

RAGEX

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, прежде чем обращаться в магазин, рекомендуем связаться с нашим отделом заботы о клиентах:

care@ragexstore.ru
+7 (925) 488-56-92 (Whatsapp, Telegram)

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

ОБЗОР УСТРОЙСТВА

Название деталей мясорубки.....	4
Примечания по использованию.....	5

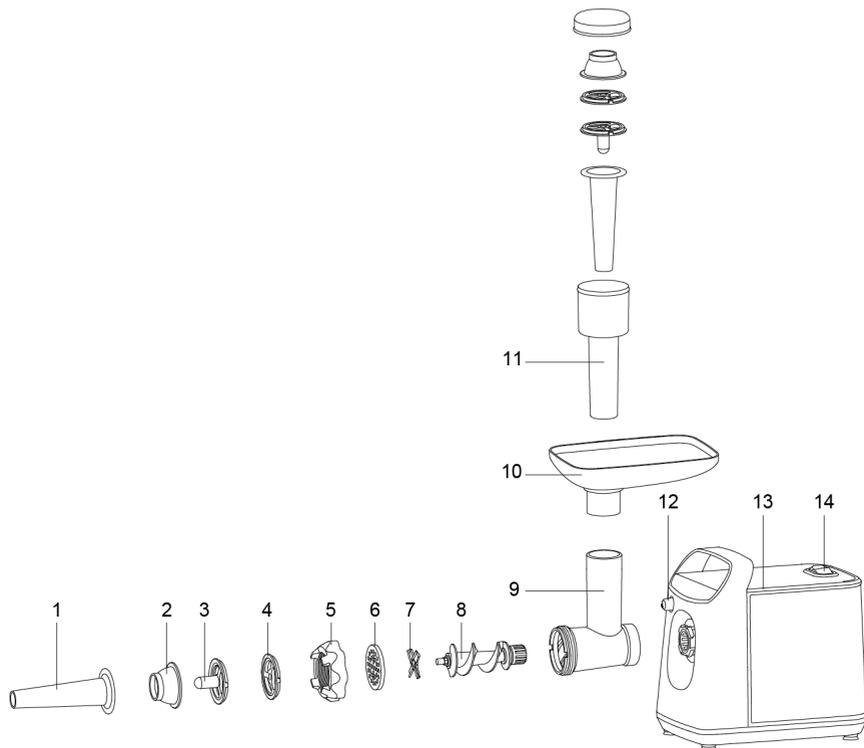
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Инструкция. Этапы сборки мясорубки.....	6
Приготовление колбасы.....	7
Комплект для слайсера/измельчителя.....	7
Очистка и техническое обслуживание.....	8
Мясной фарш.....	9
Функция реверс.....	10
Меры при неисправности.....	10

ПРОЧЕЕ

Хранение.....	11
Утилизация.....	11
Электронная гарантия.....	12
Информация о сертификате соответствия.....	13
Информация о декларации соответствия.....	13

НАЗВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ МЯСОРУБКИ



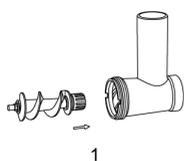
1	Насадка для приготовления сосисок	8	Металлический шнек
2	Насадка для приготовления кеббе (часть а)	9	Приемная камера
3	Насадка для приготовления кеббе (часть б)	10	Загрузочный лоток
4	Нож подрезной	11	Толкатель
5	Кольцевая (накидная) гайка	12	Кнопка блокировки
6	Решетка с мелкими отверстиями	13	Мясорубка
7	Четырехлопастный нож	14	Кнопка переключения/реверса

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

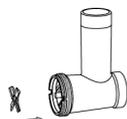
- Перед первым использованием мясорубки удалите весь упаковочный материал, протрите корпус чистой влажной тряпкой, затем повторно вытрите его сухой тряпкой насухо. Все съемные детали, которые будут контактировать с продуктами, тщательно промойте сначала теплым мыльным раствором, затем теплой чистой водой, после чего протрите их сухой тряпкой насухо. Для очистки частей съемных элементов мясорубки температура вода должны быть не более 40 градусов.
- **ВНИМАНИЕ!** Категорически запрещено попадание воды внутрь корпуса мясорубки!
- **ВНИМАНИЕ!** Производите сборку и разборку мясорубки только после её отключения от электрической сети!
- Установите корпус мясорубки на ровную устойчивую горизонтальную поверхность.
- Перед использованием мясорубки необходимо убедиться, что частота и рабочее напряжение прибора указанные на заводской табличке соответствуют вашей электрической сети.
- Перед использованием убедитесь, что мясорубка не повреждена, а все элементы установлены правильно.
- Перед подключением питания убедитесь, что мясорубка находится в выключенном состоянии.

