

REDMOND

Мясорубка электрическая
RMG-1208



Руководство по эксплуатации



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND – это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция нашей компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

REDMOND уделяет особое внимание здоровому образу жизни. Заботясь о здоровье покупателей, компания создает линию продуктов, сочетающих в себе высочайшее качество и безопасность материалов с современным дизайном. Мясорубка REDMOND RMG-1208 оснащена электродвигателем с низким уровнем шума. Благодаря мощности до 1500 Вт она легко справляется с любым мясом.

Насадки, входящие в комплект, порадуют разнообразием возможностей самых требовательных поваров. Это диски из нержавеющей стали с отверстиями различного диаметра для приготовления всех видов фарша, насадки для кеббе и колбас.

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.multivarka.pro.

Страницы официального интернет-представительства REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане содержат самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (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

- 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, 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 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, – несоблюдение этого требования 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, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит. 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. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

STOP

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

- Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект.
- Запрещается эксплуатация прибора 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.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. При очистке строго следуйте правилам раздела «Уход за прибором».

STOP

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

- 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, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	8
Комплектация	8
Устройство мясорубки	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10
Система защиты от перегрузки.....	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ	11
Общие сведения.....	11
Изготовление фарша	11
Изготовление колбасок.....	12
Изготовление кеббе (фаршированных колбасок).....	13
Использование функции реверса	13
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
Разборка	14
Очистка	14
Хранение.....	15
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	16
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17

Технические характеристики

Модель.....	RMG-1208
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Номинальная мощность.....	800 Вт
Максимальная мощность.....	1500 Вт
Производительность.....	1,5 кг/мин
Количество скоростей работы.....	1
Функция реверса.....	есть
Защита от перегрузки.....	есть
Количество перфорированных дисков для приготовления различных видов фарша.....	3
Насадка для приготовления колбасок.....	есть
Насадка для приготовления кеббе.....	есть
Механический фиксатор блока мясорубки.....	есть
Длина электрошнура.....	1 м

Комплектация

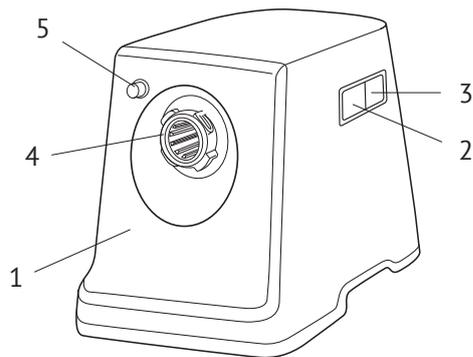
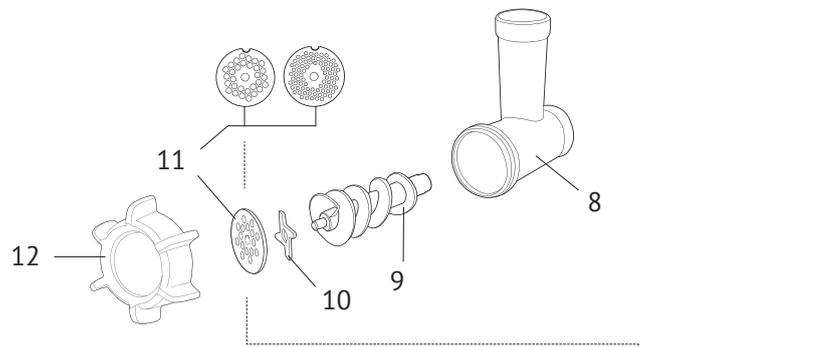
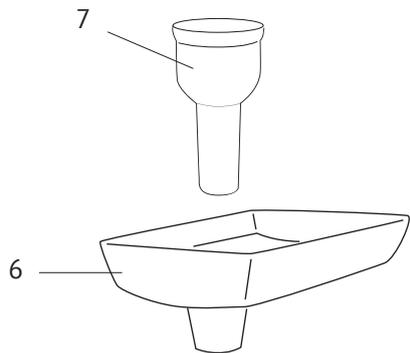
Моторный блок.....	1 шт.
Блок мясорубки.....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Перфорированные диски для фарша.....	3 шт.
Разборный толкатель.....	1 шт.
Основание насадки для кеббе.....	1 шт.
Формирующая насадка для кеббе.....	1 шт.
Основание насадки для колбасок.....	1 шт.
Формирующая насадка для колбасок.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.



