

REDMOND

Мясорубка RMG-CBM1225 Руководство по эксплуатации



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

RUS	8
UKR	12
KAZ	16
ROU	20

СОДЕРЖАНИЕ

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



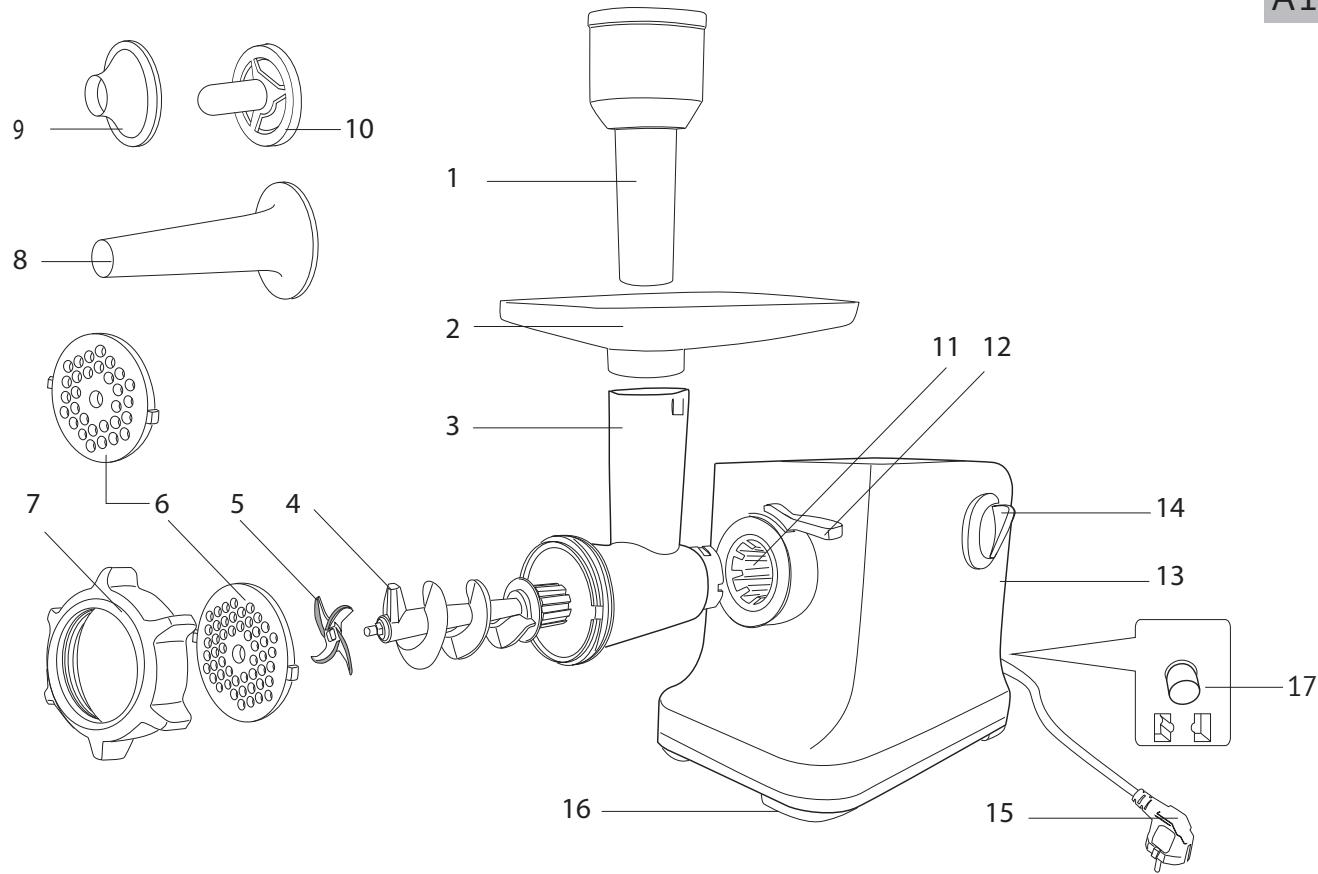
Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямылин Футьян, Шеньчжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805A, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литер A.

