



## Блендер RHB-2989

Руководство по эксплуатации



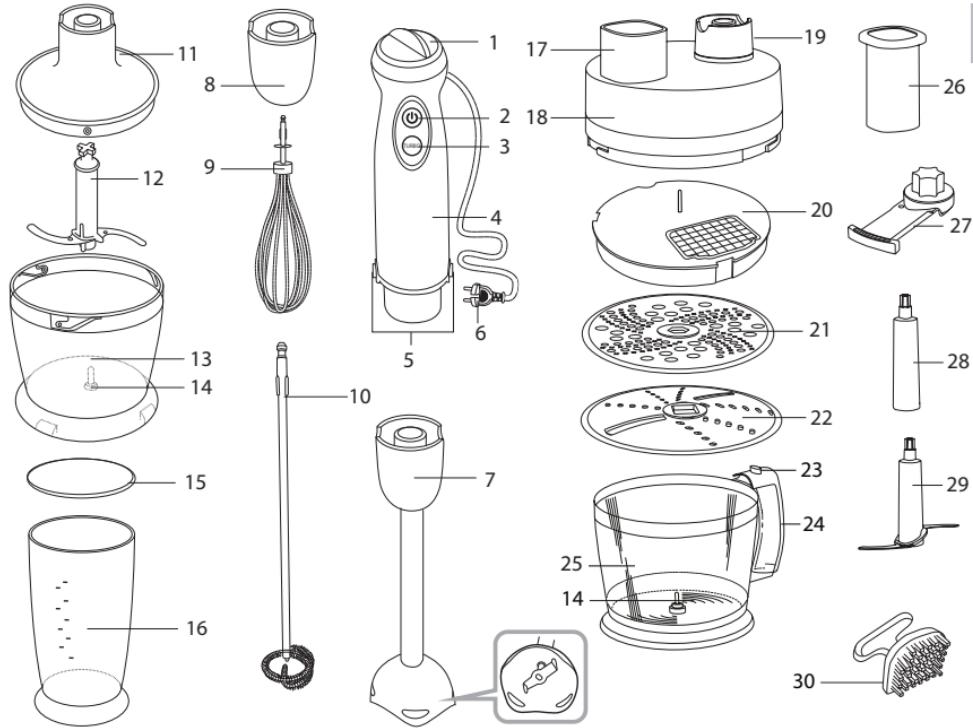
Если вы не получили требуемое качество обслуживания  
в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр  
по контактным данным, указанным в условиях  
гарантийного обслуживания

RUS	12
UKR	20
KAZ	27

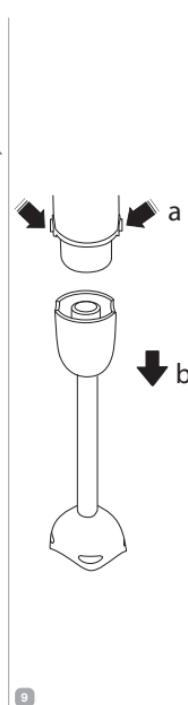
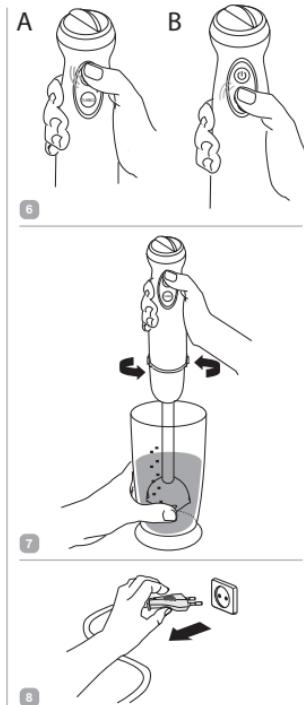
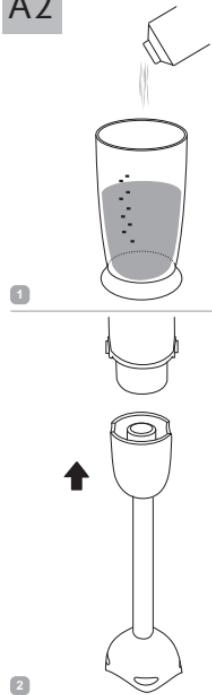
## СОДЕРЖАНИЕ

