

REDMOND

Мясорубка RMG-1205-8

Руководство по эксплуатации



Зарегистрируйте ваш прибор
и получите дополнительный год
гарантийного обслуживания



Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактными данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

| | |
|-----|----|
| RUS | 10 |
| UKR | 15 |
| KAZ | 19 |

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 10 |
| Технические характеристики | 11 |
| Комплектация..... | 11 |
| Устройство модели..... | 12 |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ..... | 12 |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА..... | 12 |
| Использование функции реверса..... | 13 |
| Система защиты от перегрева и перегрузки..... | 13 |
| III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ | 13 |
| Разборка | 13 |
| Очистка..... | 13 |
| Хранение и транспортировка | 13 |
| IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР | 13 |
| V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА..... | 14 |



Изготовитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» № 1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауер Поїнт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

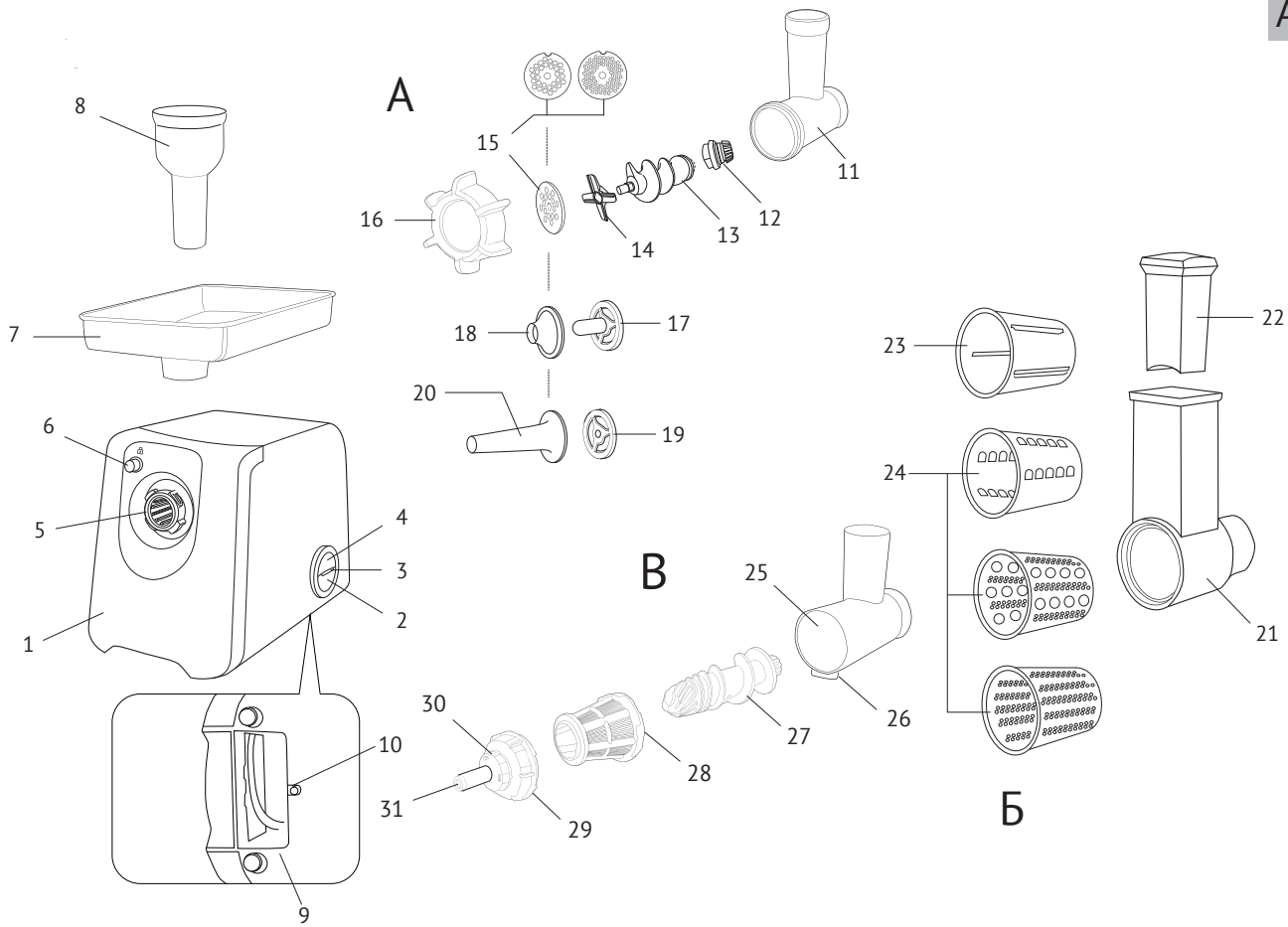
Импортер в России: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

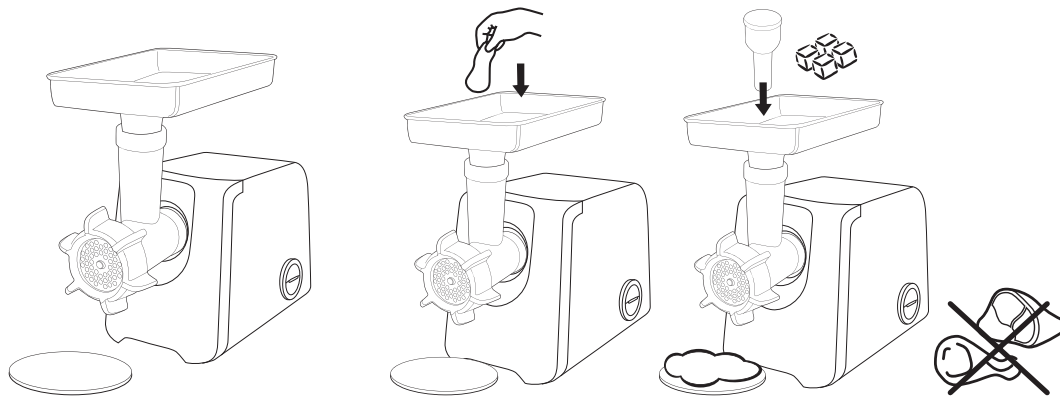
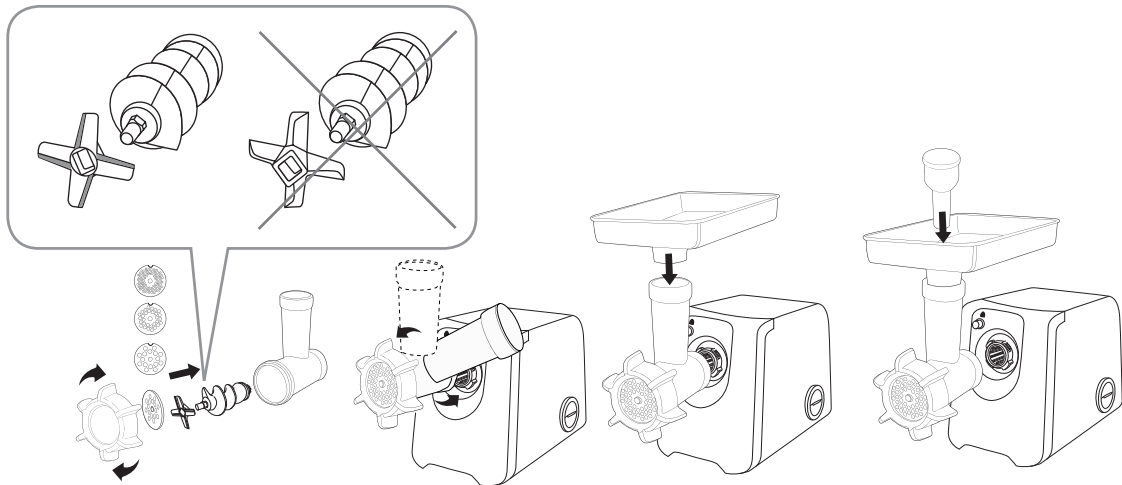
Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

