

REDMOND

Мясорубка

RMG-1204



ИНСТРУКЦИЯ



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-119



Чайник
РК-М1200



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-4502



Мультиварка
RMC-4503



Хлебопечь
RBM-1901



Хлебопечь
RBM-1902



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



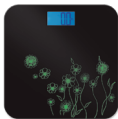
Весы
RS-710



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



Парочиститель
RSC-2010

CHROME IN BLACK



Соковыжималка
RJ-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-1204



ИНСТРУКЦИЯ



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 надежным электродвигателем обладает высокой мощностью **1400 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 свежих, вкусных и полезных домашних мясных изделий качественно разнообразят Ваш рацион.

Для удобства переработки мясopодуKтоB на мясорубке **REDMOND RMG-1204** предусмотрен режим реверса. Нажатием на кнопку «**PEBEP**» можно вернуть продукт в режущий блок, а затем отправить его на повторную переработку.

СОДЕРЖАНИЕ

Комплектация.....	18
Технические характеристики.....	17
Устройство модели.....	22
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	24
Меры безопасности.....	24
Перед первым включением.....	26
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ.....	27
Сборка мясорубки для получения фарша.....	28
Сборка мясорубки для приготовления колбасок.....	30
Сборка мясорубки для приготовления колбасок «Кеббе».....	31
Использование мясорубки для получения фарша.....	32
Использование мясорубки для приготовления колбасок.....	34
Использование мясорубки для приготовления колбасок «Кеббе».....	36
Замена предохранителя.....	38
III. ОЧИСТКА И УХОД.....	38
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	41
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	43



REDMOND
series multiPRO

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMG-1204
Напряжение	220-230 В, 50 Гц.
Максимальная мощность	1400 Вт
Номинальная мощность	600 Вт
Производительность	1.4 кг/минуту
Кол-во скоростей работы	1
Функция «Реверс»	+
Ножи из нержавеющей стали	+
Насадки для приготовления колбасок	+
Насадки «Кеббе»	+
Ключ для фиксирующего кольца	+
Диски разного диаметра для всех видов фарша (8;4;3 мм)	+

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

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

5	Нож		2
6	Перфорированный диск с крупными отверстиями: 8 мм		1
7	Перфорированный диск с отверстиями средней величины: 4 мм		1
8	Перфорированный диск с отверстиями малой величины: 3 мм		1
9	Разборный толкатель с отсеком для хранения насадок		1

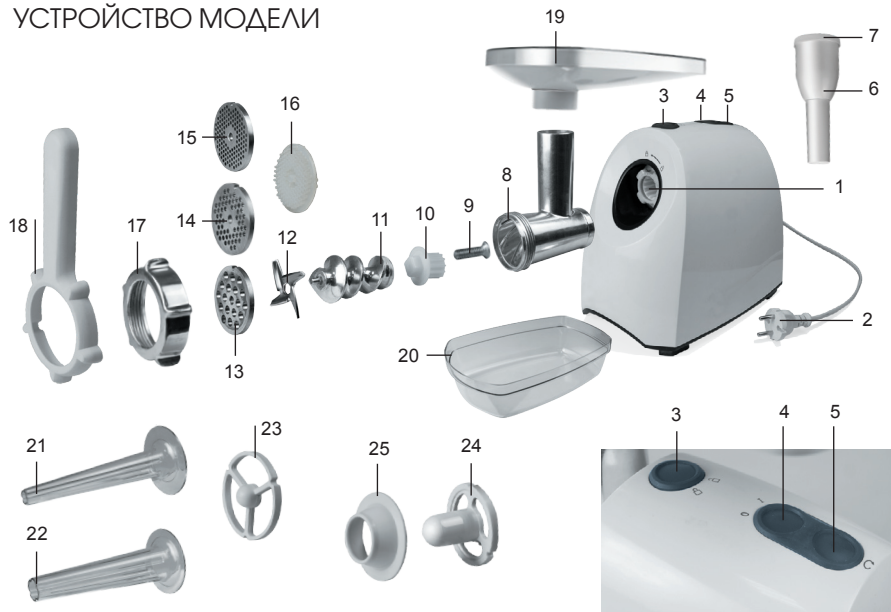
10	Пластиковый загрузочный поддон		1
11	Крышка загрузочного поддона		1
12	Ключ для фиксирующего кольца		1
13	Сепаратор		1
14	Конусная насадка «Кеббе»		1
15	Формирующая насадка «Кеббе»		1

16	Насадка для изготовления колбасок узкая		1
17	Насадка для изготовления колбасок широкая		1
18	Диск для очистки		1
19	Пластиковый предохранитель		2
20	Винт для крепления пластикового предохранителя		1

Инструкция - 1 шт.

