

РЕДМОНД

Мясорубка
RMG-1245



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS	8
KAZ	12

СОДЕРЖАНИЕ

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



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Изготовитель: «Чжухай ИнгЧжи Сервис кампани Лимитед», 51900, 100 Xua Вей Роуд, Чиань Шань, Сян Чжоу Дистрикт, Чжухай Сити, Китай.

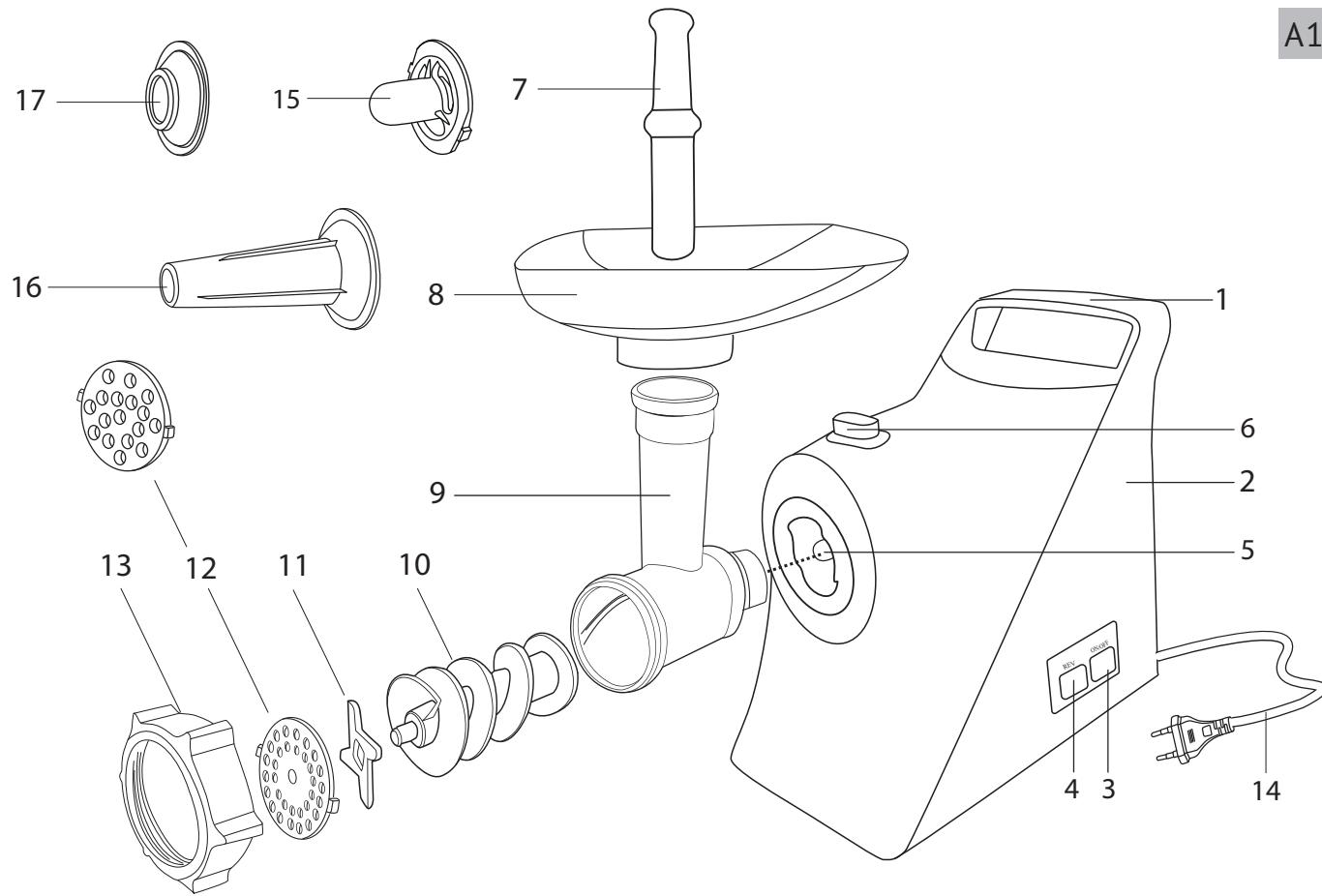
Импортер в России: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