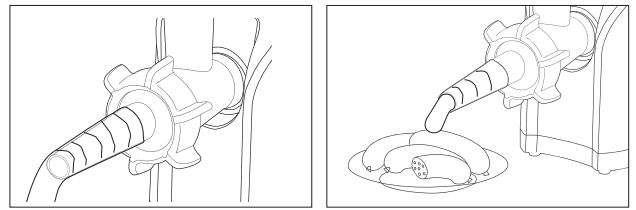
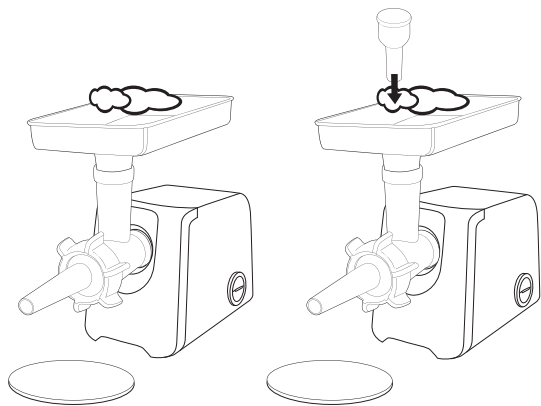
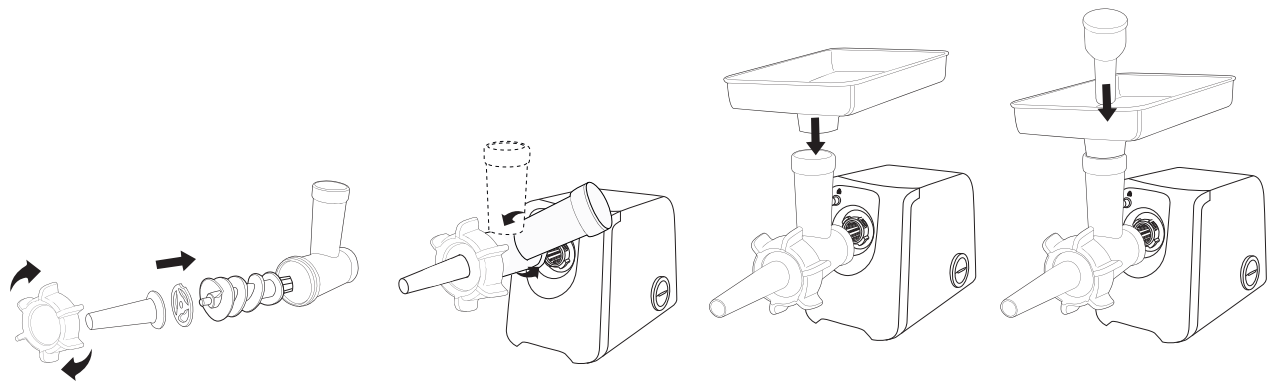
© REDMOND. Все права защищены. 2022.

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

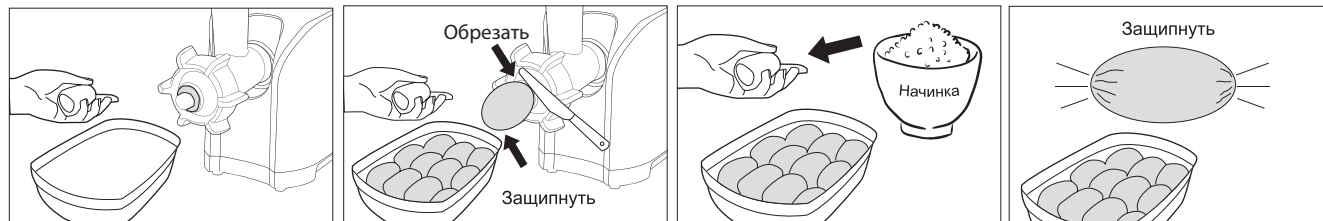
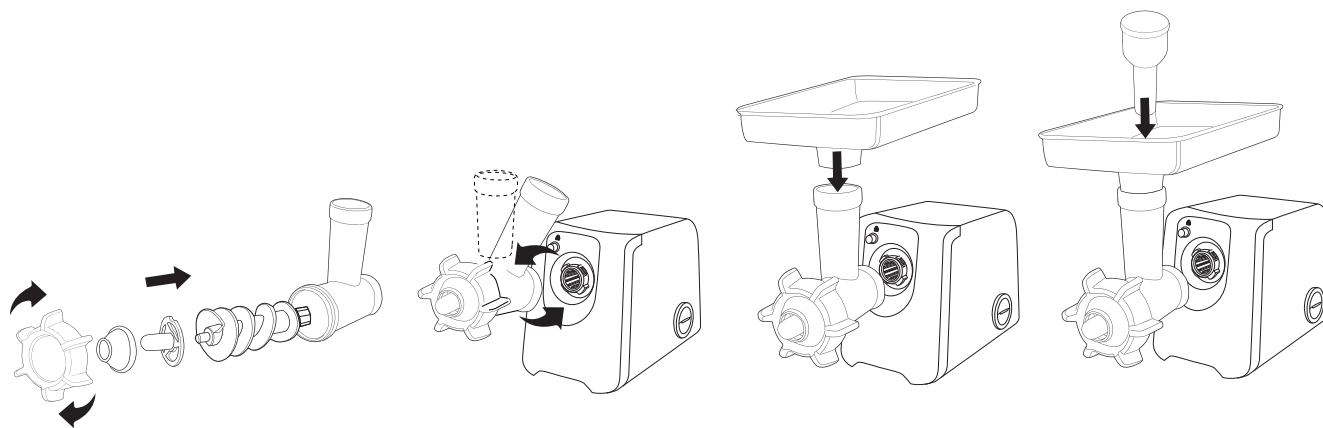


