

REDMOND

Мясорубка RMG-M1250-8
Руководство по эксплуатации



Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	11
Технические характеристики	12
Комплектация	12
Устройство прибора.....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ.....	13
Использование	13
Использование насадки-соковыжималки.....	14
Использование функции реверса.....	14
Система защиты от перегрузки и перегрева	14
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
Хранение и транспортировка	15
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	15
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	15

ЕАС

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауер Поінт Інк.Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

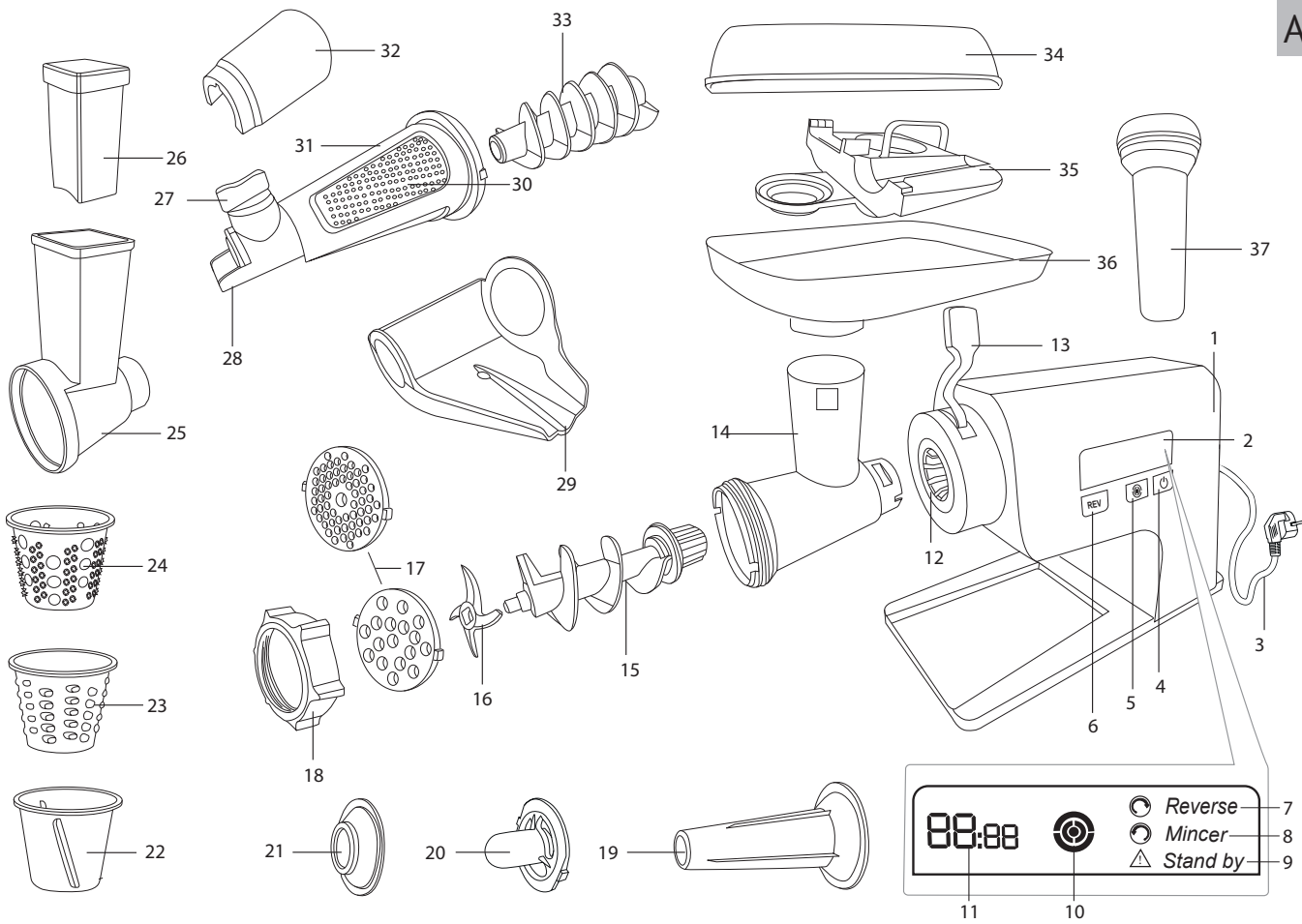
Импортер в РФ: ООО «ОРЛИС», 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

