

reoka

Руководство
по эксплуатации

MEAT GRINDER

RKMG-MD253

Содержание

Назначение устройства.....	5
Меры предосторожности.....	5
Схема устройства.....	6
Сборка.....	7
Панель управления.....	8
Инструкция по эксплуатации.....	9
Очистка и уход.....	13
Коды ошибок.....	14
Технические характеристики.....	15
Комплектация.....	15
Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.....	16
Дополнительная информация.....	16

Уважаемый покупатель

Благодарим Вас за доверие.

REOKA придает большое значение качеству и неповторимому стилю своей продукции. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими стандартами функциональности и дизайна. Перед началом эксплуатации устройства внимательно ознакомьтесь с данным руководством, которое содержит важную информацию, касающуюся Вашей безопасности, и включает в себя рекомендации по правильному использованию устройства и уходу за ним. С техникой для кухни и дома REOKA каждый день будет лучше.

С заботой о Вас, REOKA

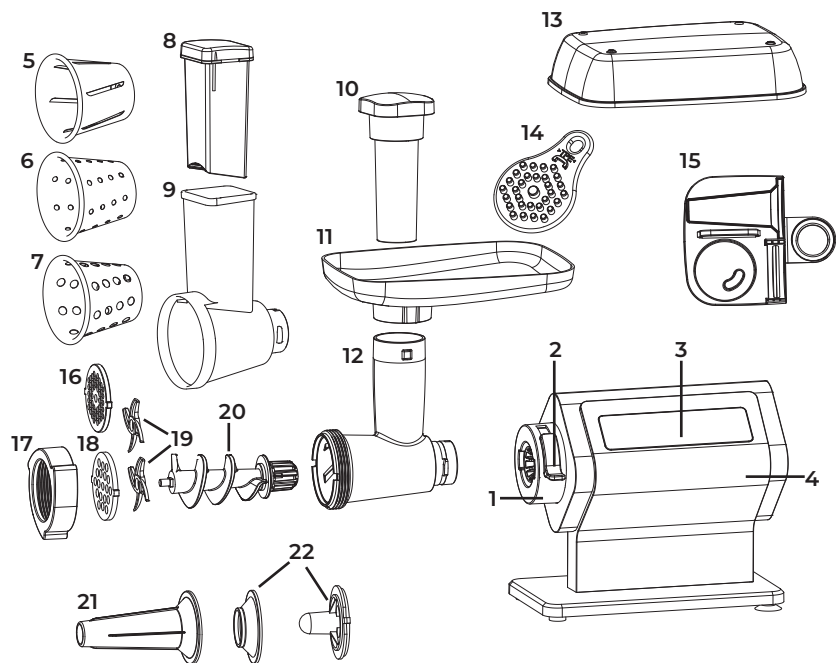
Назначение устройства

Мясорубка предназначена для измельчения мяса или других видов продуктов.

Меры предосторожности

- Перед использованием устройства внимательно изучите данное руководство по эксплуатации и сохраните его для обращения в будущем.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует техническим характеристикам устройства.
- Используйте только комплектующие, поставляемые вместе с устройством. Использование любых других комплектующих, не рекомендованных производителем, может представлять угрозу для жизни и здоровья, а также лишить Вас права на бесплатное гарантийное обслуживание.
- Не используйте устройство при обнаружении видимых повреждений. Незамедлительно обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Перед первым использованием рекомендуется тщательно вымыть все части устройства, которые соприкасаются с продуктами питания.
- Следите, чтобы кабель или штепсельная вилка не касались горячих поверхностей, а кабель питания не висел на краю поверхности (например, стола).
- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами устройства, особенно при их извлечении и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Всегда отключайте устройство от сети, если оно не используется, перед очисткой, сборкой и разборкой деталей.
- Дождитесь полной остановки движущихся деталей устройства, прежде чем их снять.
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами. Используйте только толкатель.
- Будьте внимательны при использовании устройства рядом с детьми, всегда храните устройство вне досягаемости детей.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте моторный блок в воду или другие жидкости. Очищайте части мотора влажной тканью и давайте им полностью высохнуть перед использованием.
- Не перемалывайте в мясорубке кости, орехи или другую очень твердую пищу.
- Во избежание перегрева максимальный цикл непрерывной работы не должен превышать 5 минут. Между циклами работы дайте устройству остыть в течение 10 минут.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

