

RAGEX

КУХОННЫЙ КОМБАЙН R125-001

RAGEX

Привет!

Я ваш новый кухонный комбайн RAGEX и я стану сильными руками на вашей кухне!

Моя мощная мясорубка быстро измельчает мясо, миксер замешивает идеальное тесто и взбивает крем для самых вкусных десертов.

А еще у меня есть овощерезка, чтобы вы могли быстро нарезать или натереть овощи, сделать заготовки.

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

В случае, если вы только что получили комбайн, а он не запускается, обязательно обратите внимание на правильность сборки, так как комбайн оснащен системой защиты от случайного запуска.

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



Содержание

Техника безопасности	05		
Технические характеристики	07		
Комплектация	08		
Описание основных комплектующих	10		
Перед началом использования	11		
Использование	12		
1. Измельчение мяса и других продуктов с помощью мясорубки	12		
• Сборка мясорубки	12		
• Работа с мясорубкой	14		
		• Сборка мясорубки с насадкой для колбас или сосисок	15
		• Использование мясорубки с насадкой для колбас или сосисок	16
		• Сборка мясорубки с насадкой для кеббе	16
		• Использование мясорубки с насадкой для кеббе	17
		• Пример рецепта для приготовления сосисок	17
		2. Использование мясорубки с насадкой для печени	18
		• Сборка мясорубки с насадкой для печени	18
		• Работа с насадкой для печени	19

3.	Использование мясорубки с насадками для лапши	19	Возможные проблемы и пути их решения	27
•	Сборка мясорубки с насадками для лапши	19	Уход	28
•	Работа с насадками для лапши	20	Хранение и транспортировка	30
4.	Замешивание с помощью планетарного миксера	21	Утилизация	31
•	Сборка планетарного миксера	21	Сертификат соответствия	32
•	Работа с планетарным миксером	23	Декларация соответствия	32
5.	Работа комбайна с овощерезкой	25	Гарантийное обслуживание	33
•	Сборка комбайна с овощерезкой	25		
•	Описание насадок и работа с овощерезкой	26		

- Перед использованием устройства прочитайте инструкцию пользователя.
- Устройство предназначено для использования в домашних условиях. Не используйте его на открытом воздухе, а также в коммерческих или промышленных целях.
- Устройство не предназначено для использования детьми. **Не оставляйте прибор рядом с детьми без присмотра.** Не позволяйте детям играть с упаковкой, самим устройством или частями устройства.
- Перед использованием убедитесь в целостности кабеля питания и вилки. Не используйте устройство, если присутствуют любые повреждения кабеля 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 допускайте попадания жидкости внутрь корпуса прибора,** на кабель питания и не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
- Не прикасайтесь к чаше и внутренним частям устройства во время его работы, не допускайте попадания в чашу устройства посторонних предметов.
- **Будьте очень осторожны при обращении с насадками овощерезки.**
- Устройство должно быть установлено на устойчивой поверхности и так, чтобы окружающие предметы не мешали его работе.
- Не эксплуатируйте прибор без присмотра! Если вам необходимо покинуть рабочее место, всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки.

- Не прикасайтесь к проводам устройства, а также к корпусу работающего устройства и его крышке мокрыми руками. Не протирайте подключенное к сети устройство влажной тряпкой.
- Выключите прибор и отсоедините его от источника питания, прежде чем менять принадлежности или приближаться к движущимся деталям.
- После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась вблизи огня или воды.
- Не превышайте максимальный вес/объем продуктов, указанный в данной инструкции.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервисного центра.
- При возникновении неполадок в работе устройства немедленно отключите его от сети питания.
- Во избежание опасности, этот прибор не должен питаться через внешнее коммутационное устройство, такое как таймер.
- В случае несоблюдения пользователем условий настоящей инструкции компания-производитель не несет ответственности за вред, причиненный вам и вашему имуществу.

