

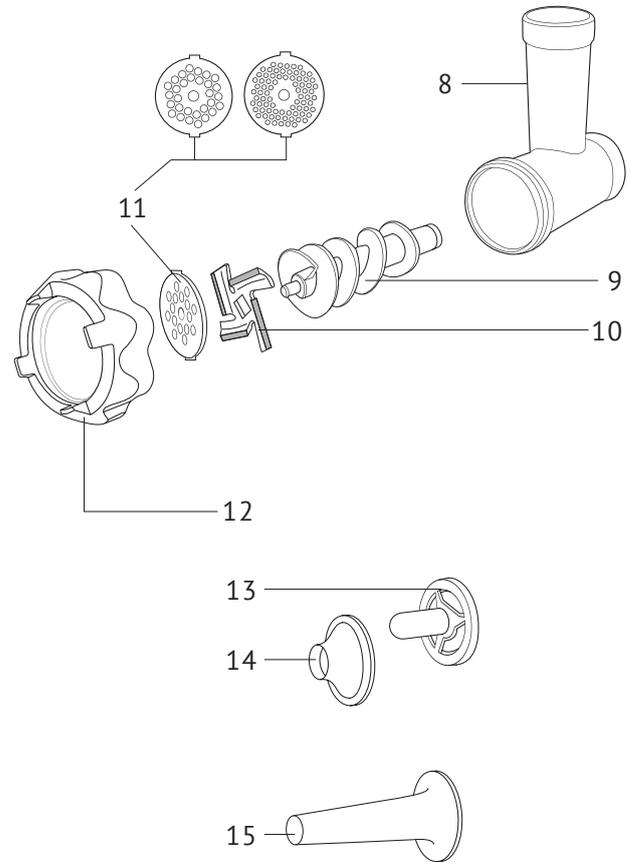
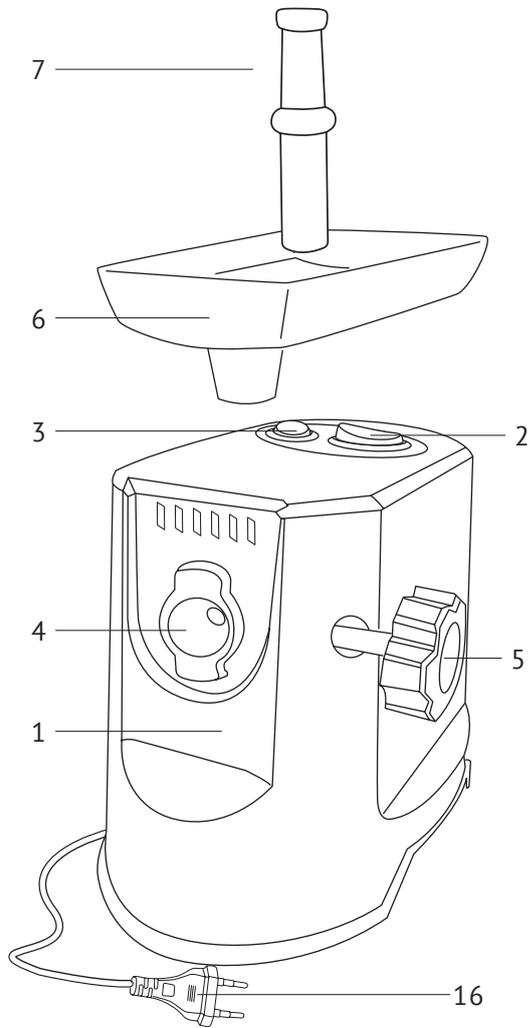
REDMOND