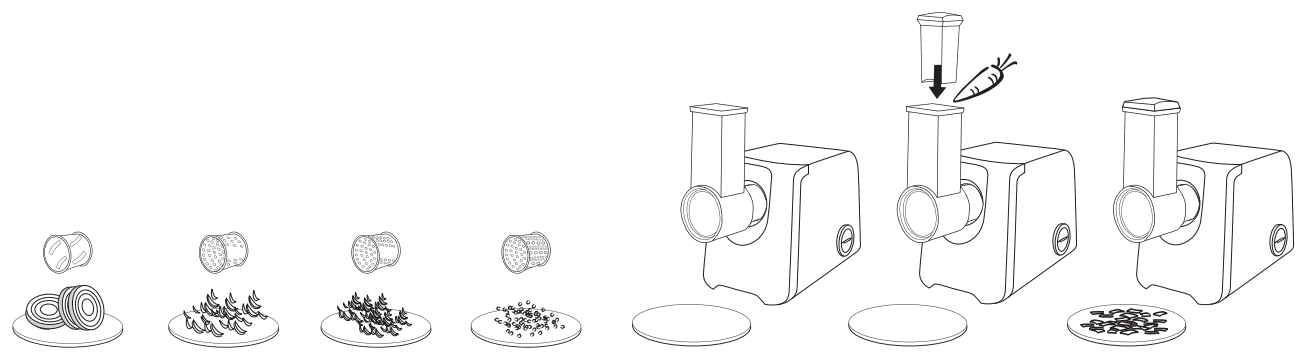
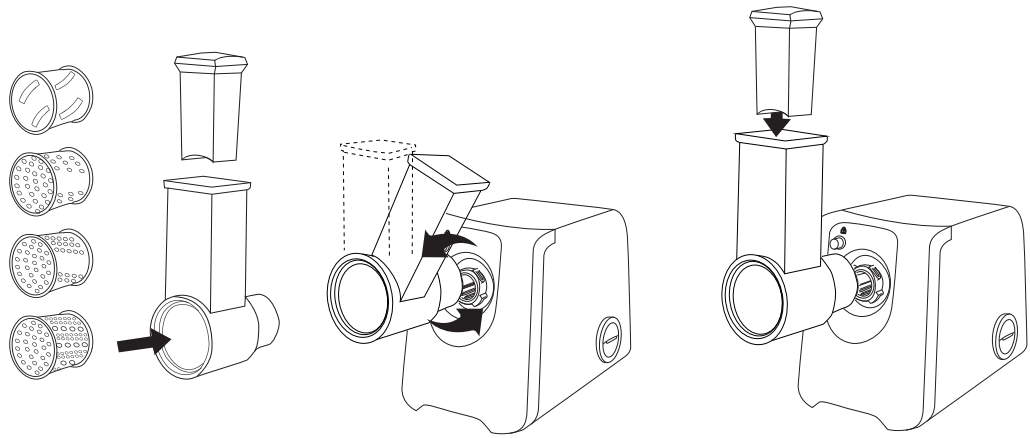
A2



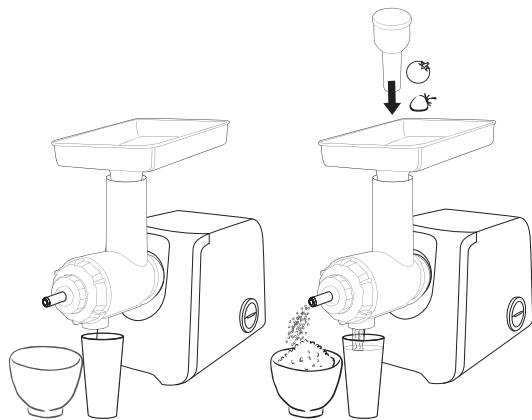
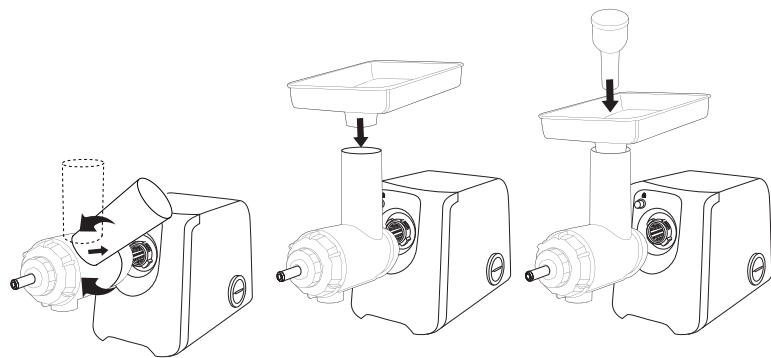


A4

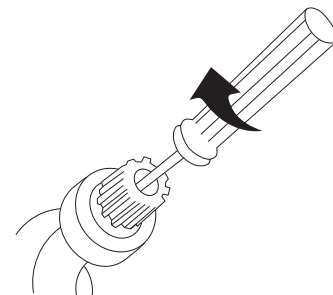
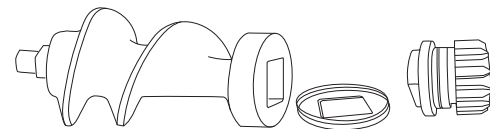
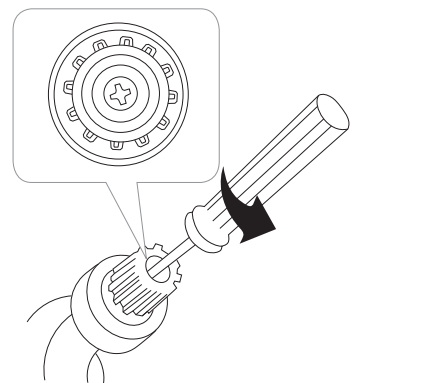




A6



A7



| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!


Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике REDMOND. REDMOND – это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мясорубка REDMOND RMG-1205-8 – современный многофункциональный прибор для приготовления пищи.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).

 *Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.*

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоблюдение этого требования может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP **ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь, пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании.

- Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект.
 - Запрещается эксплуатация прибора с видимыми повреждениями на корпусе или шнуре электропитания, после падения или при возникновении неполадок в его работе. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. При очистке строго следуйте правилам раздела «Уход за прибором».
- STOP** *ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
 - Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- STOP** *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование изделия при любых неисправностях.*

Технические характеристики

| | |
|--|--------------------|
| Модель..... | RMG-1205-8 |
| Напряжение..... | 220-240 В, 50 Гц |
| Номинальная мощность..... | 700 Вт |
| Максимальная мощность..... | 2000 Вт |
| Класс защиты от поражения электротоком..... | II |
| Производительность..... | 2,7 кг/мин |
| Функция реверса..... | есть |
| Защита от перегрева..... | есть |
| Защита от перегрузки..... | есть |
| Отсек для хранения электрошнура..... | есть |
| Насадка для приготовления колбасок..... | есть |
| Насадка для приготовления кеббе..... | есть |
| Цилиндрические насадки для измельчения овощей..... | есть |
| Шнековая приставка-соковыжималка..... | есть |
| Диски с различной перфорацией для различных видов фарша..... | есть |
| Максимальная высота посуды..... | 110 мм |
| Габаритные размеры (Ш × В × Г)..... | 365 × 335 × 170 мм |
| Вес нетто..... | 4,6 кг |