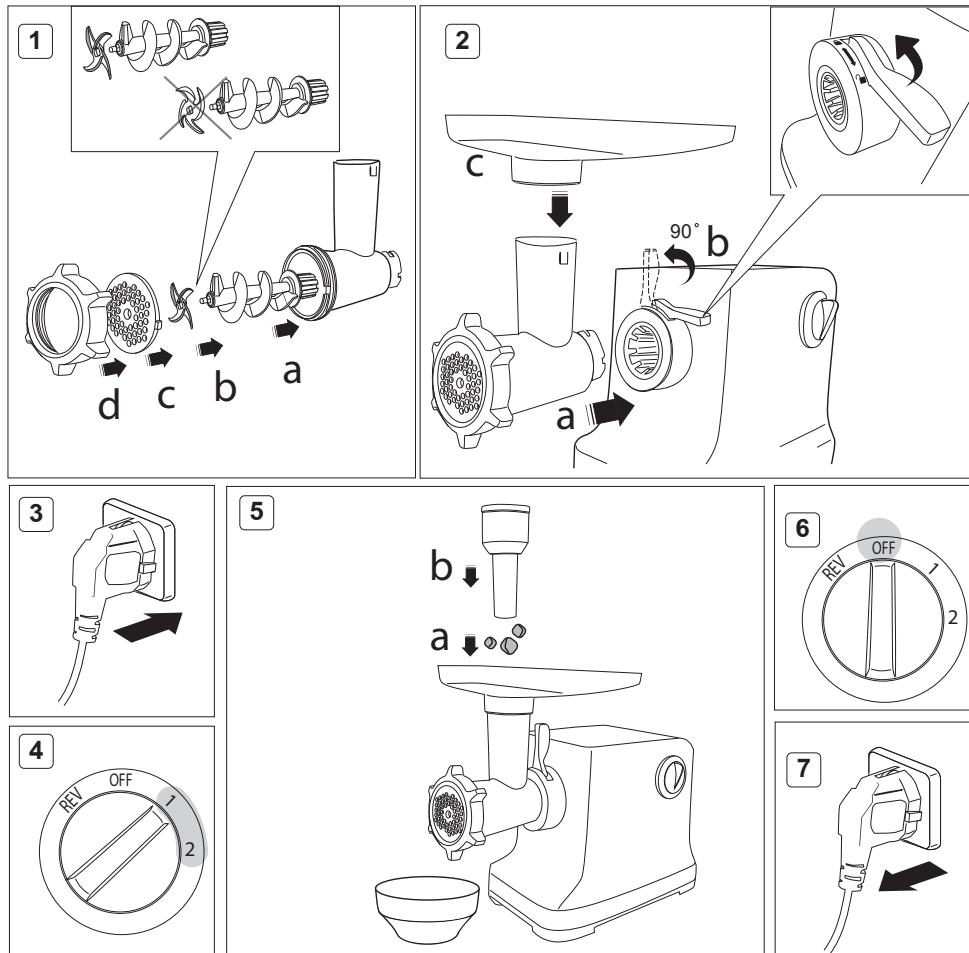
© REDMOND. Все права защищены. 2018

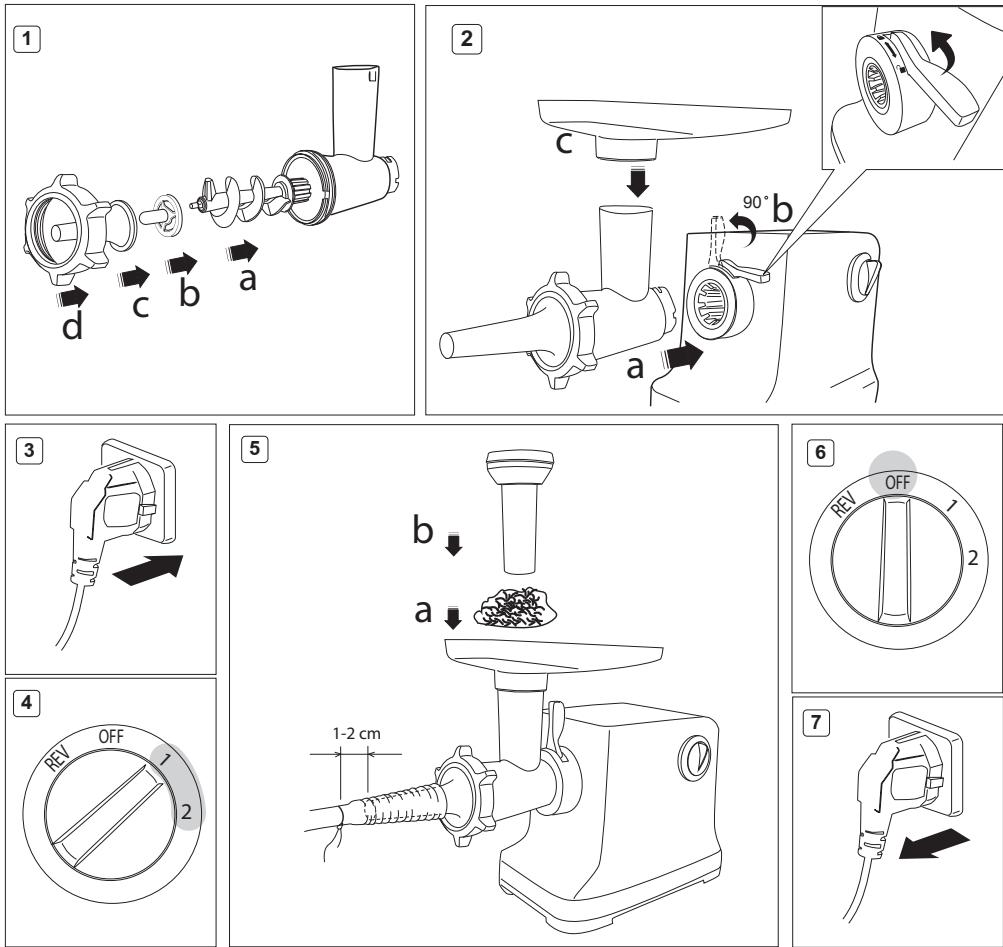
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

