

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**
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 предосторожности и рекомендации.....	4
ОБЗОР УСТРОЙСТВА	
Компоненты мини-печи.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	
Инструкция по эксплуатации.....	7
Перед первым использованием.....	8
Функция вращения.....	13
Завершение приготовления.....	14
ПРОЧЕЕ	
Чистка и обслуживание.....	14
Хранение.....	15
Утилизация.....	15

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

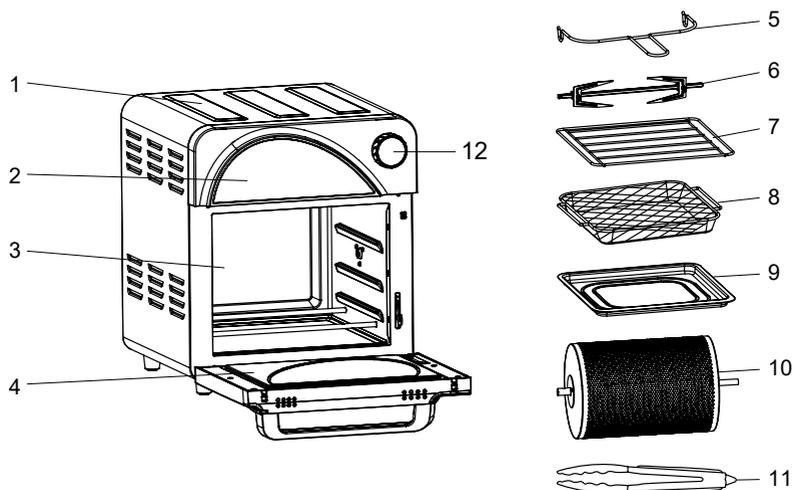
Внимательно прочтите все разделы данного руководства по эксплуатации. В нем предоставлена важная информация, для обеспечения безопасной установки, эксплуатации и получения наилучшего результата в процессе приготовления. Сохраняйте данное руководство на протяжении всего срока эксплуатации мини-печи. При распаковке тщательно проверьте целостность изделия.

- Не погружайте шнур питания, вилку или корпус в воду или под кран во время чистки, чтобы избежать повреждений или опасности.
- Не допускайте попадания жидкости в прибор во избежание поражения электрическим током или короткого замыкания.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора во время работы.
- При извлечении пищи или посуды из камеры используйте вилку или надевайте термостойкие перчатки, чтобы избежать ожогов.
- Перед использованием проверьте шнур питания прибора и аксессуары, не используйте их, если они повреждены.
- Не позволяйте шнуру питания касаться горячих поверхностей прибора.
- Не включайте прибор в розетку и не пользуйтесь панелью управления мокрыми руками.
- Во избежание возгорания не ставьте и не используйте прибор на скатерти и других легковоспламеняющихся материалах или рядом с ними.
- Не используйте пластиковую посуду при включении мини-печи на высокие температуры.
- Во время использования прибор должен находиться на горизонтальной и устойчивой поверхности.
- Не ставьте прибор к стене или другому прибору, должно оставаться свободное пространство около 10 см.
- Не ставьте ничего на верхнюю часть прибора, а также не накрывайте его.
- Во время жарки через отверстия для выхода воздуха выходит

горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха. Открыв дверцу мини-печи, выньте из камеры корзину для жарки, поддон для сбора жира и решетку, не подносите лицо близко к дверце, чтобы не обжечься.

