

RAGEX

КУХОННЫЙ КОМБАЙН R113-000

RAGEX

Привет! Я ваш новый кухонный комбайн RAGEX и я стану сильными руками на вашей кухне! Мой мощный мотор измельчает всё: от овощей до мяса. А еще у меня множество ножей для удобной и быстрой шинковки, и специальный нож для замешивания теста.

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	Возможные проблемы и пути их решения	23
Технические характеристики	06	Уход	24
Комплектация	07	Хранение и транспортировка	26
Описание основных комплектующих	08	Утилизация	27
Перед началом использования	10	Сертификат соответствия	28
Использование	11	Декларация соответствия	28
1. Измельчение мяса и других продуктов	11	Гарантийное обслуживание	29
2. Замешивание теста пластиковым ножом	15		
3. Замешивание с помощью эмульгирующего диска	16		
4. Нарезка, шинковка и приготовление заготовок с помощью диска с насадками	18		
• Сборка комбайна с диском	18		
• Выбор насадок	20		
• Рекомендации по использованию насадок	21		

- 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 лезвиями. Будьте особенно осторожны, вынимая их из пластиковой чаши: режущие кромки очень острые, дождитесь полной их остановки.
- 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 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

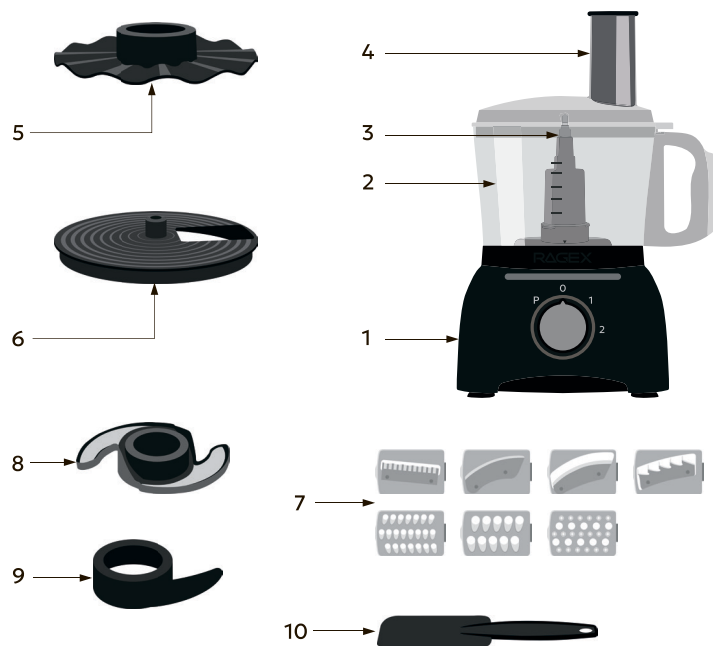
06

Мощность	600 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Ёмкость основной чаши	1.2 л
Количество скоростей	2 + импульсный режим
Р-скорость	1800 об/мин
1-ая скорость	1400 об/мин
2-ая скорость	1800 об/мин
Тип управления	Механическое
Материал чаши	Пластик
Материал лезвий	Нержавеющая сталь
Материал ножа для теста	Пластик
Материал корпуса	Пластик
Размеры с упаковкой (ДхШхВ)	255x323x220 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

07



1	Моторный блок с регулятором скорости
2	Пластиковая чаша с крышкой
3	Стержень для чаши
4	Толкатель
5	Диск эмульгатор
6	Пластиковая пластина для лезвий
7	Набор лезвий (7 шт)
8	Насадка измельчитель
9	Насадка для замешивания теста
10	Лопатка

Описание основных комплектующих

08



МОТОРНЫЙ БЛОК С РЕГУЛЯТОРОМ СКОРОСТИ

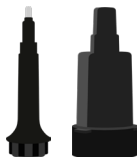
На моторный блок непосредственно происходит установка чаши комбайна. Также на нем размещен регулятор скорости.



ЧАША КОМБАЙНА С КРЫШКОЙ

Используется для режима измельчения продуктов со специальным ножом из нержавеющей стали, а также для замешивания теста со специальным ножом. Также используется в режимах работы с эмульгирующим диском и для шинковки с использованием диска с насадками

Подробное описание назначение насадок вы найдете далее в описании режимов.