ИНСТРУКЦИЯ ЭТАПЫ СБОРКИ МЯСОРУБКИ

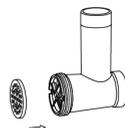
1. Возьмите в одну руку приемную камеру и металлический шнек – в другую (рис. 1).
2. Положите четырехлопастный нож на шнек. Лезвие ножа должно быть обращено наружу. Будьте внимательны при установке ножа, чтобы не порезаться при сборе мясорубки (рис. 2).
3. Установите решетку с отверстиями. На решетке есть зазор, который должен совпадать с зазором на приемной камере (рис. 3).
4. Закрутите поверх решетки накидную фиксирующую гайку. Направление по часовой стрелке закручивает гайку, против часовой – ослабляет. Не закручивайте гайку слишком плотно (рис. 4).
5. В основной блок мясорубки вставьте собранную приемную камеру. Слегка наклоните головку мясорубки и вверните ее в основной блок (рис. 5 и 6).



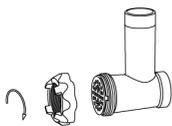
1



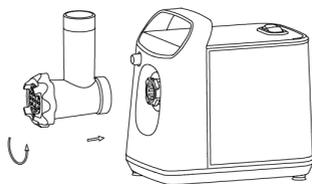
2



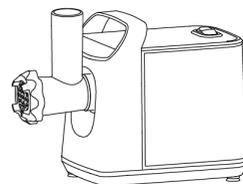
3



4



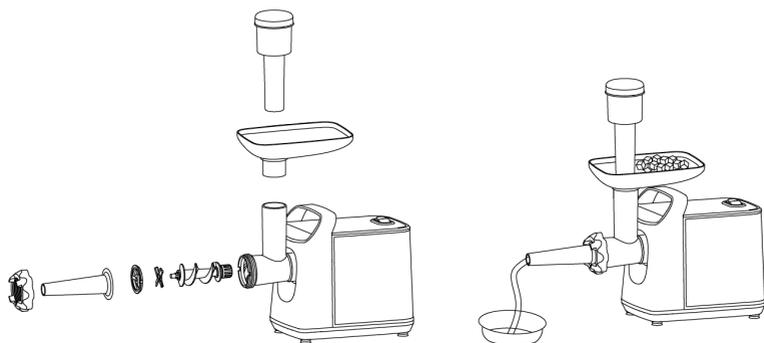
5



6

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

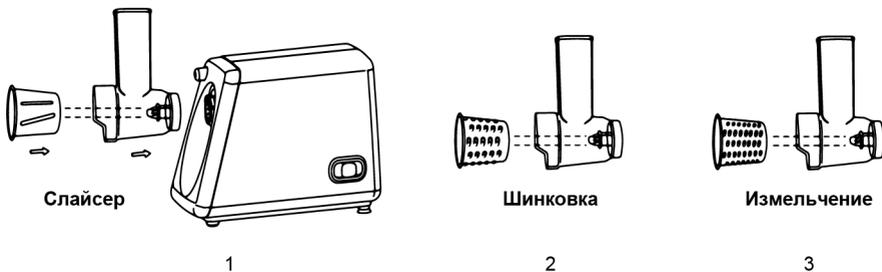
Как показано на рис. 8, поместите накидную гайку на насадку для приготовления сосисок. Поддерживайте насадку одной рукой, а другой – кладите маринованное мясо в лоток. При необходимости участвовать в приготовлении сосисок/колбасок могут двое людей.