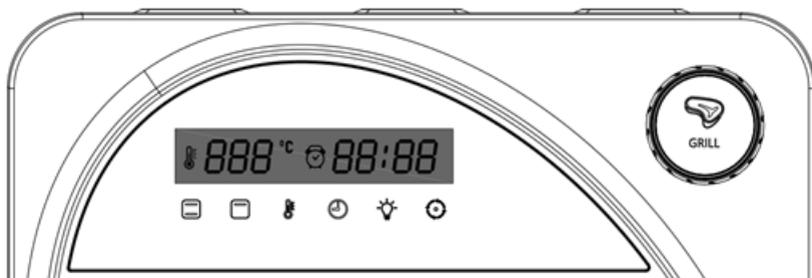
- После использования выключите кнопку питания, затем выньте вилку из розетки.
- К эксплуатации оборудования не допускаются лица с ограниченными физическими, умственными и сенсорными способностями (включая детей), а также лица без должной подготовки, если только они не находятся под контролем или не проинструктированы о правильном использовании оборудования лицом, ответственным за их безопасность.
- Перед очисткой прибора, отключите его от электрической сети и дайте ему остыть.
- Не используйте аксессуары, предоставленные другими производителями.
- Прибор не предназначен для использования на открытом воздухе.
- Очистите и высушите корзину для жарки, решетку и поддон для масла, прежде чем помещать в них продукты.
- Внутри прибора находится защитный механизм. Прибор будет работать только при закрытой дверце.
- Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой.
- Если основной шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, ближайшим сервисным центром или квалифицированным специалистом. Не пытайтесь самостоятельно заменить поврежденный сетевой шнур.
- Храните прибор и его шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления

КОМПОНЕНТЫ МИНИ-ПЕЧИ



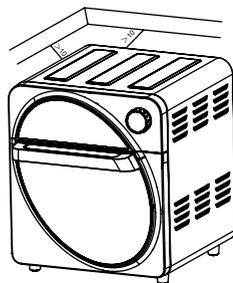
1	Корпус	7	Решетка
2	Панель управления	8	Корзина для жарки
3	Камера готовки	9	Поддон для сбора жира
4	Дверца	10	Вращающийся барабан
5	Зажим для извлечения курицы	11	Щипцы
6	Набор вилок для приготовления курицы	12	Ручка управления

Панель управления:



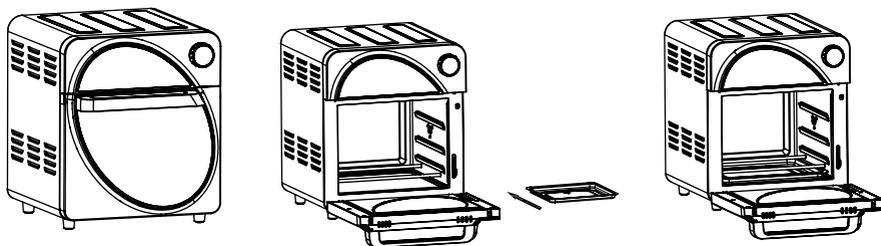
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Установите прибор на устойчивую горизонтальную поверхность. Оставьте **не менее 10 см свободного пространства** сзади и по обеим сторонам, и обратите внимание на то, чтобы рядом с прибором не было занавесок, настенных полотен и других горячих материалов.



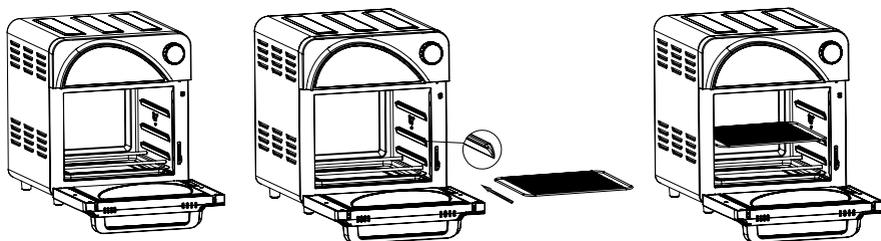
2. Установка поддона для сбора жира

Откройте дверцу, задвиньте поддон для сбора жира в камеру, поддон продвигается по направляющим пазам с обеих сторон внутренней стенки, как показано на рисунках ниже:



3. Установка решетки

Вставьте решетку в направляющие пазы по обеим сторонам внутренней стенки камеры, как показано на рисунках ниже:

