

**REDMOND**

Блендер  
BH406



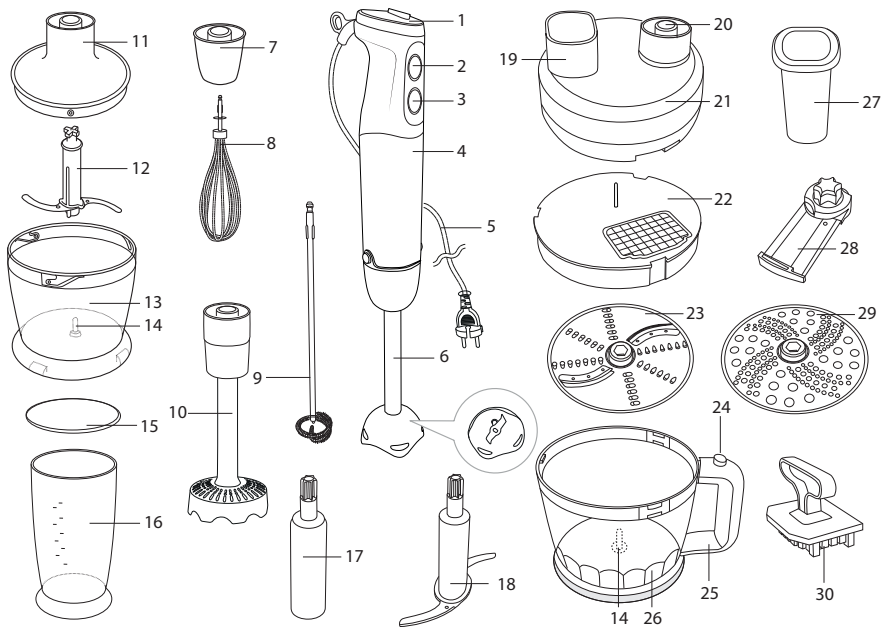
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

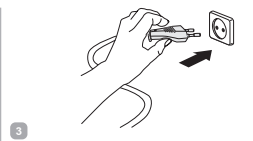
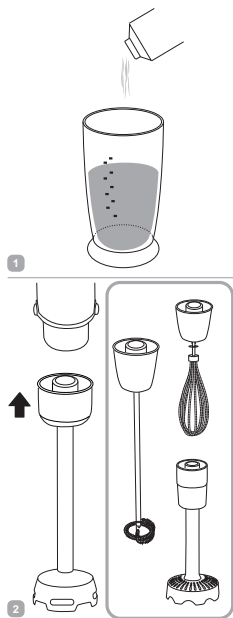
RUS	.....	11
KAZ	.....	19

## СОДЕРЖАНИЕ

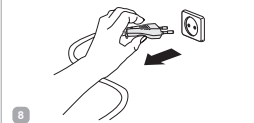
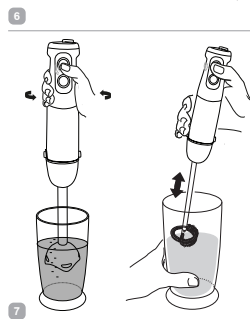
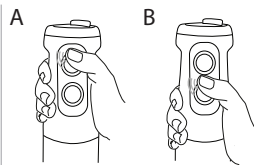
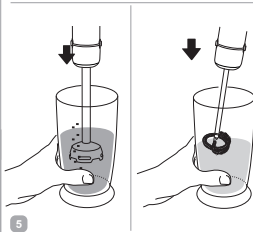
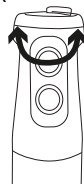
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	11
Технические характеристики .....	14
Комплектация .....	14
Устройство модели.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	16
Система защиты от перегрузки и перегрева .....	17
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	17
Хранение и транспортировка .....	17
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18