Комплектация

| | |
|--|-------|
| Моторный блок..... | 1 шт. |
| Шнек мясорубки..... | 1 шт. |
| Нож мясорубки..... | 1 шт. |
| Фиксирующее кольцо..... | 1 шт. |
| Перфорированные диски для фарша..... | 3 шт. |
| Толкатель с отсеком для хранения насадок..... | 1 шт. |
| Дополнительная втулка для вала шнека..... | 1 шт. |
| Основание насадки для кеббе..... | 1 шт. |
| Формирующая часть насадки для кеббе..... | 1 шт. |
| Основание насадки для колбасок..... | 1 шт. |
| Формирующая часть насадки для колбасок..... | 1 шт. |
| Блок нарезки продуктов..... | 1 шт. |
| Прямоугольный толкатель для блока нарезки..... | 1 шт. |
| Насадка-терка..... | 3 шт. |
| Насадка-шинковка..... | 1 шт. |
| Блок соковыжималки..... | 1 шт. |
| Шнек соковыжималки..... | 1 шт. |
| Фильтр соковыжималки..... | 1 шт. |
| Фиксирующая крышка соковыжималки..... | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации..... | 1 шт. |
| Сервисная книжка..... | 1 шт. |

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство модели (схема А1, стр. 3)

- | | |
|--|--|
| 1. Моторный блок | 7. Загрузочный лоток |
| 2. Кнопка включения/выключения ON/OFF | 8. Цилиндрический толкатель с контейнером для хранения насадок |
| 3. Индикатор подключения к электросети | 9. Отсек для хранения электрошнур |
| 4. Кнопка включения реверса (REV) | 10. Кнопка защиты от перегрузки |
| 5. Муфта приводного вала | |
| 6. Кнопка отсоединения съемных блоков | |

А. Мясорубка

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 11. Блок мясорубки | 16. Фиксирующее кольцо |
| 12. Дополнительная втулка для вала шнека | 17. Основание насадки для кеббе |
| 13. Шнек мясорубки | 18. Формирующая насадка для кеббе |
| 14. Нож | 19. Основание насадки для колбасок |
| 15. Перфорированные диски с отверстиями разного диаметра | 20. Формирующая насадка для колбасок |

Б. Приставка для нарезки овощей и фруктов

- | | |
|-----------------------------|--|
| 21. Блок нарезки | 24. Набор терок (для приготовления драников, средняя, крупная) |
| 22. Прямоугольный толкатель | |
| 23. Шинковка | |

В. Соковыжималка

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 25. Блок соковыжималки | 29. Фиксирующая крышка |
| 26. Отверстие для выхода сока | 30. Регулятор степени отжима |
| 27. Шнек соковыжималки | 31. Отверстие для выхода жмыха |
| 28. Фильтр соковыжималки | |

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки (при наличии).

⚠ Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!




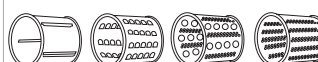

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите моторный блок влажной тканью. Промойте все части прибора, строго следуя указаниям раздела «Уход за прибором». Перед сборкой все части прибора должны полностью высохнуть при комнатной температуре. Перед приготовлением убедитесь в том что внешние

и видимые внутренние части мясорубки не имеют повреждений, сколов и других дефектов.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Универсальная мясорубка REDMOND RMG-1205-8 представляет собой multifunctionalное устройство для обработки продуктов.

| | |
|---|---|
| Получение фарша |  |
| Приготовление колбасок |  |
| Приготовление кеббе |  |
| Мелкая нарезка и шинкование овощей, фруктов, сыра и колбасных изделий для салатов, приготовление овощных и фруктовых пюре |  |
| Отжим сока из ягод, овощей и фруктов (кроме твердых плодов) |  |

Порядок сборки и использования прибора с различными насадками см. на соответствующих схемах:

- использование прибора для получения фарша (схема А2, стр. 4);
- использование прибора для приготовления колбасок (схема А3, стр. 5);
- использование прибора для приготовления кеббе (схема А4, стр. 6);
- использование приставки для нарезки продуктов (схема А5, стр. 7);
- использование соковыжималки (схема А6, стр. 8).

⚠ ВНИМАНИЕ! При сборке устанавливайте нож режущими кромками наружу. Неправильная установка ножа может привести к поломке прибора.

ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы прибора не должно превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.

Не загружайте в мясорубку кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо. Это сокращает срок службы прибора и может привести к поломке, что в данных обстоятельствах не будет являться гарантийным случаем.

Не рекомендуется включать функцию реверса при использовании блока для нарезки, так как это может привести к некорректной работе прибора.

Использование функции реверса

Используйте функцию реверса, если в режущем блоке или в блоке соковыжималки скапливается жидкость и плотная масса продуктов на выходе препятствует ее стоку из мясорубки. Если мясорубка работает, остановите вращение до полной остановки шнека, нажав кнопку ON/OFF. Затем нажмите и удерживайте кнопку REV. Шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая загруженные продукты в сторону загрузочного отверстия. Через 10–15 секунд отпустите кнопку REV, дождитесь полной остановки шнека и нажмите кнопку ON/OFF для продолжения работы.

Система защиты от перегрева и перегрузки

- Прибор оснащен защитной системой, выключающей прибор при перегрузке. Если это произошло, нажмите кнопку ON/OFF, отсоедините прибор от электросети. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. Нажмите кнопку защиты от перегрузки на дне прибора рядом с отсеком для хранения шнура, после этого прибор снова будет готов к работе.
- Прибор оснащен защитной системой, выключающей его при перегреве. Если это произошло, отсоедините мясорубку от электросети и дайте ей остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов, затем вновь включите прибор в электросеть. После этого мясорубка снова будет готова к работе. Если мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервис-центр.

i Если остановка двигателя произошла в первые минуты эксплуатации, время остывания мясорубки составит не более 5 минут.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Очищайте все насадки и детали прибора сразу после использования.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед разборкой и очисткой выключите прибор, нажав кнопку ON/OFF, и отключите его от электросети.

Разборка

1. Уберите толкатель, снимите загрузочный лоток.
2. Нажмите кнопку отсоединения съемных блоков, поверните блок мясорубки на 45° по часовой стрелке и отсоедините его от моторного блока.
3. Отверните против часовой стрелки фиксирующее кольцо на блоке мясорубки, извлеките из него съемные детали (пластиковые насадки, перфорированный диск, нож, шнек).
4. Извлеките терку (шинковку) из блока нарезки продуктов.
5. Фиксирующую крышку соковыжималки поверните по часовой стрелке и снимите ее. Установите регулятор интенсивности отжима в положение 0 и аккуратно отделите его от крышки. Извлеките фильтр и шнек соковыжималки.

Очистка (схема А8, стр. 9)

- Моторный блок протрите влажной тканью.
- Очищайте насадки и другие детали мясорубки мягкими неабразивными моющими средствами.
- Не очищайте металлические детали прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение, окисление и образование ржавчины на их поверхности.
- Во избежание появления ржавчины на металлических деталях прибора рекомендуется после мытья смазать их небольшим количеством растительного масла и насухо протереть.
- Максимальная температура при очистке неметаллических деталей в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.
- Детали прибора должны полностью высохнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.