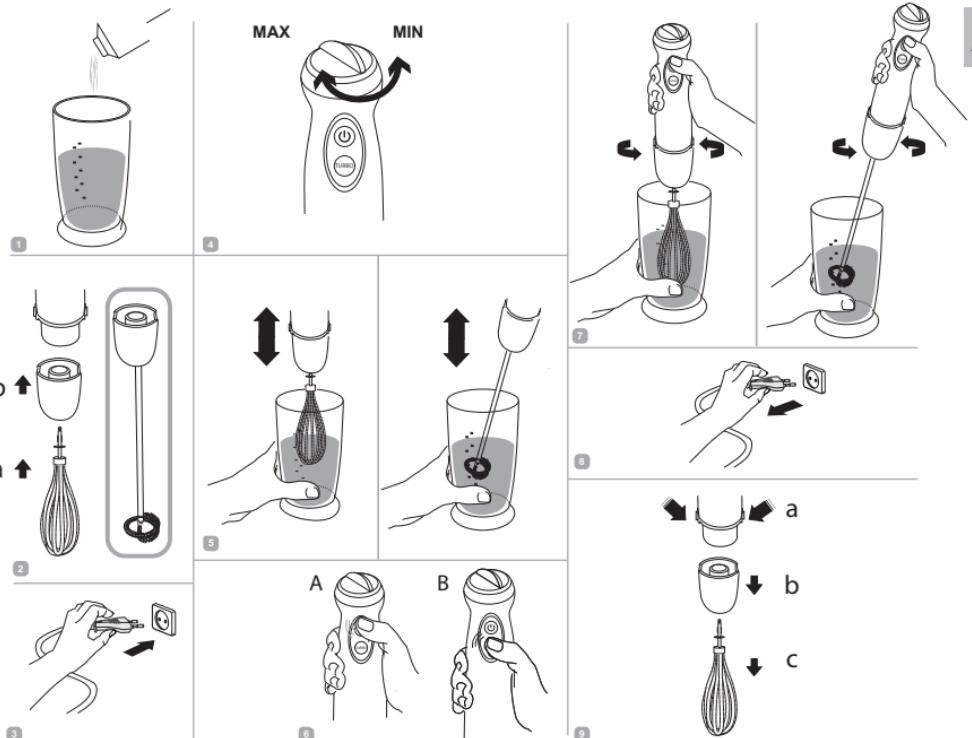
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	12
Технические характеристики .....	15
Комплектация .....	15
Устройство модели.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	16
Система защиты от перегрузки и перегрева .....	17
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	18
Хранение и транспортировка .....	18
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	18
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18

A1

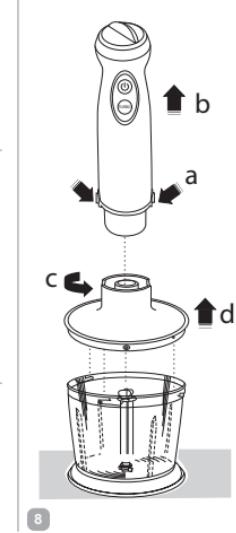
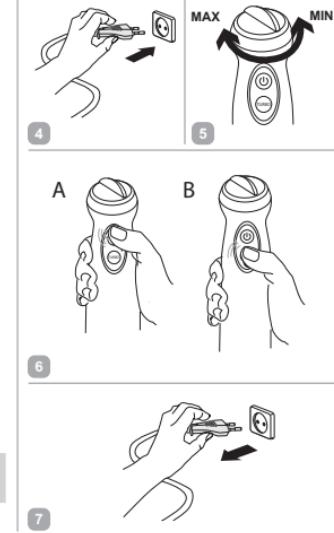
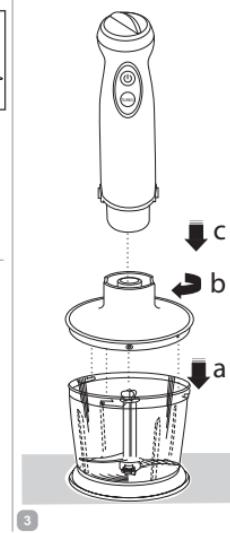
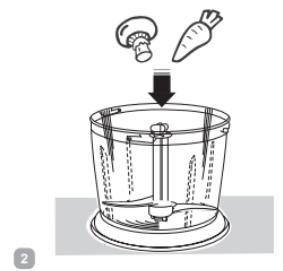
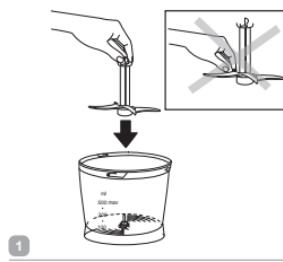


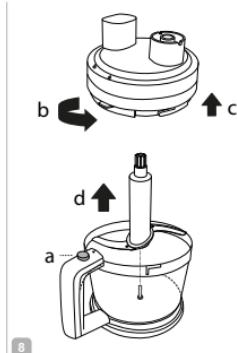
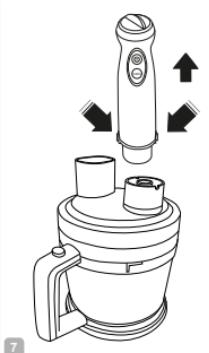
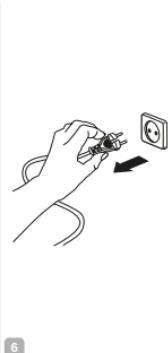
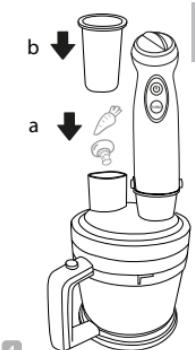
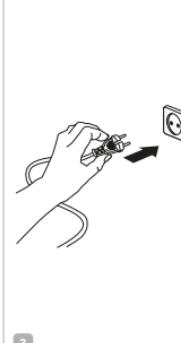
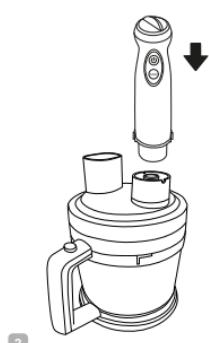
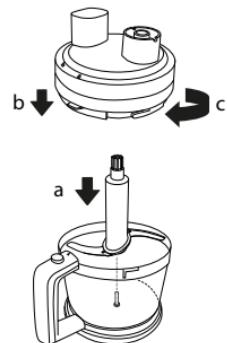
A2



