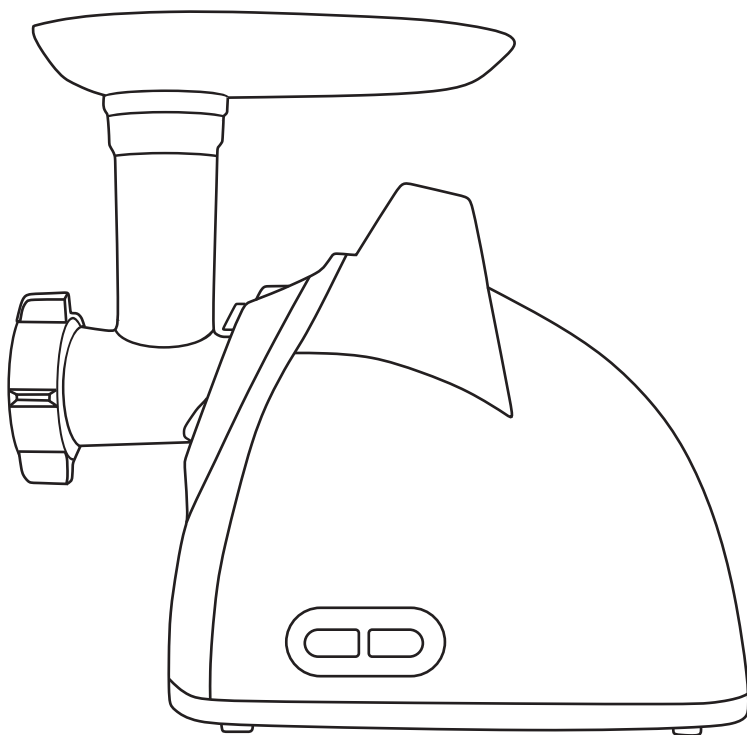




RAUBERG



RMG-031QM

Руководство по эксплуатации

Оглавление

Общие сведения	2
Технические требования	2
Комплектация	3
Требования безопасности	3
Функциональные элементы электроприбора	5
Подготовка к работе	6
Порядок работы	6
Техническое обслуживание	10
Правила хранения	11
Технология Quality Motion	11
Срок службы	11
Возможные неисправности и методы их устранения	12
Гарантии изготовителя	12

Общие указания

Мясорубка Rauberg RMG-031QM – незаменимый прибор для приготовления разнообразных блюд.

В зависимости от комплектации, мясорубка имеет в комплекте насадки для измельчения не только мяса, но и овощей и фруктов. Диски мелкой, средней и крупной нарезки, а также дополнительные насадки для приготовления сосисок и «кеббе» позволят выбрать необходимую степень измельчения мяса. Насадка-шинковка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения овощей и фруктов. Крупная и мелкая терки предназначены для измельчения сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п. Терка для шинкования предназначена для нарезки овощей ломтиками. Насадка-соковыжималка подходит для приготовления томатной пасты, соусов (аджика), сока и напитков с мякотью из киви, ягод и арбуза.

Данный прибор соответствует требованиям:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №768; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №879

Храните руководство по эксплуатации в течение всего срока службы изделия.

Приобретенное вами изделие может иметь некоторые отличия от настоящего руководства, не влияющие на его эксплуатацию.

Технические требования

Номинальное напряжение - 220-240 В

Номинальная частота - 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность - 500 Вт

Максимальная мощность - 1200 Вт

Комплектация

1. Мясорубка электрическая - 1 шт.
2. Толкатель - 1 шт.
3. Загрузочный лоток - 1 шт.
4. Загрузочная горловина - 1 шт.
5. Диск для мелкой нарезки - 1 шт.
6. Диск для средней нарезки - 1 шт.
7. Диск для крупной нарезки - 1 шт.
8. Шнек - 1 шт.
9. Нож - 1 шт.
10. Фиксирующее кольцо - 1 шт.
11. Насадка для изготовления сосисок - 1 шт.
12. Насадка для изготовления «кеббе» - 1 шт.
13. Насадка-шинковка с крупной теркой, мелкой теркой, теркой для шинкования (Опционально) - 1 шт.
14. Насадка-соковыжималка (пластиковый шнек, фильтр, конус, воронка) (Опционально) - 1 шт.
15. Руководство по эксплуатации - 1 шт.