Будьте осторожны при очистке ножа!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать моторный блок, вилку и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду.

Не используйте при очистке прибора абразивные средства, химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

| Неисправность | Возможные причины | Способ устранения |
|--|---|---|
| Прибор не работает, индикатор питания не горит | Прибор не включен в электросеть | Включите прибор в исправную электрическую розетку |
| Двигатель остановился во время работы | Сработала защита от перегрева | См. «Система защиты от перегрузки и перегрева» |
| Во время работы прибора появился посторонний запах | Прибор перегревается во время работы | Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями |
| | На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие | Это нормально, запах исчезнет со временем |

| Неисправность | Возможные причины | Способ устранения |
|---|---|--|
| Электродвигатель работает, но шнек не вращается | Из-за перегрузки сломался адаптер шнека | Прибор оснащен защитой внутренних элементов. Для защиты электродвигателя и шестеренок используется металлическая втулка, которая при попадании костей или жилистого мяса повреждается. Замените втулку (см. схему по замене втулки А7, стр. 8) либо обратитесь в авторизованный сервис-центр |

i В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



Запчасти для постгарантийного ремонта можно найти на сайте <https://redmondsale.com>

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год гарантийного обслуживания предоставляется после регистрации прибора в приложении Ready for Sky в разделе «Акции». Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте <https://r4s.redmond.company>

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (нож мясорубки, перфорированные диски для различных видов фарша и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).


Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
 2 – год производства (1 – 2021 г., 2 – 2022 г. ... 0 – 2030 г.)
 3 – серийный номер модели

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.


Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

 *Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.*

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.


МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатofункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекинувся і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.


 **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** *випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрока-*

бель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі. У разі пошкодження шнура електроживлення для уникнення небезпеки його має замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.

 **УВАГА!** *Не торкайтеся частин приладу, що обертаються! Дочекайся, поки обертання повністю припиниться. Не опускайте сторонні предмети в отвір для подачі продуктів. Будьте обережні під час використання.*

- Не проштовхуйте продукти в завантажувальний отвір руками або сторонніми предметами, щоб уникнути травм або поломки приладу. Використовуйте для цього штовхач, що входить до комплекту.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

 **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** *занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!*

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмат і ушкодженню майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

| | |
|--|--------------------|
| Модель..... | RMG-1205-8 |
| Напруга..... | 220-240 В, 50 Гц |
| Номінальна потужність..... | 700 Вт |
| Максимальна потужність..... | 2000 Вт |
| Захист від ураження електрострумом..... | клас II |
| Продуктивність..... | 2,7 кг/хв |
| Функція реверса..... | Є |
| Захист від перегріву..... | Є |
| Захист від перевантаження..... | Є |
| Відсік для зберігання електрошнура..... | Є |
| Насадка для приготування ковбасок..... | Є |
| Насадка для приготування кебе..... | Є |
| Циліндричні насадки для подрібнення овочів (тертки, шатківниці)..... | Є |
| Шнекова соковижималка..... | Є |
| Диски з різною перфорацією для різних видів фаршу..... | Є |
| Максимальна висота посуду..... | 110 мм |
| Габаритні розміри (Ш × В × Г)..... | 365 × 335 × 170 мм |
| Вага нетто..... | 4,6 кг |

Комплектація

| | |
|--|-------|
| Моторний блок..... | 1 шт. |
| Шнек м'ясорубки..... | 1 шт. |
| Ніж м'ясорубки..... | 1 шт. |
| Фіксувальне кільце..... | 1 шт. |
| Перфоровані диски для приготування фаршу..... | 3 шт. |
| Штовхач з відсіком для зберігання насадок..... | 1 шт. |
| Додаткова втулка для вала шнека..... | 1 шт. |
| Основа насадки для кебе..... | 1 шт. |
| Формувальна насадка для кебе..... | 1 шт. |
| Основа насадки для ковбасок..... | 1 шт. |
| Формувальна насадка для ковбасок..... | 1 шт. |
| Блок нарізання продуктів..... | 1 шт. |

| | |
|--|-------|
| Прямокутний штовхач для блоку нарізання..... | 1 шт. |
| Насадка-тертка..... | 3 шт. |
| Насадка-шатківниці..... | 1 шт. |
| Блок соковижималки..... | 1 шт. |
| Шнек соковижималки..... | 1 шт. |
| Фільтр соковижималки..... | 1 шт. |
| Фіксуюча кришка соковижималки..... | 1 шт. |
| Інструкція з експлуатації..... | 1 шт. |
| Сервісна книжка..... | 1 шт. |

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.

Будова моделі (схема А1, стор. 3)

- | | |
|---|--|
| 1. Моторний блок | 7. Завантажувальний лоток |
| 2. Кнопка увімкнення/вимкнення (ON/OFF) | 8. Циліндричний штовхач з контейнером для зберігання насадок |
| 3. Індикатор підключення до електромережі | 9. Відсік для зберігання електрошнура |
| 4. Кнопка увімкнення режиму реверса (REV) | 10. Кнопка захисту від перевантаження |
| 5. Муфта привідного вала | |
| 6. Кнопка від'єднання знімних блоків | |

А. М'ясорубка

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 11. Блок м'ясорубки | 16. Фіксувальне кільце |
| 12. Додаткова втулка для вала шнека | 17. Основа насадки для кебе |
| 13. Шнек м'ясорубки | 18. Формувальна насадка для кебе |
| 14. Ніж | 19. Основа насадки для ковбасок |
| 15. Перфоровані диски з отворами різного діаметру | 20. Формувальна насадка для ковбасок |

Б. Приставка для нарізки овочів і фруктів

- | | |
|-------------------------|---|
| 21. Блок нарізки | 24. Набір терок (для приготування дерунів, середня, велика) |
| 22. Прямокутний штовхач | |
| 23. Шатківниці | |

В. Соковижималка

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 25. Блок соковижималки | 29. Фіксуюча кришка |
| 26. Отвір для виходу соку | 30. Регулятор ступеня віджимання |
| 27. Шнек соковижималки | 31. Отвір для виходу макухи |
| 28. Фільтр соковижималки | |

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.




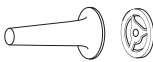

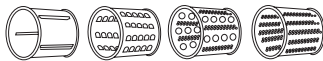

Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-покажчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть моторний блок пристрою вологою тканиною. Промийте всі знімні частини, чітко дотримуючись вказівок розділу «Догляд за приладом». Перед складанням приладу всі знімні частини мають повністю висохнути за кімнатної температури. Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини м'ясорубки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

М'ясорубка REDMOND RMG-1205-8 являє собою багатофункціональний пристрій для обробки продуктів.

| | |
|--|---|
| Виготовлення фаршу |  |
| Виготовлення ковбасок |  |
| Виготовлення кебе |  |
| Дрібне нарізання і шаткування овочів, фруктів, сиру та ковбасних виробів для салатів, приготування овочевих і фруктових пюре |  |
| Віджимання соку з ягід, овочів і фруктів (крім твердих плодів) |  |

Порядок збірки і використання м'ясорубки див. на відповідних схемах:

- використання приладу для виготовлення фаршу (схема А2, стор. 4);
- використання приладу для виготовлення ковбасок (схема А3, стор. 5);
- використання приладу для виготовлення кебе (схема А4, стор. 6);
- використання приставки для нарізки продуктів (схема А5, стор. 7);
- використання соковижималки (схема А6, стор. 8).