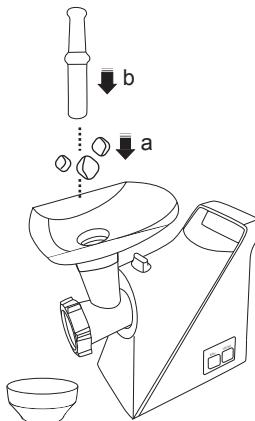
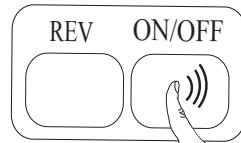
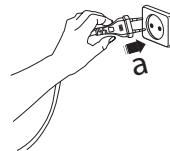
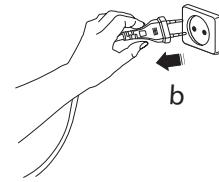
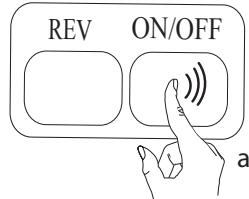
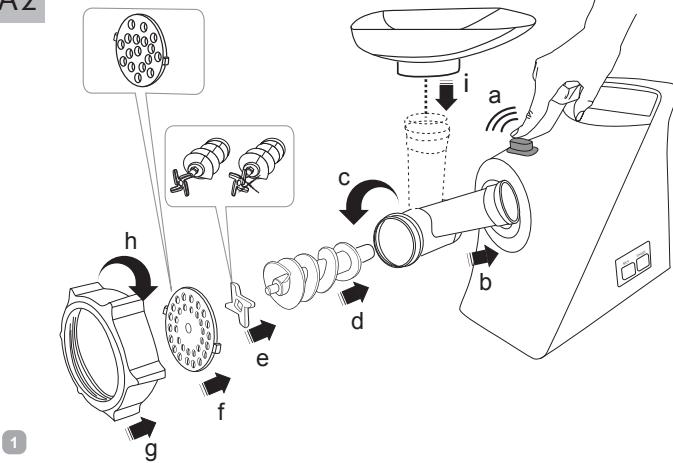
© РЕДМОНД. Все права защищены. 2024

