

REDMOND

Мясорубка

RMG-1203-8



РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике компании **REDMOND**.

REDMOND – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.



Чайник
РК-М104



Чайник
РК-М107



Чайник
РК-М112



Чайник
РК-М113



Чайник
РК-М114



Чайник
РК-М115



Чайник
РК-116



Чайник
РК-117



Чайник
РК-М118



Чайник
РК-М119



Чайник
РК-М120D



Термос
РTP-М801



Бутербродница
RSM-1403



Тостер
RT-M401



Кофеварка
RCM-1501



Кофеварка
RCM-1502



Кофеварка
RCM-1503



Кофеварка
RCM-1504



Кофемолка
RCG-1601



Кофемолка
RCG-M1602



Соковыжималка
RJ-M901



Соковыжималка
RJ-M904



Соковыжималка
RJ-M905



Соковыжималка
RJ-M906



Блендер
RB-P1301



Блендер
RHB-2905



Процессор
RFP-3901



Процессор
RFP-3903



Блендер
RHB-2907



Блендер
RHB-2908



Мясорубка
RMG-1201



Мясорубка
RMG-1203



Мясорубка
RMG-1203-8



Пароварка
RST-M1101



Пароварка
RST-1103



Пароварка
RST-M1104



Мультиварка
RMC-M4502



Мультиварка
RMC-4503



Хлебопечь
RBM-1901



Хлебопечь
RBM-M1902



Микроволновая печь
RM-M1002



Микроволновая печь
RM-M1003



Микроволновая печь
RM-M1006



Микроволновая печь
RM-M1007



Пылесос
RV-303



Пылесос
RV-307



Пылесос
RV-308



Пылесос
RV-309

Fashion style



Фен
RF-506



Фен
RF-507



Фен
RF-508



Фен
RF-509

Professional series



Выпрямитель
RCI-2304



Выпрямитель
RCI-2305



Выпрямитель
RCI-2306



Мультистайлер
RMS-4301



Фен
RF-502



Фен
RF-503



Фен
RF-504



Фен
RF-505



Весы
RS-707



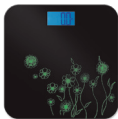
Весы
RS-710



Весы
RS-717



Весы
RS-715



Весы
RS-716



Весы
RS-713



Весы
RS-719



Весы
RS-M718



Весы
RS-M720



Утюг
RI-C205



Утюг
RI-C206



Утюг
RI-A207



Утюг
RI-C208



Утюг
RI-C209



Утюг
RI-C210



Утюг
RI-C211



Утюг
RI-A212



Увлажнитель воздуха
RHF-3301



Увлажнитель воздуха
RHF-3302



Увлажнитель воздуха
RHF-3303



Увлажнитель воздуха
RHF-3304



Увлажнитель воздуха
RHF-3305



Маникюрный набор
RNC-4901



Очиститель воздуха
RAC-3702



Пароочиститель
RSC-2010

CHROME IN BLACK



Соковыжималка
PJ-903



Измельчитель
RCR-3801



Блендер
RHB-2904



Блендер
RHB-M2904



Миксер
RHM-2101



Весы
RS-714



Весы
RS-M711



Бутербродница
RSM-M1402

REDMOND

Мясорубка
RMG-1203-8

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



REDMOND уделяет особое внимание здоровому образу жизни. Заботясь о здоровье покупателей компания создает **Ecology Series** - сочетание высочайшего качества, абсолютной безопасности всех материалов и современного дизайна.

Мясорубка **REDMOND** с тихим и надежным DC электродвигателем обладает феноменальной мощностью 3000 Вт., благодаря чему она с легкостью справится с любым мясом.

Большое количество разнообразных насадок, которые входят в стандартное оснащение мясорубки порадует даже самых требовательных гурманов.

Диски из нержавеющей стали для измельчения и рубки с отверстиями различного диаметра обеспечат гарантированный результат при приготовлении всех видов фарша.

