

REDMOND

Мясорубка

RMG-1203



РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике компании **REDMOND**.

REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к потребностям покупателей. Надеемся, что вы и в дальнейшем будете выбирать изделия нашей компании.



REDMOND уделяет особое внимание здоровому образу жизни. Заботясь о здоровье покупателей, компания создает линию продуктов **Ecology Series**, сочетающих в себе высочайшее качество и безопасность материалов с современным дизайном.

Мясорубка **REDMOND RMG-1203** оснащена электродвигателем постоянного тока повышенной надежности с низким уровнем шума и легко справляется с любым мясом.

Дополнительные насадки, входящие в комплект, порадуют вас новыми возможностями. Это диски из нержавеющей стали с отверстиями различного диаметра для приготовления разных видов фарша, насадки для изготовления фаршированных (кеббе) и домашних колбасок.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	8
Комплектация.....	9
Устройство модели.....	10
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	12
Меры безопасности.....	12
Перед первым включением.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ.....	15
Общие сведения.....	15
Сборка мясорубки для получения фарша.....	16
Сборка прибора для изготовления колбасок.....	17
Сборка прибора для изготовления кеббе.....	18
Использование мясорубки для получения фарша.....	19
Использование функции реверса.....	20
Использование прибора для изготовления колбасок.....	21
Использование прибора для изготовления кеббе.....	23

III. ОЧИСТКА И УХОД.....	25
Разборка.....	25
Очистка.....	25
Хранение.....	27
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	28
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	31

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMG-1203
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс II
Максимальная мощность	3000 Вт
Номинальная мощность	500 Вт
Производительность	1,5 кг/мин
Кол-во скоростей	1
Функция реверса	+
Защита от перегрузки	+
Насадка для изготовления колбасок	+
Насадка для изготовления кеббе	+
Диски с различной перфорацией для разных видов фарша	+

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Моторный блок — 1 шт.

Шнек — 1 шт.

Адаптер шнека — 2 шт.

Нож — 1 шт.

Фиксирующее кольцо — 1 шт.

Перфорированные диски для фарша — 3 шт.

Толкатель с отсеком для хранения насадок — 1 шт.

Конусная насадка для кеббе — 1 шт.

Формирующая насадка для кеббе — 1 шт.

Насадка для колбасок — 1 шт.

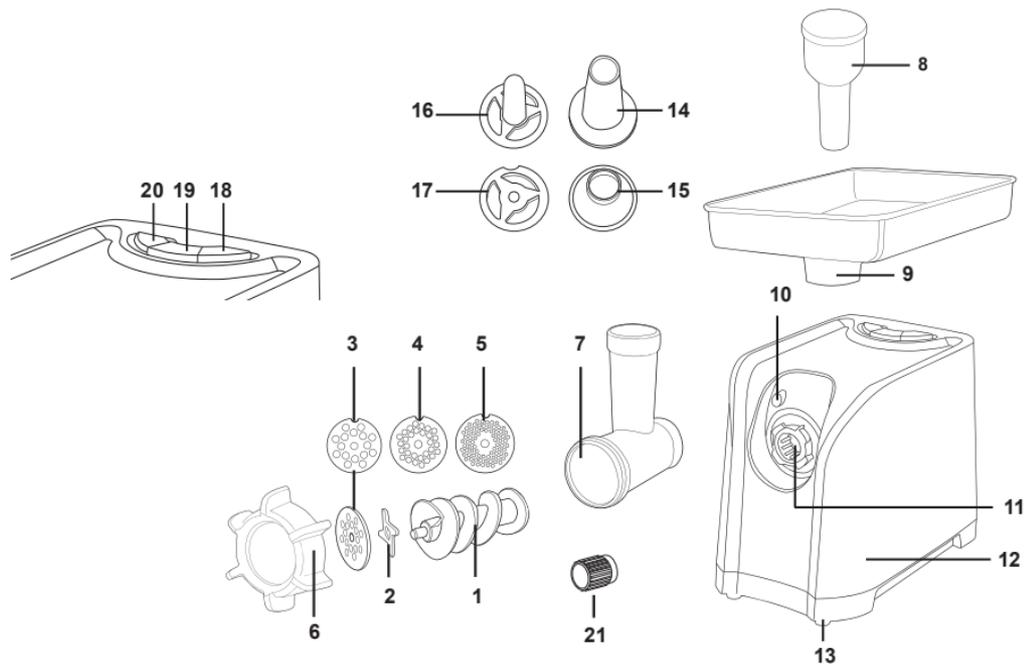
Пластиковый сепаратор — 1 шт.

