

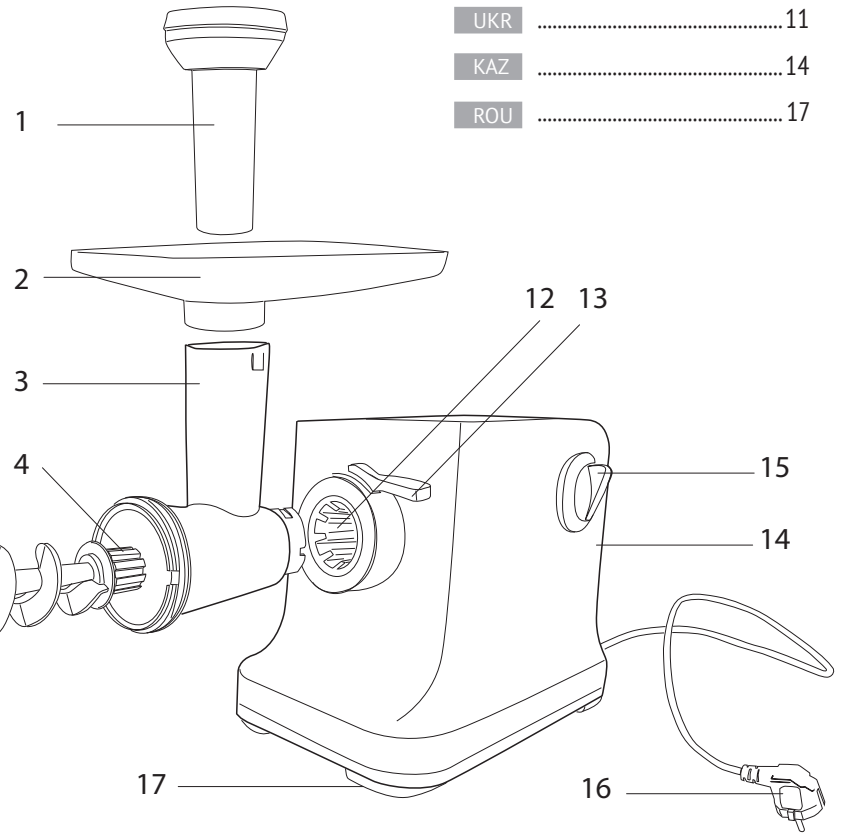
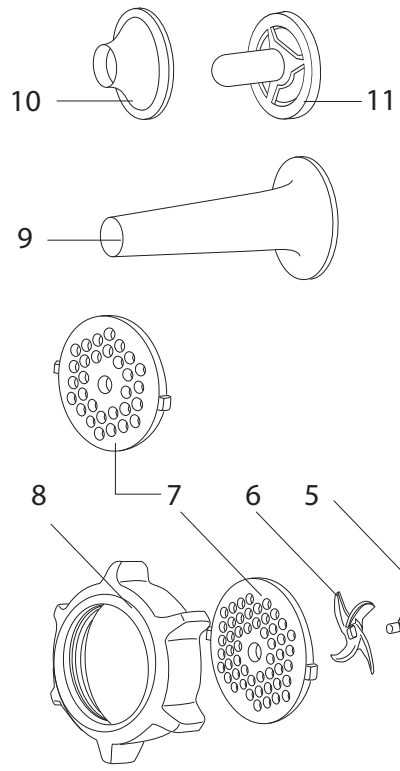
# REDMOND