СТЕРЖЕНЬ КОМБАЙНА

Состоит из двух частей. Стержень используется для установки различных насадок в чашу комбайна.

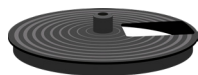
Тонкая часть устанавливается непосредственно на моторный блок. Сверху устанавливается чаша. Далее на чашу устанавливается вторая часть стержня, если это требуется (смотрите подробную инструкцию по сборке для каждой отдельной цели).



ЭМУЛЬГИРУЮЩИЙ ДИСК

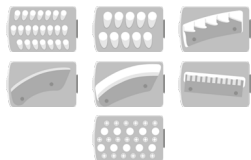
Используется в кухонных комбайнах для смешивания и эмульгирования продуктов. Он особенно эффективен при приготовлении:

- майонеза
- кремов
- эмульсий (масло + уксус, яйца + масло и т.д.)
- соусов
- смузи



ПЛАСТИКОВАЯ ПЛАСТИНА ДЛЯ ЛЕЗВИЙ

В данный диск вставляется одна из семи насадок-лезвий из нержавеющей стали. Сам диск устанавливается в чаше на тонкую часть стержня.



НАСАДКИ ЛЕЗВИЯ

Устанавливаются в пластиковую пластину для лезвий и используются для шинковки, тёрки овощей.

Более подробное описание, для чего подойдёт каждая из насадок, смотрите в разделе «Нарезка, шинковка и приготовление заготовок с помощью диска с насадками».



НАСАДКА ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

Подходит для измельчения мяса и других продуктов.



НАСАДКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

Подходит для замешивания теста



ЛОПАТКА

Используется для безопасного перемешивания продуктов в чаше.



ВАЖНО! Никогда не используйте лопатку и другие аксессуары прежде, чем произойдет полная остановка ножей.

Перед началом использования

10

- 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 кухонного комбайна, все насадки, ножи, лопатку под теплой проточной водой (можно использовать привычные средства для мытья посуды). Вытрите насухо.
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность.
- 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.
- Далее переходите к сборке устройства в соответствии с вашим запросом.

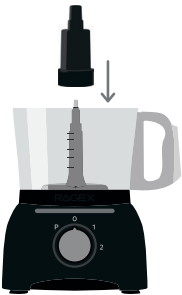
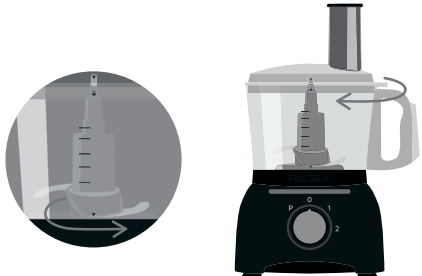
Использование

11

ВАРИАНТЫ СБОРКИ УСТРОЙСТВА И ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

1. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ

1		Установите тонкую часть стержня комбайна на моторный блок.
2		Далее установите основную чашу комбайна на моторный блок, повернув ее по часовой стрелке до щелчка. Ручка чаши при этом оказывается справа, а значок «треугольник» внизу чаши указывает на середину, где значок «замок».

3		Установите вторую (более широкую) часть стержня сверху.
4		Аккуратно извлеките насадку-нож для измельчения из защитного чехла. При извлечении держитесь пальцами за черное пластиковое кольцо-основание. Не касайтесь лезвий!
5		Установите насадку-нож для измельчения сверху на стержень комбайна. Поверните против часовой стрелки для ее фиксации. После чего установите крышку комбайна. Зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке, при этом значок треугольника будет указывать на значок закрытого замка.



В любых режимах использования следите за правильной фиксацией крышки комбайна.

Крышка закрывается поворотом по часовой стрелке до щелчка возле метки «замок».

При этом выступающий лепесток на крышке должен находиться ровно над ручкой комбайна.

В случае неверной установки чаши или крышки, сработает защита от случайного включения и комбайн не включится!

После сборки подключите вилку кабеля питания к сети.

Вы можете загружать продукты для измельчения через пластиковую трубку крышки или разложить их непосредственно в чаше перед закрытием крышки (**в выключенном состоянии прибора!**). В данном случае следите, чтобы продукты не располагались непосредственно на лезвиях насадки-измельчителя, а сами кусочки не были толщиной более 3 см.