Технические характеристики

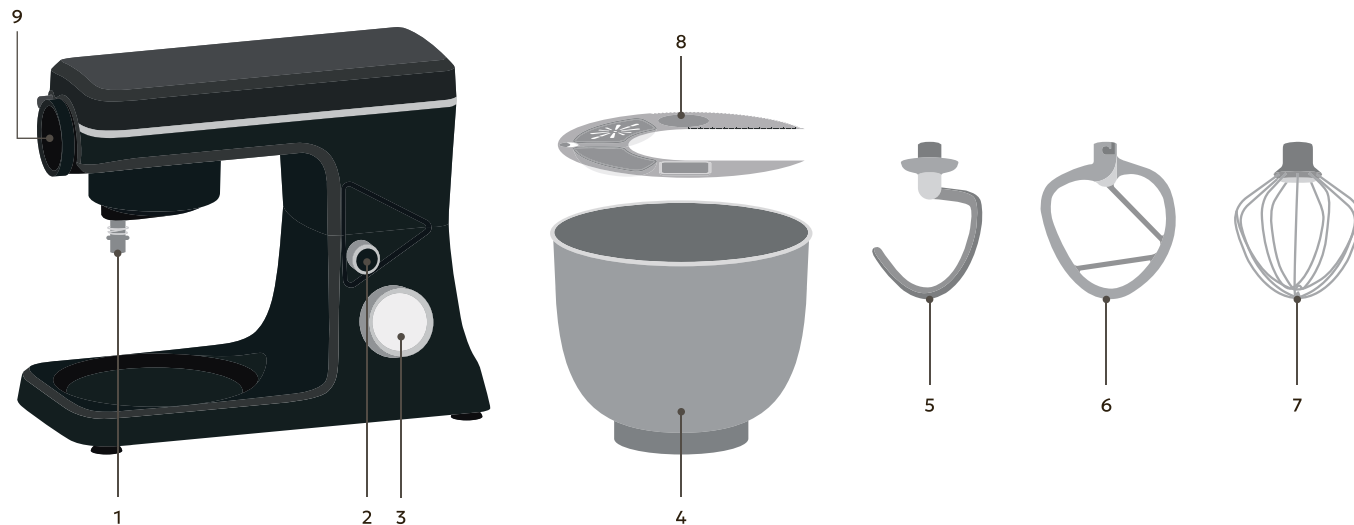
07

Мощность	1500 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Емкость чаши миксера	4 л
Материал корпуса	Пластик
Материал чаши планетарного миксера	Нержавеющая сталь
Материал венчика	Нержавеющая сталь
Материал крюка и насадки для взбивания	Алюминий с тефлоновым покрытием
Материал мясорубки, ножа, шнека, насадок-решеток	Алюминий
Материал овощерезки	Пластик
Количество скоростей	10 + импульсный режим
Время непрерывной работы мясорубки	До 5 минут
Время непрерывной работы миксера	До 10 минут
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Гарантийный срок	2 года

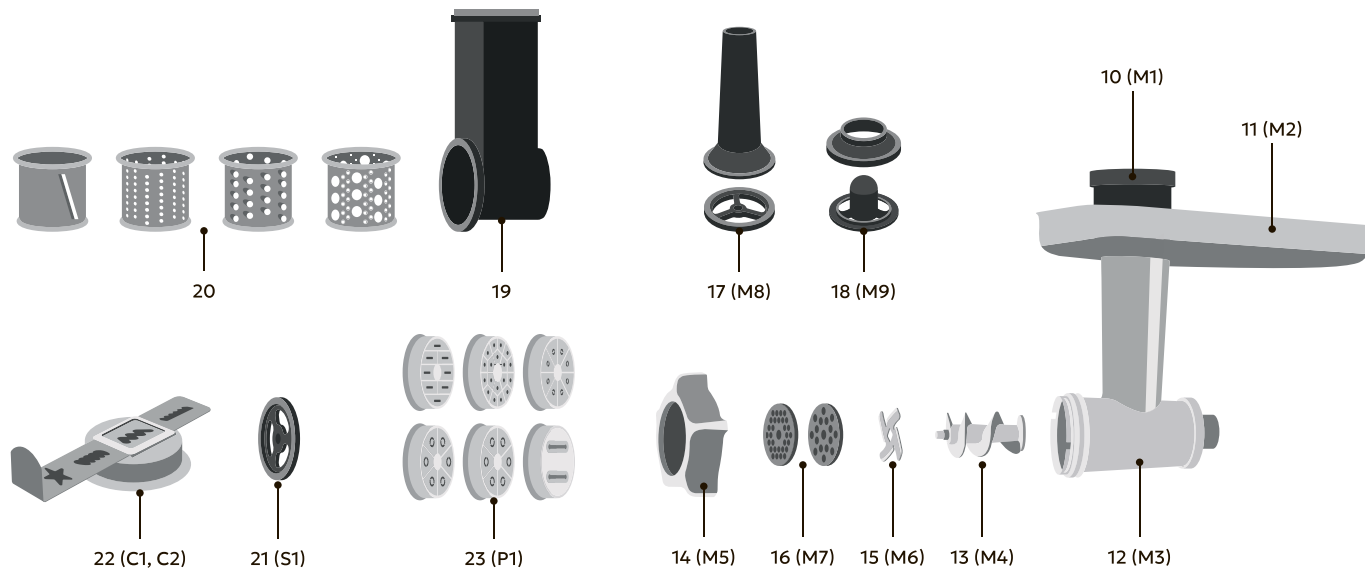
Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Правила безопасности для пользования устройством при этом остаются актуальными.

Комплектация

8



1	Вал	6	Венчик для перемешивания
2	Кнопка подъема верхней части корпуса	7	Венчик для взбивания
3	Регулятор скорости	8	Крышка чаши
4	Чаша	9	Передняя защитная крышка
5	Крюк для теста		



10	Толкатель	17	Насадка для сосисок
11	Лоток для мясорубки	18	Насадка для кеббе
12	Корпус мясорубки	19	Корпус овощерезки
13	Шнек	20	Насадки овощерезки (4 шт)
14	Гайка зажимная	21	Разделитель для печени (S1)
15	Нож	22	Насадка для печени (C1, C2)
16	Решетки с отверстиями	23	Набор насадок для пасты (P1)

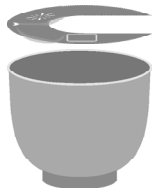
Описание основных комплектующих

10



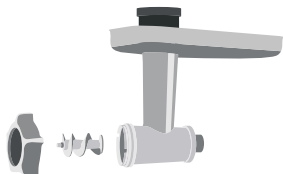
МОТОРНЫЙ БЛОК С КНОПКОЙ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ

На моторный блок устанавливаются составные части мясорубки, планетарного миксера и блендера, а также осуществляется управление скоростью устройства.