Насадки для приготовления вкусных и полезных домашних мясных изделий качественно разнообразят Ваш рацион.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	16
Комплектация.....	17
Устройство модели.....	22
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	25
Меры безопасности.....	25
Перед первым включением.....	27
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ.....	28
Сборка мясорубки для получения фарша.....	30
Сборка мясорубки для приготовления колбасок.....	31
Сборка мясорубки для приготовления «Кеббе».....	32
Сборка мясорубки для терки и шинковки.....	33
Сборка мясорубки для получения сока.....	33
Использование мясорубки для получения фарша.....	34
Использование мясорубки для приготовления колбасок.....	36
Использование мясорубки для приготовления «Кеббе».....	37
Использование мясорубки для терки и шинковки.....	38
Использование мясорубки для получения сока.....	39
III. ОЧИСТКА И УХОД.....	40
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	43
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	45






ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMG-1203-8
Напряжение	220 В. 50/60 Гц
Макс. мощность	3000 Вт
Номинальная мощность	500 Вт
Производительность	1.5 кг/минуту
Кол-во скоростей работы	1
Функция реверс	+
Защита от перегрева	+
Насадки для измельчения овощей	+
Насадка для отжима сока	+
Насадки для приготовления колбасок	+
Насадки «Кеббе»	+
Диски разного диаметра для всех видов фарша (8; 4.8; 3мм)	+

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.


КОМПЛЕКТАЦИЯ

14№	Наименование	Схематическое изображение	Кол-во
1	Мясорубка		1
2	Режущий блок		1
3	Шнек		1
4	Фиксирующее кольцо		1

5	Нож		1
6	Перфорированный диск с крупными отверстиями: 8 мм		1
7	Перфорированный диск с отверстиями средней величины: 4.8мм		1
8	Перфорированный диск с отверстиями малой величины: 3 мм		1
9	Разборный толкатель с отсеком для хранения насадок		1
10	Металлический загрузочный поддон		1
11	Блок для терки и шинковки		1

12	Толкатель для терки и шинковки		1
13	Сепаратор		1
14	Конусная насадка «Кеббе»		1
15	Формирующая насадка «Кеббе»		1
16	Крупная терка		1
17	Терка-шинковка		1

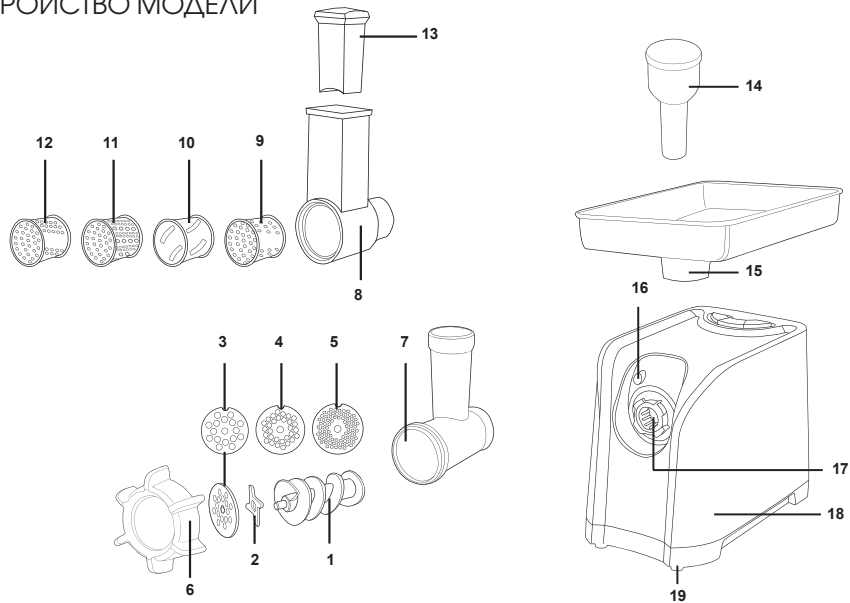
18	Мелкая терка		1
19	Терка для протирания		1
20	Блок для отжима сока		1
21	Шнек для соковыжималки		1
22	Фильтр для соковыжималки		1
23	Фиксирующее кольцо для соковыжималки		1