A1

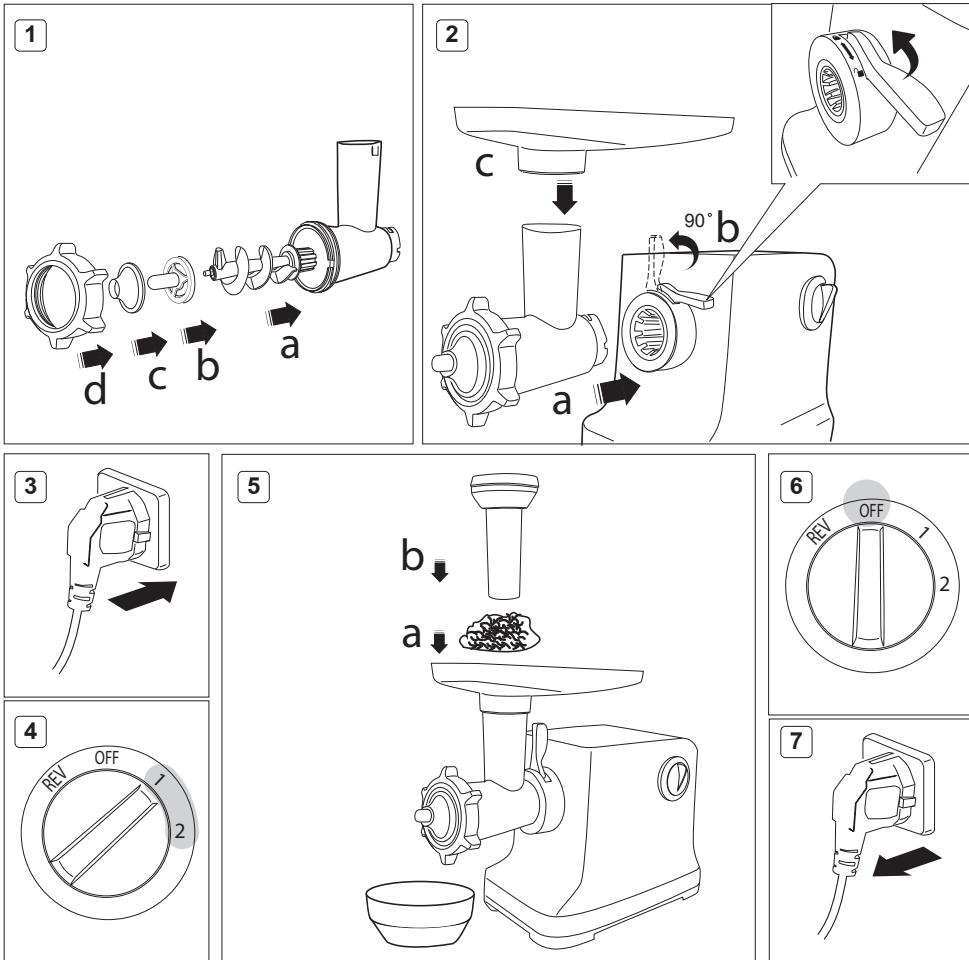


A2

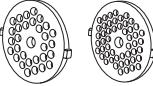
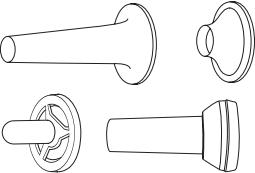
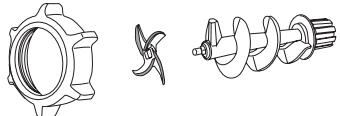
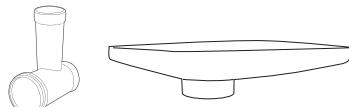
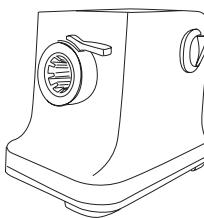




A4



A5

			
	✓		✓
	✓	✓	✓
	✓		✓
	✓		✓
			✓

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике REDMOND.

REDMOND – это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мясорубка RMG-CBM1225 – современный многофункциональный прибор для обработки пищи в домашних условиях.

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

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

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



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, 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, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



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

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



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

- Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект.
- Запрещается эксплуатация прибора с видимыми повреждениями на корпусе или шнуре электропитания, после падения или при возникновении неполадок в его работе. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. Страго следуйте инструкциям по очистке прибора.