Мясорубка RMG-CBM1225

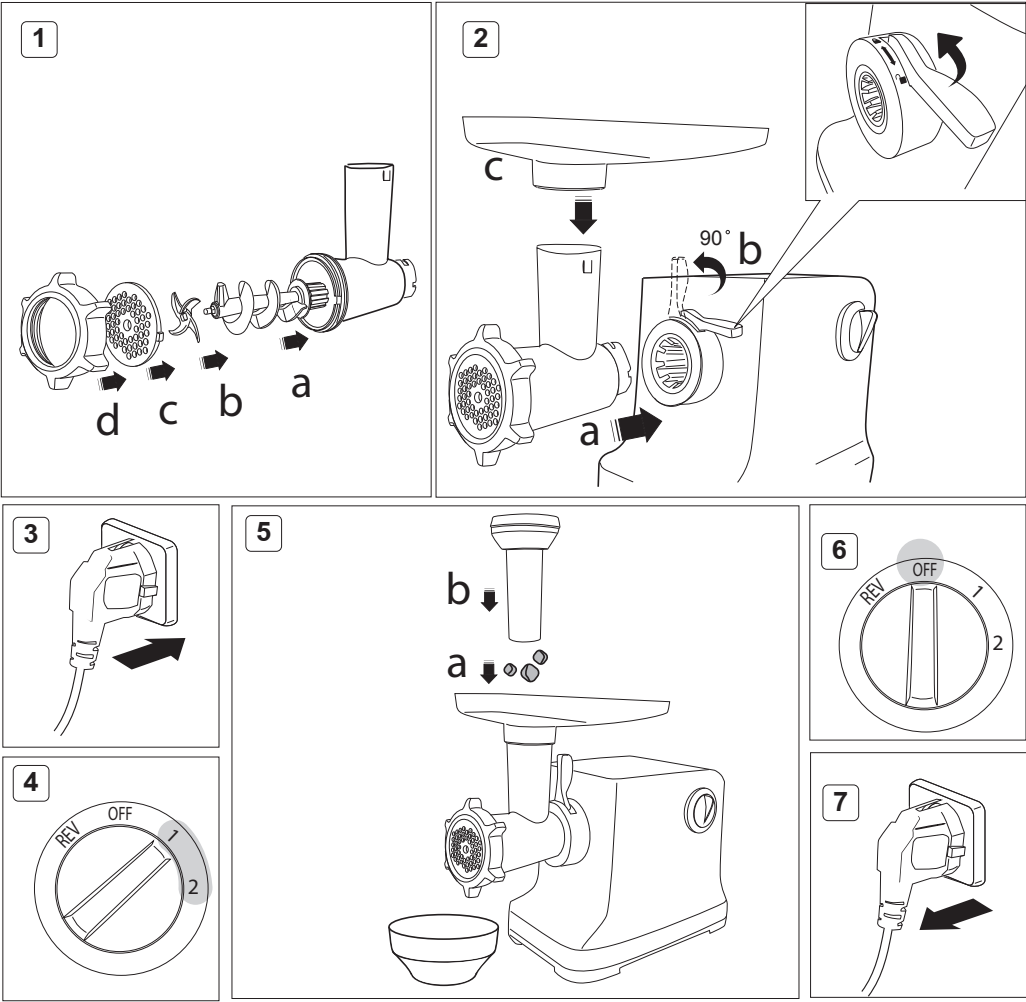


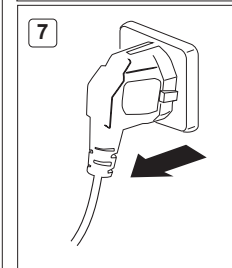
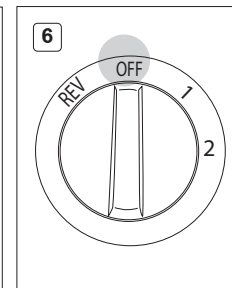
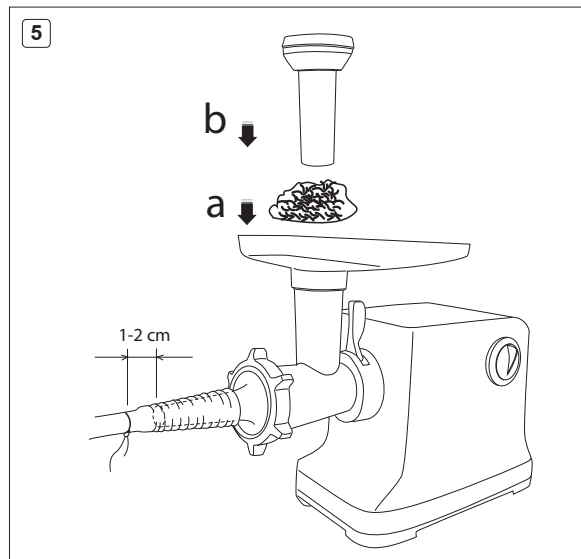
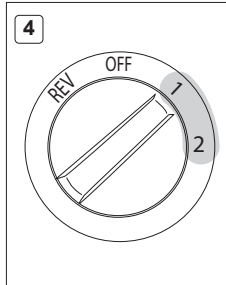
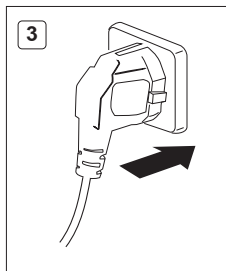
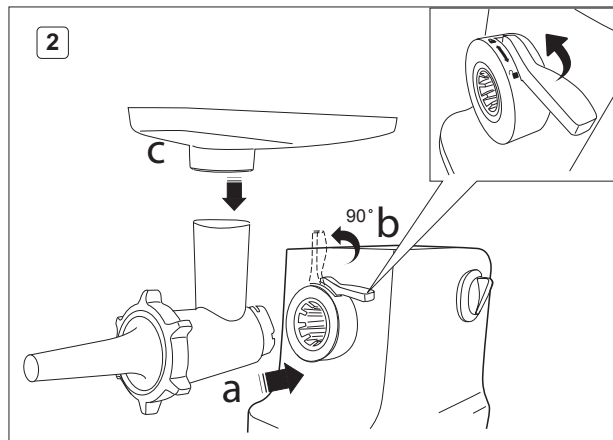
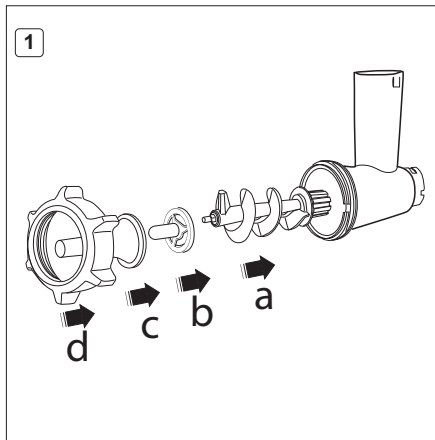
Руководство по эксплуатации

