

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

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

RUS	8
UKR	12
KAZ	16

СОДЕРЖАНИЕ

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



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

Виробник: «Пауэр Пойнт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футъян. Шенъжень. Китай 518049.

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

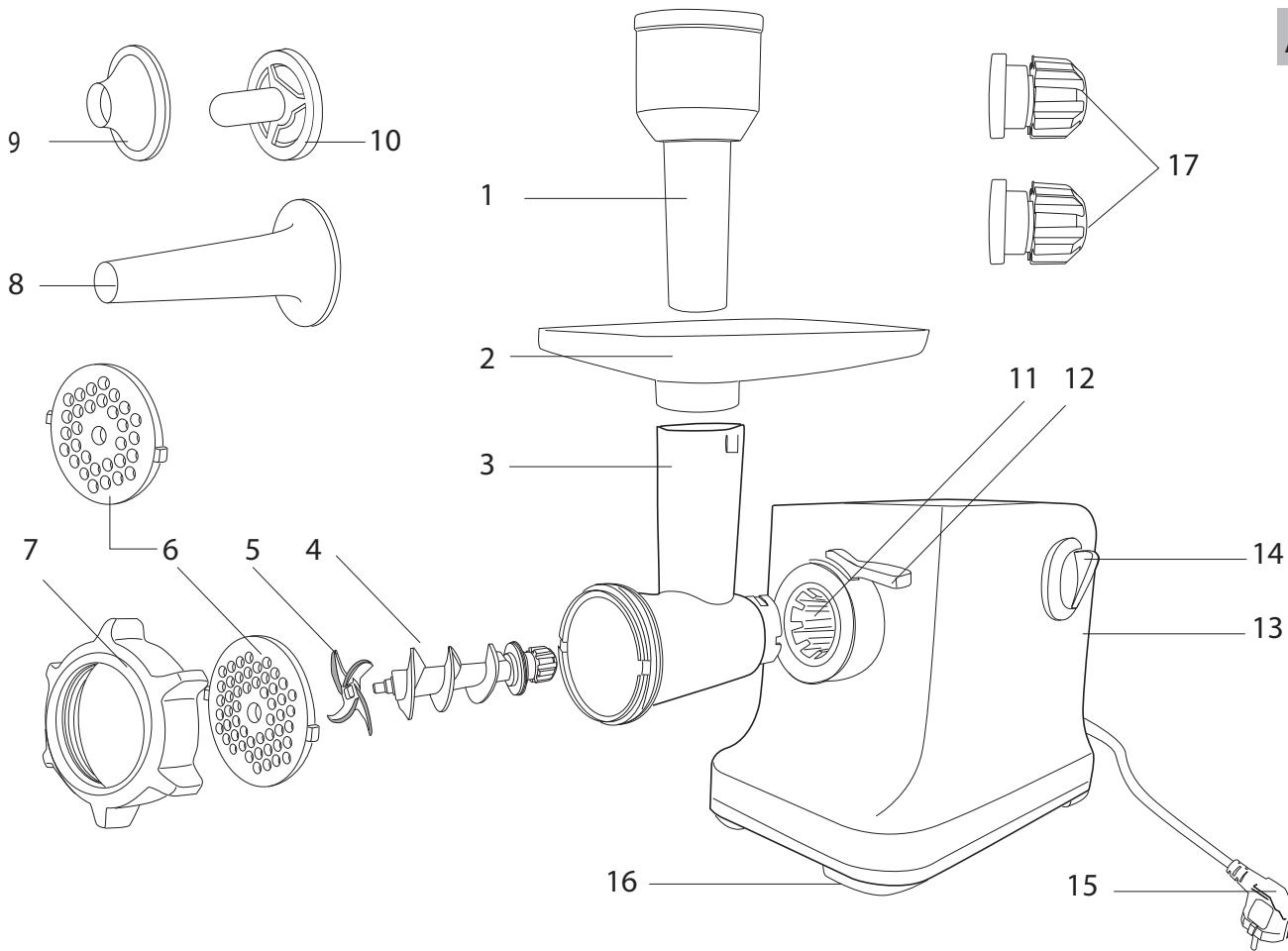
Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

