RAGEX

МЯСОРУБКА R805-105

RAGEX

Привет! Я ваша новая мясорубка RAGEX и я стану сильными руками на вашей кухне!

Моя мощная мясорубка быстро измельчает мясо, чтобы вы могли готовить мясные блюда из самых свежих продуктов.

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

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 08

Перед началом использования 10

Использование 11

- Сборка мясорубки 11
- Работа с мясорубкой 12
- Сборка мясорубки с насадкой для колбас или сосисок 13
- Использование мясорубки с насадкой для колбас или сосисок 14
- Сборка мясорубки с насадкой для кеббе 15
- Использование мясорубки с насадкой для кеббе 15
- Пример рецепта для приготовления сосисок 16
- Сборка мясорубки с овощерезкой 17

Возможные проблемы и пути их решения 18

Уход 19

Хранение и транспортировка 20

Утилизация 21

Сертификат соответствия 22

Декларация соответствия 22

Гарантийное обслуживание 23

# Техника безопасности

04

- 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/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.
- Запрещается погружать корпус устройства в воду и другие жидкости. **Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса прибора,** на кабель питания.
- Не прикасайтесь ко внутренним частям устройства во время его работы, не допускайте попадания в корпус мясорубки посторонних предметов.
- **Будьте очень осторожны при обращении с лезвиями.** Будьте особенно осторожны, вынимая их из корпуса мясорубки, режущие кромки очень острые. Дождитесь полной остановки всех элементов, прежде, чем разбирать устройство.
- 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 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.
- Не вставляйте вилку сетевого кабеля устройства в розетку, пока не установлены все необходимые аксессуары.
- После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась вблизи огня или воды.
- Не превышайте максимальный объем/вес продуктов, указанный в инструкции.
- Никогда не проталкивайте продукт в мясорубку голыми руками, используйте толкатель.
- При возникновении неполадок в работе устройства немедленно отключите его от сети питания.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервисного центра.
- 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** | 2000 Вт |
| **Напряжение** | 220-240 В, 50/60 Гц |
| **Регулировка скорости** | Нет |
| **Реверс** | Да |
| **Производительность** | 3 кг/мин |
| **Количество насадок-решеток** | 3 (5 мм, 7 мм, насадка для рубленного мяса) |
| **Насадка для сосисок** | Да |
| **Насадка для кеббе** | Да |
| **Овощерезка** | Да |
| **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

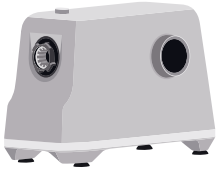


| | |
|---|---|
| 1 | Зажимная гайка |
| 2 | Нож |
| 3 | Насадка-решетка (3 шт) |
| 4 | Шнек |
| 5 | Толкатель |
| 6 | Лоток |
| 7 | Корпус мясорубки |
| 8 | Регулятор управления |
| 9 | Замок мясорубки |
| 10 | Насадка для кеббе |
| 11 | Фиксатор насадки для кеббе |
| 12 | Фиксатор насадки для сосисок |
| 13 | Насадка для сосисок |
| 14 | Кабель питания |
| 15 | Корпус овощерезки |
| 16 | Насадки для овощерезки |

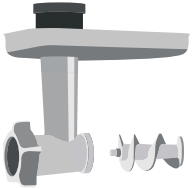


# Описание основных комплектующих

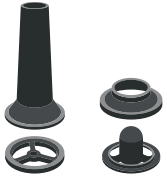




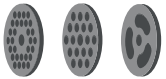
**МОТОРНЫЙ БЛОК**
**С РУЧКОЙ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ**
На моторный блок устанавливаются составные части мясорубки, а также осуществляется управление работой устройства.



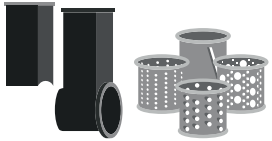
**КОРПУС МЯСОРУБКИ**
**СО ШНЕКОМ И ТОЛКАТЕЛЕМ**
Используется для работы с мясом, приготовления фарша и других мясных заготовок. Подробную информацию о процессе сборки мясорубки, а также насадках для нее вы найдете в разделе **«Использование – Работа с мясорубкой».**



**НАСАДКИ ДЛЯ СОСИСОК И КЕББЕ**
Используется для удобного создания заготовок сосисок и кеббе.



**НАСАДКИ-РЕШЕТКИ**
Используется для создания фарша (диаметр отверстий 5 и 7 мм),
а также для получения рубленого мяса.



**ОВОЩЕРЕЗКА С НАСАДКАМИ**
Предназначена для быстрой нарезки овощей и фруктов на крупную шинковку,
тонкие ломики и кольца (с использованием специальных насадок из нержавеющей стали).