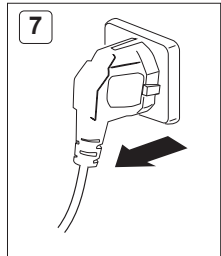
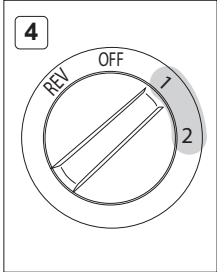
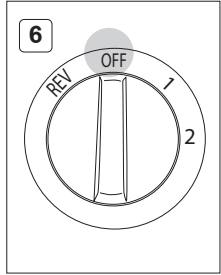
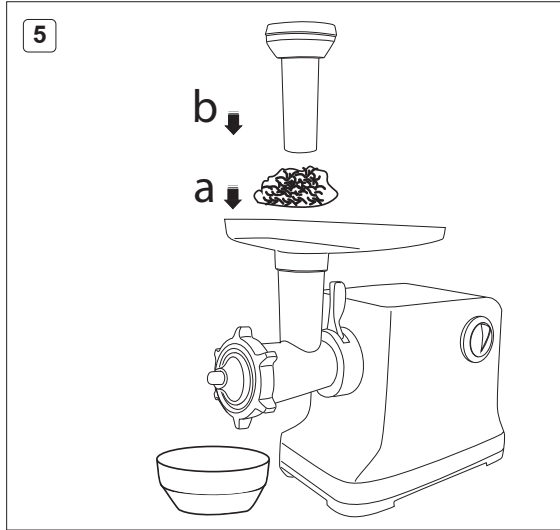
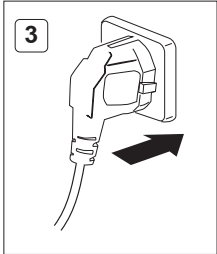
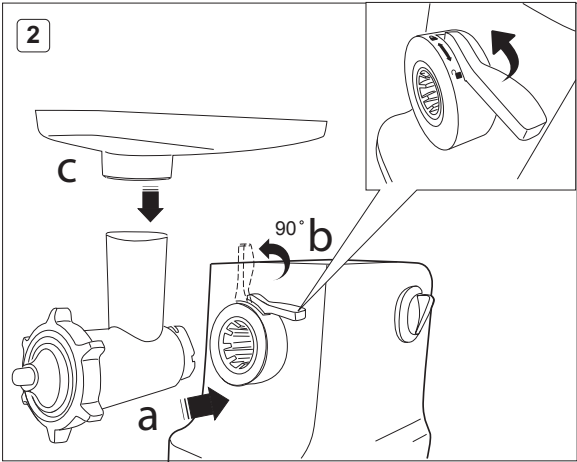
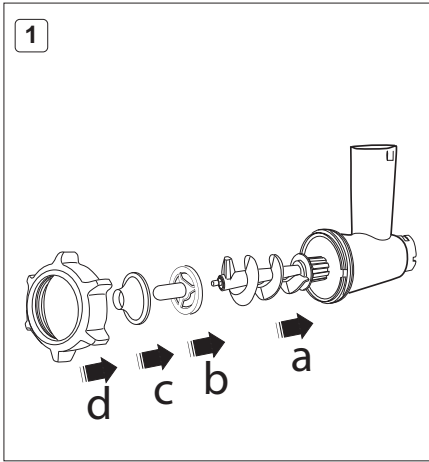
A1






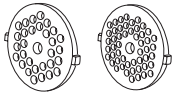
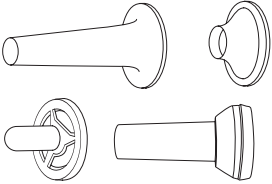
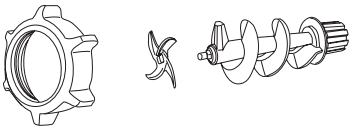
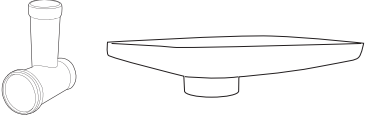
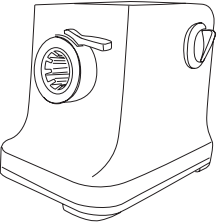
RUS	.....	7
UKR	.....	11
KAZ	.....	14
ROU	.....	17







A5

			
	✓		✓
	✓	✓	✓
	✓		✓
	✓		✓
			✓

## СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности.....	7
Технические характеристики.....	8
Комплектация.....	9
Устройство модели.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ.....	9
Использование функции реверса.....	9
Система защиты от перегрузки.....	9
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	10
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	10
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	10

## 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.



*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

- 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, 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 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 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.