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

A1

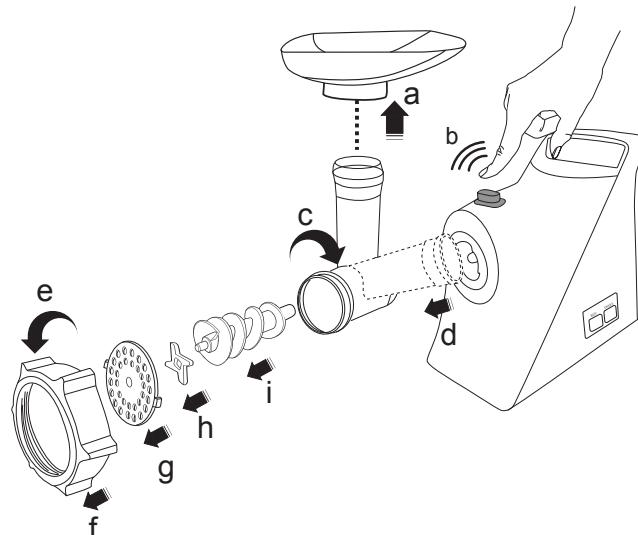


A2

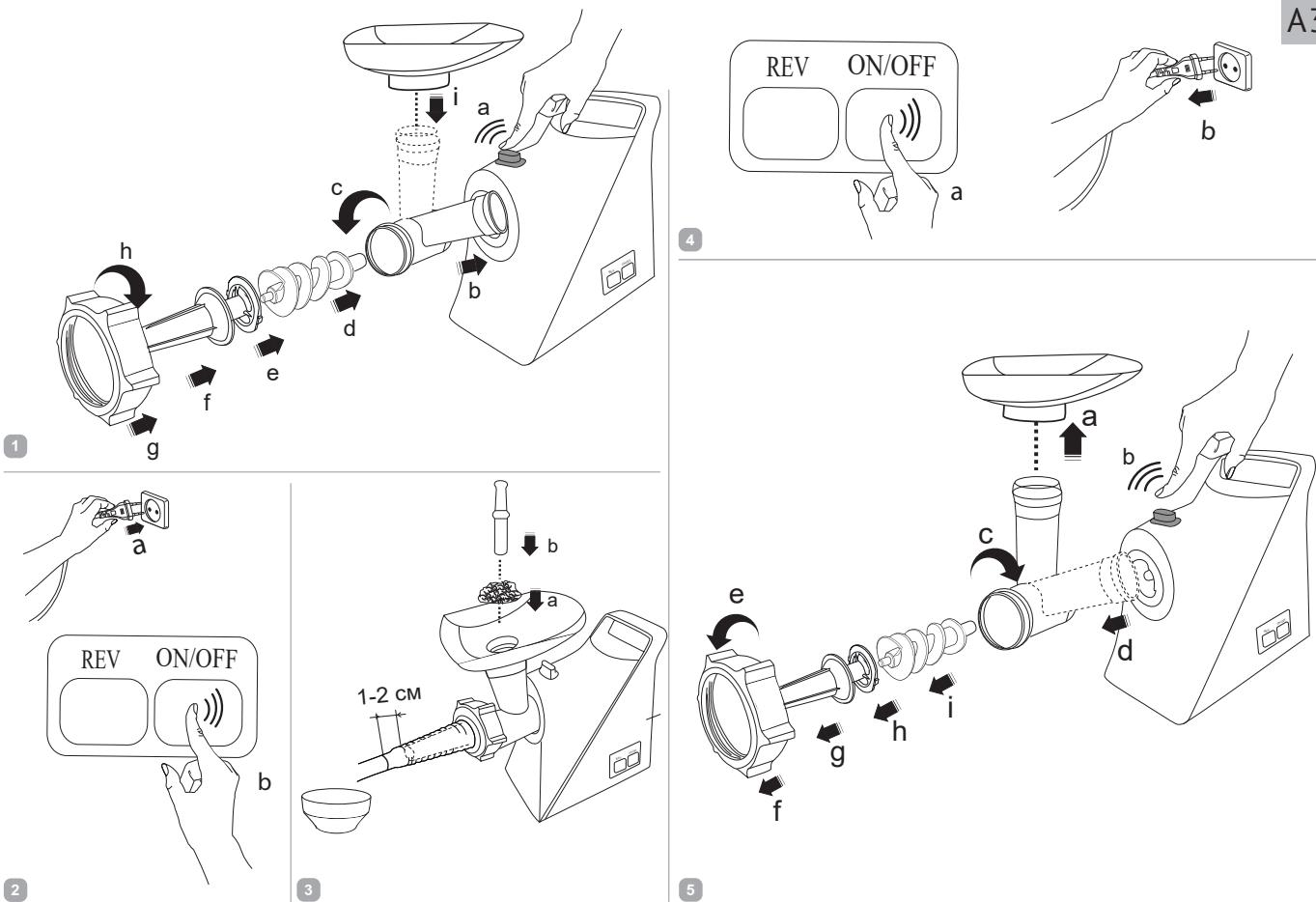


4

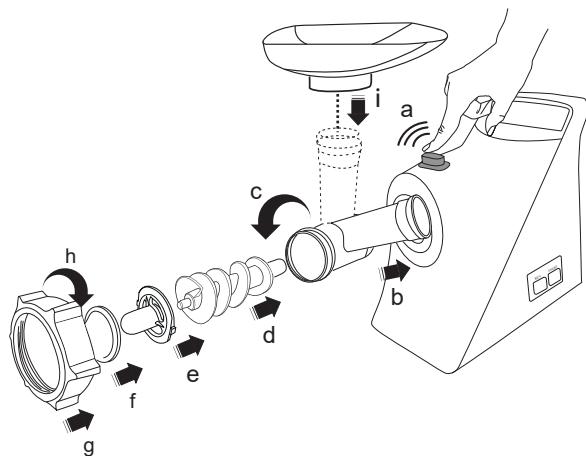
5



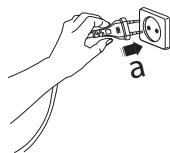
A3



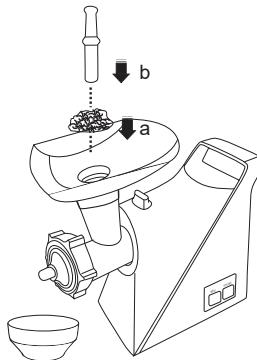
A4



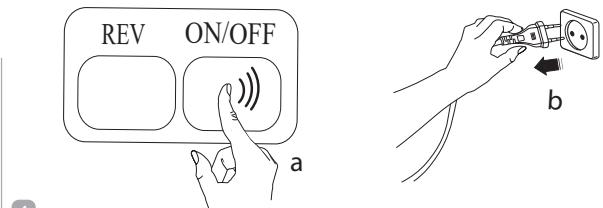
1



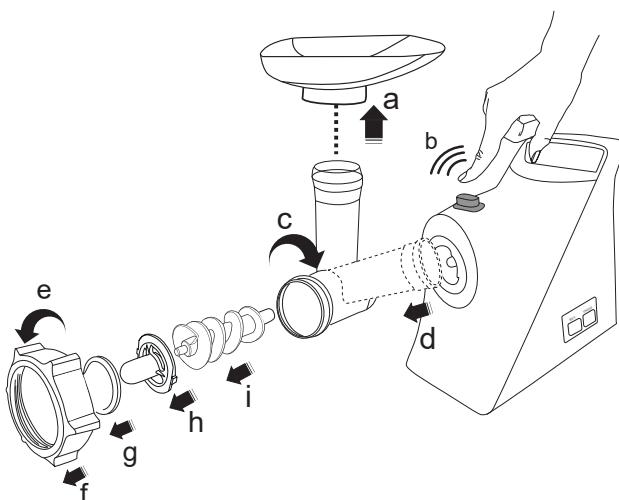
2



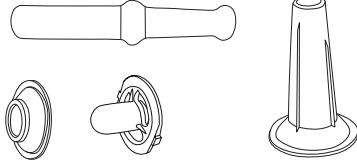
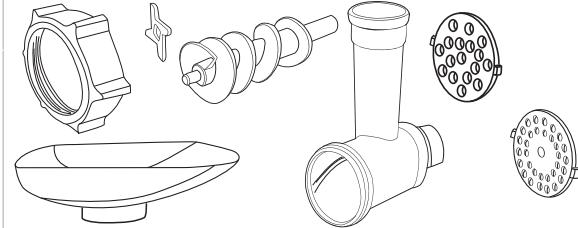
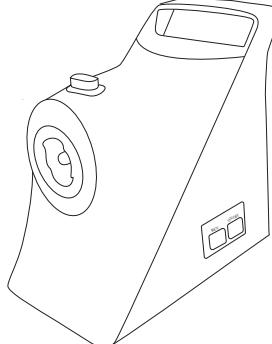
3



4



5

	  MAX 60°C	
	 	
	 	

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

РЕДМОНД – 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 РЕДМОНД RMG-1245 – 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 РЕДМОНД и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей РЕДМОНД в России: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое дру-

гое 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.

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

- Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

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

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMG-1245
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Номинальная мощность	350 Вт
Максимальная мощность двигателя	1340 Вт
Тип двигателя.....	переменного тока
Защита от поражения электротоком	класс II
Материал загрузочного лотка	металл
Производительность.....	до 1,6 кг/мин
Функция реверса.....	есть
Защита от перегрева.....	есть
Защита от перегрузки	есть
Насадка для приготовления колбасок	есть
Насадка для приготовления кеббе.....	есть
2 перфорированных диска с отверстиями разного диаметра.....	5 мм, 7 мм
Материал перфорированных дисков	нержавеющая сталь
Ножки-присоски.....	есть
Габаритные размеры (в полной сборке)	285 × 293 × 149 мм
Вес нетто (в полной комплектации)	2,3 кг
Длина электрошнура.....	0,9 м

Комплектация

Моторный блок.....	1 шт.
Блок мясорубки.....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо	1 шт.
Перфорированные диски для различных видов фарша.....	2 шт.
Основание насадки для кеббе и колбасок.....	1 шт.
Формирующая насадка для приготовления кеббе.....	1 шт.
Формирующая насадка для приготовления колбасок	1 шт.
Загрузочный лоток.....	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

