

RAGEX

# МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ R801-900

Руководство пользователя



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим связаться с нашим отделом заботы:

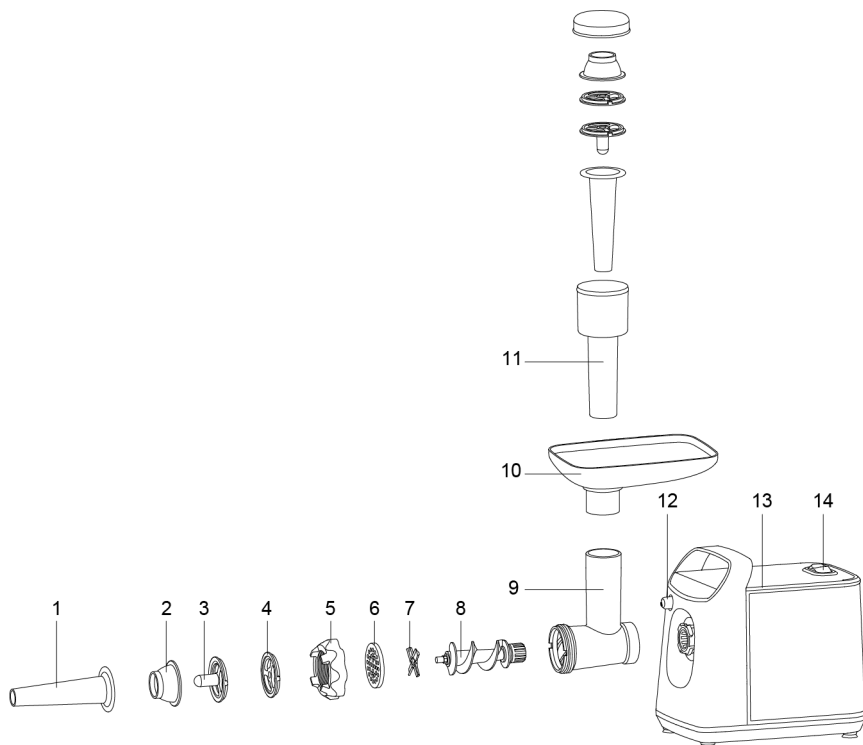
**ragexstore.ru**  
**info@ragexstore.ru**

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Название деталей мясорубки.....	4
Примечания по использованию.....	5
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.....	11
Утилизация.....	11
Гарантия.....	12

## 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

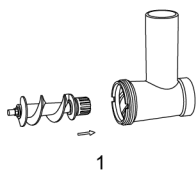
## ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 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 воды должна быть не более 40 градусов.
- **ВНИМАНИЕ!** Категорически запрещено попадание воды внутрь корпуса мясорубки!
- **ВНИМАНИЕ!** Производите сборку и разборку мясорубки только после её отключения от сети электропитания!
- Установите корпус мясорубки на ровную устойчивую горизонтальную поверхность.
- Перед использованием продукта необходимо убедиться, что частоты входного напряжения и заводской таблички рабочей среды совпадают.
- Перед использованием убедитесь, что мясорубка не повреждена, а все элементы установлены правильно.
- Перед подключением питания убедитесь, что мясорубка находится в выключенном состоянии.

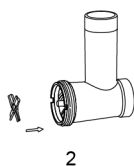
## ИНСТРУКЦИЯ

### ЭТАПЫ СБОРКИ МЯСОРУБКИ

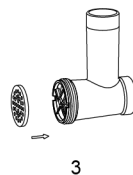
1. Возьмите в одну руку приемную камеру и металлический шнек – в другую. (рисунок 1)
2. Положите четырехлопастный нож на шнек. Лезвие ножа должно быть обращено наружу. Будьте внимательны при установке ножа, чтобы не порезаться при сборе мясорубки. (рисунок 2)
3. Установите решетку с отверстиями. На решетке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



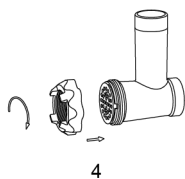
1



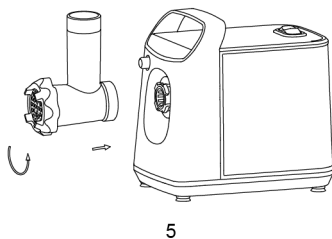
2



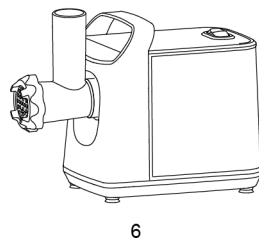
3



4



5

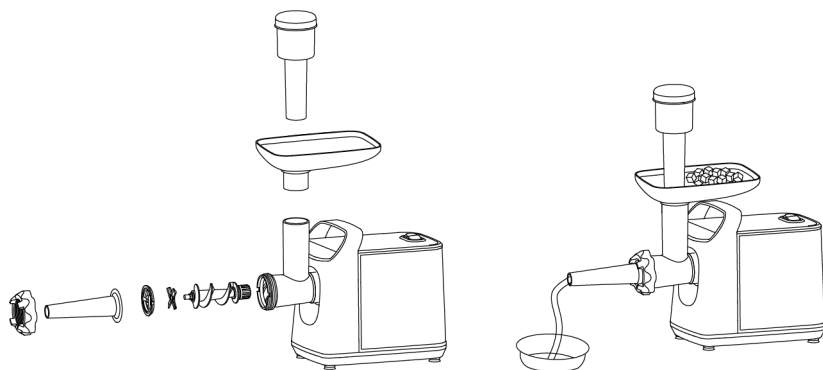


6

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

Как показано на рисунке 8.