Схема устройства

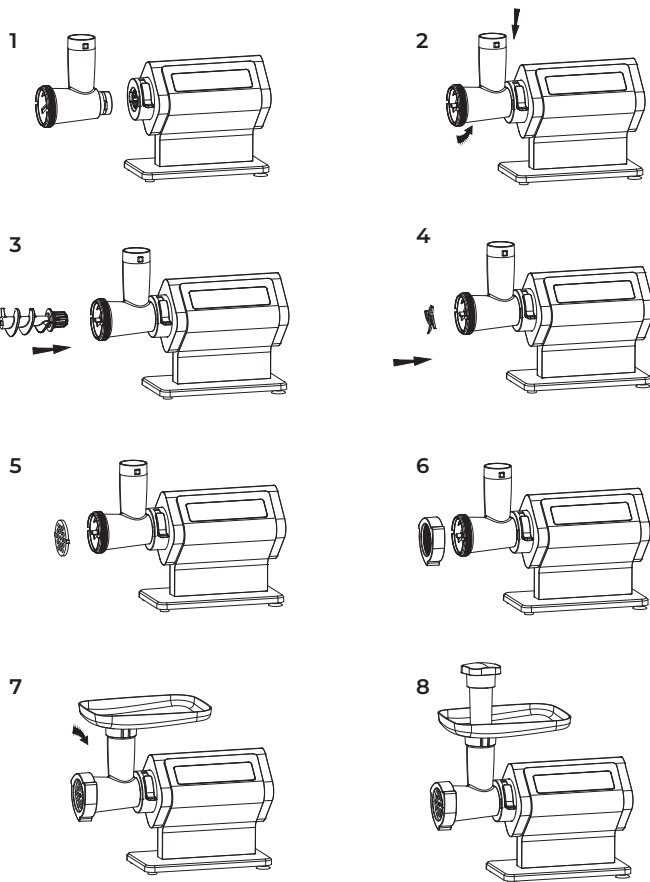


- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Разъем для загрузочной части. 2. Фиксатор загрузочной части. 3. Панель управления. 4. Моторный блок. 5. Насадка овощерезки для нарезки слайсами. 6. Насадка овощерезки (малая) . 7. Насадка овощерезки (средняя). 8. Толкатель для овощерезки. 9. Овощерезка. 10. Толкатель для мясорубки. 11. Загрузочный лоток. 12. Загрузочная часть мясорубки. | <ol style="list-style-type: none"> 13. Крышка для хранения аксессуаров. 14. Силиконовый очиститель для перфорированных дисков. 15. Органайзер для хранения аксессуаров. 16. Перфорированный диск с отверстиями 5 мм. 17. Фиксирующая гайка. 18. Перфорированный диск с отверстиями 8 мм. 19. Ножи. 20. Шнек. 21. Насадка для приготовления колбас. 22. Насадка для приготовления кеббе. |
|--|---|