ЧАША ПЛАНЕТАРНОГО МИКСЕРА С КРЫШКОЙ

Используется для замешивания продуктов с помощью таких насадок как крюк для теста, венчик для перемешивания и венчик для взбивания. Подробнее о работе с миксером и его насадках вы найдете информацию в разделе «Использование – Работа с планетарным миксером».



КОРПУС МЯСОРУБКИ СО ШНЕКОМ И ТОЛКАТЕЛЕМ

Используется для работы с мясом, приготовления фарша и других мясных заготовок. Подробную информацию о процессе сборки мясорубки, а также насадках для нее вы найдете в разделе «Использование – Работа с мясорубкой».



ОВОЩЕРЕЗКА

Предназначена для быстрой нарезки овощей и фруктов на крупную шинковку, тонкие ломтики и кольца (с использованием специальных насадок из нержавеющей стали). Подробную информацию о процессе сборки овощерезки, а также насадках для нее, вы найдете в разделе «Использование – Работа с овощерезкой».

Перед началом использования

11

- Аккуратно достаньте устройство 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.

- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Протрите корпус изделия слегка влажной тканью. Вытрите насухо. **Не промывайте моторный блок под водой!**
- Промойте крышку, чашу миксера, все насадки, составные части мясорубки и овощерезки (можно использовать привычное средство для мытья посуды). Вытрите насухо. **Будьте осторожны с острыми элементами!**
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Далее переходите к сборке устройства в соответствии с вашим запросом.
- После пробного запуска новый кухонный комбайн может издавать запах пластика. Это нормальное явление для новой техники и проходит самостоятельно. Запах связан с обгоранием заводской смазки и не является дефектом устройства.

Использование

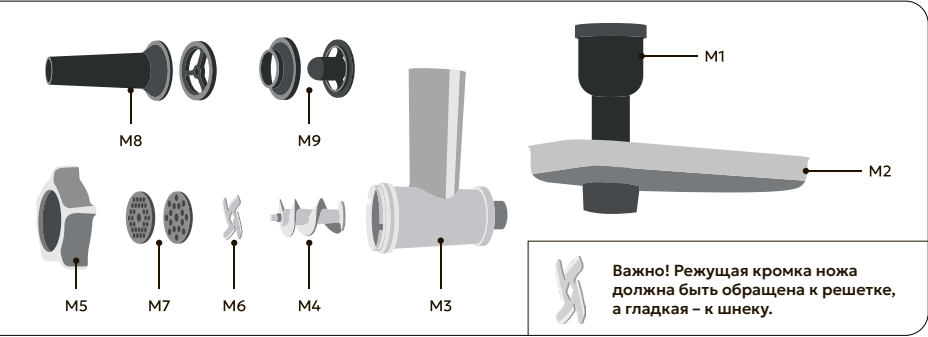
12

Варианты сборки устройства и описание работы

1. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ С ПОМОЩЬЮ МЯСОРУБКИ

• Сборка мясорубки

M1	Толкатель
M2	Лоток
M3	Корпус мясорубки
M4	Шнек
M5	Гайка зажимная
M6	Нож
M7	Решетки с отверстиями
M8	Насадка для сосисок
M9	Насадка для кеббе

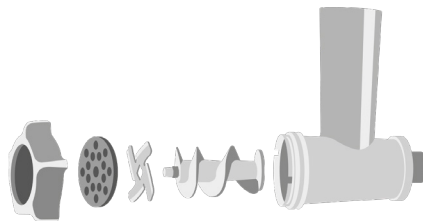


Важно! Режущая кромка ножа должна быть обращена к решетке, а гладкая – к шнеку.

Для сборки мясорубки установите нож (M6) на шнек (M4), выберите решетку с отверстиями нужного диаметра (M7, один из двух диаметров 5 или 7 мм), и затяните конструкцию зажимной гайкой (M5) на корпусе мясорубки (M3).



Не зажимайте гайку (M5) слишком сильно, т.к. это может привести к поломке редуктора и коннектора мясорубки.

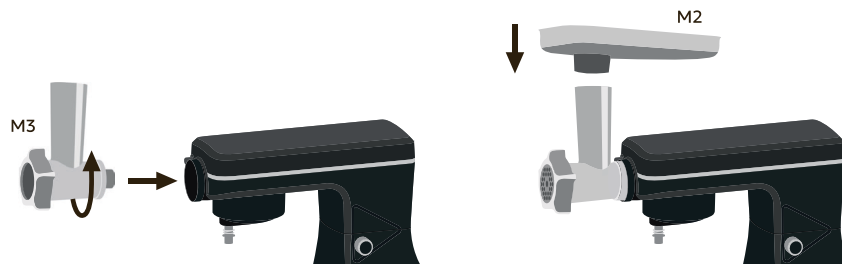


Снимите переднюю защитную крышку (9) с моторного блока.



Удерживая собранную мясорубку (M3), подсоедините ее к валу и **поверните против часовой стрелки**, чтобы зафиксировать.

Совместите отверстие лотка (M2) с подающим отверстием мясорубки (M3) и установите его на место.



- **Работа с мясорубкой**

Поместите чашу/контейнер для фарша на выходе из мясорубки.

Очистите мясо от костей и сухожилий и нарежьте его ломтиками. Ширина ломтиков не должна превышать входное отверстие лотка (M2). Рекомендованный размер кусочков мяса – кубики 2.5 см.



