

reoka

Руководство  
по эксплуатации

**MEAT GRINDER**

RKMG-MD254



## Содержание

Назначение устройства.....	5
Меры предосторожности.....	5
Схема устройства.....	6
Сборка мясорубки.....	7
Сборка овощерезки.....	8
Эксплуатация.....	9
Коды ошибок.....	14
Очистка и уход.....	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

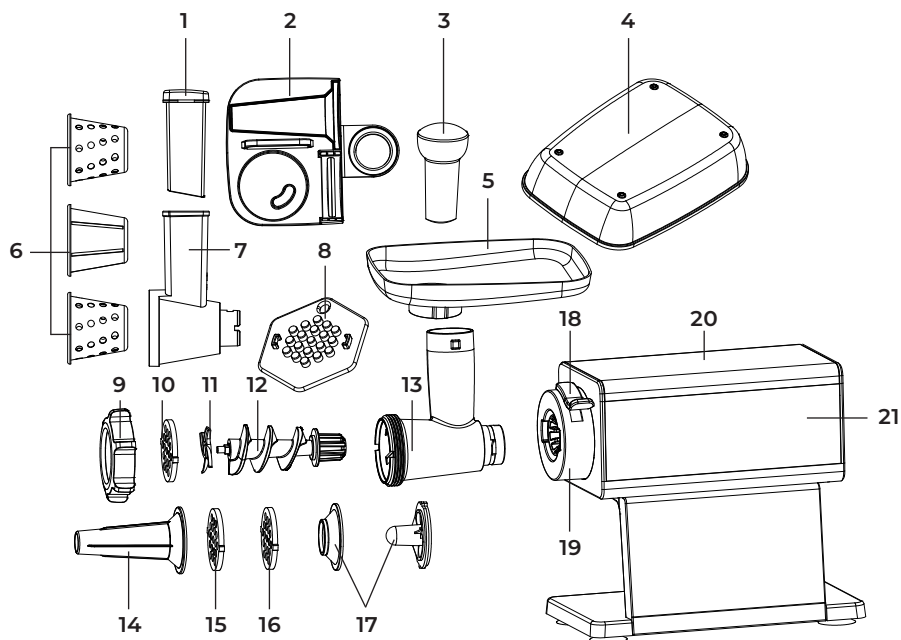
## Назначение устройства

Мясорубка предназначена для измельчения мяса или других видов продуктов.

## Меры предосторожности

- Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства и сохраните его для дальнейших обращений.
- Перед подключением устройства к сети убедитесь, что параметры Вашей домашней электросети соответствуют его техническим характеристикам.
- Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем.
- Не используйте устройство в случае повреждения любых его деталей, включая шнур питания и вилку. Выключите устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Перед использованием устройства очистите детали, соприкасающиеся с продуктами питания.
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами — используйте толкатель.
- После 5 минут непрерывной работы устройства дайте мясорубке остыть в течение 10 минут, прежде чем использовать ее снова.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Всегда отключайте устройство от сети, если оно не используется, перед очисткой, сборкой и разборкой деталей.
- Дождитесь полной остановки движущихся деталей устройства, прежде чем их снимать.
- Данное устройство предназначено для использования в бытовых и других похожих условиях, например: в кухнях для персонала в магазинах, в офисах и других рабочих помещениях; в жилых домах на фермах, в отелях, мотелях и других жилых помещениях; в мини-гостиницах (типа «ночлег и завтрак»); в общественном питании.
- 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. Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