A1

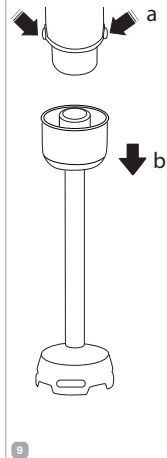




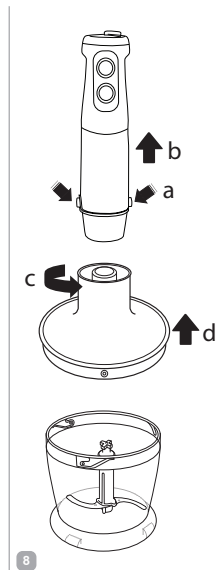
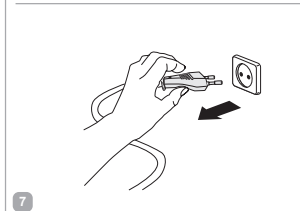
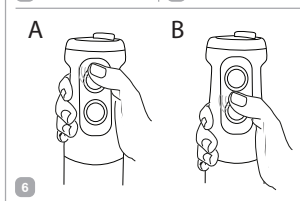
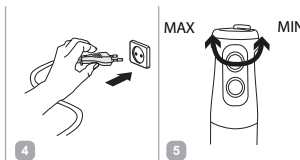
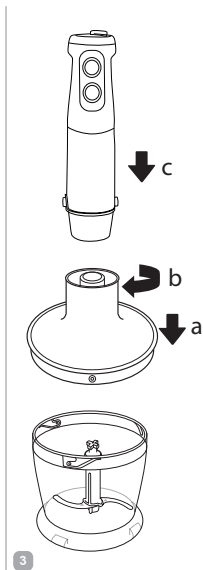
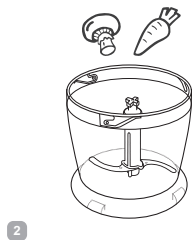
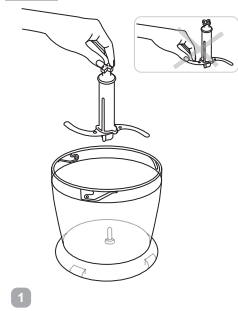
MAX MIN

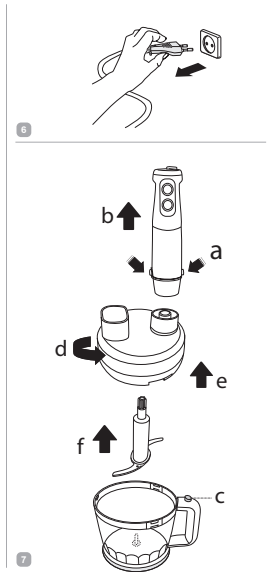
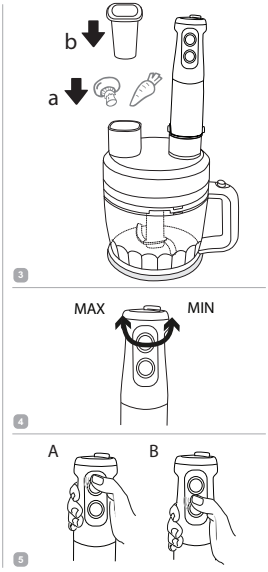
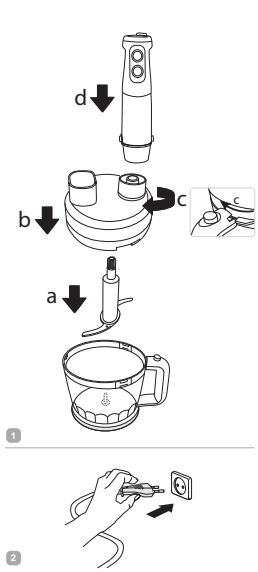


A2

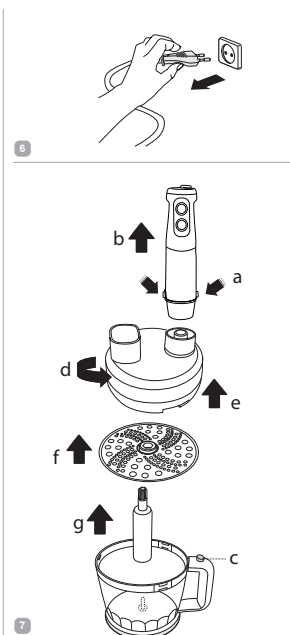
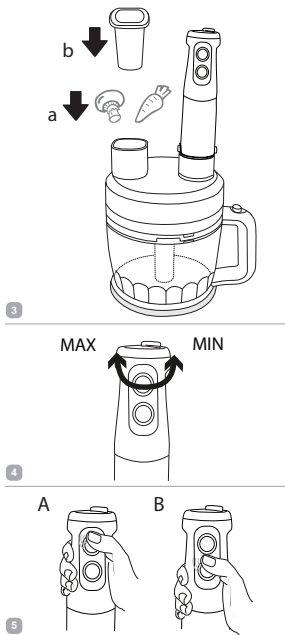
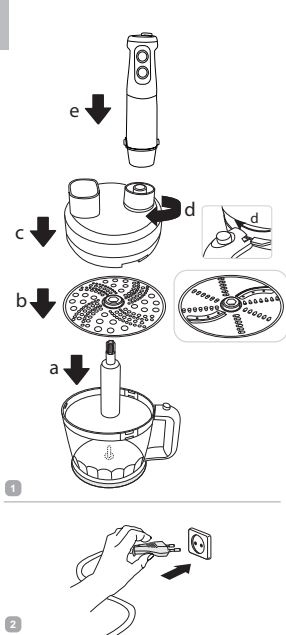