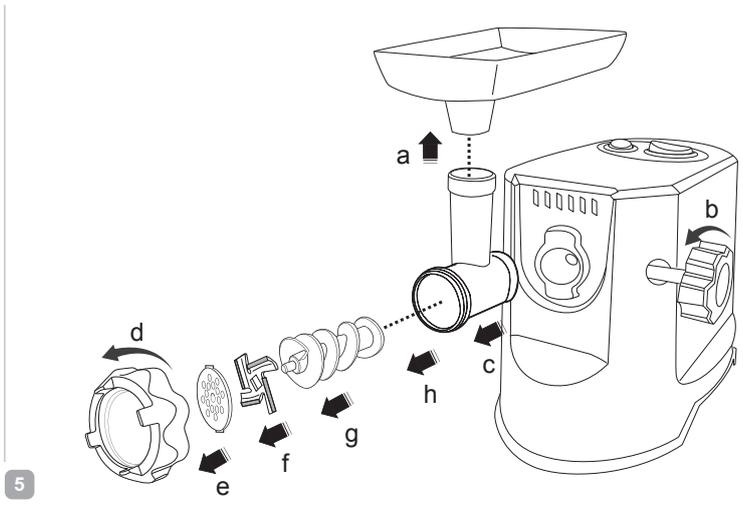
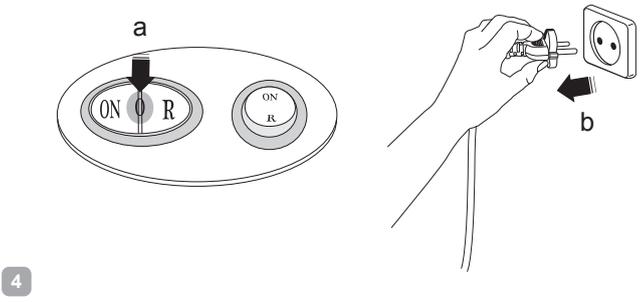
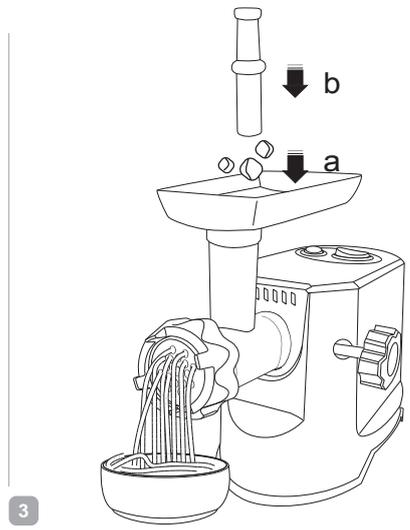
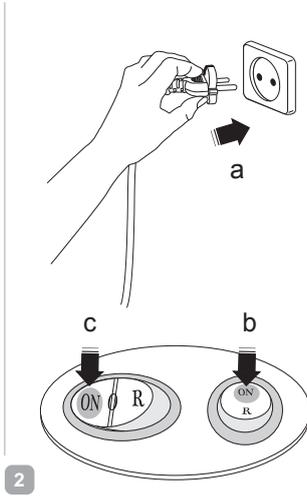
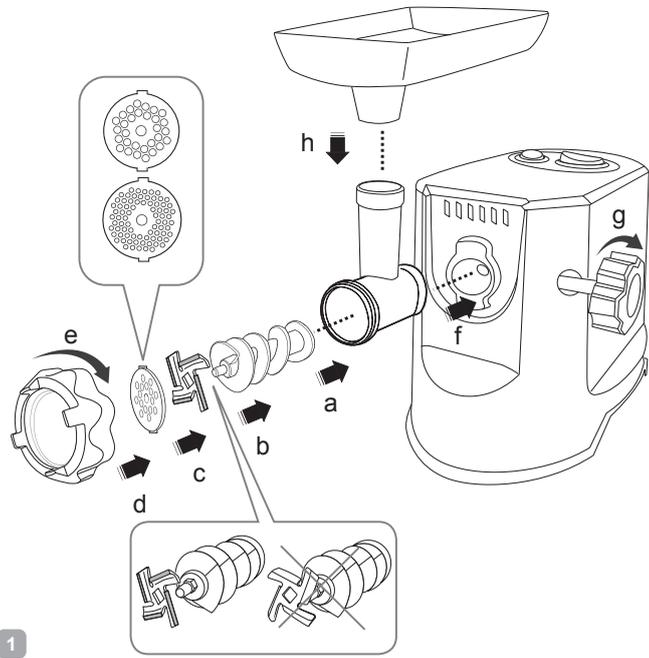
Мясорубка RMG-1209