**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 толкатели, входящие 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!*

- 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.
- 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** *Запрещено использование изделия при любых неисправностях.*

**Технические характеристики**

Модель.....	RMG-CBM1225
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Номинальная мощность.....	800 Вт
Максимальная мощность.....	2500 Вт
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Производительность.....	2,5 кг/мин
Количество скоростей.....	2
Вращение шнека:	
Скорость 1.....	190 об/мин ± 10%
Скорость 2.....	240 об/мин ± 10%
Функция реверса.....	есть
Защита от перегрузки.....	есть
Количество перфорированных дисков для фарша.....	2
Прорезиненные ножи.....	есть
Максимальное время непрерывной работы.....	5 минут
Перерыв между включениями.....	10 минут
Габаритные размеры.....	368 × 176 × 306 мм
Вес нетто (в полной комплектации).....	4,8 кг ± 3%
Длина шнура электропитания.....	1,2 м



**Комплектация**

Моторный блок.....	1 шт.	Основание насадки для приготовления кеббе .....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.	Формирующая часть насадки для приготовления кеббе .....	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.	Насадка для приготовления колбасок .....	1 шт.
Фиксирующее кольцо .....	1 шт.	Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Перфорированные диски для фарша.....	2 шт.	Сервисная книжка .....	1 шт.
Толкатель.....	1 шт.		
Поддон блока мясорубки .....	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 модели A1**

1. Толкатель с отсеком для насадок
2. Загрузочный лоток
3. Блок мясорубки
4. Предохранитель шнека
5. Шнек мясорубки
6. Нож
7. Перфорированные диски с отверстиями разного диаметра
8. Фиксирующее кольцо мясорубки
9. Формирующая часть насадки для колбасок
10. Формирующая насадки для кеббе
11. Основание насадки для кеббе
12. Муфта приводного вала
13. Рычаг фиксации блока мясорубки
14. Моторный блок
15. Переключатель режимов работы
16. Электрошнур
17. Нескользкие ножки

**I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

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

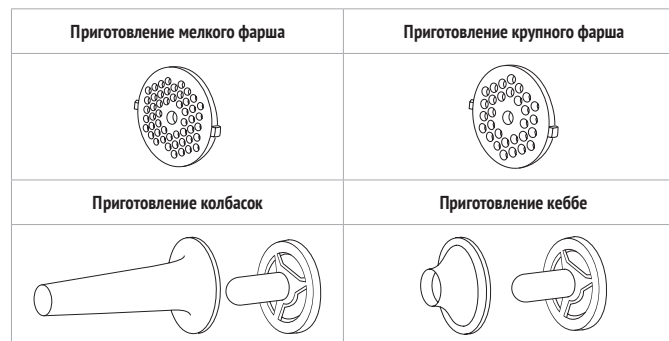
**!** Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

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

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

**II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ**

Мясорубка REDMOND RMG-CB1225 представляет собой multifunctional устройство для обработки продуктов.



Порядок использования мясорубки см. на соответствующих схемах:

- изготовление фарша **A2**;
- изготовление колбасок **A3**;
- изготовление кеббе (фаршированных колбасок) **A4**.

**i** Скорость 1 рекомендуется для обработки овощей и фруктов, куриного и свиного филе. Скорость 2 рекомендуется для перемалывания говядины, баранины, особо плотных овощей (морковь, сельдерей), а также мяса с небольшим содержанием жира.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Время непрерывной работы прибора не должно превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 10 минут. Не загружайте в мясорубку кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо. Это сокращает срок службы прибора и может привести к поломке.

**Использование функции реверса**

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

Если мясорубка работает, переведите переключатель режимов работы в положение OFF. Затем поверните и удерживайте регулятор в положении REV. Шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая продукты в сторону загрузочного отверстия. Через 10-15 секунд верните переключатель в положение OFF, затем установите его в положение 1 или 2 для продолжения работы.

### Система защиты от перегрузки

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

## III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Порядок разборки прибора см. на схеме **A2** – **A4**. Рекомендуемые способы очистки различных деталей прибора описаны в таблице **A5**.

Очищайте все насадки и детали мясорубки сразу после использования.

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

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

**STOP** 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 поверхностей. 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.

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

## IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает, индикатор питания не горит	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к электросети
	Электророзетка неисправна	Подключите прибор к исправной электророзетке

Двигатель остановился во время работы	Сработала защита от перегрузки	См. «Система защиты от перегрузки». Если после повторного включения мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервис-центр
Во время работы прибора появился постоянный запах	Прибор перегревается во время работы	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями
	Не некоторые детали прибора нанесено защитное покрытие	Запах исчезнет после нескольких включений

## V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель 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, 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.