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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMG-CBM1225
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Номинальная мощность.....	800 Вт
Максимальная мощность.....	2500 Вт
Защита от поражения электротоком.....	класс II
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 перегрева.....	есть
Защита от перегрузки	есть
Количество перфорированных дисков для приготовления фарша	2
Насадка для приготовления колбасок	есть
Насадка для приготовления кеббе.....	есть
Прорезиненные ножки.....	есть
Максимальное время непрерывной работы	5 минут
Перерыв между включениями.....	15 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.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо	1 шт.
Перфорированные диски для различных видов фарша.....	2 шт.
Толкатель	1 шт.
Поддон блока мясорубки	1 шт.
Основание	1 шт.
Формирующая часть насадки для приготовление кеббе.....	1 шт.
Формирующая насадка для приготовления колбасок.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство прибора (схема A1, стр. 3)

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!

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

Протрите моторный блок устройства влажной тканью. Промойте все съемные части, строго следя за указаниями раздела «Ход за прибором». Перед сборкой прибора все съемные части должны полностью высохнуть при комнатной температуре. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мясорубки не имеют повреждений, сколов и других дефектов.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

Мясорубка REDMOND RMG-CBM1225 представляет собой многофункциональное устройство для обработки продуктов.

Приготовление мелкого фарша	Приготовление крупного фарша
Приготовление колбасок	Приготовление кеббе

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

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



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

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

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



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.

Использование функции реверса

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

Если мясорубка работает, переведите переключатель режимов работы в положение 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 и перегрева

Мясорубка REDMOND RMG-CBM1225 оснащена системой, предохраняющей двигатель от перегрузки (например, если в блок мясорубки вместе с мясом попадет кость). Если двигатель прибора неожиданно остановился, переведите переключатель режимов работы в

положение OFF, отсоедините мясорубку от электросети. Очистите рабочий блок от продуктов. Нажмите кнопку защиты от перегрузки на днище прибора, затем вновь включите прибор в электросеть. Прибор готов к работе.

Прибор оснащен защитной системой, выключающей его при перегреве. 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. Если мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервис-центр.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Порядок разборки прибора см. на схеме A2-A4 (стр. 4-6).

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

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

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

Внимание! Будьте осторожны при очистке ножа!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать моторный блок прибора под струю воды или погружать его 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 пищевой продукцией.

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 высохнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.

Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неправильность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка	Подключите прибор к электросети Включите прибор в исправную розетку

Неправильность	Возможные причины	Способ устранения
Двигатель работает, но шнек прекратил вращаться	Сработала защита от перегрузки и перегрева	См. «Система защиты от перегрузки и перегрева». Если после повторного включения мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервис-центр
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор перегревается во время работы На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями Запах исчезнет после нескольких включений

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

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента 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, расположенному на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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

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



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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, 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 живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську таблицю виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежіте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинається, не стикається з острими предметами, кутами і країками меблів.



ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а

також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі. У разі пошкодження шнура електроживлення для уникнення небезпеки його має замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.

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



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

- Не проштовхуйте продукти в завантажувальний отвір руками або сторонніми предметами, щоб уникнути травм або поломки приладу. Використовуйте для цього штовхач, що входить до комплекту.
- 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 переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолів. Суворо дотримуйтесь інструкції з очищенням приладу.



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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється

нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного пристроя особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із пристроям, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристроя не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

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



УВАГА! Заборонено використання пристроя за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMG-CBM1225
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Номінальна потужність.....	800 Вт
Максимальна потужність.....	2500 Вт
Захист від ураження електрострумом.....	клас II
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 перегріву.....	€
Захист від перевантаження	€
Кількість перфорованих дисків для приготування фаршу	2
Насадка для приготування ковбасок.....	€
Насадка для приготування кебе.....	€
Прогумовані ніжки.....	€
Максимальний час безперервної роботи.....	5 хвилин
Перерва між увімкненнями.....	15 хвилин
Габаритні розміри.....	368 × 176 × 306 мм
Вага нетто (повна комплектація).....	4,8 кг ± 3%
Довжина шнкура	1,2 м

Комплектація

Моторний блок.....	1 шт.
Шнек м'ясорубки.....	1 шт.
Ніж м'ясорубки.....	1 шт.
Фіксувальне кільце	1 шт.
Перфоровані диски для приготування фаршу.....	2 шт.
Штовхач м'ясорубки	1 шт.
Піддон блока м'ясорубки	1 шт.
Основа	1 шт.
Формувальна насадка для кебе	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 (схема А1, стор. 3)

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

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



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

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

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Порядок збірки і використання мясорубки див. на відповідних схемах:

- виготовлення фаршу (схема A2, стор. 4);
- виготовлення ковбасок (схема A3, стор. 5);
- виготовлення кебе (фаршированих ковбасок) (схема A4, стор. 6).

 **УВАГА!** При зборці встанововіть ніж ріжучими крайками назовні. Неправильне встановлення ножа може спричинити поломку приладу.

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

Не завантажуйте в мясорубку кістки, шкру, заморожені або грубо нарізані м'ясо. Це скорочує термін служби приладу та може привести до поломки.