Требования безопасности

Безопасная и стабильная работа изделия гарантируется только при соблюдении следующих условий:

1. Запрещается погружать в воду и другие жидкости корпус изделия или его отдельные части.
2. Перед подключением изделия к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям, указанным в настоящем руководстве по эксплуатации.
3. Подключайте изделие к сети только после того, как Вы убедитесь, что выключатель находится в положении Выкл.
4. При отключении изделия от сети следует держаться за вилку, а не за шнур питания.
5. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором. Не следует позволять детям контактировать с изделием, даже если он выключен и отключен от сети. Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим изделием.
6. Не используйте изделие для любых иных целей, кроме указанных в данном руководстве по эксплуатации. Эксплуатация, обслуживание и хранение изделия должны осуществляться строго в соответствии с данным руководством по эксплуатации.
7. Не используйте изделие, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.

8. Всегда отключайте прибор от сети питания, если он оставлен без присмотра и перед сборкой, разборкой или чисткой. Также изделие нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.

9. Необходимо следить за целостностью шнура питания и изделия. Запрещается использовать изделие при наличии повреждений.

10. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.

11. Неправильное обращение с изделием может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

12. Не прикасайтесь во время работы с изделием к заземленным предметам (например, трубопроводам, радиаторам отопления, газовым плитам, холодильнику)

13. Держите шнур питания вдали от источника нагрева, масла и острых предметов.

14. Использование принадлежностей, не поставляемых в комплекте с изделием, может быть небезопасным и привести к поломке изделия.

15. Следите, чтобы в горловину прибора не попадало ничего кроме заготовленных продуктов.

16. Запрещается использование посторонних предметов для проталкивания продуктов в загрузочную горловину. Используйте толкатель, идущий в комплекте. Никогда не пытайтесь протолкнуть продукты руками!

17. Перед включением убедитесь, что прибор установлен на ровную, устойчивую поверхность.

18. Перед включением электроприбора убедитесь, что горловина установлена правильно и надёжно зафиксирована. Также убедитесь, что внутренние части горловины (шнек, нож, диск) установлены правильно. Фиксирующее кольцо должно быть плотно затянуто.

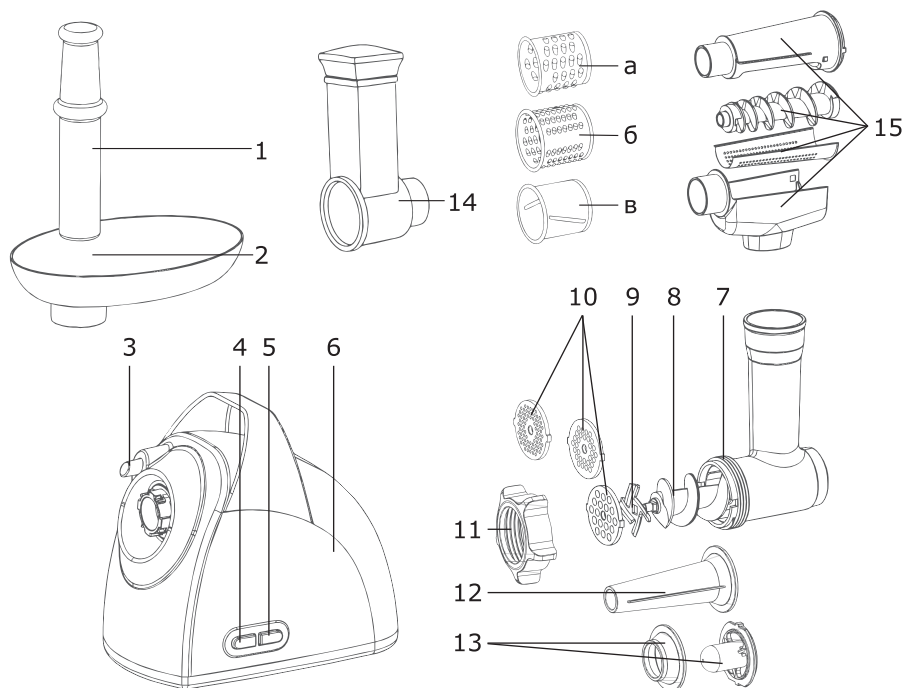
19. Избегайте использования одежды, которая может привести к нежелательным последствиям и осложнить работу прибора.

