

REDMOND

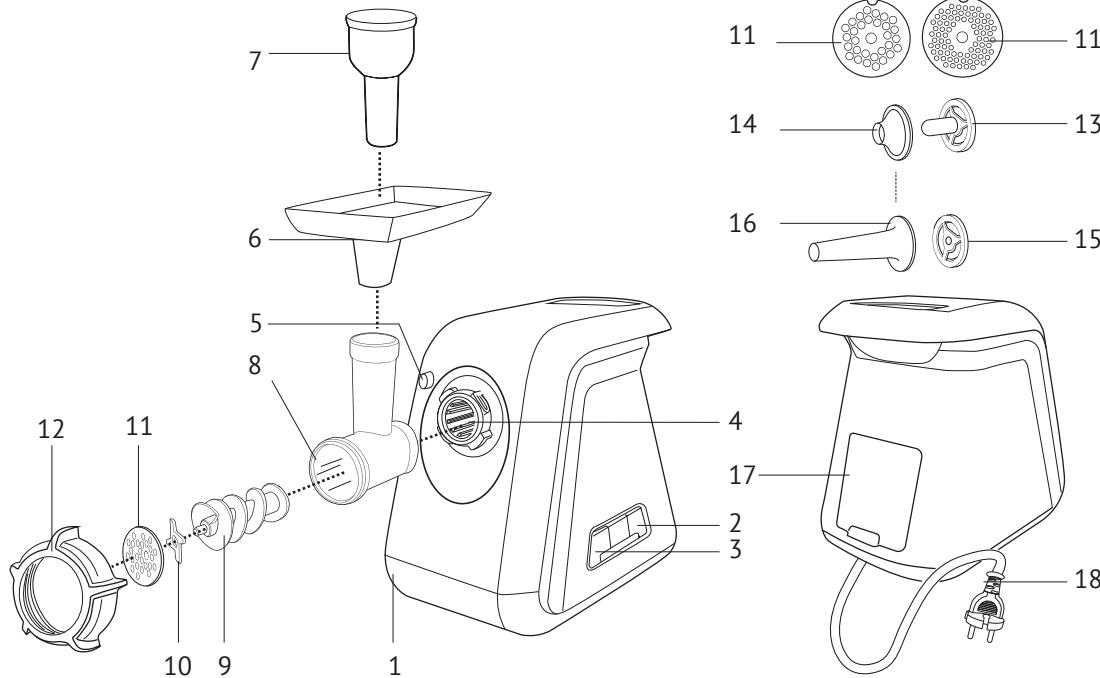
Мясорубка RMG-1212

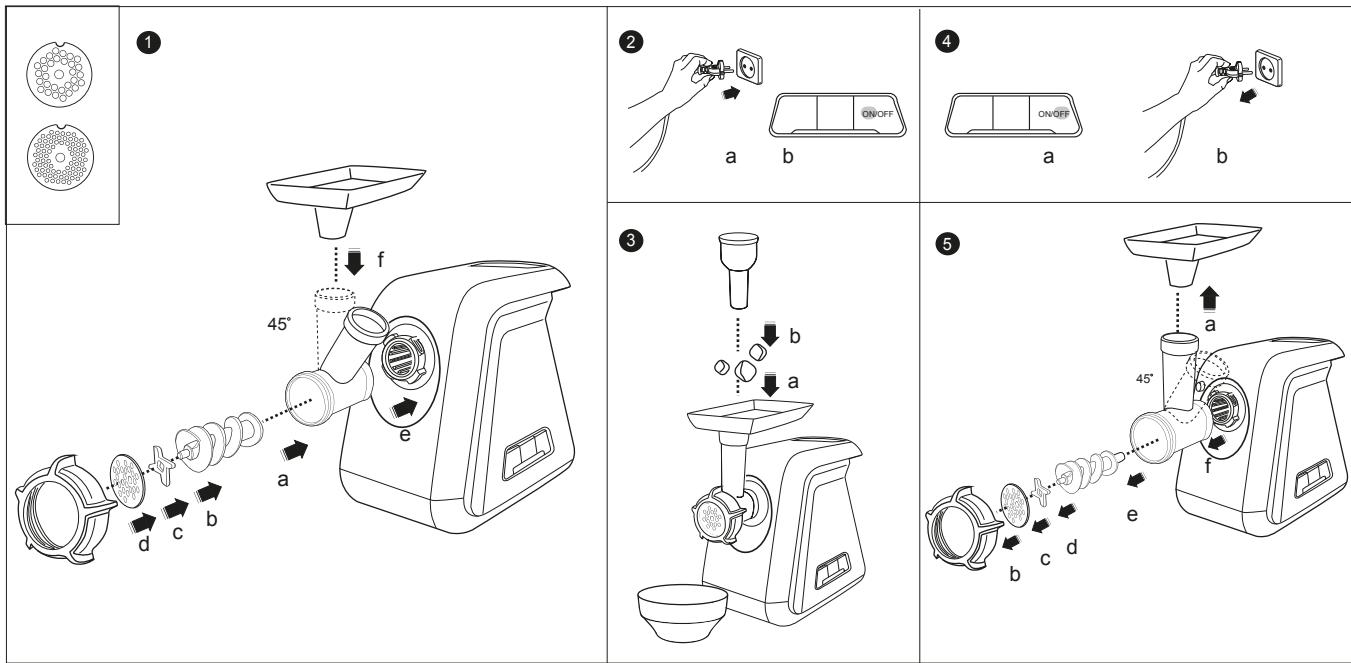


Руководство по эксплуатации

A1

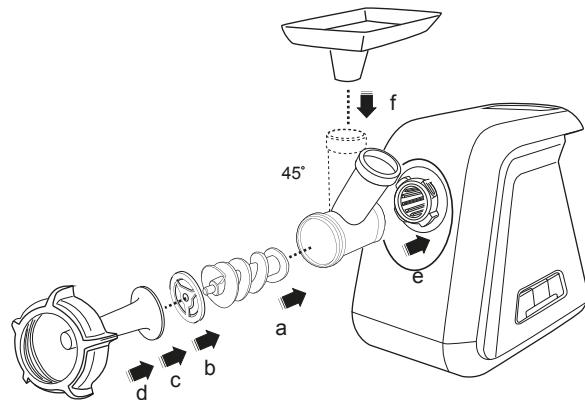
RUS	7
UKR	10
KAZ	12
ROU	14



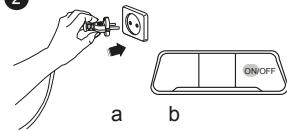


A3

1



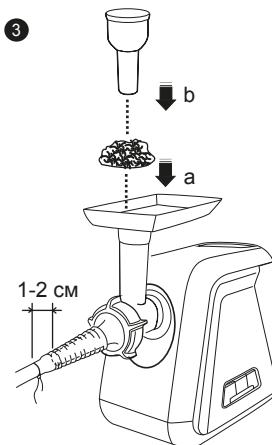
2



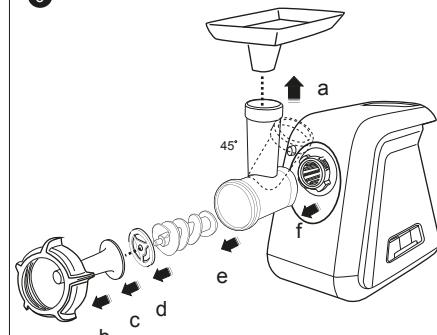
4

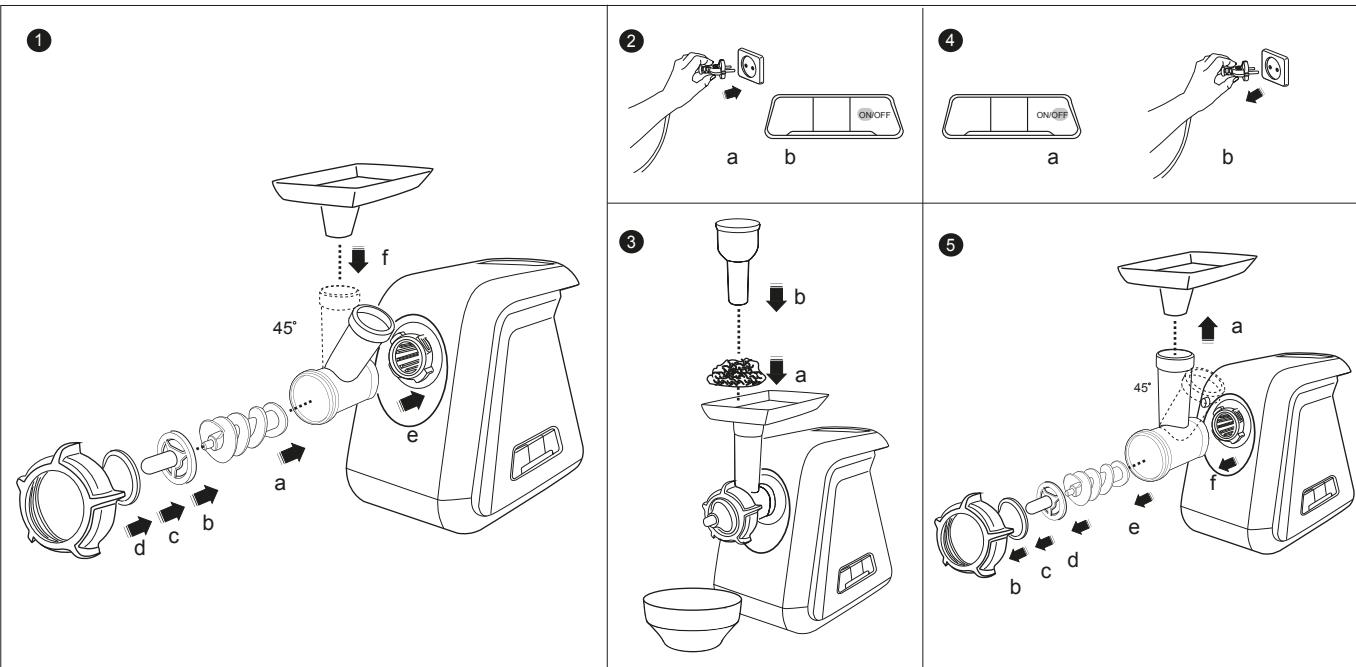


3



5





A5

	✓		✓
	✓	✓	✓
	✓		✓
	✓		✓
			✓

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	8
Комплектация	8
Устройство мясорубки	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ	8
Общие сведения	8
Использование функции реверса.....	9
Система защиты от перегрузки.....	9
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	9
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	9
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	9

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы 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.

REDMOND уделяет особое внимание здоровому образу жизни. Заботясь о здоровье покупателей, компания создает линию продуктов, сочетающих в себе высочайшее качество и безопасность