В обоих случаях **порежьте продукт на некрупные куски** для того, чтобы они не застревали при проталкивании через трубку и нож мог легко их измельчить.

Наилучший вариант загрузки продукта – через трубку в пластиковой крышке комбайна. Для проталкивания продукта внутрь чаши используйте специальный толкатель, который есть в комплекте.

Включите комбайн поворотом ручки регулятора по часовой стрелке.



- Если вы хотите, чтобы кухонный комбайн работал на низкой скорости, поверните регулятор на уровень «1».
- Если вам нужно, чтобы кухонный комбайн работал на высокой скорости, поверните регулятор на уровень «2».
- Используйте импульсный переключатель «Р» для более высокой скорости. Отпустите импульсный переключатель, чтобы остановить двигатель.

ВАЖНО!

Режимы 1 и 2 не требуют постоянного удерживания рукой регулятора для их работы.

Режим «Р» работает только при его удерживании рукой.



Во избежание перегрева устройства, не допускайте работу комбайна более 3 минут за раз в режиме измельчения ножом из нержавеющей стали.

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

При приготовления более грубых продуктов используйте импульсный режим.

Продукт	Размер обработки	Количество	Время обработки	Скорость
Лук	Разделите на 4 части (без шелухи)	100 г	Приблизительно 20-40 с	Импульс
Чеснок	Без шелухи	100 г	Приблизительно 30-60 с	Импульс
Морковь	< 2х2 см	100 г	Приблизительно 30-60 с	Скорость 2 / Импульс «Р»
Мясо	< 2х2 см (без кости)	100 г	Приблизительно 20-40 с	Скорость 2 / Импульс «Р»

После измельчения продуктов открывайте крышку только после **полной остановки лезвий**.

Для открытия крышки поверните ее против часовой стрелки. Аккуратно извлеките нож, не касаясь его лезвий.



ВАЖНО! Для извлечения ножа **поверните его по часовой стрелке** и поднимите вверх по стержню.

Затем извлеките измельченный продукт.

2. ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА ПЛАСТИКОВЫМ НОЖОМ

Сборка комбайна происходит аналогичным образом, как и в разделе 1. «Измельчение мяса и других продуктов». Пожалуйста, изучите его, чтобы правильно собрать устройство.

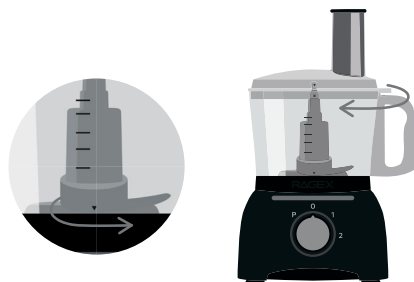
Единственное отличие в процессе сборки – это сам нож. Вместо ножа из нержавеющей стали возьмите пластиковый нож для замешивания теста. Установите пластиковую насадку-нож на стержень комбайна. Поверните против часовой стрелки для ее фиксации.

Добавьте **ингредиенты для вашего теста в чашу** комбайна.

После чего установите крышку комбайна.

Зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.

Рекомендованная скорость – 1.



Максимальное количество муки в любом рецепте **не должно превышать 200 г.**



Во избежание перегрева устройства, не допускайте работу комбайна более 2 минут за раз в режиме замешивания теста пластиковым ножом.

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

Вы можете использовать свой рецепт, но для вашего удобства ниже представлена таблица-подсказка:

Тесто	Рекомендуемое количество		Время обработки	Скорость
Базовый рецепт	Мука Вода	100 г 60 г	Приблизительно 50-90 с	Скорость 1
Тесто для торта	Яйца Маргарин Сахар Мука Пекарская мука	1 шт 50 г 50 г 50 г 1 г	Приблизительно 2 мин	Скорость 1

По окончании замешивания открывайте крышку только после **полной остановки лезвий**.

Для открытия крышки поверните ее против часовой стрелки. Аккуратно извлеките нож, повернув его **по часовой стрелке** и достаньте тесто.

3. ЗАМЕШИВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ ЭМУЛЬГИРУЮЩЕГО ДИСКА

Эмульгирующий диск – это специальная насадка, которая используется в кухонных комбайнах для смешивания и эмульгирования продуктов. Он особенно эффективен при приготовлении:

- Майонеза
- Соусов
- Кремов
- Смузи
- Эмульсий (масло + уксус, яйца + масло и т.д.)