Сборка

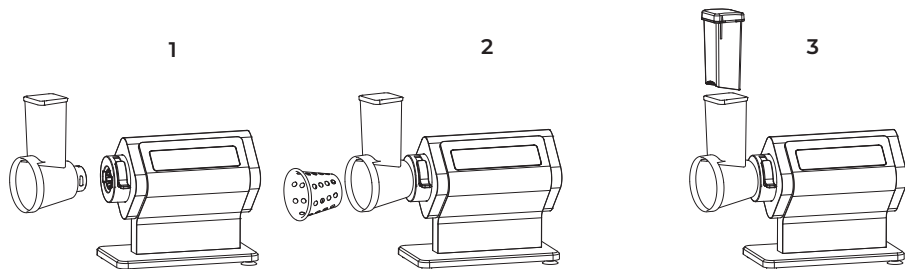
Сборка мясорубки

1. Поднимите фиксатор и вставьте загрузочную часть в соответствующий разъем на моторном блоке (см. рис. 1). Затем опустите фиксатор, как показано на рисунке 2.
2. Вставьте в барабан металлической загрузочной части мясорубки шнек пластиковым концом вперед. Аккуратно поверните его, чтобы убедиться, что шнек попал в крепление моторного блока (см. рис. 3).
3. Установите нож на вал шнека плоской стороной наружу (см. рис. 4).
4. Закрепите перфорированный диск, совместив выступы с пазом (см. рис. 5).
5. Придерживая одной рукой диск, закрепите все фиксирующей гайкой. Не затягивайте гайку слишком сильно (см. рис. 6).
6. Закрепите загрузочный лоток, как показано на рисунке 7.
7. Разместите мясорубку на твердой ровной и устойчивой поверхности.
8. Используйте толкатель, чтобы проталкивать мясо, как показано на рисунке 8.



Сборка овощерезки

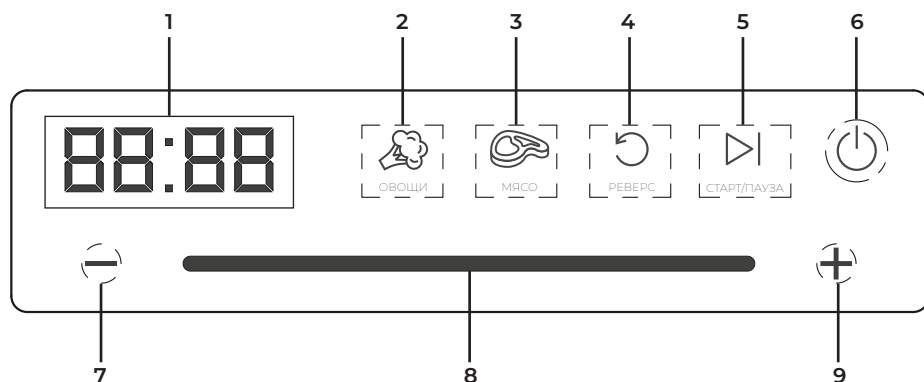
1. Поднимите фиксатор, вставьте корпус овощерезки в соответствующий разъем на моторном блоке, поверните корпус против часовой стрелки до упора, затем опустите фиксатор (см. рис. 1).
2. Вставьте в барабан корпуса овощерезки нужную насадку. Аккуратно поверните ее, чтобы убедиться, что насадка попала в крепление мотора (см. рис. 2).
3. Поместите необходимые ингредиенты в корпус овощерезки. Используйте толкатель (см. рис. 3).
4. Устройство готово к нарезке.



Внимание!

- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия, расположенные на нижней и боковой сторонах моторного блока, были открыты.
- Обязательно проверяйте правильность установки ножей во избежание неправильной работы мясорубки.

Панель управления



1. Дисплей.
2. Кнопка «ОВОЩИ».
3. Кнопка «МЯСО».
4. Кнопка «РЕВЕРС».
5. Кнопка «СТАРТ/ПАУЗА».
6. Кнопка питания.
7. Кнопка «-».
8. Слайдер.
9. Кнопка «+».

Инструкция по эксплуатации

1. Приготовьте ингредиенты.
2. Соберите мясорубку/овощерезку (см. раздел «Сборка»). При необходимости установите насадки.
3. Подключите устройство к сети и нажмите кнопку питания, на дисплее отобразится **00:00**.
4. Настройте скорость.
5. Для начала работы нажмите кнопку **СТАРТ/ПАУЗА**: на дисплее появится отсчет времени работы устройства.
6. Используйте толкатель, чтобы протолкнуть ингредиенты в загрузочную часть.
7. Во время работы устройства нажмите кнопку **СТАРТ/ПАУЗА**, чтобы приостановить процесс. Отсчет времени также будет приостановлен.
8. Чтобы выключить устройство, нажмите кнопку питания и отсоедините устройство от сети.

Примечание: после того, как общее время работы устройства составит 30 минут, мясорубка автоматически выключится.

Настройка скорости

Устройство оснащено 6 скоростными режимами. Для увеличения скорости нажмите кнопку **+**, для уменьшения кнопку **-**. Вы также можете изменить скорость, проведя пальцем по слайдеру влево или вправо.

