

REDMOND

Мясорубка RMG-1229

Руководство по эксплуатации



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

RUS	8
UKR	12
KAZ	16

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8
Технические характеристики	9
Комплектация	9
Устройство прибора.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ	10
Использование функции реверса.....	10
Система защиты от перегрева	10
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	10
Хранение и транспортировка	11
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	11
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	11



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» № 1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сяейлин Футъян, Шеньжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауэр Пойнт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Чжуан Сяейлін Футъян, Шеньжень, Китай, 518049.

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

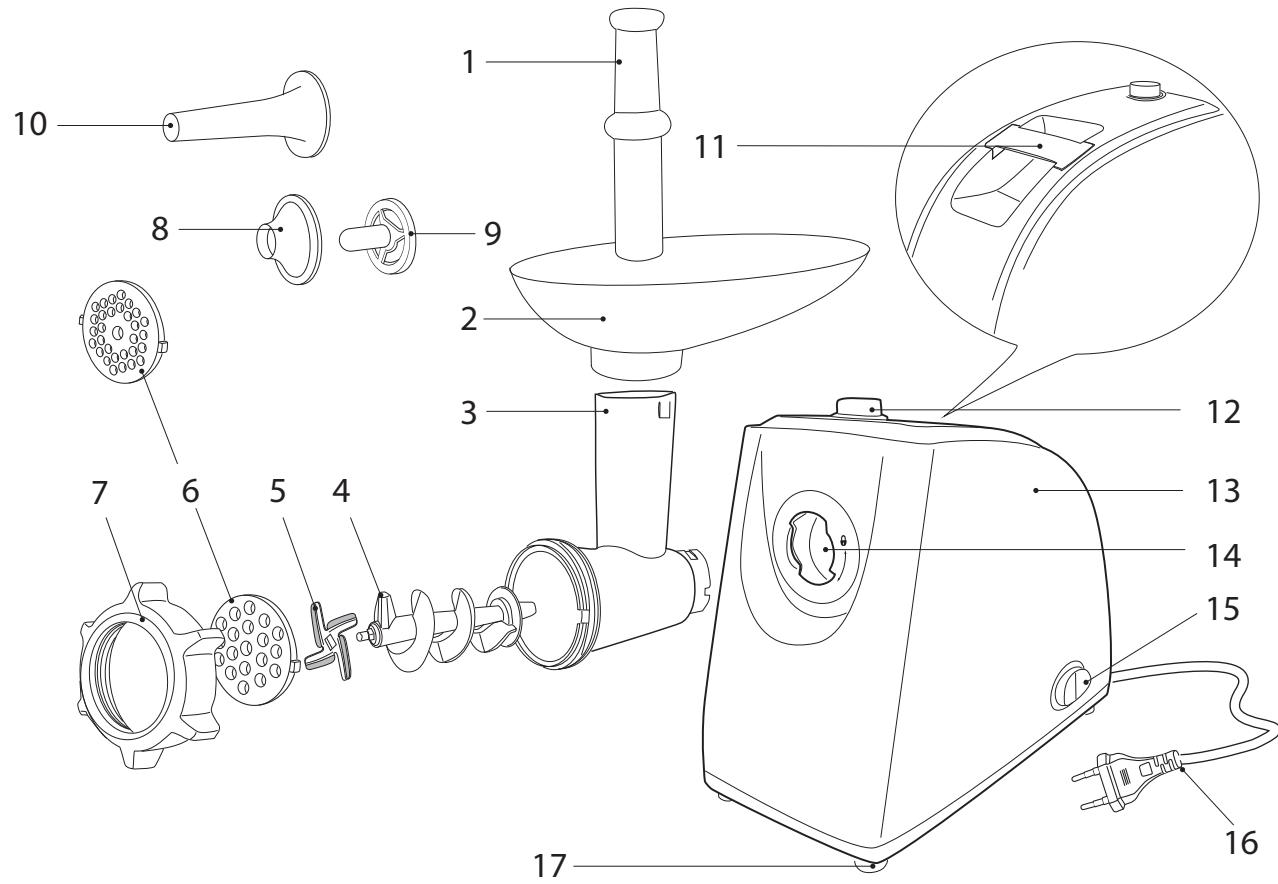
Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

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

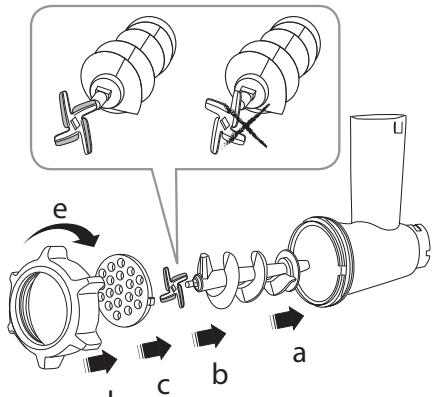
© REDMOND. Все права защищены. 2021.