Сервисная книжка - 1 шт.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ



1. Соединение ведущего вала со шнеком
2. Вилка сетевого шнура
3. Кнопка отсоединения/фиксации режущего блока
4. Кнопка Включения / Выключения
5. Кнопка «Реверс»
6. Толкатель разборный
7. Крышка разборного толкателя
8. Режущий блок
9. Винт для крепления пластикового предохранителя
10. Пластиковый предохранитель
11. Шнек
12. Нож из высококачественной нержавеющей стали
13. Перфорированный диск с крупными отверстиями: 8 мм
14. Перфорированный диск с отверстиями средней величины: 4 мм
15. Перфорированный диск с отверстиями малой величины: 3 мм
16. Диск для очистки
17. Фиксирующее кольцо
18. Ключ для фиксирующего кольца
19. Пластиковый загрузочный поддон
20. Крышка загрузочного поддона
21. Насадка для изготовления домашних колбасок узкая
22. Насадка для изготовления домашних колбасок широкая
23. Сепаратор
24. Формирующая насадка «Кеббе»
25. Конусная насадка «Кеббе»

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

При эксплуатации прибора следуйте следующим ниже инструкциям.

При правильном использовании он прослужит вам долгие годы.

■ Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора.**

■ Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. **Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.**

■ Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно за

саму вилку, а не за провод.

Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.

■ Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). Не опускайте в воду сам прибор, шнур питания или вилку.

Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.

■ Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов в качестве игр для детей.

Не оставляйте детей рядом с работающим прибором. Держите прибор в недоступном для них месте.

■ Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации.

Не оставляйте прибор включенным без присмотра.

■ Запрещено использование прибора на открытом воздухе. **Существует опасность не-**

исправности из-за дождя и других погодных условий.

■ В целях безопасности при подключении к сети, прибор должен быть заземлен.

Подключение прибора должно производиться только к заземлённым розеткам.

В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.

■ Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность.

Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.

■ Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях.

Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.

■ Запрещён 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, травмам и повреждению имущества.

■ Не касайтесь вращающихся частей прибора во время работы, дождитесь, пока вращение насадок полностью прекратится. **Нож мясорубки очень острый, будьте аккуратны при**

использовании.

■ Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остановлено вращение насадок. Всегда поддерживайте прибор в чистом состоянии.

Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования в процессе эксплуатации.

■ Для чистки прибора пользуйтесь мыльной водой, губкой или мягкой тканью.

Не используйте химические и абразивные средства для чистки.

■ Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.

**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 не менее 10 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ! Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, включая рекламные наклейки. Полностью размотайте сетевой шнур.
2. Протрите влажной тканью корпус мясорубки, затем протрите насухо и просушите.

ВНИМАНИЕ! Запрещено погружать в воду моторную часть мясорубки.

3. Вымойте съемные части тёплой мыльной водой, просушите их. **Будьте осторожны с ножом - он очень острый!**

**ВНИМАНИЕ!**

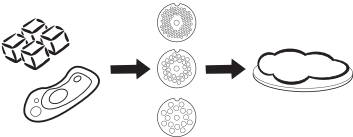
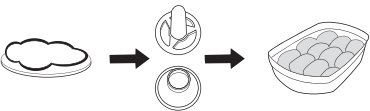
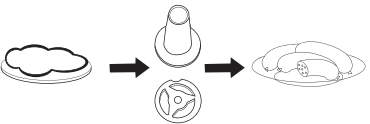
Не допускайте попадание в мясорубку костей, хрящей и других твердых предметов. Обрабатывайте только размороженное мясо, отделенное от костей и сухожилий. Мясо необходимо нарезать кусочками, свободно проходящими через горловину режущего блока.

Рекомендуемый размер кусочков 20 x 20 x 40 мм.

