RAGEX

КУХОННЫЙ КОМБАЙН R199-001

RAGEX

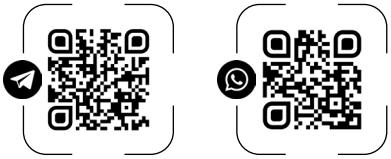
Привет!
Я ваш новый кухонный комбайн RAGEX и я стану сильными руками на вашей кухне!

У меня в комплекте насадки для измельчения мяса, удобной и быстрой шинковки, а также насадка 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

Технические характеристики 06

Комплектация 07

Описание основных комплектующих 08

Перед началом использования 10

Использование 11

1. Измельчение мяса 11

- Сборка с ножом для измельчения 11
- Работа с ножом для измельчения 13

2. Замешивание теста 14

- Сборка с пластиковым ножом для замешивания теста 14
- Работа с пластиковым ножом для замешивания теста 15

3. Нарезка, шинковка и приготовление заготовок с помощью лезвия-диска 15

- Сборка комбайна с лезвием-диском 15
- Работа комбайна с лезвием-диском 17

4. Замешивание с помощью эмульгирующего диска 18

- Сборка комбайна с эмульгирующим диском 18
- Работа комбайна с эмульгирующим диском 19

Уход 20

Хранение и транспортировка 22

Утилизация 23

Сертификат соответствия 24

Декларация соответствия 24

Гарантийное обслуживание 25

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.
- Перед подключением к электросети проверьте, соответствует ли напряжение сети данным, указанным в инструкции.
- 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.** Будьте особенно осторожны, вынимая их из чаши, так как режущие кромки очень острые. Дождитесь полной остановки лезвий.
- 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.
- Во избежание перегрева устройства, не превышайте максимальное время непрерывной работы, 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 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

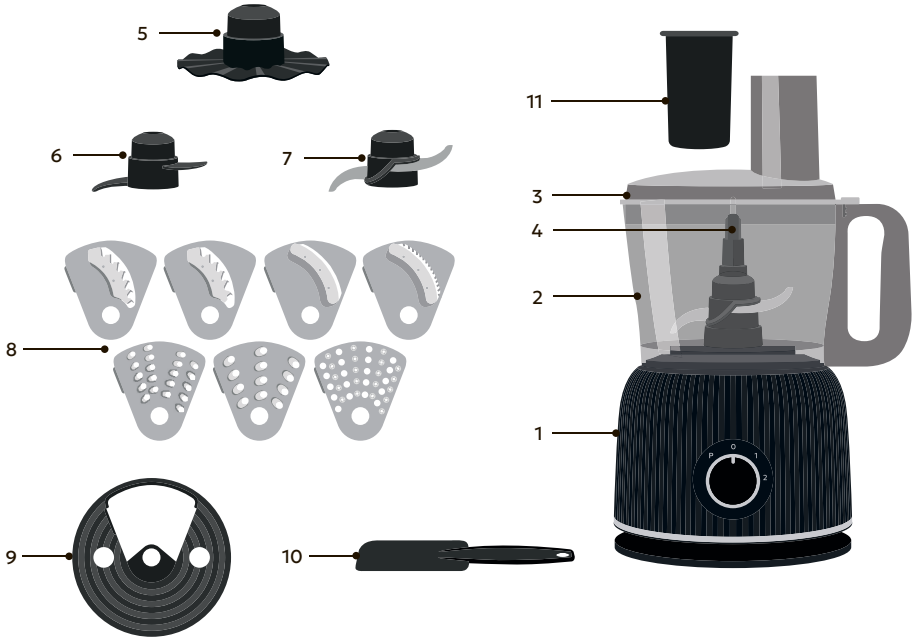
06

Мощность	800 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Емкость основной чаши	2.5 л
Количество скоростей	2 + импульсный режим
Тип управления	Механическое
Материал лезвий	Нержавеющая сталь
Материал ножа для теста	Пластик
Материал корпуса	Пластик
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	Моторный блок с регулятором скорости
2	Пластиковая чаша
3	Крышка комбайна
4	Стержень для чаши
5	Диск-эмульгатор
6	Нож для замешивания теста
7	Нож для измельчения
8	Набор насадок для шинковки
9	Диск-основание для насадок
10	Лопатка
11	Толкатель



Описание основных комплектующих

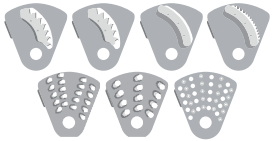


МОТОРНЫЙ БЛОК С РЕГУЛЯТОРОМ СКОРОСТИ
На моторный блок устанавливаются ножи, насадки, а также осуществляется управление скоростью работы устройства.



