RAGEX

КУХОННЫЙ КОМБАЙН R112-000

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 и блендер для ваших смузи!

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 04

Технические характеристики 06

Комплектация 07

Описание основных комплектующих 09

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
- Пример рецепта для приготовления сосисок 16
- Сборка мясорубки с насадкой для кеббе 17
- Использование мясорубки с насадкой для кеббе 17

2. Замешивание с помощью планетарного миксера 18

- Сборка планетарного миксера 18
- Работа с планетарным миксером 20

3. Работа комбайна с овощерезкой 21

4. Измельчение с помощью блендера 23

- Сборка блендера 23
- Работа с блендером 23

Возможные проблемы и пути их решения 25

Уход 27

Хранение и транспортировка 28

Утилизация 29

Сертификат соответствия 30

Декларация соответствия 30

Гарантийное обслуживание 31

Техника безопасности

- 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, 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 лезвиями.
- 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 насадки, очищать или обслуживать устройство.
- После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась вблизи огня или воды.
- Не превышайте максимальное содержание продуктов, указанное в данной инструкции.
- 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.
- 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.

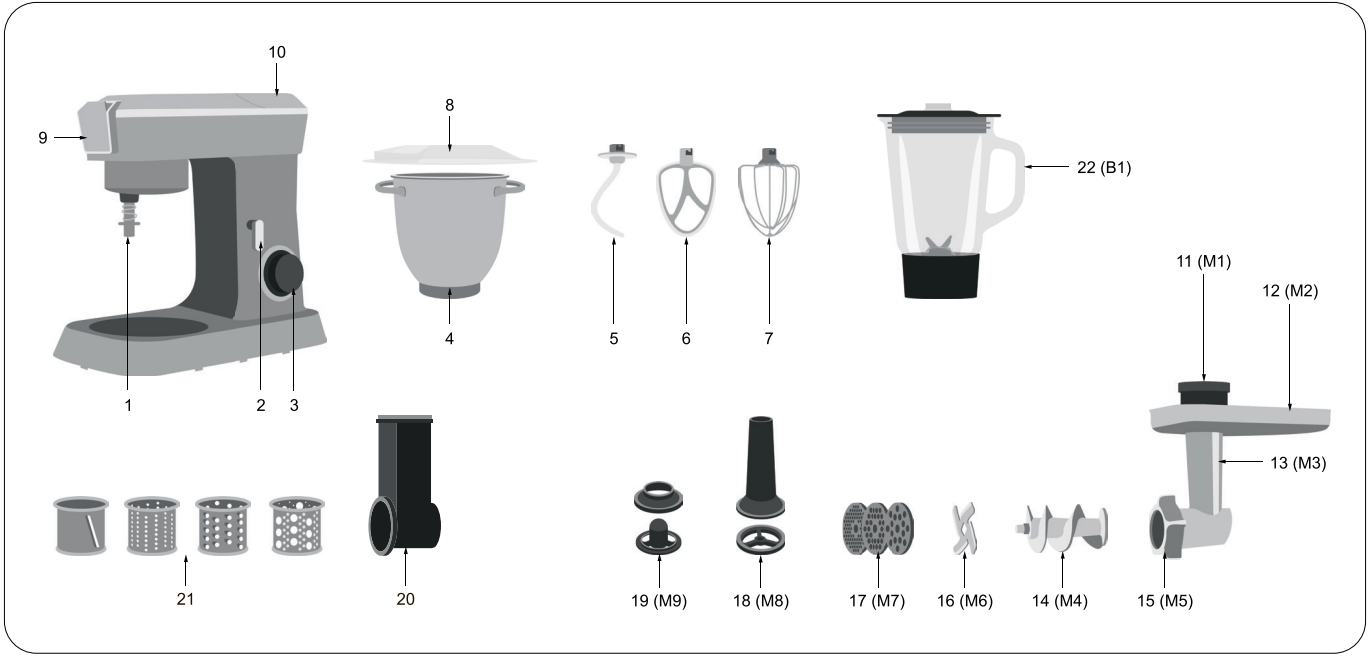
Технические характеристики

06

Мощность	1300 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Ёмкость чаши миксера	4.5 л
Ёмкость чаши блендера	1.5 л
Материал корпуса	Пластик
Материал чаши планетарного миксера	Нержавеющая сталь
Материал насадок миксера	Нержавеющая сталь
Материал мясорубки, ножа, шнека, насадок-решёток	Алюминий
Материал чаши блендера	Стекло
Материал овощерезки	Пластик
Количество скоростей	10 + импульсный режим
Время непрерывной работы миксера, мясорубки	До 5 минут
Класс защиты от поражения электрическим током	I
1-я скорость вращения	5500 ± 15% об/мин
10-я скорость вращения	17000 ± 15% об/мин
Вес товара	6.8 кг
Вес товара с упаковкой	8.8 кг
Размеры с упаковкой (ДхШхВ)	580x250x380 мм
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



1	Вал	12	Лоток для мясорубки
2	Ручка подъема верхней части корпуса	13	Корпус мясорубки
3	Регулятор скорости	14	Шнек