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

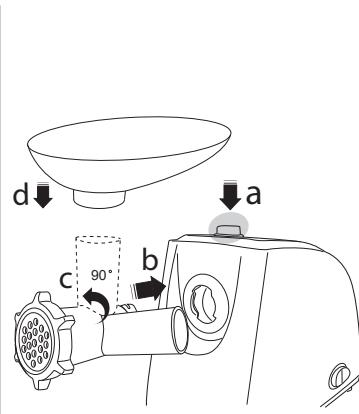
A1



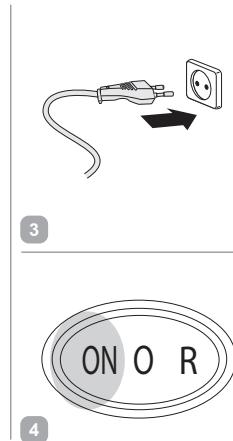
A2



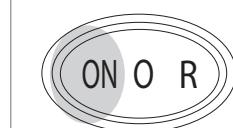
1



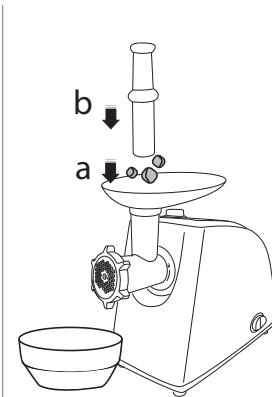
2



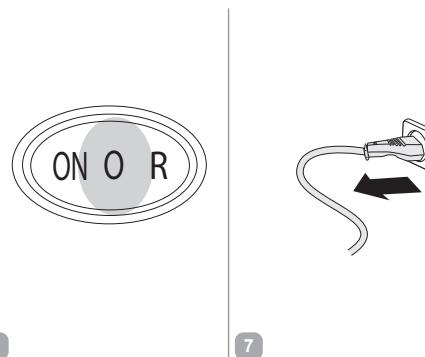
3



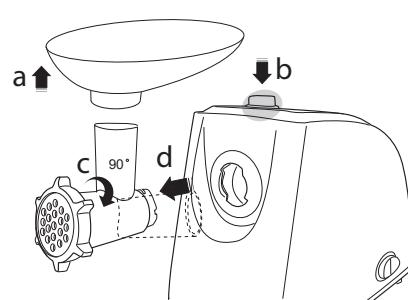
4



5