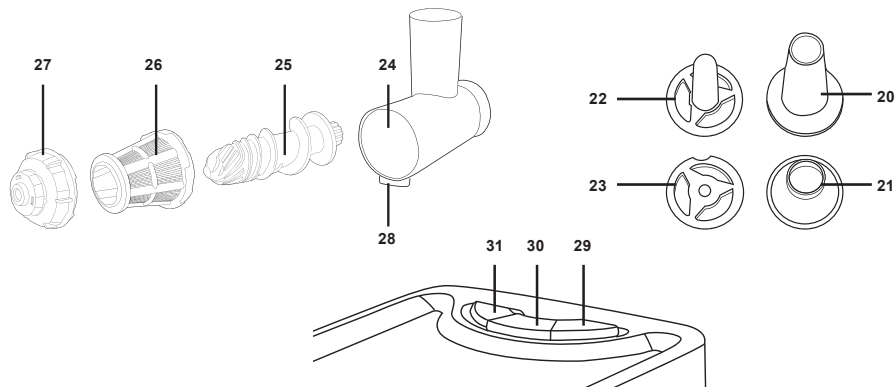
24	Насадка для изготовления колбасок		1
----	-----------------------------------	---	---

Руководство по эксплуатации - 1 шт.

Сервисная книжка - 1 шт.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ





- | | |
|---|--|
| 1. Шнек | 8. Блок для терок и шинковок |
| 2. Нож из высококачественной стали | 9. Крупная терка |
| 3. Перфорированный диск с крупными отверстиями 8 мм | 10. Терка шинковка |
| 4. Перфорированный диск с отверстиями средней величины 4.8 мм | 11. Терка для протирания |
| 5. Перфорированный диск с отверстиями малой величины 3 мм | 12. Мелкая терка |
| 6. Фиксирующее кольцо | 13. Толкатель для терок и шинковок |
| 7. Режущий блок | 14. Разборный толкатель |
| | 15. Металлический загрузочный поддон |
| | 16. Кнопка для отсоединения насадок |
| | 17. Соединение ведущего вала со шнеком |

REDMOND

18. Корпус мясорубки
19. Прорезиненные ножи
20. Насадка для приготовления домашних колбасок и сосисок
21. Конусная насадка «Кеббе»
22. Формирующая насадка «Кеббе»
23. Сепаратор
24. Блок для отжима сока
25. Шнек для соковыжималки
26. Фильтр для соковыжималки
27. Фиксирующее кольцо для соковыжималки
28. Отверстие выхода готового сока
29. Кнопка Включения / Выключения
30. Кнопка «Реверс»
31. Индикатор работы

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

При эксплуатации прибора следуйте приведенным ниже инструкциям.

При правильном использовании он прослужит вам долгие годы.

- Прибор предназначен только для эксплуатации в бытовых условиях. **Прибор не предназначен для промышленного использования.**
- Используйте прибор по назначению. **Использование прибора в целях, отличающихся от выше указанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.**
- Устанавливайте прибор только на ровную сухую поверхность.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке прибора.**
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. **Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.**
- В целях безопасности при подключении к сети прибор должен быть заземлен. Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам. **В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**
- **ВНИМАНИЕ! НЕ КАСАЙТЕСЬ ВРАЩАЮЩИХСЯ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА ВО ВРЕМЯ ЕГО РАБОТЫ.** Будьте осторожны в обращении с ножом и насадками, т.к. они имеют острые края.

■ Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур питания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. **Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.**

■ Не протягивайте шнур питания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. **Повреждение шнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**

■ Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку в воду или другие жидкости. Запрещена эксплуатация прибора в сырых помещениях и на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги и посторонних предметов в корпус прибора. **Попадание воды в корпус прибора может привести к серьезным повреждениям.**

■ Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от сети, и вращение насадок полностью остановлено. Для очистки прибора используйте не абразивные моющие средства.

■ Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и не ста-

нут понятны инструкции по безопасной эксплуатации. **Не оставляйте детей рядом с прибором во время его работы. Не оставляйте прибор включенным в розетку без присмотра.**

■ Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в конструкцию прибора. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

**ВНИМАНИЕ!**

Запрещено использование прибора при любых неисправностях. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

Время непрерывной работы не должно превышать 15 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 10 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ! Сохраните это руководство по эксплуатации для дальнейшего использования

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, в т.ч. рекламные наклейки. Полностью размотайте сетевой шнур.
2. Протрите влажной тканью корпус мясорубки, вытрите насухо, дайте прибору высохнуть.

ВНИМАНИЕ! Запрещено погружать в воду моторную часть мясорубки.

3. Вымойте деталь мясорубки тёплой мыльной водой, дайте высохнуть. **Будьте осторожны в обращении с ножом!**

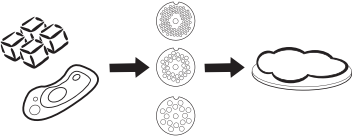
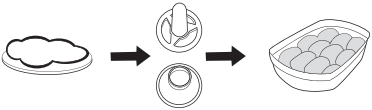
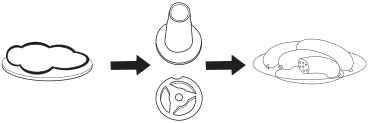
**ВНИМАНИЕ!**

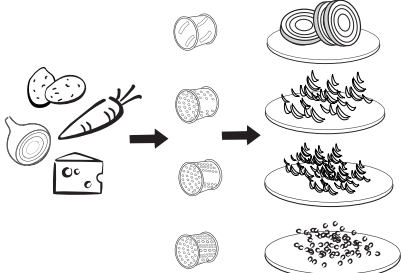
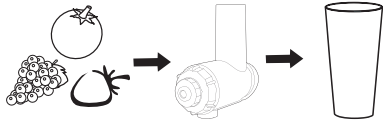
Не допускайте попадания в мясорубку костей, хрящей и других твердых предметов. Обработывайте только полностью размороженное мясо, отделенное от костей и сухожилий. Нарезайте мясо кусками размером 20 x 20 x 40 мм, так чтобы они свободно проходили через отверстие режущего блока.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

Использование универсальной мясорубки

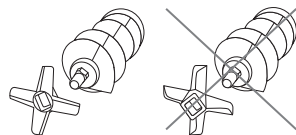
Универсальная мясорубка REDMOND представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи.

Получение фарша	
Приготовление колбасок кеббе	
Приготовление колбасок	

<p>Терки и шинковки для овощей и фруктов</p>	 <p>The diagram illustrates the use of graters and slicers. On the left, there are illustrations of various vegetables and fruits: a potato, a carrot, an onion, and a slice of cheese. An arrow points to a vertical stack of four different grater and slicer attachments. A second arrow points to four plates showing the results: sliced potatoes, shredded carrots, shredded onions, and grated cheese.</p>
<p>Соковыжималка для отжима сока из ягод, винограда, помидоров и других не твердых продуктов</p>	 <p>The diagram illustrates the use of a juicer. On the left, there are illustrations of soft fruits and vegetables: a bunch of grapes, a tomato, and a cucumber. An arrow points to a manual juicer. A second arrow points to a tall glass filled with juice.</p>

Сборка мясорубки для получения фарша

1. Вставьте шнек в режущий блок.
2. Аккуратно установите нож на шнек, как показано на схеме.
3. Установите необходимый Вам перфорированный диск на шнек с ножом.
4. Вращательным движением (по часовой стрелке) зажмите собранный режущий блок фиксирующим кольцом. Не прикладывайте чрезмерного усилия.
5. Вставьте режущий блок вращательным движением (против часовой стрелки) в мясорубку до характерного щелчка.
6. Зафиксируйте металлический загрузочный поддон на собранном режущем блоке.
7. Установите толкатель в отверстие металлического поддона.