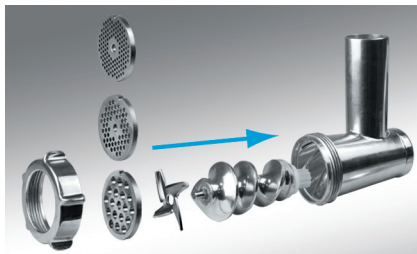
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

Использование универсальной мясорубки

Универсальная мясорубка Redmond представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи.

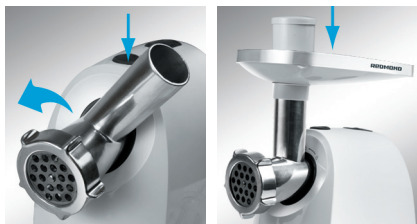
Получение фарша	
Приготовление «Кеббе»	
Приготовление колбасок	

Сборка мясорубки для получения фарша

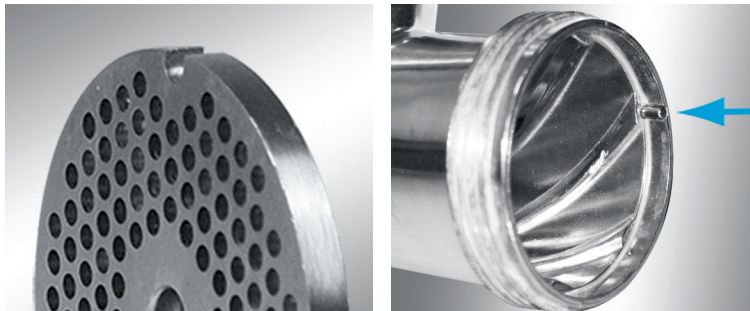


1. Вставьте шнек в режущий блок.
2. Аккуратно возьмите нож и оденьте его на шнек.
3. Выберите один из трех перфорированных дисков и оденьте его на шнек с одетым ножом.
4. Вращательным движением (по часовой стрелке) зажмите собранный режущий блок фиксирующим кольцом.

При этом не прикладывайте чрезмерного усилия.

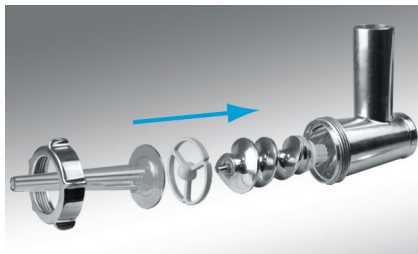


5. Вставьте режущий блок вращательным движением (против часовой стрелки) в мясорубку, Вы услышите щелчок.
6. Зафиксируйте загрузочный поддон на собранном режущем блоке.
7. Установите толкатель в отверстие загрузочного поддона.

СОВЕТЫ

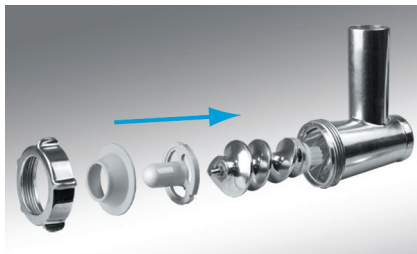
Для правильной установки перфорированных дисков совместите паз на перфорированном диске с механическим блокиратором на режущем блоке.

Сборка мясорубки для приготовления колбасок



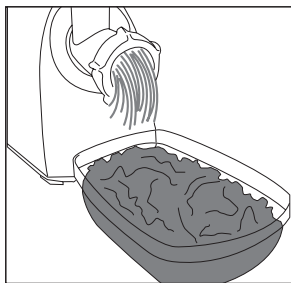
1. Вставьте шнек в режущий блок.
2. Возьмите сепаратор и оденьте его на шнек.
3. Возьмите насадку для изготовления колбасок (широкую или узкую) и оденьте ее на сепаратор.
4. Оденьте фиксирующее кольцо на насадку для изготовления колбасок.
5. Вращательным движением (по часовой стрелке) зажмите собранный блок.
При этом не прикладывайте чрезмерного усилия.
6. Вставьте собранный режущий блок вращательным движением (против часовой стрелки) в мясорубку. Вы услышите щелчок.
7. Зафиксируйте загрузочный поддон на собранном режущем блоке.
8. Установите толкатель в отверстие загрузочного поддона.