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

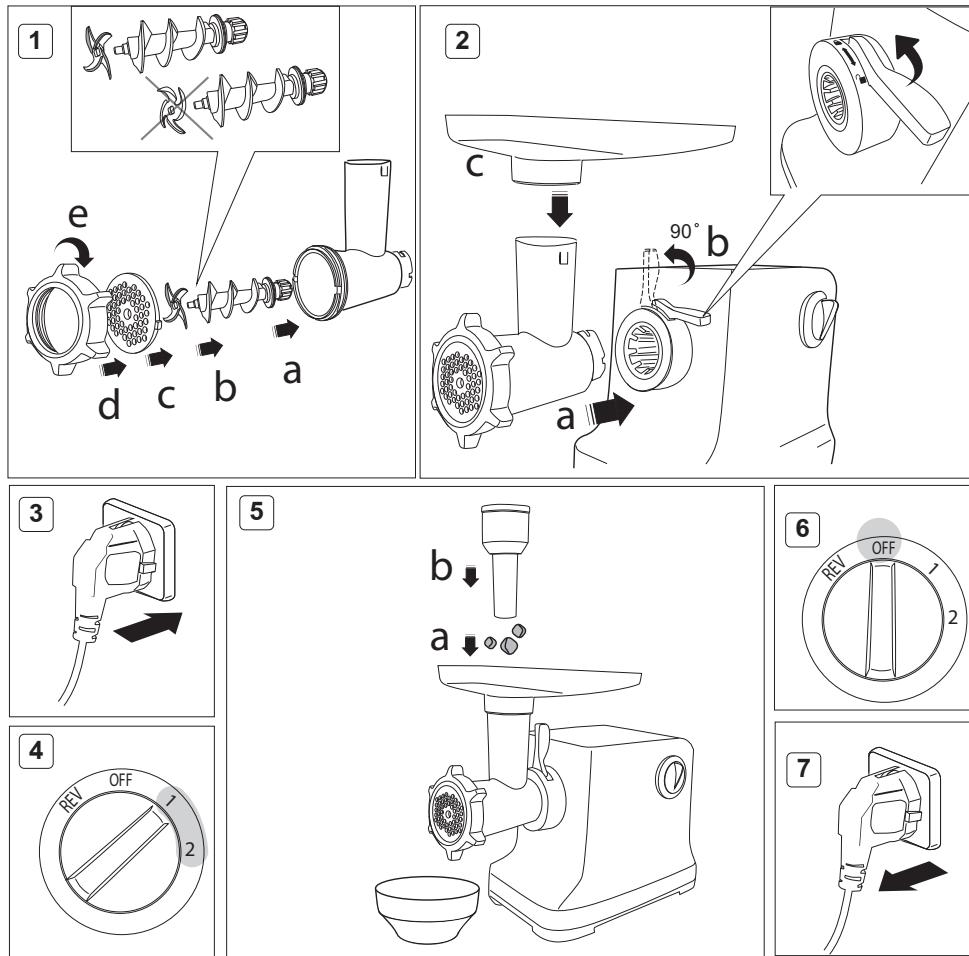
© REDMOND. Все права защищены. 2021

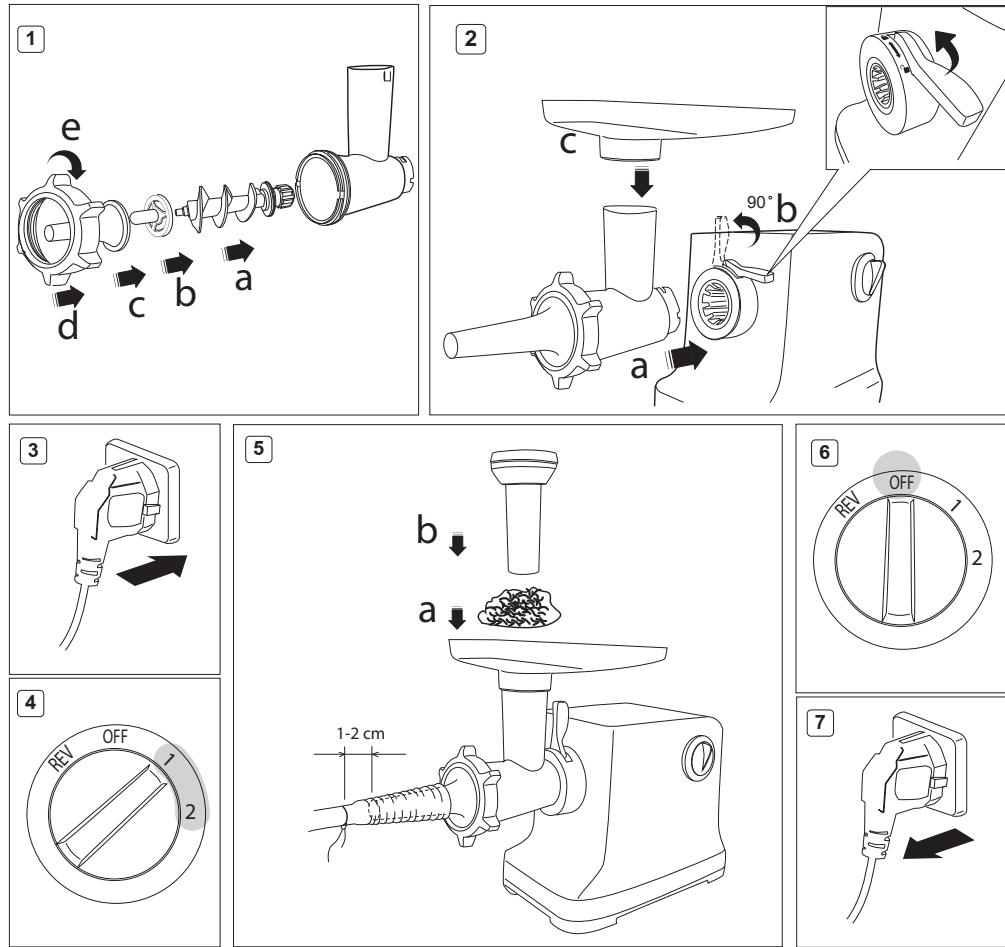
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