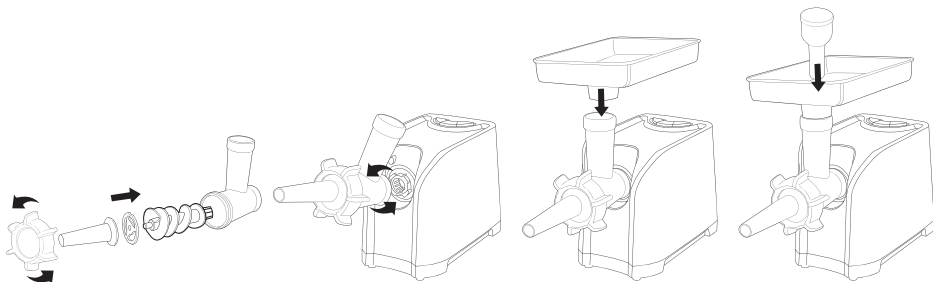
Правильно

Неправильно



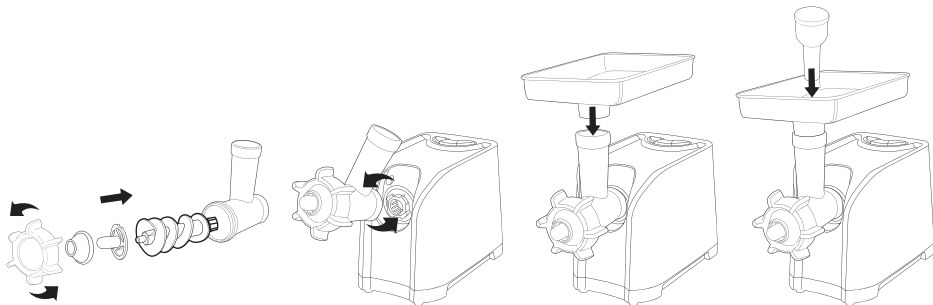
Сборка мясорубки для приготовления колбасок

1. Вставьте шнек в режущий блок.
2. Установите сепаратор на шнек.
3. Установите насадку для изготовления колбасок на сепаратор.
4. Установите фиксирующее кольцо на насадку для изготовления колбасок.
5. Вращательным движением (по часовой стрелке) зажмите собранный блок. Не прикладывайте чрезмерного усилия.
6. Вставьте собранный режущий блок вращательным движением (против часовой стрелки) в мясорубку до характерного щелчка.
7. Зафиксируйте металлический загрузочный поддон на собранном режущем блоке.
8. Установите толкатель в отверстие металлического поддона.



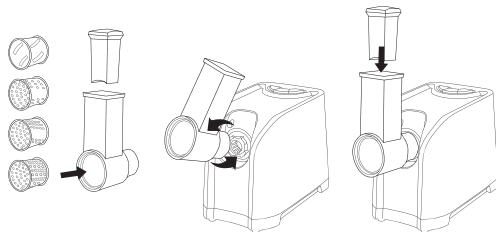
Сборка мясорубки для приготовления «Кеббе»

1. Вставьте шнек в режущий блок.
2. Установите формирующую насадку «Кеббе» на шнек.
3. Установите конусную насадку «Кеббе» на формирующую насадку «Кеббе».
4. Установите фиксирующее кольцо на конусную насадку.
5. Вращательным движением (по часовой стрелке) зажмите собранный блок. Не прикладывайте чрезмерного усилия.
6. Вставьте собранный режущий блок вращательным движением (против часовой стрелки) в мясорубку до характерного щелчка.
7. Зафиксируйте металлический загрузочный поддон на собранном режущем блоке.
8. Установите толкатель в отверстие металлического поддона.