## Схема устройства

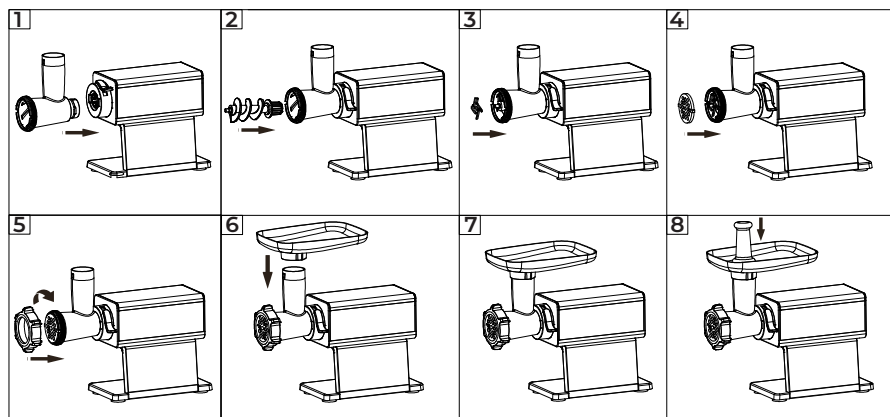


1. Толкатель для овощей.
2. Органайзер.
3. Толкатель для мяса.
4. Крышка для хранения аксессуаров.
5. Загрузочный лоток.
6. Насадки для овощерезки.
7. Загрузочная часть овощерезки.
8. Силиконовый диск для очистки.
9. Фиксирующая гайка.
10. Диск для фарша мелкого помола.
11. Нож.
12. Шнек.
13. Загрузочная часть мясорубки.
14. Насадка для колбас.
15. Диск для фарша среднего помола.
16. Диск для фарша крупного помола.
17. Насадки для кеббе.
18. Фиксатор загрузочной части.
19. Разъем для загрузочной части.
20. Моторный блок.
21. Панель управления.

## Сборка мясорубки

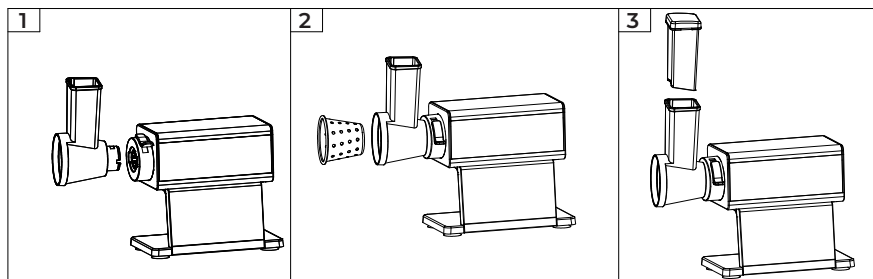
1. Поднимите фиксатор, вставьте загрузочную часть мясорубки в соответствующий разъем на моторном блоке (см. рис. 1).
2. Опустите фиксатор, как показано на рисунке 2, и закрепите загрузочную часть.
3. Вставьте в барабан загрузочной части мясорубки шнек длинным концом вперед. Аккуратно поверните его, чтобы убедиться, что шнек попал в крепление моторного блока (см. рис. 2).
4. Установите нож на вал шнека лезвием вперед, как показано на рисунке 3. Если нож установлен неправильно, мясо не будет перемалываться.
5. После ножа закрепите диск для фарша, совместив выступы с пазом (см. рис. 4).
6. Придерживая одной рукой диск, закрепите конструкцию фиксирующей гайкой. Не затягивайте ее слишком сильно (см. рис. 5).
7. Установите загрузочный лоток, как показано на рисунке 6.
8. Поместите мясорубку в удобном месте.
9. Приготовьте толкатель — устройство готово к использованию (см. рис. 8).