8

КОМПЛЕКТ ДЛЯ СЛАЙСЕРА/ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Ознакомьтесь с инструкциями (рис. 1-рис. 3) для установки комплекта слайсера/измельчителя. Будьте особенно осторожны при установке режущих элементов, чтобы предупредить травмирование пальцев рук.



1

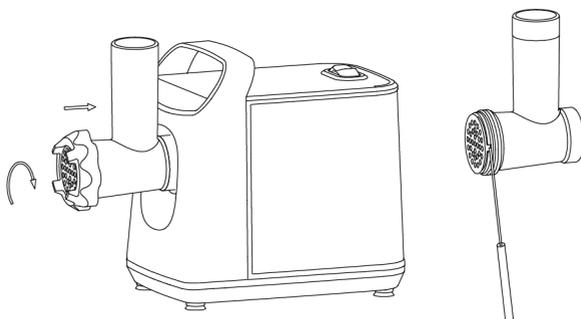
2

3

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Разборка

1. По окончании работы отключите мясорубку, а затем выньте вилку из розетки.
2. Нажмите кнопку блокировки, как показано стрелкой на рис. 9. Поверните приемную камеру против часовой стрелки, чтобы отсоединить ее от основного устройства.



9

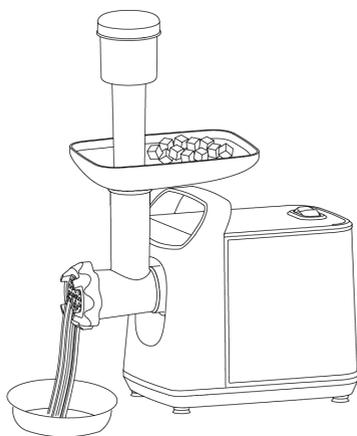
3. Отвинтите накидную гайку мясорубки. При извлечении ножа будьте аккуратны, чтобы не поранить руку.
4. Выньте из приемной камеры съемные элементы, тщательно вымойте все съемные детали мясорубки в мыльном растворе, затем промойте в чистой проточной воде и вытрите насухо. Не используйте воду температурой более 40 градусов.
5. Внешнюю поверхность мясорубки можно протереть влажной тканью. Категорически запрещается погружать основное устройство в воду или под кран.
6. После чистки все режущие детали (сухие!) протрите мягкой тканью, смоченной в растительном масле. Это предотвратит образование ржавчины.

ВНИМАНИЕ! Запрещается погружать корпус мясорубки в воду и другие жидкости! Это приведет к поломке мотора мясорубки, короткому замыканию, пожару.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать для чистки прибора горячую воду, растворитель, бензин, спирт, керосин, стиральный порошок, абразивные чистящие средства, щелочные моющие средства, кислоту и любые другие вещества, которые могут повредить покрытие деталей и корпуса мясорубки.

МЯСНОЙ ФАРШ

1. Нарезьте свежее мясо на куски, максимальный размер 20 мм x 20 мм x 60 мм. Убедитесь, что из мяса полностью удалены кости, ребра, кожа и жир.
2. Вставьте шнур питания в розетку и нажмите кнопку «Переключить».
3. Положите мясо в лоток. Измельченное мясо проталкивайте в приемную камеру только с помощью толкателя (рис. 7). Не используйте другую посуду, чтобы протолкнуть мясо в мясорубку.
4. После завершения работы нажмите кнопку «Переключить», чтобы остановить работу мясорубки, и отсоедините вилку питания от розетки.



7

ФУНКЦИЯ РЕВЕРС

Если мясорубка отключается автоматически или мотор мясорубки продолжает работать, но фарш не выходит из режущей сетки, значит, приемная камера и шнек мясорубки забились.

1. Не отключая мясорубку от электросети, нажмите кнопку реверса, чтобы запустить обратный ход шнека.
2. Шнек начнет вращаться в обратном направлении, позволяя быстро очистить горловину мясорубки от застрявших продуктов.

ВНИМАНИЕ! Если функция реверса не помогает очистить горловину мясорубки полностью, отключите прибор от электросети, разберите горловину и прочистите ее вручную.