4	Чаша	15	Гайка зажимная
5	Крюк для теста	16	Нож
6	Венчик для перемешивания	17	Решетки с отверстиями
7	Венчик для взбивания	18	Насадка для сосисок
8	Крышка чаши	19	Насадка для кеббе
9	Передняя защитная крышка	20	Корпус овощерезки
10	Задняя защитная крышка	21	Насадки овощерезки (4 шт)
11	Толкатель	22	Чаша блендера

Описание основных комплектующих



МОТОРНЫЙ БЛОК С РУЧКОЙ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ
На моторный блок непосредственно происходит установка частей мясорубки, планетарного миксера и блендера, а также осуществляется управление скоростью устройства.



ЧАША ПЛАНЕТАРНОГО МИКСЕРА С КРЫШКОЙ
Здесь вы можете замешивать различные продукты 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 миксером».**



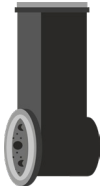
КОРПУС МЯСОРУБКИ СО ШНЕКОМ И ТОЛКАТЕЛЕМ
Используется для работы с мясом, приготовления фарша и других мясных заготовок.

Подробную информацию о процессе сборки мясорубки, а также насадках для нее вы найдете в разделе **«Использование – Работа с мясорубкой».**



БЛЕНДЕР
Используется для измельчения продуктов, например ягод, кусочков фруктов, до жидких текстур и приготовления смузи, коктейлей.

Подробную информацию о процессе сборки блендера вы найдете в разделе **«Использование – Работа с блендером».**



ОВОЩЕРЕЗКА
Предназначена для быстрой нарезки овощей и фруктов на крупную шинковку, тонкие ломики 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

- 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 крышки, чашу миксера, все насадки, ножи и составные части мясорубки (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, он исчезает после нескольких использований. Запах связан с обгоранием смазки, он не влияет на работу прибора.

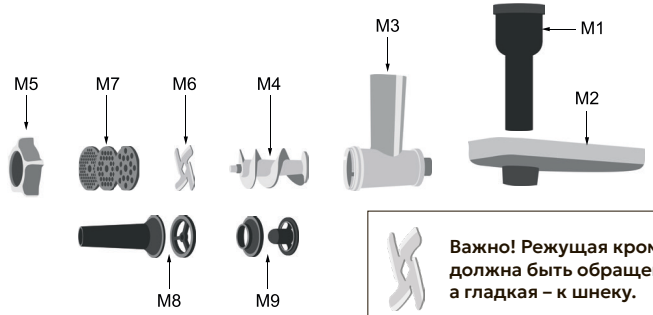
Использование

ВАРИАНТЫ СБОРКИ УСТРОЙСТВА И ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

1. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ С ПОМОЩЬЮ МЯСОРУБКИ

- **Сборка мясорубки**

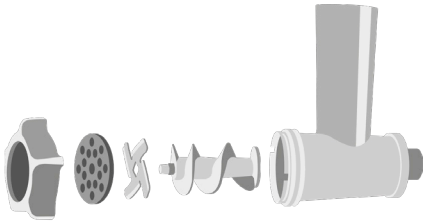
M1	Толкатель
M2	Лоток
M3	Корпус мясорубки
M4	Шнек
M5	Гайка зажимная
M6	Нож
M7	Решетки с отверстиями
M8	Насадка для сосисок
M9	Насадка для кеббе



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 3-х диаметров), и затяните конструкцию зажимной гайкой (M5) на корпусе мясорубки (M3).