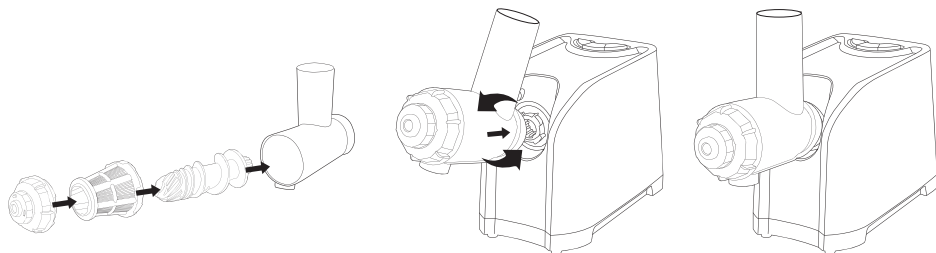
Сборка мясорубки для терки и шинковки

1. Установите необходимую терку в блок для терки и шинковки.
2. Вставьте блок для терки и шинковки вращательным движением (против часовой стрелки) в мясорубку до характерного щелчка.
3. Установите толкатель для терки и шинковки в отверстие режущего блока.



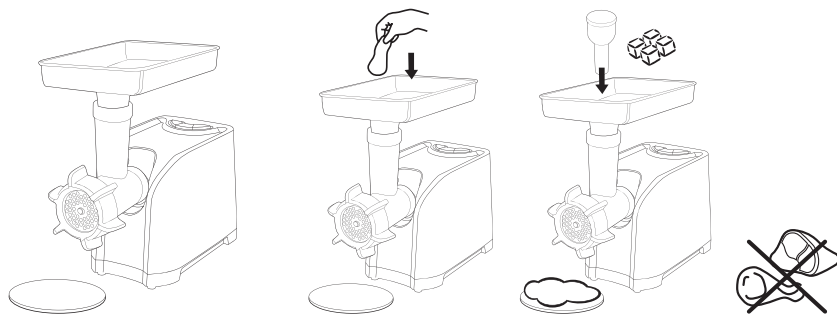
Сборка мясорубки для получения сока

1. Установите шнек для соковыжималки в блок для отжима сока.
 2. Установите фильтр для соковыжималки на шнек для соковыжималки.
 3. Установите фиксирующее кольцо для соковыжималки на фильтр для соковыжималки.
 4. Вращательным движением (по часовой стрелке) зажмите собранный блок.
- Не прикладывайте чрезмерного усилия.**
5. Вставьте собранный блок для отжима сока, вращательным движением (против часовой стрелки) в мясорубку до характерного щелчка.



Использование мясорубки для получения фарша

1. Убедитесь, что мясорубка полностью собрана согласно разделу «Сборка мясорубки для получения фарша».
 2. Уложите кусочки мяса в металлический загрузочный поддон. Поставьте тарелку под режущий блок так, чтобы фарш попадал прямо в нее.
 3. Подключите собранную мясорубку к сети.
 4. Включите мясорубку, нажав кнопку Включения / Выключения.
 5. Используя толкатель, проталкивайте кусочки мяса в отверстие металлического поддона.
 6. Готовый фарш используйте по вашему усмотрению.
- Для того, чтобы использовать функцию REVERSE, остановите вращение шнека, нажав на кнопку Включения/Выключения.



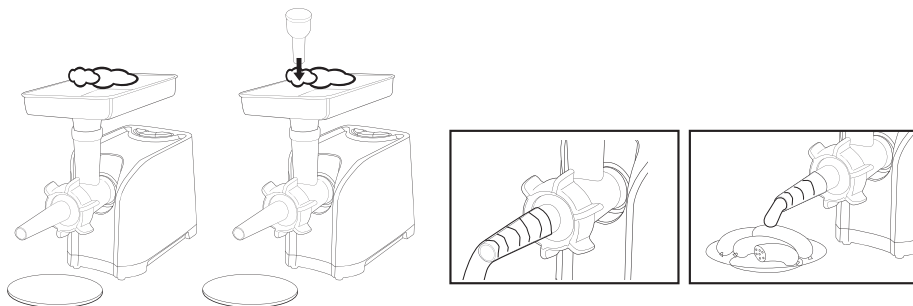
ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы не должно превышать 15 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 10 минут.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь перемалывать кости или различные шкурки, а также замороженное мясо или большие куски мяса – это значительно сократит срок службы мясорубки. Мясо необходимо нарезать кусочками, свободно проходящими через горловину режущего блока. Рекомендуемый размер кусочков 20 x 20 x 40 мм.