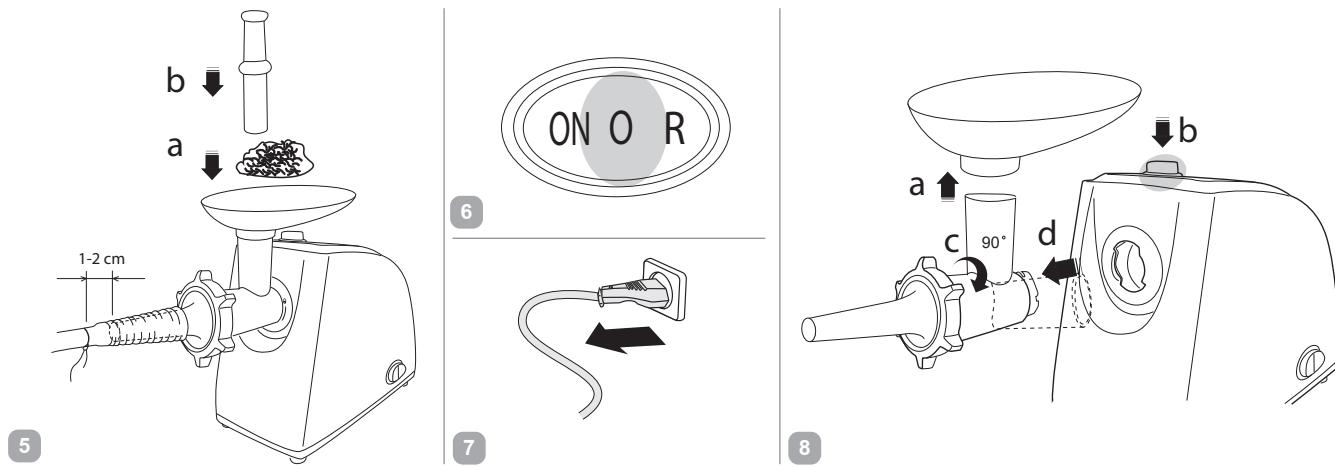
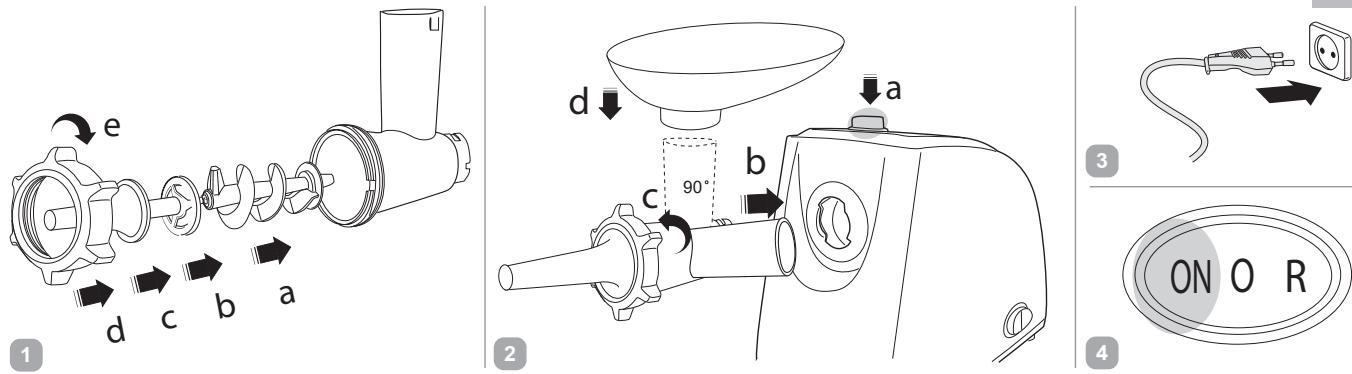
6



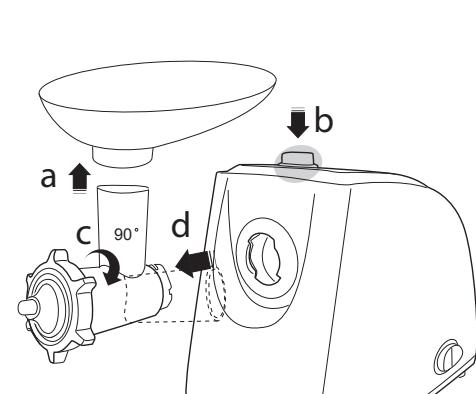
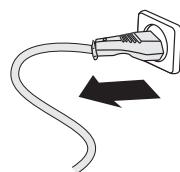
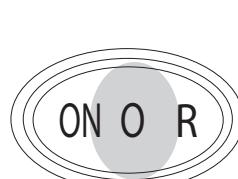
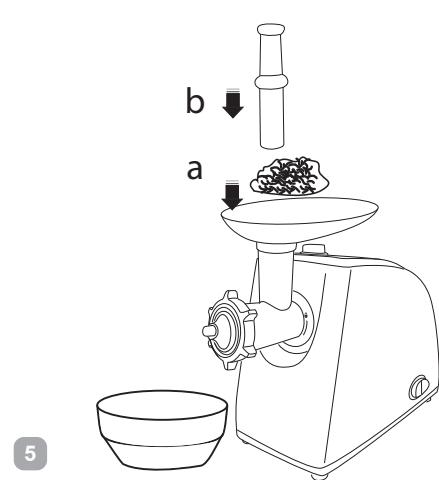
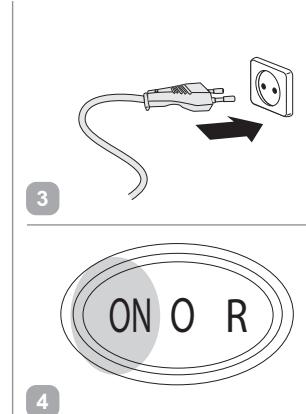
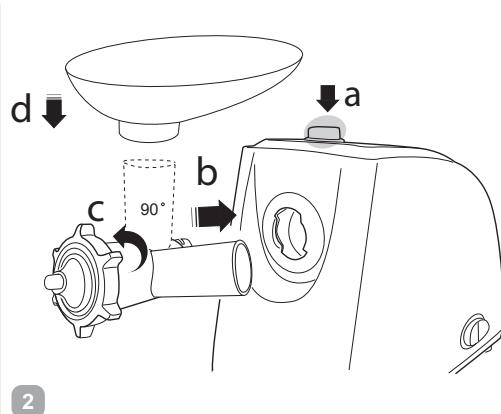
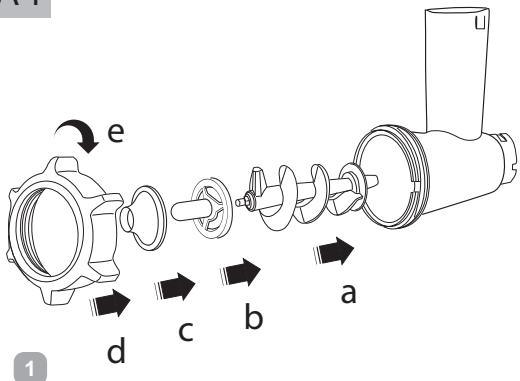
7