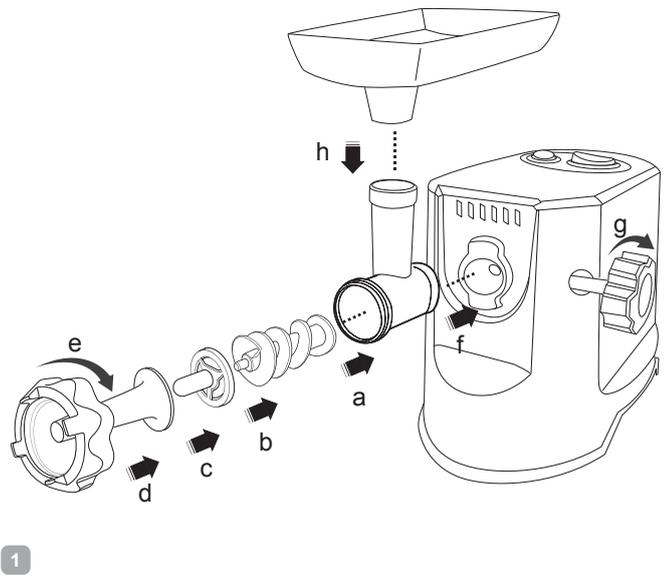


Руководство по эксплуатации

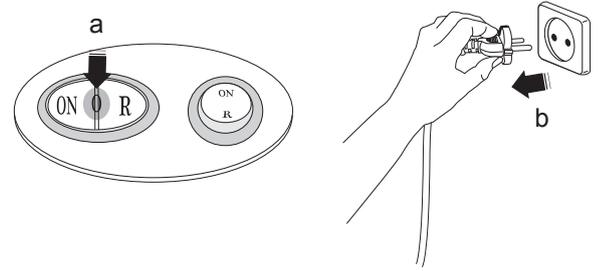
A1



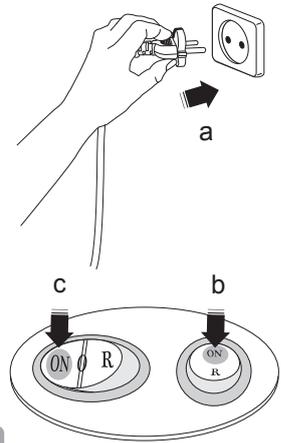




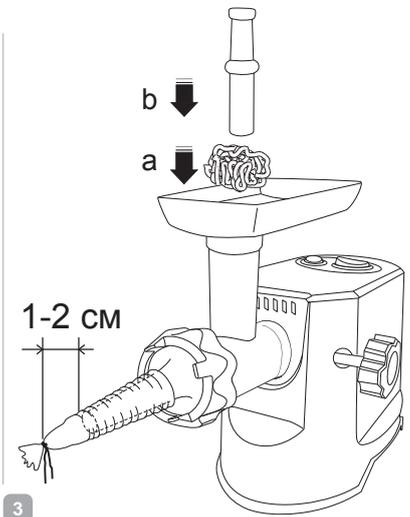
1



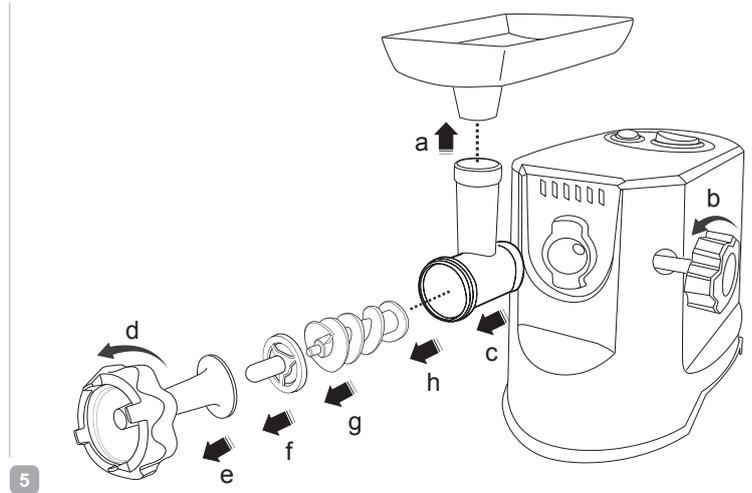
4



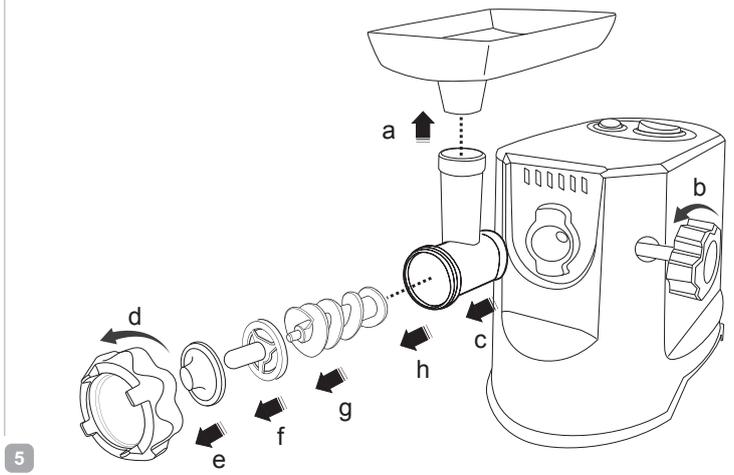
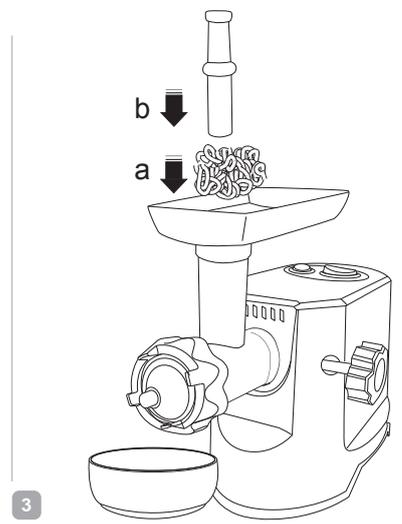