# 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.

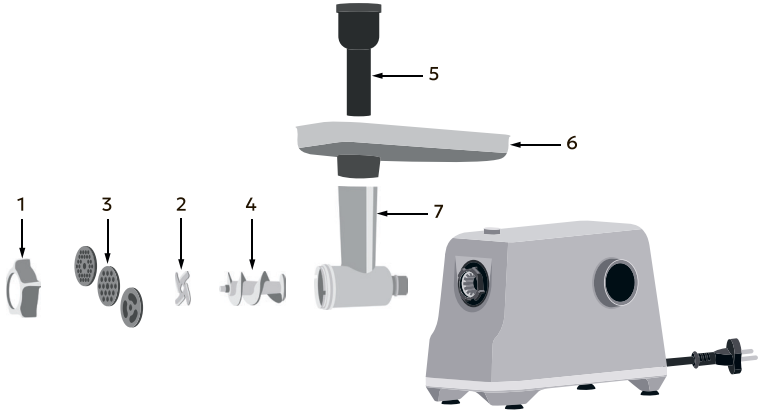
- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Протрите корпус изделия слегка влажной тканью. Вытрите насухо. **Не промывайте корпус под водой!**
- Промойте лоток, толкатель, нож, шнек и другие съёмные составные части мясорубки, овощерезки (можно использовать привычное средство для мытья посуды). **Не допустимо использование посудомоечной машины.** 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 новая мясорубка может издавать запах пластика. Это нормальное явление для новой техники, запах связан с обгоранием заводской смазки и проходит самостоятельно.

# Использование



**ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ С ПОМОЩЬЮ МЯСОРУБКИ**

- **Сборка мясорубки**



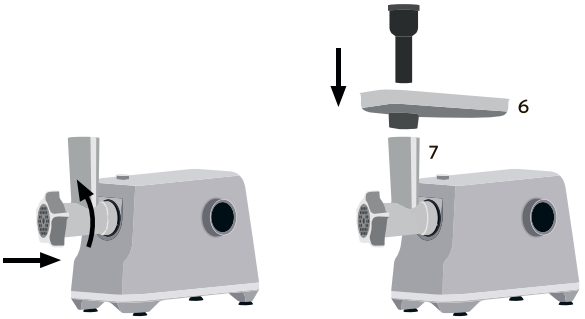

Для сборки мясорубки установите нож (2) на шнек (4), режущие кромки ножа должны быть направлены вперед.

Далее выберите одну из круглых насадок (3) с отверстиями нужного диаметра (5 мм и 7 мм или решетку для рубленого мяса), и затяните конструкцию зажимной гайкой (1) на корпусе мясорубки (7).

**Не зажимайте гайку (1) слишком сильно, так как это может привести к поломке редуктора и коннектора мясорубки.**

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

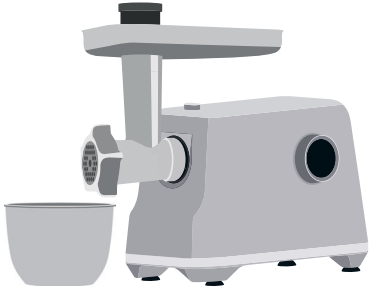
Совместите отверстие лотка (6) с подающим отверстием мясорубки (7) и установите его на место.




Теперь устройство готово к работе.

- **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 (6).
Рекомендованный размер кусочков мяса – кубики 2.5 см.



Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем включите устройство, коснувшись «ON» на панели управления, выложите мясо на лоток (6) и постепенно добавляйте его в отверстие для подачи. Пожалуйста, при подаче мяса в мясорубку используйте толкатель (5).

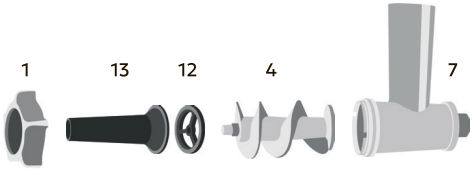
**Не допускайте попадания пальцев и посторонних предметов в элементы мясорубки!**
**Максимальное время непрерывной работы мясорубки – 5 минут.**
Далее дайте устройству остыть до комнатной температуры (не менее 15 минут).

После использования, коснитесь «OFF» на панели управления и выньте вилку из розетки.

- **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 ингридиенты, указанные в вашем рецепте. Затем приступите к сборке мясорубки с насадкой для сосисок в том порядке элементов, как это показано на схеме ниже.

