

RAGEX

КУХОННЫЙ КОМБАЙН R108-105

RAGEX

Привет!

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

Мой мощный блендер измельчает всё: от овощей до мяса. А еще у меня множество ножей для удобной и быстрой шинковки, кофемолка для ваших кофейных зерен, соковыжималка и насадки для вкусных 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	5. Соковыжималка	24
Технические характеристики	06	• Сборка соковыжималки	24
Комплектация	08	• Работа с соковыжималкой	24
Описание основных комплектующих	09	6. Блендер	25
Перед началом использования	10	• Сборка блендера	25
Использование	11	• Работа с блендером	25
Выбор режима и скорости работы комбайна	11	7. Кофемолка	26
Варианты сборки устройства и описание работы	14	• Сборка кофемолки	26
1. Измельчение мяса и других продуктов	14	• Работа с кофемолкой	27
2. Замешивание теста пластиковым ножом	18	Уход	28
3. Замешивание с помощью эмульгирующего диска	19	Возможные проблемы и пути их решения	29
4. Нарезка, шинковка и приготовление заготовок с помощью дисков из нержавеющей стали	21	Хранение и транспортировка	32
• Сборка комбайна с диском	21	Утилизация	33
• Рекомендации по использованию насадок	23	Сертификат соответствия	34
		Декларация соответствия	34
		Гарантийное обслуживание	35

- 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 провода питания и вилки. Не используйте устройство, если присутствуют любые повреждения провода питания или вилки.
- Не допускается подключение прибора к разветвителю или удлинителю, в который уже подключены другие электроприборы.
- Следите, чтобы кабель питания устройства не был вблизи объектов, которые могут его нагревать, повреждать, а также вблизи воды.
- **Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса прибора**, на шнур 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. Будьте особенно осторожны, вынимая их из пластиковой чаши: их 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 насадки, очищать или обслуживать устройство.
- 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

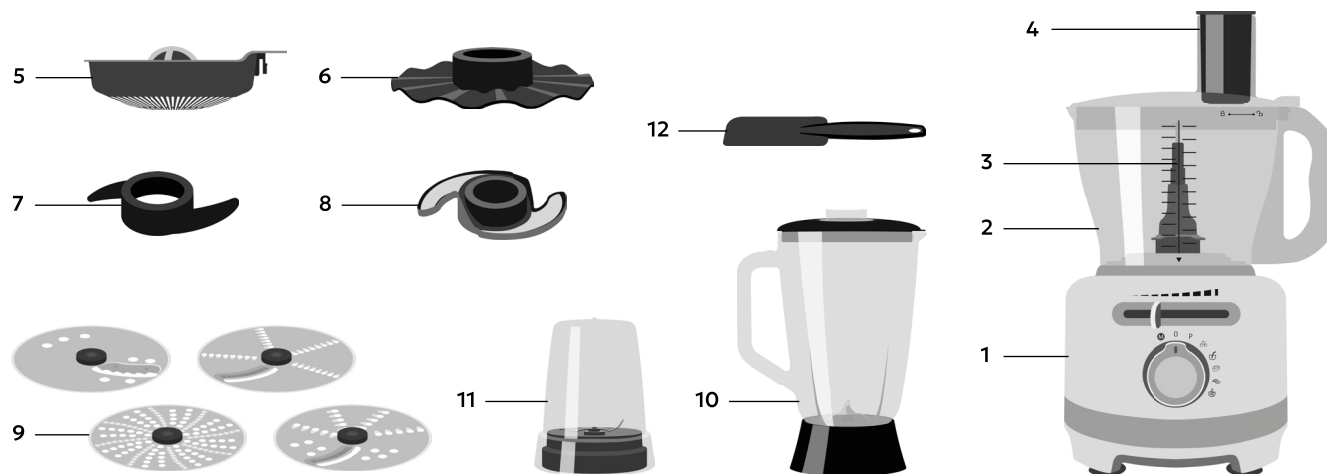
Мощность	1000 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Емкость основной чаши	3 л
Объем блендера	1.5 л
Емкость кофемолки	0.5 л
Количество режимов	6 + ручное управление
Минимальная скорость	5000 об/мин
Максимальная скорость	18000 об/мин
Импульсный режим	18000 об/мин
Максимальная скорость режима «Колки льда»	18000 об/мин (40 с)
Максимальная скорость режима «Смузи»	18000 об/мин (3 мин)
Максимальная скорость режима «Замешивания теста»	18000 об/мин
Максимальная скорость режима «Измельчения»	18000 об/мин (30 с)
Максимальная скорость режима «Самоочистки»	12000 об/мин (6.5 с)
Тип управления	Механическое
Регулировка скорости	Бесступенчатая регулировка скорости с помощью ползунка
Материал лезвий	Нержавеющая сталь
Материал ножа для теста	Пластик
Материал корпуса	Пластик