Инструкция 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 постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ



1. Шнек
2. Нож
3. Перфорированный диск с отверстиями Ø 8 мм
4. Перфорированный диск с отверстиями Ø 4,8 мм
5. Перфорированный диск с отверстиями Ø 3 мм
6. Фиксирующее кольцо
7. Блок мясорубки
8. Разборный толкатель
9. Загрузочный лоток
10. Кнопка отсоединения насадок
11. Муфта приводного вала
12. Моторный блок
13. Прорезиненные ножки
14. Насадка для колбасок
15. Конусная насадка для кеббе
16. Формирующая насадка для кеббе
17. Сепаратор
18. Кнопка включения/выключения (**on/off**)
19. Кнопка включения реверса (**revers**)
20. Индикатор питания
21. Адаптер шнека

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в качестве справочника. Правильное использование прибора продлит срок его службы.

Меры безопасности

■ Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов 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 включением прибора в электрическую розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с питающим напряжением прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке прибора.

■ Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность подключаемого прибора. **Несоблюдение этого требования может привести к**

короткому замыканию и возгоранию кабеля.

■ Не протягивайте шнур электропитания вблизи источников тепла, газовых и электрических плит. Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами. Повреждение шнура может привести к неполадкам, не соответствующим условиям гарантии.

■ Выключайте прибор из розетки сухими руками, извлекая шнур электропитания за вилку, а не за провод. Не-

соблюдение этого требования может привести к повреждению провода и поражению электрическим током. Выключайте прибор после использования.

■ Запрещается эксплуатация прибора на открытом воздухе, где увеличивается риск попадания посторонних предметов и влаги в корпус. Это может привести к неполадкам, не соответствующим условиям гарантии.

■ Не используйте прибор с видимыми повреждениями на корпусе или шнуре электропитания, после падения или при возникновении неполадок в его работе. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

■ Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы тканью или другими материалами. Это затрудняет вентиляцию и может привести к поломке прибора.

■ **ВНИМАНИЕ! Не касайтесь вращающихся частей прибора!** Дождитесь, пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании.

■ При проталкивании загружаемых продуктов используйте толкатели, входящие в комплект мясорубки. Запрещается проталкивать продукты иными предметами или руками, это может

привести к поломке прибора и травмам.

■ Отключайте прибор от электросети после использования, а также перед очисткой или перемещением.

■ При очистке прибора строго придерживайтесь правил, указанных в разделе «Очистка и уход».

■ Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвеча-

ющим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также его заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

■ Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Все ремонтные работы должен выполнять авторизованный сервисный центр. Непрофессиональный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Внимание! Запрещено использование прибора при любых неисправностях. Про-

изводитель не несет ответственности за неполадки, возникшие вследствие несоблюдения требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

Перед первым включением

1. Осторожно извлеките изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки. Обязательно сохраните табличку с серийным номером на корпусе прибора. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

2. Протрите моторный блок влажной тканью. Промойте остальные части прибора, строго следуя указаниям раздела «Очистка и уход».

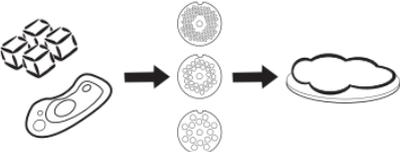
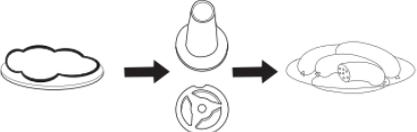
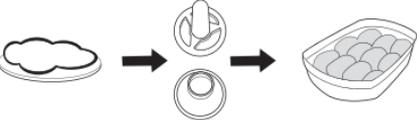
Будьте осторожны при очистке ножа!