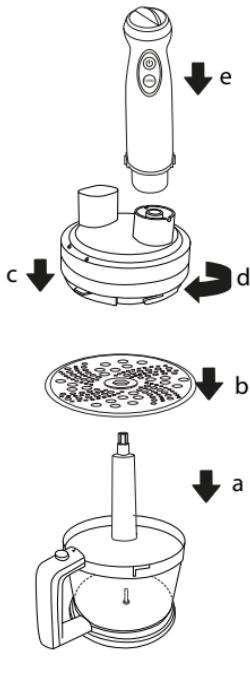


## A4

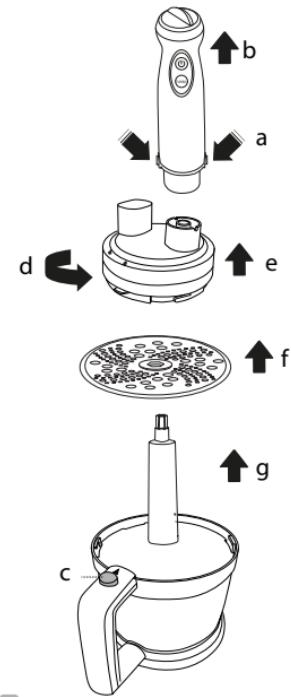
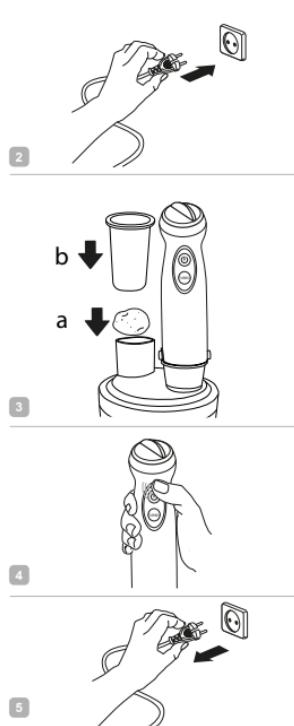




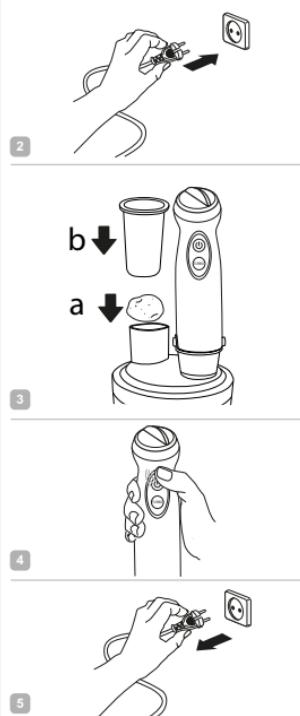
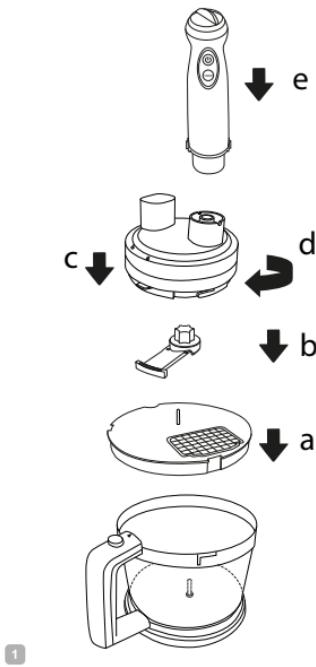
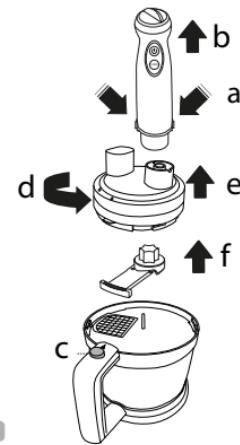
A6



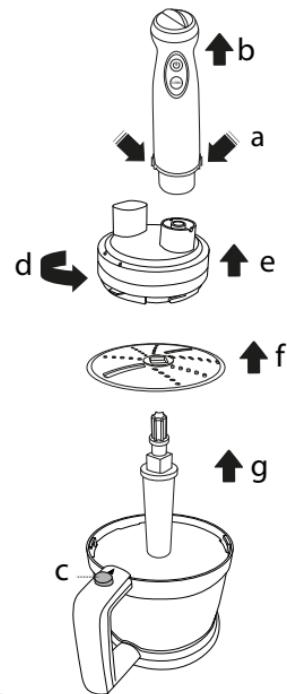
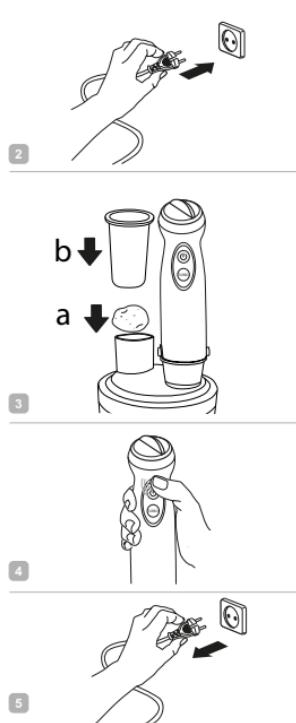
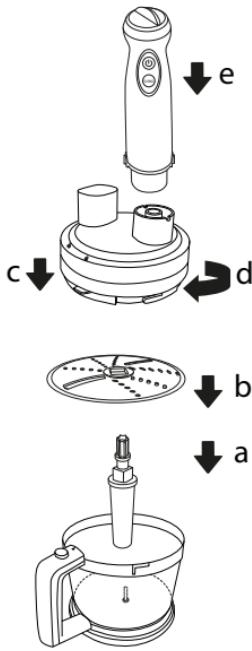
8