Использование мясорубки для приготовления колбасок

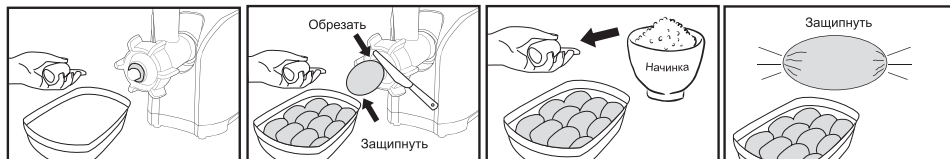
1. Убедитесь, что мясорубка полностью собрана согласно разделу «Сборка мясорубки для приготовления колбасок».
2. Замочите оболочку колбасы в теплой воде на 10 минут.
3. Выложите фарш в загрузочный поддон.
4. Поставьте тарелку под режущий блок так, чтобы продукт попадал прямо в нее.
5. Подключите собранную мясорубку к сети.
6. Включите мясорубку, нажав кнопку Включения / Выключения.
7. Присоедините влажную оболочку к горловине насадки для изготовления колбасок.
8. Используя толкатель, проталкивайте фарш в отверстие металлического поддона.
9. Готовую колбасу используйте по вашему усмотрению.

Совет! Если оболочка прилипает к горловине насадки, смочите ее водой.



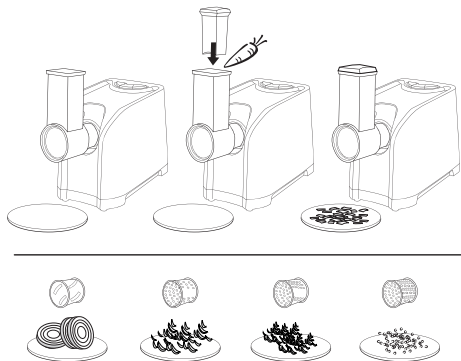
Использование мясорубки для приготовления «Кеббе»

1. Убедитесь, что мясорубка полностью собрана согласно разделу «Сборка мясорубки для приготовления колбасок кеббе».
2. Выложите фарш в загрузочный поддон.
3. Поставьте тарелку под режущий блок, так чтобы продукт попадал прямо в нее.
4. Подключите собранную мясорубку к сети.
5. Включите мясорубку, нажав кнопку Включения / Выключения.
6. Используя толкатель, проталкивайте фарш в отверстие металлического поддона.
7. Из отверстия конусной насадки "Кеббе" начнет формироваться полая колбаска.
8. Защипните ее с одного края, а со второго обрежьте ножом.
9. Полученную полую колбаску наполните начинкой на Ваш вкус.
10. Защипните после заполнения второй край и придайте нужную Вам форму руками.
11. Полученный продукт используйте по вашему усмотрению.



Использование мясорубки для терки и шинковки

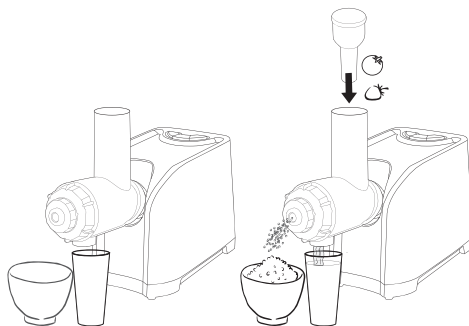
1. Убедитесь, что мясорубка полностью собрана согласно разделу «Сборка мясорубки для терки и шинковки».
2. Поставьте тарелку под режущий блок так, чтобы продукт попадал прямо в нее.
3. Подключите собранную мясорубку к сети.
4. Включите мясорубку, нажав кнопку Включения / Выключения.
5. Выложите продукт в отверстие блока для терки и шинковки.
6. Используя толкатель для терки и шинковки, проталкивайте продукт в режущий блок для терки и шинковки. **Не прикладывайте чрезмерного усилия.**