3. Перед сборкой все части прибора должны полностью высохнуть при комнатной температуре.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

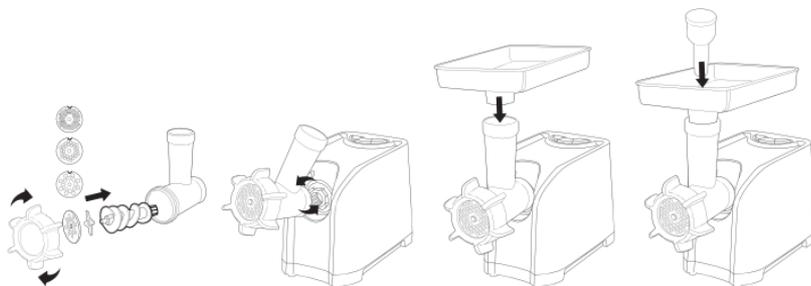
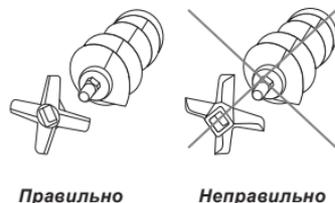
Общие сведения

Универсальная мясорубка **REDMOND** представляет собой многофункциональное устройство для обработки продуктов.

Получение фарша	
Изготовление колбасок	
Изготовление фаршированных колбасок (кеббе)	

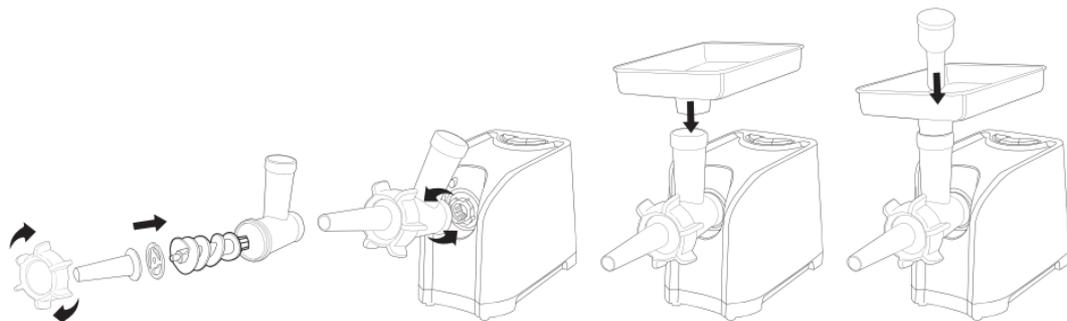
Сборка мясорубки для получения фарша

1. Вставьте шнек в блок мясорубки.
2. Аккуратно установите нож на шнек, как показано на схеме.
3. Установите один из перфорированных дисков на шнек с ножом.
4. Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки и заверните его по часовой стрелке до упора. Не прикладывайте чрезмерных усилий.
5. Поверните собранный блок по часовой стрелке на 45° и вставьте его ось в муфту приводного вала на моторном блоке. Поверните блок против часовой стрелки до щелчка.
6. Установите загрузочный лоток на блок мясорубки.
7. Установите толкатель в отверстие загрузочного лотка.



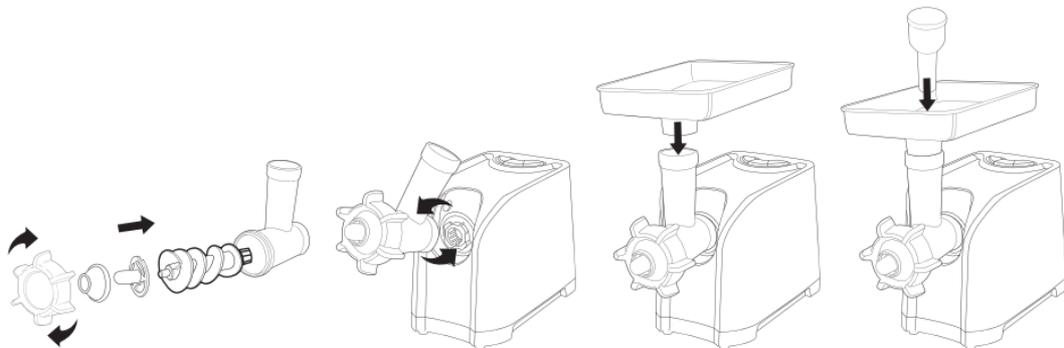
Сборка прибора для изготовления колбасок

1. Вставьте шнек в блок мясорубки.
2. Установите сепаратор на шнек.
3. Установите насадку для колбасок на сепаратор.
4. Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки поверх насадки и заверните его по часовой стрелке до упора. Не прикладывайте чрезмерных усилий.
5. Поверните собранный блок по часовой стрелке на 45° и вставьте его ось в муфту приводного вала на моторном блоке. Поверните блок против часовой стрелки до щелчка.
6. Установите загрузочный лоток на блок мясорубки.
7. Установите толкатель в отверстие загрузочного лотка.