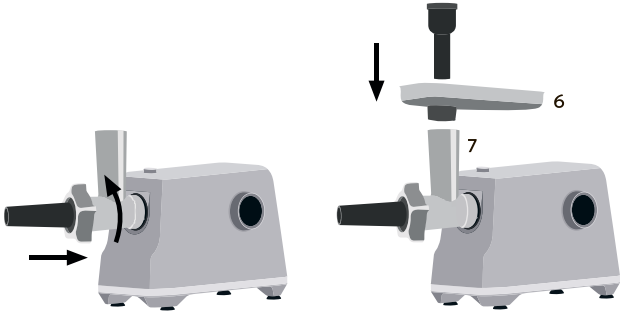
Зафиксируйте насадку (13) с помощью гайки (1). Убедитесь, что насадка плотно прилегает к корпусу и не болтается.




**Не зажимайте гайку (1) слишком сильно, так как это может привести к поломке редуктора и коннектора мясорубки.**

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

Совместите отверстие лотка (6) с подающим отверстием мясорубки (7) и установите его на место.




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

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

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

Включите мясорубку и начните подавать фарш. Регулируйте скорость подачи фарша толкателем, чтобы колбаса наполнялась равномерно.

По мере наполнения оболочки формируйте колбаски нужного размера, перекручивая или перевязывая их.

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

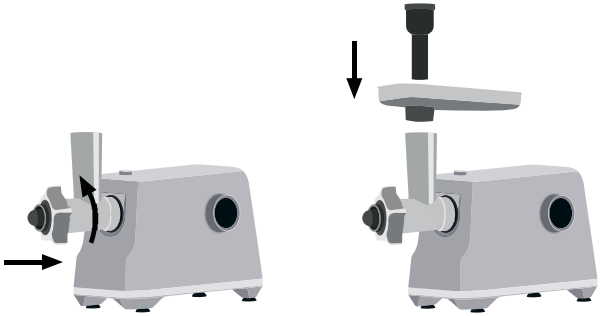
**Не переполняйте оболочку,** оставляйте немного свободного места в оболочке, чтобы она не лопнула при термической обработке.

- **Сборка мясорубки с насадкой для кеббе**

Зафиксируйте насадку (11-10) с помощью гайки (1).
Убедитесь, что насадка плотно прилегает к корпусу и не болтается.




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



- **Использование  мясорубки с насадкой для кеббе**

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

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

в качестве начинки самые разные продукты – сыр, овощи, крупы, картофель с луком, орехи, зелень и даже фрукты, которые сочетаются с мясом, например, яблоки и чернослив.

Используйте предварительно приготовленный фарш для формирования колбасок.

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

- **Пример рецепта для приготовления сосисок**

**Ингредиенты (на 4-6 порций):**

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

**Процесс:**

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

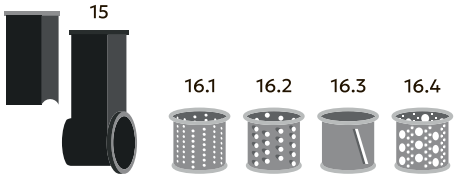
**Не используйте прибор непрерывно более 5 минут подряд.**

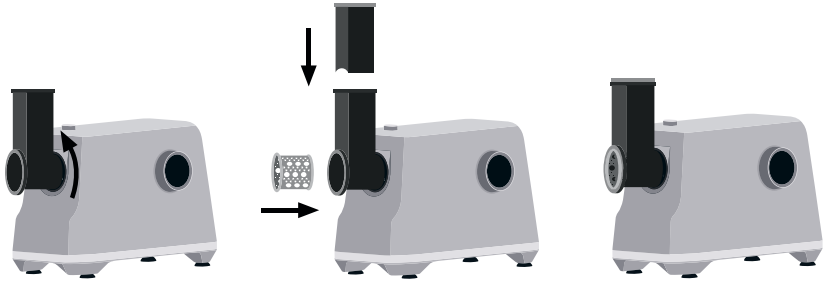
- **Сборка мясорубки с овощерезкой**

**ШАГ 1.** Установите одну из насадок (16) в корпус овощерезки (15).

**ШАГ 2.** Удерживая собранную на шаге 1 овощерезку, подсоедините ее к валу и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать.