материалов с современным дизайном. Мясорубка REDMOND RMG-1212 оснащена электродвигателем с низким уровнем шума. Благодаря мощности до 2000 Вт она легко справляется с любым мясом.

Насадки, входящие в комплект, порадуют разнообразием возможностей самых требовательных поваров. Это диски из нержавеющей стали с отверстиями различного диаметра для приготовления всех видов фарша, насадки для кеббе и колбас.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.multivarka.pro.

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. Вы можете 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

- 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, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов 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 nominalным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую таблицу 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 штекер, 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 электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

• 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 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.

• Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

• 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-1212
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Номинальная мощность.....	600 Вт
Максимальная мощность.....	2000 Вт
Тип двигателя.....	постоянного тока
Защита от поражения электротоком	класс II
Скорость вращения шнека	220 об/мин ± 10%
Функция реверса.....	есть
Защита от перегрузки	есть
Количество перфорированных дисков для приготовления фарша	3
Насадка для приготовления колбасок	есть
Насадка для приготовления кеббе.....	есть
Механический фиксатор блока мясорубки.....	есть
Прорезиненные ножки.....	есть
Габаритные размеры	220 x 160 x 220 мм
Вес нетто.....	2,95 кг
Длина электрошнура.....	1,3 м

Комплектация

Моторный блок с отсеком для хранения перфорированных дисков.....	1 шт.
Блок мясорубки.....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо	1 шт.
Перфорированные диски для фарша	3 шт.
Разборный толкатель с отсеком для хранения насадок.....	1 шт.
Основание насадки для кеббе.....	1 шт.
Формирующая насадка для кеббе	1 шт.
Основание насадки для колбасок	1 шт.
Формирующая насадка для 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.