**Внимание!** Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия устройства были открыты.



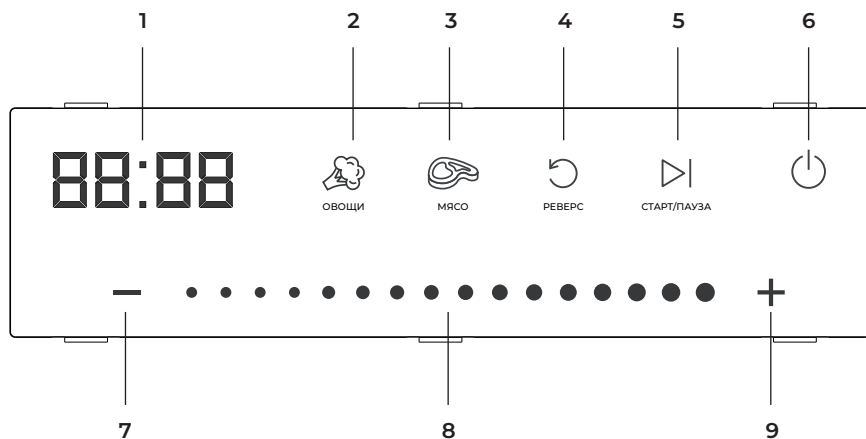
## Сборка овощерезки

1. Поднимите фиксатор загрузочной части и вставьте корпус овощерезки в моторный блок аналогично загрузочной части мясорубки (см. рис. 1).
2. Поверните овощерезку против часовой стрелки, чтобы закрепить, затем отпустите фиксатор, как показано на рисунке 2.
3. Вставьте в барабан корпуса овощерезки нужную насадку. Аккуратно поверните ее по часовой стрелке, чтобы закрепить (см. рис. 2).
4. Устройство готово к использованию. Поместите необходимые ингредиенты в корпус овощерезки, используя толкатель (см. рис. 3).






# Эксплуатация


## Панель управления










1. Дисплей.
2. Кнопка «ОВОЩИ».
3. Кнопка «МЯСО».
4. Кнопка «РЕВЕРС».
5. Кнопка «СТАРТ/ПАУЗА».
6. Кнопка питания.
7. Кнопка уменьшения скорости.
8. Слайдер регулировки скорости.
9. Кнопка увеличения скорости.



## Инструкция по эксплуатации





1. После сборки подключите устройство к электросети. Далее нажмите кнопку «», чтобы включить устройство — на дисплее отобразится «00:00», индикаторы кнопок и шкалы скорости загорятся, устройство войдет в режим ожидания.
2. В режиме ожидания нажимайте кнопки «»/«», чтобы увеличить/уменьшить скорость работы устройства в диапазоне от 1 до 8, слайдер отобразит выбранный уровень скорости. Вы можете также установить скорость, проведя по слайдеру вправо/влево.

**Примечание:** если после включения устройства нажать кнопку «», устройство по умолчанию начнет работу на максимальной скорости.



3. После выбора скоростного режима нажмите кнопку «», чтобы запустить мясорубку — на дисплее начнется отсчет времени работы устройства, индикаторы кнопок «» и «» погаснут, а сами кнопки станут неактивны. Скорость остается доступной для изменения во время работы устройства.
4. Во время работы устройства нажмите кнопку «», чтобы приостановить работу — индикаторы «» и «» загорятся, а сами кнопки станут активны. Отсчет времени работы устройства также приостановится и возобновится только после повторного запуска. Устройство автоматически остановится после 30 минут работы.
5. Чтобы выключить устройство в режиме ожидания или во время работы нажмите кнопку «».





### Режим «Овощи»

1. В режиме ожидания нажмите кнопку «» — индикатор кнопки загорится.
2. Нажмите кнопку «» для запуска устройства — на дисплее начнется отсчет времени работы мясорубки.
3. По умолчанию устройство начнет работу на скорости 5, диапазон настройки скорости в данном режиме от 1 до 5.

**Примечание:** если не нажимать кнопку «» после нажатия кнопки «», при повторном нажатии кнопки «» устройство вернется в режим ожидания, при нажатии кнопки «» устройство перейдет в режим «Мясо».

### Режим «Мясо»

1. В режиме ожидания нажмите кнопку «» — индикатор кнопки загорится.
2. Нажмите кнопку «» для запуска устройства — на дисплее начнется отсчет времени работы устройства.
3. По умолчанию устройство начнет работу на скорости 8, диапазон настройки скорости в данном режиме от 1 до 8.

**Примечание:** если не нажимать кнопку «» после нажатия кнопки «», при повторном нажатии кнопки «» устройство вернется в режим ожидания, при нажатии кнопки «» устройство перейдет в режим «Овощи».