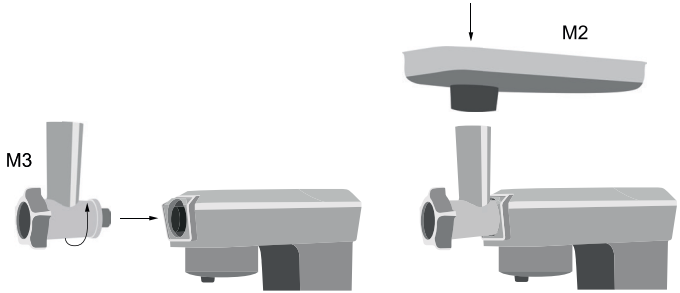
Не зажимайте гайку (M5) слишком сильно, т.к. это может привести к поломке редуктора и конвектора мясорубки.



Снимите переднюю защитную крышку (9) с моторного блока.



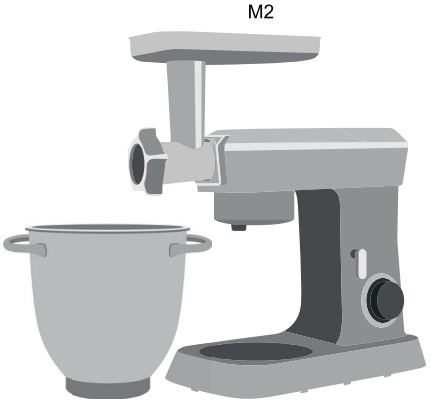
Удерживая собранную мясорубку (M3), подсоедините ее к валу и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать.



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 шнура питания в розетку, затем установите регулятор скорости на нужное положение (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).

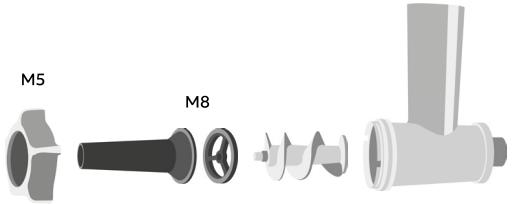
Не допускайте попадания пальцев в элементы мясорубки!
После 5 минут работы дайте устройству остыть до комнатной температуры (не менее 10 минут).
В течение 5 минут мясорубка может произвести до 3 кг фарша.

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

При работе с мясорубкой функцию паралелльной работы планетрарного 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.

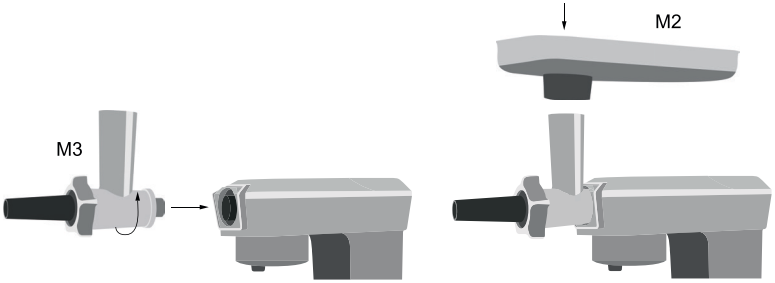


Зафиксируйте насадку (M8) с помощью гайки (M5). Убедитесь, что насадка плотно прилегает к корпусу и не болтается.

Не зажимайте гайку (M5) слишком сильно, так как это может привести к поломке редуктора и конвектора 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.

