

# REDMOND

Мясорубка RMG-1209



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-1209 оснащена электродвигателем с низким уровнем шума. Благодаря мощности до 1000 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. Механический фиксатор блока мясорубки и прорезиненные ножи обеспечивают надежность сборки и устойчивое положение прибора во время работы.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. 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 – несоответствие параметров 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 или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- **STOP** *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 его 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.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

**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, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. 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 .....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	10
Система защиты от перегрузок.....	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ .....	10
Изготовление фарша .....	11
Изготовление колбасок.....	11
Изготовление фаршированных колбасок (кеббе).....	12
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

---

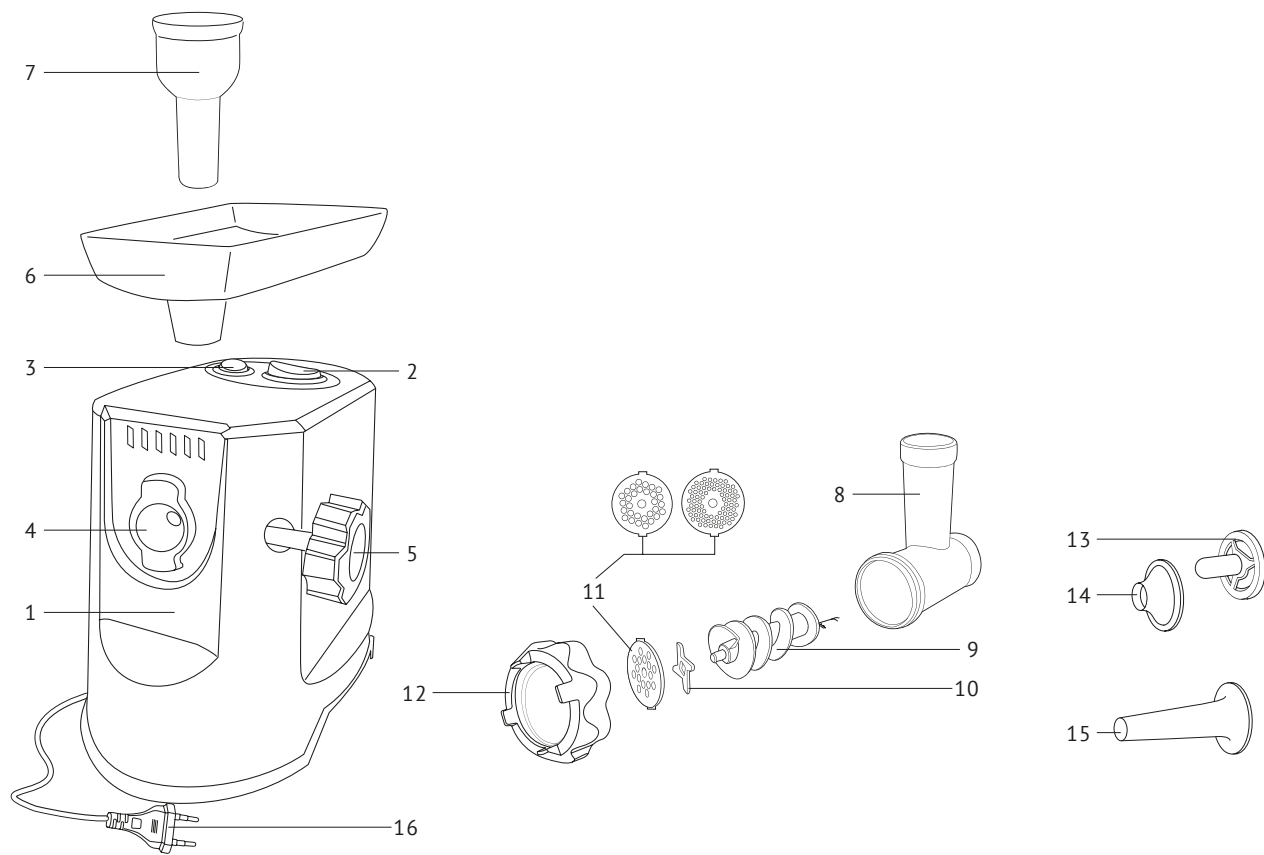
## Технические характеристики

Модель.....	RMG-1209
Максимальная мощность.....	1000 Вт
Номинальная мощность.....	400 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс II
Производительность.....	0,7-0,75 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
Прорезиненные ножки.....	есть
Максимальное непрерывное время работы.....	20 минут
Минимальный перерыв между включениями.....	5 минут