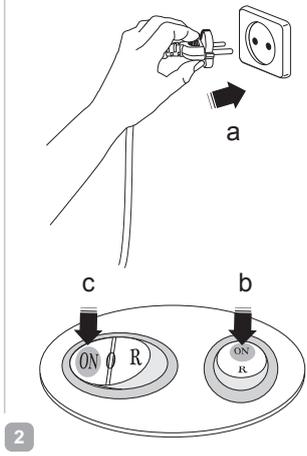
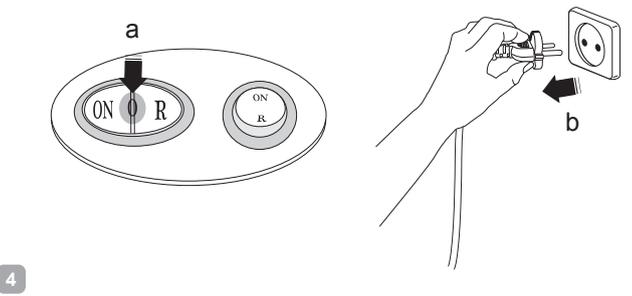
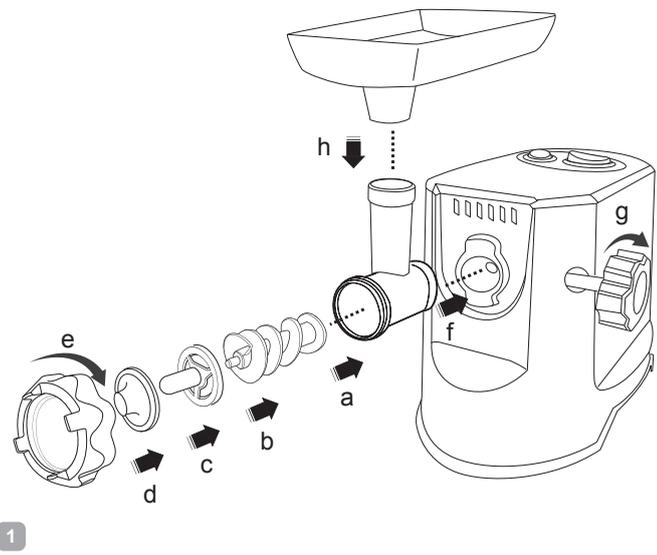
2



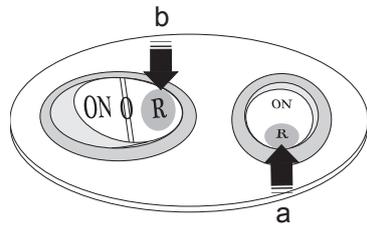
3



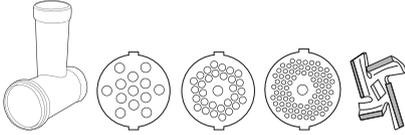
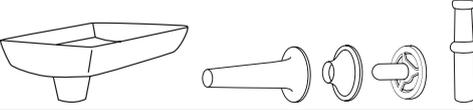
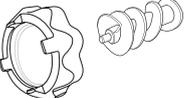
5