Материал чаши для блендера	Стекло
Материал соковыжималки	Пластик
Максимальная вместимость сухих продуктов	2.1 л
Размеры с упаковкой (ДхШхВ)	476х276х463 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

08



1	Моторный блок с регулятором режимов и скорости	7	Нож пластиковый для теста
2	Пластиковая чаша с крышкой	8	Нож для измельчения из нержавеющей стали
3	Стержень комбайна	9	Диски из нержавеющей стали (4 шт)
4	Толкатель	10	Блендер с крышкой
5	Соковыжималка	11	Кофемолка
6	Диск эмульгатор	12	Лопатка

Описание основных комплектующих

09



МОТОРНЫЙ БЛОК С РЕГУЛЯТОРОМ СКОРОСТИ

На моторный блок непосредственно происходит установка чаши комбайна, блендера и кофемолки. Также на нем размещены регуляторы скорости и режимов.



ЧАША КОМБАЙНА

Используется для режима измельчения продуктов со специальным ножом из нержавеющей стали, а также для замешивания теста со специальным ножом.

Также актуален в режимах работы с эмульгирующим диском, для шинковки с использованием дисков и с насадкой соковыжималкой.

Подробное описание назначения насадок вы найдете далее в описании режимов.



БЛЕНДЕР

Используется для измельчения и создания жидких текстур продуктов.



КОФЕМОЛКА

Используется для измельчения трав, орехов, кофейных зерен и других сухих продуктов.

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, а также чаши блендера и кофемолки под теплой проточной водой (можно использовать привычные средства для мытья посуды). Вытрите насухо. **Будьте осторожны с острыми элементами!**
- 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

ВЫБОР РЕЖИМА И СКОРОСТИ РАБОТЫ КОМБАЙНА



- M** Ручное управление скоростью
- 0** Включение и выключение прибора
- P** Импульсный режим (автоматический режим)
-  Режим колки льда (автоматический режим)
-  Режим смузи (автоматический режим)
-  Режим замешивания теста (автоматический режим)
-  Режим измельчения (автоматический режим)
-  Режим самоочистки (автоматический режим)

«0» ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Установите поворотный переключатель в положение «0», чтобы остановить прибор и перезапустить процесс его работы.

Когда прибор подключен к сети питания, **вначале установите поворотный переключатель в положение «0» и только потом можно выбирать необходимый режим.** В противном случае, режимы будут недоступны. Это защитная система защищает пользователей от случайного срабатывания прибора при подключении в сеть питания.

«М» РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ СКОРОСТЯМИ

В данном режиме вы сможете вручную настроить скорость работы прибора.

1. Установите поворотный переключатель в положение «М» **нажмите на него** для включения выбранного режима.
2. Перемещайте ручку регулировки скорости, чтобы изменить скорость работы прибора от минимальной до максимальной.

Данный режим подходит для всех насадок.

«Р» ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ

1. Установите поворотный переключатель в положение «Р», **нажмите на него** для включения выбранного режима.
2. Отпустите переключатель, чтобы выйти из этого режима работы.

Данный режим подходит для всех насадок.

«» РЕЖИМ КОЛКИ ЛЬДА

1. Установите поворотный переключатель в положение «» **нажмите на него** для включения выбранного режима.
2. Нажмите на переключатель ещё раз, чтобы выйти из этого режима работы.

Данный режим **предназначен для блендера**.

«» РЕЖИМ СМУЗИ

1. Установите поворотный переключатель в положение «».
2. Нажмите на переключатель ещё раз, чтобы выйти из этого режима работы.

Данный режим **предназначен для блендера**.

«» РЕЖИМ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

1. Установите переключатель в позицию «» **нажмите на него** для включения режима.
2. Нажмите на переключатель ещё раз, чтобы выйти из этого режима работы.

Этот режим подходит для **пластикового ножа-измельчителя**.

В зависимости от рецепта, для наибольшей эффективности вам может потребоваться изменить скорость измельчения с помощью ручного контроля скорости «М».

