

**RAGEX**

АЭРОГРИЛЬ R201-000

# RAGEX

Привет! Я ваш новый аэрогриль RAGEX и я умею готовить вкусные блюда без масла. Или с маслом. Я умею делать так, как вы захотите. Но основная моя функция в том, чтобы готовить для вас легко, быстро и полезно.

Далее я расскажу вам, как со мной обращаться, чтобы я радовал вас вкусными блюдами и долго служил.

Но если вдруг у вас какой-то срочный вопрос, мои помощники всегда на связи с 9.00 до 21.00 (мск).



# Содержание

Техника безопасности	04	• Как готовить на пару	15
Технические характеристики	05	• Как готовить во фритюре	15
Комплектация	06	• Как сделать тосты	16
Описание комплектующих	07	• Как размораживать	16
Перед началом использования	09	Уход и функция самоочистки	17
Использование	10	Хранение и транспортировка	17
• Выбор схемы расположения продуктов в чаше	10	Утилизация	18
• Запуск и выставление параметров	11	Частые вопросы по использованию аэрогриля	19
• Температурные режимы	12	Сертификат соответствия	20
• Справка по приготовлению	12	Декларация соответствия	20
• Как запекать	15	Гарантийное обслуживание	21

# Техника безопасности

04

- Перед использованием устройства прочитайте инструкцию пользователя.
- Устройство предназначено для приготовления еды в домашних условиях. Не используйте его на открытом воздухе, а также в коммерческих или промышленных целях.
- Устройство не предназначено для использования детьми. Не оставляйте работающий прибор рядом с детьми без присмотра.
- Перед использованием убедитесь в целостности провода питания и вилки. Не используйте устройство, если присутствуют любые повреждения провода питания или вилки.
- Не допускается подключение прибора к разветвителю или удлинителю, в который уже подключены другие электроприборы.
- Следите, чтобы кабель питания устройства не был вблизи объектов, которые могут его нагревать, повреждать, а также вблизи воды.
- Не прикасайтесь к чаше и внутренним частям устройства во время его работы. Устройство работает на высокой температуре! После приготовления пищи дождитесь полного остывания аэрогриля, прежде чем извлекать из него элементы. Для извлечения пищи используйте специальные жаропрочные щипцы, а также прихватки.
- Не разогревайте продукты и жидкости в герметично закрытой посуде. Они могут взорваться!
- Не накрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева.
- Не кладите на аэрогриль посторонние предметы.
- Аэрогриль должен быть установлен на устойчивой поверхности на подставке, входящей в комплект и так, чтобы его поверхность находилась на расстоянии минимум 10 см от других объектов.
- Не допускается помещение под воду крышки устройства. Для ее очистки допустимо использовать влажную ткань (в отключенном от сети устройстве!) и режим самоочистки аэрогриля.

- Не прикасайтесь к проводам устройства, а также к корпусу работающего устройства и его крышке мокрыми руками. Не протирайте подключенное к сети устройство влажной тряпкой.
- После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на аэрогриле, вблизи огня или воды.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервисного центра.
- При возникновении признаков неполадок в работе устройства немедленно отключите его от сети питания.