A5



A6

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8
Технические характеристики	9
Комплектация	9
Устройство модели.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10
Использование функции реверса.....	10
Система защиты от перегрузки.....	10
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	10
Хранение и транспортировка	10
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	11
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	11

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мясорубка REDMOND RMG-1209 – современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках, сможете 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 изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его 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 обработки продуктов в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях не промышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации. 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. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

- 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!*
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- 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** *ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!*

Технические характеристики

Модель.....	RMG-1209
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Максимальная мощность.....	1000 Вт
Номинальная мощность.....	400 Вт
Защита от поражения электротоком.....	класс II
Производительность.....	0,75 кг/мин
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 ножи.....	есть
Максимальное время непрерывной работы.....	10 минут
Минимальный перерыв между включениями.....	5 минут
Вес нетто.....	3,5 кг ± 3%
Длина электрошнура.....	1,2 м
Габаритные размеры.....	310 × 170 × 328 мм

Комплектация

Моторный блок.....	1 шт.
Блок мясорубки.....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Загрузочный лоток.....	1 шт.
Нож.....	1 шт.
Перфорированные диски для фарша.....	3 шт.
Толкатель.....	1 шт.
Основание для насадок.....	1 шт.
Насадка для приготовления колбасок.....	1 шт.
Насадка для приготовления кеббе.....	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 модели А1

1. Моторный блок
2. Кнопка «ON/O/R»

3. Кнопка «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 для насадок
14. Насадка для приготовления кеббе
15. Насадка для приготовления колбасок
16. Шнур электропитания

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки (при наличии).

 **Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!**

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

Протрите моторный блок влажной тканью. Промойте все части прибора, строго следуя указаниям раздела «Уход за прибором».

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

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

Порядок использования мясорубки см. на соответствующих схемах:

- приготовление фарша – **A2**;
- приготовление колбасок – **A3**;
- приготовление кеббе – **A4**.

 **ВНИМАНИЕ!** При сборке следите, чтобы нож был обращен к перфорированному диску плоской стороной.

Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут.

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

Для приготовления колбасок замочите оболочку колбасы в теплой воде на 20 минут, полностью наденьте ее на конус насадки и завяжите свободный конец на расстоянии 1-2 см от выходного отверстия. Снимайте оболочку с насадки по мере ее наполнения фаршем. Когда колбаска достигнет желаемой длины, выключите прибор и перевяжите оболочку выходного отверстия насадкой. Для приготовления кеббе подготовьте фарш для внешней оболочки и начинку. Защипните конец выходящей из отверстия насадки полую колбаски. Когда колбаска достигнет желаемой длины, выключите прибор и обрежьте колбаску возле самой насадки. Наполните колбаску подготовленной начинкой и защипните ее.

Использование функции реверса **A5**

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

Если прибор работает, остановите вращение шнека, переведя кнопку «ON/O/R» в положение «O». Переведите кнопку «ON/R» в положение «R». Нажмите и удерживайте кнопку «ON/O/R» в положении «R». Шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая продукты в сторону загрузочного отверстия. Через 10-15 секунд отпустите кнопку «ON/O/R» и переведите кнопку «ON/R» в положение «ON» для продолжения работы.

Система защиты от перегрузки

Прибор оснащен защитной системой, выключающей его 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. После этого мясорубка снова будет готова к работе.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

 **ВНИМАНИЕ!** Перед разборкой и очисткой переведите кнопку «ON/O/R» в положение «O» и отключите прибор от электросети.

Рекомендуемые способы очистки различных деталей прибора приведены в таблице **A6**. Очищайте все насадки и детали мясорубки сразу после использования. Моторный блок протирайте влажной тканью.

 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать моторный блок, шпатель и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду, а также использовать для очистки прибора любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Перед повторной эксплуатацией детали прибора должны полностью высохнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.

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

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к электросети
	Электророзетка неисправна	Подключите прибор к исправной электророзетке
Двигатель остановился во время работы	Сработала защита от перегрузки	См. «Система защиты от перегрузки». Если после повторного включения мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервис-центр
Во время работы прибора появился посторонний запах	На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие	Запах исчезнет после нескольких включений
	Прибор перегревается во время работы	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями

i В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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 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, анти-пригарные 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.



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, съют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMG-1209-UM-5