ВНИМАНИЕ! Изделие предназначено только для бытового использования.

ВНИМАНИЕ! Запрещается пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять прибор людям в таком состоянии или в таких условиях!

ВНИМАНИЕ! Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

Функциональные элементы электроприбора



1. Толкатель
2. Загрузочный лоток
3. Кнопка фиксатора горловины
4. Кнопка включения/выключения (ON/OFF)
5. Кнопка функции «Реверс» (REV)
6. Корпус прибора
7. Загрузочная горловина
8. Шнек
9. Нож
10. Диски для мелкой, средней и крупной нарезки
11. Фиксирующее кольцо
12. Насадка для изготовления сосисок
13. Насадка для изготовления «кеббе»
14. Опционально. Насадка-шинковка:
а) крупная терка, б) мелкая терка, в) терка для шинкования.
15. Опционально. Насадка-соковыжималка
(пластиковый шнек, фильтр, конус, воронка)

Подготовка к работе

Внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Извлеките прибор из упаковки, удалив весь упаковочный материал (при наличии). Проверьте комплектацию и убедитесь в отсутствии механических повреждений. Протрите корпус сначала влажной салфеткой, а затем сухой тканью. Промойте диски, горловину, фиксирующее кольцо, нож, насадку-шинковку и насадку-соковыжималку в теплой воде с использованием мягкого моющего средства, соблюдая осторожность и дайте им высохнуть.

Порядок работы

Сборка

1. Удерживая кнопку фиксатора горловины, плотно вставьте горловину в гнездо для её установки (рис.1), затем поверните горловину против часовой стрелки, как указано на рис. 2, до фиксации. Отпустите кнопку фиксатора, убедитесь в надежной фиксации горловины.

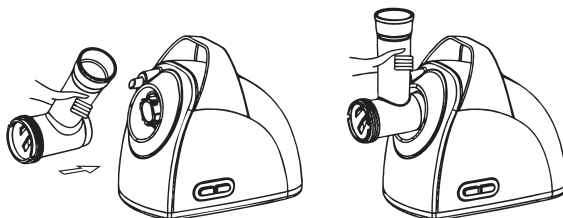


Рис.1

Рис.2

2. Поместите шнек в горловину узким концом вперёд и слегка проверните его пока он не войдет в тесный контакт с приводом электродвигателя (рис. 3).
3. Поместите нож на шнек плоской стороной в направлении, противоположном от шнека, как указано на рис. 4.

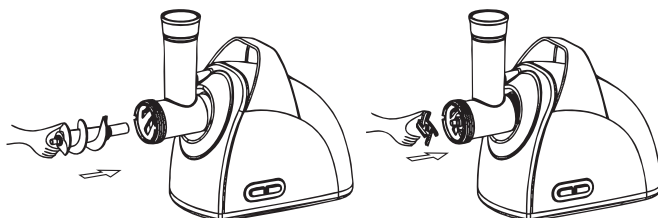


Рис.3

Рис.4

Если нож будет установлен неверно, продукты будут обрабатываться некорректно, что может повлечь за собой выход прибора из строя или другие нежелательные последствия.

4. Поместите необходимый диск в горловину с учетом совпадения пазов на диске и горловине (рис. 5).

5. Зафиксируйте конструкцию с помощью фиксирующего кольца, завернув его по часовой стрелке, как указано на рис. 6. Не затягивайте кольцо слишком туго.

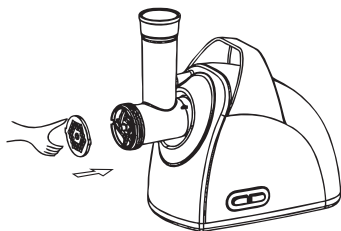


Рис.5

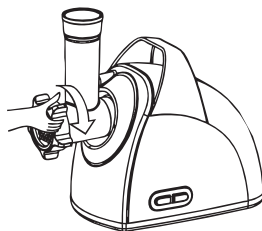


Рис.6

6. Поместите лоток на горловину и зафиксируйте, слегка надавив на него.

