

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

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

ВВЕДЕНИЕ	
Техника безопасности.....	4
Дети и люди с ограниченными способностями.....	5
Специальные инструкции по технике безопасности..	5
ОБЗОР УСТРОЙСТВА	
Основные части и комплектующие.....	7
Инструкция по сборке.....	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	
Рекомендации по использованию.....	9
Функция блендера.....	10
Установка блендера.....	11
Процедуры разборки блендера после использования.....	12
Советы по использованию.....	12
Функция мясорубки.....	12
Советы по использованию.....	14
Приготовление колбасок.....	14
Приготовление полых колбасок «Кеббе» (зразы).....	15
Овощерезка.....	16
ПРОЧЕЕ	
Технические характеристики	19
Описание и разрешение частых проблем.....	18
Чистка прибора и комплектующих.....	19
Хранение.....	20
Утилизация.....	20
Электронная гарантия.....	21

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

---

Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочитайте инструкцию и сохраните ее. Если вы передаете этот прибор другим людям, передайте им также инструкцию по эксплуатации.

- Прибор предназначен исключительно для домашнего использования и по назначению. Данное устройство не предназначено для коммерческого использования. Не используйте его на открытом воздухе. Держите прибор вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, острых краев и влаги, никогда не окунайте его в жидкости. Не пользуйтесь прибором мокрыми руками. Если прибор влажный или в него попала жидкость – немедленно отключите его от сети. При чистке прибора отключайте его от источника электрического питания.
- Если прибор не используется – извлекайте из него прилагаемые комплектующие.
- Не эксплуатируйте прибор без присмотра. Если вы покидаете рабочее место, всегда выключайте прибор или вынимайте вилку из розетки (тяните за саму вилку, а не за провод).
- Регулярно проверяйте прибор и кабель на наличие повреждений. Не используйте прибор, если он поврежден. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированными специалистами.
- Используйте только оригинальные запасные части. Обратите особое внимание на «Специальные инструкции по технике безопасности».

## ДЕТИ И ЛЮДИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ

---

- Для обеспечения безопасности ваших детей, пожалуйста, храните всю упаковку (пластиковые пакеты, коробки и т.д.) в недоступном для них месте.

**ВНИМАНИЕ!** Не позволяйте маленьким детям играть с упаковкой, так как существует опасность удушения!

- Это устройство не является игрушкой. Дети не должны играть с прибором!
- При использовании аксессуаров «блендер» и «мясорубка», прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- При использовании насадки для взбивания и венчика прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они под наблюдением взрослых или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и старше и не находятся под присмотром.
- Прибором могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и, если они понимают связанные с этим опасности.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- При чистке или хранении отключите прибор и всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель), если прибор не используется, и снимайте прилагаемые аксессуары.

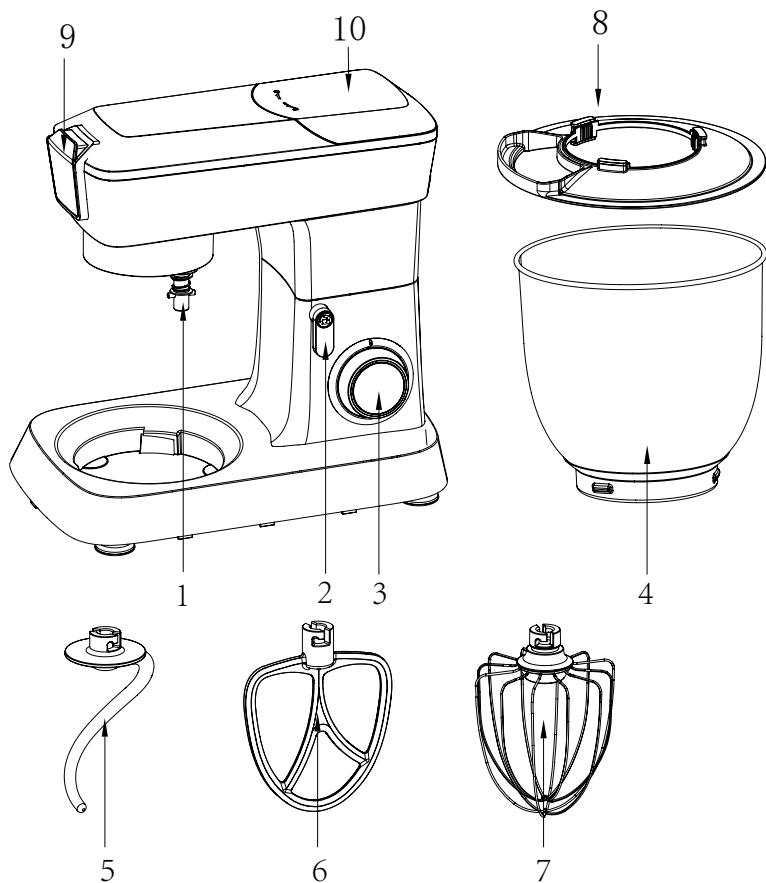
- Всегда отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Выключите прибор и отсоедините его от источника питания, прежде чем менять принадлежности или приближаться к движущимся деталям.
- Не используйте прибор не по назначению.