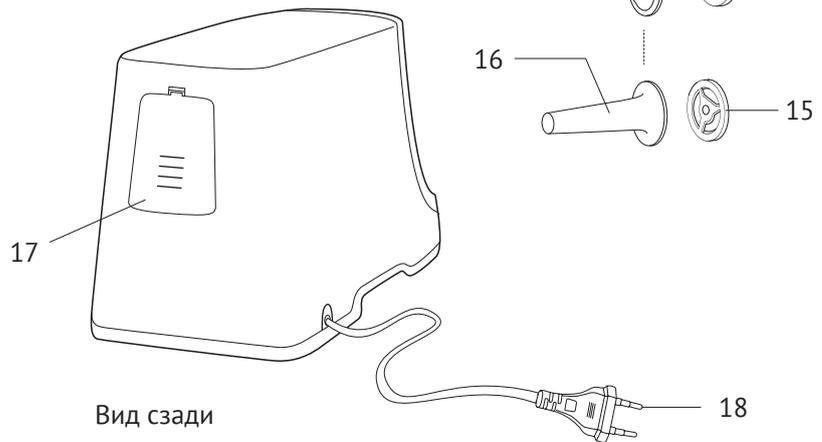
Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство мясорубки

1. Моторный блок
2. Кнопка включения/выключения «ON/OFF»
3. Кнопка включения режима реверса «REV»
4. Муфта приводного вала
5. Кнопка отсоединения блока мясорубки
6. Загрузочный лоток
7. Разборный толкатель с емкостью для хранения насадок
8. Блок мясорубки
9. Шнек
10. Нож
11. Перфорированные диски с отверстиями разного диаметра
12. Фиксирующее кольцо
13. Основание насадки для кеббе
14. Формирующая часть насадки для кеббе
15. Основание насадки для колбасок
16. Формирующая часть насадки для колбасок
17. Крышка отсека для хранения насадок
18. Шнур электропитания



Вид спереди



Вид сзади

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно 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! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите моторный блок устройства влажной тканью. Промойте все съемные части, строго следуя указаниям раздела «Уход за прибором». Перед сборкой прибора все съемные части должны полностью высохнуть при комнатной температуре. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мясорубки не имеют повреждений, сколов и других дефектов.

Система защиты от перегрузки

Мясорубка REDMOND RMG-1208 оснащена системой, предохраняющей двигатель от перегрузки (например, если в блок мясорубки вместе с мясом попадет кость).

Если двигатель прибора неожиданно остановился, нажмите кнопку **«ON/OFF»**, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов и снова подключите прибор к электросети. Прибор снова готов к работе.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

Общие сведения

Универсальная мясорубка REDMOND RMG-1208 представляет собой многофункциональное устройство для обработки продуктов.

Получение фарша	
Изготовление колбасок	
Изготовление кеббе	

Изготовление фарша

1. Подготовьте продукты. Полностью разморозьте мясо и рыбу, удалите кости и жилы. Нарежьте мясо кусками размером примерно 20×20×40 мм, чтобы они свободно проходили через отверстие загрузочного лотка.
2. Вставьте шнек в блок мясорубки. Аккуратно установите нож на шнек плоской поверхностью наружу, в сторону перфорированного диска. Установите один из перфорированных дисков на шнек с ножом. Углубление на краю диска должно совпасть с выступом на блоке.
3. Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки и закрутите его по часовой стрелке до упора. Не прикладывайте чрезмерных усилий.
4. 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.
5. Установите загрузочный лоток на блок мясорубки.
6. 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.

7. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «ON/OFF», чтобы включить прибор.
8. Разборным толкателем проталкивайте кусочки мяса в отверстие загрузочного лотка.



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

9. Чтобы выключить прибор, нажмите кнопку «ON/OFF» и отсоедините его от электросети.