**ШАГ 3.** Используйте толкатель для загрузки продуктов.



- **Описание насадок**

**Мелкая тёрка** (16.1) подходит для измельчения сыра, лука, орехов и других твёрдых продуктов.

**Крупная тёрка** (16.2) подходит для крупной резки и шинковки моркови и других овощей.

**Слайсер** поможет (16.3) нарезать овощи и фруктов на тонкие ломтики и кольца.

**Тёрка для драников** (16.4) идеальна для приготовления традиционных драников.

# 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. | Отключите питание, подождите, пока прибор остынет, после чего его можно снова запустить (обычно требуется 15-30 минут, время охлаждения зависит от температуры в помещении). |
| **Чрезмерный шум при работе прибора** | Превышено количество продуктов или кусочки мяса слишком крупные. | Порежьте мясо на кусочки примерно 2.5 см и загружайте его постепенно, не переполняя корпус мясорубки. |
| | Напряжение нестабильно. | Подождите, пока напряжение стабилизируется. |
| | Прибор долгое время работает без перерыва. | Остановите работу с прибором на 15-30 минут. Максимальное непрерывное время работы: 5 минут. |
| | Специфический звук в корпусе новой мясорубки может быть вызван распределением заводской смазки. | Проблема исчезает самостоятельно через некоторое время использования прибора. |
| **Посторонний запах пластмассы при работе недавно купленного прибора** | Является нормальным для нового устройства. | Самостоятельно исчезает после нескольких использований. |
| **Прибор раскачивается и трясется при работе** | На приборе не установлены ножки на основании. | Убедитесь, что ножки установ лены на основании прибора. |
| | Устройство установлено не на ровной гладкой поверхности. | Поставьте прибор на глад кую, плоскую и стабильную поверхность для дальнейшего использования. |

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

# Уход



- Проводите очистку устройства после каждого его использования. Перед чисткой прибора выключите его и отключите от сети электропитания.
- Нажмите кнопку фиксатора и поверните весь корпус мясорубки по часовой стрелке, чтобы отсоединить его от моторного блока.
- Корпус моторного блока протирайте слегка влажной или сухой тканью.
- **Не помещайте под воду моторный блок устройства. Используйте и храните моторный блок только в полностью сухом виде.**
- Мойте элементы, контактирующий с мясом, 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 насадки и другие элементы сухим полотенцем или просушите их на воздухе.
**Никогда не оставляйте корпус, нож, шнек, насадки мясорубки во влажном виде.**

- Мясо, оставшееся в корпусе ножа, можно удалить изнутри прибора, пропустив через него ломтик хлеба.
- **Рекомендуем смазать ножевой блок и измельчающие диски небольшим количеством растительного масла.**



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

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

Пожалуйста, **не кладите** лоток, корпус, ножи, шнек и решетки мясорубки **в посудомоечную машину** для чистки. **Обязательно тщательно вытирайте насухо эти детали. Не оставляйте их влажными.**

# 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 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.

# 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 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 RU C-CN.ПФ02.В.07671/23
**Срок действия:** от 21.09.2023 до 20.09.2028

# 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 № BY/112 11.01. ТР037 019.01 08087
**Срок действия:** от 20.09.2023 до 19.09.2028

RAGEX

# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА

Модель: R805-105

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. Изделия принимаются на гарантийное сервисное обслуживание только в чистом виде, без признаков загрязнений.

2. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими в следствие:
• нарушения правил и условий эксплуатации изделия, изложенных в руководстве по эксплуатации;
• действия непреодолимой силы, несчастных случаев, умышленных и/или неосторожных действий потребителя или третьих лиц, приводящих к механическим, химическим или тепловым повреждениям, а также в следствие повреждения животными;
• повреждения или ненормального функционирования изделия, возникшие вследствие подключения к питающей сети с параметрами (напряжение, частота и иные характеристики), не соответствующими указанным в руководстве по эксплуатации.

3. На комплектующие изделия и составные части основного прибора, поставляемые в комплекте (включая съемные насадки, чаши, стаканы блендеров, ножи, венчики, крышки и иные аксессуары из пластика, стекла и металла), гарантийный срок составляет 2 (два) месяца с момента передачи товара потребителю.

4. Гарантийные обязательства не распространяются на комплектующие изделия и аксессуары в случае обнаружения на них следов механического, термического или химического воздействия, вызванных нарушением правил эксплуатации.

5. Трещины, сколы, царапины, деформация пластика чаш, насадок, а также повреждения, возникшие вследствие перегрузки прибора, использования не по назначению или мытья в посудомоечной машине (если это запрещено инструкцией), признаются следствием ненадлежащего использования и не являются производственным браком.

6. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией торговой марки RAGEX людям, животным и имуществу в случаях, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации изделия.

7. Потребитель имеет право в течение гарантийного срока предъявить продавцу требования, предусмотренные действующим законодательством.

**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**

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

**Производитель:** Чжуншань Лвханг Электрик Ко., ЛТД., №433, 3-я дорога Дунфу, город Дунфэн, город Чжуншань, провинция 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!