Если после включения питания сразу нажать кнопку **СТАРТ/ПАУЗА**, устройство начнет работу на максимальной скорости.

Режимы «Овощи» и «Мясо»

- Вы можете выбрать предустановленный режим «Овощи» или «Мясо» нажатием соответствующей кнопки после включения устройства. Для начала работы в заданном режиме нажмите кнопку **СТАРТ/ПАУЗА**. Повторное нажатие кнопки «Овощи» или «Мясо» вернет устройство в режим ожидания.
- Во время работы устройства активация данных режимов недоступна. Чтобы включить один из режимов, сначала нажмите кнопку **СТАРТ/ПАУЗА**, а затем соответствующую режиму кнопку.
- Уровень скорости по умолчанию для режима «Овощи» — 4, диапазон регулировки скорости от 1 до 4.
- Уровень скорости по умолчанию для режима «Мясо» — 6, диапазон регулировки скорости от 1 до 6.

Функция «Реверс»

- В режиме ожидания нажмите кнопку **РЕВЕРС**, чтобы мясорубка начала крутиться в обратном направлении на максимальной скорости.
- Нажмите кнопку **РЕВЕРС** еще раз, чтобы прекратить работу устройства.

Примечание: устройство автоматически прекратит работу через 10 секунд.

- Во время работы устройства активация данной функции недоступна. Чтобы воспользоваться функцией, сначала нажмите кнопку **СТАРТ/ПАУЗА**, а затем кнопку **РЕВЕРС**.

Приготовление фарша

Внимание!

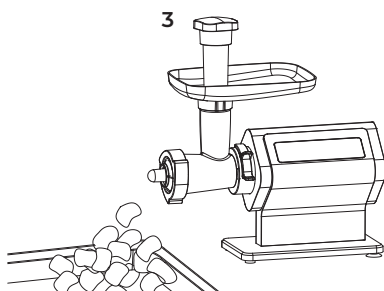
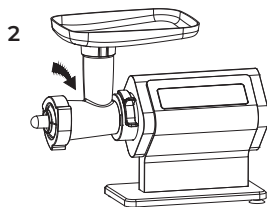
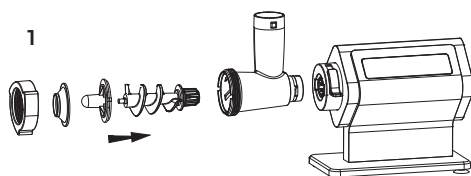
- Не используйте устройство для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
 - Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мерзлое мясо необходимо разморозить.
 - Во время работы устройства не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса.
1. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка мясорубки».
 2. Подготовьте ингредиенты: удалите кости, сухожилия, твердые хрящи, разрежьте мясо на небольшие полоски (6 см длиной и 2 см толщиной), чтобы они свободно проходили в загрузочную часть мясорубки.
 3. Включите устройство и выберите желаемую скорость. Осторожно надавливая на толкатель, протолкните мясо в загрузочную часть.
 4. По окончании использования нажмите кнопку питания и отключите устройство от сети.

Приготовление кеббе

Кеббе — это традиционное мясное блюдо восточной кухни. Кеббе называют мясные пирожки, колбасы или котлеты с начинкой.