## Реверс

1. В режиме ожидания нажмите кнопку «↺» — шнек начнет вращаться в обратную сторону на скорости 8, на дисплее начнется отсчет времени работы устройства.
2. Устройство автоматически остановится через 10 секунд. Вы можете остановить устройство до истечения 10 секунд, повторно нажав кнопку «↺».

## Защита от перегрева

Данное устройство оснащено системой защиты от перегрева: когда температура внутри мясорубки достигает 85 °С, она автоматически прекращает работу, раздастся пятикратный звуковой сигнал, на дисплее отображается ЕЗ, все кнопки становятся неактивны.

Если устройство внезапно перестало работать:

1. Отключите устройство от сети.
2. Дайте устройству остыть в течение 1 часа.
3. Подключите устройство к сети.
4. Нажмите кнопку питания, чтобы возобновить работу.

## Внимание!

Если защита от перегрева срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## Приготовление фарша

1. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка мясорубки».
2. Подготовьте мясо для перемалывания: удалите кости, сухожилия, твердые хрящи и разрежьте мясо на небольшие кубики (20 × 20 × 60 мм), чтобы они свободно проходили в загрузочную часть мясорубки.
3. Включите устройство и выберите желаемую скорость.
4. Нажмите кнопку «>|» и, осторожно надавливая на толкатель, протолкните мясо в загрузочную часть.
5. Если загрузочная часть мясорубки забита, выключите устройство и произведите очистку. При необходимости воспользуйтесь функцией «Реверс».
6. По завершении работы нажмите кнопку питания и отсоедините устройство от сети.

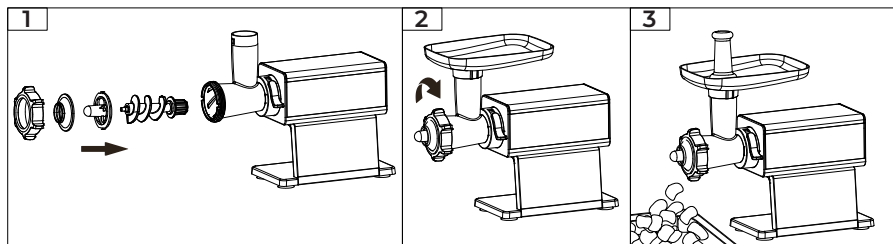
## Внимание!

- Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.
- Не используйте устройство для измельчения костей, орехов и других твердых продуктов.

## Приготовление кеббе

Кеббе — это традиционное мясное блюдо восточной кухни. Кеббе называют котлетки с оболочкой из фарша. Для приготовления кеббе необходимо предварительно приготовить фарш мелкого помола, смешав его с луком, мукой (крупой) и другими ингредиентами.

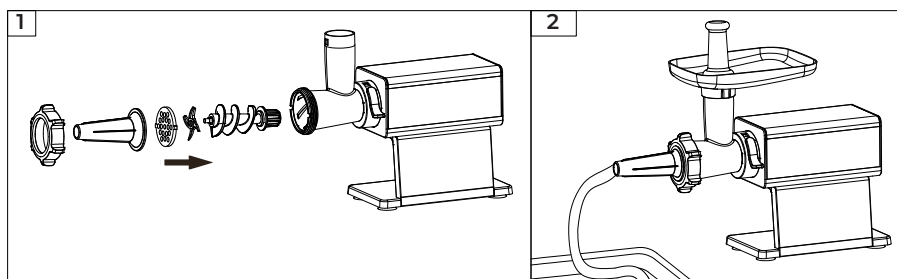
1. Выберите рецепт фарша для кеббе в соответствии с Вашими предпочтениями и приготовьте его согласно разделу «Приготовление фарша». Фарш для оболочки Вы можете пропустить через мясорубку 1 или 2 раза, а фарш для начинки 2 или 3 раза.
2. Вставьте шнек в загрузочную часть длинным концом вперед. Наденьте конус и формовочную насадку (см. рис. 1).
3. Закрепите все фиксирующей гайкой (см. рис. 2).
4. Установите загрузочный лоток на загрузочную часть мясорубки. Устройство готово к приготовлению кеббе (см. рис. 3).