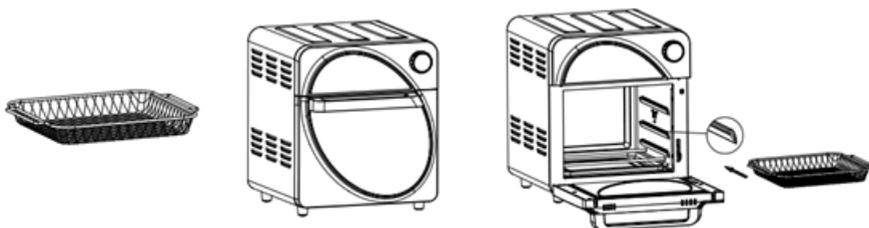


ПРИМЕЧАНИЕ:

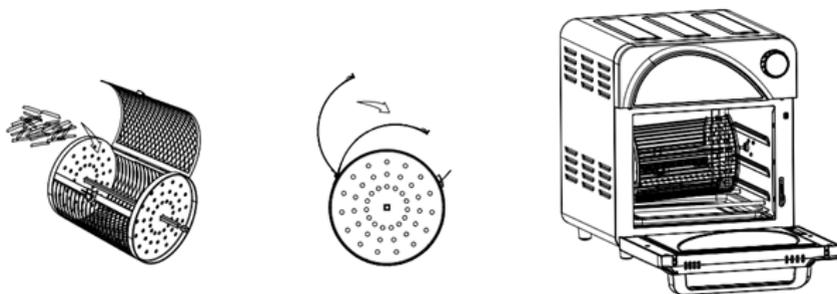
После окончания приготовления, доставайте аксессуары мини-печи только в термостойких перчатках, чтобы не обжечься.

4. Корзина для жарки

Положите продукты в корзину, задвиньте корзину в камеру, а затем закройте дверцу. Как показано на рисунках ниже:



5. Вращающийся барабан

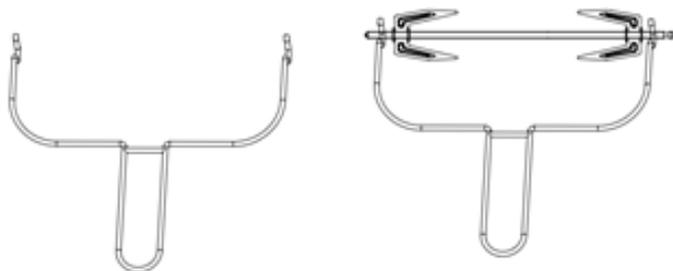


ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, поставьте прибор на устойчивую горизонтальную поверхность.
2. Очистите корзину и другие аксессуары с помощью горячей воды, жидкого моющего средства и мягкой губки.
3. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора тканью.

- **Использование зажима и набора вилок для приготовления курицы**

Используйте зажим и набор вилок для жареной курицы, как показано на рисунке ниже:



- **Инструкция по включению и настройке прибора**

1. Включение

При подключении прибора к электрической сети издается короткий звуковой сигнал, все индикаторы на приборной панели загорятся и потухнут, а на ручке управления будет отображаться надпись «ON/OFF» . Нажмите на ручку управления чтобы перевести прибор в режим ожидания, при этом все индикаторы на приборной панели загорятся, а ручка управления будет светиться синим и отобразится надпись «START». В этом режиме кнопки «верхний/нижний нагрев», «верхний нагрев», «температура», «время» и «вращение» будут заблокированы, а кнопка «освещение» работать. При повторном нажатии на ручку управления все индикаторы погаснут, это означает что прибор перешел в режим выключения. Если не выполнять никаких действий в режиме ожидания в течение 60 секунд, прибор выключится автоматически. Если выбранный режим не будет запущен в течение 60 секунд, прибор также выключится автоматически. При открытии дверцы в выключенном состоянии, на панели управления загорится «-- --».