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.*

## МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатфункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських 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 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. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

**СТОП** ***ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкодженій 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 вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- СТОП** ***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 прошовхуйте продукти в завантажувальний отвір руками або сторонніми предметами, щоб уникнути травм або поломок приладу. Використовуйте для цього штовхач, що входить до комплекту.
  - Забороняється експлуатація приладу з помітними пошкодженнями на корпусі або шнурі електроживлення, після падіння або у разі виникнення неполадок у його роботі. У разі виникнення будь-яких несправностей відключіть прилад від електромережі та зверніться до сервісного центру.
  - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
- СТОП** ***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-CBM1225
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Номінальна потужність.....	800 Вт
Максимальна потужність.....	2500 Вт
Тип двигуна.....	постійного струму
Захист від ураження електрострумом.....	клас I
Продуктивність.....	2,5 кг/хв
Кількість швидкостей.....	2
Обертання шнека:	
Швидкість 1.....	190 об/хв ± 10%
Швидкість 2.....	240 об/хв ± 10%
Функція реверса.....	€
Захист від перевантаження.....	€
Кількість перфорованих дисків для приготування фаршу.....	2
Прогумовані ніжки.....	€
Максимальний час безперервної роботи.....	5 хвилин
Перерва між увімкненнями.....	10 хвилин
Габаритні розміри.....	368 × 176 × 306 мм
Вага нетто (повна комплектація).....	4,8 кг ± 3%
Довжина шнура.....	1,2 м

### Комплектація

Моторний блок.....	1 шт.	Основа насадки для кебе.....	1 шт.
Шнек м'ясорубки.....	1 шт.	Формувальна насадка для кебе.....	1 шт.
Ніж м'ясорубки.....	1 шт.	Формувальна насадка для ковбасок.....	1 шт.
Фіксувальне кільце.....	1 шт.	Піддон блока м'ясорубки.....	1 шт.
Перфоровані диски для фаршу.....	2 шт.	Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Розбірний штовхач із відсіком для зберігання насадок.....	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.

### Устройство модели A1

1. Розбірний штовхач із відсіком для зберігання насадок
2. Завантажувальний лоток
3. Блок м'ясорубки
4. Запобіжник шнека
5. Шнек
6. Ніж
7. Перфоровані диски з отворами різного діаметра
8. Фіксувальне кільце
9. Формувальна частина насадки для ковбасок
10. Формувальна частина насадки для кебе
11. Основа насадки для кебе
12. Муфта привідного вала
13. Важіль фіксації блока м'ясорубки
14. Моторний блок
15. Перемикач режимів роботи
16. Електрошнур
17. Нековзні ніжки

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

 **Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показки (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 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.

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ М'ЯСОРУБКИ

Порядок використання м'ясорубки див. на відповідних схемах:

- виготовлення фаршу **A2**;
- виготовлення ковбасок **A3**;
- виготовлення кебе (фаршированих ковбасок) **A4**.

 **Швидкість 1 рекомендується для обробки овочів і фруктів, курячого і свинячого філе. Швидкість 2 рекомендується для перемелювання яловичини, баранини, особливо твердих овочів (морква, селера), а також м'яса з невеликим вмістом жиля.**

**!** **УВАГА!** Час безперервної роботи приладу не може перевищувати 5 хвилин. Перерва в роботі має становити не менше ніж 10 хвилин.

Не зантажуйте в м'ясорубку кістки, шкуру, заморожене або грубо нарізане м'ясо. Це скорочує термін служби приладу та може призвести до поломки.

### Використання функції реверса

Використовуйте функцію реверса, якщо в ріжучому блоці або в блоці м'ясорубки скупчуються рідина і щільна маса продуктів на виході перешкоджає її стіканню.

Якщо м'ясорубка працює, переведіть перемикач режимів роботи в положення OFF. Потім поверніть і утримуйте регулятор у положенні REV. Шнек почне обертатись у зворотний бік, переміщаючи продукти у бік завантажувального отвору. Через 10-15 секунд поверніть перемикач в положення OFF, потім встановіть його в положення 1 або 2 для продовження роботи.

### Система захисту від перевантаження

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

Порядок розбирання приладу див. на схемі **A2-A4**. Рекомендовані способи очищення приладу та його знімних деталей див. у таблиці **A5**. Очищуйте всі насадки й інші деталі приладу відразу після використання.

**STOP** **УВАГА!** Перед розбиранням і очищенням переведіть перемикач режимів роботи в положення OFF і відключіть його від електромережі.

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

**STOP** **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 пасти. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані до застосування для предметів, що контактують з їжею.

Не очищуйте металеві деталі приладу в посудомийній машині, оскільки мийні засоби можуть спричинити потемніння їхньої поверхні. 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.

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

## IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб 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	Спрацював захист від перевантаження	Див. «Система захисту від перевантаження». Якщо після повторного увімкнення м'ясорубка, як і раніше, не працює, зверніться до сервіс-центру
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

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 2 роки з моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, спричинені неналежною якістю матеріалів або складання, 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 комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу й витратні матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі 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.

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.