5. Включите устройство и запустите его, нажав кнопку «▷|».
6. Поместите фарш для оболочки в загрузочный лоток и продавливайте его вниз до упора, используя толкатель.
7. По завершении работы выключите устройство и отсоедините его от сети.

## Приготовление колбас

1. Приготовьте фарш.
2. Вставьте шнек, нож, диск для фарша и насадку для приготовления колбас, как показано на рисунке 1 ниже. Закрепите все фиксирующей гайкой.
3. Установите загрузочный лоток на загрузочную часть мясорубки — устройство готово к приготовлению 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. Не закрывайте отверстие для выпуска воздуха на насадке.
6. Поместите фарш на загрузочный лоток.
7. Включите устройство и запустите его, нажав кнопку «▷|».
8. Осторожно надавливая на толкатель, протолкните фарш в загрузочную часть.
9. Сжимайте и перекручивайте оболочку, соблюдая выбранный интервал.
10. Медленно стягивайте оболочку с насадки для колбас для полного ее заполнения. Если оболочка прилипла к насадке, смочите ее водой.
11. По завершении работы выключите устройство и отсоедините его от сети.



## Коды ошибок

Код	Причина	Решение
E1	Разрыв цепи датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E2	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	
E3	Перегрев датчика температуры	Выключите устройство, дайте ему полностью остыть, после чего включите снова

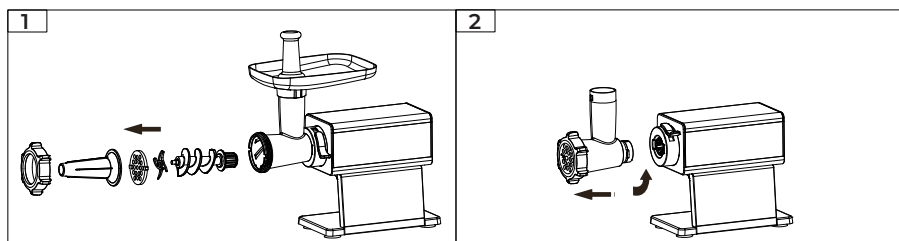
## Очистка и уход

Очищайте мясорубку сразу после использования.

1. Перед чисткой выключите устройство и отключите от сети.
2. Извлеките толкатель и снимите загрузочный лоток. Открутите фиксирующую гайку и выньте все детали из корпуса (см. рис. 1).

**Внимание!** Будьте осторожны с острыми лезвиями.

3. Отсоедините загрузочную часть, подняв фиксатор вверх (см. рис. 2).
4. Промойте детали в горячей мыльной воде.
5. Ополосните детали в теплой чистой воде и сразу высушите их.
6. Смажьте нож и диски растительным маслом.
7. Протрите моторный блок влажной тканью. Не погружайте его в воду и не подставляйте под струю воды!



## Технические характеристики

- Модель: RKMГ-MD254.
- Торговая марка: Reoka.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50–60 Гц.
- Номинальная мощность: 600 Вт.
- Максимальная мощность: 2500 Вт.
- Класс защиты от пыли и влаги: IPX0.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Тип крепления шнура: Y.
- Количество скоростей: 8.
- Материал шестерней: металл.
- Материал корпуса: металл, пластик.
- Область применения: бытовое.

## Комплектация

- Устройство.
- Нож — 2 шт.
- Толкатель — 2 шт.
- Насадка для кеббе.
- Насадка для колбас.
- Насадка-овощерезки — 3 шт.
- Перфорированный диск — 3 шт.
- Лоток для фарша и хранения аксессуаров.
- Руководство по эксплуатации.

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

- Правила и условия монтажа устройства описаны в разделах «Сборка мясорубки» и «Сборка овощерезки» 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.
- 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 «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

**Уполномоченное изготовителем лицо:** 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

**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): \_\_\_\_\_ v.2



## 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.