Изготовление колбасок

1. Подготовьте фарш для колбасок. Замочите оболочку колбасы в теплой воде на 20 минут.
2. Вставьте шнек мясорубки в блок мясорубки.
3. Установите основание насадки для колбасок на шнек: углубление на краю насадки должно совпасть с выступом на блоке. Установите формирующую часть насадки для колбасок на сепаратор.
4. Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки поверх насадки и закрутите 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. Уложите фарш в загрузочный лоток. Поставьте плоскую посуду под горловину насадки для колбасок.
7. Подключите прибор к электросети.
8. 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.



Если оболочка прилипает к горловине насадки, смочите ее водой.

9. Включите прибор, нажав кнопку **«ON/OFF»**.
10. 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 прибора не должно превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.*

11. После заполнения оболочки выключите прибор, нажав кнопку **«ON/OFF»**. Завяжите свободный конец колбаски. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

Изготовление кеббе (фаршированных колбасок)

1. Подготовьте фарш для внешней оболочки кеббе и для начинки.
2. Вставьте шнек в блок мясорубки.
3. Установите основание насадки для кеббе на шнек: углубление на краю насадки должно совпасть с выступом на блоке. Установите формирующую часть насадки для кеббе на сепаратор.
4. Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки поверх насадок и закрутите 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. Уложите фарш для внешней оболочки в загрузочный лоток. Поставьте плоскую посуду под горловину насадки для кеббе.
7. Подключите прибор к электросети. Включите прибор, нажав кнопку **«ON/OFF»**.



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

8. Разборным толкателем проталкивайте фарш в отверстие загрузочного лотка. Из отверстия конусной насадки для кеббе появится полая колбаска. Защипните ее конец.
9. Выключите мясорубку, нажав кнопку **«ON/OFF»**, когда колбаска достигнет желаемой длины. Обрежьте колбаску ножом возле самой насадки.
10. Наполните колбаску подготовленной начинкой, защипните ее открытый конец и придайте кеббе желаемую форму.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

Использование функции реверса

Если мясорубка работает, остановите вращение шнека, нажав кнопку **«ON/OFF»**. Затем нажмите и удерживайте кнопку **«REV»**. Шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая загруженные продукты в сторону загрузочного отверстия. Через 10–15 секунд отпустите кнопку **«REV»** и нажмите кнопку **«ON/OFF»** для продолжения работы.

Используйте функцию реверса, если в блоке мясорубки скапливается жидкость и плотная масса продуктов на выходе препятствует ее стоку.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

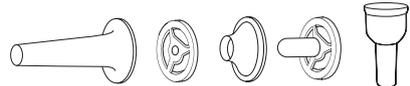
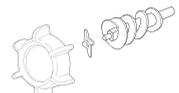
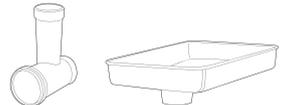
1. Уберите толкатель из загрузочного отверстия, снимите загрузочный лоток.
2. Нажмите кнопку отсоединения насадок, поверните блок мясорубки на 45° по часовой стрелке и отсоедините его от моторного блока.
3. Снимите фиксирующее кольцо с блока мясорубки, вращая его против часовой стрелки.
4. Извлеките съемные детали (пластиковые насадки, перфорированный диск, нож, шнек).

Очистка

- Моторный блок протирайте влажной тканью.
- Очищайте насадки и другие детали мясорубки мягкими неабразивными моющими средствами.
- Не очищайте металлические детали прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение 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.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать моторный блок, штепсель и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду; использовать губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и растворители (бензин, ацетон и т. п.).

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

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 включается	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к электросети
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Во время работы двигатель остановился	Сработала защита от перегрузки	Нажмите кнопку «ON/OFF» , отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов и снова подключите прибор к электросети
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	Запах исчезает после нескольких включений

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его 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 (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 данным руководством и применимыми техническими стандартами.



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.



© 2014 REDMOND INDUSTRIAL GROUP. ВСЕ ПРАВА ЗАЩИЩЕНЫ.

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения компании REDMOND 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-1208-UM-1