Устройство мясорубки A1

1. Моторный блок
2. Кнопка включения/выключения (ON/OFF)
3. Кнопка включения режима реверса (REV)
4. Муфта приводного вала
5. Кнопка отсоединения блока мясорубки
6. Загрузочный лоток
7. Разборный толкатель с отсеком для хранения насадок
8. Блок мясорубки

9. Шнек
10. Нож
11. Перфорированные диски с отверстиями разного диаметра
12. Фиксирующее кольцо
13. Основание насадки для кеббе
14. Формирующая часть насадки для кеббе
15. Основание насадки для колбасок
16. Формирующая часть насадки для колбасок
17. Отсек для хранения насадок
18. Электрошнур

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно 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! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

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 за указаниями 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**Общие сведения**

Универсальная мясорубка REDMOND RMG-1212 представляет собой многофункциональное устройство для обработки продуктов.

Получение фарша	Изготовление колбасок	Изготовление фаршированных колбасок (кеббе)
		

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

Порядок использования мясорубки см. на соответствующих схемах: изготовление фарша – A2, изготовление колбасок – A3, изготовление кеббе – A4.

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

Использование функции реверса

Если мясорубка работает, остановите вращение 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 и нажмите кнопку ON/OFF для продолжения работы.

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

Система защиты от перегрузки

Мясорубка REDMOND RMG-1212 оснащена системой, предохраняющей двигатель от перегрузки (например, если в блок мясорубки вместе с мясом попадет кость).

Если двигатель прибора неожиданно остановился, нажмите кнопку ON/OFF, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов и снова подключите прибор к электросети. Прибор готов к работе.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Рекомендуемые способы очистки различных деталей прибора см. в таблице A5.

Очищайте все насадки и детали мясорубки сразу после использования.



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

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



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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных к применению для предметов, контактирующих с пищей.

Не очищайте металлические детали прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение их поверхности. Максимальная температура при очистке неметаллических деталей в посудомоечной машине не должна превышать 60°С.

Перед повторной эксплуатацией детали прибора должны полностью высокнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.

Храните прибор в собранном виде в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и прямых солнечных лучей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к электросети

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Двигатель работает, но шнек прекратил вращаться	Сработала защита от перегрузки	Если это произошло, нажмите кнопку ON/OFF, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут
	Прибор перегревается во время работы	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями
Во время работы прибора появился посторонний запах	На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие	Запах исчезнет после нескольких включений

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготавитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. 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 (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители 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.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет 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 зберігайте як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

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, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів 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 харчування приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Виключайте пристрій 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 електрочищення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежіть за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинається, не стикається з гострими предметами, кутами і крайами меблів.
- **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове ушкодження кабелю електрочищення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електростврутом. Ушкоджений електрокабель вимагає

термінової заміни в сервіс-центрі.

- У разі пошкодження шнура електрочищення для уникнення небезпеки його має замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.
- Не встановлюйте пристрій на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрію.
- Заборонено експлуатацію пристрію на відкритому повітрі – попадання водогін або сторонніх предметів всередину корпуса пристрію може привести до його серйозних ушкоджень.



УВАГА! Не торкайтесь частин пристрію, 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 пристрію. Використовуйте для цього штовхач, що входить до комплекту.
- Перед чищенням пристрію переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолол. Суворо дотримуйтесь інструкцій з очищення пристрію.



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

- Даний пристрій 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 інструктування щодо використання даного пристрію особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення інших ігор із пристрієм, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрію не повинні вироблятися дітьми без

догляду дорослих.

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



УВАГА! Заборонено використання пристрію за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMG-1212
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Номінальна потужність.....	600 Вт
Максимальна потужність.....	2000 Вт
Тип двигуна.....	постійного струму
Захист від ураження електростврутом.....	клас II
Проductivit��s.....	1,6 кг/хв
Швидкість обертання шнека.....	220 об/хв ± 10%
Функція реверса.....	€
Захист від перевантаження.....	€
Кількість перфорованих дисків для приготування фаршу.....	3
Насадка для приготування ковбасок.....	€
Насадка для приготування кебе.....	€
Механічний фіксатор блока мясорубки.....	€
Програмовані ніжки.....	€
Габаритні розміри.....	220 x 160 x 220 мм
Вага нетто.....	2,95 кг
Довжина електрошнура.....	1,3 м

Комплектація

Моторний блок із відсіком для зберігання перфорованих дисків	1 шт.
Блок мясорубки	1 шт.
Шнек мясорубки	1 шт.
Фіксувальне кільце	1 шт.
Перфоровані диски для фаршу	3 шт.
Розібраний штовхач із відсіком для зберігання насадок	1 шт.
Основа насадки для кебе	1 шт.
Формувальна насадка для ковбасок	1 шт.
Формувальна 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.

