

RAGEX

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, прежде чем обращаться в магазин, рекомендуем связаться с нашим отделом заботы о клиентах:

care@ragexstore.ru
+7 (925) 488-56-92 (Whatsapp, Telegram)

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

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
Электронная гарантия.....	16

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

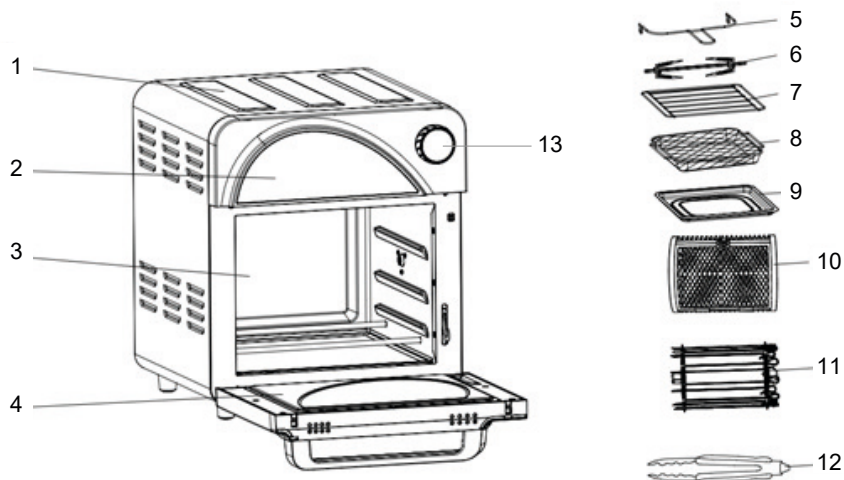
Внимательно прочтите все разделы данного руководства по эксплуатации. В нем предоставлена важная информация, для обеспечения безопасной установки, эксплуатации и получения наилучшего результата в процессе приготовления. Сохраняйте данное руководство на протяжении всего срока эксплуатации мини-печи. При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

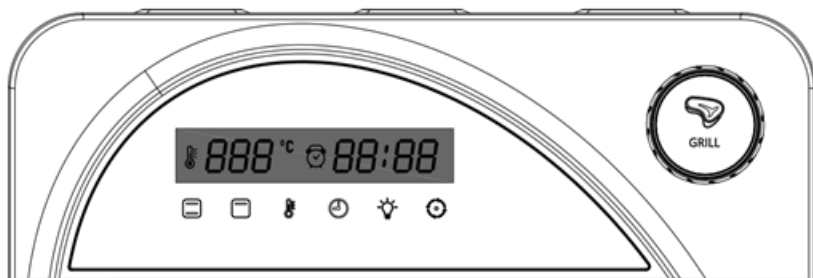
- После использования выключите кнопку питания, затем выньте вилку из розетки.
- К эксплуатации оборудования не допускаются лица с ограниченными физическими, умственными и сенсорными способностями (включая детей), а также лица без должной подготовки, если только они не находятся под контролем или не 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



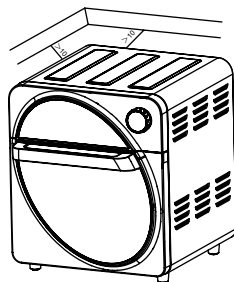
1	Корпус	7	Решетка
2	Панель управления	8	Корзина для жарки
3	Камера готовки	9	Поддон для сбора жира
4	Дверца	10	Вращающийся барабан
5	Зажим для извлечения курицы	11	Шпажки
6	Набор вилок для приготовления курицы	12	Щипцы
		13	Ручка управления

Панель управления:



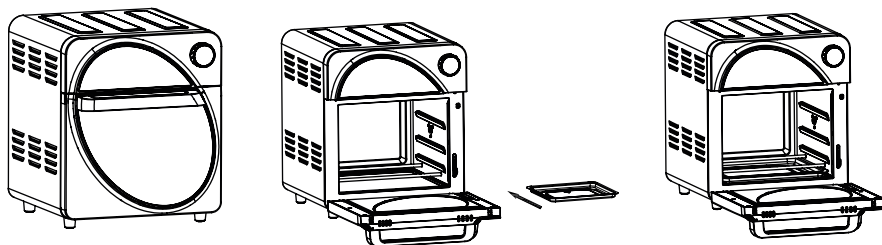
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 горючих материалов.



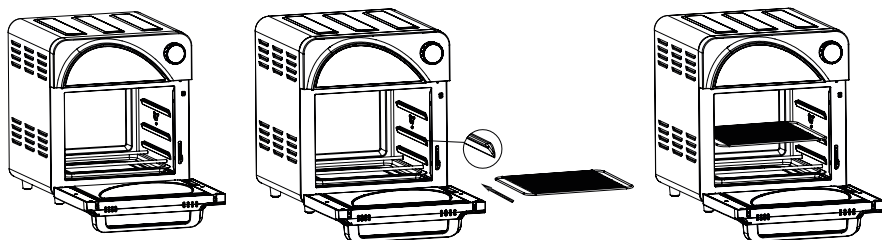
2. Установка поддона для сбора жира

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:

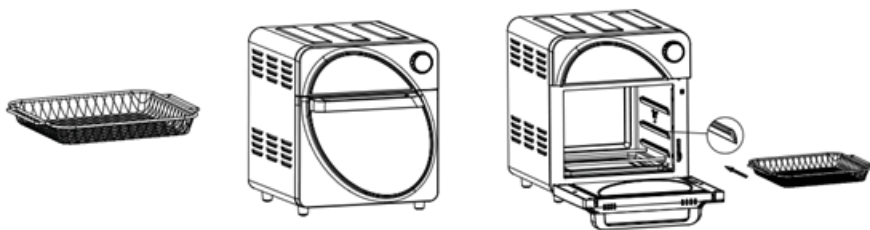


ПРИМЕЧАНИЕ:

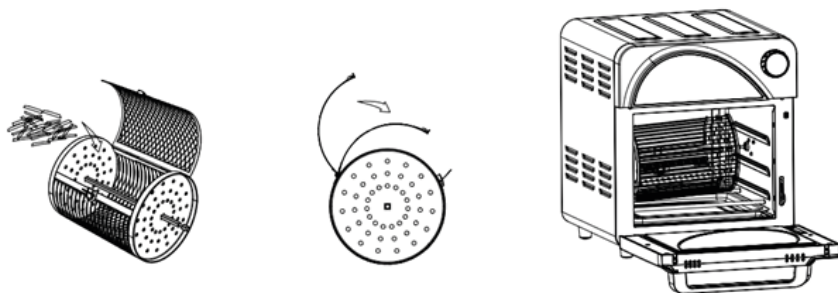
После окончания приготовления, доставайте аксессуары мини-печи только в термостойких перчатках, чтобы не обжечься.

4. Корзина для жарки

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



5. Вращающийся барабан

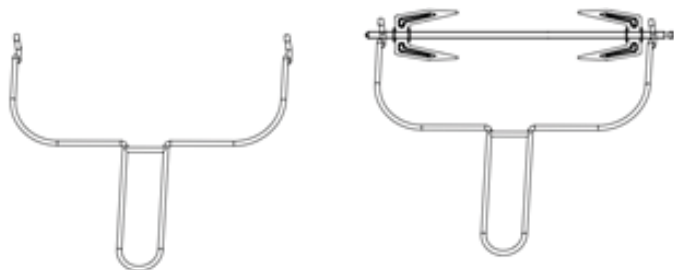


ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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.

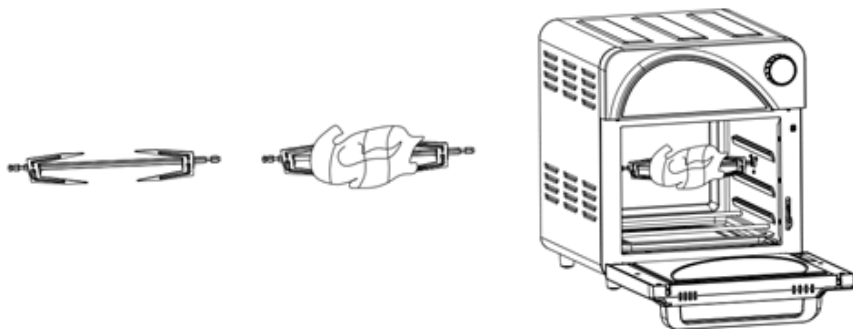
При закрытии дверцы прибор продолжит работать в соответствии с предыдущей рабочей настройкой, время продолжит отсчет с момента до открытия дверцы.

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.

ЭЛЕКТРОННАЯ ГАРАНТИЯ

Гарантийное обслуживание производится изготовителем или официальным представителем при наличии гарантийного талона или зарегистрированной электронной гарантии. При использовании электронной гарантии бумажный гарантийный талон заполнять не нужно.

Зарегистрируйтесь и получите 1 год гарантии.

1. Перейдите по данному QR-коду:



Наведите камеру телефона и перейдите по ссылке

2. Заполните обязательные поля.
3. Вуаля! После регистрации вы получаете 1 год гарантии. Электронная гарантия онлайн является полным аналогом бумажному гарантийному талону и не требует дополнений.

К не гарантийным относятся следующие случаи:

- Наличие следов механических повреждений, следов воздействия агрессивных сред.
- Отсутствие гарантийных пломб, следы заливки жидкостями, пайки, перегрева.
- Механическое повреждение корпуса и компонентов устройства.
- Прочие признаки вмешательства.

Срок выполнения гарантийного обслуживания может достигать 45 суток.

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.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:

ООО «КингПро», 119285, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Раменки, ул. Пырьева, д. 11-а, пом. 4н.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РБ:

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



Больше не нужно хранить бесконечное количество бумажных инструкций! Они все доступны по QR-коду в электронном виде, который вы сможете найти на шильдике на нижней части вашего устройства. Так вы сэкономите место в доме и время на поиски необходимой информации. Советуем передать бумажные инструкции на переработку.


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 фото-отзывы
результатов вашей готовки, это нас вдохновляет.

Подписывайтесь на наши соц. сети и следите за новинками:

 [ragex_store](#)

 [ragexstore](#)

 [ragex_world](#)



ragexstore.ru