2. Выбор программы приготовления

В режиме ожидания поверните ручку управления, чтобы войти в меню выбора программы готовки. Каждый раз, когда вы поворачиваете ручку

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

управления, меню прокручивается один раз, и раздается звуковой сигнал, а на дисплее отображается значок и текст соответствующего режима, кнопка способа приготовления по умолчанию мигает, на панели управления отображается соответствующая температура и время. В это время нажмите кнопку «температура» или «время», чтобы настроить температуру и время (подробнее о настройке в пункте 3 настоящей инструкции «Настройка времени / температуры»). Во время настройки температура и время отображаются в виде мигающего индикатора, после завершения настройки раздается звуковой сигнал.

№	Изображение	Время/температура	Время/нижний нагрев	Вращение
1	 ВЫПЕЧКА	Торт Температура: 180°C Время: 30мин	Верхний нагрев + нижний нагрев	—
2	 СВИНИНА	Свинина Температура: 180°C Время: 20 мин	Верхний нагрев	—
3	 КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Картофель фри Температура: 220°C Время: 20 мин	Верхний нагрев + нижний нагрев	—
4	 КРЫЛЬЯ	Крылышки Температура: 200°C Время: 15 мин	Верхний нагрев + нижний нагрев	—
5	 КУРИЦА	Курица Температура: 220°C Время: 30 мин	Верхний нагрев	Вращение
6	 КРЕВЕТКИ	Морепродукты Температура: 180°C Время: 12 мин	Верхний нагрев + нижний нагрев	—

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

7	 ГРИЛЬ	Стейк Температура: 220°C Время: 12 минут	Верхний нагрев + нижний нагрев	—
8	 ДЕГИДРАЦИЯ	Сухофрукты Температура: 70°C Время: 8 ч	Верхний нагрев	—
9	 КЕБАБ	Кебаб Температура: 200°C Время: 15 мин	Верхний нагрев + нижний нагрев	Вращение
10	 ПИЦЦА	Пицца Температура: 180°C Время: 10 мин	Верхний нагрев + нижний нагрев	—
11	 ТОСТЫ	Хлеб Температура: 220°C Время: 6 мин	Верхний нагрев + нижний нагрев	—
12	 РАЗМОРОЗКА	Размораживание Температура: 80°C Время: 10 мин	Верхний нагрев + нижний нагрев	—

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Наименьшее время работы – 1 минута, наибольшее – 120 минут. Регулировка времени происходит с шагом 1 мин.
2. Минимальная рабочая температура 40°C, а самая высокая 230°C. Регулировка температуры происходит с шагом 10°C
3. Функция сушки фруктов: диапазон регулировки температуры от 50 до 70°C, шаг 5°C. Диапазон регулировки времени от 10 минут до 8 часов, шаг 10 минут.

3. Регулировка времени/температуры

Нажмите кнопку «время» или «температура» и поверните ручку для регулировки времени и температуры, уменьшая против часовой стрелки и увеличивая по часовой стрелке. Самое короткое время работы – 1 минута, самое длинное – 120 минут. При регулировке температуры, температура изменяется на 10°C за каждый оборот. Минимальная рабочая температура составляет 40°C, а максимальная – 230°C. Во время регулировки температура и время отображаются в виде мигающего индикатора, после окончания регулировки раздается звуковой сигнал.

4. Рабочее состояние

После настройки времени и температуры нажмите на ручку управления, и прибор начнет работать, индикатор состояния загорится красным. Во время работы кнопки «верхний нагрев» и «нижний нагрев» заблокированы, но можно регулировать время и температуру, Включать/выключать лампу освещения, а также запускать/останавливать работу вертела. Не нужно нажимать никаких кнопок, прибор будет работать с заданной температурой и временем автоматически. Когда прибор находится в рабочем состоянии (режиме приготовления), нажмите ручку управления еще раз, и прибор прекратит работу (после нажатия на ручку управления, прибор будет работать еще 1 минуту, после чего выключится), при этом вентилятор перестанет крутиться, панель управления погаснет и устройство будет находиться в режиме выключенного питания.