A3

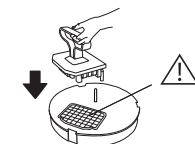
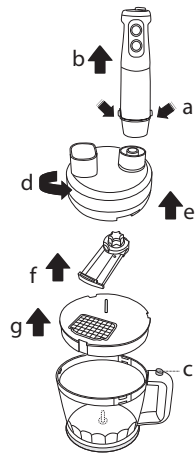
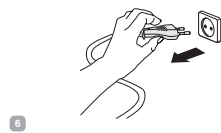
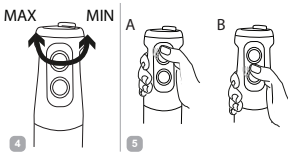
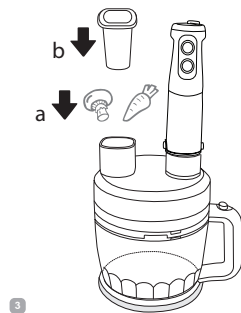
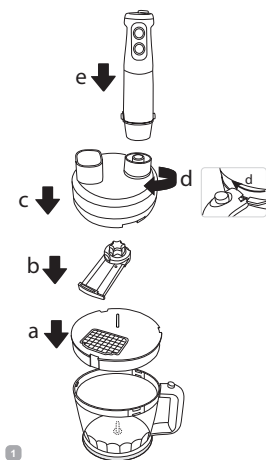




A5







A6

A7


## 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 BH406 – 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: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).**



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



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

- Не устанавливайте 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. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

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

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

работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

*ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

### Технические характеристики

Модель.....	ВН406
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Номинальная мощность.....	1000 Вт
Максимальная мощность.....	1500 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.....	10 000-12 800 об/мин об/мин
Скорость работы в режиме «Турбо».....	15 000 об/мин об/мин
Подсветка кнопок.....	есть
Насадка-блендер.....	есть
Насадка-венчик.....	есть
Насадка-вспениватель молока.....	есть
Насадка для нарезки кубиками.....	есть
Насадка для шинковки/терки.....	есть
Насадка для приготовления пюре.....	есть
Насадка для приготовления драников.....	есть
Измельчитель.....	есть
Стакан для смешивания.....	700 мл
Малая чаша с крышкой.....	500 мл
Большая чаша с крышкой.....	2000 мл
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	57 × 400 × 53 мм
Вес нетто.....	3,5 кг
Длина электрошнура.....	1,2 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.
Насадка-венчик.....	1 шт.
Насадка-вспениватель молока.....	1 шт.
Переходник для насадки-венчика и насадки-вспенивателя молока.....	1 шт.
Насадка для нарезки кубиками.....	1 шт.
Насадка для шинковки/терки.....	1 шт.
Насадка для приготовления пюре.....	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.
Толкатель.....	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 дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.*