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности, связанной с непреднамеренным сбросом тепловой защиты, данный прибор не должен питаться через внешнее коммутационное устройство, например, таймер, или подключаться к цепи, которая регулярно включается и выключается коммунальными службами.

- Не вмешивайтесь в электрическую проводку прибора.
- Не вставляйте ничего во вращающиеся крюки во время работы машины.
- Установите машину на гладкую, ровную и устойчивую рабочую поверхность.
- Не вставляйте сетевую вилку машины в розетку, не установив все необходимые принадлежности.

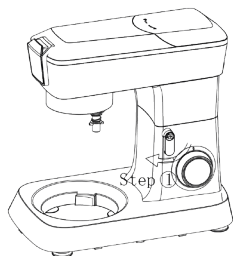
**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что движущиеся детали перестали вращаться, прежде чем снимать его с подставки.

## ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

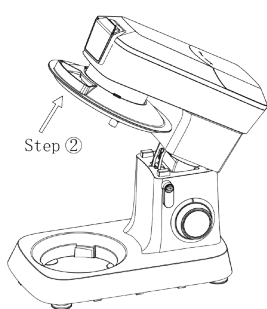


1	Вал	6	Венчик для перемешивания
2	Ручка подъема верхней части прибора	7	Венчик для взбивания
3	Регулятор скорости	8	Крышка чаши
4	Чаша	9	Передняя защитная крышка
5	Крючок для теста	10	Задняя защитная крышка

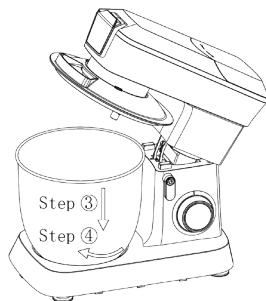
## ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ



PG1



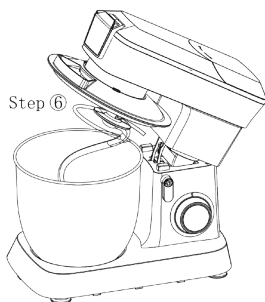
PG2



PG3



PG4



PG5



PG6

1. Перед первым использованием промойте аксессуары чистой водой, ополосните и высушите.
2. Установите машину на ровную, чистую и сухую поверхности, слегка придержите верхнюю часть прибора и поверните ручку подъема (2) (шаг 1). Верхняя часть прибора поднимется автоматически (рис. 1 и 2).
3. Установите крышку чаши (шаг 2), как это показано на рисунке 2.
4. Поместите продукты в чашу для смешивания, затем установите чашу на прибор. Прокрутите чашу по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее (шаги 3 и 4, рис. 3).
5. Не превышайте количество продуктов для смешивания – общий вес может выдержать до 900 г.




6. Установите необходимые аксессуары (5), (6) и (7) (одновременно можно использовать только один из трех) на выходной вал верхней части прибора (1) (шаг 5), надавите на насадку до упора, а затем поверните на четверть оборота против часовой стрелки до положения блокировки (шаг 6, рис. 4 и 5).
7. Опустите верхнюю часть прибора, после чего кнопка подъема (2) автоматически заблокируется (шаг 7, рис. 6).
8. Вставьте вилку прибора в розетку.
9. Отрегулируйте регулятор скорости (3) на требуемую скорость, после чего начнется перемешивание продуктов, находящихся в чаше.
10. Когда тесто/крем достигнут необходимой консистенции, поверните ручку скорости (3) обратно на передачу 0, чтобы завершить работу.
11. Для извлечения чаши после перемешивания, дождитесь остановки движущихся деталей, после чего придерживайте верхнюю часть прибора и поверните ручку подъема (2) по часовой стрелке, поднимите верхнюю часть корпуса, поверните чашу для смешивания против часовой стрелки, снимите чашу и выложите тесто.
12. Выключите прибор и отключите его от электросети, прежде чем менять комплектующие.