Сборка прибора для изготовления кеббе

1. Вставьте шнек в блок мясорубки.
2. Установите формирующую насадку для кеббе на шнек.
3. Установите конусную насадку для кеббе на формирующую насадку для кеббе.
4. Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки поверх насадок и заверните его по часовой стрелке до упора. Не прикладывайте чрезмерных усилий.
5. Поверните собранный блок по часовой стрелке на 45° и вставьте его ось в муфту приводного вала на моторном блоке. Поверните блок против часовой стрелки до щелчка.
6. Установите загрузочный лоток на блок мясорубки.
7. Установите толкатель в отверстие загрузочного лотка.



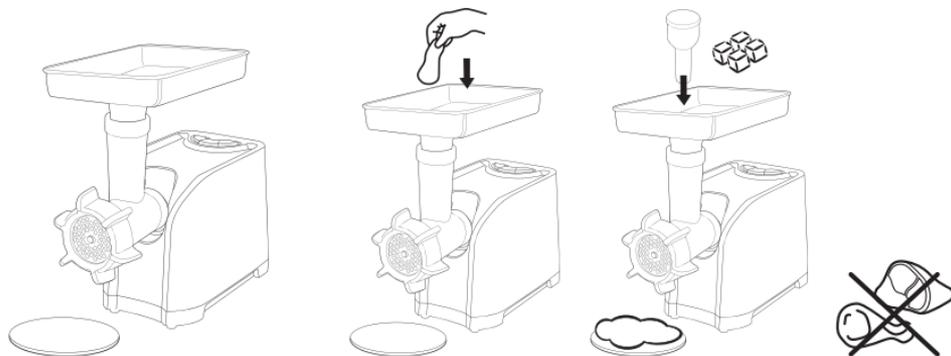
Использование мясорубки для получения фарша

1. Соберите прибор согласно разделу «Сборка мясорубки для получения фарша». Установите его на ровную твердую горизонтальную поверхность.
2. Уложите кусочки мяса в загрузочный лоток. Поставьте посуду для фарша под фиксирующее кольцо блока.

Не загружайте в мясорубку кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо. Это сокращает срок службы прибора и может привести к поломке.

Нарезайте мясо кусками размером 20×20×40 мм, чтобы они свободно проходили через отверстие загрузочного лотка.

3. Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор питания.



4. Включите прибор, нажав кнопку **on/off**.
5. Разборным толкателем проталкивайте кусочки мяса в отверстие загрузочного лотка.

ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.

6. Выключите прибор, нажав кнопку **on/off**, и отсоедините его от электросети.

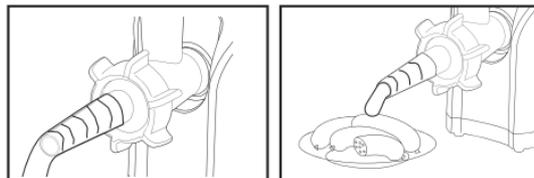
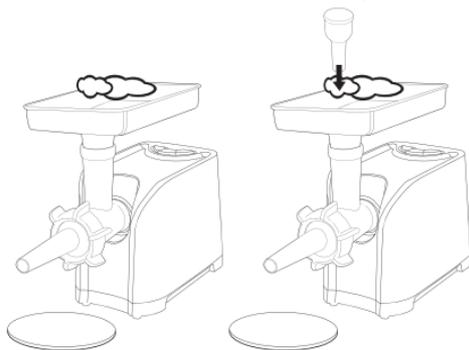
Использование функции реверса

Если мясорубка работает, остановите вращение шнека, нажав кнопку **on/off**. Затем нажмите и удерживайте кнопку **revers**. Шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая загруженные продукты в сторону загрузочного отверстия. Через 10-15 секунд отпустите кнопку **revers** и нажмите кнопку **on/off** для продолжения работы.