- **Пример рецепта для приготовления сосисок**

Ингредиенты:

- 1 кг фарша
- 16 г соли
- 70 г сахара
- 85 мл кленового сиропа
- 2 г белого перца
- 7 г чесночного порошка
- 5 г «пять специй»
- 7 г красного перца
- 15 г черного перца
- 50 г картофельного крахмала
- 90 мл желтого рисового вина

Процесс:

1. Перемешайте фарш и оставьте его мариноваться на 1 час.
2. Подключите и настройте прибор для приготовления сосисок.
3. Используйте регулятор скорости на уровне 3-6.

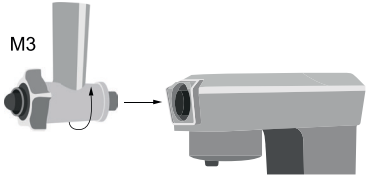
Не используйте прибор непрерывно более 5 минут подряд.

- **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.

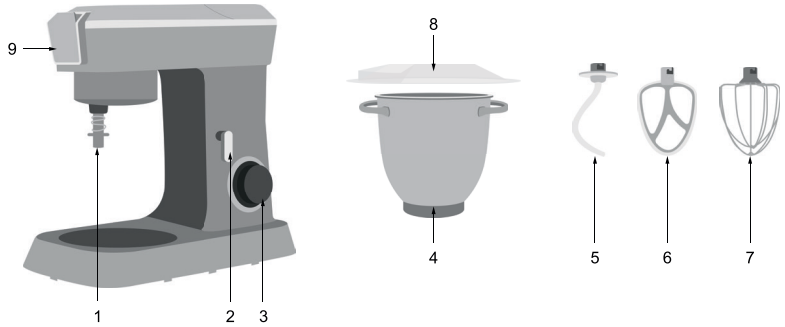
В качестве наполнения могут выступать самые разные продукты. Базовая версия предполагает использование двух вариантов фарша, например говядины для внешней оболочки и курицы для внутреннего слоя. Но по вашему желанию вы можете выбрать в качестве начинки самые разные продукты — сыр, овощи, крупы, картофель 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.

2. ЗАМЕШИВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ ПЛАНЕТАРНОГО МИКСЕРА

- **Сборка планетарного миксера**



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

ШАГИ 1-2. Установите кухонный комбайн на ровную, чистую и сухую поверхность. Нажмите на верхнюю часть прибора и поверните ручку подъема верхней части корпуса (2) в сторону чаши, после чего она автоматически поднимется. Установите крышку чаши на вал, как показано на рисунке шага 2.

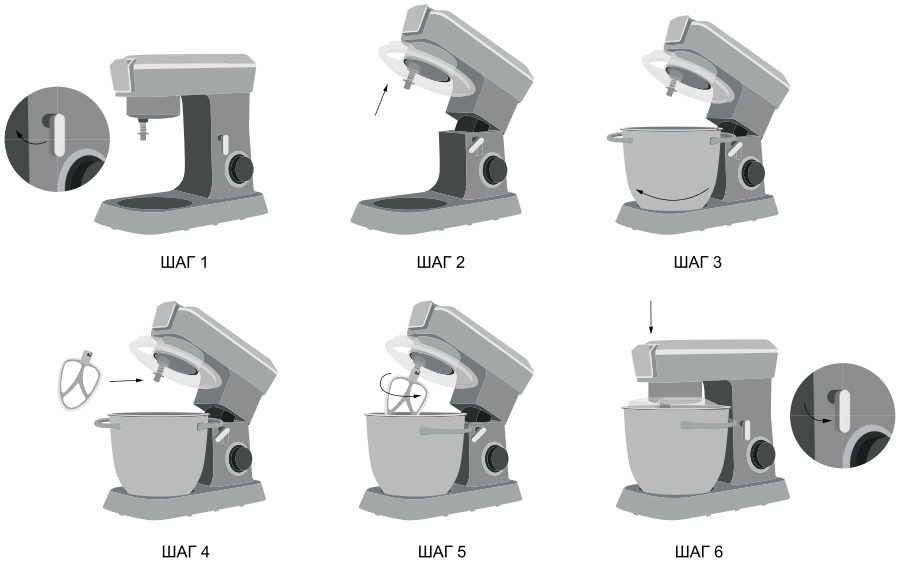
ШАГ 3. Поместите ингредиенты в чашу для смешивания, затем установите чашу на устройство. Чтобы зафиксировать чашу, вращайте её по часовой стрелке, пока чаша не будет зафиксирована в замке.