7. Установите прибор на прочную, устойчивую поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для свободной циркуляции воздуха и охлаждения двигателя не перекрывайте вентиляционные отверстия.

Прибор готов к работе.

ВНИМАНИЕ! Прибор предназначен только для бытового использования.

Приготовление фарша

Нарежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину. Удалите кости и пленку.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО!

Поместите мясо на лоток. Протолкните мясо по горловине сверху вниз при помощи толкателя, слегка надавив на него.

Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF). Используйте толкатель, постепенно подавая мясо в лоток (рис. 7). После окончания работы выключите прибор и отключите его от сети.

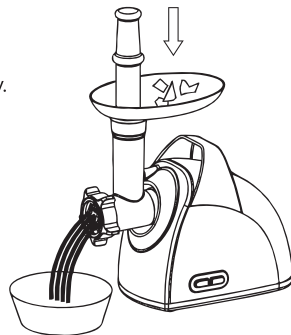


Рис.7

ВНИМАНИЕ! Во время работы используйте только толкатель, входящий в комплект. Запрещается использование посторонних предметов для проталкивания продуктов в загрузочную горловину.

Приготовление кеббе

Кеббе – это традиционное ближневосточное блюдо. Как правило, оно готовится из баранины и пшеничной муки, которые перекручивают в однородный фарш. Из приготовленного фарша делают полые трубочки, начинают их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.

ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут. После 10 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему остыть до комнатной температуры (не менее 30 минут), после чего можно продолжить работу.

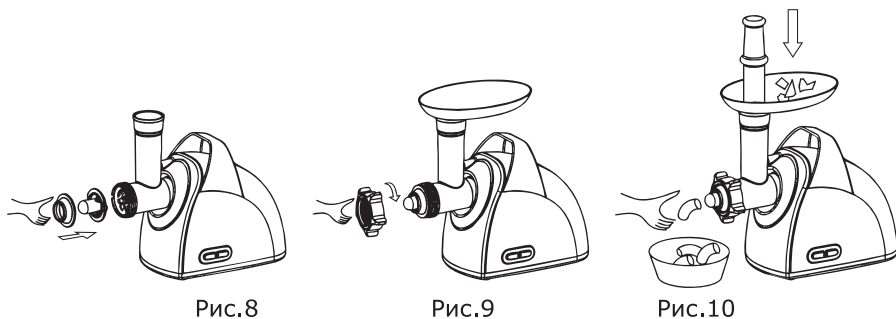


Рис.8

Рис.9

Рис.10

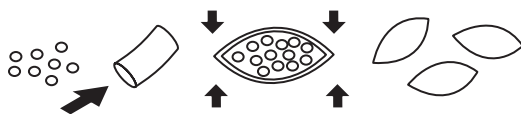


Рис.11

Приготовление сосисок

1. Установите соответствующую насадку, как указано на рисунке 12.
2. Зафиксируйте конструкцию с помощью фиксирующего кольца. Не затягивайте кольцо слишком туго.
3. Подержите оболочку для изготовления сосисок в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления сосисок.
4. Поместите мясо в лоток и, используя толкатель, наполните оболочку.

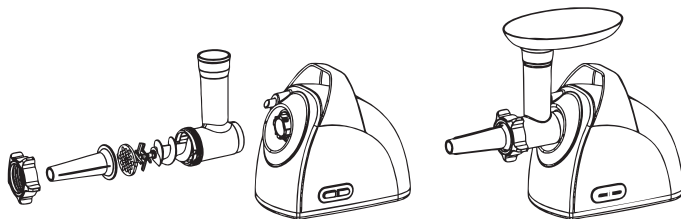


Рис.12

Использование насадки-шинковки (Опционально.)

1. Соберите насадку-шинковку и установите ее как показано на рисунке 13.
2. Выберите необходимый вид насадки и установите ее в барабан насадки-шинковки.
3. Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.
4. Подключите мясорубку к электросети и включите её.

5. Для проталкивания продуктов используйте только толкатель. Никогда не проталкивайте продукты руками.



Рис.13

Использование насадки-соковыжималки (Опционально.)