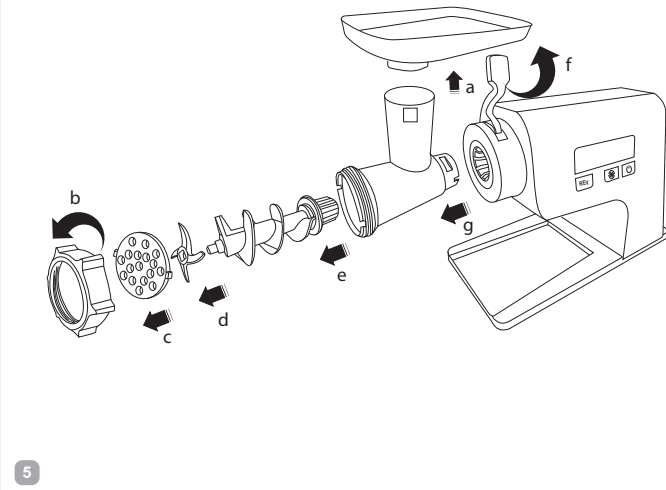
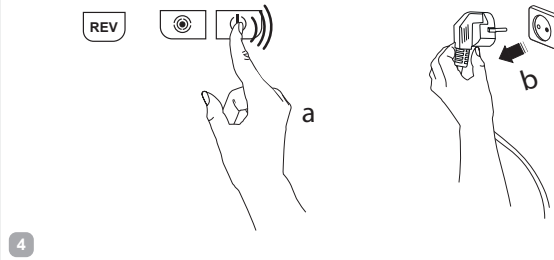
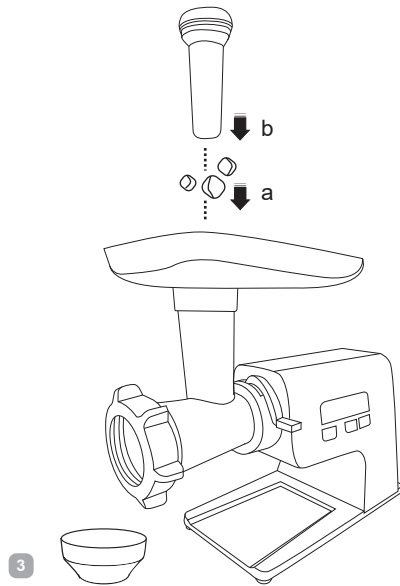
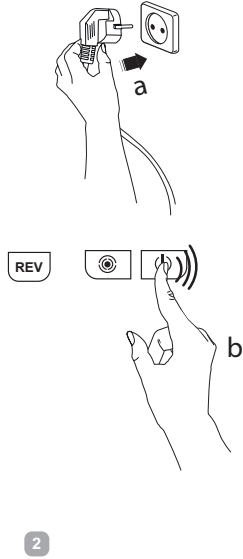
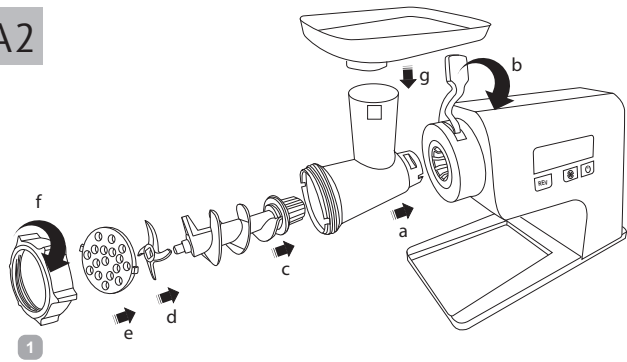
Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