Вставьте вилку кабеля питания в розетку, затем установите регулятор скорости на нужную передачу (рекомендовано на уровне 3~6), выложите мясо на лоток (M2) и постепенно добавляйте его в отверстие для подачи. Пожалуйста, при подаче мяса в мясорубку используйте толкатель (M1).



Не допускайте попадания пальцев в элементы мясорубки!

Максимальное время непрерывной работы – 5 минут, далее дайте устройству остыть до комнатной температуры (не менее 10 минут). В течение 5 минут мясорубка может произвести до 3 кг фарша.

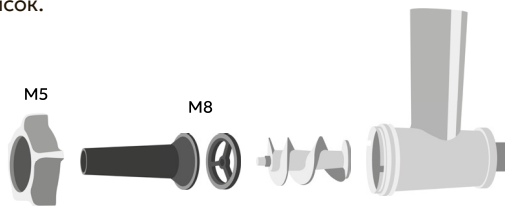
После использования переключите регулятор скорости на «0» и выньте вилку из розетки.



При работе с мясорубкой функцию параллельной работы планетарного миксера отключить невозможно. Вал, к которому крепятся насадки миксера, будет вращаться. Это особенность конструкции модели.

- **Сборка мясорубки с насадкой для колбас или сосисок**

Для приготовления колбасок изначально нужно подготовить фарш, как это указано в инструкции выше. Вы можете добавить лук, специи и другие ингредиенты, указанные в вашем рецепте. Затем приступите к сборке мясорубки с насадкой для сосисок.



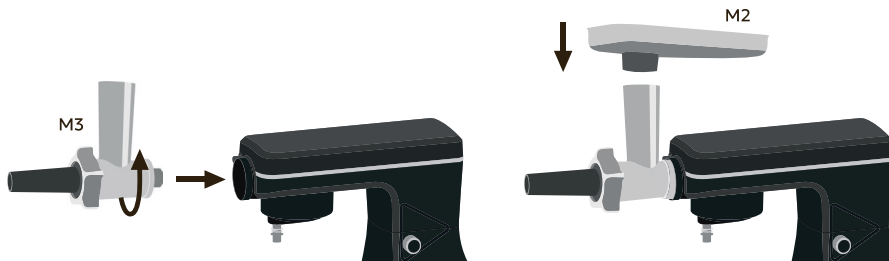
Зафиксируйте насадку (M8) с помощью гайки (M5). Убедитесь, что насадка плотно прилегает к корпусу и не болтается.



Не зажимайте гайку (M5) слишком сильно, т.к. это может привести к поломке редуктора и коннектора мясорубки.

Удерживая собранную мясорубку (M3), подсоедините ее к валу и **поверните против часовой стрелки**, чтобы зафиксировать.

Совместите отверстие лотка (M2) с подающим отверстием мясорубки (M3) и установите его на место.



- **Использование мясорубки с насадкой для колбас или сосисок**

Подготовьте оболочку. Натуральную или искусственную оболочку необходимо замочить в теплой воде на 30-40 минут перед использованием.

Затем наденьте оболочку на насадку, оставив свободный конец длиной 10-15 см для завязывания.

Включите мясорубку и начните подавать фарш. Регулируйте скорость подачи фарша толкателем, чтобы колбаса наполнялась равномерно. По мере наполнения оболочки формируйте колбаски нужного размера, перекручивая или перевязывая их.

Для получения качественных колбас фарш должен быть достаточно мелким и однородным.

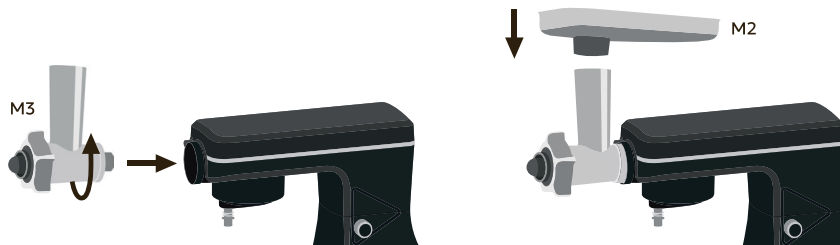
Не переполняйте оболочку, оставляйте немного свободного места в оболочке, чтобы она не лопнула при термической обработке.

- **Сборка мясорубки с насадкой для кеббе**

Зафиксируйте насадку (M9) с помощью гайки (M5). Убедитесь, что насадка плотно прилегает к корпусу и не болтается.



Удерживая собранную мясорубку (M3), подсоедините ее к валу и **поверните против часовой стрелки**, чтобы зафиксировать.



- **Использование мясорубки с насадкой для кеббе**

Основное предназначение такой насадки заключается в создании продолговатых колбасок из мясного фарша с начинкой.

В качестве наполнения могут выступать самые разные продукты. Базовая версия предполагает использование двух вариантов фарша, например говядины для внешней оболочки и курицы для внутреннего слоя. Но по вашему желанию вы можете выбрать в качестве начинки самые разные продукты – сыр, овощи, крупы, картофель с луком, орехи, зелень и даже фрукты, которые сочетаются с мясом, например, яблоки и чернослив.

Используйте предварительно приготовленный фарш для формирования колбасок.

Включите мясорубку и начните подавать фарш. Регулируйте скорость подачи фарша толкателем, формируя мясные трубочки нужного размера.