ЧАША КОМБАЙНА
Используется для режима измельчения продуктов со специальным ножом из нержавеющей стали и для замешивания теста со специальным пластиковым ножом. Также используется в режиме работы с дисками для шинковки.

Подробное описание и назначение насадок вы найдете далее в описании режимов.

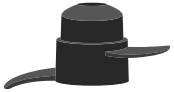


НАСАДКИ ЛЕЗВИЯ
Устанавливаются на вал и используются для шинковки, терки овощей.

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



НАСАДКА-НОЖ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Подходит для измельчения мяса и других продуктов.



НАСАДКА-НОЖ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА
Подходит для замешивания теста.

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 крышку, чашу кухонного комбайна, все насадки и ножи под теплой проточной водой (можно использовать привычное средство 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

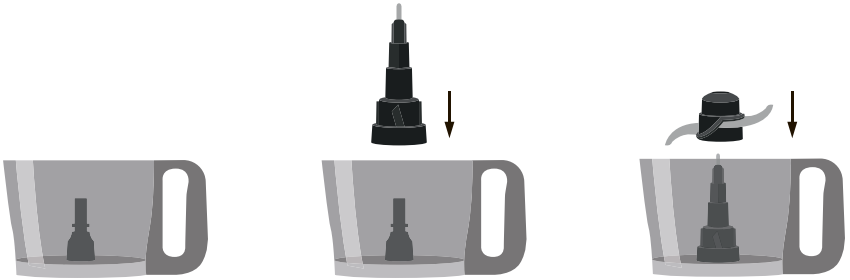
1. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

- **Сборка с ножом для измельчения**

ШАГ 1. Установите короткую часть стержня на основание вала.

ШАГ 2. Установите длинную часть стержня на короткую часть в чашу.

ШАГ 3. Далее установите лезвие для измельчения на длинный стержень, повернув его до фиксации. **Будьте осторожны, не касайтесь самого лезвия,** удерживайте его за пластиковое основание.



ШАГ 1 ШАГ 2 ШАГ 3

После этого вы можете загрузить продукты для измельчения в чашу или загружать их в дальнейшем через трубку в крышке с помощью толкателя.

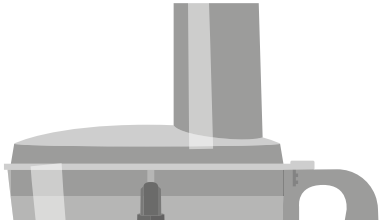
При загрузке продуктов в чашу перед запуском, обязательно следите, чтобы кусочки не превышали размера 3 см, а также не располагались на самих лезвиях (это может привести к их поломке).

ШАГ 4. Установите крышку комбайна. Зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до фиксации в пазах.

ШАГ 5. Установите основную чашу комбайна на моторный блок, повернув ее по часовой стрелке **до щелчка.** Ручка чаши при этом оказывается справа.



В любых режимах использования следите за правильной фиксацией крышки и чаши комбайна.
Крышка закрывается поворотом **по часовой стрелке до щелчка.** При этом выступающий лепесток на крышке должен находиться ровно над ручкой комбайна. **Комбайн не запустится при неправильной установке чаши и/или крышки.**



- **Работа с ножом для измельчения**

После сборки подключите вилку шнура кабеля к сети. В случае неверной установки чаши или крышки, сработает **защита от случайного включения** и комбайн не включится!

Включите комбайн поворотом ручки регулятора по часовой стрелке и начните добавлять продукты для измельчения, если вы не загрузили их ранее.

Помните, **наилучший вариант загрузки продукта — через трубку в пластиковой крышке комбайна.**

Для проталкивания продукта внутрь чаши используйте специальный толкатель, который есть в комплекте. Порежьте продукт на некрупные куски для того, чтобы они не застревали при проталкивании через трубку и нож мог легко их измельчить. Не помещайте в чашу комбайна ингредиенты, нагретые выше 60 градусов.