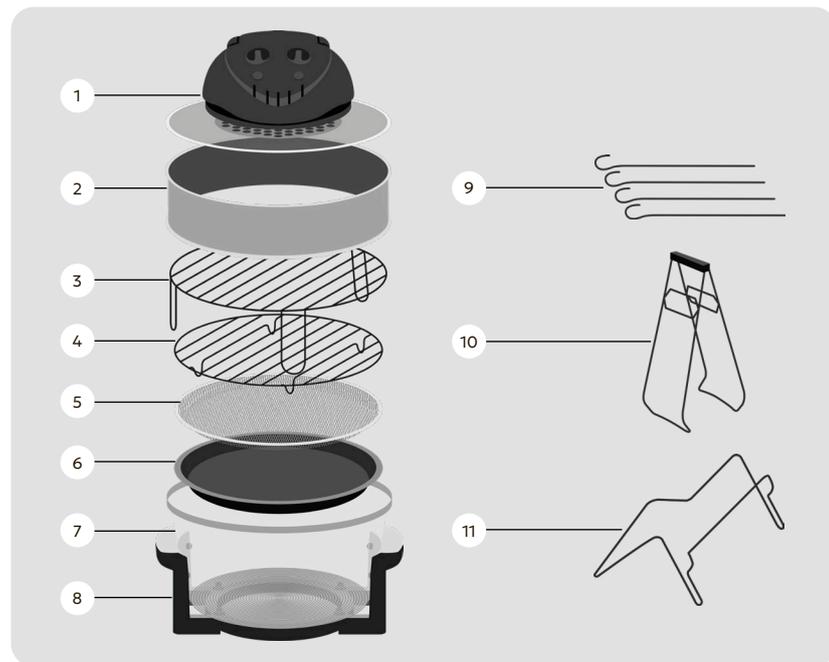
## Технические характеристики

Тип нагревательного элемента	Галогенная лампа
Мощность	1400 Вт
Напряжение	110-120 В / 220-240 В
Объём	17 л (12 л ёмкость чаши + 5 л за счёт расширительного кольца)
Мин. температура	65°C
Макс. температура	250°C
Отложенный старт	Нет
Таймер	60 мин
Тип управления	Механическое
Размеры с упаковкой	385x386x269 мм
Размеры в собранном виде	320x320x290 мм
Гарантийный срок	1 год

Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Правила безопасности для пользования устройством при этом остаются актуальными.

06

## Комплектация



- 1 Крышка
- 2 Расширительное кольцо
- 3 Высокая решетка
- 4 Низкая решетка
- 5 Фритюрная сетка
- 6 Противень
- 7 Стеклоанная чаша
- 8 Пластиковая подставка
- 9 Шампуры
- 10 Щипцы-ухваты
- 11 Подставка под крышку

# Описание комплектующих

07



## КРЫШКА

Самая важная часть аэрогриля. В крышке расположены нагревательный элемент и вентилятор, подающий горячий воздух к продуктам внутри чаши. Также на крышке расположена панель управления. Она включает 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.



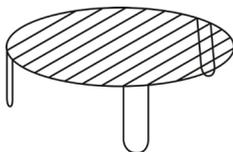
## ПОДСТАВКА ПОД КРЫШКУ

Используется для правильного расположения горячей крышки аэрогриля.



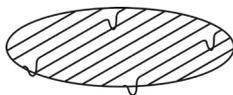
## РАСШИРИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Для увеличения полезного объема аэрогриля при приготовлении крупной птицы, рыбы, больших кусков мяса, а также для стерилизации банок и приготовления нескольких блюд одновременно. При использовании расширительного кольца в программе время приготовления увеличивается на 15 минут.



## ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

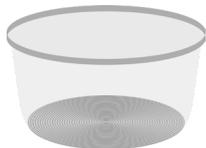
Используется для приготовления горячих бутербродов и гренок, запекания яиц. Незаменима при использовании расширительного кольца и при приготовлении нескольких блюд одновременно.



## НИЗКАЯ РЕШЕТКА

Используется для тушения, приготовления блюд в горшочках, для размещения крупных продуктов с использованием расширительного кольца.

\* 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.



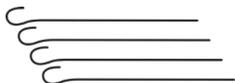
### **ФРИТЮРНАЯ СЕТКА**

Используется для сушки зелени, моркови, ягод, для жарки орехов, кофе, семечек, сухариков.



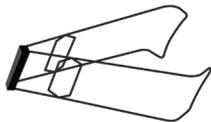
### **ПРОТИВЕНЬ**

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.

## Перед началом использования

09

- Аккуратно достаньте аэрогриль и его комплектующие из коробки. Снимите все упаковочные материалы. Убедитесь, что все комплектующие на месте, не имеют повреждений, сколов и других дефектов.



Сохраните на корпусе предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и наклейку с серийным номером.

- Протрите корпус изделия влажной тканью. Вытрите насухо. Промойте чашу аэрогриля и решетки под теплой проточной водой (по желанию можно использовать привычные средства для мытья посуды). Вытрите насухо.



**Не помещайте под воду крышку прибора!** Для ее очистки предусмотрена функция самоочистки аэрогриля.

- При первом включении прибора возможно наличие запаха и небольшого выделения дыма — это является нормой для нового прибора. Рекомендуем впервые включить прибор без помещения в него продуктов и прогреть его в течение 15 минут на самой высокой температуре.

# Использование

10

- Установите чашу на подставку и выберите удобный способ расположения продуктов.



## 1. Расположение продукта в чаше аэрогриля без решеток

Вы можете выбрать способ приготовления продукта, расположив его в чаше без использования решеток.

Важно понимать, что при таком способе приготовления воздух не будет свободно циркулировать снизу продукта. Поэтому такой способ приготовления подойдет для продуктов, для которых не важно равномерное пропекание снизу. И для небольшого объема продукта.

Чтобы избежать прилипания продукта ко дну чаши можно использовать пергаментную бумагу, предназначенную для высоких температур.