- **Пример рецепта для приготовления сосисок**

Ингредиенты (на 4-6 порций):

- | | |
|--------------------------------|---|
| • Фарш свиной – 500 г | • Чёрный молотый перец – ½ ч. ложки |
| • Яйцо куриное – 1 шт. | • Чеснок (по желанию) – 1-2 зубчика, мелко натёртый |
| • Молоко – 2-3 ст. ложки | • Сухие травы (например, майоран, тимьян или паприка) – по ¼ ч. ложки |
| • Соль – 1 ч. ложка (по вкусу) | (по желанию) |

Процесс:

1. Смешайте ингредиенты в миске: фарш, яйцо, молоко, соль, перец, чеснок и травы. Хорошо вымесите руками 3-5 минут, пока масса не станет липкой и однородной.
2. Подключите и настройте прибор для приготовления сосисок.
3. Используйте регулятор скорости на уровне 3-6.

Не используйте прибор непрерывно более 5 минут подряд.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ С НАСАДКОЙ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

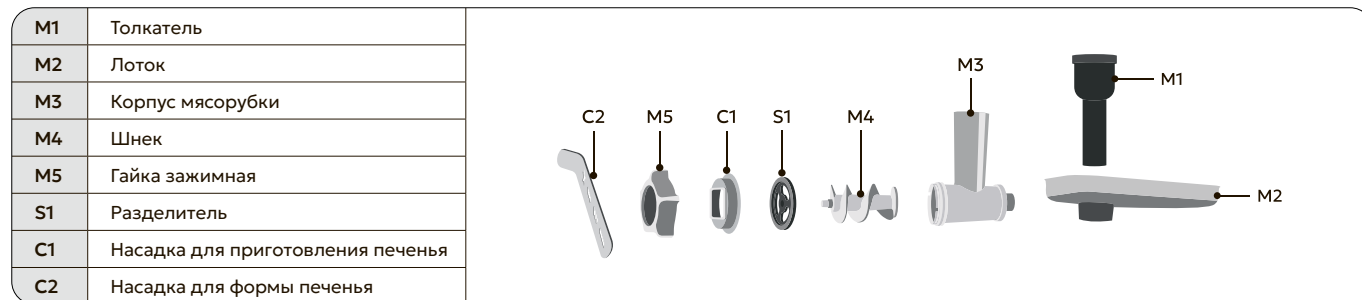
• Сборка с насадкой для печени

ШАГ 1. Установите разделитель (S1) на шнек (M4).

ШАГ 2. Установите насадку для приготовления печени (C1) в зажимную гайку (M5).

ШАГ 3. Поместите шнек (M4) с ранее установленным разделителем (S1) в корпус мясорубки (M3) и затяните гайку (M5) со вставленной ранее насадкой для приготовления печени (C1) на корпусе мясорубки.

ШАГ 4. Вставьте насадку для формы печенья (C2) в передний паз насадки для формы печенья (C1). Перемещайте формирователь печенья (C2), чтобы выбрать нужную форму.



Не зажимайте гайку (M5) слишком сильно, т.к. это может привести к поломке редуктора и коннектора мясорубки.

- **Работа с насадкой для печенья**

После сборки комбайна с насадкой для печенья, вставьте вилку кабеля питания в розетку. Затем установите регулятор (3) на подходящую скорость (рекомендуются средние значения).

Нарежьте тесто на полоски и загружайте его в корпус мясорубки через лоток (М2). Печенье будет выдавливаться через выходное отверстие. Если тесто прилипает к внутренней стороне корпуса мясорубки, вы можете протолкнуть его с помощью толкателя (М1).



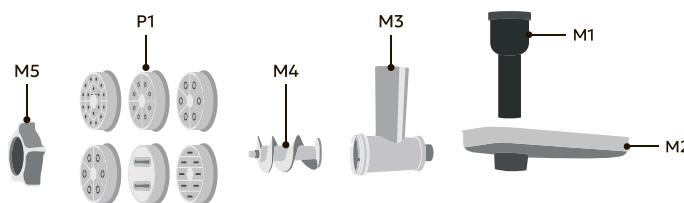
Не превышайте время непрерывной работы 10 минут.

После 10 минут работы дайте устройству остыть до комнатной температуры (не менее 10 минут). Перегрев может привести к поломке устройства!

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ С НАСАДКАМИ ДЛЯ ЛАПШИ

- **Сборка с насадкой для лапши**

М1	Толкатель
М2	Лоток
М3	Корпус мясорубки
М4	Шнек
М5	Гайка зажимная
Р1	Насадки для приготовления лапши



Установите одну из насадок для приготовления лапши (Р1) на шнек (М4), затяните зажимную гайку (М5) на корпусе мясорубки (М3).

- **Работа с насадками для лапши**

Установите одну из насадок для приготовления лапши (P1) на шнек (M4), затяните зажимную гайку (M5) на корпусе мясорубки (M3).

Вставьте вилку кабеля питания в розетку, затем установите регулятор (3) на нужную скорость (рекомендуется выбирать средние значения). Нарезьте замешанное ранее тесто на полоски, а затем поочередно помещайте его в загрузочный лоток. Тесто будет выдавливаться из выхода.

Если тесто прилипает к внутренней стороне спирального корпуса, вы можете протолкнуть его с помощью толкателя (M1).