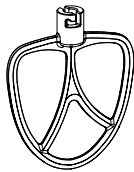
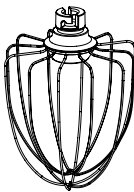
## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Советы по выбору скорости и продолжительности замешивания.

**Масса смеси не должна превышать 900 г.**

Насадка	Изображение	Скорость	Время (мин)	Максимальное количество продуктов	Советы по использованию
Крючок для теста		1-6	3-5	585 гр. муки + 315 мл. воды	1 скорость – 10 с 2 скорость – 20 с 3 скорость – 30 с 5-6 скорость – от 2 до 5 мин

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Венчик для перемешивания		1-7	3-10	660 гр. муки + 840 мл. воды	1-2 скорость – 30 с 3-7 скорость – 2 мин 30 с
Венчик для взбивания		8-10	3-10	Взбивание яичных белков (min 3 яйца)	8-10 скорость от 3 мин

## ФУНКЦИЯ БЛЕНДЕРА

- Блендер предназначен для смешивания продуктов. Используйте блендер для приготовления супов, соусов, молочных коктейлей, детского питания, овощей, напитков, десертов, пюре и т.д. Твердые продукты следует нарезать небольшими кусочками.

### ВНИМАНИЕ!

- Подключайте прибор к электрической сети только перед непосредственным использованием, после загрузки продуктов в блендер. Пожалуйста, перед началом работы убедитесь, что блендер правильно установлен, и крышка надежно закрыта.
- После окончания работы выньте вилку из розетки и снимите чашу блендера с прибора.
- Пожалуйста, не добавляйте в чашу продукты с температурой выше 80°C.
- Оптимальный объем жидкости - не более 1.5 л.
- Закрепите крышку на чаше.
- Не снимайте чашу блендера или крышку во время работы.

**Запрещена непрерывная работа блендера более 1-2 минут подряд.**

## УСТАНОВКА БЛЕНДЕРА

1. Снимите маленькую крышку (см. рисунок А) или поверните кольцо-застежку (см. рисунок В) рисунок 1.
2. Поместите крышку В2 на чашу блендера В1 (см. рисунок 2).
3. Вставьте В3 в В2 и закрутите винт (следуйте пункту рисунок 3).
4. Поверните блендер по часовой стрелке и зафиксируйте его на основании (см. рисунок 4).



### ВНИМАНИЕ!

Добавляйте ингредиенты в чашу блендера во время работы, сняв заглушку (B3) с крышки. Пожалуйста, будьте внимательны во время работы. После приготовления, отключите прибор от электрической сети, и вымойте блендер.

## ПРОЦЕДУРЫ РАЗБОРКИ БЛЕНДЕРА ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

---

- Убедитесь, что все движущиеся детали прибора находятся в состоянии покоя.
- Поверните регулятор скорости против часовой стрелки до уровня «0», выньте электрическую вилку прибора из розетки.
- Открутите блендер с прибора.
- Снимите крышку с блендера (B2).
- Вылейте содержимое блендера в нужную емкость.

## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

---

- Используйте мягкие фрукты (например, банан, виноград, помидоры и арбуз), удалите сердцевину и твердую кожуру фрукта, нарежьте его в смесь, положите в чашу, а затем залейте водой.
- Оптимальное количество продуктов - 560 г, а воды – 840 г.
- Не превышайте максимальную шкалу чаши или блендера.
- Наденьте крышку и установите чашу блендера.
- Включите устройство в сеть и установите скорость на уровень «Р».
- Не используйте блендер непрерывно более 1-2 минут подряд.
- Не эксплуатируйте устройство непрерывно более 15 минут, а затем дайте ему остыть еще 30 минут.