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
  - Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
  - 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 жүргізбеңіз. 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. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.*
- 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.
- Құралды құлағаннан кейін немесе жұмысында ақаулық пайда болған кезде, тұрқында немесе электр қуат алу сымында көзге көрініп тұрған зақымдары болған кезде пайдалануға тыйым салынады. Кез келген ақаулық пайда болған кезде, құралды электр желісінен ажыратыңыз және сервистік орталыққа барыңыз.
- 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 қараусыз 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.
- STOP** *НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.*

**Техникалық сипаттамалары**

Үлгісі .....	RMG-CBM1225
Кернеу .....	220-240 В, 50 Гц
Номиналды қуаты .....	800 Вт
Максималды қуаты .....	2500 Вт
Электр тоғына ұшыраудан қорғаныс .....	1 дәреже
Өнімділігі .....	2,5 кг/мин
Жылдамдық саны .....	2
Шнектің айналуы:	
1-жылдамдық .....	190 об/мин ± 10%
2-жалдамдық .....	240 об/мин ± 10%
Керіқимыл функциясы .....	бар
Асқын жүктеуден қорғаныс .....	бар
Фаршты дайындауға арналған перфорацияланған дискілер .....	2
Резецкеленген түптері .....	бар
Үздіксіз жұмысының максималды уақыты .....	5 минут
Қосылу арасындағы үзілістер .....	10 минут
Габаритті өлшемдер .....	368 × 176 × 306 мм
Таза салмақ (толық жинақта) .....	4,8 кг ± 3%
Электр сымның ұзындығы .....	1,2 м

**Жинағы**

Еттартқыштың блогы .....	1 дана
Еттартқыштың иірлігі .....	1 дана
Еттурағыш пышақтары .....	1 дана
Орнықтырғыш шығыршық .....	1 дана
Фаршқа арналған дискіні перфорациялау .....	2 дана
Саптамаларды сақтауға арналған бөліктері бар алмалы-салмалы итергіш .....	1 дана
Кеббе арналған саптама негіздемесі .....	1 дана
Кеббеге арналған қалыптастыру саптамасы .....	1 дана
Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың негіздемесі .....	1 дана
Кішкене шұжықтарға арналған қалыптастыру саптамасы .....	1 дана
Еттартқыш блогының тұғырығы .....	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.

**Аспаптың құрылымы А1**

1. Саптамаларды сақтауға арналған бөлшегі бар алмалы-салмалы итергіш
2. Жүктеу арнашығы
3. Еттартқыштың блогы
4. Шнекті сақтандырғыш

5. Иірлік
6. Пышақ
7. Әр-түрлі диаметрлі қуыстары бар перфорацияланған дискілер
8. Орнықтырғыш шығыршық
9. Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі
10. Кеббеге арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі
11. Кеббеге арналған саптаманың негіздемесі
12. Жетек білігінің муфтасы
13. Еттартқыш блогын бекіту иінтірегі
14. Моторлы блок
15. Жұмыс режимін ауыстырғыш
16. Электр сымы
17. Сырғанамайтын аяқтар

**I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА**

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



*Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериялық нөмірі жоқ болса, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.*

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

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

**II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ**

Еттартқышты пайдалану ретін тиісті сызбалардан қараңыз:

- **A2** фаршты дайындау;
- **A3** кішкене шұжықтарды дайындау;
- **A4** кеббені дайындау (фаршталған кішкене шұжықтар).



*Көкөністер мен жемістер, тауық және шошқа еттеріне 1 жылдамдықты қолдануға кеңес беріледі. Сыр, қой еттеріне, аса тығыз көкөністер (сәбіз, балдыркөк) сонымен қатар аз ғана сіңір бар еттерге 2 жылдамдық қолдануға кеңес беріледі.*



*НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралдың үздіксіз уақыты 5 минуттан аспауы керек. Жұмыстағы үзіліс 10 минуттан кем емес уақытты құрау керек.*

*Еттартқышқа сүйектер, тері, мұздатылған немесе ірі кесек еттерді салмаңыз. Бұл құралдың қызмет мерзімін қысқартады және бұзылуына әкелуі мүмкін.*

### Керіқимыл функцияларын пайдалану

Егер еттартқыштың блогында немесе кескіш блогында сұйық жиналып қалса керіқимыл функциясын қолданыңыз және өнімдердің тығыз массасы шығатын жерінде оның ағып кетуіне кедергі жасайды.

Егер еттартқыш жұмыс істесе, жұмыс режимін ауыстырғышты OFF қалпына ауыстырыңыз. Одан кейін реттегішті REV қалпына бұрыңыз және ұстап тұрыңыз. Шнек азықты жүктеу тесігі жағына ауыстырып, кері жаққа айналатын болады. 10-15 секундтан кейін ауыстырғышты OFF қалпына қайтарыңыз, одан кейін оны жұмысты жалғастыру үшін 1 немесе 2 қалпына бекітіңіз.

### Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі

Аспап оны аса жүктілік кезінде ағытатын, қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер ол орын алса, жұмыс режимін ауыстырғышты OFF қалпына ауыстырыңыз, еттартқышты 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.

## III. АСПАПТЫҢ КҮТІМІ

Аспапты бөлшектеу тәртібін **A2** - **A4** схемасынан қараңыз. Құрал және оның алмау-салмалы бөлшектерін тазалаудың ұсынылатын әдістерін **A5** кестеден қараңыз.

