

**RAGEX**

КУХОННЫЙ КОМБАЙН R105-110

# RAGEX

Привет! Я ваш новый кухонный комбайн RAGEX и я стану сильными руками на вашей кухне! Моя мощная мясорубка быстро измельчает мясо, миксер замешивает идеальное тесто и взбивает крем для самых вкусных десертов. А еще у меня есть овощерезка, чтобы вы могли быстро нарезать или натереть овощи, сделать заготовки.

Далее я расскажу вам, как со мной обращаться, чтобы я радовал вас быстрой работой и долго служил.

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	2. Замешивание с помощью планетарного миксера	17
Технические характеристики	06	• Сборка планетарного миксера	17
Комплектация	07	• Работа с планетарным миксером	19
Описание комплектующих	09	Возможные проблемы и пути их решения	21
Перед началом использования	10	Уход	23
Использование	11	Хранение и транспортировка	24
1. Измельчение мяса с помощью мясорубки	11	Утилизация	25
• Сборка мясорубки	11	Сертификат соответствия	26
• Работа с мясорубкой	13	Декларация соответствия	26
• Сборка мясорубки с насадкой для колбас или сосисок	14	Гарантийное обслуживание	27
• Использование мясорубки с насадкой для колбас или сосисок	15		
• Сборка мясорубки с насадкой для кеббе	16		
• Использование мясорубки с насадкой для кеббе	16		

# 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 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.
- Запрещается погружать корпус устройства в воду и другие жидкости. **Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса,** на кабель питания, не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
- Не прикасайтесь к чаше и внутренним частям устройства во время его работы, не помещайте в чашу устройства посторонние предметы.
- 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.
- Перед сменой аксессуаров, обслуживанием или очисткой прибора необходимо выключить прибор и отсоединить его от сети питания, а также дождаться полной остановки лезвий.
- После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась вблизи огня или воды.
- Количество ингредиентов не должно превышать отметку MAX.
- 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

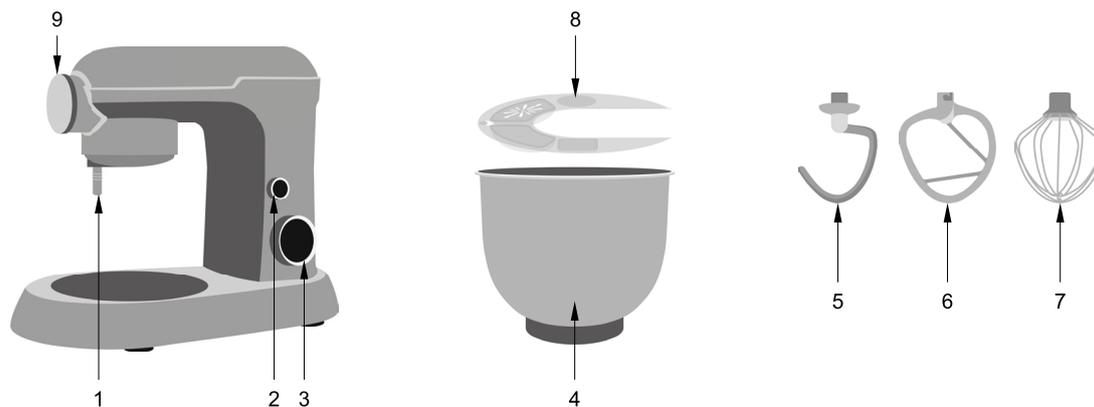
06

Мощность	1500 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Ёмкость основной чаши	4 л
Материал корпуса	Пластик
Материал чаши планетарного миксера	Нержавеющая сталь
Материал насадок миксера	Нержавеющая сталь
Материал мясорубки, ножа, шнека, насадок-решёток	Алюминий
Материал овощерезки	Пластик
Количество скоростей	10
Время непрерывной работы миксера, мясорубки	До 5 минут
Класс защиты от поражения электрическим током	I
1 скорость	70 об/мин
10 скорость	230 об/мин
Вес товара	4.2 кг
Вес товара с упаковкой	5.6 кг
Размеры товара (ДхШхВ)	370х300х270 мм
Размеры товара с упаковкой (ДхШхВ)	420х360х300 мм
Гарантийный срок	1 год