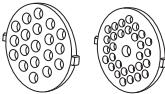
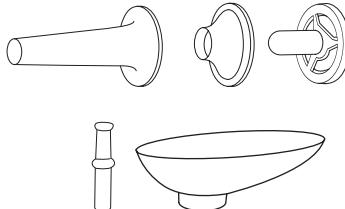
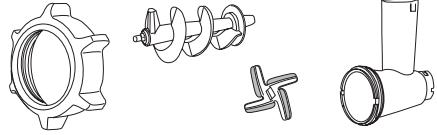
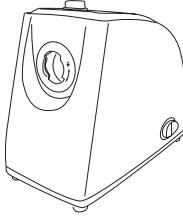
8

A3



A4



			
		 MAX 60°C	
			
			

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-1229 – современный многофункциональный прибор для обработки пищи в домашних условиях.

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 устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните 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 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, – несоответствие параметров 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 или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



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.



ВНИМАНИЕ! Не касайтесь врачающихся 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. Страго следуйте инструкциям по очистке прибора.



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.



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMG-1229
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Номинальная мощность	300 Вт
Максимальная мощность двигателя	1340 Вт
Защита от поражения электротоком	класс II
Производительность.....	до 1,6 кг/мин
Скорость вращения шнека	240 об/мин
Функция реверса.....	есть
Защита от перегрева	есть
Защита от скольжения	есть
Количество перфорированных дисков для приготовления фарша	2
Насадка для приготовления колбасок.....	есть
Насадка для приготовления кеббе.....	есть
Габаритные размеры.....	215 × 110 × 180 мм
Вес нетто (в полной комплектации)	2,2 кг
Длина электрощуна.....	0,8 м

Комплектация

Моторный блок.....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо	1 шт.
Перфорированные диски для различных видов фарша.....	2 шт.
Загрузочный лоток.....	1 шт.
Основание насадки для приготовления кеббе и колбасок	1 шт.
Формирующая часть насадки для приготовление кеббе.....	1 шт.
Насадка для приготовления колбасок	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 совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема A1, стр. 3)

1. Толкатель
2. Загрузочный лоток
3. Блок мясорубки
4. Шнек мясорубки

5. Нож
6. Перфорированные диски с отверстиями разного диаметра
7. Фиксирующее кольцо мясорубки
8. Формирующая часть насадки для приготовления кеббе
9. Основание насадки для приготовления кеббе и колбасок
10. Насадка для приготовления колбасок
11. Ручка для переноски
12. Кнопка фиксации блока мясорубки
13. Моторный блок
14. Муфта приводного вала
15. Переключатель режимов работы
16. Электрошнур
17. Нескользящие ножки

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) 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 устройства влажной тканью. Промойте все съемные части, строго следя указаниям раздела «Уход за прибором». Перед сборкой прибора все съемные части должны полностью высыхнуть при комнатной температуре. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мясорубки не имеют повреждений, сколов и других дефектов.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

Мясорубка представляет собой многофункциональное устройство для обработки продуктов.