«» РЕЖИМ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

1. Установите поворотный переключатель в положение «», **нажмите на него** для включения выбранного режима.
2. Нажмите на переключатель ещё раз, чтобы выйти из этого режима работы.

Этот режим подходит для **ножа-измельчителя из нержавеющей стали**.

В зависимости от рецепта, для наибольшей эффективности вам может потребоваться изменить скорость измельчения с помощью ручного контроля скорости «М».

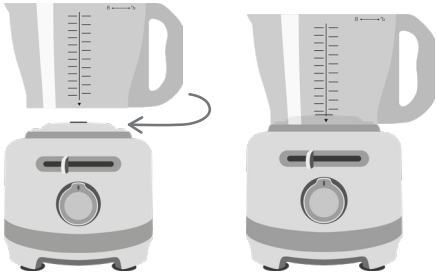
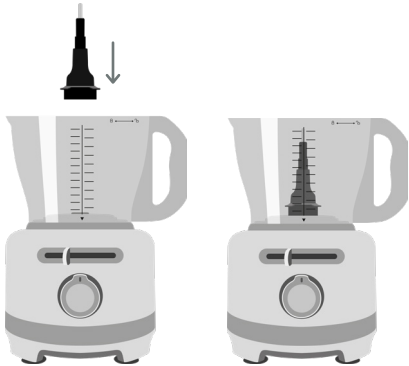
«» АВТООЧИСТКА

1. Налейте в чашу воду (не более 800 мл) и добавьте 3-4 капли моющего средства.
2. Установите в чашу любой из ножей-измельчителей и закройте чашу.
3. Установите поворотный переключатель в положение «». Нажмите на переключатель ещё раз, чтобы выйти из этого режима работы.

ВАРИАНТЫ СБОРКИ УСТРОЙСТВА И ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

14

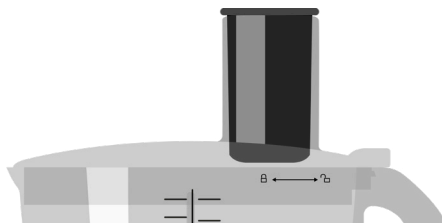
1. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ

1		Установите чашу на моторный блок, повернув ее по часовой стрелке до щелчка.
2		Далее установите стержень комбайна на чёрное пластиковое основание внутри чаши.

3		Аккуратно извлеките насадку-нож для измельчения из защитного чехла. При извлечении держитесь пальцами за черное пластиковое кольцо-основание. Не касайтесь лезвий!
4		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.



В любых режимах использования следите за правильной фиксацией крышки и чаши комбайна. Крышка закрывается поворотом по часовой стрелке до щелчка. Комбайн не запустится при неправильной установке чаши и/или крышки.



После сборки подключите вилку шнура питания к сети.

Вы можете загружать продукты для измельчения через пластиковую трубку крышки или разложить их непосредственной в чаше перед закрытием крышки (**в выключенном состоянии прибора!**).

В обоих случаях **порежьте продукт на не крупные куски** для того, 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.

Установите поворотный переключатель в положение «», **нажмите на него** для включения выбранного режима.

Нажмите на переключатель ещё раз, чтобы выйти из этого режима работы.

Если вам потребуется переключить режим, выключите предыдущий нажатием и верните **регулятор в положение «0»**. Вы можете выбрать импульсный режим «Р» или режим ручной регулировки скорости «М».



Во избежание перегрева устройства, не допускайте работу комбайна более 2 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.

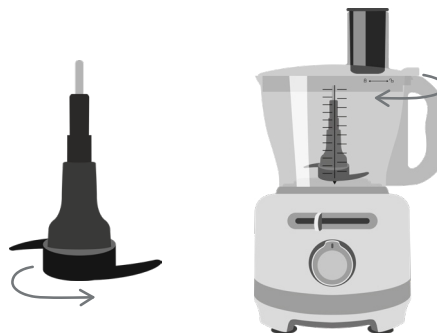
Единственное отличие в процессе сборки – это сам нож. Вместо ножа из нержавеющей стали возьмите пластиковый нож для замешивания теста. Установите пластиковую насадку-нож на стержень комбайна. Поверните против часовой стрелки для ее фиксации.

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

После чего установите крышку комбайна.

Зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.

Рекомендованная скорость – 1.



Не допускается замешивать больше 500г муки и 300г воды.