 **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 жилля.

Використання функції реверсу

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

Якщо мясорубка працює, переведіть перемикач режимів роботи в положення OFF. Потім поверніть утримувач регулятора на положенні REV. Шnek почне обертатись у зворотній 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 і перегріву

М'ясорубку забезпечено системою, що оберігає двигун від перевантаження (наприклад, якщо до блока мясорубки разом із м'ясом потрапить кістка). Якщо двигун приладу несподівано зупинився, вимкніть мясорубку, переведіть перемикач режимів роботи в положення OFF, і від'єднайте її від електромережі. Очистіть робочий блок від продуктів. Натисніть кнопку захисту від перевантаження на дні приладу, потім знову увімкніть прилад в електромережу. Прилад готовий до роботи.

Прилад обладнано захисною системою, що вимикає його в разі перегріву. Якщо це сталося, переведіть перемикач режимів роботи в положення OFF, від'єднайте мясорубку від електромережі та дайте їй охолонути впродовж 30 хвилин. Очистіть завантажувальну

частину від залишків продуктів і знову підключіть прилад до електромережі. Прилад готовий до роботи. Якщо мясорубка, як і раніше, не працює, зверніться до сервіс-центру.

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Порядок розбирання приладу див. на схемі A2 - A4 (стор. 4-6).

Рекомендовані способи очищення знімних деталей приладу див. у таблиці A5 (стор. 7). Очищайте всі насадки й інші деталі приладу відразу після використання.

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

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

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

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ помічати моторний блок, вилку та інші електрооживлення під струмінь води або занурювати їх у воду.

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

Не очищайте 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.

Зберігання та транспортування

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

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може привести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Способ усунення
Прилад не вмикається	Прилад не підключено до електромережі Несправна електрична розетка	Підключіть прилад до електромережі Увімкніть прилад у справну розетку
Двигун працює, шнек зупинено	Справшовав захист від перевантаження і перегріву	Див. «Система захисту від перевантаження і перегріву». Якщо після повторного увімкнення мясорубка, як і раніше, не працює, зверніться до сервіс-центру

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Під час роботи приладу з'явив-ся сторонній запах	Прилад перегрівається під час роботи	Скоротіть час безперервної роботи, збільште інтервали між увімкненнями
	На деякі частини нового приладу нанесено захисне покриття	Запах зникне після декількох увімкнень

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

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. Данна гарантія не поширяється 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.

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

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)

2 – рік виробництва (1 – 2011 р, 2 – 2012 р... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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

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

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансыңыз, оның қызмет ету мерзімі көпек үзарады.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған закымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көрфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, конак үй нөмірлерінде, дүкендер, оффистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатыз пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желігে қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенүінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бүйімнің техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтыннатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қыска тұтықталуға немесе кабельдің тұташына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды қысынан ұстамай, ашасынан құраға қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

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

қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру қысына закым келген кезде қауіптілікті болдырмай үшін оны әзірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған үксас білікті түлға ауыстыруы керек.

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



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралдың айналып түрған бөлшектеріне қол тигізбеніз! Айналуы толық токтаганын күтіңіз. Өнім беруге арналған қысық бөгде заттарды салмаңыз. Қолдану кезінде мұқият болыңыз.

- Құралдың қызының немесе жарақтты болдырмай үшін бөгде заттар немесе қолмен жүктеу қысына тығындаамыңыз. Ол үшін жыныстық ішіне кіретін итергішті қолданыңыз.
- Құралды құлағаннан кейін немесе жұмысында ақаулық пайда болған кезде, түркynда немесе электр қуат алу қысында көзге көрініп түрған закымдары болған кезде пайдалануға тыйым салынады. Кез келген ақаулық пайда болған кезде, құралдың электр желісінен ажыратыңыз және сервистік орталыққа барыңыз.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сүрғанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНДЫ!

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

- Аспапты өздігінізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуға 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 НАЗАРАУДАРЫНЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдала-
нуға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

УлтіRMG-CBM1225
Кернеу.....	220-240 В, 50 Гц
Номиналды құаты.....	800 Вт
Максималды құаты.....	2500 Вт
Электр тоғына ұшыраудан қорғаныс.....	II дәреже
Өнімділік.....	2,5 кг/мин
Жылдамдық саны	2
Шнектің айналуы:	
1-жылдамдық.....	190 айн/мин ± 10%
2-жылдамдық	240 айн/мин ± 10%
Керікимыл функциясы.....	бар
Қызып кетуден сақтау.....	бар
Аскын жүктеден қорғаныс жүйесі	бар
Фаршты дайындауға арналған перфорацияланған дисқілер.....	2
Кеббеге арналған саптаманың қалыптастыру болігі	бар
Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру болігі	бар
Резенкеленген түттері.....	бар
Үздіксіз жұмысының максималды уақыты	5 минут
Қосылу арасындағы үзілістер.....	15 минут
Габаритті өлшемдер	368 × 176 × 306 мм
Таза салмақ (толық жинақта).....	4,8 кг ± 3%
Электр сымының ұзындығы.....	1,2 м

Жинағы

Еттартқыштың блогы	1 дана
Еттартқыштың іірлігі	1 дана
Еттурағыш пышақтары	1 дана

Орнықтырғыш шығыршық	1 дана
Фаршқа арналған дискіні перфорациялау.....	2 дана
Итергіш	1 дана
Еттартқыш блогының туфырысы	1 дана
Негізdemесі	1 дана
Кеббеге арналған саптаманың қалыптастыру болігі	1 дана
Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру болігі	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Сервисті кітапшасы	1 дана

Өндіруші осындағы өзгерістер туралы қосымша хабарламастан өз өнімін жетілдіру ба-
рысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамала-
рына өзгеріс енгізуге құқыл.