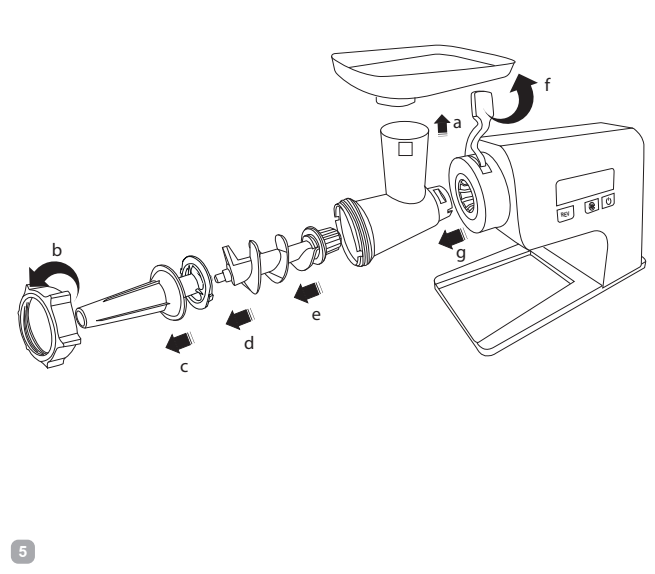
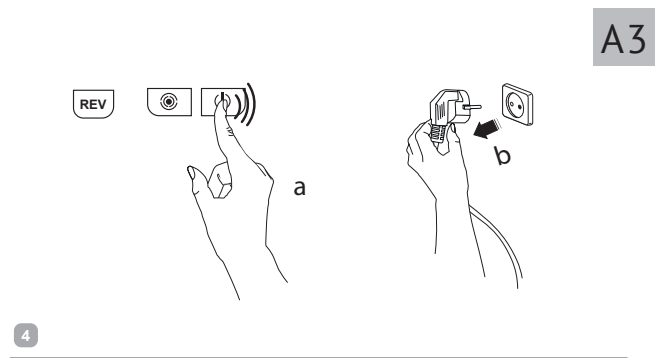
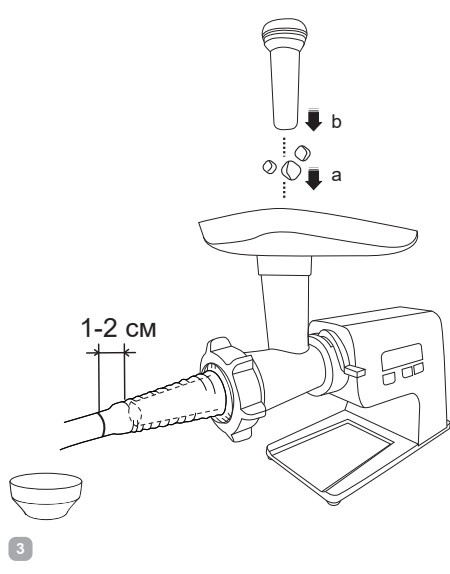
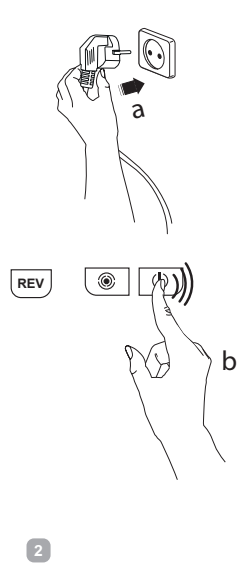
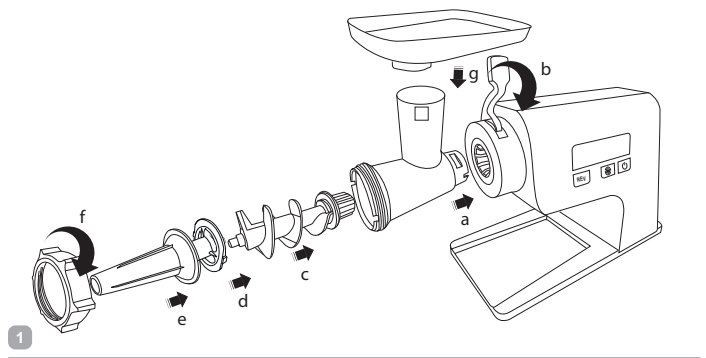
© REDMOND. Все права защищены. 2020