⚠ УВАГА! При зборці встановлюйте ніж ріжучими краями назовні. Неправильне встановлення ножа може спричинити поломку приладу.

⚠ УВАГА! Час безперервної роботи приладу не може перевищувати 5 хвилин. Перерва в роботі має становити не менше ніж 15 хвилин.

Не завантажуйте в м'ясорубку кістки, шкіру, заморожене або грубо нарізане м'ясо. Це скорочує термін служби приладу та може призвести до поломки, що в даних обставинах не буде гарантійним випадком.

Не рекомендується включати функцію реверсу при використанні блоку для нарізки, так як це може призвести до некоректної роботи приладу.

Використання функції реверсу

Використовуйте функцію реверсу, якщо в ріжучому блоці або в блоці соковижималки накопичується рідина і щільна маса продуктів на виході перешкоджає її стіканню з м'ясорубки. Якщо м'ясорубка працює, зупиніть обертання до повної зупинки шнека, натиснувши кнопку ON/OFF. Потім натисніть і утримуйте кнопку REV. Шнек почне обертатися у зворотний бік, переміщуючи завантажені продукти в сторону завантажувального отвору. Через 10-15 секунд відпустіть кнопку REV, зупиніть обертання до повної зупинки шнека і натисніть кнопку ON/OFF для продовження роботи.

Система захисту від перегріву і перевантаження

- Прилад оснащений захисною системою, що виключає прилад при перевантаженні. Якщо це сталося, натисніть кнопку ON/OFF, відключіть прилад від електромережі. Очистіть завантажувальну частину від залишків продуктів. Натисніть кнопку захисту від перевантаження на дніщі приладу поруч з відсіком для зберігання шнура, після чого прилад знову буде готовий до роботи.
- Прилад обладнано захисною системою, що вимикає його в разі перегріву. Якщо це сталося, від'єднайте м'ясорубку від електромережі та дайте їй охолонути впродовж 30 хвилин. Очистіть завантажувальну частину від залишків продуктів і знову підключіть прилад до електромережі. Прилад готовий до роботи. Якщо м'ясорубка, як і раніше, не працює, зверніться до сервіс-центру.

ⓘ Якщо зупинка двигуна сталася в перші хвилини експлуатації, час остигання м'ясорубки складе не більше 5 хвилин.

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Очищуйте всі насадки й інші деталі приладу відразу після використання.

⚠ УВАГА! Перед розбиранням і очищенням вимкніть прилад, натиснувши кнопку ON/OFF, і відключіть його від електромережі.

Розбирання

1. Приберіть штовхач, зніміть завантажувальний лоток.
2. Натисніть кнопку від'єднання знімних блоків, поверніть блок м'ясорубки на 45° за годинниковою стрілкою і від'єднайте його від моторного блоку.
3. Відверніть проти годинникової стрілки фіксуюче кільце на блоці м'ясорубки, витягніть з нього знімні деталі (пластикові насадки, перфорований диск, ніж, шнек).
4. Вийміть терку (шатківницю) з блоку нарізання.
5. Поверніть фіксуючу кришку соковижималки за годинниковою стрілкою і зніміть її. Встановіть регулятор інтенсивності віджимання в положення 0 і акуратно відокремте його від кришки. Вийміть фільтр і шнек соковижималки.

Очищення (схема А8, стор. 9)

- Моторний блок протирайте вологою тканиною.
- Очищуйте всі насадки й інші деталі приладу м'якими неабразивними мийними засобами.
- Не очищайте металеві деталі приладу в посудомийній машині, оскільки мийочі засоби можуть викликати потемніння, окислення й утворення іржі на їх поверхні.
- Щоб уникнути появи іржі на металевих деталях приладу рекомендується після миття змастити їх невеликою кількістю рослинної олії і насухо протерти.
- Максимальна температура при очищенні неметалевих деталей в посудомийній машині не повинна перевищувати 60°C.
- Деталі приладу повинні повністю висохнути при кімнатній температурі і природній вентиляції повітря.

STOP Під час очищення ножів і лез будьте обережні – вони дуже гострі!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ поміщати моторний блок, вилку та шнур електроживлення під струмінь води або занурювати їх у воду.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані до застосування для предметів, що контактують з їжею.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

| Несправність | Можливі причини | Спосіб усунення |
|---|---|---|
| Прилад не працює | Прилад не підключено до електромережі | Увімкніть прилад у справну розетку |
| Двигун зупинився під час роботи | Спрацював захист від перевантаження і перегріву | Див. «Система захисту від перевантаження і перегріву» |
| Під час роботи приладу з'явився сторонній запах | Прилад перегрівається під час роботи | Скоротіть час безперервної роботи, збільште інтервали між увімкненнями |
| | На деякі частини нового приладу нанесено захисне покриття | Запах зникне після декількох увімкнень |
| Електродвигун працює, але шнек не обертається | Через перевантаження зламався адаптер шнека | Прилад оснащений захистом внутрішніх елементів. Для захисту електродвигуна і шестерень використовується металева втулка, яка при попаданні кістко або жилявого м'яса пошкоджується. Замініть втулку (див. схему замінення втулки А7, стор. 8) або зверніться в авторизований сервіс-центр |

i У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.



Запчастини для післягарантійного ремонту можна знайти на сайті <https://redmondsale.com>

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



* Стандартна гарантія становить 1 рік. Додатковий рік гарантійного обслуговування надається після реєстрації в додатку Ready for Sky у розділі «Акції». Інформація про умови для вашої країни доступна на сайті <https://r4s.redmond.company>

Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дату купівлі підтверджено печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався та не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектильність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу й витратні матеріали (нож м'ясорубки, перфоровані диски для різних видів фарша і т. д.).

Термін служби виробу й термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються зі дня продажу або з дати виготовлення виробу (якщо дату продажу визначити неможливо).


Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)
 2 – рік виробництва (1 – 2021 р., 2 – 2022 р. ... 0 – 2030 р.)
 3 – серійний номер моделі

Встановлений виробником термін служби приладу становить 3 роки із дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції та застосованих технічних стандартів.

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.

 Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізебеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

STOP

ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен

қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қауіптілікті болдырмау үшін оны әзірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған ұқсас білікті тұлға ауыстыруы керек.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралдың айналып тұрған бөлшектеріне қол тигізбеңіз! Айналуы толық тоқтағанын күтіңіз. Өнім беруге арналған қуысқа бөгде заттарды салмаңыз. Қолдану кезінде мұқият болыңыз.

