

**RAGEX**

КУХОННЫЙ КОМБАЙН R103-000

# RAGEX

Привет! Я ваш новый кухонный комбайн RAGEX и я стану сильными руками на вашей кухне! Мой мощный блендер измельчает все: от овощей до мяса. А еще у меня множество ножей для удобной и быстрой шинковки, кофемолка для ваших кофейных зерен 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	06	5. Блендер	23
Технические характеристики	08	• Сборка блендера	23
Комплектация	09	• Работа с блендером	24
Описание основных комплектующих	10	6. Кофемолка	25
Перед началом использования	11	Возможные проблемы и пути их решения	26
Использование	12	Уход	27
1. Измельчение мяса и других продуктов	12	Хранение и транспортировка	29
2. Замешивание теста пластиковым ножом	16	Утилизация	30
3. Замешивание с помощью эмульгирующего диска	17	Сертификат соответствия	31
4. Нарезка, шинковка и приготовление заготовок с помощью диска с насадками	19	Декларация соответствия	31
• Сборка комбайна с диском	19	Гарантийное обслуживание	32
• Выбор насадок	21		
• Рекомендации по использованию насадок	22		

# 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 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 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 максимальное содержание продуктов, указанное в данной инструкции.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервисного центра.
- При возникновении признаков неполадок в работе устройства немедленно отключите его от сети питания.
- Во избежание опасности, этот прибор не должен питаться через внешнее коммутационное устройство, такое как таймер.
- В случае несоблюдения пользователем условий настоящей инструкции компания-производитель не несет ответственности за вред, причиненный вам и вашему имуществу.

# Технические характеристики

06

Мощность	1000 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Ёмкость основной чаши	1.2 л
Объём блендера	1.5 л
Ёмкость кофемолки	0.35 л
Количество скоростей	2 + импульсный режим
Тип управления	Механическое
Материал лезвий	Нержавеющая сталь
Материал ножа для теста	Пластик
Материал корпуса	Пластик
Материал чаши для блендера	Стекло
Максимальная вместимость сухих продуктов	2.1 л
Длина кабеля	1.2 м
Размеры с упаковкой (ДхШхВ)	485x280x400 мм
Гарантийный срок	1 год

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 останутся актуальными.

# Комплектация

07



1	Моторный блок с регулятором скорости
2	Пластиковая чаша с крышкой
3	Стержень для чаши
4	Толкатель
5	Блендер с крышкой
6	Кофемолка
7	Пластиковая пластина для лезвий
8	Лезвия
9	Нож для теста
10	Нож для измельчения
11	Диск эмульгатор
12	Лопатка

## Описание основных комплектующих

08



### МОТОРНЫЙ БЛОК С РЕГУЛЯТОРОМ СКОРОСТИ

На моторный блок непосредственно происходит установка чаши комбайна, блендера и кофемолки. Также на нем размещен регулятор скорости.



### ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК

Также в левой части корпуса моторного блока предусмотрен выдвижной ящик, который позволяет хранить в одном месте такие острые элементы, как лезвие ножа из нержавеющей стали/лезвие для нарезки жюльеном/лезвие для нарезки картофеля, нож для измельчения.

Хранение в выдвижном ящике обезопасит детей, предупредит потерю насадок и поможет поддерживать порядок на кухне.



### ЧАША КОМБАЙНА

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 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

09

- 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.
- 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

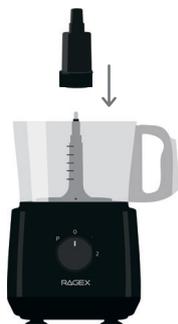
# 10

## ВАРИАНТЫ СБОРКИ УСТРОЙСТВА И ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

### 1. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ

1		<p>Установите тонкую часть стержня комбайна на моторный блок.</p>
2		<p>Далее установите основную чашу комбайна на моторный блок, повернув ее по часовой стрелке до щелчка.</p>

3



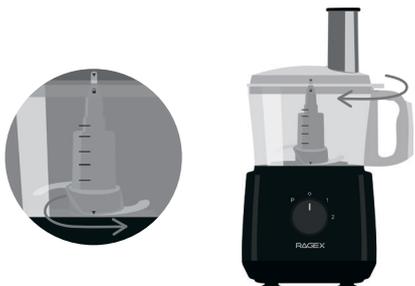
Установите вторую (более широкую) часть стержня сверху.