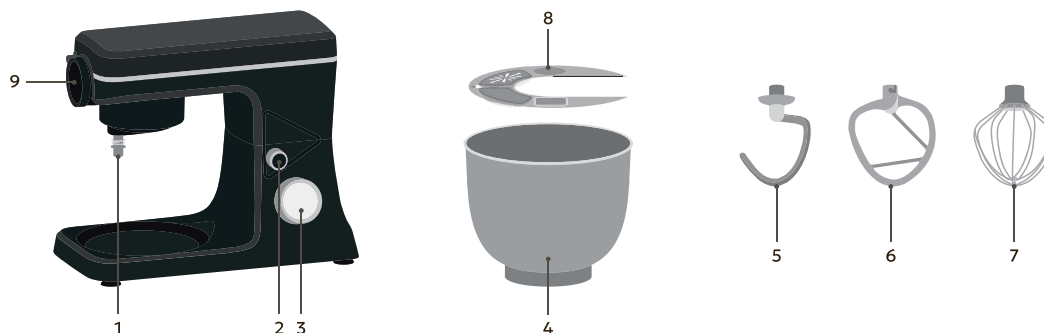
Не превышайте время непрерывной работы 10 минут.

После 10 минут работы дайте устройству остыть до комнатной температуры (не менее 10 минут).

Перегрев может привести к поломке устройства!

4. ЗАМЕШИВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ ПЛАНЕТАРНОГО МИКСЕРА

- Сборка планетарного миксера



1	Вал	6	Венчик для перемешивания
2	Кнопка подъема верхней части корпуса	7	Венчик для взбивания
3	Регулятор скорости	8	Крышка чаши
4	Чаша	9	Передняя защитная крышка
5	Крюк для теста		

ШАГ 1. Установите кухонный комбайн на ровную, чистую и сухую поверхность. Нажмите на верхнюю часть прибора и на кнопку подъема верхней части корпуса (2), после чего она автоматически поднимется.

ШАГ 2. Поместите ингредиенты в чашу для смешивания, затем установите чашу на платформу комбайна. Чтобы зафиксировать чашу, вращайте её по часовой стрелке, пока чаша не будет зафиксирована в замке.

ШАГ 3 и 4. Установите необходимую насадку (5), (6) или (7) на выходной вал планетарного миксера и поверните на четверть оборота против часовой стрелки, чтобы её зафиксировать.

ШАГ 5. Опустите верхнюю часть прибора, нажав сверху на переднюю часть и на кнопку подъема верхней части корпуса (после чего кнопка подъема (2) автоматически заблокируется).

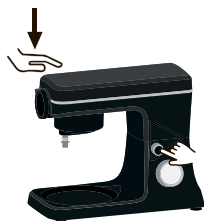
ШАГ 6. Установите крышку, как показано на рисунке шага 6.



Устройство не запустится:

- если верхняя часть прибора находится в приподнятом состоянии
- если ручка подъема верхней части корпуса (2) не защелкнулась до конца
- если передняя защитная крышка (9) не установлена на место

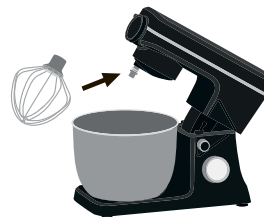
Пожалуйста, проверьте правильность выполнения всех шагов, если устройство не запустилось.



ШАГ 1



ШАГ 2



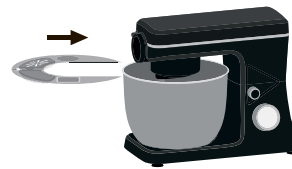
ШАГ 3



ШАГ 4



ШАГ 5



ШАГ 6

- **Работа с планетарным миксером**

Вставьте вилку прибора в розетку. **Поверните регулятор скорости (3) на требуемую скорость**, после чего начнется перемешивание продуктов, находящихся в чаше.

Советы по выбору скорости и продолжительности замешивания представлены в таблице ниже.

Масса смеси **не должна превышать 900 грамм, а при замешивании теста насадкой-крюком – 600 грамм.**

Насадка	Изображение	Скорость	Время (мин)	Максимальное количество продуктов	Советы по использованию
Крюк для теста		1-6	3-5	400 г муки + 200 мл воды	- Запустите миксер на 1 скорости на 10 с, перейдите на 2 скорость и работайте в течение 20 с. - Затем установите 3 скорость и продолжите замешивание в течение 30 с. - После этого переключитесь на 5-6 скорость и замешивайте еще 2-5 мин, чтобы образовался комок теста.
Венчик для перемешивания		1-7	3-10	500 г муки + 400 мл воды	- Сначала смешивать на скорости 1-2 в течение 30 с. - Затем увеличить до скорости 3-7 и продолжать смешивать более 2 мин 30 с.
Венчик для взбивания		8-10	3-10	Взбивание яичных белков (минимум 3 яичных белка)	Установите скорость на 8-10 и взбивайте в течение 3 мин.

Для остановки процесса перемешивания, поверните ручку скорости (3) обратно на передачу «0».

Для извлечения чаши после перемешивания, дождитесь остановки движущихся деталей.

После остановки нажмите на верхнюю часть прибора, нажмите кнопку подъема (2), поднимите верхнюю часть корпуса, поверните чашу для смешивания против часовой стрелки, снимите чашу и выложите тесто.