Используйте функцию реверса, если в блоке мясорубки скапливается жидкость.

Использование прибора для изготовления колбасок

1. Подготовьте фарш для колбасок.
2. Замочите оболочку колбасы в теплой воде на 10 минут.
3. Соберите прибор согласно разделу «Сборка прибора для изготовления колбасок». Установите его на ровную твердую горизонтальную поверхность.
4. Уложите фарш в загрузочный лоток. Поставьте плоскую посуду под горловину насадки для колбасок.
5. Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор питания.
6. Завяжите один конец влажной колбасной оболочки и наденьте ее на конус насадки. Узел должен находиться в 1-2 см от выходного отверстия насадки, чтобы фарш плотно заполнял оболочку.



7. Включите прибор, нажав кнопку **on/off**.
8. Разборным толкателем проталкивайте фарш в отверстие загрузочного лотка. Снимайте оболочку с насадки по мере ее наполнения фаршем. Часть оболочки оставьте пустой для формирования узла.

ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.

9. Когда оболочка заполнится фаршем, выключите мясорубку, нажав кнопку **on/off**. Снимите наполненную оболочку и завяжите узел на открытом конце.
10. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

СОВЕТ. Если оболочка прилипает к горловине насадки, смочите ее водой.

Использование прибора для изготовления кеббе

1. Подготовьте фарш для кеббе.
2. Соберите прибор согласно разделу «Сборка прибора для изготовления кеббе». Установите его на ровную твердую горизонтальную поверхность.
3. Уложите фарш в загрузочный лоток. Поставьте плоскую посуду под горловину насадки для кеббе.
4. Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор питания.
5. Включите прибор, нажав кнопку **on/off**.

ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.

6. Разборным толкателем проталкивайте фарш в отверстие загрузочного лотка. Из отверстия конусной насадки для кеббе появится полая колбаска. Защипните ее конец.



REDMOND

7. Выключите мясорубку, нажав кнопку **on/off**, когда колбаска достигнет желаемой длины. Обрежьте колбаску ножом возле самой насадки.
8. Наполните колбаску подготовленной начинкой, защитните ее открытый конец и придайте кеббе желаемую форму.
9. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

III. ОЧИСТКА И УХОД

Очищайте все насадки и детали мясорубки сразу после использования.

Внимание! Перед разборкой и очисткой выключите прибор, нажав кнопку *on/off*, и отключите его от электросети.

Разборка

Уберите толкатель, снимите загрузочный лоток. Нажмите кнопку отсоединения насадок, поверните блок мясорубки на 45° по часовой стрелке и отсоедините его от моторного блока.

Отверните против часовой стрелки фиксирующее кольцо на блоке мясорубки, извлеките из него съемные детали (пластиковые насадки, перфорированный диск, нож, шнек, адаптер шнека).

Очистка

Моторный блок протрите влажной тканью.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать моторный блок, вилку и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду.

Очищайте насадки и другие детали мясорубки мягкими неабразивными моющими средствами.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и растворители (бензин, ацетон и т. п.).

Не очищайте металлические детали прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение, окисление и образование ржавчины на их поверхности.

Максимальная температура при очистке неметаллических деталей в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.

Детали прибора должны полностью высохнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.

Виды очистки

			
	+	-	+

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

Хранение

Храните прибор в собранном виде в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и прямых солнечных лучей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не работает, индикатор питания не горит	Прибор не включен в электросеть	Включите прибор в исправную электрическую розетку
Двигатель остановился во время работы	Сработала защита от перегрузки	Выключите мясорубку, нажав кнопку on/off , и отсоедините ее от электросети. Очистите рабочий блок от продуктов. Нажмите черную кнопку на днище прибора, затем вновь включите прибор в электросеть и нажмите кнопку on/off . Если мясорубка по-прежнему не работает, 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
Электродвигатель работает, но шнек не вращается	Из-за перегрузки сломался адаптер шнека	Замените адаптер шнека, либо обратитесь в авторизованный сервис-центр

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года 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 инструкцией 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 (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители 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. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данной инструкцией и применимыми техническими стандартами.

REDMOND

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

EAC

© REDMOND. Все права защищены. 2015

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMG-1203-UM-5