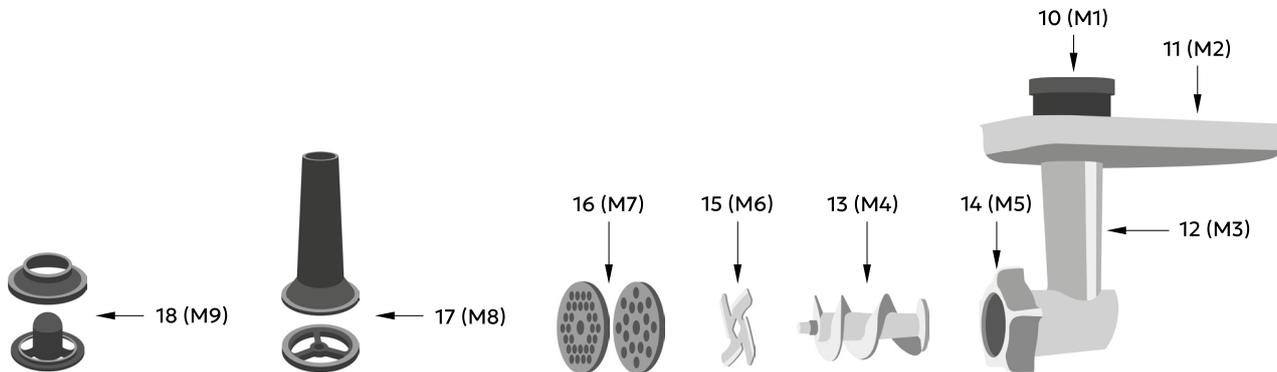
Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Правила безопасности для пользования устройством при этом остаются актуальными.

07

## Комплектация



1	Вал	6	Венчик для перемешивания
2	Кнопка подъема верхней части корпуса	7	Венчик для взбивания
3	Регулятор скорости	8	Крышка чаши
4	Чаша	9	Передняя защитная крышка
5	Крюк для теста		



10	Толкатель (M1)	15	Нож (M6)
11	Лоток для мясорубки (M2)	16	Решетки с отверстиями (M7)
12	Корпус мясорубки (M3)	17	Насадка для сосисок (M8)
13	Шнек (M4)	18	Насадка для кеббе (M9)
14	Гайка зажимная (M5)		

## Описание основных комплектующих

09



### МОТОРНЫЙ БЛОК С РУЧКОЙ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ

На моторный блок устанавливаются части мясорубки, планетарного миксера, а также осуществляется управление скоростью работы устройства.



### ЧАША ПЛАНЕТАРНОГО МИКСЕРА С КРЫШКОЙ

Здесь вы можете замешивать различные продукты с помощью таких насадок, как крюк для теста, венчик для перемешивания и венчик для взбивания.

Подробнее о работе с миксером и его насадках вы найдете информацию в разделе **«Использование – Работа с миксером»**.



### 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»**.

# 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 крышки, чашу миксера, все насадки, ножи и составные части мясорубки (можно использовать привычные средства для мытья посуды). 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 новый кухонный комбайн может издавать запах пластика. Запах пластика – это нормальное явление для новой техники, он исчезает после нескольких использований. Запах связан с обгоранием смазки, он не влияет на работу прибора.