## ФУНКЦИЯ МЯСОРУБКИ

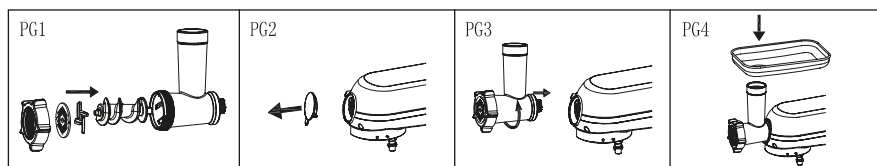
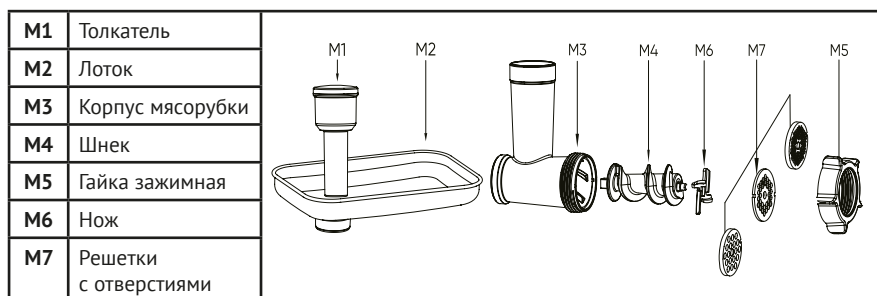
---

### Сборка мясорубки:

1. Установите нож мясорубки (M6) на головку шнека мясорубки M4. Наденьте необходимую решетку (M7) мясорубки (крупное отверстие, среднее отверстие или мелкое отверстие). Затяните конструкцию зажимной гайкой (M5) на корпусе мясорубки (M3) (рис. 1).

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

- Снимите защитную крышку с верхней части прибора (рис. 2).
- Удерживая собранную мясорубку (М3), подсоедините ее к валу и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать (рис. 3)
- Совместите отверстие лотка (М) с отверстием мясорубки (М3) и установите его на место (рис.4).
- Поместите 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 (М2).
- Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите регулятор скорости на нужную передачу, положите мясо на лоток (М2) и поместите его в загрузочное отверстие. Пожалуйста, используйте толкатель (М1), чтобы медленно вдавить мясо в загрузочное отверстие мясорубки. **Не засовывайте пальцы в мясорубку (М3).**
- После использования переключите регулятор скорости на настройку «0» и выньте вилку из розетки.



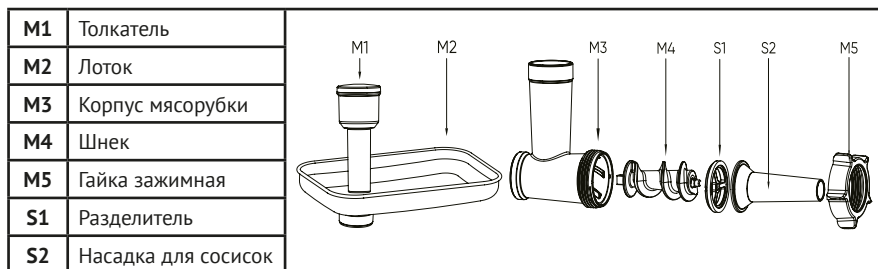
## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Выньте кости из мяса и нарежьте его кусочками по 2.5 см.
- Установите регулятор скорости на значение 3-6.
- Не используйте мясорубку непрерывно более 5 минут.
- В течение 5 минут мясорубка может произвести до 3 кг фарша.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

### Сборка насадки для колбасы:

1. Установите разделитель (S1) на шнек (M4), затем установите насадку для сосисок (S2) и затяните зажимной гайкой (M5) на корпусе мясорубки (M3). Используйте схему фиксации конструкции по примеру со сборкой мясорубки.
2. Приготовьте фарш, добавьте необходимые специи.
3. Подготовьте оболочку. Перед использованием опустите оболочку в воду и завяжите узел на одном конце. Натяните оболочку вторым концом на переднюю часть насадки для сосисок (S2).
4. Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите регулятор скорости на нужную передачу, положите фарш в мясорубку (M3). Набив необходимую длину фаршем, затяните и перевяжите ее веревкой.
5. Сосиски необходимо подвесить и подсушить в течение некоторого времени – в зависимости от рецепта и желаемой степени просушки.



## Рекомендации по рецепту

### Ингредиенты:

- 1 кг свинины
- 16 г соли
- 70 г сахара
- 85 г кленового сиропа
- 2 г белого перца
- 7 г чесночного порошка
- 5 г порошка пяти специй
- 7 г перца
- 15 г черного перца
- 50 г картофельного крахмала
- 90 г желтого рисового вина