A1

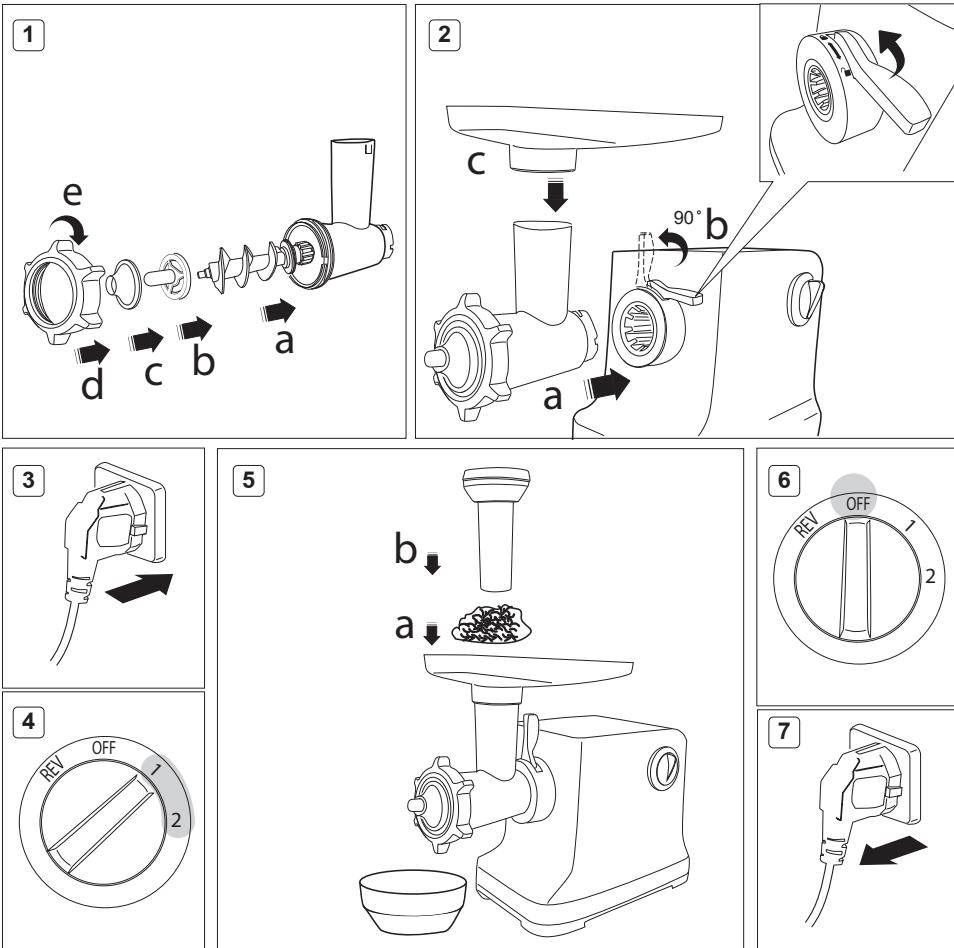


A2





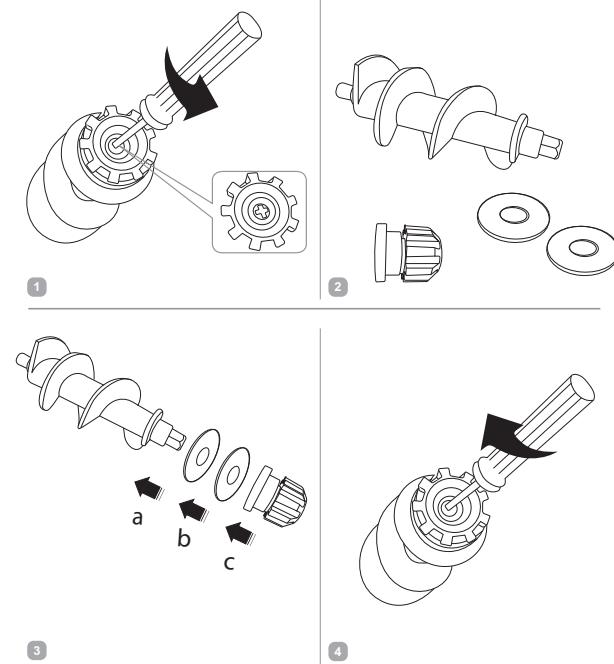
A4



A5

	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✗	✗	✓

A6



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 прочтайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- 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 до 8 лет) 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 I
Производительность.....	2,5 кг/мин
Количество скоростей.....	2
Вращение шнека:	
Скорость 1	190 об/мин
Скорость 2	240 об/мин
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 (в полной сборке (Ш × В × Г)).....	176 × 370 × 370 мм
Вес нетто (в полной комплектации)	4,8 кг
Длина шнура электропитания.....	1,2 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.
Толкатель	1 шт.
Поддон блока мясорубки	1 шт.
Основание	1 шт.
Формирующая часть насадки для приготовления кеббе.....	1 шт.
Формирующая насадка для приготовления колбасок.....	1 шт.
Дополнительная втулка для вала шнека	2 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

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

Устройство прибора (схема A1, стр. 3)

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Протрите моторный блок устройства влажной тканью. Промойте все съемные части, строго следя указаниям раздела «Ход за прибором». Перед сборкой прибора все съемные части должны полностью высокнуть 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 кеббе	Приготовление колбасок
	

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

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

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

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

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

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

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, дождитесь полной остановки шнека. 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, дождитесь полной остановки шнека, затем установите переключатель 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). Для защиты электродвигателя и шестеренок используется металлическая втулка, которая при попадании костей или жилистого мяса повреждается. Замените втулку (см. схему по замене втулки A6, стр. 7) либо обратитесь в авторизованный сервис-центр.

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.

i Если остановка двигателя произошла в первые минуты эксплуатации, время остыния мясорубки составит не более 5 минут.

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

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 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 °C. Перед повторной эксплуатацией детали прибора должны полностью высохнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.

Хранение и транспортировка

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

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

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	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 работает, но шнек прекратил вращаться	Сработала защита от 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 постоянный 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
Электродвигатель работает, но шнек не вращается	Из-за перегрузки сломался адаптер шнека	Прибор оснащен защитой внутренних элементов. Для защиты электродвигателя и шестеренок используется металлическая втулка, которая при попадании костей или жесткого мяса повреждается. Замените втулку (см. схему по замене втулки АБ, стр. 7) либо обратитесь в авторизованный сервис-центр

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



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



* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год бесплатного сервисного обслуживания предоставляется после регистрации в приложении Ready for Sky. Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте <https://r4s.redmond.company/>

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенному на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 15 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

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

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

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

3 – серийный номер модели

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

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

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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську таблицю виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приструю, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте пристрій тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтесь, що він також має заземлення.
- Виключайте пристрій з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежіте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.



ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електроствром. 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 пристрій на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрію.
- Заборонено експлуатацію приструю на відкритому повітрі – попадання води або сторонніх предметів всередину корпуса пристрію може привести до його серйозних ушкоджень.