**STOP** **HAZAR AУДАРЫҢЫЗ!** Бөлшектеу және тазалаудан бұрын жұмыс режимі ауыстырғышын OFF қалпына ауыстырыңыз және оны электр желісінен ажыратыңыз.

Қолданғаннан кейін бірден барлық саптамалары мен құралдың бөлшектерін жұмсақ қажақсыз жуу құралдарымен тазартыңыз. Моторлы блокты ылғалды шүберекпен сүртіп отырыңыз.

**STOP** Моторлы блок айыр және электр қуатының сымын судың ағысы астына қояға 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.

Металл бөлшектерді ыдыс жуатын машинада тазартпаңыз, себебі жуғыш құралдар олардың бетін қарайтып жіберуі мүмкін. Ыдыс жуатын машинада металл емес бөлшектерді тазарту кезіндегі максималды температура 60°C аспауы керек.

Қайтадан пайдаланар кезде құралдың бөлшектері ауаның табиғи желдетуі және бөлме температурасы кезінде толықтай құрғатылуы керек.

Құралды жинаулы күйде құрғақ желдетілетін орында тура күн сәулелері мен қыздырғыш құралдардан алыс сақтаңыз.

## IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Аспап жұмыс істемейді, қуат көзі индикаторы жанбайды	Құрал электр желісіне қосылмаған Электрлік розетка жұмыс істемейді	Құралды электр желісіне қосыңыз Құралды жұмыс істеп тұрған розеткаға қосыңыз
Қозғалтқыш жұмыс кезінде тоқтап қалды	Асқын жүктемеден қорғаныс қосылды	«Шамадан артық жүктемеден қорғану жүйесін» қараңыз. Егер ет тұрағышты қайтадан қосқан кезде, ет тұрағыш жұмыс істемесе сервис-орталыққа барыңыз
Құралдың жұмысы барсында бөгде иіс пайда болды	Жаңа құралдың кейбір бөлшектеріне қорғаныс жабыны жабылған	Иісі бірнеше рет қосқаннан кейін кетеді
	Құрал жұмыс барысында қызып кетеді	Үздіксіз жұмыс уақытын қысқартыңыз, қосылулар арасындағы аралықтарын ұлғайту керек

## V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігінен туындаған 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 істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар 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.

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.*



 Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

## MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii 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 țară, 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 încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
  - Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa siglaetică a produsului).
  - Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
  - Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
  - Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răscuirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.
- STOP** *NU UITAȚI: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum 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 amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.

ROU

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

**STOP** *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 defecțiunii dispozitivului. Folosiți pentru aceasta împingătorul, care intră în set.
- Se interzice utilizarea dispozitivului cu deteriorări vizibile pe carcasă sau cablu de alimentare, după cădere sau la apariția unei probleme în activitatea sa. La apariția oricăror probleme deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și adresați-vă la centrul de servicii.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

**STOP** *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 copii), care au dereglări 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 nădărmării acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

**STOP** *ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.*

### Caracteristici tehnice

Model.....	RMG-CBM1225
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Putere nominală.....	800 W
Putere maximă.....	2500 W
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Productivitatea.....	2,5 kg/min
Cantitatea vitezelor.....	2
Rotăția șurubului:	
Viteza 1.....	190 rot/min ± 10%
Viteza 2.....	240 rot/min ± 10%
Funcția revers.....	este
Protecția de suprasarcină.....	este
Discuri perforate pentru carne tocată.....	2
Picioarele cauciucate.....	este
Timpul maximal al activității continue.....	5 minute
Pauză între incluziuni.....	10 minute
Mărimile gabaritului.....	368 × 176 × 306 mm
Masa netă (încărcare completă).....	4,8 kg ± 3%
Lungimea cablului de alimentare.....	1,2 m

### Completare

Blocul motorului.....	1 buc.	Baza duzei pentru chebe.....	1 buc.
Șneclul mașinii de tocat carne.....	1 buc.	Duza care dă formă pentru chebe.....	1 buc.
Cuțitul mașinii de tocat carne.....	1 buc.	Baza duzei pentru cărnați.....	1 buc.
Inel fixativ.....	1 buc.	Duza care dă formă pentru cărnați.....	1 buc.
Discuri perforate pentru carne tocată.....	2 buc.	Paleta puterii polizorului.....	1 buc.
Împingător pliabil cu compartiment de depozitare pentru accesorii.....	1 buc.	Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
		Carte de service.....	1 buc.

Producătorul își rezervă 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 tocat carne A1

1. Împingător pliabil cu compartiment de depozitare pentru accesorii
2. Tava de alimentare
3. Blocul mașinii de tocat carne
4. Siguranța șurubului
5. Șnecl
6. Cuțit
7. Discuri perforate cu orificii de diferite diametre
8. Inel fixativ
9. Duza care dă formă pentru cărnați
10. Duza care dă formă pentru chebe
11. Baza duzei pentru chebe
12. Cuplajul arborelui de acționare
13. Pârghia de fixare a blocului polizor
14. Blocul motorului
15. Comutatorul regimurilor de lucru
16. Cablu de alimentare
17. Picioare anti-alunecare

## I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesorii acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

⚠ *Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.*

*După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin 2 ore înainte de conectare.*

Stergeți blocul motorului dispozitivului cu o cârpă umedă. Spălați toate părțile detașabile, urmând strict instrucțiunile din secțiunea «Întreținerea dispozitivului». Înainte de asamblarea dispozitivului toate părțile detașabile trebuie să se usuce complet la temperatura camerei. Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale mașinii de tocat carne nu au deteriorări, spargeri și alte defecte.