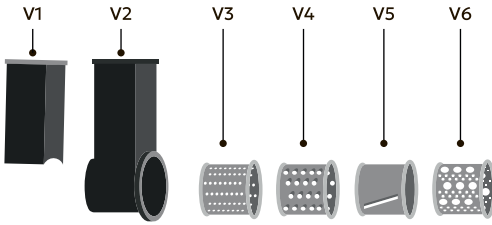
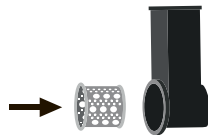
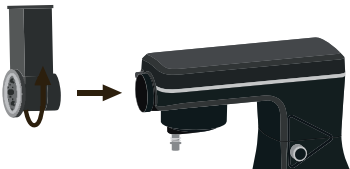
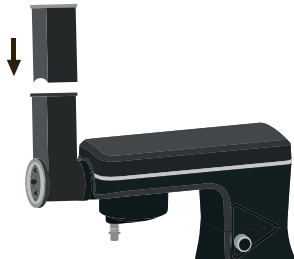


Максимальное время работы при замесе насадкой-крюком, а также венчиком для перемешивания – **7 минут**.
В режиме взбивания белков время работы может быть увеличено **до 10 минут**.

Дайте устройству остыть до комнатной температуры (не менее 15 минут) прежде, чем запускать повторно.

5. РАБОТА КОМБАЙНА С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

• Сборка комбайна с овощерезкой

V1	Толкатель	
V2	Корпус овощерезки	
V3	Мелкая терка	
V4	Крупная терка	
V5	Слайсер	
V6	Насадка для драников	
		Шаг 1
		Шаг 2
		Шаг 3
		Шаг 4

ШАГ 1. Установите одну из насадок V3-V6 в корпус овощерезки V2.

ШАГ 2. Снимите переднюю защитную крышку (9) с моторного блока.

ШАГ 3. Удерживая собранную на шаге 1 овощерезку, подсоедините ее к валу и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать.

ШАГ 4. Используйте толкатель для загрузки продуктов.

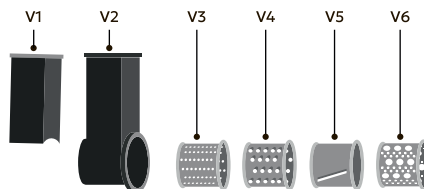
- **Описание насадок и работа с овощерезкой**

Мелкая тёрка (V3) подходит для измельчения сыра, лука и других твёрдых продуктов.

Крупная тёрка (V4) подходит для крупной резки и шинковки моркови и других овощей.

Слайсер (V5) поможет нарезать овощи и фруктов на тонкие ломтики и кольца.

Тёрка для драников (V6) идеальна для приготовления традиционных драников.



Промойте и подготовьте овощи (или другие продукты). Крупные овощи рекомендуется заранее нарезать на более мелкие кусочки (во избежание застревания).

Установите чашу на выходе овощерезки, в которую будет попадать измельченный (нарезанный) продукт.

Поверните регулятор скорости и начните подавать овощи через подающее отверстие с помощью толкателя. **Никогда не проталкивайте продукт с помощью пальцев или посторонних предметов.** Будьте осторожны при работе с овощерезкой.

По окончании работы верните регулятор скорости в положение «0».



Не превышайте время непрерывной работы 10 минут.

После 10 минут работы дайте устройству остыть до комнатной температуры (не менее 10 минут). Перегрев может привести к поломке устройства!

Возможные проблемы и пути решения

27

В случае, если устройство не работает или работает некорректно, перед обращением в авторизованный сервисный центр изучите информацию в таблице ниже.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Прибор внезапно перестал работать во время использования	- Возможно, из-за долгой непрерывной работы прибор перегрелся, либо температура в помещении слишком высокая, что также привело к перегреву. - В данном случае автоматика отключает прибор на время, для остывания.	- Установите регулятор скорости на «0». - Отключите питание, подождите, пока прибор остынет, после чего его можно снова запустить (обычно требуется 15-30 минут, время охлаждения зависит от температуры в помещении).
При повороте регулятора скорости прибор не запускается	- Отсутствует контакт вилки с розеткой. - Не до конца зафиксирована верхняя часть прибора.	- Убедитесь, что вилка питания вставлена в розетку. - Убедитесь, что верхняя часть устройства опущена до конца, попробуйте поднять и снова ее опустить, нажав при этом на ручку подъема головки устройства. Кнопка подъема верхней части должна автоматически зафиксироваться щелчком.
Чрезмерный шум при работе прибора или специфический звук	- На высокой скорости устройство будет работать громче, чем на низкой. - Количество перемешиваемых продуктов слишком велико, что приводит к перегрузке комбайна. - Напряжение нестабильно. - Прибор долгое время работает без перерыва.	- Выберите подходящую передачу для перемешивания продуктов в соответствии с рекомендациями. - Уменьшите количество продуктов. Масса смеси для планетарного миксера не должна превышать 900 г., а при работе с насадкой-крюком – 600 г.
Посторонний запах пластмассы при работе недавно купленного комбайна	Является нормальным для нового устройства.	- Самостоятельно исчезает после нескольких использований. - Запах связан с обгоранием заводской смазки и не является дефектом.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Скорость работы прибора падает или скорость нестабильна	- Низкая температура в помещении приводит к затвердеванию смазки в машине. - Обрабатываемые ингредиенты слишком твердые или их слишком много, что приводит к слишком большой нагрузке на прибор. - Нестабильное или низкое напряжение в сети.	- Снимите чашу и дайте прибору поработать на холостом ходу в течение 5 минут, чтобы смазка в машине размягчилась и скорость работы восстановилась. - Уменьшите количество продуктов. Масса смеси для планетарного миксера не должна превышать 900 г.
Устройство раскачивается и трясется при работе	- На приборе не установлены ножки на основании. - Устройство установлено не на ровной гладкой поверхности.	- Убедитесь, что ножки установлены на основании прибора. - Поставьте прибор на гладкую, плоскую и стабильную поверхность для дальнейшего использования.