Приготовление мелкого фарша	Приготовление крупного фарша

Приготовление кеббе



Приготовление колбасок



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

- приготовление фарша – схема A2 (стр. 4);
- приготовление колбасок – схема A3 (стр. 5);
- приготовление кеббе (фаршированных колбасок) – схема A4 (стр. 6).



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

Не загружайте в мясорубку кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо. Это сокращает срок службы прибора и может привести к поломке.

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

Использование функции реверса

Используйте функцию реверса, если в блоке мясорубки скапливается жидкость и плотная масса продуктов на выходе препятствует ее стоку из прибора.

Если мясорубка работает, переведите переключатель режимов работы в положение 0, остановите вращение до полной остановки шнека. Затем нажмите и удерживайте переключатель в положении R. Шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая продукты в сторону загрузочного отверстия. Через 10–15 секунд верните переключатель в положение 0, дождитесь полной остановки шнека, затем установите переключатель в положение ON для продолжения работы.

Система защиты от перегрева

Прибор оснащен защитной системой, выключающей его при перегреве. Если это произошло, переведите переключатель режимов работы в положение 0, отсоедините мясорубку от электросети и дайте ей остить в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. После этого мясорубка снова будет готова к работе.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Рекомендуемые способы очистки различных деталей прибора см. в таблице A5 (стр. 7). Очищайте все насадки и детали мясорубки сразу после использования.



ВНИМАНИЕ! Перед разборкой и очисткой переведите переключатель режимов работы в положение 0 и отключите его от электросети.

Моторный блок протирайте влажной тканью. Очищайте насадки и другие детали мясорубки мягкими неабразивными моющими средствами.

 **Будьте осторожны при очистке ножа!**

ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать моторный блок, вилку и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду, а также использовать для очистки прибора любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Не очищайте металлические детали прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение 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. Перед повторной эксплуатацией детали прибора должны полностью высохнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.

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

Неправильность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не работает; индикатор питания не горит	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к электросети
Двигатель работает, но шнек прекратил вращаться	Неисправна электрическая розетка Сработала защита от перегрева	Подключите прибор к исправной электророзетке Следуйте указаниям раздела «Система защиты от перегрева». Если после повторного включения мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервис-центр
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор перегревается во время работы На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями Запах исчезнет после нескольких включений

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



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

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниить 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, расположенному 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 глузdom, 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 багатофункціональний 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 таблицю виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його 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. Стежіте за тим, щоб електрошнур не перекручувався 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 електрокабель

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 води або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.

УВАГА! Не торкайтесь 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 переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтесь інструкції з очищенння 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. Очищенній 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, травмам і ушкодженню майна.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMG-1229
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Номінальна потужність.....	300 Вт
Максимальна потужність двигуна.....	1340 Вт
Захист від ураження електроstromом.....	клас II
Продуктивність.....	до 1,6 кг/хв
Швидкість обертання шнека.....	240 об/хв
Функція реверса	€
Захист від перегріву	€
Нековзні ніжки	€
Кількість перфорованих дисків для приготування фаршу	2
Насадка для приготування ковбасок.....	€
Насадка для приготування кебе.....	€
Габаритні розміри.....	215 × 110 × 180 мм
Вага нетто (в повній комплектації).....	2,2 кг
Довжина електрошнура	0,8 м

Комплектація

Моторний блок	1 шт.
Шнек м'ясорубки	1 шт.
Ніж м'ясорубки.....	1 шт.
Фіксувальне кільце	1 шт.
Перфоровані диски для приготування фаршу.....	2 шт.
Штовхач м'ясорубки	1 шт.
Завантажувальний лоток	1 шт.
Формувальна частина насадки для кебе	1 шт.
Основа насадки для кебе і ковбасок.....	1 шт.
Насадка для ковбасок	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 A1, стор. 3)

- | | |
|---|---|
| 1. Штовхач | діаметра |
| 2. Завантажувальний лоток | 7. Фіксувальне кільце |
| 3. Блок м'ясорубки | 8. Формувальна частина насадки для кебе |
| 4. Шнек | 9. Основа насадки для кебе і ковбасок |
| 5. Ніж | 10. Насадка для ковбасок |
| 6. Перфоровані диски з отворами різного | 11. Ручка для перенесення |

12. Кнопка фіксації блока м'ясорубки
 13. Моторний блок
 14. Муфта привідного вала
 15. Перемикач режимів роботи
 16. Електрошнур
 17. Нековзні ніжки

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

⚠ Обов'язково зберігіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і таблицю 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 вологого 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 переконайтесь в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини м'ясорубки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

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

- виготовлення фаршу (схема A2, стор. 5);
- виготовлення ковбасок (схема A3, стор. 6);
- виготовлення кебе (фаршированих ковбасок) (схема A4, стор. 7).