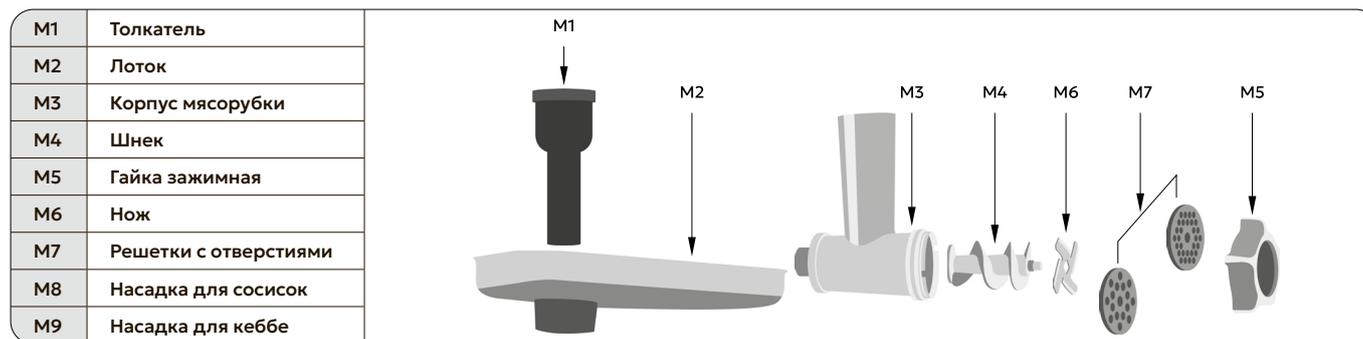
# Использование

11

Варианты сборки устройства и описание работы

## 1. Измельчение мяса с помощью мясорубки

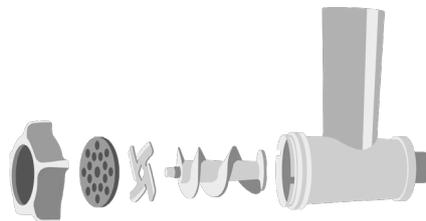
### • Сборка мясорубки



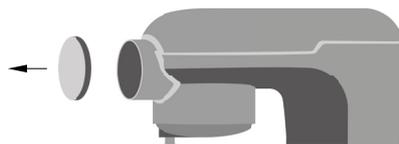
Для сборки мясорубки установите нож (M6) на шнек (M4), выберите решетку с отверстиями нужного диаметра (M7, один из двух диаметров), и затяните конструкцию зажимной гайкой (M5) на корпусе мясорубки (M3).



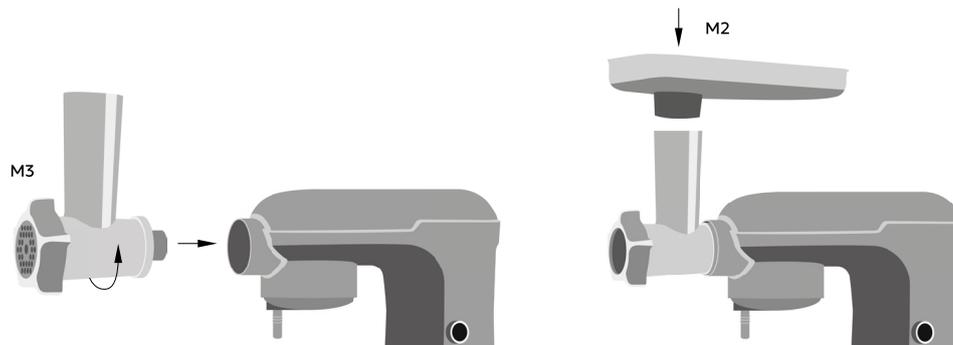
Не зажимайте гайку (M5) слишком сильно, т.к. это может привести к поломке редуктора и конвектора мясорубки.



Снимите переднюю защитную крышку (9) с моторного блока.



Удерживая собранную мясорубку (M3), подсоедините ее к валу и **поверните против часовой стрелки**, чтобы зафиксировать.



Совместите отверстие лотка (M2) с подающим отверстием мясорубки (M3) и установите его на место.

- **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 (M2). Рекомендованный размер кусочков мяса – кубики 2.5 см.



Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите регулятор скорости (3) на нужную скорость (рекомендовано на уровне 8~10), выложите мясо на лоток (M2) и постепенно добавляйте его в отверстие для подачи. Пожалуйста, при подаче мяса в мясорубку используйте толкатель (M1).



**Избегайте попадания пальцев и инородных предметов в движущиеся элементы мясорубки. Не используйте мясорубку непрерывно более 5 минут. В течение 5 минут мясорубка может произвести до 3 кг фарша.**

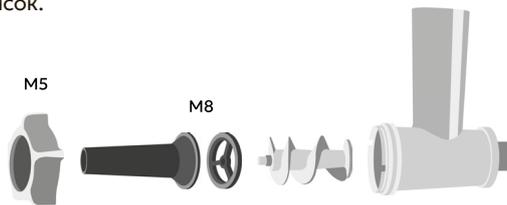
После использования переключите регулятор скорости на «0» и выньте вилку из розетки.