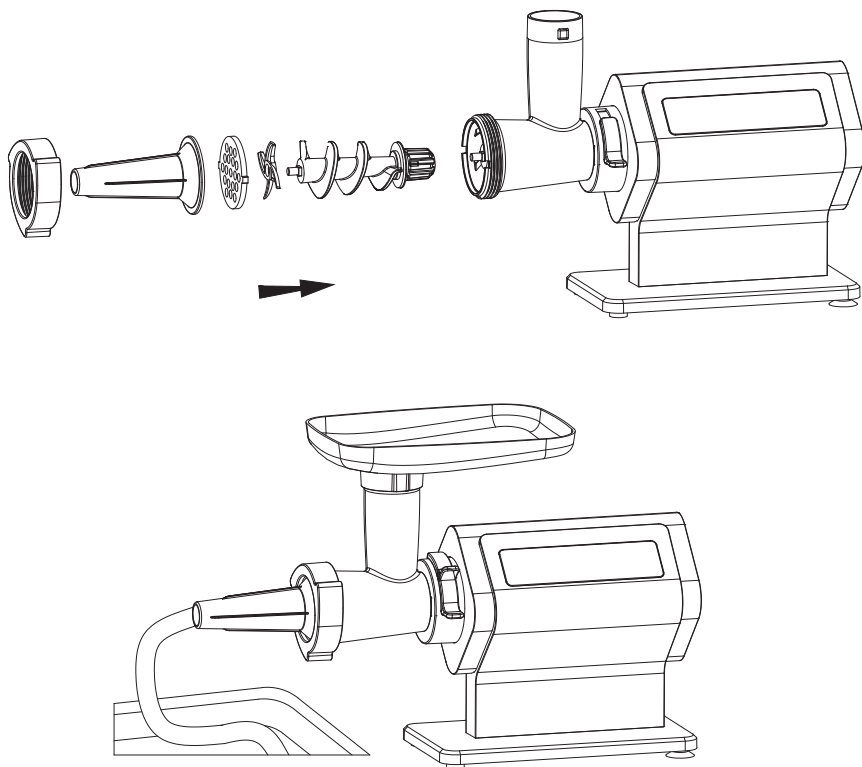
Для приготовления кеббе необходимо предварительно приготовить фарш мелкого помола, смешав мясо с луком, мукой (крупой) и другими ингредиентами для котлет. Приготовьте смесь для кеббе и пропустите ее через мясорубку с насадкой для кеббе следующим образом:

1. Вставьте шнек пластиковой частью вперед. Наденьте насадку для приготовления кеббе согласно рисунку 1. Данная насадка используется без диска для фарша и ножа.
2. Закрепите все фиксирующей гайкой и установите загрузочный лоток на загрузочную часть мясорубки (см. рис. 2).
3. Устройство готово к изготовлению кеббе (см. рис. 3).



Приготовление колбас

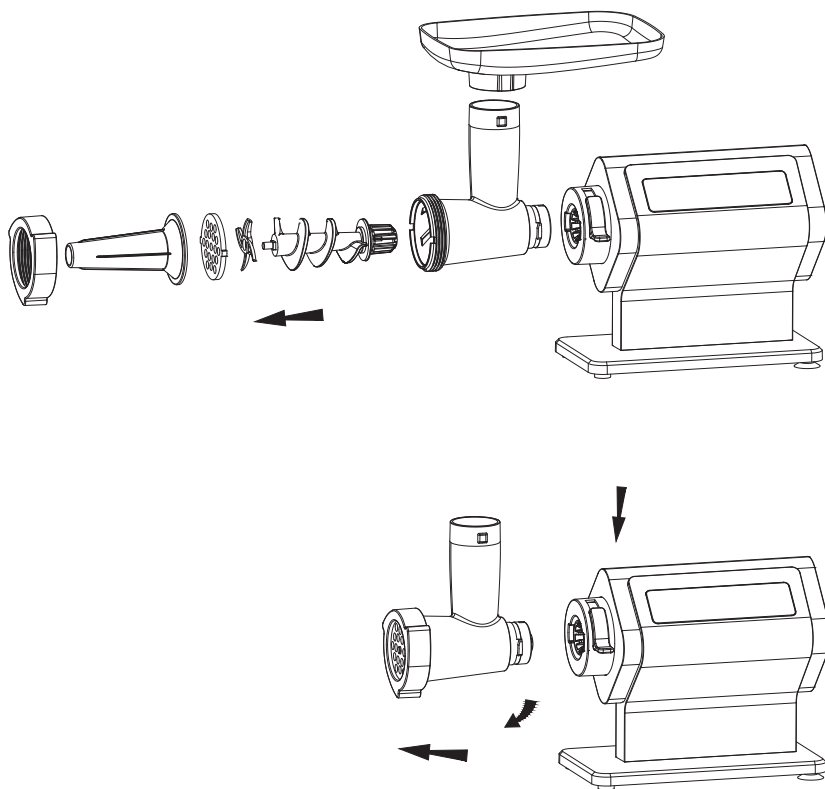
1. Приготовьте мясо.
2. Вставьте шнек, нож, перфорированный диск и насадку для приготовления колбас как показано ниже на рисунке ниже. Закрепите все фиксирующей гайкой.
3. Установите загрузочный лоток на загрузочную часть мясорубки. Устройство готово к изготовлению колбас.
4. Окуните оболочку для колбасных изделий в теплую воду на 10 минут.
5. Наденьте влажную оболочку поверх насадки для колбас и завяжите на конце узел.
6. Поместите мясо в загрузочный лоток.
7. Включите устройство.
8. Осторожно надавливая на толкатель, протолкните фарш в загрузочную часть.
9. Медленно стягивайте оболочку с насадки для колбас для полного ее заполнения.
10. Сжимайте и перекручивайте оболочку, соблюдая выбранный интервал. Если оболочка прилипла к насадке, смочите ее водой.