УВАГА! При зборці встановлюйте ніж ріжучими крайками 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, шкру, заморожене або грубо нарізане м'ясо. Це скорочує термін служби приладу та може привести до поломки.

Використання функції реверсу

Використовуйте функцію реверсу, якщо в блоці м'ясорубки скупчується рідина і щільна маса продуктів на виході перешкоджає її стіканню.

Якщо м'ясорубка працює, переведіть перемикач режимів роботи в положення 0, зупиніть обертання до повної зупинки шнека. Потім натисніть і утримуйте перемикач у положенні R. Шнек почне обертатись у зворотний бік, переміщаючи продукти у бік завантажувального отвору. Через 10-15 секунд верніть перемикач в положення 0, дочекайтесь повної зупинки шнека, потім встановіть перемикач в положення ON для продовження роботи.

Захист від перегріву

Прилад обладнано захисною системою, що вимикає його в разі перегріву. Якщо це сталося, переведіть перемикач режимів роботи в положення 0, 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.

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Рекомендовані способи очищення знімних деталей приладу див. у таблиці A5 (стор. 8). Очищуйте всі насадки й інші деталі приладу відразу після використання.

⚠ УВАГА! Перед розбиранням і очищеннем переведіть перемикач режимів роботи в положення 0 і від'єднайте його від електромережі.

Моторний блок протирайте вологою тканиною. Очищуйте всі насадки й інші деталі приладу М'якими неабразивними м'якими засобами.

⚠ Під час очищення ножів і лез будьте оборежні – вони дуже гострі!

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

ЗАБОРНОЯТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, ні рекомендовано до застосування для предметів, що контактиують з їхною.

Не очищуйте металеві деталі приладу в посудомийній машині, оскільки м'які засоби можуть спричинити потемніння їхньої поверхні. Шоб уникнути появи іржі на металевих деталях приладу рекомендується після миття змаслити їх невеликою кількістю рослинної олії і насухо протерти. Максимальна температура під час очищення неметалевих деталей у посудомийній машині не має перевищувати 60°C. Перед повторною експлуатацією деталі приладу мають повністю висохнути за кімнатної температури та природної вентиляції повітря.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистіть 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 привести 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	Способ усунення
Прилад не працює, індикатор живлення не горить	Прилад не підключено до електромережі	Підключіть прилад до електромережі
Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку	
Двигун зупинився під час роботи	Справовав захист від перегріву	Див. «Захист від перегріву»

Несправність	Можливі причини	Способ усунення
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

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

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту його придбання. 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 застосувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався та не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Данна гарантія не поширюється на природний знос виробу й витратні матеріали (ніж м'ясорубки, перфоровані диски для приготування фаршу тощо).

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	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 нұсқаулыкты мүқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаныз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

Бұл нұсқаулыктағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындау мүмкін барлық жағдайларды қамтывайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мүқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Бұл электр аспап түрмистық жағдайларда әзірлеуге арналған көлфункционалды 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 жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап коректенүінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтыннатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеу қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтанауна 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 коректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бугілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

STOP

ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаныз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қауіптілікті болдырмая үшін оны әзірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған үқсас білікті тұлға аудионынан көрсету керек.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.

- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралдың айналып түрған бөлшектеріне қол тигізбеніз! Айналуы толық тоқтаганын күтініз. Өнім беруге арналған құысқа бөгде заттарды салмаңыз. Қолдану кезінде мүқият болыңыз.

- Құралдың сымын немесе жарактты болдырмая үшін бөгде заттар немесе қолмен жүктеу құсына тығындаамаңыз. Ол үшін жиынтық ішіне кіретін итергішті қолданыңыз.

- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауп беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып түрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.

- Аспапты өздігінізben 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.