Будова моделі A1

1. Моторний блок
2. Кнопка увімкнення/вимкнення (ON/OFF)
3. Кнопка увімкнення режими реверса (REV)
4. Муфта привідного вала
5. Кнопка від'єднання блока м'ясорубки
6. Завантажувальний лоток
7. Розбірний шовхач із відсіком для зберігання насадок
8. Блок м'ясорубки
9. Шнек
10. Ніж
11. Перфоровані диски з отворами різного діаметра
12. Фіксувальні кільце
13. Основа насадки для кебе
14. Формувальна частини насадки для кебе
15. Основа насадки для ковбасок
16. Формувальна частини насадки для ковбасок
17. Відсік для зберігання насадок
18. Електрошнур

I. ПЕРЕД ПОЧАТОКМ ВИКОРИСТАННЯ

Розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

 **Обов'язково зберігіть на місці застежки наклейки, наклейки-полакички (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!** Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.

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

Протріть моторний блок пристрою вологото тканиною. Промітте всі зімні частини, чотиризмочівки зважок з розділу «Догляд за приладом». Перед складанням приладу всі зімні частини мають повністю висохнути за кімнатної температури.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ М'ЯСОРУБКИ

Порядок використання м'ясорубки див. на відповідних схемах:

- виготовлення фаршу 
- виготовлення ковбасок 
- виготовлення кебе (фармированых ковбасок) 

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

Не завантажуйте в мясорубку кістки, шкуру, заморожене або грубу наризане мясо. Це скорочує термін служби приладу та може привести до по-ломки.

Використання функції реверса

Якщо мясорубка працює, зупиніть обертання шнека, натиснувши кнопку ON/OFF. Потім натисніть і утримуйте кнопку REV. Шнек почне обертатися у зворотній бік, переміщуючи завантажені продукти у бік завантажувального отвору. Через 10-15 секунд відпустіть кнопку REV і натисніть кнопку ON/OFF для продовження роботи.

Використовуйте функцію реверса, якщо в ріжчому блоці або в блоці м'ясорубки скупчуються рідинна і шлізна маса продуктів на виході перешкоджає її стіканню.

Система захисту від перевантаження

М'ясорубку забезпечено системою, що оберігає двигун від перевантаження (наприклад, якщо до блока м'ясорубки разом із мясом потрапить кістка).

Якщо двигун приладу несподівано зупинився, натисніть кнопку ON/OFF, від'єднайте прилад від електромережі та дайте йому 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 приладу та його зімніх деталей див. у таблиці А5.

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

Очищайте всі насадки інші частини приладу відразу після використання мякими неабразивними м'якими засобами. Моторний блок протирайте вологото тканиною.

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

 **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використання під час очищення приладу грубих серветок або єзбок, абразивних пасток. Також не можна використовувати будь-які хімічні агресивні або інші речовини, не рекомендовані до застосування для предметів, що контактиують з іхов.

Не очищайте металеві деталі приладу в посудомийній машині, оскільки м'які засоби можуть спричинити потемніння іншої поверхні. Максимальна температура під час очищення немetalевих деталей у посудомийній машині не має перевищувати 60°C.

Перед повторною експлуатацією деталі приладу мають повністю висохнути за кімнатної температури та природної вентиляції повітря.

Зберігайте прилад у складеному вигляді в сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Способ усунення
Прилад не вмикається	Прилад не підключено до електромережі	Підключіть прилад до електромережі
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо її немає, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок

Несправність	Можливі причини	Способ усунення
Двигун працює, але шнек припинив обертатися	Спрацював захист від перевантаження	Якщо це сталося, натисніть кнопку ON/OFF, від'єднайте прилад від електромережі та дайте йому охолонути впродовж 30 хвилин
Під час роботи приладу виникає запах	На деякі частини нового приладу нанесено захисне покриття	Запах зникає після декількох увімкнень
	Прилад перегрівається під час роботи	Скоротіть час безперервної роботи, збільшіть інтервали між увімкненнями

V. ГАРАНТИЙНІ ЗОВОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки.

Гарантія набирає силу тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена: печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також зберігався на повні комплектистів виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (випадку, 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 місця, 8-й – рік випуску пристрою.

Установлений виробником термін служби приладу складає 5 років із дня його придбання за умов, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції і застосовних технічних стандартів.