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

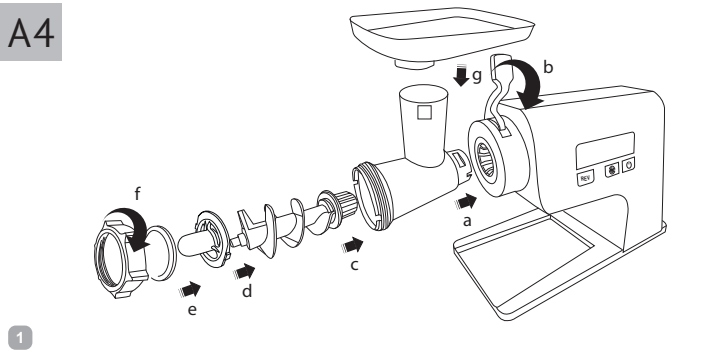


A2

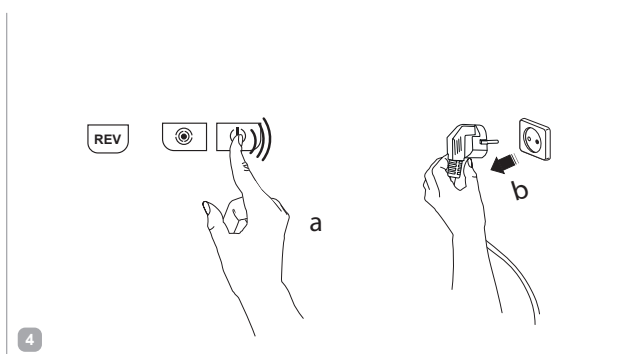




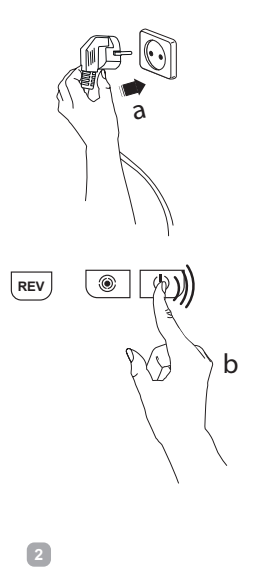
A4



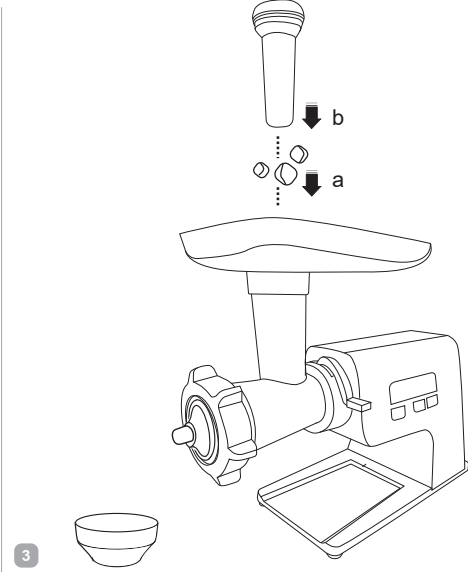
1