A7



A8



A9


## 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.

Блендер REDMOND RHB-2989 – это компактный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

*Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.redmond.company](http://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 или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться

нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с nominalным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую 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 чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы.
- Будьте осторожны при работе с S-образным ножом: он очень острый.
- Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора во время его работы.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних

предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Стого 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 исключи-

тельно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

**STOP**

*ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

**Технические характеристики**

Модель.....	RHB-2989
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Номинальная мощность.....	800 Вт
Максимальная мощность.....	1300 Вт
Тип двигателя.....	постоянного тока
Защита от поражения электротоком .....	класс II
Защита от перегрева.....	есть
Защита от перегрузки.....	есть
Плавная регулировка скорости.....	есть
Скорость работы в основном режиме .....	9000-15000 об/мин
Скорость работы в режиме «Турбо» .....	16000 об/мин
Насадка-блендер.....	есть
Насадка-венчик.....	есть
Насадка-вспениватель молока .....	есть
Насадка для нарезки кубиками.....	есть
Насадка для нарезки ломтиками и соломкой.....	есть
Насадка для приготовления драников .....	есть
Измельчитель.....	есть
Стакан для смешивания .....	600 мл
Малая чаша с крышкой .....	500 мл
Большая чаша с крышкой.....	2000 мл
Габаритные размеры.....	66 × 390 × 66 мм
Вес нетто.....	3,1 кг
Длина электрошнура.....	1 м

**Комплектация**

Блок электродвигателя.....	1 шт.
----------------------------	-------

Большая чаша с крышкой.....	1 шт.
Малая чаша с крышкой .....	1 шт.
Стакан для смешивания с крышкой.....	1 шт.
Насадка-блендер.....	1 шт.
Переходник для насадки-венчика и насадки-вспенивателя для молока .....	1 шт.
Насадка-венчик.....	1 шт.
Насадка-вспениватель молока .....	1 шт.
Насадка для нарезки кубиками.....	1 шт.
Насадка для шинковки/терки .....	1 шт.
Насадка для приготовления драников .....	1 шт.
S-образный нож (для большой и малой чаш).....	2 шт.
Горизонтальный нож .....	1 шт.
Съемная втулка .....	1 шт.
Толкател.....	1 шт.
Приспособление для очистки решетки .....	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 до-  
полнительного уведомления об этих изменениях. В техни-  
ческих характеристиках допускается погрешность ±10%.*

**Устройство модели (схема A1, стр. 3)**

1. Регулятор скорости
2. Кнопка включения основного режима

3. Кнопка включения режима «Турбо»
4. Блок электродвигателя
5. Кнопки отсоединения насадок
6. Электрошнур
7. Насадка-блендер
8. Переходник для насадки-венчика и насадки-вспенивателя молока
9. Насадка-венчик
10. Насадка-вспениватель молока
11. Крышка малой чаши
12. S-образный нож
13. Прозрачный корпус малой чаши с градуированной мерной шкалой
14. Металлическая ось
15. Крыша стакана
16. Стакан для смешивания
17. Отверстие для подачи продуктов
18. Крышка большой чаши
19. Гнездо для крепления блока электродвигателя
20. Насадка для нарезки продуктов кубиками
21. Насадка для приготовления драников
22. Насадка для шинковки/терки
23. Кнопка открытия крышки
24. Ручка чаши
25. Прозрачный корпус большой чаши с градуированной мерной шкалой
26. Толкатель

27. Горизонтальный нож
28. Съемная втулка
29. S-образный нож для большой чаши
30. Приспособление для очистки решетки

## 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.*

Полностью размотайте электрошнур. Корпус прибора протрите влажной тканью. Съемные детали промойте мыльной водой, тщательно просушите все элементы прибора перед включением в электросеть.

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Благодаря дополнительным насадкам блендер может выполнять функции нескольких полноценных кухонных приборов:

<b>БЛЕНДЕР</b> изменяет и равномерно смешивает ингредиенты для детского питания, освежающих коктейлей, супов-пюре, используется при приготовлении майонеза, жидкого теста <b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 2-3 мин <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 5 мин	
---	--

МИКСЕР с насадкой-венчиком взбивает сливки, яйца, позволяет готовить воздушные кремы, муссы, различные десерты <b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 30 с <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 5 мин	
НАСАДКА-ВСПЛЕНИВАТЕЛЬ МОЛОКА быстро взбивает молоко и сливки для напитков и жидких десертов. Для наилучшего результата используйте цельное молоко (3% и более). <b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 30 с <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 5 мин	
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ быстро измельчает мясо, твердый сыр, овощи, травы, чеснок, лесные и грецкие орехи <b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 30 с <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 5 мин	
НАСАДКА ДЛЯ ШИНКОВКИ/ТЕРКИ натирает и нарезает ломтиками (шинкуют) яблоки, морковь, сыр и другие продукты для салатов или для последующей обжарки (пассерования). <b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 60 с <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 3 мин	
НАСАДКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ нарезает кубиками или короткой соломкой овощи для супов и тушенья, а сыр, колбасу и мясо птицы – для салатов. <b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 60 с <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 3 мин	
НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРАНИКОВ поможет быстро подготовить ингредиенты для традиционных драников и вариаций этого блюда. <b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 60 с <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 3 мин	

Порядок использования прибора с различными насадками см. на схемах A2-A7 (стр. 4-10).



*Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя.*

*Не используйте прибор для измельчения кофе, круп, бобов и других особо твердых продуктов.*

*При работе с насадкой-блендером, насадкой-венчиком и насадкой-вспенивательем не используйте в качестве емкости чаши измельчителя. Ось на дне чаши может повредить насадку.*

*При использовании измельчителя удерживайте кнопку включения не более 3-5 секунд с перерывами на 1-2 секунды – это позволит лучше контролировать процесс измельчения продукта и избежать перегрева двигателя.*



*Для шинковки устанавливайте диск стороной с выступающими вверх лезвиями шинковки.*

*Чтобы использовать терку, переверните диск стороной с выступающими вверх лезвиями терки.*

*При работе с насадками для шинковки/терки и приготовления драников не прилагайте чрезмерных усилий при проталкивании продуктов! Это может привести к перегрузке и поломке насадок.*

## Система защиты от перегрузки и перегрева

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегрузке и перегреве. Если во время работы двигатель неожиданно остановился, отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. После подключения к электросети прибор будет готов к работе.

### III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Рекомендуемые способы очистки различных деталей прибора см. в таблице А9 (стр. 11).



*Не используйте при очистке прибора абразивные средства, химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей. При очистке ножей и лезвий будьте аккуратны – они очень острые!*

#### 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	Подключите прибор к электросети
	Неправильна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
При измельчении продуктов чувствуется сильная вибрация прибора	Продукты нарезаны слишком крупно	Нарезайте продукты мельче
Двигатель остановился во время работы	Сработала защита от перегрузки и перегрева	Следуйте указаниям раздела «Система защиты от перегрузки и перегрева»
Во время работы прибора появился запах пластика	Прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями



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

### 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 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 (ножи, насадки для шинковки/терки и для приготовления драников и т. д.).

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

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

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 пристроя 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 пристроя буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку вироб-

ник не несе відповідальності за можливі наслідки.

- Перед включенням пристроя до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежіте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.



**ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове ушкодження кабелю електророживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електростврумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі. У разі пошкодження шнура електророживлення для уникнення небезпеки його має замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.

- Не встановлюйте чашу з продуктами на м'яку й нетермостійку поверхню. Це робить прилад нестійким під час роботи.
- Не торкайтесь рухомих частин приладу під час роботи.
- Будьте обережні, встановлюючи S-подібний ніж: він дуже гострий.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпуса пристроя може привести до його серйозних ушкоджень.



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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування 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.....	RHB-2989
Напруга .....	220-240 В, 50 Гц
Номінальна потужність.....	800 Вт
Максимальна потужність.....	1300 Вт
Тип двигуна.....	постійного струму
Захист від ураження електрострумом.....	клас II
Захист від перегріву.....	є
Захист від перевантаження.....	є
Плавне регулювання швидкості.....	є
Швидкість роботи в основному режимі .....	9000-15000 об/хв
Швидкість роботи в турборежимі.....	16000 об/хв
Насадка-блендер.....	є
Насадка-вінчик.....	є
Насадка-спіньювач молока.....	є
Насадка для нарізання кубиками.....	є
Насадка для нарізання скибками або соломкою.....	є
Насадка для приготування дерунів.....	є
Подрібнювач .....	є
Склянка для змішування.....	600 мл
Маленька чаша з кришкою .....	500 мл
Велика чаша з кришкою.....	2000 мл
Габаритні розміри.....	66 × 390 × 66 мм
Вага нетто.....	3,1 кг
Довжина електрошнура .....	1 м
<b>Комплектація</b>	
Блок електродвигуна.....	1 шт.

Велика чаша з кришкою.....	1 шт.
Маленька чаша з кришкою .....	1 шт.
Склянка для змішування з кришкою .....	1 шт.
Насадка-блендер.....	1 шт.
Перехідник для насадки-вінчика і насадки-спіньювача молока .....	1 шт.
Насадка-вінчик.....	1 шт.
Насадка-спіньювач молока.....	1 шт.
Насадка для нарізання кубиками.....	1 шт.
Насадка для шинкування/терки.....	1 шт.
Насадка для приготування дерунів.....	1 шт.
S-подібний ніж (для великої та маленької чаш).....	2 шт.
Знімна втулка.....	1 шт.
Товкач .....	1 шт.
Пристрій для очищення ріжучої решітки.....	1 шт.
Ущільнювальне кільце .....	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. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.**

### **Будова моделі (схема А1, стор. 3)**

1. Регулятор швидкості
2. Кнопка увімкнення основного режиму
3. Кнопка увімкнення турборежиму

4. Блок електродвигуна
5. Кнопки фіксаторів насадок
6. Електрошнур
7. Насадка-блендер
8. Перехідник для насадки-вінчика і насадки-спіньювача молока
9. Насадка-вінчик
10. Насадка-спіньювач молока
11. Кришка маленької чаші
12. S-подібний ніж
13. Прозорий корпус маленької чаші з градуйованою мірною шкалою
14. Металева вісь
15. Кришка склянки для змішування
16. Склянка для змішування
17. Отвір для подачі продуктів
18. Кришка великої чаші
19. Гніздо для кріплення блока електродвигуна
20. Насадка для нарізання продуктів кубиками
21. Насадка для приготування дерунів
22. Насадка для шинкування/терки
23. Кнопка відкриття кришки
24. Ручка чаші
25. Прозорий корпус великої чаші з градуйованою мірною шкалою
26. Товкач
27. Горизонтальний ніж

28. Знімна втулка  
 29. S-подібний ніж для великої чаші  
 30. Пристрій для очищення ріжучої решітки

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



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

Повністю розмотайте електрошнур. Корпус пристрію протріть водою тканиною. Знімні деталі промийте мильною водою, ретельно просушіть усі елементи пристрію перед увімкненням в електромережу.