## Комплектация

Моторный блок.....	1 шт.
Блок мясорубки.....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Перфорированные диски для фарша.....	3 шт.
Толкатель.....	1 шт.
Основание насадки для кеббе.....	1 шт.
Формирующая насадка для кеббе.....	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/O/R»
3. Кнопка переключения режимов работы «ON/R»
4. Муфта приводного вала
5. Винт фиксатора блока мясорубки
6. Загрузочный лоток
7. Толкатель
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. Формирующая часть насадки для колбасок
16. Шнур электропитания

## 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 перегрузок

Мясорубка REDMOND RMG-1209 оснащена системой, выключающей прибор при перегрузке. Если это произошло, переведите кнопку «ON/O/R» в положение **O**, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов и снова подключите прибор к электросети. Мясорубка снова будет готова к работе.

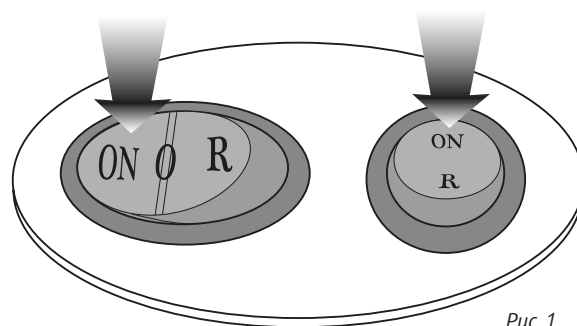


Рис. 1

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

### Общие сведения

Универсальная мясорубка REDMOND RMG-1209 представляет собой многофункциональное устройство для обработки продуктов.

Получение фарша	Изготовление колбасок	Изготовление фаршированных колбасок и кеббе
		

### Изготовление фарша

1. Подготовьте продукты. Полностью разморозьте мясо и рыбу, удалите кости и жилы. Нарезьте 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. Выступы с двух сторон диска должны совпасть с углублениями на блоке.
3. Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки и закрутите его по часовой стрелке до упора. Не прикладывайте чрезмерных усилий.
4. Вставьте собранный блок мясорубки в муфту приводного вала на корпусе прибора. Выступы на муфте должны совпасть с углублениями на блоке. Вращая винт на корпусе прибора, зафиксируйте блок мясорубки.
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. Убедитесь что кнопка включения/выключения «ON/O/R» находится в положении **O**, а кнопка переключения режимов работы «ON/R» – в положении **ON**. Подключите прибор к электросети.
8. Переведите кнопку включения/выключения в положение **ON**, чтобы включить прибор (рис. 1).
9. Круглым толкателем проталкивайте кусочки мяса в отверстие загрузочного лотка.



***ВНИМАНИЕ!** Время непрерывной работы прибора не должно превышать 20 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 5 минут.*

10. Чтобы выключить прибор, переведите кнопку включения/выключения «ON/O/R» в положение **O** 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 один из перфорированных дисков на шнек: выступы с двух сторон насадки должны совпасть с углублениями на стенке блока. 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. Вставьте собранный блок мясорубки в муфту приводного вала на корпусе прибора. Выступы на муфте должны совпасть с углублениями на блоке. Вращая винт на корпусе прибора, зафиксируйте блок мясорубки.
6. Установите загрузочный лоток на блок мясорубки. Уложите фарш в загрузочный лоток. Поставьте плоскую посуду под горловину насадки для колбасок.
7. Убедитесь что кнопка включения/выключения «ON/O/R» находится в положении **O**, а кнопка переключения режимов работы «ON/R» — в положении **ON**. Подключите прибор к электросети.
8. Завяжите один конец влажной колбасной оболочки и наденьте ее на корпус 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. Переведите кнопку включения/выключения в положение **ON**, чтобы включить прибор.
10. Проталкивайте фарш толкателем 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 20 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 5 минут.*

11. После заполнения оболочки переведите кнопку включения/выключения в положение **O**, чтобы выключить прибор. Завяжите свободный конец колбаски. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