Сборка мясорубки для приготовления колбасок «Кеббе»



1. Вставьте шнек в режущий блок.
2. Возьмите формирующую насадку «Кеббе» и оденьте ее на шнек.
3. Наденьте конусную насадку «Кеббе» на формирующую насадку «Кеббе».
4. Оденьте фиксирующее кольцо на конусную насадку.
5. Вращательным движением (по часовой стрелке) зажмите собранный блок.
При этом не прикладывайте чрезмерного усилия.
6. Вставьте собранный режущий блок вращательным движением (против часовой стрелки) в мясорубку, Вы услышите щелчок.
7. Зафиксируйте загрузочный поддон на собранном режущем блоке.
8. Установите толкатель в отверстие загрузочного поддона.

Использование мясорубки для получения фарша



1. Убедитесь, что мясорубка полностью собрана согласно разделу «Сборка мясорубки для получения фарша».
2. Положите кусочки мяса в загрузочный поддон.
3. Подставьте крышку загрузочного поддона под режущий блок, так, чтобы фарш попадал прямо в нее.
4. Подключите собранную мясорубку в сеть.
5. Включите мясорубку, нажав кнопку Включения / Выключения (4).
6. Используя толкатель, проталкивайте кусочки мяса в отверстие загрузочного поддона.
7. Полученный фарш готовьте по вашему предпочтению.

ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы не должно превышать 15 минут. Перерыв в работе 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.

Для удобства переработки мясопродуктов на мясорубке Redmond RMG-1204 предусмотрен режим реверса. Нажатием на кнопку «Реверс» можно вернуть продукт в режущий блок, а затем отправить его на повторную переработку.

СОВЕТЫ

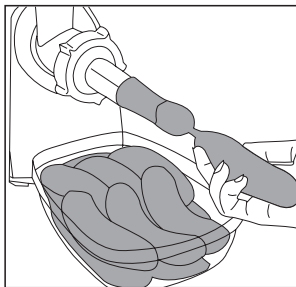
Для того, чтобы снять режущий блок, нажмите на кнопку отсоединения/фиксации(3). Поверните режущий блок по часовой стрелке, затем потяните на себя.



Если фиксирующее кольцо не открыть руками, воспользуйтесь специальным ключом (18).



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. Положите фарш в загрузочный поддон.
4. Подставьте крышку загрузочного поддона под режущий блок, так, чтобы продукт попадал прямо в нее.
5. Подключите собранную мясорубку в сеть.
6. Включите мясорубку, нажав кнопку Включения / Выключения (4).
7. Присоедините влажную оболочку к горловине насадки для изготовления колбас.
8. Используя толкатель, проталкивайте фарш в отверстие загрузочного поддона.
9. Полученную колбаску готовьте по вашему предпочтению.

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

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

**СОВЕТЫ**

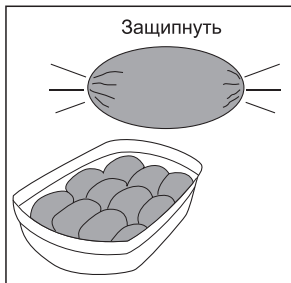
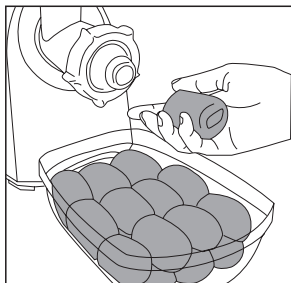
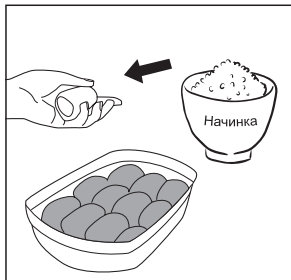
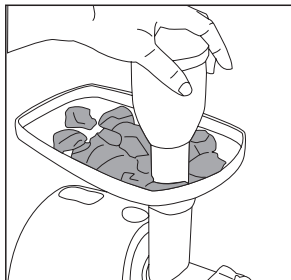
Для того, чтобы снять режущий блок, нажмите на кнопку отсоединения/фиксации(3). Поверните режущий блок по часовой стрелке, затем потяните на себя.