Поместите накидную гайку на насадку для приготовления сосисок. Поддерживайте насадку одной рукой, а в 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

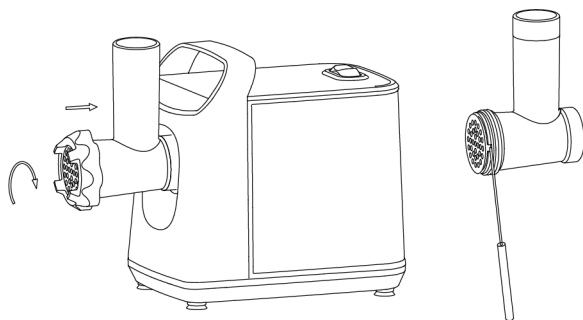
2

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 рисунке 9. Поверните приемную камеру против часовой стрелки, чтобы отсоединить ее от основного устройства.



9

3. Отвинтите накладную 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.

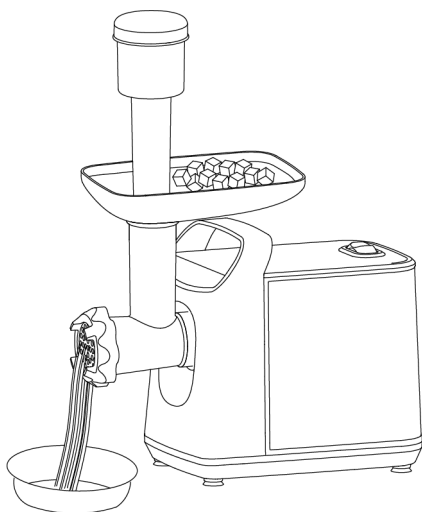
**ВНИМАНИЕ!** Запрещается погружать корпус мясорубки в воду и другие жидкости! Это приведет к поломке мотора мясорубки, короткому замыканию, пожару.



**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 на лоток. Измельченное мясо проталкивайте в приемную камеру только с помощью толкателя (рисунок 7). Не используйте другую посуду, чтобы протолкнуть мясо в мясорубку.
4. После завершения работы нажмите кнопку «Переключить», чтобы остановить работу мясорубки, и отключите вилку питания.



## 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, 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: ном. 600 Вт, макс. 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 менять.

## УТИЛИЗАЦИЯ



**Не выбрасывайте устройство вместе с обычными бытовыми отходами!** Утилизируйте устройство через организацию по утилизации отходов. Соблюдайте действующие в вашем регионе правила по утилизации подобных приборов.

Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

## ГАРАНТИЯ

Гарантийное обслуживание осуществляется производителем или официальным представителем при наличии гарантийного талона.

Для осуществления гарантийного ремонта при покупке товара на маркетплейсах необходимо предоставить скриншот на котором отображена дата забора устройства.

Гарантийный срок исчисляется с момента передачи товара покупателю. Если талон есть, но он не заполнен, через 14 дней после получения заказа вы можете заполнить его самостоятельно.

Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- механических повреждений;
- использования изделия в целях, не соответствующих его прямому назначению;
- нарушение правил и условий эксплуатации изделия, изложенных в инструкции;
- повреждение пломб или следов переклеивания гарантийных наклеек на товаре;
- попыток изменения или ремонта изделия владельцем или специалистами, не уполномоченными компанией-продавцом;
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкости, насекомых;
- повреждения или ненормального функционирования изделия, вызванного несоответствием стандартов питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей или других внешних факторов;
- наличие химических, электрохимических, электростатических, термических повреждений товара.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании. Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

**Срок службы:** 2 года  
**Срок гарантии:** 1 год

**EAC** товар  
сертифицирован

**Производитель:** Zhongshan Lvhang Electric Co., LTD, No.433, Dongfu 3rd road, Dongfeng Town, Zhongshan City, Guangdong Province, CN.

**Импортер:** Закрытое акционерное общество «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск, пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 435.

**Страна происхождения:** Китай.

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

ООО «Рейджикс Рус», 214013, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Николаева, д. 85, пом. 14

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

Закрытое акционерное общество «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск, пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 435.

Для получения более подробной информации об устройстве посетите сайт **[ragexstore.ru](http://ragexstore.ru)**

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



[ragexstore.ru](https://ragexstore.ru)