5. Лампа

Лампа загорится автоматически, если открыть дверцу в режиме ожидания/выбора/работы (мигает индикатор кнопки «освещение»), и выключится, если в течение одной минуты не будет произведено ни одного действия. В любом состоянии (кроме состояния выключенного питания) нажмите кнопку «освещение», и лампа загорится, нажмите кнопку «освещение» еще раз и лампа погаснет, она также выключится, если в течение одной минуты не будет произведено никаких операций. По умолчанию лампа загорается при запуске, и автоматически выключается, если в течение одной минуты не было никаких действий.

6. Режим паузы

Во время приготовления пищи прибор автоматически приостановится, как только откроется дверца, панель управления будет показывать и сохранять предыдущие настройки, лампа загорится. Лампа выключится, если не совершить никаких операций в течение одной минуты, через 5 минут прозвучит звуковой сигнал и панель управления погаснет, а прибор выключится.

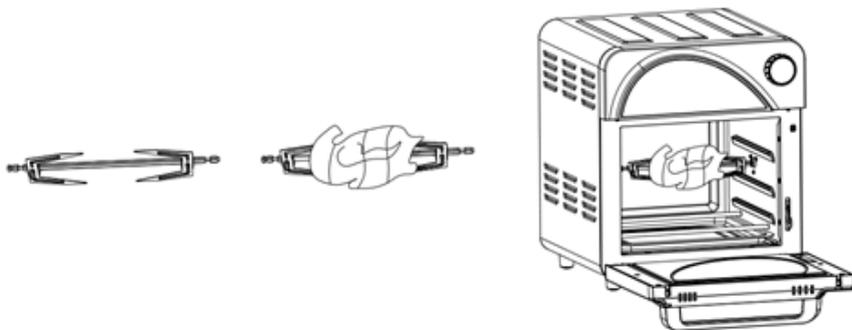
При закрытии дверцы прибор продолжит работать в соответствии с предыдущей рабочей настройкой, время продолжит отсчет с момента до открытия дверцы.

7. Рабочие температуры прибора

Рабочие температуры прибора составляют от 40°C до 230°C, погрешность между температурой на дисплее и фактической температурой составляет : - 10 ~ 10°C.

ФУНКЦИЯ ВРАЩЕНИЯ

- Эта функция помогает готовить более равномерно, у некоторых программ приготовления она установлена по умолчанию. Нажмите кнопку «» и на панели управления загорится индикатор соответствующей функции. Повторное нажатие отменит эту функцию.
- Использование вилки для жарки курицы:



ПРИМЕЧАНИЕ:

- общий вес курицы не должен превышать 1.3 кг. Если он превышает 1.3 кг, используйте корзину
- ножки и крылышки курицы должны быть связаны и зафиксированы
- рекомендуется сделать больше отверстий на куриной ножке с помощью иглы, чтобы мясо лучше пропекалось

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал. При звуковом сигнале нагреватель прекращает работу, но вентилятор продолжит работать в течение 1 минуты, пока внутренняя температура не остынет.

ПРИМЕЧАНИЕ: вынимая корзину из камеры, не прикасайтесь к ней руками, чтобы не обжечься.



ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ: отключите прибор от розетки и дайте ему остыть перед чисткой.

- Очищайте корзину, решетку и поддон для сбора жира водой или моющим средством после использования.
- Протирайте прибор мягкой влажной тканью.
- Не погружайте шнур питания, вилку и корпус прибора в воду или другую жидкость, это может привести к повреждению прибора, пожару или поражению электрическим током.

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.

Срок службы: 5 лет
Срок гарантии: 1 год

EAC товар
сертифицирован

Изготовитель: Чжуншань Аоубол Электрик Эплайнсис Ко., ЛТД., № 1, улица Ванруй, Наньтоу, город Чжуншань, 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.

ОТКРОЙ СЕКРЕТ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

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 фотоотзывы
результатов вашей готовки – это нас вдохновляет.

Подписывайтесь на наши соц. сети и следите за новинками:

 [ragex_store](https://www.instagram.com/ragex_store)

 [ragexstore](https://vk.com/ragexstore)

 [ragex_world](https://www.youtube.com/ragex_world)



ragexstore.ru