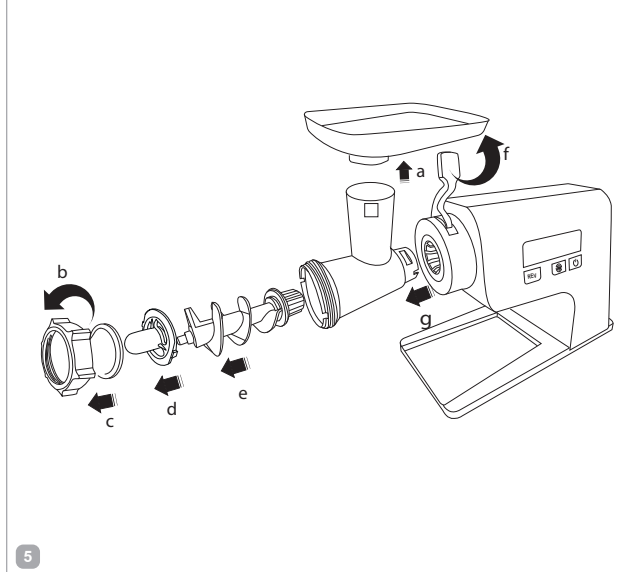
4



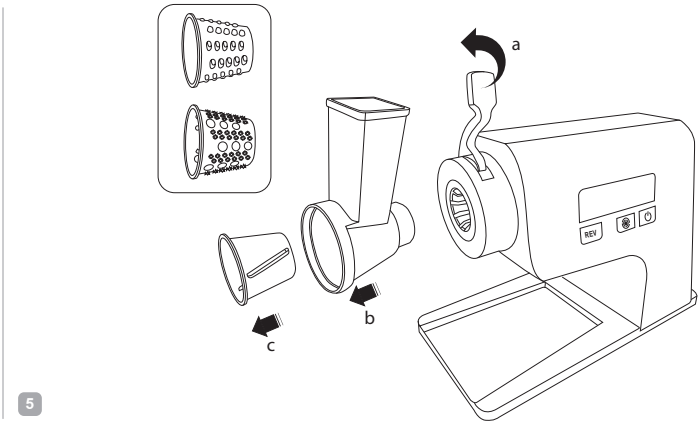
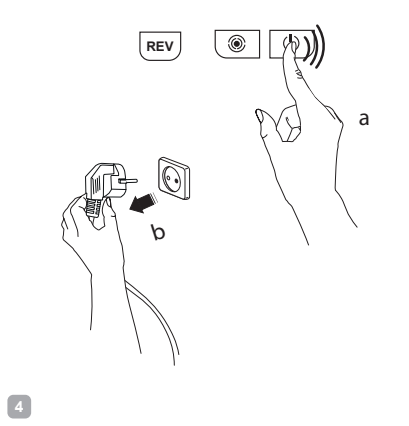
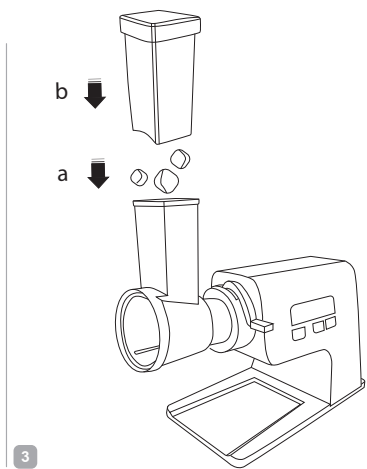
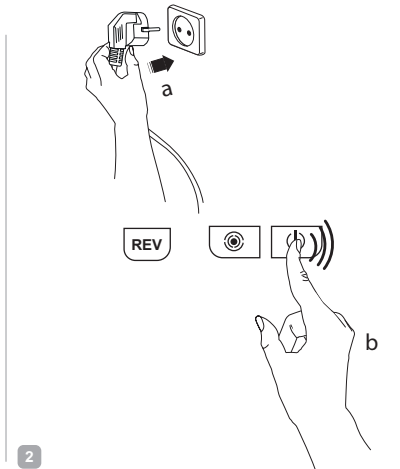
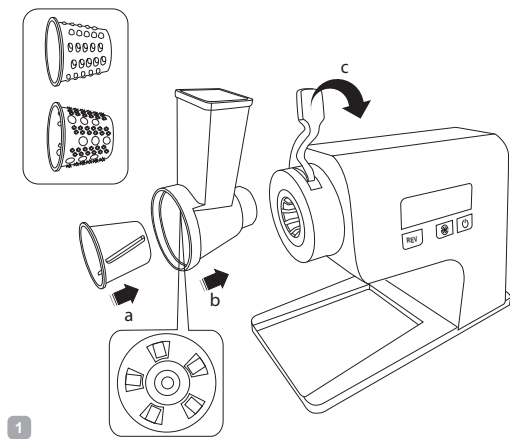
2