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

Устройство прибора (схема A1, стр. 3)

1. Ручка для переноски
2. Моторный блок
3. Кнопка включения/выключения (ON/OFF)
4. Кнопка включения режима реверса (REV)
5. Муфта приводного вала
6. Кнопка отсоединения блока мясорубки
7. Толкател
8. Загрузочный лоток
9. Блок мясорубки
10. Шнек мясорубки
11. Нож мясорубки
12. Перфорированные диски с отверстиями разного диаметра
13. Фиксирующее кольцо мясорубки
14. Шнур электропитания
15. Основание насадки для кеббе и колбасок
16. Формирующая насадка для приготовления колбасок
17. Формирующая насадка для приготовления кеббе

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 следуя указаниям 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 ПРИБОРА

Мясорубка РЕДМОНД RMG-1245 представляет собой многофункциональное устройство для обработки продуктов.

Получение фарша	
Изготовление колбасок	
Изготовление фаршированных колбасок и 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. Переход в работе должен составлять не менее 15 минут.

Использование функции реверса

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

Если мясорубка работает, остановите вращение до полной остановки шнека, нажав кнопку ON/OFF. Нажмите и удерживайте кнопку REV. Шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая продукты в сторону загрузочного отверстия. Через 10–15 секунд отпустите кнопку REV, дождитесь полной остановки шнека и нажмите кнопку ON/OFF для продолжения работы.

Система защиты от перегрузки и перегрева

Мясорубка РЕДМОНД RMG-1245 оснащена системой автоматического отключения при перегреве и перегрузке (например, если в блок мясорубки попадет мясо с большим содержанием жира). Если это произошло, нажмите кнопку ON/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

Очищайте все насадки и детали прибора сразу после использования. Рекомендуемые способы очистки различных деталей прибора см. в таблице А5 (стр. 7).

ВНИМАНИЕ! Перед разборкой и очисткой выключите прибор и отключите его от электросети.

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

Будьте осторожны при очистке ножа!

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

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

Не очищайте металлические детали прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение их поверхности. Максимальная температура при очистке неметаллических деталей в посудомоечной машине не должна превышать 60°С. Перед повторной эксплуатацией детали прибора должны полностью 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
Двигатель остановился во время работы	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	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	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями



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

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

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантином талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (нож мясорубки, перфорированные диски для различных видов фарша и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантиновых 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. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.

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

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

2 – год производства (1 – 2021 г., 2 – 2022 г., 0 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

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



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сактап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жаупашшыллекке тартылмайды.
- Аспап тек түрмистық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бүйімді дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылышы болып табылады.
- Құрылғының электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенүінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріріз (бүйімнің техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа түйікталуға 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 жургізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

 **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаныз, 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 кез-

де қауіптілікті болдырмау үшін оны әзірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған үқсас білікті тұлға 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 ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.

 **НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ!** Құралдың айналып тұрған бөлшектеріне қол тигізбеніз! Айналуы толық тоқтағанын күтіңіз. Өнім беруге арналған құысқа бөгде заттарды салмаңыз. Колдану кезінде мұқият болыңыз.

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

 **Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына тусіруге ТЫЙИМ САЛЫНАДЫ!**

- Бүйім қауіпсіздігі үшін жауп беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибелі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өздігінізben жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMG-1245
Кернеу.....	220–240 В, 50 Гц
Номиналдық куаты.....	350 Вт
Көзғалтқыштың максималды куаты.....	1340 Вт
Көзғалтқыштың түрі.....	айнымалы тоқ
Тоқтан күйіп қалудан корғау.....	II дәреже
Тиесу науасының материалы.....	металл
Өтімділігі.....	1,6 кг/мин дейін
Керікимел функциясы	бар
Қызып кетуден сақтау.....	бар
Асқын жүктеуден қорғаңыс жүйесі	бар
Кебебе арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі	бар
Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі	бар
Тұраманың әртүрлі түрлеріне арналған 2 саңылау диск.....	5 мм, 7 мм
Перфорацияланған дискілер материалы.....	тот баспайтын болат
Аяқ-сорғыш.....	бар
Толық жинақталған габаритті өлшемдері.....	285 × 293 × 149 мм
Толық жинақталған нетто салмағы	2,3 кг
Электр сымның ұзындығы.....	0,9 м