УВАГА! Не торкайтесь частин приструю, що обертаються! Дочекайтесь, 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 приструю. Використовуйте для цього штовхач, що входить до комплекту.
- Забороняється експлуатація приструю 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 пристрій від електромережі та зверніться до сервісного центру.
- Перед чищенням приструю переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолодив. Суворо дотримуйтесь інструкцій з очищенння приструю.



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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристроя не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмам і ушкодженню майна.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMG-CBM1225
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Номінальна потужність.....	800 Вт
Максимальна потужність.....	2500 Вт
Захист від ураження електрострумом.....	клас I
Продуктивність.....	2,5 кг/хв
Кількість швидкостей	2
Обертання шнека:	
Швидкість 1.....	190 об/хв
Швидкість 2.....	240 об/хв
Функція реверса.....	€
Захист від перегріву.....	€
Захист від перевантаження	2
Кількість перфорованих дисків для приготування фаршу	€
Насадка для приготування ковбасок.....	€
Насадка для приготування кебе.....	€
Програмовані ніжки.....	€
Максимальний час безперервної роботи	5 хвилин
Перерва між увімкненнями	15 хвилин
Габаритні розміри (в повній збірці (Ш × В × Г)	176 × 370 × 370 мм
Вага нетто (повна комплектація)	4,8 кг
Довжина шнура	1,2 м

Комплектація

Моторний блок	1 шт.
Блок мясорубки.....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Ніж мясорубки.....	1 шт.
Фіксувальне кільце	1 шт.
Перфоровані диски для приготування фаршу	2 шт.
Штовхач мясорубки	1 шт.
Піддон блока мясорубки	1 шт.
Основа	1 шт.
Формувальна насадка для кебе	1 шт.
Формувальна насадка для ковбасок	1 шт.
Додаткова втулка для вала шнека	2 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 досконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.

Будова моделі (схема A1, стор. 3)

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

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

! Обов'язково збережіть на місці застарієні наклейки, наклейки-покажчики (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!

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

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

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

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

! УВАГА! При зборці встановлюйте ніж різучими крайками назовні. Неправильне встановлення ножа може спричинити поломку приладу.

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

Не завантажуйте в м'ясорубку кістки, шкру, заморожене або грубо нарізане м'ясо. Це скорочує термін служби приладу та може привести до поломки.

i 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'ясо з невеликим вмістом жилля.

Використання функції реверсу

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

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

Система захисту від перевантаження і перегріву

М'ясорубку забезпечено системою, що обергає двигун від перевантаження (наприклад, якщо до блока м'ясорубки разом із мясом потрапить кістка). Прилад оснащений захистом внутрішніх елементів. Для захисту електродвигуна і шестерень використовується металева втулка, яка при попаданні кісток або жилавого мяса пошкоджується. Замініть втулку (див. схему замінення втулки A6, стор. 7) або зверніться в авторизований сервіс-центр.

Прилад обладнано захисною системою, що вимикає його в разі перегріву. Якщо це сталося, переведіть перемикач режимів роботи в положення OFF, від'єднайте м'ясорубку від електромережі та дайте їй охолонути впродовж 30 хвилин. Очистіть завантажувальну частину від залишків продуктів і знову підключіть прилад до електромережі. Прилад готовий до роботи. Якщо м'ясорубка, як і раніше, не працює, зверніться до сервіс-центру.

i Якщо зупинка двигуна стала в перші хвилини експлуатації, час остигання м'ясорубки складе не більше 5 хвилин.

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).

Очищуйте всі насадки й інші деталі приладу відразу після використання.

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

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

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

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ поміщати моторний блок, вилку та шнур електрорівідшення 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 іхнею.

Не очищуйте металеві деталі приладу в посудомийній машині, оскільки мийні засоби можуть спричинити потемніння іхньої 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 очистте ѹ 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	Спосіб усунення
Прилад не вмикається	Прилад не підключено до електромережі	Підключіть прилад до електромережі
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Двигун працює, шнек зупинено	Спрацював захист від перегріву	Див. «Система захисту від перевантаження і перегріву». Якщо після повторного увімкнення м'ясорубка, як і раніше, не працює, зверніться до сервіс-центру
Під час роботи приладу з'явився сторонній запах	Прилад перегрівається під час роботи	Скоротіть час безперервної роботи, збільште інтервали між увімкненнями
	На деякі частини нового приладу нанесено захисне покриття	Запах зникне після декількох увімкнень
Електродвигун працює, але шнек не обертається	Через перевантаження зламався адаптер шнека	Прилад оснащений захистом внутрішніх елементів. Для захисту електродвигуна і шестерень використовується металева втулка, яка при попаданні кісток або жилавого м'яса пошкоджується. Замініть втулку (див. схему замінення втулки А6, стор. 7) або зверніться в авторизований сервіс-центр