Использование мясорубки для получения сока

1. Убедитесь, что мясорубка полностью собрана согласно разделу «Сборка мясорубки для получения сока».
2. Поставьте тарелку под жмых так, чтобы продукт попадал прямо в нее.
3. Установите подходящую емкость для сока под отверстием для выхода сока.
4. Подключите собранную мясорубку в сеть.
5. Включите мясорубку, нажав кнопку Включения/Выключения
6. Положите продукт в горловину соковыжималки.
7. Используя толкатель, проталкивайте продукт в соковыжималку.

Не прикладывайте чрезмерного усилия.



ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять 5-10 минут.

СОВЕТ! Порежьте продукты на кусочки, чтобы они поместились в отверстие соковыжималки. Удалите жесткую, толстую кожуру, крупные косточки, сердцевину, черенки. Перед отжимом обработайте твердые или жесткие овощи и фрукты.





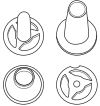

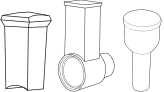
III. ОЧИСТКА И УХОД

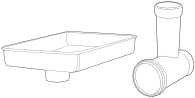

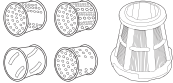
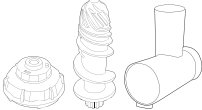
Советы и рекомендации

Очищайте все насадки и детали мясорубки сразу после ее использования.

1. Пропустите через мясорубку некоторое количество хлеба для удаления остатков мяса.
2. Выключите прибор и отключите его от электросети.
3. Уберите толкатель, снимите загрузочный поддон.
4. Отвинтите фиксирующее кольцо, извлеките перфорированный диск для фарша, нож и шнек.
5. Снимите режущий блок, нажав на кнопку для открывания и повернув режущий блок по часовой стрелке.
6. Очистите насадки и другие детали мясорубки мягкими неабразивными моющими средствами.
7. Смазывайте нож и перфорированные диски маслом, чтобы избежать появления ржавчины.
8. Не используйте посудомоечную машину для очистки металлических деталей мясорубки, т.к. моющие средства могут вызвать потемнение, окисление и образование ржавчины.
9. Максимальная температура при очистке неметаллических деталей в посудомоечной машине не должна превышать 60°C. (см. таблицу).

Виды очистки

			
	+	-	+
	+	+	+
	+	-	+
	+	+	+

	+	-	+
	-	-	+
	+	+	-
	+	+	+

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Нет напряжения.	Выключите прибор. Проверьте наличие напряжения в сети.
Прибор внезапно перестал работать.	Возможно, сработал плавкий предохранитель, предотвращающий перегрев прибора.	Отключите прибор от сети. Для замены предохранителя обратитесь в сервис-центр.
Во время работы прибора появился посторонний запах.	Прибор перегревается во время работы.	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями.
	На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие.	Это нормально, запах исчезнет со временем.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Мясо выглядит мятым.	Нож установлен не правильно.	Установите нож лезвием наружу.
	Затупились лезвия ножа.	Заточите нож мясорубки.
	Фиксирующее кольцо не закручено или плохо закручено.	Закрутите фиксирующее кольцо.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев, начиная с момента приобретения изделия.

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 и подписью продавца магазина на оригинальном гарантийном талоне.

Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, его элементы (фильтры, лампочки, керамические компоненты и т.д.)

Согласно п.2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.





Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.redmond-ig.com
www.redmond-rus.com
Made in P.R.C