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

ШАГ 6. Опустите верхнюю часть прибора, **нажав сверху на переднюю часть и на ручку подъема верхней части корпуса** (после чего ручка подъема (2) автоматически заблокируется).

Устройство не запустится, если верхняя часть прибора находится в приподнятом состоянии; если ручка подъёма 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.



- **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 г.

Насадка	Изображение	Скорость	Время (мин)	Максимальное количество продуктов	Советы по использованию
Крюк для теста		1-6	3-5	585 г муки + 315 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

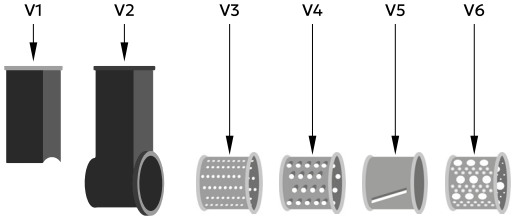
Для остановки процесса перемешивания, поверните ручку скорости (3) обратно в положение «0».

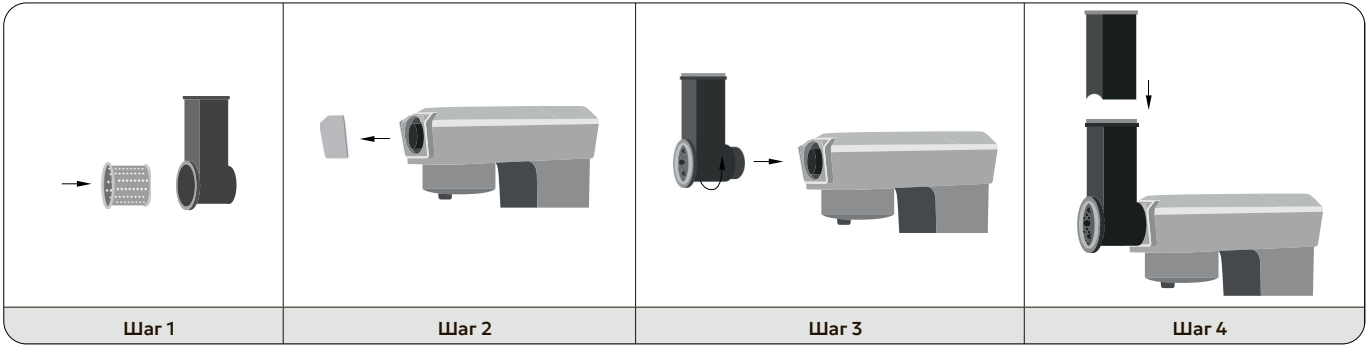
Для извлечения чаши после перемешивания, дождитесь остановки движущихся деталей.

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

3. РАБОТА 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**

Мелкая тёрка (V3) подходит для измельчения сыра, лука, орехов 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.

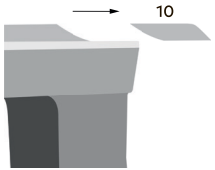
4. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ БЛЕНДЕРА

Используйте блендер для приготовления супов, соусов, молочных коктейлей, детского питания, измельчения овощей, ягод, приготовления напитков, десертов и т.д. Твёрдые продукты следует нарезать небольшими кусочками.

- **Сборка блендера**

ШАГ 1. Снимите защитную крышку (10) с верхней части корпуса, сдвинув её вправо.