1. Установите горловину с металлическим шнеком на мясорубку.
2. Установите металлический фильтр в пластиковый конус. Вставьте пластиковый шнек на штырь металлического шнека.
3. Установите конус с фильтром на мясорубку так, чтобы пазы на горловине совпали с выступами на конусе.
4. Установите фиксирующее кольцо и затяните его (Рис.14).
5. Наденьте пластиковую воронку на пластиковый конус до щелчка. (рис.15)
6. Установите чашу необходимого размера под пластиковой воронкой для сбора сока, а под выходным отверстием воронки установите чашу необходимой высоты для сбора жмыха.
7. Подготовьте продукты, нарезав кусочками так, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину. Включите мясорубку, нажав на кнопку выключателя.
8. Используя толкатель, постепенно загружайте продукты для переработки в горловину (Рис.16).

ВНИМАНИЕ! Насадку-соковыжималку можно использовать для обработки мягких фруктов, ягод и овощей, предварительно очищенных от твердой кожуры и крупных косточек. Запрещается использовать насадку-соковыжималку для обработки замороженных продуктов.

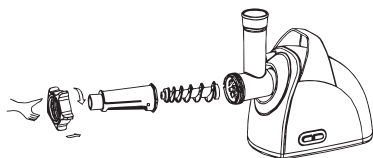


Рис.14

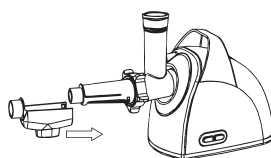


Рис.15

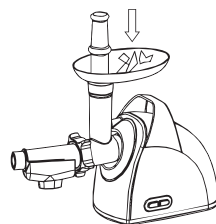


Рис.16

Использование функции реверс

Если мясорубка забилась, воспользуйтесь функцией «РЕВЕРС», нажав соответствующую кнопку на корпусе прибора. При этом шнек начнёт вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.

Если это не помогает, отключите мясорубку, выньте штекер из розетки и разберите мясорубку. Прочистите ее и соберите снова.

ВНИМАНИЕ! Нельзя включать функцию «РЕВЕРС» в ходе работы прибора. Необходимо выключить прибор, нажав кнопку включения и подождать некоторое время до полной остановки мясорубки. После этого Вы можете нажать кнопку «РЕВЕРС» (REV). В противном случае это может привести к повреждению прибора.

ВНИМАНИЕ! Режущие лезвия остро заточены! Во избежание травм, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.

Техническое обслуживание

Не применяйте абразивные и хлоросодержащие вещества или органические растворители. Во избежание выхода электродвигателя прибора из строя, никогда не погружайте корпус прибора в воду. Корпус следует протирать влажной тканью.

Чистка и уход

1. Выключите прибор и выньте штекер из розетки.
2. Выньте внутренние части загрузочной горловины.
3. Удерживая фиксатор, снимите горловину.
4. Удалите крупные остатки продуктов со всех внутренних деталей и горловины.

ВНИМАНИЕ! Режущие лезвия остро заточены! Во избежание травм, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.

5. Промойте горловину и все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с мягким моющим средством. Насадку-соковыжималку и насадку-шинковку необходимо мыть после каждого использования теплой водой с мягким моющим средством. Во избежание травм соблюдайте осторожность при чистке.

6. Чистые и просушенные нож и диски рекомендуется протирать тканью, пропитанной растительным маслом.

								
	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
 MAX 60°C		✓		✓				✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Правила хранения

Хранить изделие необходимо при температуре окружающей среды от 0°C до +40°C и относительной влажности воздуха не более 80% в месте, недоступном для детей и животных.

Во избежание повреждений перевозите изделие только в заводской упаковке. После транспортировки или хранения изделия при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:

- запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и /или нарушению его упаковки;
- необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации, изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими. Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

Утилизация

Неправильная утилизация изделия наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправное изделие, а также отработанные элементы питания вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации.



Адреса пунктов приема бытовых изделий, оборудования и отработанных элементов питания на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего населенного пункта.

Технология Quality Motion

Прогрессивная система Quality Motion позволяет обеспечивать максимальное качество переработки продуктов. В полной мере система Quality Motion позволяет получать продукты переработки с сохранением всех полезных свойств и микроэлементов.

Срок службы

Данное изделие при соблюдении всех требований, указанных в настоящем руководстве, должно прослужить не менее 3-х лет.

Изготовитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации изделия в рамках личных нужд и соблюдения правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы изделия может значительно превысить указанный в настоящем руководстве. Изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества изделия.

Возможные неисправности и методы их устранения

Если прибор вышел из строя, не следует пытаться отремонтировать его самостоятельно. Настоятельно рекомендуется обратиться в авторизованный сервисный центр.

Обращаем Ваше внимание, что данная модель оборудована системой защиты двигателя от перегрева. При перегреве двигателя питание прибора отключится автоматически. Если мясорубка внезапно прекратила функционировать, то выньте вилку из розетки. Нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF). Дайте прибору остыть в течение 1 часа. Вставьте вилку обратно в розетку. Снова включите прибор.

Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр если система отключения двигателя при перегреве будет срабатывать слишком часто.

Гарантии изготовителя

Обращаем Ваше внимание, что в течение гарантийного срока электроприбор будет принят на бесплатное сервисное обслуживание или ремонт при соблюдении следующих условий:

Гарантийные обязательства осуществляются при наличии правильно заполненного гарантийного талона с указанием в нем даты продажи, печати (штампа) торгующей организации, подписи продавца. При отсутствии у Вас правильно заполненного гарантийного талона мы будем вынуждены отклонить Ваши претензии по качеству данного изделия. Во избежание недоразумений убедительно просим Вас перед началом работы с изделием внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации. Обращаем Ваше внимание на исключительно бытовое назначение изделия. Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия на дому у владельца.

Правовой основой настоящих гарантийных условий является действующее законодательство Российской Федерации, в частности, последняя редакция Федерального закона «О защите прав потребителей» и Гражданский кодекс Российской Федерации.

Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 12 месяцев. Этот срок исчисляется со дня продажи через розничную сеть.

Наши гарантийные обязательства распространяются только на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.

Гарантийные обязательства не распространяются на:

1. Неисправности изделия, возникшие в результате:
- несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
 - механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
 - применения изделия не по назначению;
 - неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды, не соответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;

- использования принадлежностей, расходных материалов и запчастей, не предусмотренных технологической конструкцией данной модели, не рекомендованных или не одобренных производителем.
- 2. На изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации неуполномоченными на то лицами.
- 3. На неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как:
 - наличие ржавчины на металлических элементах изделия;
 - обрывы и надрезы шнура питания;
 - сколы, царапины, сильные потертости корпуса, пластиковых частей изделия и др.
- 4. Неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия, повлекшей выход из строя электродвигателя или других узлов и деталей.
- 5. Изделия без читаемого серийного номера.
- 6. Расходные материалы (ножи, решетки), сменные детали, узлы, подлежащие периодической замене, а также аксессуары и комплектующие, поставляемые в комплекте с электроприбором.
- 7. К безусловным признакам перегрузки относятся:
 - деформация или оплавление деталей и узлов изделия;
 - износ рабочих шестеренок редуктора;
 - излом соединения мясорубки;
 - поломка соединения шнека;
 - потемнение или обугливание изоляции проводов.

Обращаем Ваше внимание, что доставка изделия в сервисный центр и из него осуществляется конечным потребителем (владельцем) или за его счет. Техническое освидетельствование прибора на предмет установления гарантийного случая производится только в авторизованном сервисном центре.

Список сервисных центров можно узнать у продавца или по адресу: rauberg.ru/service

Срок службы прибора составляет 3 года.

ВНИМАНИЕ! При покупке изделия требуйте проверки комплектности и исправности, а так же правильного заполнения гарантийного талона.

Импортер: ООО "ТВЕРИОН"

**Адрес: 199106, Санкт-Петербург г, Карташихина ул, дом № 12, литера А, квартира 5
Телефон: 88002229061**

**Изготовитель: Фошань Алтрэ Илектрикэл Эплэйэнсиз Кампэни Лимитид Адрес: №6, Роуд 11, Сайэнс & Тэкнолоджи Индастриэл Парк, Синтань Таун, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай
Сделано в КНР**

Дата изготовления указана на серийном номере. В соответствии со стандартом изготовителя серийный номер содержит - номер заказа/месяц год изготовления/порядковый номер изделия.