## 2. Расположение продукта в чаше аэрогриля на нижнюю решетку

Такое расположение помогает равномерно циркулировать воздуху и правильно распределять тепло на весь продукт. Подходит для абсолютного большинства блюд.

## 3. Расположение продукта в чаше аэрогриля на нижней и верхней решетке

Такое расположение помогает готовить большой объем продуктов за один раз. Например, вы можете расположить мясо на обеих решетках гриля, или приготовить мясо и гарнир к нему.

Не перегружайте чашу продуктами. Перегрузка ведет к тому, что жар скапливается сверху, так как не может пройти ниже из-за большого слоя продуктов. Из-за этого качество приготовления блюд может снижаться.

# Запуск и выставление параметров

11

- Разместите продукты на решетки аэрогриля внутри чаши.



Проследите, чтобы между продуктом и крышкой, а также между продуктом и стенками емкости было расстояние не менее 1.5-2 см — это необходимо для равномерной циркуляции воздуха.

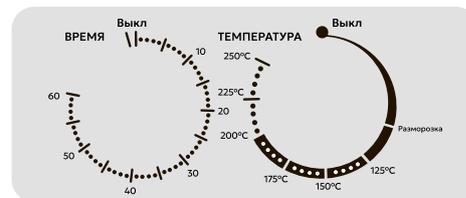
- Закройте крышку аэрогриля.



Важно опустить переносную ручку крышки аэрогриля до щелчка. Иначе устройство не начнёт работу.



- Вставьте вилку в розетку. Не допускается подключение аэрогриля к разветвителю/удлинителю, в который уже подключены другие электроприборы.
- С помощью терморегулятора, расположенного на крышке справа, установите рекомендуемую температуру. Для этого поворачивайте ручку терморегулятора по часовой стрелке.
- **При выборе расположения продукта на нижней решетке или на дне чаши, температуру следует устанавливать выше на 30-40 градусов от желаемой.** Пример: желаемая температура — 180 градусов, установите на терморегуляторе 220 градусов.
- Далее установите с помощью таймера, расположенного на крышке слева, необходимое время приготовления. Для этого поворачивайте ручку таймера по часовой стрелке.



# Температурные режимы

12

Диапазон температур, °С	Режим работы
0 - 100	Оттаивание, сушка
100 - 125	Самоочистка
125 - 150	Медленное приготовление, томление, подогрев
150 - 175	Подогрев, томление, готовка на пару
175 - 200	Стерилизация, запекание, подогрев, готовка на пару
200 - 225	Запекание, жарка, выпечка
225 - 250	Барбекю, гриль, сухая жарка

Вы можете использовать аэрогриль на тех параметрах времени и температуры, которые есть в вашем рецепте, но для вашего удобства далее есть таблица с частыми запросами.

## Справка по приготовлению

Блюда	Время	Температура	Решетка
<b>Жареное мясо</b>			
Говядина	16 мин на 500 г	180-190°C	Низкая
Баранина	16 мин на 500 г	180-190°C	Низкая
Свинина	24 мин на 500 г	180-190°C	Низкая

<b>Стейк</b>			
Легкая прожарка	3 мин каждый кусок	250°C	Высокая
Средняя прожарка	5 мин каждый кусок	250°C	Высокая
Сильная прожарка	7 мин каждый кусок	250°C	Высокая
<b>Другое мясо</b>			
Сосиски	5-8 мин	250°C	Высокая
Отбивная (свинина)	6-8 мин	250°C	Высокая
Отбивная (баранина)	6-8 мин	250°C	Высокая
Цыпленок	35-40 мин	190-200°C	Низкая
Куриные крылышки	15-20 мин	190-200°C	Высокая
<b>Выпечка</b>			
Пирог	35-40 мин	150°C	Низкая
Слоеная выпечка	20-25 мин	200°C	Низкая
<b>Картофель</b>			
Картофель в мундире	35-40 мин	250°C	Низкая
Картофель без кожуры	30-35 мин	250°C	Низкая
<b>Яйца</b>			
Яйцо «в мешочке»	5 мин	250°C	Низкая
Яйцо «вкрутую»	10-12 мин	250°C	Низкая

- Время приготовления указано с момента достижения описанной температуры, так как аэрогрилю потребуется время, чтобы температура достигла установленного значения.
- После установки заданной температуры и времени приготовления загорится зеленый индикатор. Аэрогриль начнет работать.