**При работе с мясорубкой функцию параллельной работы планетарного миксера отключить невозможно. Вал, к которому крепятся насадки миксера, будет вращаться. Это особенность конструкции модели.**

- **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 ингредиенты, указанные в вашем рецепте. Затем приступите к сборке мясорубки с насадкой для сосисок.

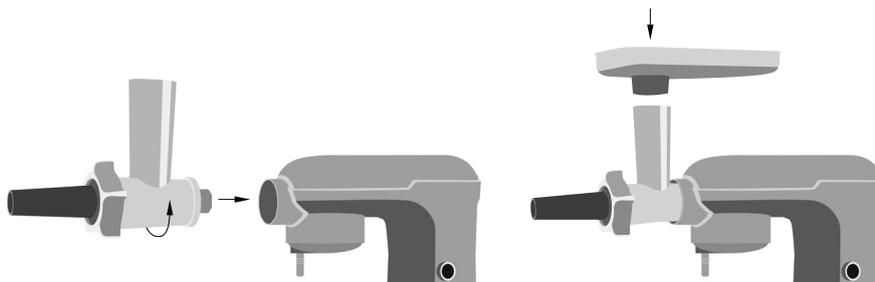


Зафиксируйте насадку (M8) с помощью гайки (M5). Убедитесь, что насадка плотно прилегает к корпусу и не болтается.



**Не зажимайте гайку (M5) слишком сильно, т.к. это может привести к поломке редуктора и конвейера мясорубки.**

Удерживая собранную мясорубку (M3), подсоедините ее к валу и **поверните против часовой стрелки**, чтобы зафиксировать.



Совместите отверстие лотка (M2) с подающим отверстием мясорубки (M3) 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.

- **Пример рецепта для приготовления сосисок**

**Ингредиенты:**

- 1 кг фарша
- 16 г соли
- 70 г сахара
- 85 мл кленового сиропа
- 2 г белого перца
- 7 г чесночного порошка
- 5 г «пять специй»
- 7 г красного перца
- 15 г черного перца
- 50 г картофельного крахмала
- 90 мл желтого рисового вина

**Процесс:**

1. Перемешайте фарш и оставьте его мариноваться на 1 час.
2. Подключите и настройте прибор для приготовления сосисок.
3. Используйте регулятор скорости на уровне 3-6.

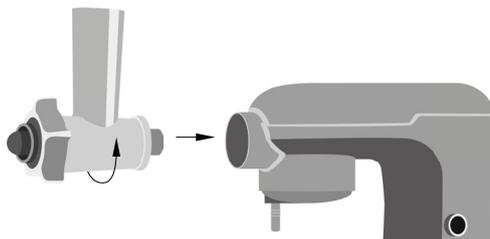
**Не используйте прибор непрерывно более 5 минут подряд.**

- **Сборка мясорубки с насадкой для кеббе**

Зафиксируйте насадку (М9) с помощью гайки (М5). Убедитесь, что насадка плотно прилегает к корпусу и не болтается.



Удерживая собранную мясорубку (М3), подсоедините ее к валу и **поверните против часовой стрелки**, чтобы зафиксировать.



- **Использование мясорубки с насадкой для кеббе**

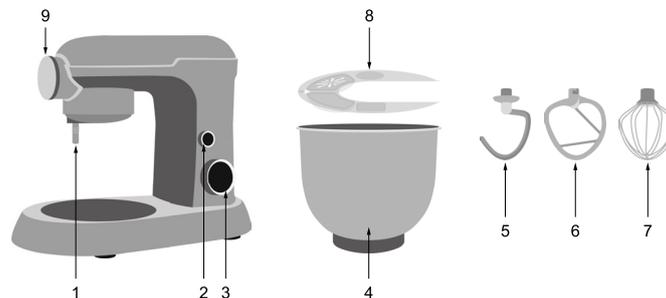
Основное предназначение такой насадки заключается в создании продолговатых колбасок из мясного фарша с начинкой.

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.