### Приготовление:

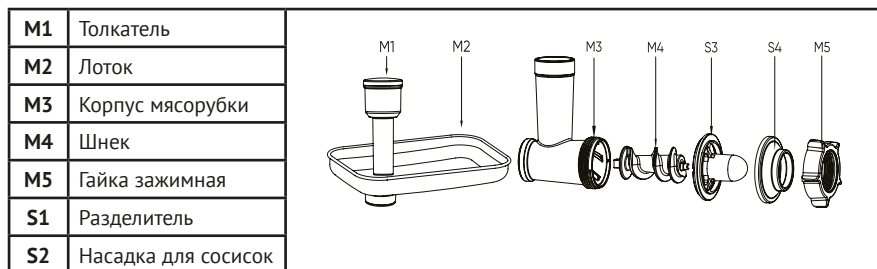
- Тщательно перемешайте все ингредиенты.
- Оставьте фарш на час промариноваться.
- Соберите мясорубку и подключите прибор к сети.
- Установите регулятор скорости на значении 3-6.

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛЫХ КОЛБАСОК «КЕББЕ» (ЗРАЗЫ)

### Сборка насадки для кеббе:

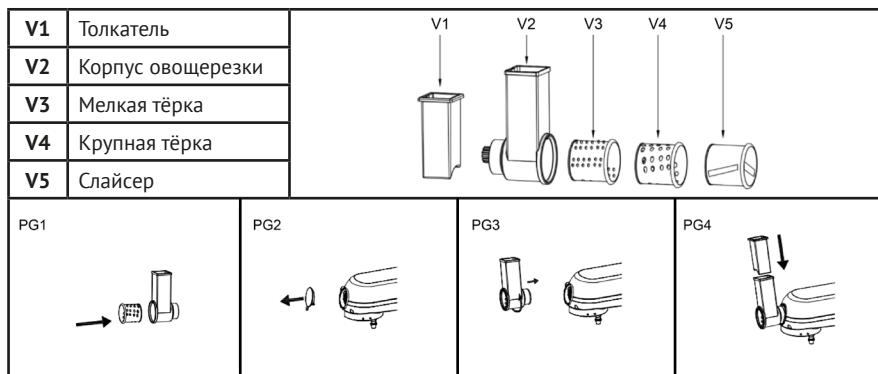
1. Установите разделитель для колбасок «кеббе» (S3) на шнек (M4) и наденьте насадку для колбасок «кеббе» (S4).
2. Затяните зажимную гайку (M5) на корпусе мясорубки (M3).
3. Следуйте дальнейшим инструкциям по аналогии с приготовлением сосисок.



## ОВОЩЕРЕЗКА

### Сборка:

- Выберите нужную насадку: мелкая тёрка (V3), крупная тёрка (V4), слайсер (V5) и вставьте её в корпус овощерезки (V2) (рис. 1 и рис. 2).
- Слегка нажмите на защитную крышку в передней части комбайна и снимите её. Вставьте корпус овощерезки (V2) в отверстие на передней части комбайна, поверните против часовой стрелки и зафиксируйте его (рис. 3).
- Поставьте нужную ёмкость под выпускное отверстие корпуса овощерезки.
- Нарезьте картофель или другие овощи на кусочки, размер которых подходит для входного отверстия корпуса овощерезки.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите регулятор скорости на нужный уровень.
- Поместите овощи во входное отверстие корпуса овощерезки и осторожно протолкните с помощью толкателя (V1) (рис. 4). **НЕ НАЖИМАЙТЕ ПАЛЬЦЕМ!**
- После использования установите регулятор скорости на «0» и выньте вилку из розетки.





**Рекомендации:**

- Нарезьте твердые овощи на длинные полоски.
- Вставьте вилку в розетку и установите регулятор скорости на уровне 3~5.
- Поместите овощи во входное отверстие корпуса овощерезки и слегка прижмите их с помощью толкателя.
- Прекратите работу после непрерывного использования в течение 5 минут.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	R104-900
Параметры электросети	220-240 В, 50-60 Гц
Потребляемая мощность	1300 Вт
Класс защиты	II
Чаша блендера	Объем 1.5 л, чаша из закаленного стекла
Чаша миксера	Объем 4.5 л, две ручки, чаша из нержавеющей стали
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Алюминиевые насадки для миксера: для взбивания, для замеса теста, для смешивания</li> <li>• Овощерезка с тремя насадками, мясорубка с тремя решетками, насадки для колбасок кеббе и сосисок</li> <li>• Скорость – 1-10</li> <li>• Нескользящие ножки</li> </ul>