Аспаптың құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

- Итергіш
- Жүктеу арнашыбы
- Еттартқыштың блогы
- Иірлік
- Пышак
- Әр-түрлі диаметрлі қуыстары бар перфорацияланған дисқілер
- Орнықтырғыш шығыршық
- Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру болігі
- Кеббеге арналған саптаманың қалыптастыру болігі
- Негізdemесі
- Жетек білігінің мұфтасы
- Еттартқыш блогын бекіту інтегрі
- Моторлы блок
- Жұмыс режимін ауыстырғыш
- Электр сымы
- Сыргранамайтын аяқтар
- Шамадан артық жүк тиегуден қорғаныс батырмасы

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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

 Корпустағы ескерткеттің жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактаңыз!

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сактаған соң аспапты қосар алдында кем дегендеге 2 сағат болмас температурасында ұстасу қажет.

Құрылымының моторлы блогын ылғалды шуберекпен сүртіп жиберініз. «Құралдың күтімі» тарауының нұсқамаларын қатаң сақтай отырып, барлық алмалы-салмалы бөлшектерін

жунызыз. Құралды жинар алдында барлық алмалы-салмалы бөлшектері бөлме температурасы кезінде құрғауы керек. Әзірлеудің алдында еттартқыштың сыртын және көзге көрінетін ішкі бөліктірінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Құралды тазарту және пайдалану ретін тиісті сыйбалардан қараңыз:

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

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Пышакты қескін жиектерін сыртқа қаратып орнатыныз. Пышакты дұрыс орнатпау құралдың бүзулынуна алып келу мүмкін.

Еттартқышқа сүйектер, тери, мұздатылған немесе ірі қесек еттерді салмаңыз. Бұл құралдың қызмет мерзімін қысқартады және бұзулынуна ажелу мүмкін.

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Құралдың үздіксіз үақыты 5 минуттан аспауы керек. Жұмыстағы үзіліс 15 минуттан кем емес үақытын құрау керек.

Қоғамстың мен жемістер, мауық және шошақ еттеріне 1 жылдамдықты қолдануға кеңес беріледі. Сыры, көй еттеріне, аса тызық көкөністер (сабзі, балдырық) сонымен қатар аз ғана сінір бар еттерге 2 жылдамдық қолдануға кеңес беріледі.

Керікимдік функцияларын пайдалану

Егер еттартқыштың блогында сүйік жиналып қалса керікимдік функциясын қолданызы және өнімдердің тығызы массасы шығатын жерінде оның ағып кетуіне кедергі жасайды.

Егер еттартқыш жұмыс істесе, жұмыс режимін ауыстырышты OFF қалпына ауыстырыңыз. Одан кейін реттеғішті REV қалпына бұрының және үстап тұрының. Шек азықты жүктеу тесігі жағына ауыстырып, кері жаққа айналатын болады. 10-15 секундтан кейін ауыстырышты OFF қалпына қайтарыңыз, одан кейін оны жұмысты жалғастыру үшін 1 немесе 2 қалпына бекітіңіз.

Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау

Еттартқыш асқын жүктеуден қозғалтқышты сақтандыратын жүйемен жаракталған (мысалы, егер еттартқыштың блогына етпен бірге сүйек кіріп кетсе). Егер құралдың қозғалтқышы күтпеген жерден тоқтақ қалатын болса, жұмыс режимін ауыстырышты OFF және электр желісінен ажыратыңыз. Жұмыс блогын азық-тұлғаларден тазартыңыз. Аспалтың түбіндегі шамадан артық жүк тиеден қорғаныс батырмасын басыңыз, содан соң аспалты қайтажан электр желісіне қосың. Құрал жұмыска қайтадан дайын.

Еттартқыш асқын жүктеуден қозғалтқышты сақтандыратын жүйемен. Егер ол орын алса, жұмыс режимін ауыстырышты OFF қалпына ауыстырыңыз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз және оған салқындау үшін 30 минут беріңіз. Жүктеу бөлігін өнімнің қалдығынан тазартыңыз және электр желісіне құралды қайтап қосыңыз. Құрал жұмыска қайтадан дайын. Егер етурағыш әлі де жұмыс істемей тұрса, сервис-орталыққа жүгініңіз.

III. АСПАПТЫ КҮТҮ

Аспалты бөлшектеу тәртібін A2 - A4 схемасынан қараңыз (4-6 бет).