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		Скорость
Базовый рецепт	Мука Вода	200 г 120 г	Режим замешивания теста (автоматический режим)
Тесто для торта	Яйца Маргарин Сахар Мука Разрыхлитель	1 шт 50 г 50 г 50 г 1 г	Режим замешивания теста (автоматический режим)

Установите поворотный переключатель в положение «», **нажмите на него** для включения выбранного режима.

Нажмите на переключатель ещё раз, чтобы выйти из этого режима работы.

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, выберите режим работы. Подойдёт как автоматический режим, так и ручное управление скоростью.

Установите поворотный переключатель в положение «М» нажмите на него для включения выбранного режима.

Перемещайте ручку регулировки скорости, чтобы изменить скорость работы прибора ближе к высокой.



Для взбивания белков используйте яйца комнатной температуры. Убедитесь, что чаша и эмульгирующий диск сухие и обезжиренные. Для приготовления взбитых сливок, предварительно охладите сливки в холодильнике в течение 24 часов.

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
Взбивание сливок	200 мл	Максимум 1 мин



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 ДИСКОВ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

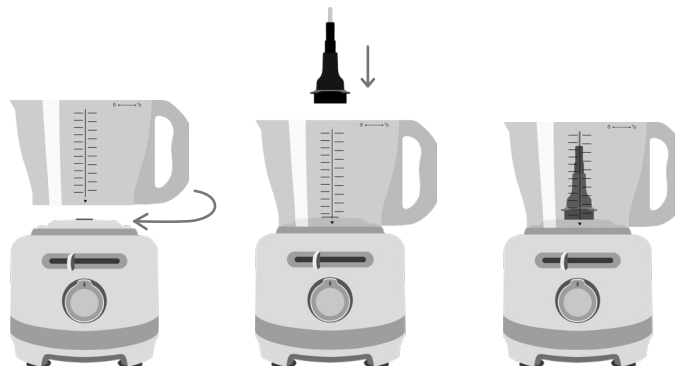
Используйте лезвия для нарезки моркови, картофеля, огурцов, кабачков, свеклы и других овощей.

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

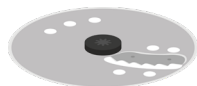
- **Сборка комбайна с диском**

Установите чашу комбайна на моторный блок, зафиксируйте ее **поворотом по часовой стрелке до щелчка**.

Установите стержень комбайна на чёрное пластиковое основание внутри чаши.



Возьмите нужный диск из нержавеющей стали и установите его на стержень.



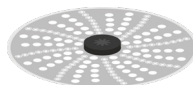
Лезвие для нарезки картофеля фри



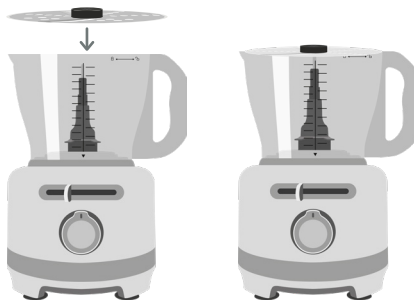
Двустороннее лезвие для мелкой шинковки, диск-жюльен



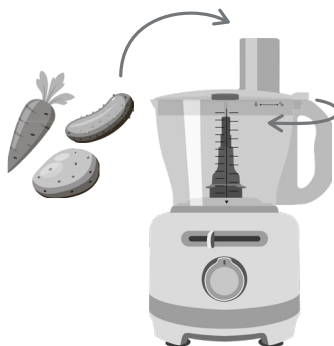
Двустороннее лезвие для крупной шинковки, диск-жюльен



Терка для драников



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



Не наполняйте чашу выше максимальной отметки «max».

Включите максимальную скорость на регуляторе, выбрав ручной режим «М» (включите режим нажатием на него) и перетяните ползунок скорости вправо.

Преступите к загрузке продуктов **через трубку в крышке, используя толкатель.**



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

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

- **Рекомендации по использованию дисков**

Диск-жюльен рекомендуется использовать на минимальной скорости.

Лезвия для шинковки рекомендуется использовать на максимальной скорости.

Лезвие для нарезки картофеля фри рекомендуется использовать на максимальной скорости.

Терку для драников рекомендуется использовать на максимальной скорости.