STOP НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Улғи	RMG-1229
Кернеу.....	220-240 В, 50 Гц
Номиналды қуаты.....	300 Вт
Көзғалтқыштың максималды қуаты.....	1340 Вт
Электр тоғына ұшыраудан қорғаныс.....	II дәреже
Өнімділігі.....	1,6 кг/мин дейін
Іірліктің айналу жылдамдығы	240 айн/мин
Керікиміл функциясы	бар
Қызып кетуден сактау.....	бар
Сырғымайтын негіз	бар
Фаршты дайындауда арналған перфорацияланған дискілер.....	2
Кішкене шұжықтарға арналған саптама	бар
Кебебені әзірлеуге арналған саптама.....	бар
Габаритті өлшемдер (моторлы блок).....	215 × 110 × 180 мм
Толық жинақталған нетто салмағы	2,2 кг
Электр сымның ұзындығы.....	0,8 м

Жинағы

Моторлы блок	1 дана
Еттартқыштың іірлігі	1 дана
Еттартқыштың пышақ	1 дана
Орнықтырыш шығыршық	1 дана
Фаршқа арналған дискіні перфорациялау.....	2 дана
Итергіш	1 дана
Жүктеу арнашыбы	1 дана
Кебебеге арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі	1 дана
Кебебеге және кішкене шұжықтарға арналған саптаманың негіздемесі	1 дана
Шұжық үшін қондырығы	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Сервисті кітапшасы	1 дана

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

Аспаптың құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

1. Итергіш
2. Жүктеу арнашыбы
3. Еттартқыштың блогы
4. Іірлік
5. Пышақ

6. Әр-түрлі диаметрлі құыстары бар перфорацияланған дискілер
7. Орындырыш шығырьшқ
8. Кебебеге арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі
9. Кебебеге және кішкене шұжықтарға арналған саптаманың негізdemесі
10. Шұйық үшін қондырығы
11. Тасымалдауға арналған тұтқа
12. Еттартқыштың блогын белгілеу батырмасы
13. Моторлы блок
14. Жетек білігінің мұфтасы
15. Жұмыс режимдерінің қайта қосқыш
16. Электр сымы
17. Жылжымайтын аяқтар

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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

-  **Корпустағы ескерттеп жапсырма, жапсырма-корвесткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орындаңа міндетті түрде сактанаңыз!**
- Тасымалданған немесе тәмөн температураларда сактаган соң аспалты қосар алдында мен дегендеге 2 сағат болып температурасында ұстау қажет.**
- Күрьылышың моторлы блогын ылғалдауда шуберекпен сұртіп жіберініз. «Күралдың күтімі» тарауының нұсқамаларын қатаң сақтай отырып, барлық алмалы-салмалы бөлшектерін жуызыз. Күралды жинар алдында барлық алмалы-салмалы бөлшектері болме температурасы кезінде күргауы керек. Әзірлеудің алдында еттартқыштың сыртын және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Күралды тазарту және пайдалану ретін тиісті сыйбалардан қараңыз:

- A2 фаршты дайындау (4 бет);
- A3 кішкене шұжықтарды дайындау (5 бет);
- A4 кебебен дайындау (фаршталған кішкене шұжықтар) (6 бет).

 **НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Пышақты қекіш жиектерін сұртқа қаратып орнатыныз. Пышақты дұрыс орнатпау күралдың бузулуына алып келү мүмкін.**

Еттартқышка сүйектер, тері, мұздатылған немесе ірі кесек еттерді салмаңыз. Бұл күралдың қызмет мерзімін қысқартады және бұзылуына әкелуі мүмкін.

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Күралдың үздіксіз уақыты 5 минуттан аспауы керек. Жұмыстары үзіліс 15 минуттан кем емес уақытын құрау керек.

Көрікимыл функцияларын пайдалану

Егер еттартқыштың блогында сұйық жиналып қалса көрікимыл функциясын қолданыңыз және өнімдердің тығызы массасы шығатын жерінде онын абып кетуіне кедері жасайды.

Егер еттартқыш жұмыс істесе, жұмыс режимін ауыстырышты 0 қалпына ауыстырыңыз, айналуды іірменің толықтай тоқтауына дейін тоқтатыныз. Одан кейін реттеғішті R қалпына бұрыңыз және ұстап тұрыңыз. Шнек азықты жүктеу тесірі жағына ауыстырып, кері жаққа айналатын болады. 10-15 секундтан кейін ауыстырышты 0 қалпына қайтарыңыз, шнектің тоқы тоқтауын күтіңіз, одан кейін оны жұмысты жалғастыру үшін ON қалпына бекітіңіз.