Очистка и уход

Очищайте мясорубку сразу после использования.

1. Перед очисткой выключите мясорубку и отключите ее от сети. Дайте устройству полностью остыть.
2. Извлеките толкатель и снимите загрузочный лоток. Открутите фиксирующую гайку и выньте все детали из корпуса как показано на рисунке ниже.
Внимание: будьте осторожны с острыми лезвиями.
3. Отсоедините загрузочную часть от моторного блока, подняв фиксатор вверх.
4. Вымойте и высушите все детали.
5. Рекомендуется смазывать нож и диски растительным маслом.
6. Запрещается погружать корпус устройства в воду. Очистите его влажной тканью и тщательно высушите.



Коды ошибок

Код ошибки	Причина	Решение
E1	Замыкание датчика температуры в цепи	Необходимо проверить правильность подключения кабеля: обратитесь к квалифицированному специалисту
E2	Короткое замыкание датчика температуры в цепи	
E3	Перегрев датчика температуры	Выключите устройство, дайте ему полностью остыть и включите заново
E4	Двигатель заблокирован	Нажмите кнопку РЕВЕРС для запуска функции реверса. Затем отключите устройство и дайте ему полностью остыть. После чего очистите шнек и перезапустите устройство
	Мощность превысила 1100 Вт	

Технические характеристики

- Модель: RKMГ-MD253.
- Торговая марка: REOKA.
- Номинальная мощность: 400 Вт.
- Максимальная мощность: до 2500 Вт.
- Производительность: до 2,5 кг/мин.
- Параметры питания: 220 В ~ 50 Гц.
- Класс защиты от поражения эл. током: I.
- Степень защиты от влаги: IPX0.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Длина шнура питания: 1 м.
- Материал: металл, пластик.
- Количество скоростей: 6.
- Планетарный редуктор.
- Функция реверса.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Моторный блок.
- Загрузочная часть мясорубки.
- Загрузочный лоток.
- Фиксирующая гайка.
- Шнек.
- Ножи — 2 шт.
- Перфорированный диск — 2 шт.
- Силиконовый очиститель для перфорированных дисков.
- Овощерезка.
- Насадка для овощерезки — 3 шт.
- Насадка для кеббе.
- Насадка для колбас.
- Толкатель — 2 шт.
- Органайзер для хранения аксессуаров.
- Крышка для хранения аксессуаров.
- Руководство по эксплуатации.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Правила и условия монтажа устройства описаны в разделе «Сборка» данного руководства по эксплуатации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Дополнительная информация

Manufacturer: Guangdong Link-plus Electric Appliances Co., Ltd.
No. 18-2, Tongji Road, Suicheng Village, Dongfeng Town, Zhongshan City, Guangdong Province, China.

Изготовитель: Гуандун Линк-плас Электрик Эпплайенсис Ко., Лтд.
№ 18-2, шоссе Тунцзи, д. Суйчэн, Дунфэн, г. Чжуншань, пров. Гуандун, Китай.
Сделано в Китае.

Импортер в России: ООО «ДНС Ритейл».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Адрес электронной почты: atlas.llc@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.

Товар изготовлен (мм.гггг) /
Тауар жасалған күні (аа.жжжж):



Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию: _____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 36 мес.

Срок эксплуатации: 48 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/service-center/>

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.



Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы удара, вмятины, заматия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.



