699

**Срок действия:** от 05.12.2023 до 04.12.2028

**Срок службы:** 2 года  
**Срок гарантии:** 12 месяцев

**EAC** товар  
сертифицирован

**Изготовитель:** Гуанчжоу Руйке Импорт Энд Экспорт Ко., ЛТД., комната 301, корпус 1, улица Юшаньси 329, улица Шатоу, район Паньюй, Гуанчжоу.

**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.

# БЕЗ ВРЕДА ДЛЯ ФИГУРЫ

**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