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Порядок роботи з пристрієм і його насадками див. на схемах A2-A7 (стор 4-10).

**БЛЕНДЕР**  
 подрібнє та рівномірно змішує інгредієнти для дитячого харчування, освіжаючих коктейлів, суп-пюре, використовується під час приготування майонезу, рідкого тіста.

**Час безперервної роботи під навантаженням:** 2-3 мин  
**Рекомендована перерва між увімкненнями:** 5 мин



### МИКСЕР

із насадкою-вінчиком збиває вершки, яйця, дозволяє готувати повітряні креми, муси, різноманітні десерти.

**Час безперервної роботи під навантаженням:** 30 с  
**Рекомендована перерва між увімкненнями:** 5 мин



### НАСАДКА-СПІНЮВАЧ МОЛОКА

швидко збиває молоко і вершки для напоїв і рідких десертів. Використовує молоко з жирністю не менше 3%.

**Час безперервної роботи під навантаженням:** 30 с  
**Рекомендована перерва між увімкненнями:** 5 хв



### ПОДРІБНЮВАЧ

подрібнює м'ясо, твердий сир, овочі, трави, часник, лісові та волоські горіхи.

**Час безперервної роботи під навантаженням:** 30 с  
**Рекомендована перерва між увімкненнями:** 5 мин



### НАСАДКА ДЛЯ ШИНКУВАННЯ/ТЕРКИ

натирає і нарізає шматочками (шинкує) яблука, моркву, сир та інші продукти для салатів або для подальшої обжарювання (пасерування).

**Час безперервної роботи під навантаженням:** 60 с  
**Рекомендована перерва між увімкненнями:** 3 мин



### НАСАДКА ДЛЯ НАРІЗАННЯ ПРОДУКТИВ КУБИКАМИ

наріже кубиками або короткою соломкою овочі для супів і тушкування, а сир, ковбасу та м'ясо птиці – для салатів.

**Час безперервної роботи під навантаженням:** 60 с  
**Рекомендована перерва між увімкненнями:** 3 мин



### НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВУВАННЯ ДЕРУНІВ

допоможе швидко підготувати інгредієнти для традиційних дерунів і варіацій цієї страви.

**Час безперервної роботи під навантаженням:** 60 с  
**Рекомендована перерва між увімкненнями:** 3 мин





**Не занурюйте в оброблювані продукти місце з'єднання насадки з блоком електродвигуна.**

**Не використовуйте прилад для подрібнення кави, круп, бобів і інших дуже твердих продуктів.**

**Під час роботи з насадкою-блендером, насадкою-вінчиком і насадкою-спінновачем молока не використовуйте як ємкість чашу подрібнювача. Вісь на дні чаши може пошкодити насадку.**

**Під час використання подрібнювача утримуйте кнопкуувімкнення не більше ніж 3-5 секунд з перервами на 1-2 секунди – це дозволить краще контролювати процес подрібнювання продукту та уникнути перегрівання двигуна.**



**Для шаткування встановлюйте диск стороною з виступаючими вверх лезами шатківнице.**

**Для використання терки, переверніть диск стороною з виступаючими вверх лезами терки.**

**При роботі з насадками для шинкування/терки і приготування дерунів не докладайте надмірних зусиль при проштовхуванні продуктів! Це може привести до перевантаження і поломки насадок.**

## **Система захисту від перевантаження і перегріву**

Прилад оснащений системою що оберігає двигун від перевантаження і перегріву. Якщо під час роботи двигун несподівано зупиняється, вимкніть прилад від електромережі і дайте йому охолонути протягом 30 хвилин. Після підключення до електромережі прилад буде готовий до роботи.

## **III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ**

Рекомендовані способи очищення знімних деталей приладу див. у таблиці A7 (стор. 11).



**Не використовуйте під час очищення приладу абразивні засоби, хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують із їхнею.**

**Під час очищення нохів і лез будьте обережні – вони дуже гострі!**

## **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 працює	Прилад не підключено до електромережі	Підключіть прилад до електромережі
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Під час подрібнення продуктів відчувається сильна вібрація приладу	Продукти нарізані занадто крупно	Нарізуйте продукти дрібніше
Двигун зупинився під час роботи	Спрашовав захист від перевантаження і перегріву	Див. «Система захисту від перевантаження і перегріву»
Під час роботи приладу з'явився сторонній запах	Прилад перегрівся	Скоротіть час безперервної роботи приладу. Збільшіть інтервали між вимиканнями



Уразі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту його придбання. 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 оригіналному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосувався 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. Дані гарантія не поширюється на природний знос виробу й витратні матеріали (ножі, насадки для шинкування/терки і для приготування дерунів 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	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 бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мүқият оқының және анықтамалық реттінде сақтап қойыныз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

**Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтыймайды. Бұл құрылыммен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мүқият болуы тиіс.**

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көрфункционалды 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 қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетін тексерініз (бұйымның 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 жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.