## 2. Замешивание с помощью планетарного миксера

- Сборка планетарного миксера



1	Вал	6	Венчик для перемешивания
2	Кнопка подъема верхней части корпуса	7	Венчик для взбивания
3	Регулятор скорости	8	Крышка чаши
4	Чаша	9	Передняя защитная крышка
5	Крюк для теста		

**ШАГИ 1-2.** Установите кухонный комбайн на ровную, чистую и сухую поверхность, нажмите на верхнюю часть прибора и на кнопку подъема верхней части корпуса (2). Верхняя часть корпуса автоматически поднимется.

**ШАГ 3.** Поместите ингредиенты в чашу для смешивания, затем установите чашу на платформу моторного блока. Чтобы зафиксировать чашу, вращайте её по часовой стрелке, пока чаша не будет зафиксирована в замке.

**ШАГ 4 и 5.** Установите необходимую насадку (5), (6) или (7) на вращающийся вал планетарного миксера и поверните на четверть оборота против часовой стрелки, чтобы её зафиксировать.

**ШАГ 6.** Опустите верхнюю часть комбайна, **нажав сверху на переднюю часть и на кнопку подъёма верхней части** (после чего кнопка (2) автоматически заблокируется). Установите крышку чаши, как это указано на рисунке шага 6.



Комбайн не включится, если верхняя часть поднята и, если кнопка подъёма верхней части комбайна не защёлкнулась до конца. Пожалуйста, проверьте правильность выполнения всех шагов, если устройство не запустилось.



ШАГ 1



ШАГ 2



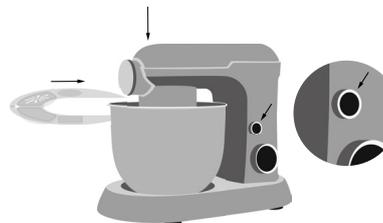
ШАГ 3



ШАГ 4



ШАГ 5



ШАГ 6

- **Работа с планетарным миксером**

Вставьте вилку прибора в розетку. **Поверните регулятор скорости (3) на требуемую скорость**, после чего начнется перемешивание продуктов, находящихся в чаше.

Советы по выбору скорости и продолжительности замешивания представлены в таблице ниже.

Масса смеси не должна превышать 1 кг.

Насадка	Изображение	Скорость	Время (мин)	Максимальное количество продуктов	Советы по использованию
Крюк для теста		1-6	3-5	685 г муки + 315 мл воды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Запустите миксер на 1 скорости на 10 с.</li> <li>• Перейдите на 2 скорость и работайте в течение 20 с.</li> <li>• Затем установите 3 скорость и продолжайте замешивание в течение 30 с.</li> <li>• После этого переключитесь на 5-6 скорость и замешивайте еще 2-5 мин, чтобы образовался комок теста.</li> </ul>
Венчик для перемешивания		1-7	3-10	660 г муки + 840 мл воды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сначала смешивать на скорости 1-2 в течение 30с.</li> <li>• Затем увеличить до скорости 3-7 и продолжать смешивать более 2 мин 30 с.</li> </ul>
Венчик для взбивания		8-10	3-10	Взбивание яичных белков (минимум 3 яичных белка)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите скорость на 8-10 и взбивайте в течение 3 мин.</li> </ul>

**Для остановки процесса** перемешивания, поверните ручку скорости (3) обратно на передачу «0».

Для извлечения чаши после перемешивания, дождитесь остановки движущихся деталей.

После остановки **нажмите на верхнюю часть прибора, нажмите кнопку подъема (2), поднимите верхнюю часть корпуса**, поверните чашу для смешивания против часовой стрелки, снимите чашу и выложите тесто.