Продукты	Рекомендуемое количество	Время	Скорости		
			Диск-жюльен	Лезвия для шинковки	Лезвие для нарезки картофеля фри
Морковь	500 г	Примерно 1 мин	Мин. скорость	Макс. скорость	—
Картошка	500 г	Примерно 1 мин	Мин. скорость	Макс. скорость	Макс. скорость
Кабачок	500 г	Примерно 1 мин	—	Макс. скорость	—
Лук-порей	500 г	Примерно 1 мин	—	Макс. скорость	—
Свекла без кожуры	500 г	Примерно 1 мин	—	Макс. скорость	—



Всегда будьте **осторожны при обращении с лезвиями** из нержавеющей стали, поскольку они **очень острые**.

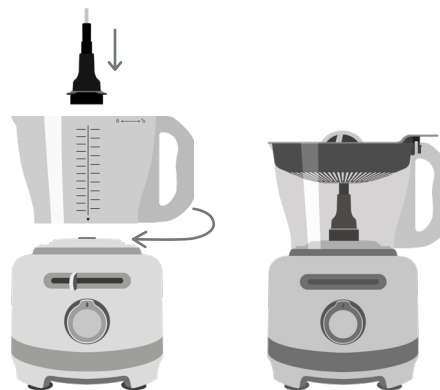
Открывайте крышку только тогда, когда лезвия **полностью остановлены**.

5. СОКОВЫЖИМАЛКА

Используется, чтобы выжать сок из цитрусов (например, апельсины, лимоны, лаймы и грейпфруты).

- **Сборка соковыжималки**

Убедитесь, что чаша на моторном блоке надежно зафиксирована в замке, а соковыжималка надежно **зафиксирована до щелчка**, иначе прибор **не будет работать**.



- **Работа с соковыжималкой**

Используйте ручной режим «М», регулируя скорость до оптимальной.

Для эффективного результата нажимайте на фрукт не только вертикально, но со всех сторон.



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

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

Извлекайте насадку-соковыжималку из прибора только после его полной остановки.

6. БЛЕНДЕР

- Сборка блендера

Установите чашу блендера на моторный блок, повернув его **по часовой стрелке до щелчка**.



При правильной установке блендера **значок треугольника** у основания чаши блендера указывает ровно на значок **закрытого замка на моторном блоке комбайна**.

В случае неправильной установки чаши, устройство не сможет начать работу!

- Работа с блендером

Поместите продукты для измельчения в чашу,

Не используйте блендер без продуктов, т. к. есть риск разбить чашу.

Перед обработкой нарежьте твердые ингредиенты на более мелкие кусочки. При работе с большим объемом продукта, **засыпайте небольшие порции ингредиентов вместо большого количества за один раз**.

Чтобы добавить **жидкие ингредиенты** во время обработки, снимите с крышки клапан и вылейте жидкость **через отверстие в крышке**.

Если жидкость горячая или имеет тенденцию к пенообразованию (например, молоко), **не наливайте в чашу блендера более 1 литра**, чтобы избежать проливания.

Для работы с блендером вы можете использовать ручной режим «М», импульсный режим «Р» или автоматические режимы смузи «» и «» колка льда.

Если в процессе работы продукты распределились по стенкам чаши, выключите прибор и воспользуйтесь лопаткой, чтобы собрать их к центру и перемешать. Затем включите измельчение повторно.

Никогда **не открывайте крышку, пока лезвие все еще вращается**.

Для вашей безопасности отключите прибор от электрической сети, прежде чем снимать крышку.

Будьте осторожны с ножами – они очень острые.

Открывайте крышку только после полной остановки ножей.



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

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

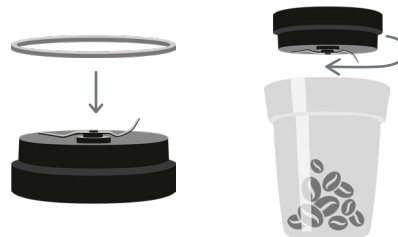
7. КОФЕМОЛКА

Насадку можно использовать для измельчения трав, орехов, кофейных зерен и других сухих продуктов.

Максимальная загрузка продуктов – 30 г.

- Сборка кофемолки**

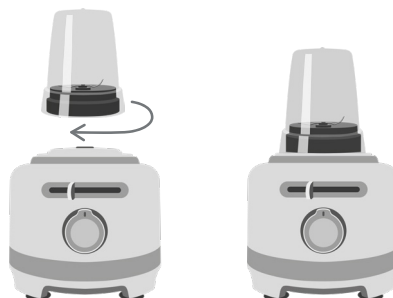
Убедитесь, что кольцевая канавка вставлена в основание лезвия.