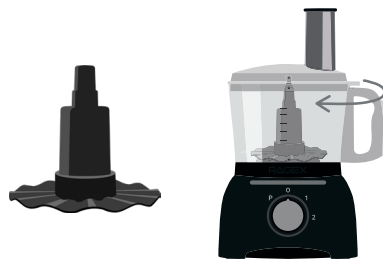
Сборка комбайна происходит аналогичным образом, как и в разделе **1. «Измельчение мяса и других продуктов»**. Пожалуйста, изучите его, чтобы правильно собрать устройство.

Единственное отличие в процессе сборки – это насадка. Вместо ножа из нержавеющей стали возьмите диск эмульгатор.

Установите диск эмульгатор на стержень комбайна, проверните его против часовой стрелки для фиксации в пазах.

Добавьте ингредиенты в чашу и закройте крышку, повернув ее по часовой стрелке для полной фиксации.

Включите скорость 2.



Для взбивания белков используйте яйца комнатной температуры. Убедитесь, что чаша и эмульгирующий диск сухие и обезжиренные.

При необходимости **добавления масла** в работающее устройство добавьте его тонкой струйкой через трубку в крышке устройства. Оно будет разбиваться на мельчайшие капли, которые равномерно распределятся в жидкой среде (например, в яичном желтке или уксусе).

Ингредиенты	Количество	Время обработки	Скорость
Взбивание крема	100 мл	Приблизительно 10-20 с	Скорость 2
Яичный белок	3 яйца	Приблизительно 1-2 мин	Скорость 2



Во избежание перегрева устройства, не допускайте работу комбайна более 2 минут за раз в режиме работы с эмульгирующим диском.

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

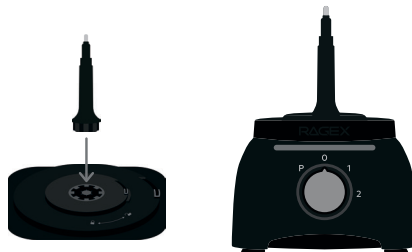
4. НАРЕЗКА, ШИНКОВКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАГотовОК С ПОМОЩЬЮ ДИСКА С НАСАДКАМИ

Используйте лезвия для нарезки моркови, картофеля, огурцов, кабачков, свеклы и других овощей.

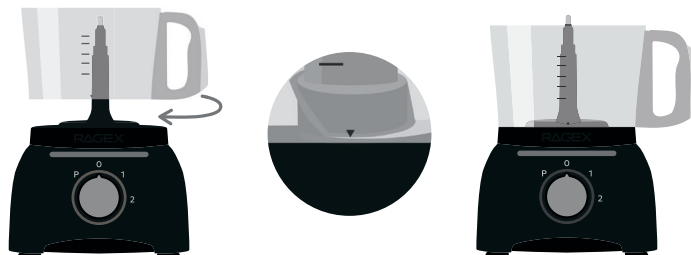
Работа в этом режиме идеально подойдет для заготовок для салата, гарниров, запеканок, картофеля фри и многого другого.

- **Сборка комбайна с диском**

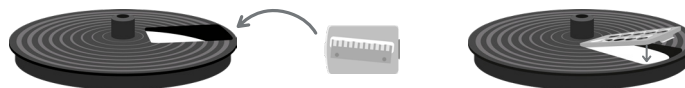
Установите тонкую часть стержня комбайна на моторный блок.



Далее установите основную чашу комбайна на моторный блок, **повернув ее по часовой стрелке до щелчка**. Метка треугольник при этом окажется ровно по центру устройства.



Возьмите пластиковый диск для насадок и вставьте в него нужную насадку.



Далее **установите сверху на стержень пластиковый диск** со вставленной в него выбранной насадкой.



Установите сверху крышку комбайна, **повернув ее по часовой стрелке до щелчка**.



Включите скорость 1 или 2 и приступите к загрузке продуктов через трубку в крышке, используя толкатель.

Никогда не проталкивайте продукты с помощью пальцев, всегда используйте толкатель!