20

# Возможные проблемы и пути решения

# 21

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

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Прибор внезапно перестал работать во время использования	<ul style="list-style-type: none"><li>Возможно, из-за долгой непрерывной работы прибор перегрелся, либо температура в помещении слишком высокая, что также привело к перегреву.</li><li>В данном случае автоматика отключает прибор на время, для остывания.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Установите регулятор скорости на «0».</li><li>Отключите питание, подождите, пока прибор остынет, после чего его можно снова запустить (обычно требуется 15-30 минут, время охлаждения зависит от температуры в помещении).</li></ul>
При повороте регулятора скорости прибор не запускается	<ul style="list-style-type: none"><li>Отсутствует контакт вилки с розеткой.</li><li>Не до конца зафиксирована верхняя часть прибора.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Убедитесь, что вилка питания вставлена в розетку.</li><li>Убедитесь, что верхняя часть устройства опущена до конца, попробуйте поднять и снова ее опустить, нажав при этом на кнопку подъема верхней части корпуса. Кнопка должна автоматически зафиксироваться щелчком.</li></ul>
Чрезмерный шум при работе прибора или специфический звук	<ul style="list-style-type: none"><li>На высокой скорости машина будет работать громче, чем на низкой.</li><li>Превышен максимально допустимый объем продуктов, что приводит к перегрузке комбайна.</li><li>Прибор долгое время работает без перерыва.</li><li>Специфический звук в корпусе нового комбайна может быть вызван распределением заводской смазки.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Выберите подходящую скорость для перемешивания продуктов в соответствии с рекомендациями.</li><li>Уменьшите количество продуктов. Масса смеси для планетарного миксера не должна превышать 1 кг. В случае работы с густым тестом количество муки в рецепте не должно превышать 600 г.</li><li>Если напряжение нестабильное, подождите, пока напряжение стабилизируется.</li><li>Остановите работу с прибором на 15-30 минут.</li><li>Проблема исчезает самостоятельно через некоторое время использования прибора.</li></ul>

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Посторонний запах пластмассы при работе недавно купленного комбайна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Является нормальным для нового устройства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятельно исчезает после нескольких использований.</li> </ul>
Скорость работы прибора падает или скорость нестабильна	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Низкая температура в помещении приводит к затвердеванию смазки в машине.</li> <li>• Обрабатываемые ингредиенты слишком твердые или их слишком много, что приводит к слишком большой нагрузке на прибор.</li> <li>• Нестабильное или низкое напряжение в сети.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Снимите чашу и дайте прибору поработать на холостом ходу в течение 5 минут, чтобы смазка в машине размягчилась и скорость работы восстановилась.</li> <li>• Уменьшите количество продуктов. Масса смеси для планетарного миксера не должна превышать 1 кг. В случае работы с густым тестом количество муки в рецепте не должно превышать 600 г.</li> <li>• Повторите использование, когда напряжение станет стабильным.</li> </ul>
Машина раскачивается и трясется при работе	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На приборе не установлены ножки на основании.</li> <li>• Устройство установлено не на ровной гладкой поверхности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что ножки установлены на основании прибора.</li> <li>• Поставьте прибор на гладкую, плоскую и стабильную поверхность для дальнейшего использования.</li> </ul>
Верхняя часть прибора не может зафиксироваться в основании после надевания защитной крышки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что крышка от брызг установлена на место, а миксерная чаша собрана.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните крышку от брызг и установите ее на место.</li> <li>• Также установите ёмкость для смешивания на место.</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.
- Не замачивайте аксессуары в течение длительного времени в моющих средствах.



После мытья вытрите чашу, крышку и насадки другие элементы сухим полотенцем или просушите их на воздухе.  
**Никогда не оставляйте ножи, насадки мясорубки во влажном виде.**

- Вращающийся вал во время работы может потемнеть. Это связано с высокой скоростью работы и трением во время работы прибора. После каждого использования, рекомендуется очищать вал от потемнения.
- При очистке вала, обратите внимание на острые элементы, чтобы не пораниться.



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

- Вы можете использовать оливковое масло для нанесения на поверхность лезвия, пластину ножа и чашу для смешивания, чтобы обеспечить их сохранность и избежать окисления.



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

Пожалуйста, **не кладите лоток, корпус и насадки мясорубки, а также насадки планетарного миксера в посудомоечную машину для чистки.**

Чашу планетарного миксера и насадки для овощерезки из нержавеющей стали допустимо мыть в посудомоечной машине, используя режим с более низкой температурой, например ECO.

## **Хранение и транспортировка**

- Храните устройство в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.
- Чтобы не повредить кабель питания, не наматывайте его на корпус. Всегда расправляйте кабель после использования.
- 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

# 25

- 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: R105-110

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



**Срок службы:** 2 года

**Срок гарантии:** 1 год

**EAC** товар  
сертифицирован

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