- Құралдың сынуын немесе жарақатты болдырмау үшін бөгде заттар немесе қолмен жүктеу қуысына тығындамаңыз. Ол үшін жиынтық ішіне кіретін итергішті қолданыңыз.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қарасусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған

жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

| | |
|---|--------------------|
| Үлгі | RMG-1205-8 |
| Кернеу..... | 220-240 В, 50 Гц |
| Номиналды қуаты..... | 700 Вт |
| Максималды қуаты..... | 2000 Вт |
| Электр тоғына ұшыраудан қорғаныс..... | II дәреже |
| Өнімділігі..... | 2,7 кг/мин дейін |
| Керіқимыл функциясы..... | бар |
| Қызып кетуден сақтау..... | бар |
| Асқын жүктеуден қорғаныс..... | бар |
| Электр бау сақтауға арналған ұяшық..... | бар |
| Кішкене шұжықтарға арналған саптама..... | бар |
| Кеббені әзірлеуге арналған саптама..... | бар |
| Көкөністерді уақтауға арналған цилиндр саптама..... | бар |
| Иірме сүйеу-шырынсыққыш..... | бар |
| Тураманың әртүрлі түрлеріне арналған әртүрлі тесілген тіліг бар дискілер..... | бар |
| Ыдыс максималды биіктігі..... | 110 мм |
| Габаритті өлшемдер (ені × биіктігі × тереңдігі)..... | 365 × 335 × 170 мм |
| Нетто салмағы..... | 4,6 кг |

Жинағы

| | |
|---|--------|
| Моторлы блок..... | 1 дана |
| Иірлік..... | 1 дана |
| Пышақ..... | 1 дана |
| Орнықтырғыш шығыршық..... | 1 дана |
| Фаршқа арналған дискіні перфорациялау..... | 3 дана |
| Қондырманы сақтауға арналған тесігі бар итергіш..... | 1 дана |
| Иірме білікке арналған қосымша төлке..... | 1 дана |
| Кеббеге арналған саптаманың негіздемесі..... | 1 дана |
| Кеббеге арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі..... | 1 дана |
| Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың негіздемесі..... | 1 дана |
| Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі..... | 1 дана |
| Өнімдердің кесу шығыры..... | 1 дана |
| Кесу бөліміне арналған тік бұрышты итергіш..... | 1 дана |
| Үккіш..... | 3 дана |
| Майдалап турау..... | 1 дана |
| Шырынсыққыш шығыры..... | 1 дана |
| Шырынсыққыштың иірмесі..... | 1 дана |
| Шырынсыққыштың сүзгісі..... | 1 дана |
| Шырынсыққыштың қақпағын бекіту..... | 1 дана |
| Пайдалану жөніндегі нұсқаулық..... | 1 дана |
| Сервисті кітапшасы..... | 1 дана |

Өндіруші осындай өзгерістер туралы қосымша хабарламастан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Аспаптың құрылымы (А1 сурет, 3 бет)

- | | |
|---|--|
| 1. Моторлы блок | тырмасы |
| 2. Ажырату/қосу батырмасы (ON/OFF) | 7. Жүктеу арнашығы |
| 3. Электр желісіне іске қосатын индикатор | 8. Цилиндр итергіш |
| 4. Керікімыл режимін қосу батырмасы (REV) | 9. Электр бау сақтауға арналған ұяшық |
| 5. Жетек білігінің муфтасы | 10. Шамадан артық жүк тиеуден қорғаныс батырмасы |
| 6. Алмалы-салмалы блоктан ажырату ба- | |

А. Ет тартқыш

- | | |
|---|--|
| 11. Еттартқыштың блогы | 18. Кеббеге арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі |
| 12. Иірме білікке арналған қосымша төлке | 19. Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың негіздемесі |
| 13. Иірлік | 20. Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі |
| 14. Еттартқыштың пышақ | |
| 15. Тесігі бар тесілген дискілер | |
| 16. Орнықтырғыш шығыршық | |
| 17. Кеббеге арналған саптаманың негіздемесі | |

Б. Көкөністер мен жемістерді кесуге арналған қойғыш

- | | |
|-------------------------|--|
| 21. Кесу шығыры | 24. Үккіш жиынтығы (драниктерді дайындауға, орташа, ірі) |
| 22. Тік бұрышты итергіш | |
| 23. Майдалап турау | |

В. Шырын сыққыш

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 25. Шырынсыққыш шығыры | 29. Қақпағын бекіту |
| 26. Шырынды шығаруға арналған тесік | 30. Сығу дәрежесін реттегіш |
| 27. Шырынсыққыштың иірмесі | 31. Жомды шығаруға арналған тесік |
| 28. Шырынсыққыштың сүзгісі | |

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйымды орамынан шығарып, барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

! Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

Құрылғының моторлы блогын ылғалды шуберекпен сүртіп жіберіңіз. «Құралдың күтімі» тарауының нұсқамаларын қатаң сақтай отырып, барлық алмалы-салмалы бөлшектерін жуыңыз. Құралды жинар алдында барлық алмалы-салмалы бөлшектері бөлме температурасы кезінде құрғауы керек.

Әзірлеудің алдында еттартқыштың сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

RMG-1205-8 әмбебап ет тартқышы өнімдерді өңдеуге арналған көп атқарымды құрылғыны көрсетеді.

| | |
|--|---|
| Фаршты дайындау |  |
| Кішкене шұжықтарды дайындау |  |
| Кеббені дайындау |  |
| Ұсақ етіп кесу және көкөністерді, жемістерді, ірімшікті және салатқа арнаған шұжық өнімдерін майдалау, көкөністі және жемісті езбелерді дайындау |  |
| Жиде, жемістер мен көкөністерден (қатты жемістерден басқа) шырын сығу |  |

Құралды тазарту және пайдалану ретін тиісті сызбалардан қараңыз:

- тураманы алу үшін құрылғыны қолдану (А2 сурет, 4 бет);
- шұжықтарды дайындауға арналған құрылғыны қолдану (А3 сурет, 5 бет);
- кеббе дайындау үшін құрылғыны қолдану (схема А4 сурет, 6 бет);
- үккіш жиынтығы (ұсақ, орташа, ірі) (А5 сурет, 7 бет);
- шырынсыққышты қолдану (А6 сурет, 8 бет).

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пышақты кескіш жиектерін сыртқа қаратып орнатыңыз. Пышақты дұрыс орнатпау құралдың бұзулуына алып келуі мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралдың үздіксіз уақыты 5 минуттан аспауы керек. Жұмыстағы үзіліс 15 минуттан кем емес уақытты құрау керек.

Ет тартқышқа сүйектер, тері, мұздатылған немесе ірі кесек еттерді салмаңыз. Бұл құралдың қызмет мерзімін қысқартады және бұзылуына әкелуі мүмкін, осы жағдайларда сынуы кепілдікті жағдай болып табылмайды.