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

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Бөлшектеу және тазалаудан бұрын жұмыс режимі ауыстырышты OFF қалпына ауыстырыңыз және оны электрлік желісінен ажыратыңыз.

Қолданғаннан кейін бірден барлық саптамалары мен құралдың бөлшектерін жұмысқа жақсаз жуу құралдарымен тазартыңыз. Моторлы блокты ылғалды шуберекпен сұртіп отырыңыз.

Пышактар мен жүздерді тазалау кезінде абай болыңыз – олар вте откір. Моторлы блок айыр және электр қуатының сымын судың ағысы астына қоюға немесе сүға салғу ТЫЙЫМ САЛЫНЫДЫ.

Құралды тазалау кезінде қатты шуберектер немесе губкалар қажақты пасталарды қолданауда ТЫЙЫМ САЛЫНЫДЫ. Сондай-ақ тамақпен байланысатын заттар үшін қолдануға ұсынымдатын химиялық агрессивті немесе кез келген басқа заттарды қолдануға болмайды.

Металл бөлшектерді ыдыс жуатын машинада тазартпаңыз, себебі жуғыш құралдар олардың бетін қартаип жіберу мүмкін. ыдыс жуатын машинада металл емес бөлшектерді тазарту кезіндегі максималдық температура 60°C аспауы керек.

Қайтадан пайдаланар кезде құралдың бөлшектері ауаның табиги жедетуі және бөлме температурасы кезінде толықтай құрғатылуы керек.

Сақтау және тасымалдауда

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз.

Құралды құрғақ жеденетін жерде жылдыту аспалтарынан алыс және тікелей күн сауле-лерден алыс сақтазы.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтін-дігінәк ажелу мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сүйікшілдерден сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫFAP АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою адістері
Құрал іске қосылма жүр	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды электр желісіне қосыңыз
Электрлік розетка жұмыс істемеді	Құралды жұмыс істеп тұран розеткаға қосыңыз	
Қозғалтқыш жұмыс кезінде тоқтақ калды	Асқын жүктемеден қорғаныс және қызып кетуден сақтау қосылды	Караны «Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау». Егер етурағыштың кайтадан коссан кезде, етурағыштың жұмыс істемесе сервис-орталыққа ба-рыныз

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Куралданың жұмыс істеу барысында бөгде иіс пайда болды	Жаңа құралдың кейбір бөлшектеріне қорғаныс жабыны жабылған Құрал жұмыс барысында қызып кетеді	Иісі бірнеше рет қосқаннан кейін кетеді Үздіксіз жұмыс үақытын қысқартыңыз, қосылулар арасындағы аралықтарын ұлғайту керек

i Егер қателікті дұрыстай алмасын, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бүйімға сатып алынған сәттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі шінде жөндеу бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бүйімді ауыстыру жолымен материалдардандар жинау сапасынан жетіспеушілігін тұындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алушуні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайдаға ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жоңдемеген, бұзылмаған және оншымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табии тозуынан және шынын материалдарына тараалмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығызыдауыштар және т.б.).

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

Аспал өндірілген күнді бүйім корпусының сәйкестендіру жапсарлысындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын билдіреді.

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

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

2 – өндірілген жыны (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 ж.)

3 – улғінің сериялық нөмірі

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

Орамды, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өндеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдада асыру керек. Коршаған ортаға қамкорлық білдірініз: мұндағы бүйімдарды әдемтегі тұрмыстық қоқыспен тастаманыз.

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

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijiluș.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defectiune 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 utilizare 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 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 plasă 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 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 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 supraîncărca 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.
- Se interzice utilizarea dispozitivului cu deteriorări vizibile pe carcasa 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.



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 dereglaři 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 neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesoriilor, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulții.

- 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. Reparația efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

STOP ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

Caracteristici tehnice

Model.....	RMG-CBM1225
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Putere nominală.....	800 W
Putere maximă.....	2500 W
Protectie împotriva electrocutării.....	clasa II
Productivitatea	2,5 kg/min
Cantitatea vitezelor.....	2
Rotația surubului:	
Viteza 1.....	190 rot/min ± 10%
Viteza 2.....	240 rot/min ± 10%
Funcția revers	este
Protectie automată de supraîncălzire.....	este
Protectie de suprasarcină	este
Discuri perforate pentru carne tocată.....	2
Duza care dă formă pentru chebe.....	este
Duza care dă formă pentru cârnați.....	este
Picioarele cauciucate.....	este

Timpul maximal al activității continue	5 minute
Pauză între incluziuni	15 minute
Mărimele 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.
Şnecul mașinii de tocata carne	1 buc.
Cuțit mașinii de tocata carne	1 buc.
Inel fixativ	1 buc.
Discuri perforate pentru carne tocata	2 buc.
Împingător	1 buc.
Paleta puterii polizorului	1 buc.
Baza	1 buc.
Duza care dă formă pentru chebe	1 buc.
Duza care dă formă pentru cârnați	1 buc.
Instrucțiuni 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 tocata carne (schemă A1, pag. 3)

- Împingător
- Tava de alimentare
- Blocul mașinii de tocata carne
- Şnec
- Cuțit
- Discuri perforate cu orificii de diferite diametre
- Inel fixativ
- Duza care dă formă pentru cârnați
- Duza care dă formă pentru chebe
- Baza
- Cuplajul arborelui de acționare
- Pârghia de fixare a blocului polizor
- Blocul motorului
- Comutatorul regimurilor de lucru
- Cablu de alimentare
- Picioare anti-alunecare
- Butonul de protecție de supraîncărcare

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriiile 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!