**ECTE САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаның, кепілдік шарттарынан сайкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қаупіттілікті болдырмау үшін оны азірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған үқсас білікті тұлға ауыстыруы керек.

- Азық салынған табақты жұмсақ және ыстыққа төзбейтін бетке орнатпаңыз. Бұл аспапты жұмыс кезінде тұрақсыз етеді.
- Жұмыс кезінде аспаптың қозғалатын бөліктерін ұстамаңыз.
- S-тектес пышакты орнатқанда абай болыңыз: ол өте үшкір.
- Аспапты ашық аудада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұғанына көз



жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

**Aspap корпусын суға батыруға немесе су ағынына тұсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!!**

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



**НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ!** Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

**Техникалық сипаттамалары**

Үлгі .....	RHB-2989
Кернеу.....	220-240 В, 50 Гц
Номиналды құаты.....	800 Вт
Максималды құаты.....	1300 Вт
Қозғалтқыш түрі.....	тұрақты тоқ
Электр тоғына ұшыраудан қорғаныс.....	II дәреже
Қызып кетуден сақтау.....	бар
Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі.....	бар
Жылдамдықты бірқалыпты реттеу.....	бар
Негізгі режимдері	
жұмыс режимі.....	9000-15000 айн/мин ± 15%
Турборежимдегі жұмыс жылдамдығы... .....	16000 айн/мин ± 15%
Саптама-блөндер.....	бар
Саптама-бұлғауыш.....	бар
Саптама-сұт көлірткіш .....	бар
Кесектеп турауға арналған саптама.....	бар
Кесектеп немесе тілімдеп турауға арналған саптама .....	бар
Дранктерді дайындауға арналған саптама.....	бар
Ұсақтауыш.....	бар
Араластыруға арналған стақан.....	600 мл
Қақпақты кішкене табақ.....	500 мл
Қақпақты үлкен табақ.....	2000 мл
Габаритті өлшемдер .....	66 × 390 × 66 мм
Нетто салмағы .....	3,1 кг
Электр сымының ұзындығы.....	1 м

**Жинағы**

Электр қозғалтқыш блогы .....	1 дана
Қақпақты үлкен табақ.....	1 дана
Қақпақты кішкене табақ.....	1 дана
Қақпағы бар араластыруға арналған стақан .....	1 дана
Саптама-блөндер.....	1 дана
Саптама-бұлғауышқа және саптама-сұт көлірткішқа арналған еткізгіш.....	1 дана
Саптама-бұлғауыш .....	1 дана
Саптама-сұт көлірткіш .....	1 дана
Кесектеп турауға арналған саптама.....	1 дана
Майдалауға/үккішке саптама.....	1 дана
Дранктерді дайындауға арналған саптама.....	1 дана
S-туріндегі пышақ (үлкен және кішкене табаққа арналған).....	2 дана
Алмалы-салмалы төлкे .....	1 дана
Итергіш.....	1 дана
Кесетін торды тазалауға арналған құрал .....	1 дана
Тығыздайтын сақина .....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық .....	1 дана
Сервисті кітапшасы .....	1 дана

Өндіруші осындай өзгерістер туралы қосымша хабарлағастан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымының техникалық сипаттамаларына өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

**Аспаптың құрылымы (A1 сурет, 3 бет)**

1. Жылдамдықты реттеуші
2. Негізгі режимді қосу батырмасы
3. Турборежимді қосу батырмасы
4. Электр қозғалтқыш блогы
5. Саптама бекіткіштерінің түймешіктері
6. Электр сымы
7. Саптама-блендер
8. Саптама-булғауышқа және саптама-сүт көпірткішқа арналған еткізіш
9. Саптама-булғауыш
10. Саптама-сүт көпірткіш
11. Кішкене табақ қақпағы
12. S-туріндегі пышақ
13. Градиурленген өлшеу шкаласы бар кішкене табақтың мөлдір корпусы
14. Металл осі
15. Арапастыруға арналған стақан қақпағы
16. Арапастыруға арналған стақан
17. Өнімдер беруге арналған сақылау
18. Үлкен табақтың қақпағы
19. Электр қозғалтқыш блогын бекітуге арналған ұяшық
20. Кесектеп тураға арналған саптама
21. Драниттерді дайындауға арналған саптама
22. Майдалауға/уккішке саптама
23. Қақпақты ашатын түймешік

24. Табақтың тұтқасы
25. Градиурленген өлшеу шкаласы бар үлкен табақтың мөлдір корпусы
26. Итергіш
27. Көлденең пышақ
28. Алмалы-салмалы төлке
29. Үлкен табаққа арналған S-тектес пышақ
30. Кесетін торды тазалауға арналған құрал

**I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА**

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



*Корпустағы ескерметтің жapsырма, жapsырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңы!*

*Тасымалдаған немесе төмөн температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегендеге 2 сағат болма температурасында ұстаса қажет.*

Электр бауды толық жайыныз. Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Шешілмелі бөлшектерді сабынды сүмен жуыңыз, аспаптың барлық әлементтерін электр желіге қосар алдында мүқият кептіріңіз.

**II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ**

Аспаппен және оның саптамаларымен жұмыс жасау тәртібін A2-A6 сызбаларынан қар (4-8 бет).