Кесу шығырды қолдану кезінде, реверстің атқарымын іске қосуға болмайды, өйткені бұл құрылғының дұрыс жұмыс істеуіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

Керіқимыл функцияларын пайдалану

Егер кесетін шығырда немесе шырын сыққыш шығырында, сұйықтық жиналса және өнімдердің тығыз салмағы шығар жолда, оның ет тартқыштан шығу ағынына кедергі келтірсе, реверс атқарымын қолданыңдар. Егер ет тартқыш жұмыс істеп тұрса, ON/OFF батырмаларын басып, айналуды иірменің толықтай тоқтауына дейін тоқтатыңыз. Содан кейін, REV батырмасын басып, ұстап тұрыңдар, сосын иірме, салынған өнімдерді жүктелген тесікке қарай араластыра отырып, кері жаққа қарай айнала бастайды. 10–15 секундтан кейін, REV батырмасын жіберіңіз, шнектің толық тоқтауын күтіңіз және жұмысты жалғастыру үшін сосын ON/OFF батырмаларын басыңыз.

Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау

Құрылғы, оны тым артық жүк тиелген кезде сөндіретін қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер осы жағдай орын алса, ON/OFF батырмасын басыңдар, ол үшін құрылғыны электр желісінен ажыратып. Жүк тиелетін бөлігін өнімнің қалдықтарынан тазартыңдар. Баусымды сақтауға арналған бөлігінің қасындағы құрылғының түбінде шамадан тыс жүктен қорғауды кеміту батырмасын басыңдар, содан кейін құрылғы қайтадан жұмысқа дайын болады. Ет тартқыш асқын жүктеуден қозғалтқышты сақтандыратын жүйемен. Егер ол орын алса, ет тартқышты электр желісінен ажыратыңыз және оған салқындау үшін 30 минут беріңіз. Жүктеу бөлігін өнімнің қалдығынан тазартыңыз және электр желісіне құралды қайтып қосыңыз. Құрал жұмысқа қайтадан дайын. Егер ет турағыш әлі де жұмыс істемей тұрса, сервис-орталыққа жүгініңіз.

i Егер қозғалтқышты тоқтату пайдаланудың алғашқы минутында орын алса, ет тартқышты суыту уақыты 5 минуттан аспайды.

III. АСПАПТЫ КҮТУ

Қолданғаннан кейін бірден барлық саптамалары мен құралдың бөлшектерін жұмсақ қажақсыз жуу құралдарымен тазартыңыз.

⚠ **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Бөлшектеу және тазалар алдында құралды ON/OFF батырмасын баса отырып өшіріңіз және электрлік желіден ажыратыңыз.

Бөлшектеу

1. Итергішті алып тастаңдар, сосын жүк тиелген науаны шешіп алыңдар.
2. Алмалы-салмалы шығырды ажырату үшін батырманы басыңдар, сосын ет тартқыштың шығырын 45° сағат тілімен бұраңдар, содан соң оны моторлы шығырдан ажыратыңдар.
3. Қондырма шығырындағы бекітетін шығыршықты, тесілген дискіні, пышақты, иірмені, иірме адаптерін сағат тіліне қарсы бұрыңдар.

4. Үккішті (шинтовка) өнімдерді кесу шығырынан алып тастаңдар.
5. Шырынсыққыштың бекітетін қақпағын сағат тілімен бұрыңыз, сосын оны шешіп алыңыз. Сығу қарқынын реттегішті қалпында орнатыңдар және оны мұқият қақпағынан бөлек алыңыз. Сүзгі мен иірмені алып тастаңдар.

Тазарту (А8 сурет, 9 бет)

- Моторлы блокты ылғалды шүберекпен сүртіп отырыңыз.
- Қолданғаннан кейін бірден барлық саптамалары мен құралдың бөлшектерін жұмсақ қажақсыз жуу құралдарымен тазартыңыз.
- Құрылғының металдан жасалған бөлшектерін ыдыс жуғыш машинамен тазартпаңдар, себебі жуғыш заттар қарау, қышқылдану және оның бетінде тоттың пайда болуына әкелуі мүмкін.
- Аспаптың металл бөлшектерінде тоттың пайда болуына жол бермеу үшін жуғаннан кейін оларды өсімдік майының болымсыз мөлшерімен майлап, құрғатып сүртіп алу ұсынылады.
- Ыдыс жуғыш машинада металдан жасалмаған бөлшектерін жуған кездегі ең жоғарғы температура 60°-тен аспауы тиіс.
- Құрылғының бөлшектері бөлме температурасында және ауаны табиғи желдетуден толықтай кебуі тиіс.

STOP Пышақтар мен жүздерді тазалау кезінде абай болыңыз – олар өте өткір.

Моторлы блок айыр және электр қуатының сымын судың ағысы астына қоюға немесе суға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Құралды тазалау кезінде қатты шүберектер немесе губкалар қажақты пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ тамақпен байланысатын заттар үшін қолдануға ұсынылмайтын химиялық агрессивті немесе кез келген басқа заттарды қолдануға болмайды.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

| Ақаулық | Мүмкін болатын себептері | Жою әдістері |
|----------------------------------|---|---|
| Құрал іске қосылма йтүр | Құрал электр желісіне қосылмаған | Құралды жұмыс істеп тұрған розеткаға қосыңыз |
| Қозғалтқыш жұмыс кезінде тоқтады | Асқын жүктемеден қорғаныс және қызып кетуден сақтау қосылды | Қараныз «Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау» |

| Ақаулық | Мүмкін болатын себептері | Жою әдістері |
|---|--|---|
| Құралдың жұмыс істеу барысында бөгде иіс пайда болды | Жаңа құралдың кейбір бөлшектеріне қорғаныс жабыны жабылған | Иісі бірнеше рет қосқаннан кейін кетеді |
| Құралдың жұмыс істеу барысында бөгде иіс пайда болды | Құрал жұмыс барысында қызып кетеді | Үздіксіз жұмыс уақытын қысқартыңыз, қосылулар арасындағы аралықтарын ұлғайту керек |
| Электр қозғалтқыш жұмыс істеп тұр, бірақ иірме айналмайды | Артық жүктен иірменің адаптері бұзылды | Құрылғы ішкі элементтер қорғанысымен жабыдықталған. Электр қозғалтқышы мен тегершігін қорғау үшін сүйек немесе шандыр ет түскен жағдайда зақымдалатын, металдан жасалған төлке қолданылады. Төлкені ауыстырыңыз (төлкені ауыстыру бойынша сызбаға қар. А7 сурет, 8 бет), не болмаса авторландырылған сервис-орталығына жүгініңіздер |

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлше имктерді табуға болады сайт <https://redmondsale.com>

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша кепілдік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында «Акция» бөлімінде. Сіздің еліңіз үшін шарттар туралы ақпарат сайтта қолжетімді <https://r4s.redmond.company/>

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемей нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (етартқыштың пышақ, фаршқа арналған дискіні перфорациялау және т.б.). Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)
 2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)
 3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 3 жылды құрайды.

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMG-1205-8-CIS-UM-7