Если вам нужно, чтобы кухонный комбайн работал на низкой скорости, поверните регулятор на уровень «1».

Если вам нужно, чтобы комбайн работал на высокой скорости, поверните регулятор на уровень «2».

Используйте импульсный переключатель «P» 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 «P» работает только при его удерживании рукой.



Максимальное время непрерывной работы комбайна с ножом для измельчения – 2 минуты.
После этого необходимо выключить прибор и дать ему возможность остыть в течение 30 минут.
Прибор не должен работать больше 30 секунд без нагрузки.

2. ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

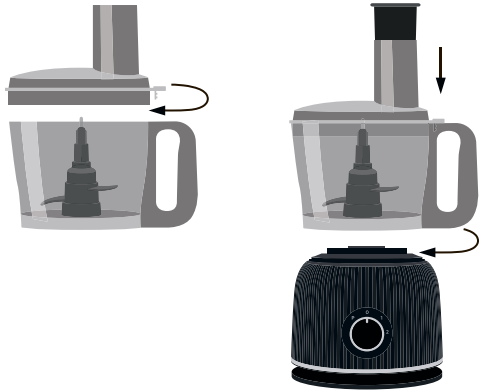
- **Сборка с пластиковым ножом для замешивания теста**

Сборка комбайна происходит аналогичным образом, как и в разделе **1. «Измельчение мяса».**
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.



Максимальный объем теста **не должен превышать 500 г.**
Количество муки в любом рецепте не должно превышать 200 г.

- **Работа с пластиковым ножом для замешивания теста**

Поверните регулятор скорости, чтобы запустить процесс замешивания. Рекомендованная 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. НАРЕЗКА, ШИНКОВКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАГОТОВОК С ПОМОЩЬЮ ЛЕЗВИЯ-ДИСКА

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 лезвием-диском**

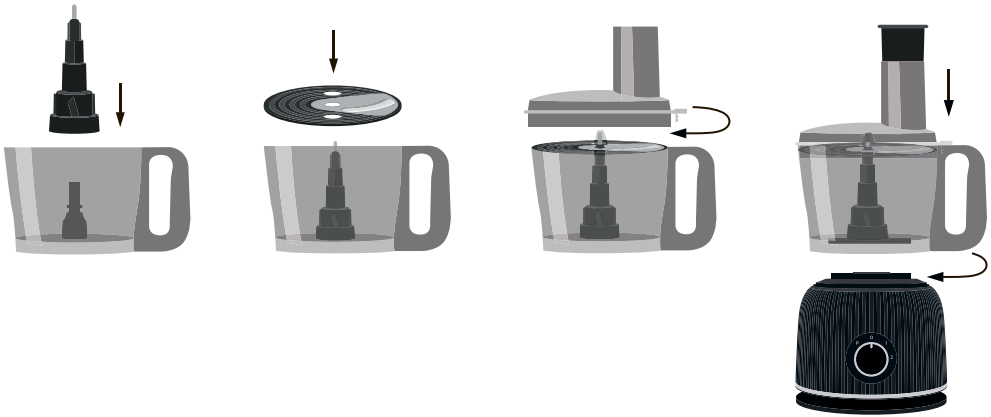
Установите выбранное лезвие в пластиковый диск-основание (9).

При установке лезвия в диск-основание (9) будьте осторожны с острыми краями.

Когда потребуется извлечь лезвие, переверните держатель и надавите на область вогнутой выемки диска с обратной стороны.



Лезвие	Тип лезвия
	Лезвие-терка для крупной шинковки
	Лезвие-терка для мелкой шинковки
	Лезвие для нарезки тонкими ломтиками
	Лезвие для нарезки тонкой соломкой
	Лезвие для драников
	Лезвие для картофеля фри (тонкой соломкой)
	Лезвие для картофеля фри (толстой соломкой)



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

- **Работа комбайна с лезвием-диском**

Включите максимальную скорость на регуляторе.
Приступите к загрузке продуктов через трубку в крышке, используя толкатель.

Рекомендуемый вес продуктов – не более 600 грамм для одного измельчаемого продукта.

Максимальное время непрерывной работы комбайна – 2 минуты.
Далее дайте комбайну остыть до комнатной температуры (не менее 15 минут).
Никогда не открывайте крышку, пока лезвие полностью не остановилось.