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.**



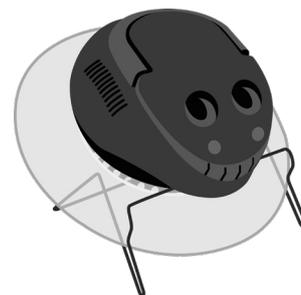
Вы сможете наблюдать за процессом приготовления через стекло чаши. В случае необходимости можно открыть чашу и перевернуть или помешать содержимое.



Соблюдайте осторожность, так как при открывании крышки из внутренней камеры может выходить пар. Не прикасайтесь к горячей чаше работающего устройства, используйте ручки подставки для удобства перемешивания/переворачивания блюд.



При снятии крышки не наклоняйте ее вбок, а приподнимайте строго вверх, параллельно поверхности стола. В крышке находится основная рабочая часть и при наклоне крышки вбок, пластиковая ручка крышки получает чрезмерную нагрузку и может сломаться.



Правильный способ установки крышки на подставку

- **Обязательно используйте специальную подставку для крышки при полном ее снятии.**
- **Не кладите горячую крышку на стол и не переворачивайте ее рабочей частью вниз по принципу крышки обычной кастрюли. Это может привести к поломке изделия.**
- По прошествии заданного времени раздается звуковой сигнал, после чего аэрогриль автоматически прекращает работу. Можно наслаждаться блюдом.

## 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 для запекания: 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 лишнего масла, окуните полоски картофеля в растительное масло (для высоких температур лучше всего подойдет рафинированное подсолнечное масло), дайте стечь лишнему маслу.

- Выложите картошку в чашу аэрогриля на решетку в один слой, не перегружая. Если нужно — готовьте порциями.
- Оставьте пространство между брусочками — так воздух будет циркулировать лучше, и картошка будет хрустеть, а не вариться.

- Разогрейте аэрогриль до 200°C — около 3-5 минут.
- Готовьте картошку:
  - 15 минут — первая часть
  - откройте, перемешайте картошку (это важно для равномерного пропекания!)
  - готовьте ещё 10-15 минут , пока картошка не станет золотистой и хрустящей

Чтобы приготовить вкусную жареную курицу, обмакните кусочки курицы в кляр, а затем в растительное масло, слейте лишнее масло и готовьте согласно вашему рецепту или таблице температурных режимов.

## Как сделать 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.

**ВАЖНО!** Перед помещением продукта в чашу уберите упаковку (особенно если это вакуум или пластик, не предназначенный для нагрева).

**При любом способе приготовления не забывайте равномерно распределять продукты в аэрогриле, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха вокруг еды.**

## Уход и функция самоочистки

- Проводите очистку устройства после каждого его использования.
- После приготовления пищи протирайте крышку аэрогриля мягкой влажной тканью или губкой, чтобы удалить остатки жира и загрязнений. Вытрите крышку насухо, чтобы избежать образования коррозии. В случае сохранения небольшой влажности, оставьте ее на подставке до полного высыхания.
- Для вашего удобства в аэрогриле RAGEX предусмотрена **функция самоочистки**. Просто налейте на дно около 5 см воды и установите температуру 100°C на 10-12 минут.
- При наличии сильных загрязнений можно использовать моющее средство для посуды и дополнительно протереть загрязнения вручную.
- Чашу аэрогриля допустимо мыть в посудомоечной машине.
- По завершении очистки протрите устройство сухой мягкой тканью.

## Хранение и транспортировка

- Храните устройство в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.
- Чтобы не повредить шнур питания, не наматывайте его на корпус. Всегда расправляйте шнур перед оставлением устройства на хранение.
- При транспортировке и хранении не подвергайте устройство механическому воздействию, которое может привести к повреждению устройства или нарушению целостности упаковки.
- Упаковочный материал (пенопласт, плёнка и т. д.) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.

- Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электроприборов на переработку.
- Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией.
- Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды.
- Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.
- Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно. По возможности при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.



Такая маркировка означает, что это устройство нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде и здоровью людей в результате неконтролируемого сброса отходов подойдите к вопросу утилизации ответственно и сдайте отслужившее устройство на переработку. Этим вы поспособствуете экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов.



Материалы, помеченные этим знаком, можно переработать.

# Частые вопросы по использованию аэрогриля

19

- **Свет внутри чаши загорается, затем гаснет, нормально ли это?**

Да. Когда аэрогриль достигает заданной температуры, лампа выключается вместе с зеленым индикатором. Если температура в приборе становится ниже необходимой, аэрогриль автоматически снова включит нагреватель, а также загорится зеленый индикатор, указывающий на процесс нагрева.