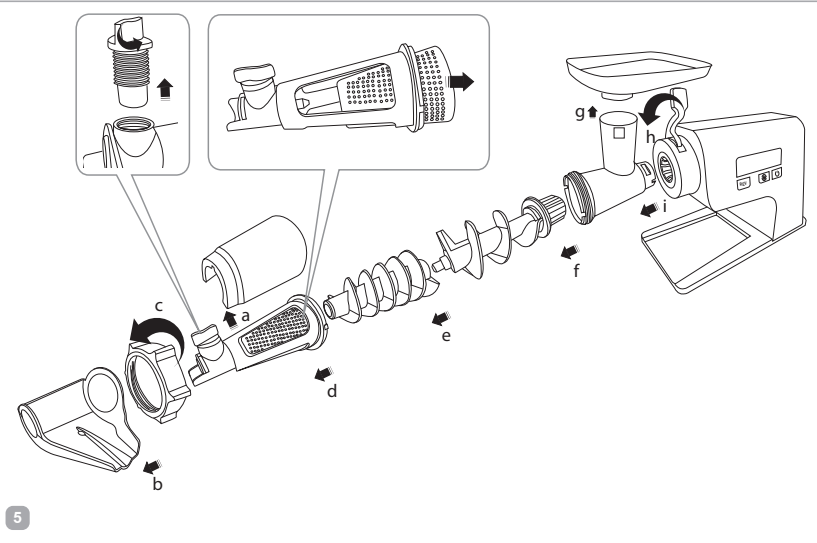
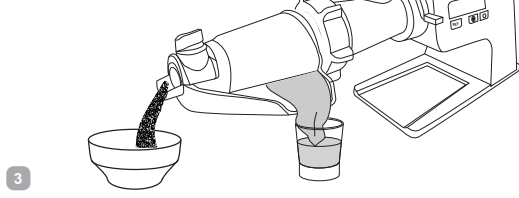
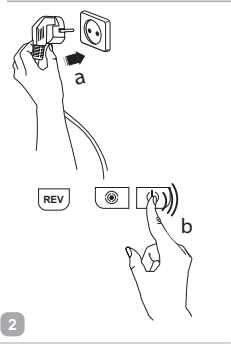
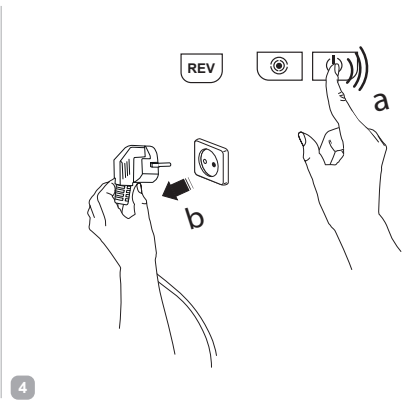
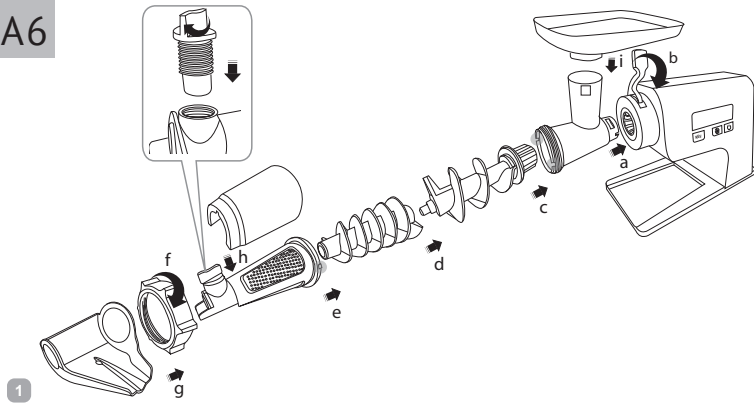
3