## ОПИСАНИЕ И РАЗРЕШЕНИЕ ЧАСТЫХ ПРОБЛЕМ

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Прибор внезапно перестал работать во время использования.	Возможно, прибор работает слишком долго или температура в помещении слишком высокая, что привело к перегреву прибора. В данном случае автоматика отключает прибор на время, для остывания.	Регулятор скорости установите на «0», отключите питание и подождите, пока прибор остынет. Спустя 15-30 минут можно снова запустить прибор. Время охлаждения зависит от температуры в помещении.
При повороте регулятора скоростей прибор не запускается	Отсутствует контакт вилки с розеткой	Убедитесь, что вилка питания вставлена в розетку
	Возможно, в помещении отсутствует электропитание	Дождитесь подачи питания перед началом работы
	Возможно, ручка подъема не встала на место	Убедитесь, что ручка подъема встала на место
Чрезмерный шум при работе прибора	На высокой скорости прибор работает громче, чем на низкой	Выберите правильную скорость для перемешивания продуктов в соответствии с рекомендациями в инструкции
	Количество перемешиваемых продуктов превышает рекомендованный максимум, что приводит к перегрузке машины	Уменьшите количество продуктов
	Нестабильное напряжение в электрической сети	Если напряжение нестабильно, дождитесь стабилизации напряжения перед использованием
	Прибор длительное время работает без перерыва	Остановите работу прибора. Дайте прибору остыть 15-30 минут
Скорость работы прибора падает или скорость нестабильна	Низкая температура в помещении приводит к затвердеванию смазки в машине.	Снимите чашу для смешивания и дайте прибору поработать на холостом ходу в течение 5 минут, чтобы смазка в приборе размялась и восстановилась стабильная скорость работы.

	Перемешиваемые продукты слишком твердые или их много, что приводит к чрезмерной нагрузке на прибор	Уменьшите объем продуктов до рекомендованного в инструкции
	Нестабильное или низкое напряжение электрической сети	Повторите использование, когда напряжение станет стабильным
Машина раскачивается и трясется во время работы	Не установлены ножки на основании	Установите ножки на основании прибора
	Прибор стоит на неровной поверхности	Поставьте прибор на гладкую, плоскую и стабильную поверхность для дальнейшего использования
Верхняя часть прибора не может зафиксироваться в основании после надевания защитной крышки	Убедитесь, что крышка от брызг установлена на место, а миксерная чаша плотно зафиксирована	Поверните крышку от брызг и установите ее на место, а также установите на место чашу для смешивания

## ЧИСТКА ПРИБОРА И КОМПЛЕКТУЮЩИХ

Очищение корпуса прибора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не погружайте прибор в воду, чтобы предотвратить попадание воды в его корпус, во избежание короткого замыкания, поражения электрическим током, ржавчины и других неисправностей.</li> <li>• Не используйте мокрые тряпки для протирания прибора.</li> <li>• Не используйте для очистки корпуса прибора агрессивные моющие средства (уксус, соль, порошки, растворители и пр.).</li> <li>• Не используйте острые и грубые предметы для очистки.</li> </ul>
Чистка аксессуаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не помещайте алюминиевые детали в посудомоечную машину и не мойте их агрессивными (кислотными или щелочными) чистящими средствами. Пожалуйста, не кладите их в посудомоечную машину для чистки (за исключением деталей из нержавеющей стали или тефлоновых деталей с поверхностной обработкой и деталей для электрофореза).</li> <li>• Не замачивайте аксессуары в течение длительного времени в моющих средствах. Проводите очистку аксессуаров сразу после приготовления.</li> <li>• После чистки тщательно просушите аксессуары.</li> </ul>

Очистка вала	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• При очистке вала, обратите внимание на острые элементы, чтобы не пораниться.</li> </ul>
Хранение и обслуживание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можно использовать оливковое масло для нанесения на поверхность лезвия, ножевой пластины и чашу миксера, чтобы обеспечить их сохранность и избежать окисления.</li> <li>• Если не планируете использовать прибор долгое время, накройте его упаковочным пакетом и поместите в сухое место.</li> </ul>

## ХРАНЕНИЕ

- Всегда отключайте устройство от сети перед хранением.
- 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 неквалифицированного ремонта и прочие признаки вмешательства.

Срок выполнения гарантийного обслуживания может достигать 45 суток.

**Срок службы:** 5 лет

**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, Китай.

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

**Страна происхождения:** Китай.

**Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:**

ООО «КингПро», 119285, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Раменки, ул. Пырьева, д. 11-а, пом. 4н.

**Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РБ:**

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


## ВРЕМЯ ЗАБЫТЫХ РЕЦЕПТОВ


**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](http://ragexstore.ru)