Жинағы

Моторлы блок	1 дана
Еттартқыштың блогы.....	1 дана
Еттартқыштың иірлігі	1 дана
Еттартқыштың пышақ	1 дана
Орнықтырғыш шығыршық	1 дана
Фаршқа арналған дискіні перфорациялау.....	2 дана
Кебебе арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі	1 дана
Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі	1 дана
Кебебе және кішкене шұжықтарға арналған саптаманың негізdemесі	1 дана
Жүктеу арнашығы	1 дана
Итергіш	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Сервисті кітапшасы	1 дана

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

Аспаптың құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

- Тасымалдауға арналған түтқа

2. Моторлы блок
3. Косу/ажырату батырмасы (ON/OFF)
4. Керікимін қосу батырмасы (REV)
5. Жетек білгінің мұфасы
6. Еттартқыштың блогын ажырату батырмасы
7. Итергіш
8. Жүктеу арнашығы
9. Еттартқыштың блогы
10. Еттартқыштың ійлігі
11. Еттартқыштың пышақ
12. Тесірі бар тесілген дискілер
13. Орнықтырыш шыбыршақ
14. Электр сымы
15. Кебебе және кішкене шұжықтарға арналған саптаманың негізdemесі
16. Кебебе арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі
17. Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру бөлігі

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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

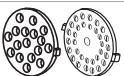
⚠ Корпустағы ескертептің жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактанаңыз!

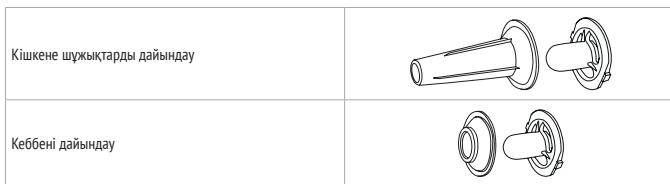
Тасымалдаған немесе төмөн температураларда сактаған соң аспалты қосар алдында кем дегендеге 2 сағат болма температурасында ұстая қажет.

Күрьылғының моторлы блогын ылғалды шүберекпен сүртіп жіберініз. «Күралдың күтімі» тарауының нұсқамаларын қатаң сактаған соң аспалты қосар алдында кем дегендеге 2 сағат болма температурасында ұстая қажет.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

РЕДМОНД RMG-1245 әмбебап ет тартқышы өнімдерді өндеге арналған көп атқарымды күрьылғыны көрсетеді.

Фаршты дайындау	
-----------------	---



Күралды тазарту және пайдалану ретін тісті сыйбалардан қаралыңыз:

- A2 фаршты дайындау (4 бет);
- A3 кішкене шұжықтарды дайындау (5 бет);
- A4 кебебені дайындау (фаршталған кішкене шұжықтар) (6 бет).
- төрт бұрыш қылым кесуге мен көкөніс кескішті пайдалану тәртібін A5 сұлбаларынан қаралың (7 бет).



НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Пышақты кескіш жиектерін сыртқа қаратып орнатыныз. Пышақты дүрыс орнатпау қүралдың бузулуына алып келуі мүмкін.

Еттартқышқа сүйектер, тері, мұздатылған немесе ірі кесек еттерді салмаңыз. Бұл қүралдың кызмет мерзімін қысқартады және бузулуына ақелуі мүмкін.

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Қүралдың үздіксіз ұакыты 5 минуттан астапу керек. Жұмыстағы үзіліс 15 минуттан кем емес ұакыты қурау керек.

Керікиміл функцияларын пайдалану

Егер еттартқыштың блогында немесе кескіш блогында сүйкі жиналып қалса керікиміл функциясын қолданыңыз және өнімдердің тығызы массасы шығатын жерінде оның ағып кетуіне кедегі жасайды.

