

RAGEX

АЭРОГРИЛЬ R201-000

руководство пользователя



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим связаться с нашим отделом заботы:

ragexstore.ru
info@ragexstore.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Техническая спецификация.....	5
Электрическая схема.....	5
Использование аэрогриля.....	5
Важно.....	6
Функции.....	7
Как запекать.....	8
Как готовить на пару.....	8
Как готовить «во фритюре».....	8
Как делать тосты.....	8
Как размораживать.....	9
Общие рекомендации и предупреждения.....	9
Избранные рецепты.....	10
Омар.....	10
Хрустящая курица.....	10
Справка по приготовлению.....	11

ВВЕДЕНИЕ

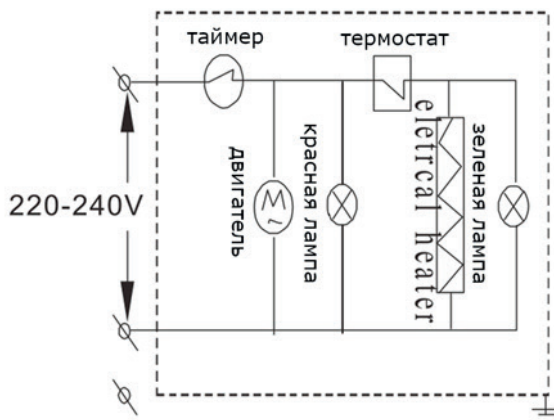
- Многофункциональный аэрогриль положил конец традиционному способу приготовления пищи. Аэрогриль создает круговое движение горячего воздуха, который равномерно готовит пищу. Приготовленная еда становится изысканным блюдом с натуральным вкусом и полноценной питательной ценностью.
- Модель аэрогриля имеет 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.



ТЕНИЧЕСКАЯ 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



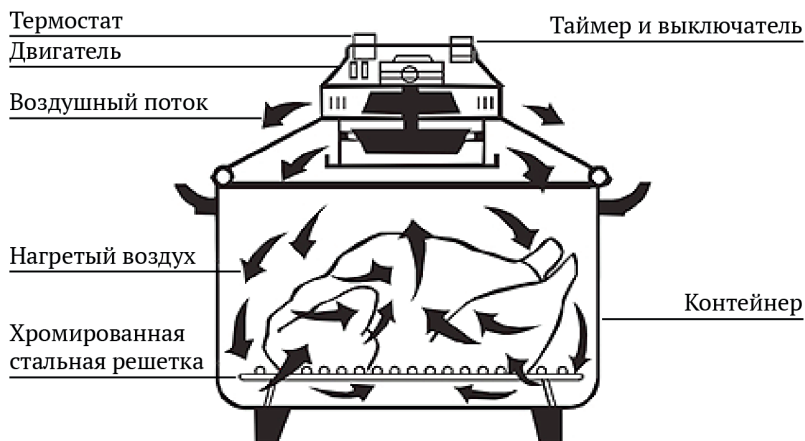
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

1. Поместите стальные решетки в контейнер, затем поместите туда продукты. Обратите внимание, что между продуктами и крышкой духовки должно быть некоторое 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 начинает 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, указывающая на процесс нагрева.

ВАЖНО

1. Когда аэрогриль работает, ручки, прикрепленные к стальному стержню, расширяются под воздействием тепла и становятся свободными, но это не имеет значения, они будут восстановлены, когда температура вернется к нормальной.
2. Не ставьте крышку духовки 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 испачкается.
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, фритюр, делайте тосты, готовьте на гриле, на пару, и барбекю;
2. быстро размораживайте замороженные продукты;
3. сушите и стерилизуйте;
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 всегда 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 чашку воды в нижнюю кастрюлю с пикантными травами и специями для приготовления на пару рыбы или овощей. Но совсем немного воды.

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 также 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 очистите кипятком, а затем сразу холодной водой.
2. Смешайте крахмал, растопите 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

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год

EAC товар
сертифицирован

Производитель: Guangzhou Ruike Import And Export Co., Ltd.,
No.301 Room, Building 1, No.329 Yushanxi Road, Shatou Street,
Panyu District, Guangzhou.

Импортер: ЗАО «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск,
пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 435.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:

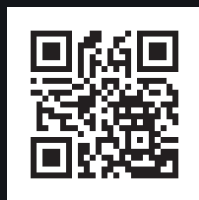
ООО «Рейджикс Рус», 214013, Смоленская область, г. Смоленск,
ул. Николаева, д. 85, пом. 14.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РБ:

ЗАО «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск, пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 435.

Для получения более подробной информации об устройстве посетите сайт **ragexstore.ru**

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.



ragexstore.ru