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



Запчастини для післягарантійного ремонту можна знайти на сайті
<https://redmondsale.com/>



* Стандартна гарантія 1 рік. Додатковий рік безкоштовного сервісного обслуговування надається після реєстрації в додатку Ready for Sky. Інформація про умови для вашої країни доступна на сайті
<https://r4s.redmond.company/>

Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дату купівлі підтверджено печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався та не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу й витратні матеріали (ніж мясорубки, перфоровані диски для приготування фаршу тощо).

Термін служби виробу й термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються зі дня продажу або з дати виготовлення виробу (якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристроя.

0	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.

V. ГАРАНТИЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



* Стандартна гарантія 1 рік. Додатковий рік безкоштовного сервісного обслуговування надається після реєстрації в додатку Ready for Sky. Інформація про умови для вашої країни доступна на сайті
<https://r4s.redmond.company/>

 Осы бұйымды пайдаланудың алданда оны пайдалану бойынша нұсқаулыкты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаныз, оның қызмет ету мерзімі көпек үзарады.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан түндиған закымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Бұл электр аспап түрмистік жағдайларда әзірлеуге арналған көлфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенүүнің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынлатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа түйікталуға немесе кабельдің тұтанауына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспаптың тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- 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 жүргізбенің. Электр бауы бұралмауын және бугілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бүршитары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.



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

- Аспапты жұмысқа 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 закымдар болуы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралдың айналып түрған бөлшектеріне қол тигізбенің! Айналуы толық тоқтаганын күтінің. Өнім беруге арналған қысқа бөгде заттарды салмаңыз. Қолдану кезінде мұқият болыңыз.

- Құралдың сынуын немесе жарактты болдырмай үшін бөгде заттар немесе қолмен жүктеу қысына тығындаамаңыз. Ол үшін жиынтық ішіне кіретін итергішті қолданыңыз.

- Құралдың құлағаннан кейін немесе жұмысында ақаулық пайда болған кезде, тұрқында немесе электр қуат алу сымында көзге көрініп түрған закымдары болған кезде пайдалануға тыйым салынады. Кез келген ақаулық пайда болған кезде, құралды электр желісінен ажыратыңыз және сервистік орталыққа барыңыз.

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

STOP Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауп беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың

пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып түрған аспаптың қа-
сында қараусыз қалдырыманыз.

- Аспапты өздігінізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге
тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жу-
мыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз
жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануы-
на әкеліп соқтыруы мүмкін.

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдала-
нуға тыйым салынады.



Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMG-CBM1225
Кернеу	220–240 В, 50 Гц
Номиналды қуаты	800 Вт
Максималды қуаты	2500 Вт
Электр тоғына ұшыраудан қорғаныс	1 дәреже
Өнімділігі	2,5 кг/мин
Жылдамдық саны	2
Шиектің айналуы:	
1-жылдамдық	190 айн/мин
2-жылдамдық	240 айн/мин
Керікимділ функциясы	бар
Қызып кетуден сактау	бар
Асқын жүктегендегі қорғаныс жүйесі	бар
Фаршты дайындауда арналған перфорацияланған дискілер	2
Кебебеге арналған саптаманың қалыптастыру белгілі	бар
Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру белгілі	бар
Резенкеленген түттер	бар
Ұздықіз жұмысының максималды уақыты	5 минут
Қосылу арасындағы үзілістер	15 минут
Габаритті өлшемдер (толық жинақта (еңі × биіктігі × ұзындығы))	176 × 370 × 370 мм
Таза салмак (толық жинақта)	4,8 кг
Электр сымының ұзындығы	1,2 м