Егер еттартқыш жұмыс істеп тұрасы, ON/OFF батырмасын баса отырып, айналуды ірменің толықтай тоқтауын дайін тоқтатыңыз. Одан кейін REV батырмасын басыңыз және үстап тұрыңыз. Иерлік жүктеу күсының жағына қарай жүктелген өнімдерді алмастыру отырып кері жаққа қарай айналғанда бастайды. 10–15 секундтан кейін REV батырмасын жіберіңіз, шнектің толық тоқтауын күтіңіз және жұмысты жалғастыру үшін ON/OFF батырмасын басыңыз.

Асапын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау

Асап қызған және асыра жүктелген кезде автоматты түрде ажырату жүйесімен жабдықталған (мысалы, егер еттартқыштың блогына шандыры көп ет түсетін болса). Егер ол орын алса, ON/OFF батырмасын баса отырып, еттартқыштың электр желісінен ажыратыңыз және оған салқындау үшін 30 минут беріңіз. Жүктеу бөлігін өнімнің қалдығынан тазартыңыз және электр желісіне қүралды қайтып қосыңыз. Қүрал жұмысқа қайтадан дайын.

III. АСПАПТЫ КҮТУ

Колданғаннан кейін бірден барлық саптамалары мен құралдың бөлшектерін жұмсақ қажақсыз жуу құралдарымен тазартыңыз. Құрал және оның алмалы-салмалы бөлшектерін тазалаудың ұсынылатын әдістерін **A5** кестеден қарашың (7 бет).

НАЗАР АУДАРЫҢЫ! Бөлшектеу және тазалар алдында құралды баса отырып өшіріңіз және электрлік желіден ажыратыңыз.

Колданғаннан кейін бірден барлық саптамалары мен құралдың бөлшектерін жұмсақ қажақсыз жуу құралдарымен тазартыңыз. Моторлы блокты ылғалды шуберекпен сүртпі отырыңыз.

Пышақтар мен жұздерді тазалау кезінде абай болыңыз – олар отте откір!

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

Құралды тазалау кезінде қатты шуберектер немесе губкалар қажақты *пасталарды* қолдануға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**. Соңдай-ақ тамаклен байланыстын заттар шиін қолдануға ұсынылмайтын химиялық агрессивті немесе кез келген басқа заттарды қолдануға болмайды.

Металл бөлшектерді ыдыс жуатын машинада тазартпаңыз, себебі жұыш құралдар олардың бетін қартаітпік жиберу мүмкін. Үйдыс жуатын машинада металл емес бөлшектерді тазарту кезіндегі максималды температура 60°C аспауы керек. Қайтадан пайдаланар кезде құралдың бөлшектері ауаның табиги желдетуі және бөлме температурасы кезінде толықтай құрғатылуы керек.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралдың құрғак желденетін жерде жылдыту аспаптарынан алыс және тіkelей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың закымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелу мүмкін құралды меканикалық асерлерге ұшарытуға тыйым салынады. Құралдың орамасын су мен басқа да сүйкіткістардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫФАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Құрал іске қосыла жаңы	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды электр желісіне қосыңыз
	Электрлік розетка жұмыс істемейді	Құралды жұмыс істеп тұрған розеткага қосыңыз
Көзғалтыш жұмыс кезінде тоқтап қалды	Аскын жүктемeden қорғаныс және қызып кетуден сақтау	Қарашың «Аскын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау». Егер ет тұрағышты қайтадан қосқан кезде, ет тұрағыш жұмыс істемесе сервис-орталықта барыңыз

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
	Құралдың жұмыс істеу барысында бөгөде ііс пайда болды	Құрал жұмыс барысында қызып кетеді

- i** Егер қателікті дұрысты алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз. Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлше имкітерді табуға болады сайты <https://redmondsale.com>

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық, ақауларды қоюға міндеттенеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша исуқаулыққа сәйкес қолданылған, жондемеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеү нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиги тозуына және шығын материалдарына тараалмайды (еттартқыштың пышак, фаршқа арналған дискіні перфорациялау және т. б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жасырымасындағы сериялық номірден табуға болады. Сериялық номір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылыштың шығарылған жылын билдіреді.

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

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

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

3 – үлгінің сериялық номірі

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, пайдалануышы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламага сәйкес пайдала асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндаи бұйымдарды әдемтегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMG-1245-CIS-UM-4