**Устройство модели** (схема **A1**, стр. 4)

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

<p><b>БЛЕНДЕР</b> измельчает и равномерно смешивает ингредиенты для детского питания, освежающих коктейлей, супов-пюре, используется при приготовлении майонеза, жидкого теста</p> <p><b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 1–2 мин <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 10 мин</p>	
<p><b>МИКСЕР</b> с насадкой-венчиком взбивает сливки, яйца, позволяет готовить воздушные кремы, муссы</p> <p><b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 3 мин <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 10 мин</p>	
<p><b>НАСАДКА-ВСПЕНИВАТЕЛЬ МОЛОКА</b> быстро взбивает молоко и сливки для напитков и жидких десертов. Для наилучшего результата используйте цельное молоко (3% и более)</p> <p><b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 1–2 мин <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 5 мин</p>	
<p><b>ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ</b> быстро измельчает мясо, твердый сыр, овощи, травы, чеснок, лесные и грецкие орехи</p> <p><b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 1–2 мин <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 10 мин</p>	
<p><b>ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (БОЛЬШАЯ ЧАША)</b> быстро измельчает мясо, твердый сыр, овощи, травы, чеснок, лесные и грецкие орехи</p> <p><b>Время непрерывной работы под нагрузкой:</b> 1 мин <b>Рекомендуемый перерыв между включениями:</b> 10 мин</p>	

**НАСАДКА ДЛЯ ШИНКОВКИ/ТЕРКИ**  
натирает и режет ломтиками (шинкует) яблоки, морковь, сыр и другие продукты для салатов или для последующей обжарки (пассерования)

**Время непрерывной работы под нагрузкой:** 1 мин  
**Рекомендуемый перерыв между включениями:** 3 мин



**НАСАДКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ**  
нарезает кубиками или короткой соломкой овощи для супов и тушения, а сыр, колбасу и мясо птицы — для салатов

**Время непрерывной работы под нагрузкой:** 1 мин  
**Рекомендуемый перерыв между включениями:** 3 мин



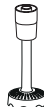
**НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРАНИКОВ**  
поможет быстро подготовить ингредиенты для традиционных драников и вариаций этого блюда

**Время непрерывной работы под нагрузкой:** 1 мин  
**Рекомендуемый перерыв между включениями:** 3 мин



**НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ**  
протирает мягкие или сваренные фрукты и овощи

**Время непрерывной работы под нагрузкой:** 1 мин  
**Рекомендуемый перерыв между включениями:** 10 мин



Порядок использования прибора с различными насадками см. на схемах **A2 – A6** (стр. 5–9).



*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-вспенивателем молока не используйте в качестве*



емкости чашу 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.

**i** 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 **A7** (стр. 10).

**STOP** Не используйте при очистке прибора абразивные средства, химически агрессивные или другие вещества, не рекомендо-

ванные 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
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
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»

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями
	На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие	Запах исчезнет после нескольких включений

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

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

## V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (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. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.

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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)  
 2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г. ... 30 – 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.



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



Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият 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 көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайда-

лану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.

- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға 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 жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға,

жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

STOP

*ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қауіптілікті болдырмау үшін оны әзірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған ұқсас 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 пышақты орнатқанда абай болыңыз: ол өте үшкір.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.

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

STOP

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

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап 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 өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

### Техникалық сипаттамалары

Үлгі .....	ВН406
Кернеу.....	220–240 В, 50 Гц
Номиналды қуаты.....	1000 Вт
Максималды қуаты.....	1500 Вт
Қозғалтқыш түрі .....	тұрақты ток
Электр тоғына ұшыраудан қорғаныс .....	II дәреже
Қызып кетуден сақтау.....	бар
Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі .....	бар
Жылдамдықты бірқалыпты реттеу.....	бар
Негізгі режимдегі жұмыс режимі.....	10 000-12 800 айн/мин
Турборежимдегі жұмыс жылдамдығы.....	15 000 айн/мин
Батырмаларды жарықталу .....	бар
Саптама-блендер.....	бар
Саптама-бұлғауыш .....	бар
Саптама-сүт көпірткіш .....	бар
Кесектеп турауға арналған саптама.....	бар
Майдалауға/үккішке саптама.....	бар
Пюре дайындауға арналған саптама.....	бар
Драниктерді дайындауға арналған саптама.....	бар
Ұсақтағыш.....	бар
Араластыруға арналған стақан.....	700 мл
Қақпақты кішкене табақ.....	500 мл
Қақпақты үлкен табақ.....	2000 мл
Габаритті өлшемдер	
(ені × биіктігі × ұзындығы).....	57 × 400 × 53 мм
Нетто салмағы .....	3,5 кг
Электр сымның ұзындығы .....	1,2 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-блендер.....	1 дана
Саптама-бұлғауыш .....	1 дана
Саптама-сүт көпірткіш .....	1 дана
Саптама-бұлғауышқа және саптама-сүт көпірткішқа арналған өткізгіш.....	1 дана
Кесектеп турауға арналған саптама.....	1 дана
Майдалауға/үккішке саптама.....	1 дана
Пюре дайындауға арналған саптама.....	1 дана
Драниктерді дайындауға арналған саптама.....	1 дана
S-түріндегі пышақ (үлкен және кішкене табаққа арналған).....	2 дана
Көлденең пышақ.....	1 дана
Алмалы-салмалы төлке .....	1 дана
Итергіш.....	1 дана
Кесетін торды тазалауға арналған құрал.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервисті кітапшасы .....	1 дана