Если фиксирующее кольцо не открутить руками, воспользуйтесь специальным ключом (18).



Использование мясорубки для приготовления «Кеббе» (Зразы)



1. Убедитесь, что мясорубка полностью собрана согласно разделу «Сборка мясорубки для приготовления колбасок Кеббе».
2. Положите фарш в загрузочный поддон.
3. Подставьте крышку загрузочного поддона под режущий блок, так, чтобы продукт попадал прямо в нее.
4. Подключите собранную мясорубку в сеть.
5. Включите мясорубку, нажав кнопку Включения / Выключения (4).
6. Используя толкатель, проталкивайте фарш в отверстие загрузочного поддона.

7. Из отверстия конусной насадки «Кebbe» начнет формироваться полая колбаска.
8. Защипните ее с одной стороны, а со второй обрежьте ножом.
9. Полученную полую колбаску наполните любой подходящей на Ваш вкус начинкой.
10. Защипните после заполнения другую сторону и придайте нужную Вам форму руками.
11. Полученную колбаску «Кebbe» готовьте по вашему предпочтению.

СОВЕТЫ

Для того, чтобы снять режущий блок, нажмите на кнопку отсоединения/фиксации(3). Поверните режущий блок по часовой стрелке, затем потяните на себя.



Если фиксирующее кольцо не открутить руками, воспользуйтесь специальным ключом (18).



Замена предохранителя

Предохранитель защищает механизм мясорубки от поломки. При случайном попадании костей или других твердых предметов, а также при перегрузках привода мясорубки, вызванных нарушением правил эксплуатации изделия, предохранитель может разрушиться, шнек перестанет вращаться. Для его замены воспользуйтесь запасным предохранителем, входящий в комплект, либо обратитесь в авторизованный сервисный центр.

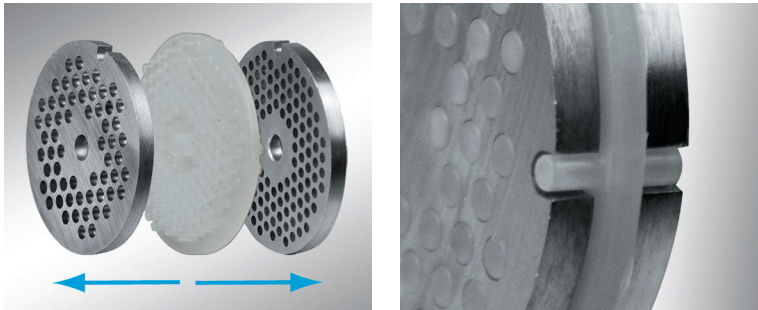


III. ОЧИСТКА И УХОД

Советы и рекомендации








1. Пропустите через мясорубку некоторое количество хлеба для удаления остатков мяса.
2. При необходимости снять насадки или очистить блок электродвигателя, выключите прибор и отключите его от электросети.
3. Уберите толкатель и снимите загрузочный поддон.
4. Отвинтите фиксирующее кольцо и 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. Нож и перфорированные диски для фарша можно слегка смазать жиром или маслом, чтобы они не заржавели.
7. Металлические части мясорубки нельзя мыть в посудомоечной машине, так как моющие средства могут вызвать потемнение или окисление металлических частей.
8. Очищайте все насадки мясорубки сразу после использования.
9. Некоторые детали можно мыть в посудомоечной машине при температуре макс 60°C. (смотрите таблицу)



Для очистки перфорированных дисков воспользуйтесь диском для очистки, входящим в комплект прибора.

Виды очистки

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

	+	-	+
	-	-	+
	+	+	+

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Нет напряжения.	Предварительно выключив 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 скорее выглядит мятым, чем размолотым в мясорубке.	Нож установлен неправильно.	Установите нож режущей кромкой наружу.
	Затупились режущие кромки ножа.	Заточите нож мясорубки.
	Фиксирующее кольцо не закручено или плохо закручено.	Закрутите фиксирующее кольцо.
Электродвигатель работает, но шнек не вращается.	Сломался пластиковый предохранитель на шнеке.	Замените предохранитель, либо обратитесь в авторизованный сервис-центр.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 12 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
<http://www.redmond-ig.com>
Made in P.R.C.