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

Stergeți blocul motorului dispozitivului cu o cărpă umedă. Spălați toate părțile detasabile, urmând strict instrucțiunile din secțiunea "Întreținerea 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 tocata carne nu au deteriorări, spargeri și alte defecțiuni.

II. UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

Ordinea asamblării și utilizării dispozitivului urmăriți pe schemele corespunzătoare:

- Prepararea carniei tocate A2 (pag. 4);
- Fabricarea cărnăcărora A3 (pag. 5);
- Prepararea chebe (cărnăcărora umpluți) A4 (pag. 6).

! ATENȚIE! Puneți cuțitul cu marginile de tăiere spre exterior. Instalarea incorectă a cuțitului poate duce la deteriorarea dispozitivului.

Nu puneți în mașina de tocata carne oase, piele, carne înghețată sau tăiată bucati mari. Aceasta micșorează durata de activitate a dispozitivului și poate duce la defectuarea acestuia.

ATENȚIE! Timpul de funcționare continuu a aparatului nu trebuie să depășească 5 minute. Pauza dintre intervalele de funcționare continuu trebuie să fie nu mai puțin de 15 minute.

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 deosemenea carnei cu un conținut redus de vîi.

Utilizarea funcției revers

Utilizați funcția revers în cazul acumulării în blocul mașinii de tocata carne masei dense de reziduuri, care împiedică scurgerea lichidului din mașina de tocata prin gura de scurgere.

Dacă polizorul funcționează, treceți comutatorul regimurilor de lucru în poziția OFF. Apoi întoarceți și întăriți regulatorul în poziția REV. Surubul 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 și supraîncălzire

Mașina de tocata carne este dotată cu sistemul, care protejează motorul de suprasarcină (de exemplu, dacă în mașina de tocata carne în loc de carne nimeresc oase). Dacă motorul dispozitivului întâmplător se oprește, deconectați mașina de tocata carne, treceți comutatorul regimurilor de lucru în poziția OFF, și deconectați-o de la sursa de alimentare. Curătați unitatea de lucru de produse. Apăsați butonul de protecție de supraîncălzire pe partea

inferioară a dispozitivului, apoi iarăși conectați dispozitivul la sursa de alimentare. Dispozitivul iarăși este gata de lucru.

Dispozitivul este dotat cu o sistemă de protecție, deconectându-l la supraîncălzire. 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. Curătați secțiunea de încărcare de rămășițele produselor și iarăși conectați dispozitivul la sursa de alimentare. Dispozitivul iarăși este gata de lucru. Dacă mașina de tocata carne încă nu funcționează, adresați-vă la centrul de servicii.

III. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Ordinea asamblării dispozitivului urmăriți pe schema A2-A4 (pag. 4-6).

Possibilitățile de curățare a dispozitivului și ale accesoriorilor detasabile urmăriți în tăbliță A5 (pag. 7).

Curătați toate duzele și componentele mașinii de tocata imediat după utilizare.

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

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

! ATENȚIE! La curățarea cuțitelor și lamelor fiți atenți – ele sunt foarte ascuțite!

SE INTERZICE introducerea blocului motor, ștecherului și cablului sub șuveoul de la robinet sau cufindarea lor în apă. SE INTERZICE utilizarea bureților cu suprafață dură sau acoperire abrazivă, produselor de curățare cu abraziv și solventilor (benzină, acetona etc.).

Nu curătați componentele metalice ale aparatului în mașina de spălat vase deoarece acțiunea detergentelor poate aduce la întunecarea suprafetelor 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.

Păstrarea și transportarea

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului.

Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înălțurare
Dispozitivul nu funcționează	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

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înălțurare
Motorul s-a oprit în timpul activității	S-a declanșat protecția de suprasarcină și supraîncălzire	Urmăriți "Sistemul de protecție de suprasarcină și supraîncălzire". Dacă după conectarea repetată mașina de tocăt carne încă nu funcționează, adresați-vă la centrul de servicii
În timpul funcționării 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 intervallele între conectări Mirosul va dispărea după câteva conectări

i În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

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 elimeze, prin reparări, înlocuirea de piese sau de 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 imprimarea 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 manipulării 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, 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 vînzare 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.

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

1 – luna de producere (01 – ianuarie; 02 – februarie ... 12 – decembrie)

2 – anul de producere (1 – 2011, 2 – 2012... 0 – 2020)

3 – numărul de serie 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.

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.

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

RMG-CBM1225-CIS-UM-7