<b>БЛЕНДЕР</b> үгітеді және балалар тағамдары қосындыларын, балыңдайтын коктейлерді, сорпа-е兹белерді біркелкі араласытады, майонез, сұйық қамыр жасау үшін қолданылады. <b>Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс үақыты:</b> 2-3 мин <b>Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:</b> 5 мин		<b>КЕСЕКЕТ ТУРАУҒА АРНАЛҒАН САПТАМА</b> көжеге және бұктырып пісіретін тағамдарға қажет жемістерді, салатка арналған – ірімшікі, шұжықты және құстың етін шарышап немесе қыска салом түрінде кеседі. <b>Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс үақыты:</b> 60 с <b>Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:</b> 3 мин	
<b>АРАЛАСЫРЫШ</b> шашаш-салтамасы бар кілегей, жұмыртқаны копіртеді, улпілдек кремдер, мусстар, түрлі десерттер жасауға мүмкіндік береді. <b>Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс үақыты:</b> 30 с <b>Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:</b> 5 мин		<b>ДРАНИКТЕРДІ ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН САПТАМА-ҮККІШ</b> шикі картопты ұсақтауға арналған салтама дастүрлі драниктер мен осы тағамның вариациялары үшін ингредиенттердің дайындауда комекстеседі. <b>Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс үақыты:</b> 60 с <b>Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:</b> 3 мин	
<b>САПТАМА-СҮТ КӨПІРТКІШ</b> сүсындар мен сұйық десерттерге сүт пен кілегейді тез шайдады. Майлалылы 3% кем емес сүтті пайдаланызы.			<b>Электр қозғалтқыш блогымен бірге салтаманың жалғасу орнында өңделетін өнімдерді салмаңыз.</b> Аспалты кофені, жармаларды, бұршақтарды және өзге ерекше қатты өнімдерді ұсақтау үшін қолданбаңыз. <b>Салтама-блендермен, салтама-бұлғауышпен және салтама-сүт көпірткішмен жұмыс жасау кезінде ұсақтағыш тостыяғының сыйымдылығы ретінде қолданаңыз. Тостыяқ түбіндегі осі салтаманы булдруі мүмкін.</b> <b>Ұсақтағышты қолдану кезінде 1-2 секунд үзілістермен 3-5 секундтан қосылу түймесін ұстап тұрыныз – бұл өнімнің ұсақталу үрдісін жақсы бақылауға және қозғалтқыштың қызыл кетуінен жал бермеуге мүмкіндік береді.</b> <b>Майдалан турау үшін дискстің жоғарғы откір жузін құрыңыз. Үккішті пайдалану үшін, дисктің бүйір бетінің жоғарғы жағынан қарай аударыңыз.</b>
<b>ҰСАҚТАҒЫШ</b> еттің ірімшік, кекеніс, шөптөр, сарымсак, орман және грек жаңғартарын майдалап турайды. <b>Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс үақыты:</b> 30 с <b>Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:</b> 5 мин			
<b>МАЙДАЛАУҒА/ҮККІШКЕ САПТАМА</b> алма, сабіз, ірімшік және салаттарға арналған немесе кейиннен қуыруға арналған басқа да өнімдерді (пассерлеу) сүртеді және тілімдерге кеседі (шинкнет).			
<b>Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс үақыты:</b> 60 с <b>Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:</b> 3 мин			

*Майдалауға/үккішке саптама және драниктерді дайындауға арналған саптама көпірткішмен жұмыс өнімдерді итеріп басқанда шектен тыс күш салмаңыз.*

## Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау

Құрал қайта жүктеу және қызып кету кезінде оны өшірептін қорғаныс жүйесімен жабдықталған. Егер жұмыс кезінде қозғалтқыш кенеттен тоқтап қалса, құрылышы қуат көзінен ажыратып, 30 мин бойы суға мүмкіндік берінгіз. Электр көзіне қосылғаннан кейін құрылғы жұмысқа дайын болады.

## III. АСПАПТЫ КҮТУ

Құрал және оның алмалы-салмалы бөлшектерін тазалаудың ұсынылатын әдістерін A7 кестеден қараңыз (9 бет).

**STOP** Аспапты тазалау кезінде тағаммен байланысқа түсестін заттарды қолдану үшін ұсынылмаған қырғыш құралдарды, химиялық агрессивті немесе өзге заттарды қолданбаңыз. Пышақтар мен алмастарын тазалау кезінде обай болыңыз – олар өтте өткір!

## Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ жеденетін жерде жылты аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелу мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫFAP АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Аспап жұмыс істе-мейді	Құрал электр желісіне қосыл-маған Электрлік розетка жұмыс істе-мейді	Құралды электр желісіне қосыңыз Құралды жұмыс істеп тұрған розеткага қосыңыз
Аспап шұылдаپ, дір-ілдейді	Сіз қатты азықты өндемейсіз	Бул қалыпты жағдай. Өндөу алдында азық-түлікті кесек-теп тұраға көчес береміз
Козғалтқыш жұмыс кезінде тоқтап қалды	Асқын жүктемеден қорғаныс және қызып кетуден сақтау қосылды	«Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау» қараныз
Жұмыс кезінде бөгде иіс пайда болады	Аспап қызып кеткен	Аспаптың үздікісі жұмысының уақытын қысқартыңыз. Костпа-лар алдында аралыктарды үлгайтыңыз



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгінініз.

## V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру кез келген зауытық ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алу күні

түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана қүшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде закымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (пышақтар, майдалауға/үккішке саптама, драниктерді дайындауға арналған саптама және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болmasa).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жapsырмасындағы 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 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж... 0 – 2020 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 өндіре бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асуру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндаи бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.





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. 2020.

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

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RHB-2989-CIS-UM-1