4

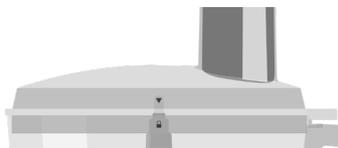


**Аккуратно извлеките насадку-нож для измельчения из защитного чехла.** При извлечении держитесь пальцами за черное пластиковое кольцо-основание. Не касайтесь лезвий!

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.**



**В любых режимах использования следите за правильной фиксацией крышки комбайна. ВАЖНО! Комбайн не запустится, если крышка не закрыта или закрыта не до щелчка, а также, в случае, если неправильно установлена чаша.**

Крышка закрывается поворотом по часовой стрелке до щелчка. При этом метка-треугольник становится ровно над значком «замок».

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 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 двигался медленно, поверните регулятор на уровень «1».
- Если вам нужно, чтобы кухонный комбайн двигался быстро, 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 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
Мясо	< 2x2 см без кости	250 г	макс. 2 мин	Скорость 2 / Импульс «Р»

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

**Для окрытия 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.

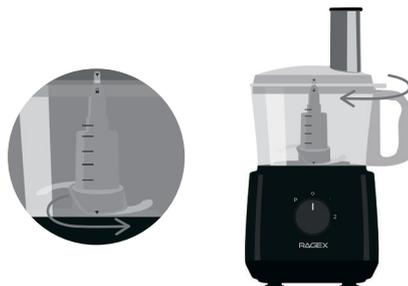
Единственное отличие в процессе сборки – это сам нож. Вместо ножа из нержавеющей стали возьмите пластиковый нож для замешивания теста. Установите пластиковую насадку-нож на стержень комбайна. Поверните против часовой стрелки для ее фиксации.

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 3 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 – 150 г Вода – 69 мл Маргарин – 3.5 г Сахар – 3.5 г Соль – 1.8 г Порошок для выпечки – 1 г	1.5-2 мин	Скорость 1
Тесто для торта	Яйца – 3шт. Маргарин – 150 г Сахар – 150 г Мука – 150 г Порошок для выпечки – 3 г	Макс. 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 и 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 водной среде (например, в яичном желтке или уксусе).

Ингредиенты	Количество	Время обработки	Скорость
Взбиваем сливки	200 мл	Макс. 1 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.

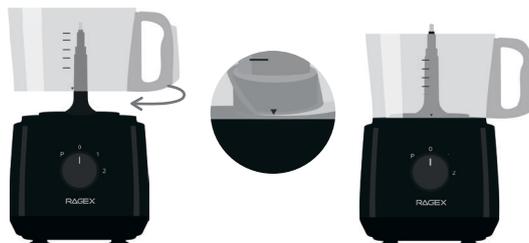
Работа в этом режиме идеально подойдет для заготовок для салата, гарниров, запеканок, картофеля фри и многого другого.

- **Сборка комбайна с диском**

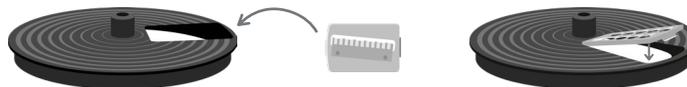
Установите тонкую часть стержня комбайна на моторный блок.



Далее установите основную чашу комбайна на моторный блок, повернув ее по часовой стрелке до щелчка.



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 на регуляторе и равномерно надавите на толкатель, загружая продукт – никогда не допускайте попадания пальцев в подающую трубку.