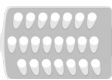
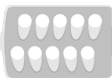
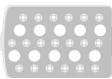


Во избежание перегрева устройства, не допускайте работу комбайна более 3 минут за раз в режиме работы с пластиковым диском с насадками.

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

Если в процессе работы содержимое чаши поднимется до отметки максимум, необходимо остановить работу прибора и опустошить чашу.

- Выбор насадок**

Лезвие	Тип лезвия	Лезвие	Тип лезвия
	Волнообразное лезвие		Для нарезки тонкой соломки
	Для нарезки тонких ломтиков		Для нарезки толстой соломки
	Для нарезки толстых ломтиков		Для измельчения и драников
	Для нарезки картофеля фри		

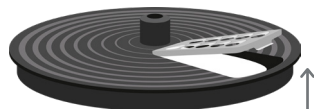
- Рекомендации по использованию

Ингредиенты	Лезвие	Предлагаемое количество	Скорость	Рабочее время
Картофель		500 г	1-2	≈ 1 мин
Огурец		500 г	1-2	≈ 1 мин
Огурец		500 г	1-2	≈ 1 мин
Картофель		500 г	1-2	≈ 1 мин
Морковь		500 г	1-2	≈ 1 мин
Морковь		500 г	1-2	≈ 1 мин
Сыр		500 г	2	≈ 1 мин



Всегда будьте **осторожны при обращении с лезвиями** из нержавеющей стали, поскольку они **очень острые**.
Открывайте крышку только тогда, когда лезвия **полностью остановлены**.

Для извлечения лезвия из диска протолкните пальцами снизу диска вверх.



Возможные проблемы и пути решения

23

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

Проблема	Возможное решение
Комбайн не работает	• На чаше для обработки имеется предохранительный выключатель. Убедитесь, что чаша и крышка надежно зафиксированы на месте. • Возможно превышено максимальное время непрерывной работы. Обязательно дайте комбайну остыть до комнатной температуры (10-30 минут). • Если двигатель по-прежнему не запускается, проверьте шнур питания и розетку.
Лезвие для картофеля плохо обрабатывает картофель	• Всегда очищайте диск измельчителя от застрявшего картофеля перед дальнейшей обработкой.
Мотор замедляется при смешивании теста	• Количество теста может превышать максимальную вместимость. Удалите половину и обработайте двумя порциями. Максимальное количество муки в любом рецепте не должно превышать 200 г.
Тесто слишком сухое	• Запустите машину и добавляйте воду через приемную камеру в крышке по 1 столовой ложке за раз, пока тесто не приобретет нужную консистенцию.
Тесто слишком влажное	• Запустите машину и добавьте муку через приемную камеру в крышке, по 1 столовой ложке за раз, пока тесто не приобретет нужную консистенцию.
Двигатель замедляется когда рубит мясо	• Количество мяса может быть слишком большим. Удалите половину и обработайте двумя порциями. • Для достижения наилучшего результата перед обработкой срежьте с мяса жир.
Вибрирует/движется во время обработки	• Очистите и высушите резиновые ножки в нижней части устройства. • Также убедитесь, что максимальное количество ингредиентов не превышено.

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

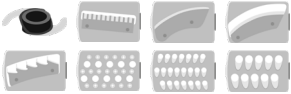
- Проводите очистку устройства после каждого его использования.
- Перед чисткой прибора выключите его и отключите от сети электропитания.
- Корпус устройства протирайте слегка влажной или сухой тканью. **Не помещайте под воду моторный блок устройства. Используйте и храните моторный блок только в полностью 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.
- После мытья вытрите чаши, крышку и другие элементы сухим полотенцем или просушите их на воздухе.



Помните, что лезвия очень острые!

Никогда не прикасайтесь к лезвиям голыми руками во избежание порезов.

- Некоторые продукты или специи (например, карри) могут окрасить пластик. Это не является неисправностью устройства и безвредно для здоровья.
- Для некоторых частей комбайна допустима мойка в посудомоечной машине, следуйте указаниям в таблице ниже.

Комплектующие			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

Хранение и транспортировка

26

- 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

28

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: R113-000

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, телеком-муникационных, 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

EAC товар
сертифицирован

Изготовитель: Хешань Хэнкай Электрикал Мануфенче Ко., ЛТД., № 5-1 Хэбэй Роуд, город ТаоЮань, Хэшань, Гуандун.

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!