## II. UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

Ordinea utilizării mașinii de tocat carne urmăriți pe schemele corespunzătoare:

- Prepararea carnei tocate **A2**;
- Fabricarea cărnaților **A3**;
- Prepararea chebe (cărnaților umpluți) **A4**.

**i** *Viteza 1 este recomandată pentru prelucrarea legumelor și fructelor, filetelor de porc și pui. Viteza 2 este recomandată pentru măcinarea cărnii de vită, miel, în deosebi a legumelor dense (morcov, țelină), și deasemenea carnea cu un conținut redus de vii.*

⚠ **ATENȚIE!** *Timpul de funcționare continuă a aparatului nu trebuie să depășească 5 minute. Pauza dintre intervalele de funcționare continuă trebuie să fie nu mai puțin de 10 minute.*

*Nu puneți în mașina de tocat carne oase, piele, carne înghețată sau tăiată bucăți mari. Această mișcorează durata de activitate a dispozitivului și poate duce la defecțiunea acestuia.*

### Utilizarea funcției revers

Utilizați funcția revers în cazul acumulării în blocul tăietor sau blocul storcătorului a lichidului sau masei dense de reziduuri, care împiedică scurgerea lichidului din mașina de tocat prin gura de scurgere.

Dacă polizorul funcționează, treceți comutatorul regimurilor de lucru în poziția OFF. Apoi întoarceți și țineți regulatorul în poziția REV. Șurubul se va roti în direcția inversă, amestecând produsele în direcția orificiilor încărcate. După 10-15 secunde întoarceți comutatorul în poziția OFF, apoi setați-l în poziția 1 sau 2 pentru continuarea activității.

### Sistemul de protecție de suprasarcină

Dispozitivul este dotat cu o sistemă de protecție, deconectându-l la supraîncărcare. Dacă aceasta s-a întâmplat, treceți comutatorul regimurilor de lucru în poziția OFF, deconectați polizorul de la sursa de alimentare și lăsați 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. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Ordinea asamblării dispozitivului urmăriți pe schema **A2 - A4**. Posibilitățile de curățare a dispozitivului și ale accesoriilor detașabile urmăriți în tăblița **A5**. Curățați toate duzele și componentele mașinii de tocat imediat după utilizare.

**STOP** **ATENȚIE!** Înainte de demontare și curățare treceți comutatorul regimurilor de lucru în poziția **OFF** și deconectați-l de la sursa de alimentare.

Curățați blocul motorului cu o cârpă umedă. Curățați duzele și alte componente ale mașinii de spălat cu detergenți moi fără abraziv. Curățați blocul motorului cu o cârpă umedă.

**STOP** **SE INTERZICE** introducerea blocului motor, ștecherului și cablului sub șuvoiul de la robinet sau cufîndarea lor în apă.

**!** **SE INTERZICE** utilizarea bureților cu suprafață dură sau acoperire abrazivă, produselor de curățire cu abraziv și solvenților (benzină, acetonă etc).

Nu curățați componentele metalice ale aparatului în mașina de spălat vase deoarece acțiunea detergenților poate aduce la întunecarea suprafețelor 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 depărtare de la dispozitivele de încălzire și razele solare directe.

### IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Dispozitivul nu funcționează, indicatorul de alimentare nu arde	Dispozitivul nu este conectat la rețeaua electrică Priza electrică nu este în stare de funcționare	Conectați dispozitivul la rețeaua electrică Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare
Motorul s-a oprit în timpul lucrului	S-a declanșat protecția de supra-sarcină	Urmăriți "Sistemul de protecție de supra-sarcină". Dacă după conectarea repetată mașina de tocat carne încă nu funcționează, adresați-vă la centrul de servicii
În timpul activității dispozitivului a apărut un miros străin	Dispozitivul se supraîncălzește în timpul funcționării Pe unele părți ale dispozitivului este aplicată acoperire de protecție	Micșorați timpul de funcționare continuă, majorați inervațiile între conectări 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 elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpăra-

re este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției 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 manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integritatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materialele consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc).

Durata de viață a produsului 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 vânzare e imposibil de determinat).

Data de fabricație a aparatului poate fi găsit 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 3 ani de la data achiziției, cu condiția că exploatarea produsului se face în conformitate cu prezența instrucțiune și standardele tehnice aplicabile.

**Amalajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programele locale de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați aceste produse împreună cu gunoii casnici.**

## ERC

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямеилйн Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСИ 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, литера Ю.

© REDMOND. Все права защищены. 2016

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка 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](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RMG-CBM1225-CIS-UM-2