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



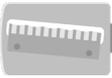
**Во избежание перегрева устройства, не допускайте работу комбайна более 3 минут за раз в режиме работы с пластиковым диском с насадками.**

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

- 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
	Для нарезки картофеля фри		

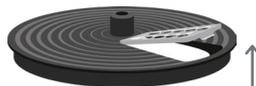
- Рекомендации по использованию

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.



## 5. БЛЕНДЕР

- Сборка блендера

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



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

- **Работа с блендером**

Поместите продукты для измельчения в чашу.

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

Перед обработкой нарежьте твердые ингредиенты на более мелкие кусочки. Для получения большого количества ингредиентов **засыпайте небольшие порции 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 л**, чтобы избежать проливания.

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

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



**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).

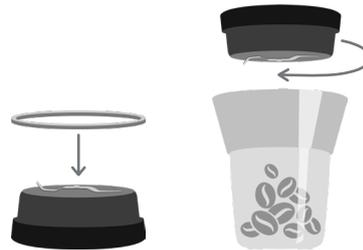
Если результат не устраивает, выключите прибор и перемешайте ингредиенты лопаткой. Далее для наилучшего результата обработки, **используйте скорость «2» или импульсную скорость «P».**

## 6. КОФЕМОЛКА

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

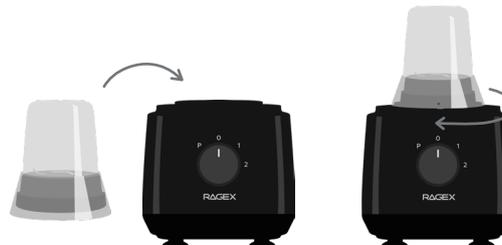
Максимальная загрузка продуктов – 30 г.

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.

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

# Возможные проблемы и пути решения

# 24

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	<ul style="list-style-type: none"><li>• На чаше для обработки и блендере имеется предохранительный выключатель. Убедитесь, что чаша и крышка надежно зафиксированы на месте.</li><li>• Возможно превышено максимальное время непрерывной работы. Обязательно дайте комбайну остыть до комнатной температуры (10-30 минут).</li><li>• Если двигатель по-прежнему не запускается, проверьте шнур питания и розетку.</li></ul>
Лезвие для картофеля плохо обрабатывает картофель	<ul style="list-style-type: none"><li>• Всегда очищайте диск измельчителя от застрявшего картофеля перед дальнейшей обработкой.</li></ul>
Мотор замедляется при смешивании теста	<ul style="list-style-type: none"><li>• Количество теста может превышать максимальную вместимость. Удалите половину и обработайте двумя порциями. Максимальное количество муки в любом рецепте не должно превышать 200 г.</li></ul>
Тесто слишком сухое	<ul style="list-style-type: none"><li>• Запустите машину и добавляйте воду через приемную камеру в крышке по 1 столовой ложке за раз, пока тесто не приобретет нужную консистенцию.</li></ul>
Тесто слишком влажное	<ul style="list-style-type: none"><li>• Запустите машину и добавьте муку через приемную камеру в крышке, по 1 столовой ложке за раз, пока тесто не приобретет нужную консистенцию.</li></ul>
Двигатель замедляется когда рубит мясо	<ul style="list-style-type: none"><li>• Количество мяса может быть слишком большим. Удалите половину и обработайте двумя порциями.</li><li>• Для достижения наилучшего результата перед обработкой срежьте с мяса жир.</li></ul>
Вибрирует/движется во время обработки	<ul style="list-style-type: none"><li>• Очистите и высушите резиновые ножки в нижней части устройства.</li><li>• Также убедитесь, что максимальное количество ингредиентов не превышено.</li></ul>

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			
	✗	✗	✓

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

## **Хранение и транспортировка**

27

- 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 КG417/033.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 КG417/033.Д.0010790

**Срок действия:** от 16.03.2023 до 15.03.2028

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Модель: R103-000

Гарантия: 1 год

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](http://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](http://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](mailto: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:** 2 года

**Срок гарантии:** 1 год

**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!