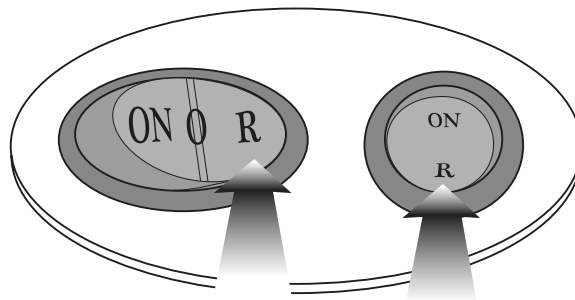


Рис. 2

### Изготовление фаршированных колбасок (кеббе)

1. Подготовьте фарш для внешней оболочки кеббе и для начинки.
2. Вставьте шнек в блок мясорубки.
3. Установите основание насадки для кеббе на шнек, формирующую часть насадки для кеббе – на основание.
4. Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки поверх насадок и закрутите его по часовой стрелке до упора. Не прикладывайте чрезмерных усилий.
5. Вставьте собранный блок мясорубки в муфту приводного вала на корпусе прибора. Выступы на муфте должны совпасть с углублениями на блоке. Вращая винт на корпусе прибора, зафиксируйте блок мясорубки.
6. Установите загрузочный лоток на блок мясорубки. Уложите фарш для внешней оболочки в загрузочный лоток. Поставьте плоскую посуду под горловину насадки для кеббе.
7. Убедитесь что кнопка включения/выключения «ON/O/R» находится в положении **O**, а кнопка переключения режимов работы «ON/R» – в положении **ON**. Подключите прибор к электросети.
8. Переведите кнопку включения/выключения в положение **ON**, чтобы включить прибор.



*ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы прибора не должно превышать 20 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 5 минут.*

9. Проталкивайте фарш толкателем в отверстие загрузочного лотка. Из отверстия конусной насадки для кеббе появится полая колбаска. Защипните ее конец.
10. Когда колбаска достигнет желаемой длины переведите кнопку включения/выключения в положение **O**, чтобы выключить прибор. Обрежьте колбаску ножом возле самой насадки.
11. Наполните колбаску подготовленной начинкой, защипните ее открытый конец и придайте кеббе желаемую форму.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

### Использование функции реверса

1. Остановите вращение шнека, переведя кнопку включения/выключения «ON/O/R» в положение **O**.
2. Переведите кнопку переключения режимов работы «ON/R» в положение **R**.
3. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения «ON/O/R» в положении **R**. Шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая загруженные продукты в сторону загрузочного отверстия (рис. 2).
4. Через 10–15 секунд отпустите кнопку включения/выключения «ON/O/R» и переведите кнопку переключения режимов «ON/R» в положение **ON** для продолжения работы.

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

### III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Очищайте все насадки и детали мясорубки сразу после использования.



**ВНИМАНИЕ!** Перед разборкой и очисткой переведите кнопку включения/выключения в положение **0** и отключите его от электросети.

#### Разборка

1. Уберите толкатель из загрузочного отверстия, снимите загрузочный лоток.
2. Вращая винт фиксации, освободите блок мясорубки 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.




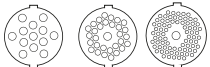
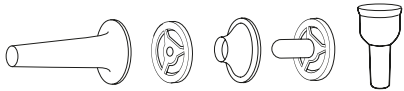
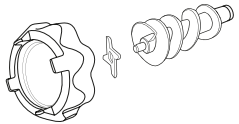
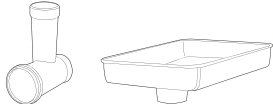
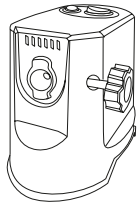


**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать моторный блок, вилку и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** 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
Прибор не включается	Переключатель режимов работы установлен в положение <b>R</b>	Переведите переключатель режимов работы в положение <b>ON</b>
Во время работы двигателя остановился	Сработала защита от перегрузки	Переведите кнопку «ON/O/OFF» в положение <b>O</b> , отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов и снова подключите прибор к электросети
Не работает функция реверса	Переключатель режимов работы установлен в положение <b>ON</b>	Переведите переключатель режимов работы в положение <b>R</b>
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 12 месяцев 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 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 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.*



© REDMOND. ВСЕ ПРАВА ЗАЩИЩЕНЫ. 2014

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](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in China

RMG-1209-UM-2