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

! Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұкташ оқыны және анықтамалық ретінде сактап койыныз. Аспапты дұрыс пайдаланысы, оның қызмет ету мерзімінде үзарады.

Қауіпсіздік шаралары

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бўйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан тұындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылышың өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бўйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
- Құрылышының электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетін тексерінің (бўйымның техникалық сипаттамасын) немесе зауыттық кестешесін қаранды.
- Аспаптың тұтынлатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланысы – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануында ақеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыныз. Электр бауда сымынан ұстамай, ашасынан құрғак қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу қөздерінің қасында жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиінездің, бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

STOP ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ! Электр қоректену кабелін кездейсек зақымдасаның, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақууларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына ақеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қаупілтік болдырмау үшін оны әзірлеуши немесе оның агенті, немесе осыған үқсас белгіті түлға ауыстыруды керек.
- Аспапты жұмсақ, бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызыуына және бұзылуына ақеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтөн заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.



НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Құралдың айналып түрған болшектеріне қол тигізбеніз! Айналуы толық токтаганын күтіңіз. Өнім беруге арналған қысқа өткөздік заттарды салмаңыз. Қолдану кезінде мұкташ болыңыз.

- Құралдың сымын немесе жаракатты болдырмау үшін бөтөн заттар немесе қолмен жүктеу қысына тығындаамаңыз. Ол үшін жынтық ішіне кіретін итергішті қолданыңыз.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылағанына және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.



Аспап корпусын сұға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЬНАДЫ!

- Бўйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін түлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті белгілілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып түрған аспаптың қасында қараусыз қалдырыманың.
- Аспапты өздігінізben жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет

көрсету және жөнде бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық, жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарапат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақада болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Ултасы	RMG-1212
Кернеу	220-240 В, 50 Гц
Номиналды қуаты	600 Вт
Максималды қуаты	2000 Вт
Көзғалтқыш түрі	тұрақты ток
Электр тоғызы шығаудаған корғаныс	II дәраже
Өнімділік	1,6 кг/мин
Иярлікten айналу жылдамдығы	220 айн/мин ± 10%
Көрікімyn функциясы	бар
Аскын жүктеуден корғаныс	бар
Фарштың дайындауда арналған перфорацияланған дисқілер	3
Кішкене шүшкітартға арналған салтама	бар
Кебебен азірлеуге арналған салтама	бар
Еттартақшытың блогын меканикалық орнықтырыш	бар
Резенкеленген түтепті	бар
Гардаттің өлемшемдер	220 x 160 x 220 мм
Таза салмак	2,95 кг
Электр сымының ұзындығы	1,3 м

Жинағы

Перфорацияланған дисқілерді сактауға арналған белгілітері бар моторлы блок	1 дана
Еттартақшытың блогы	1 дана
Еттартақшытың ірлігі	1 дана
Орнықтырылған шайбырыш	1 дана
Фаршқа арналған дисқіні перфорациялау	3 дана
Салтамаларды сактауға арналған белгілітері бар алмалы-салмалы итергіш	1 дана
Кебебен арналған салтама негіздемесі	1 дана
Кебебен арналған қалыптастыру салтамасы	1 дана
Кішкене шүшкітартға арналған қалыптастыру салтамасы	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Сервисті кітапшасы	1 дана

Өндірілген осындағы өзгерістер туралы косымша хабарламастар өз өнімнін жеткіліктерінде оның дизайны, жиынтық, сонымен қатар бўйымның техникалық сипаттамаларына өзгеріс енгізуға құбылғы.

! Citii cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și ține-i aceste instrucțiuni la indemnă. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

Măsuri de securitate

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defectiune provocată de nerespectarea cerințelor de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de la cărăbuș, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încărcare a condițiilor adevărate de funcționare a produsului. În acest caz, producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețea electrică, asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placă signaletică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunzerea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasati într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, întăriindu-l de fisă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.
- **NU UITAȚI:** deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum și poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.
- La defectarea cablului de alimentare pentru a evita pericolul acesta trebuie înlocuit cu producătorul sau agentul său, sau cu o persoană calificată similară.



• Nu amplasati aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiti niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.

• Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.

ATENȚIE! Nu atingeți părțile rotative ale dispozitivului! Așteptați, până când rotația se va opri complet. Nu scufundați obiecte străine în gaura de furnizare a produselor. Fiți atenți la utilizare.