Өндіруші осындай өзгерістер туралы қосымша хабарламастан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда  $\pm 10\%$  кателікке жол беріледі.

**Аспаптың құрылымы (А1 сурет, 4 бет)**

1. Жылдамдықты реттеуші
2. Негізгі режимді қосу батырмасы
3. Турборежимді қосу батырмасы
4. Электр қозғалтқыш блогы
5. Электр сымы
6. Саптама-блендер
7. Саптама-бұлғауышқа және саптама-сүт көпірткішқа арналған өткізгіш
8. Саптама-бұлғауыш
9. Саптама-сүт көпірткіш
10. Пюре дайындауға арналған саптама
11. Кішкене табақ қақпағы
12. S-түріндегі пышақ
13. Градуирленген өлшеу шкаласы бар кішкене табақтың мөлдір корпусы
14. Металл осі
15. Араластыруға арналған стақан қақпағы
16. Араластыруға арналған стақан
17. Алмалы-салмалы төлке
18. Үлкен табаққа арналған S-текес пышақ
19. Өнімдер беруге арналған саңылау
20. Электр қозғалтқыш блогын бекітуге арналған ұяшық
21. Үлкен табақтың қақпағы
22. Кесектеп турауға арналған саптама
23. Майдалауға/үккішке саптама

24. Қақпақты ашатын түймешік
25. Табақтың тұтқасы
26. Градуирленген өлшеу шкаласы бар үлкен табақтың мөлдір корпусы
27. Итергіш
28. Көлденең пышақ
29. Драниктерді дайындауға арналған саптама
30. Кесетін торды тазалауға арналған құрал

## I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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



*Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!*

*Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.*

Электр бауды толық жайыңыз. Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Шешілмелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз, аспаптың барлық элементтерін электр желіге қосар алдында мұқият кептіріңіз.

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Аспаппен және оның саптамаларымен жұмыс жасау тәртібін **A2 – A6** сызбаларынан қар (5–9 бет).

### БЛЕНДЕР

үгітеді және балалар тағамдары қосындыларын, балғындайтын коктейлдерді, сорпа-езбелерді біркелкі араластырады, майонез, сұйық қамыр жасау үшін қолданылады

**Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс уақыты:** 1–2 мин  
**Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:** 10 мин



### АРАЛАСТЫРҒЫШ

шашақ-саптамасы бар кілегей, жұмыртқаны көпіртеді, үлгілдек кремдер, мусстар, жасауға мүмкіндік береді

**Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс уақыты:** 3 мин  
**Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:** 10 мин



### САПТАМА-СҮТ КӨПІРТКІШ

сусындар мен сұйық десерттерге сүт пен кілегейді тез шайады. Майлылығы 3% кем емес сүтті пайдаланыңыз

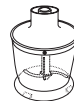
**Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс уақыты:** 1–2 мин  
**Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:** 5 мин



### ҰСАҚТАҒЫШ

ең қатты ірімшік, көкөніс, шөптер, сарымсақ, орман және грек жаңғақтарын майдалап турады

**Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс уақыты:** 1–2 мин  
**Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:** 10 мин



### ҰСАҚТАҒЫШ (ҮЛКЕН ТАБАҚ)

ең қатты ірімшік, көкөніс, шөптер, сарымсақ, орман және грек жаңғақтарын майдалап турады

**Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс уақыты:** 1 мин  
**Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс:** 10 мин