Далее загрузите в чашу продукты и **закройте крышку**, размещая лезвия внутри чаши и поворачивая крышку **до фиксации** в пазах.

Далее переверните чашу кофемолки и установите ее на моторный блок, повернув **по часовой стрелке до полной фиксации**.

Убедитесь, что кофемолка надежно зафиксирована, иначе устройство не будет работать.



- **Работа с кофемолкой**

Включите ручной режим «М» или импульсный режим «Р» и измельчите продукт.

При измельчении сахара сократите время непрерывной работы до 30 секунд. Длительное измельчение может вызвать нагревание мотора, из-за чего частицы измельченного сахара могут начать плавиться и прилипать к лезвиям, что приведет к появлению неприятного запаха.

Прежде, чем отсоединять чашу кофемолки от моторного блока, дождитесь **полной остановки лезвий**.



Во избежание перегрева устройства, не допускайте работу комбайна более 50 секунд за раз в режиме работы с кофемолкой.

Перед повторным использованием дайте прибору остыть до комнатной температуры (не менее 5 минут).

Возможные проблемы и пути решения

28

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	• Комбайн оснащен системой защиты от случайного включения. Комбайн не включится, пока чаша не будет установлена в гнездо основания комбайна до щелчка, а крышка не будет верно зафиксирована. • Переведите регулятор скорости в положение «0», а затем переходите к выбору режимов, иначе режимы будут недоступны. • Если двигатель не запускается, проверьте шнур питания и розетку.
Лезвие забилося	• В процессе работы, особенно при работе с картофелем, своевременно очищайте лезвия от застрявших остатков продуктов.
Двигатель замедляется при замешивании теста	• Количество теста превышает максимально допустимое извлеките тесто и замешайте его порционно.
Тесто слишком сухое	• Запустите прибор и добавляйте воду через отверстие в крышке по 1 ст. л. за раз, пока тесто не перестанет налипать на стенки чаши.
Тесто слишком жидкое	• Запустите прибор и добавляйте муку через отверстие в крышке по 1 ст. л. за раз, пока тесто перестанет налипать на стенки чаши.
Двигатель замедляется при измельчении мяса	• Превышен максимально допустимый объем ингредиентов. Извлеките половину и обработайте порционно. • Для улучшения результата, перед началом работы, удалите из мяса жир и жилки.
Комбайн раскачивается во время работы	• 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.

- **Режим самоочистки чаши**

Режим самоочистки предназначен для ускорения процесса очистки чаши и насадок кухонного комбайна, особенно после измельчения продуктов.

Налейте в чашу воду (не более 800 мл) и добавьте 3-4 капли моющего средства.

Установите в чашу любой из ножей-измельчителей и закройте чашу.

Установите поворотный переключатель в положение «» и нажмите на него для запуска.

Нажмите на переключатель ещё раз, чтобы выйти из этого режима работы.

Также режим самоочистки может быть использовать с **чашей блендера**. Однако **в таком варианте нельзя использовать моющее средство, так как крышка блендера не предотвратит вытекание пены из чаши.**

Установите чашу блендера, налейте туда не более, чем 600 мл воды. Наилучшим вариантом будет использовать режим «Р» импульсный, где вы сами будете контролировать скорость.

Режим самоочистки **не предназначен для полной очистки комбайна от сильных загрязнений**, например, застывшего теста или присохшей пищи.

- **Уход вне режима самоочистки**

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 чашу, крышку и другие элементы сухим полотенцем или просушите их на воздухе.



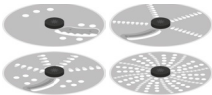
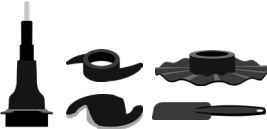
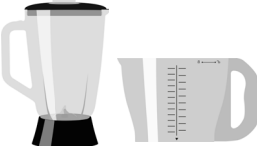
Помните, что лезвия очень острые.

Никогда не прикасайтесь к лезвиям голыми руками во избежание порезов.

Некоторые продукты или специи (например, карри) могут окрасить пластик. Такое окрашивание не является дефектом и безопасно для здоровья.

Некоторые элементы можно мыть в посудомойке. Ориентируйтесь на таблицу ниже, но выбирайте режимы с более низкой температурой (например, ECO).

Комплектующие			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓

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

Хранение и транспортировка

32

- 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.

- 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

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: R108-105

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!