Во время работы устройства не проталкивайте продукты руками – всегда используйте толкатель.

Если диск заклинило, немедленно выключите устройство и отключите его от сети. Никогда не пытайтесь удалить застрявший продукт пальцами. Используйте вместо этого резиновый скребок или аналогичный инструмент.

По окончании работы переведите регулятор скорости в положение «0» и отключите устройство от сети.

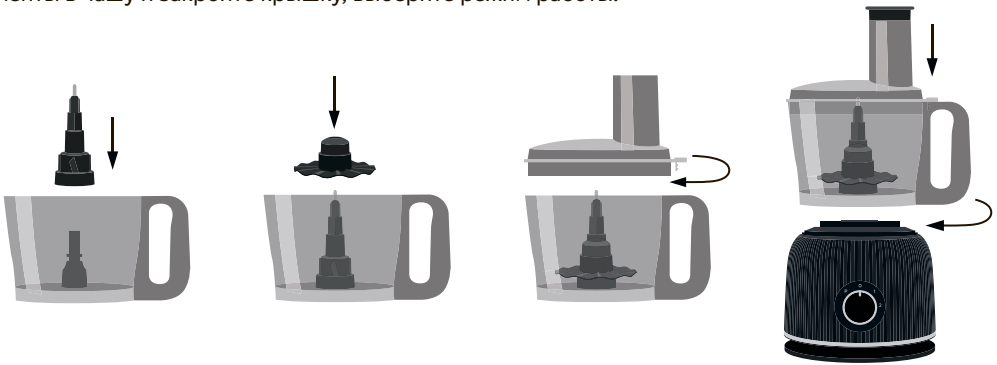
4. ЗАМЕШИВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ ЭМУЛЬГИРУЮЩЕГО ДИСКА

Эмульгирующий диск – это специальная насадка, которая используется в кухонных комбайнах для смешивания и эмульгирования продуктов. Он особенно эффективен при приготовлении майонеза, кремов, эмульсий (масло + уксус), соусов, смузи.

- **Сборка комбайна с эмульгирующим диском**

Сборка комбайна происходит аналогичным образом, как и в разделе 1 «Измельчение мяса».
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.



- **Работа комбайна с эмульгирующим диском**

Установите поворотный переключатель в положение «1».

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).

Во избежание перегрева устройства, не допускайте работы 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).

Во время работы устройства не проталкивайте продукты руками – всегда используйте толкатель.

Если нож заклинило, немедленно выключите устройство и отключите его от сети.
Никогда не пытайтесь удалить застрявший продукт пальцами. Используйте вместо этого резиновый скребок или аналогичный инструмент.

По окончании работы переведите регулятор скорости в положение «0» и отключите устройство от сети.

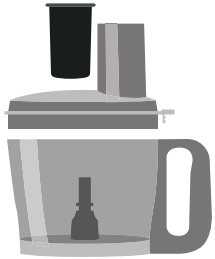
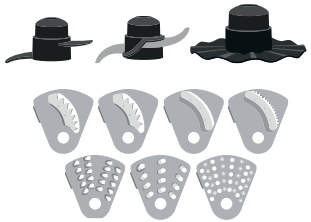
Уход

- 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.
- 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 дефектом и безопасно для здоровья.
- Для некоторых частей комбайна допустима мойка в посудомоечной машине, следуйте указаниям в таблице ниже.

Комплектующие			
	✕	✕	✓
	✓	✕	✓
	✓	✓	✓

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 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: R199-001

Гарантия: 2 года

При заказе товара на маркетплейсах гарантийный талон заполнять не нужно.
Гарантия осуществляется через личный кабинет пользователя.

Серийный номер:

Дата продажи:

Название и адрес магазина:

Место для печати

Подтверждаю получение исправного изделия. С условиями гарантии ознакомлен.
Претензий к внешнему виду и комплектации не имею.

Подпись покупателя

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ:

1. 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

Продавец: Айкитчен Тек Ко., ЛТД 201, здание B, № 1-1, южная дорога Футай, сообщество Пинси, улица Пинди, район Лонгганг, Шэньчжэнь, Китай.

Производитель: Санлида Электрикал Техноложи Ко., ЛТД. 101 Здание A, 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!