Жинағы

Моторлы блок	1 дана
Еттартқыштың блогы	1 дана
Еттартқыштың иірлігі	1 дана
Еттурағыш пышқаттары	1 дана
Орнықтырғыш шыбыршық	1 дана
Фаршқа арналған дискіні перфорациялау	2 дана
Итергіш	1 дана
Еттартқыш блогының туғырығы	1 дана
Негізделмесі	1 дана
Кебебеге арналған саптаманың қалыптастыру белгілі	1 дана
Кішкене шұжықтарға арналған саптаманың қалыптастыру белгілі	1 дана
Иірме белікке арналған қосымша төлке	2 дана
Пайдалану жөннідегі нұскаулық	1 дана
Сервисті кітапшасы	1 дана

Ондіруші осындағы өзгерістер туралы қосымша хабарламастаң өз өнімнің жетілдірүү ба-
рысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымының техникалық сипаттамалар-
рына өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Аспаптың құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

1. Итергіш
2. Жүктеу арнашыбы
3. Еттартқыштың блогы
4. Иірлік
5. Пышақ
6. Эр-турлі диаметрлі құстары бар перфорацияланған дискілер
7. Орнықтырыш шығыршық
8. Кішкене шұжықтарға арналған салтаманың қалыптастыру белгілі
9. Кебебеге арналған салтаманың қалыптастыру белгілі
10. Негізделесі
11. Жетек білігінің мұфтасы
12. Еттартқыш блогын бекіту інтегрі
13. Моторлы блок
14. Жұмыс режимін ауыстырыш
15. Электр сымы
16. Сыргранамайтын аяқтар
17. Іірме білікке арналған қосымша төлкө

I. АЛФАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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

 **Корпустағы ескертептін жапсирма, жапсирма-қөрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!**

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегендे 2 сағат болме температурасында ұстау қажет.

Құралының моторлы блогын ылғалды шүбереклен сүртіп жиберініз. «Құралдың күтімі» тарауының нұсқамаларын қатан сақтайдырып, барлық алмалы-салмалы бөлшектерін жуыныз. Құралды жинар алдында барлық алмалы-салмалы бөлшектерін болме температурасы кезінде құрғауы керек. Эрзілеудің алдында еттартқыштың сыртықта және көзге көрінетін ішкі боліктірінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізініз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Құралды тазарту және пайдалану ретін тиісті сыйбалардан қараңыз:

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

 **НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Пышақты кескіш жиектерін сыртқа қаратып орнатыныз. Пышақты дұрыс орнатпау құралдың бұзулуына алып келуі мүмкін.**

Еттартқышқа сүйектер, тері, мұздатылған немесе ірі қесек еттерді салмаңыз. Бұл құралдың күзмет мерзімін қысқартады және бұзулуына ақелу мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралдың үздіксіз уақыты 5 минуттан аспау керек. Жұмыстағы үзіліс 15 минуттан кем емес уақытты құрау керек.

 **Көкөністер мен жемістер, тауық және шошқа еттеріне 1 жылдамдықты қолдануға кенес беріледі. Сыры, кой еттеріне, аса тығыз қоконістер (сабіз, балдырық) сонымен қатар аз ғана сіңір бар еттерге 2 жылдамдықты қолдануға кенес беріледі.**

Көрікимүл функцияларын пайдалану

Егер еттартқыштың блогында сұйық жиналып қалса көрікимүл функциясын қолданыңыз және өнімдердің тығызы массасы шығатын жерінде оның ағып кетуіне кедергі жасайды.

Егер еттартқыштың ауыстырышты OFF қалпына ауыстырыныз, шнектің толық тоқтауын күтіңіз. Одан кейін реттегішті REV қалпына бұрынғы және үстән турыныз. Шнек азықты жүктеу тесігі жағына ауыстырып, кері жаққа айналытап болады. 10–15 секундтан кейін ауыстырышты OFF қалпына қайтарыныз, шнектің толық тоқтауын күтіңіз, одан кейін оны жұмысты жалғастыру үшін 1 немесе 2 қалпына бекітініз.

Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау

Еттартқыш асқын жүктеуден қозғалтышты сақтандыратын жүйемен жаракталған (мысалы, егер еттартқыштың блогына етпен бірге сүйек кіріп кетсе). Құралдың ішкі элементтер қорғанысымен жабдықталған. Электр қозғалтышты мен тегершілін қорға үшін сүйек немесе шандыр ет түсken жағдайда закымдалатын, металдан жасалған толкे қолданылады. Төлкені ауыстырыныз (төлкені ауыстыру бойынша сыйбаға қар, A6 сурет, 7 бет), не болmas авторландырылған сервис-орталығына жүгініздер.