Қызыл кетуден сақтау

Еттартқыш асқын жүктеуден қозғалтышты сақтандыратын жүйемен. Егер ол орын алса, жұмыс режимін ауыстырышты 0 қалпына ауыстырыңыз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз және оған салқындау үшін 30 минут берініз. Жүктеу бөлігін өнімнің қалдығынан тазартыңыз және электр желісіне құралды қайтып қосыңыз. Құрал жұмысқа қайтадан дайын.

III. АСПАПТЫ КҮТУ

Құрал және оның алмалы-салмалы бөлшектерін тазалаудың ұсынылатын әдістерін A5 кестеден қараңыз (7 бет).

 **НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Бөлшектегу және тазалаудан бұрын жұмыс режимі ауыстырышты 0 қалпына ауыстырыңыз және оны электр желісінен ажыратыңыз.**

Қолданғаннан кейін бірден барлық саптамалары мен құралдың бөлшектерін жұмсақ қажақсыз жуу құралдарымен тазартыңыз. Моторлы блокты ылғалдауда шуберекпен сұртіп отырыңыз.

 **Пышақтар мен жүздерді тазалауда көзінде абый болыңыз – олар вте өткір.**

Моторлы блок айыр және электр құатының сымын судын ағысы астына қоюға немесе сұға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Құралдың тазалауда көзінде қатты шуберектер немесе губкалар қажақты пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ тамаклен байланысатын заттар үшін қолдануға ұсынылатын химиялық агрессивті немесе кез келген басқа заттарды қолдануға болмайды.

Металл бөлшектерді ыдыс жуатын машинада тазартпаңыз, себебі жуғыш құралдар олардың бетін қарайтып жіберуі мүмкін. Аспалтың металл бөлшектеріндегі тоттық пайда болуына жол бермеу үшін жуғаннан кейін оларды есімдік майының болымызыз мөлшерімен майлап, күрғатып сұртіп алу ұсынылады. ыдыс жуатын машинада металл емес бөлшектерді тазарту кезіндең максималды температура 60°C аспауы керек. Қайтадан пайдаланар кезде құралдың бөлшектері ауаңын табиги желдетеу және бөлме температурасы кезінде толықтай күргатылуы керек.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел күргатыңыз. Құралдың күргаға жеденетін жерде жылжыту аспалтарынан алыс және тікелей күн саулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың закымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелу мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыбым салынды.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Аспап жұмыс істемейді, қуат көзіндикаторы жаңбайды	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды электр желісіне қосыныз
	Электрлік розетка жұмыс істемейді	Құралды жұмыс істеп тұрған розеткага қосыныз
Қоғалтқыш жұмыс кезінде тоқтап қалды	Қызып кетуден сақтау қосылды	Караңыз «Қызып кетуден сақтау»
	Жаңа құралдың кейбір бөлшектеріне корғаныс хабын жабылған	Іісі бірнеше рет қосқаннан кейін кетеді
Құралдың жұмыс істеу барысында бөгде иіс пайда болды	Құрал жұмыс барысында қызып кетеді	Үздікіз жұмыс уақытын қысқартыңыз, қосылулар арасындағы аралықтарын ултапты керек

i Егер қателікті дұрыстыай алмасаныз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініз



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайтта қолжетімді <https://redmondsale.com>

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

1 – өндірілген айы (01 – қантар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж... 0 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық номірі

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

Орамды, пайдалануышы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндаи бүйімдарды әдеттегі түрмұстық қоқыспен тастамаңыз.

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бүйімға сатып алғынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барың үйімді ауыстыру жөлөмен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенед. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайдаға ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде закымданбаған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сакталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиги тозуына және шығын материалдарына таралмайды (ет-тартқыштың, пышак, фаршқа арналған дискині перфорациялау және т.б.).

Бүйімнің қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданысы мерзімі бүйім сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болmasa).

Аспап өндірілген күнді бүйім корпусының сыйкестендіру жапсырмасындағы сериялық номірден табуға болады. Сериялық номір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын билдіреді.

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

RMG-1229-CIS-UM-8