• Nu împingeți produsele în găurile de furnizare cu mâinile sau obiecte străine pentru evitarea traumelor sau defectiunii dispozitivului. Folosiți pentru aceasta împingătorul, care intră în set. Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețea electrică și s-a răcit complet. Respectați cu stricteză instrucțiunile de curățare a aparatului.

ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!

• Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglații fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul headmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copii nesupravegheți de adulți.

• Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparatie trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Reparația efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defectiuni.

Caracteristici tehnice

Model.....	RMG-1212
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Putere nominală.....	600 W
Putere maximă.....	2000 W
Tipul motorului.....	.DC
Protecția împotriva electrocuzării.....	clasa II
Productivitatea.....	1,6 kg/min
Viteză de rotație a surubului.....	220 rot/min ± 10%
Funcția revers.....	este
Protecția de suprasarcină.....	este
Numerul de discuri perforate pentru prepararea diferitor feluri de carne tocată.....	3
Duza pentru prepararea cărnăților.....	este
Duza pentru prepararea chebe-ului.....	este
Fixatorul mecanic al blocului mașinii de tocăt carne.....	este
Picioarele cauciucate.....	este
Mărările gabaritului.....	220 x 160 x 220 mm
Masa netă.....	2,95 kg
Lungimea cablului de alimentare.....	1,3 m

Completere

Blocul motorului cu un compartiment pentru depozitarea discurilor perforate	1 buc.
Blocul mașinii de tocăt carne	1 buc.
Snecul mașinii de tocăt carne	1 buc.
Inel fixativ	1 buc.
Discuri perforate pentru carne tocată	3 buc.
Împingător pilabil cu compartiment de depozitare pentru accesoriu	1 buc.
Baza duzei pentru chebe	1 buc.
Duza care dă formă pentru chebe	1 buc.
Baza duzei pentru cărnății	1 buc.
Duza care dă formă pentru cărnății	1 buc.
Instrumentul de utilizare	1 buc.
Carte de service	1 buc.

Producătorul își rezerva dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțarea prealabilă despre aceste modificări.

Construcția mașinii de tocăt carne A1

1. Blocul motorului
2. Buton de conectare/deconectare (ON/OFF)
3. Buton de conectare a regimului revers (REV)
4. Cuplajul arborelui de acționare
5. Buton de deconectare a blocului mașinii de tocăt carne
6. Tava de alimentare
7. Împingător demontabil cu recipientul pentru păstrarea duzelor
8. Blocul mașinii de tocăt carne
9. S nec
10. Căjiț
11. Discuri perforate cu orificii de diferite diametre
12. Inel de fixare

13. Baza duzei pentru chebe
14. Partea duzei care dă formă pentru chebe
15. Baza duzei pentru cărății
16. Partea duzei care dă formă pentru cărății
17. Compartiment pentru păstrarea accesoriilor
18. Cablu de alimentare

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocanțele promotională.

 **Păstrați obligatoriu locurile lor autocanțele de avertizare, autocanțele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui!**
Lipsa numărului de serie pe dispozitiv sau anula automat drepturile de deservire garantată.
După transportarea sau păstrarea la temperatură joasă este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin de 2 ore înainte de conectare.

Ștergeți blocul motorului dispozitivului cu o cărpă umedă. Spălați toate părțile detasabile, urmând strict instrucțiunile din secțiunea „Înțreținerea dispozitivului”. Înainte de asamblarea dispozitivului toate părțile detasabile trebuie să se usuce complet la temperatura camerei. Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale mașinii de tocăt carne nu au deteriorări, spargeri și alte defecți.

II. UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

Ordinea utilizării mașinii de tocăt carne urmăriți pe schemele corespunzătoare

- Prepararea carniei tocate 
- Fabricarea cărăților 
- Prepararea kebabi (cărăților umpluți) 

 **ATENȚIE! Timpul de funcționare continuă a aparatului nu trebuie sa depășească 5 minute. Pauza dintre intervalele de funcționare continuă trebuie să fie nu mai puțin de 15 minute.**
Nu puneti în mașină de tocăt carne oase, piele, carne înghețată sau tăiată bucate mari. Aceasta micșorează durata de activitate a dispozitivului și poate duce la defectuarea acestuia.