- Храните мясорубку в прохладном, сухом месте, недоступном для детей.
- Для вашего здоровья при хранении изделия убедитесь, что оно чистое и сухое.
- Не мойте основной блок в посудомоечной машине.

Источник питания: 220-240 В, 50/60 Гц

Мощность: 3000 Вт

МЕРЫ ПРИ НЕИСПРАВНОСТИ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Мясорубка не режет, а мнет мясо	Неправильная регулировка нажима гайки	Выключить электродвигатель, вынуть решетки, ножи и шнек, очистить их от жил и пленок, установить на место и отрегулировать зажимную гайку
Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя	Нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой	Ослабить нажим гайки

Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи	Затупились ножи и решетки, неплотное прилегание ножей и решеток	Заточить и притереть ножи и решетки
Появление гула и сильного шума	Причина в работе подшипников	Потребуется разбор устройства, чтобы определить причину, если подшипник не вращается, его надо заменить

ХРАНЕНИЕ

- Всегда отключайте мясорубку от сети перед хранением.
- Перед хранением убедитесь, что мясорубка остыла и высохла.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

УТИЛИЗАЦИЯ



Бывшие в употреблении бытовые электроприборы:

1. Если вы больше не хотите пользоваться своим электроприбором, бесплатно сдайте его на склад вторичной переработки бывших в употреблении электроприборов.
2. Использованные электроприборы не должны попадать в бытовой мусор (см. символ).

Дальнейшие инструкции по утилизации:

1. Верните электроприбор в таком состоянии, чтобы это не повлияло отрицательно на его последующее повторное использование или переработку отходов. Необходимо заранее извлечь батарейки и избегать разрушения деталей, содержащих жидкости.
2. Электроприборы могут содержать вредные вещества. Неправильное обращение с прибором или его повреждение могут привести к проблемам со здоровьем, загрязнению воды или грунта при последующей утилизации прибора.

ЭЛЕКТРОННАЯ ГАРАНТИЯ

Гарантийное обслуживание производится изготовителем или официальным представителем при наличии гарантийного талона или зарегистрированной электронной гарантии. При использовании электронной гарантии бумажный гарантийный талон заполнять не нужно.

Зарегистрируйтесь и получите 1 год гарантии.

1. Перейдите по данному QR-коду:



Наведите камеру телефона и перейдите по ссылке

2. Заполните обязательные поля.
3. Поздравляем Вас! После регистрации вы получаете 1 год гарантии. Электронная гарантия онлайн является полным аналогом бумажному гарантийному талону и не требует дополнений.

К **не гарантийным** относятся следующие случаи:

- Наличие следов механических повреждений, следов воздействия агрессивных сред.
- Отсутствие гарантийных пломб, следы заливки жидкостями, пайки, перегрева.
- Механическое повреждение корпуса и компонентов устройства.
- Следы некачественного ремонта и прочие признаки вмешательства.

Срок выполнения гарантийного обслуживания может достигать 45 суток.

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: с 21.09.2023 по 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 №ВУ/112 11.01.ТР037 019.01 08087

Срок действия: с 20.09.2023 по 19.09.2028

ВНИМАНИЕ!

Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

Срок службы: 5 лет
Срок гарантии: 1 год

EAC товар
сертифицирован

Изготовитель: 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. Сделано в Китае.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:

ООО «КингПро», 109316 г. Москва, проспект Волгоградский 35, офис 101а.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РБ:

ЗАО «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск, пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 427.

ВКУС ПОД ТВОИМ КОНТРОЛЕМ

RageX — белорусский бренд, созданный как сочетание надежности, качества и доступности. Если вы цените функциональность и хотите, чтобы техника делала вашу жизнь комфортнее ежедневно, вы точно его оцените.

Наш бренд постоянно обновляет ассортимент, следуя за новейшими трендами с учетом потребностей наших клиентов. Мы стремимся предложить вам самые современные и инновационные решения для вашего дома.

Будем благодарны за фото-отзывы результатов вашей готовки, это нас вдохновляет.

Подписывайтесь на наши соц. сети и следите за новинками:

 [ragex_store](#)

 [ragexstore](#)

 [ragex_world](#)



[ragexstore.ru](#)