<p><b>МАЙДАЛАУҒА/ҮККІШКЕ САПТАМА</b></p> <p>алма, сабіз, ірімшік және салаттарға арналған немесе кейіннен қуыруға арналған басқа да өнімдерді (пассерлеу) сүртеді және тілімдерге кеседі (майдалап турау)</p> <p><b>Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс уақыты: 1 мин</b> <b>Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс: 3 мин</b></p>	
<p><b>КЕСЕКТЕП ТУРАУҒА АРНАЛҒАН САПТАМА</b></p> <p>көжеге және бұқтырып пісіретін тағамдарға қажет жемістерді, салатқа арналған – ірімшікті, шұжықты және құстың етін шаршылап немесе қысқа салом түрінде кеседі</p> <p><b>Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс уақыты: 1 мин</b> <b>Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс: 3 мин</b></p>	
<p><b>ДРАНИКТЕРДІ ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН САПТАМА-ҮККІШ</b></p> <p>шикі картопты ұсақтауға арналған саптамa дәстүрлі драмиктер мен осы тағамның вариациялары үшін ингредиенттерді тез дайындауға көмектеседі</p> <p><b>Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс уақыты: 1 мин</b> <b>Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс: 3 мин</b></p>	
<p><b>ПЮРЕ ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН САПТАМА</b></p> <p>жұмсақ не қайнатылған жемістер мен көкөністерден езбе жасайды</p> <p><b>Жүктемемен бірге үздіксіз жұмыс уақыты: 1 мин</b> <b>Қосылулар арасындағы ұсынылатын үзіліс: 10 мин</b></p>	



*Электр қозғалтқыш блогымен бірге саптаманың жалғасу орнында өңделетін өнімдерді салмаңыз.*

*Аспапты кофені, жармаларды, бұршақтарды және өзге ерекше қатты өнімдерді ұсақтау үшін қолданбаңыз.*

*Саптамa-блендермен, саптамa-бұлғауышпен және саптамa-сүт көпірткішмен жұмыс жасау кезінде ұсақтағыш тостыаяғының сыйымдылығы ретінде қолданбаңыз. Тостыаяқ түбіндегі осі саптаманы бұлдіруі мүмкін.*

*Ұсақтағышты қолдану кезінде 1–2 секунд үзілістермен 3–5 секундтан қосылу түймесін ұстап тұрыңыз – бұл өнімнің ұсақталу үрдісін жақсы бақылауға және қозғалтқыштың қызып кетуіне жол бермеуге мүмкіндік береді.*



*Майдалап турау үшін дисктің жоғарғы өткір жүзін құрыңыз. Үккішті пайдалану үшін, дискіні бүйір бетінің жоғарғы жағына қарай аударыңыз.*

*Майдалауға/үккішке саптамa және драмиктерді дайындауға арналған саптамa көпірткішмен жұмыс өнімдерді итерін басқанда шектен тыс күш салмаңыз.*

### Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау

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

### III. АСПАПТЫ КҮТУ

Құрал және оның алмалы-салмалы бөлшектерін тазалаудың ұсынылатын әдістерін **A7** кестеден қараңыз (10 бет).



STOP

Аспапты тазалау кезінде тағаммен байланысқа түсетін заттарды қолдану үшін ұсынылмаған қырғыш құралдарды, химиялық агрессивті немесе өзге заттарды қолданбаңыз.

Пышақтар мен алмастарын тазалау кезінде абай болыңыз – олар өте өткір!

### Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Аспап жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды электр желісіне қосыңыз
	Электрлік розетка жұмыс істемейді	Құралды жұмыс істеп тұрған розеткаға қосыңыз
Аспап шуылдап, дір-ілдейді	Сіз қатты азықты өңдемейсіз	Бұл қалыпты жағдай. Өңдеу алдында азық-түлікті кесектеп турауға кеңес береміз

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Қозғалтқыш жұмыс кезінде тоқтап қалды	Асқын жүктемеден қорғаныс және қызып кетуден сақтау қосылды	«Асқын жүктеуден қорғаныс жүйесі және қызып кетуден сақтау» қараңыз
Құралдың жұмыс істеу барысында бөгде иіс пайда болды	Аспап қызып кеткен	Аспаптың үздіксіз жұмысының уақытын қысқартыңыз. Қоспалар алдында аралықтарды ұлғайтыңыз
	Жаңа құралдың кейбір бөлшектеріне қорғаныс жабыны жабылған	Иісі бірнеше рет қосқаннан кейін кетеді



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

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

## V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық

жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына (пышақтар, майдалауға/үккішке саптамалар және драниктерді дайындауға арналған және т.б.).

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

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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

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

2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.*



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

Изготовитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2023

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)  
Made in China

BH406-CIS-UM-1