Utilizarea funcției revers

Dacă mașina de tocăt funcționează, opriți rotația șnecului, apăsând butonul intrerupătorului ON/OFF. Apoi apăsați și mențineți în poziția apăsată butonul REV. Șnecul va începe rotația în direcția inversă, deplasând alimentele spre cavitatea de încărcare. Peste 10-15 secunde eliberați butonul REV și apăsați butonul intrerupătorului ON/OFF pentru continuarea lucrului.

Utilizați funcția revers în cazul acumularii în blocul tăietor sau blocul storătorului a lichidului sau masei dense de reziduuri, care impiedică surgereala lichidului din mașina de tocăt prin gura de surgere.

Sistemul de protecție de suprasarcină

Mașina de tocăt carne este dotată cu sistemul, care protejează motorul de suprasarcină (de exemplu, dacă în mașina de tocăt carne în loc de carne nimeresc oase).

Dacă motorul dispozitivului întămplător se oprește, apăsați butonul ON/OFF, deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească timp de 30 minute. Curățați secțiunea de încărcare de rămășițele produselor și iarăși conectați dispozitivul la sursa de alimentare. Dispozitivul iarăși este gata de lucru.

III. ÎNȚREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Potibilitățile de curățare a dispozitivului și ale accesoriilor detasabile urmăriți în tabelă A5.

Curățați toate duzele și componentele mașinii de tocăt imediat după utilizare.

 **ATENȚIE! Înainte de a începe dezasamblarea opriți aparatul, apăsând butonul intrerupătorului ON/OFF și deconectați-l de la rețea electrică.**

Curățați duzele și alte componente ale mașinii de spălat cu detergenti moi fără abrasiv. Curățați blocul motorului cu o cărpă umedă.

 **SE INTERZICE introducerea blocului motor, sticherului și cablului sub șuvioul de la robinet sau cufindarea lor în apă.**

 **SE INTERZICE utilizarea bureților cu suprafață dură sau acoperire abrazivă, produselor de curățire cu abraziv și solventilor (benzina, acetona etc.).**

Nu curățați componente metalice ale aparatului în mașina de spălat vase deoarece acțiunea detergentelor poate aduce la întunecarea suprafeteelor lor.

Temperatura maximă la curățarea componentelor nemetalice în mașina de spălat vase nu trebuie să depășească 60°C.

Componentele aparatului trebuie uscate complet la temperatura camerei și ventilație naturală.

Depozitați aparatul în stare asamblată într-un loc uscat cu ventilație, în departare de la dispozitivele de încălzire și razele solare directe.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înălțare
Dispozitivul nu se conectează	Dispozitivul nu este conectat la rețea electrică	Conectați dispozitivul la rețea electrică
	Priza electrică nu este în stare de funcționare	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare
	Lipsește energia electrică în rețea electrică	Verificați prezența tensiunii în rețea electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
În timpul funcționării motorul s-a oprit	S-a declanșat protecția de suprasarcină	Apăsați butonul ON/OFF, deconectați dispozitivul de la rețea electrică și lăsați-l să se răcească timp de 30 de minute
	Dispozitivul se supralinșează în timpul funcționării	Micsorați timpul de funcționare continuu, majorați intervalul între conectări
Pe unele părți ale dispozitivului este aplicată acoperire de protecție	apărut un miros străin	Mirosul va dispărea după câteva conectări
	Pe unele părți ale dispozitivului este aplicată acoperire de protecție	Mirosul va dispărea după câteva conectări

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 2 ani de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să eliminate, prin reparări, înlocuire de piese sau înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrică, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimearea magazinului și semnatura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezenta garanție este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipулării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactare etc).

Durata de viață a aparatului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vinzare e imposibil de determinat).

Data de fabricație a aparatului poate fi găsită în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a – anul de producere a dispozitivului.

Durata de viață a aparatului stabilită de producător este de 5 ani de la data achiziției, cu condiția că exploatarea produsului se face în conformitate cu prezența instrucțiunii și standardele tehnice aplicabile.

Ambalajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programele locale de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați aceste produse împreună cu gunoiul casnic.



Producător: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шаньчuan Сынейлин Футянь, Шенъженъе, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индустриял Групп, LLC Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, съют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АльФА», 195027, г.Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литер Б.

© REDMOND. Всі права захищені. 2015

Вострівездіння, передача, розширення, перевод или другая переробка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMG-1212-CIS-UM-3