- **Устройство подключено в розетку, режим выставлен, но аэрогриль не нагревается.**

Стоит проверить, правильно ли зафиксирована ручка на крышке. Ручка, расположенная на крышке, должна быть плотно прижата к корпусу до щелчка.

- **Можно ли использовать пергаментную бумагу для приготовления блюд в аэрогриле?**

Да, на дно чаши может выстилаться пергаментная бумага. Это актуально для блюд, приготавливаемых без использования решетки во избежание прилипания продукта к поверхности. А также может использоваться как дополнительная защита чаши от загрязнений во время приготовления.

Важно, чтобы бумага не соприкасалась с нагревательным элементом. Убедитесь, что бумага, которую вы используете, выдерживает температуру, необходимую для приготовления вашего блюда.

Допустимо использование силиконизированного пергамента, а также фольги.

- **Допустимо ли готовить в силиконовой посуде, рукавах для запекания, глиняных и керамических горшочках, помещая их в чашу аэрогриля?**

Да, можно. Силиконовые формы, как и другая посуда, предназначенная для духового шкафа, подходят для аэрогриля.

Силиконовые формы устойчивы к высоким температурам, обычно до 230°C, и не выделяют вредных веществ. При выборе силиконовой формы для аэрогриля, убедитесь, что она не превышает по высоте край чаши аэрогриля и не касается нагревательного элемента, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.

## **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 С-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

АЭРОГРИЛЬ

Модель: R201-000

Гарантия: 1 год

При заказе товара на маркетплейсах гарантийный талон заполнять не нужно.  
Гарантия осуществляется через личный кабинет пользователя.

Серийный номер:

Дата продажи:

Название и адрес магазина:

Место для печати

Подтверждаю получение исправного изделия. С условиями гарантии ознакомлен.  
Претензий к внешнему виду и комплектации не имею.

Подпись покупателя

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ:

1. Настоящая гарантия имеет силу при условии правильного и четкого заполнения гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера (если таковой имеется), даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне.
2. Изделия принимаются на гарантийное сервисное обслуживание только в чистом виде, без признаков загрязнений.
3. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими в следствие:
  - механических, тепловых и иных повреждений;
  - использования изделия, предназначенного для личных (бытовых) нужд, в предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению;
  - нарушения правил и условий эксплуатации изделия, изложенных в руководстве по эксплуатации;
  - попадания внутрь посторонних предметов, жидкости, насекомых;
  - попыток изменения внутреннего устройства или ремонта специалистами неуполномоченного сервисного центра;
  - действия непреодолимой силы, несчастных случаев, умышленных и неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
  - повреждения или ненормального функционирования изделия, вызванного несоответствием стандартам параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей или других внешних факторов;
  - неправильной установки (установки изделия покупателем или не уполномоченными на то специалистами) или транспортировки;
  - подачи на динамики мощности большей, чем предусмотрено изготовителем;
  - повреждения животными.
4. Гарантия не распространяется на детали с ограниченным сроком службы: пульты, сетки, фильтры, пылесборники, шланги, трубки, щетки, насадки, чаши, колбы, стаканы, тарелки, решетки, батарейки, аккумуляторы, диски, валы, держатели ножей, держатели насадок, крышки, ножи, аксессуары и т.п.
5. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией торговой марки RAGEX людям, животным и имуществу в случаях, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации изделия.
6. Потребитель имеет право в течение гарантийного срока предъявить продавцу требования, предусмотренные законом Республики Беларусь «О защите прав потребителей».

### Официальный сервисный центр RAGEX в Республике Беларусь:

ЗАО «ТГТ», г. Минск, пр-т Дзержинского, 90, пом. 417  
тел.: +375(25)601-87-77, ragexstore.by

### Официальный сервисный центр RAGEX в Российской Федерации:

ООО «КингПро», г. Москва, пр-т Волгоградский, 35, оф. 101а  
тел.: +7(495)182-72-52, ragexstore.ru

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



**Срок службы:** 2 года

**Срок гарантии:** 1 год

**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. Произведено в Китае.**

**Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:**

ООО «КингПро», 109316, г. Москва, пр-т Волгоградский 35, оф. 101а.

**Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РБ:**

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

Благодарим вас за выбор

**RAGEX**

Рады стать вашим надёжным  
помощником в повседневных делах!

Давайте дружить в соцсетях

 [ragex\\_store](#)  
 [ragex\\_store](#)  
 [ragex\\_store](#)  
 [ragex\\_world](#)

Будем счастливы видеть ваши фотоотзывы  
и отметки в социальных сетях!  
Ваши результаты нас вдохновляют!