Еттартқыш асқын жүктеуден қозғалтышты сақтандыратын жүйемен. Егер ол орын алса, жұмыс режимін ауыстырышты OFF қалпына ауыстырыныз, еттартқышты электр желісінен ажыратыныз және оған салыңдау үшін 30 минут беріңіз. Жүктеу білігін өнімнің қалдығынан тазартыныз және электр желісінен құралды қайтып қосыныз. Құрал жұмысқа қайтадан дайын. Егер еттұрағыш елі де жұмыс істемей тұrsa, сервис-орталыққа жүгініңіз.

 **Егер қозғалтышты тоқтату пайдалануын алғашы 5 минутында орын алса, еттартқышты сыйту уақыты 5 минуттан аспайды.**

III. АСПАПТЫ КҮТҮ

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

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

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бөлшектеу және тазалаудан бұрын жұмыс режимін ауыстырышты OFF қалпына ауыстырыныз және оны электрлік желісінен ажыратыныз.**

Колданғаннан кейін бірден барлық салтамалары мен құралдың бөлшектерін жұмсақ қажақсыз жуу құралдарымен тазартыныз. Моторлы блокты ылғалды шүбереклен сүртіп отырыныз.

 **Пышақтар мен жүздерді тазалау кезінде абыл болыныз – олар өте өткір.**

Моторлы блок айыр және электр қуатының сымын сұдың ағысы астына қоюға немесе суға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Құралды тазалау кезінде қатты шуберектер немесе губкалар қажақты пасталарды колдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ак тамаклен байланысатын заттар үшін қолдануға ұсынылмайтын химиялық агрессивті немесе кез келген басқа заттарды колдануға болмайды.

Металл бөлшектерді ыдыс жуатын машинада тазартпаңыз, себебі жұыш құралдар олардың бетін қараптып жіберу мүмкін. ыдыс жуатын машинада металл емес бөлшектерді тазарту кезіндегі максималды температура 60 °C аспасу 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.

Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспалтарынан алыс және тікелей күн сауле-дерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтін-дігіне әкелиу мүмкін құралды меканикалық әсерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын сү мен басқа да сыйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚ ҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Құрал іске қосылма жүйесі	Құрал электр желісіне қосылмаған Электрлік розетка жұмыс істемейді	Құралды электр желісіне қосыңыз Құралды жұмыс істеп тұрған розеткага қосыңыз
Көзғалтқыш жұмыс кезінде тоқтап қалды	Қызып кетуден сақтау қосылды	Караныз «Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден Сақтау». Егер et тұрағышты қайтадан қосқан кезде, ет тұрағыш жұмыс істемесе сервис-орталықта барыңыз
Құралдың жұмыс істеу барысында бөгөн ийс пайда болды	Жана құралдың кейір бөлшектеріне қорғаныс жабыны жабылған	Iicі бірнеше рет қосқаннан кейін кетеді
Электр қозғалтқыш жұмыс істеп тұр, бірақ иірме айналмайды	Артық жүктен іірменің адаптері бұзылды	Құрылғы ішкі элементтер корғанысымен жабдықталған. Электр қозғалтқышы мен төгерілін көргөз үшін сүйек немесе шандың ет түскен жағдайда зақымдалатын, металдан жасалған толке колданылады. Толкени ауыстырының (толкени ауыстыру бойынша сыйзбаға кар, АБ сурет, 7 бет), не болмаса авторландырылған сервис-орталығына жүгініздер

Егер қателікті дұрыстыай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініз.



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

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында. Сіздің епініз үшін шарттар туралы ақпарат сайты қолжетімді <https://i4s.redmond.company/>

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бүйімді ауыстыру жолымен кез келген әзаяттық ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алушу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы колымен расталған жағдайда фана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұсқаулықта сақталынған, жоңдемелеген, бұзылған және онымен дұрыс жұмыс істемеге нәтижесінде зақымданған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиғи тозуында және шыбын материалдарына таралмайды (еттартқыштың пышаш, фаршка арналған дискіні перфорациялау және т. б.).

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

Аспал өндірілген күндің бүйім корпусынан сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық немірден табуға болады. Сериялық немір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын билдіреді.



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

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

3 – үлгінің сериялық немірі

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

Орамды, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өндөу бойынша жергілікті бадарламага сәйкес пайдалаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріліз: мұндаі бүйімдарды әдемтегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

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

RMG-CBM1225-CIS-UM-13