B1 – чаша блендера
B2 – крышка блендера
B3 – заглушка крышки



ШАГ 1



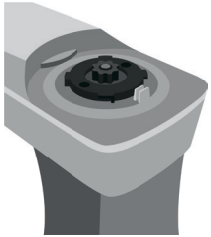
ШАГ 2



ШАГ 3

ШАГ 2 и 3. Установите крышку (B2) на чашу блендера (B1), а затем заглушку крышки (B3), повернув её по часовой стрелке.

ШАГ 4. Установите блендер (B1) на корпус. Поверните чашу по часовой стрелке и зафиксируйте его на основании против часовой стрелки.




ШАГ 4

- **Работа с блендером**

Добавьте продукты в чашу и закройте плотно крышку.
При измельчении плодов, обязательно удаляйте из них сердцевину, косточки и кожицу.

Включите нужную скорость, повернув ручку регулятора. Рекомендуемая скорость 4-6.

Добавляйте дополнительные ингредиенты в процессе работы блендера, сняв заглушку на крышке блендера.
Не открывайте основную часть крышки во время работы устройства.

Оптимальное количество продуктов составляет 600 г, воды – 900 мл.
Не превышайте максимальную вместимость блендера – 1.5 л.
Не добавляйте в чашу продукты с температурой выше 80°С.

Во избежание перегрева устройства, не допускайте работу устройства более 2 минут непрерывно в режиме работы с блендером. Общее время работы в режиме блендер не должно превышать 15 минут.

Перед повторным использованием дайте прибору остыть до комнатной температуры (не менее 10 минут).

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

Воспользуйтесь специальной защитной крышкой (9), чтобы закрыть место установки мясорубки в устройстве.

Убедитесь, что чаша блендера правильно зафиксирована в замке устройства, иначе комбайн не запустится.

По окончании работы переведите регулятор в положение «0» и убедитесь, что все движущиеся детали прибора находятся в состоянии покоя.

Возможные проблемы и пути решения

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.	• 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. • Не закрыта крышка в месте крепления блендера (или не зафиксирована чаша блендера). • Не закрыта передняя защитная крышка или на ее месте не установлена мясорубка.	• 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. Ручка должна автоматически зафиксироваться щелчком. • Убедитесь, что передняя защитная крышка вставлена на место или установите на ее место мясорубку, иначе устройство не запустится. • Проверьте, что задняя защитная крышка на корпусе прибора зафиксирована или, что на ее месте правильно установлена и зафиксирована чаша блендера. В случае, если крышка или чаша отсутствуют, то устройство не включится.
Чрезмерный шум при работе прибора или специфический звук	• На высокой скорости машина будет работать громче, чем на низкой. • Количество перемешиваемых продуктов слишком велико, что приводит к перегрузке машины. • 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. Для блендера оптимальное количество продуктов составляет – 600 г, воды – 900 мл.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Чрезмерный шум при работе прибора или специфический звук	• Специфический звук в корпусе нового комбайна может быть вызван распределением заводской смазки.	• Если напряжение нестабильное, подождите, пока напряжение стабилизируется. • Остановите работу с прибором на 15-30 минут. • Проблема исчезает самостоятельно через некоторое время использования прибора.
Посторонний запах пластмассы при работе недавно купленного комбайна	• Является нормальным для нового устройства.	• Самостоятельно исчезает после нескольких использований.
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. Для блендера оптимальное количество продуктов составляет – 600 г, воды – 900 мл. • Повторите использование, когда напряжение станет стабильным.
Машина 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.
Верхняя часть прибора не может зафиксироваться в основании после надевания защитной крышки	• Убедитесь, что крышка от брызг установлена на место, а миксерная чаша собрана.	• Поверните крышку от брызг и установите ее на место. • Также установите ёмкость для смешивания на место.

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.

Помните, что лезвия очень острые.
Никогда не прикасайтесь к лезвиям голыми руками во избежание порезов.

- 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

- 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 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.

Утилизация

- 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 некотролируемого 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

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

RAGEX

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Модель: R112-000

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. 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** 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

товар сертифицирован

Изготовитель: Санлида Электрикал Техноложи Ко., ЛТД. 101 Здание А, 27 Цзянцзюньмао Комьюнити, Ульян 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.

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!