Не производите самостоятельный ремонт устройства, это может быть опасным. Обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

Уход

- Проводите очистку устройства после каждого его использования.
- Перед чисткой прибора выключите его и отключите от сети электропитания.
- Корпус устройства протирайте слегка влажной или сухой тканью. **Не помещайте под воду моторный блок устройства. Используйте и храните моторный блок только в полностью сухом виде.**
- Мойте насадки, чаши и крышки сразу после использования устройства. Используйте для мытья мягкое моющее средство для посуды и неабразивную губку. **Не используйте** агрессивные моющие средства и абразивные материалы.
- Не замачивайте аксессуары в течение длительного времени в моющих средствах.



После мытья вытрите чашу, крышку, насадки и другие элементы сухим полотенцем или просушите их на воздухе.
Никогда не оставляйте ножи, насадки мясорубки во влажном виде.

- Вращающийся вал во время работы может потемнеть. Это связано с высокой скоростью работы и трением во время работы прибора. После каждого использования, рекомендуется очищать вал от потемнения.
- При очистке вала, обратите внимание на острые элементы, чтобы не пораниться.
- Вы можете использовать оливковое масло для нанесения на поверхность лезвия, пластину ножа и чашу для смешивания, чтобы обеспечить их сохранность и избежать окисления.



Не помещайте алюминиевые детали в посудомоечную машину и не мойте их агрессивными (кислотными или щелочными) чистящими средствами.

Пожалуйста, **не кладите** лоток, корпус и насадки мясорубки, а также насадки планетарного миксера в посудомоечную машину для чистки.

Чашу планетарного миксера и насадки для овощерезки из нержавеющей стали допустимо мыть в посудомоечной машине, используя режим с более низкой температурой, например ECO.

Хранение и транспортировка

30

- Храните устройство в сухом, вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей. Перед помещением на хранение, убедитесь, что устройство остыло и находится в сухом виде.
- Чтобы не повредить кабель питания, не наматывайте его на корпус. Всегда расправляйте кабель 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.

Информация о сертификате соответствия

32

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 KG417/033.CN.02.03637

Срок действия: от 26.06.2025 до 15.03.2028

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 KG417/033.Д.0010790

Срок действия: от 16.03.2023 до 15.03.2028

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Модель: R125-001

Гарантия: 2 года

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. Изделия принимаются на гарантийное сервисное обслуживание только в чистом виде, без признаков загрязнений.
2. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими в следствие:
 - нарушения правил и условий эксплуатации изделия, изложенных в руководстве по эксплуатации;
 - действия непреодолимой силы, несчастных случаев, умышленных и/или неосторожных действий потребителя или третьих лиц, приводящих к механическому, химическому или тепловым повреждениям, а также в следствие повреждения животными;
 - повреждения или ненормального функционирования изделия, возникшие вследствие подключения к питающей сети с параметрами (напряжение, частота и иные характеристики), не соответствующими указанным в руководстве по эксплуатации.
3. На комплектующие изделия и составные части основного прибора, поставляемые в комплекте (включая съемные насадки, чаши, стаканы блендеров, ножи, венчики, крышки и иные аксессуары из пластика, стекла и металла), гарантийный срок составляет 2 (два) месяца с момента передачи товара потребителю.
4. Гарантийные обязательства не распространяются на комплектующие изделия и аксессуары в случае обнаружения на них следов механического, термического или химического воздействия, вызванных нарушением правил эксплуатации.
5. Трещины, сколы, царапины, деформация пластика чаш, насадок, а также повреждения, возникшие вследствие перегрузки прибора, использования не по назначению или мытья в посудомоечной машине (если это запрещено инструкцией), признаются следствием ненадлежащего использования и не являются производственным браком.
6. 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.
7. Потребитель имеет право в течение гарантийного срока предъявить продавцу требования, предусмотренные действующим законодательством.

На территории стран СНГ гарантийное обслуживание, а также прием претензий и обращений потребителей осуществляет **ЗАО «ТГТ»**, г. Минск пр-т Дзержинского 90, пом. 417.

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 (мск)



Срок службы: 3 года
Срок гарантии: 2 года

EAC товар
сертифицирован

Производитель: Санлида Электрикал Техноложи Ко., ЛТД. 101 Здание А, 27 Цзянцзюньмао Комьюнити, Улянь Комьюнити, Лунган-стрит, Район Лунган, Шэньчжэнь, Гуандун, Китай.

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

Разработано в Беларуси. Произведено в Китае.

На территории стран СНГ гарантийное обслуживание, а также прием претензий и обращений потребителей осуществляет
ЗАО «ТГТ», г. Минск пр-т Дзержинского 90, пом. 417.

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!