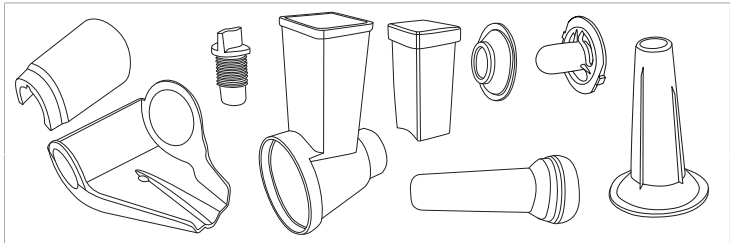



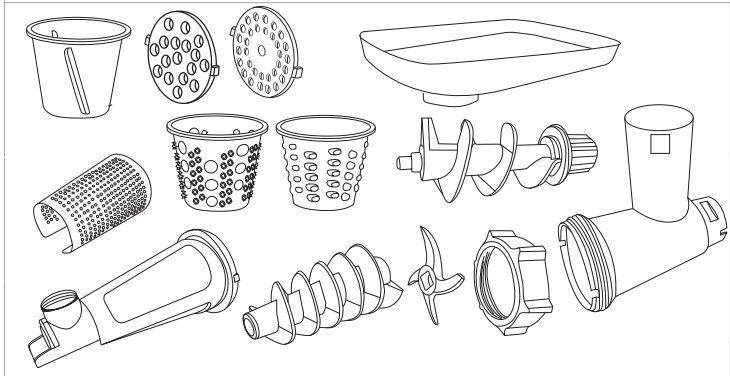



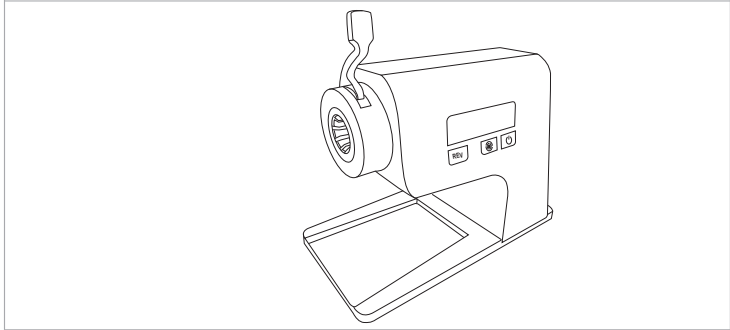





5

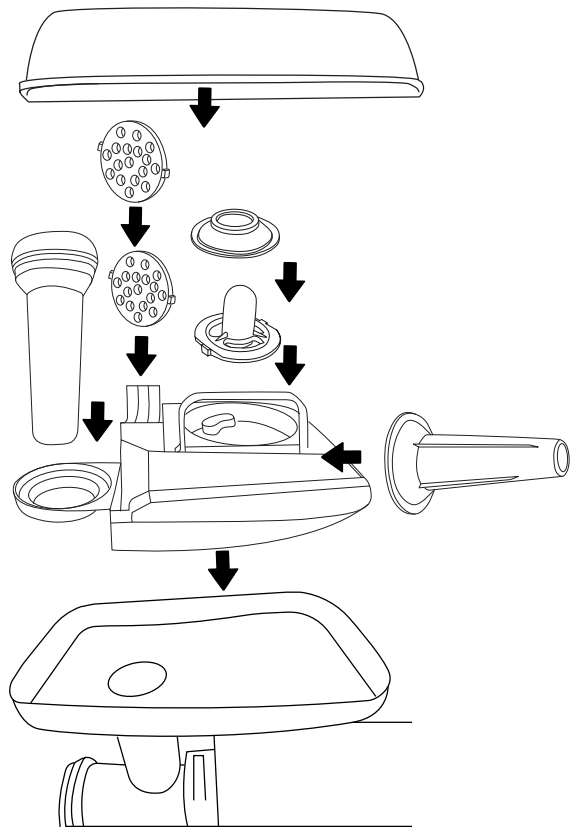


A6

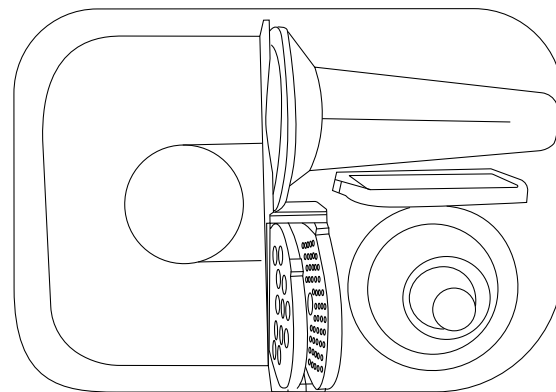


A8



1



2

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 RMG-M1250-8 — современный многофункциональный прибор для обработки пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.com.ru.

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике 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 устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

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 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.
 - Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
 - 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 его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*
- 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.
- 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. 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 данного 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 *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	RMG-M1250-8
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Номинальная мощность.....	400 Вт
Максимальная мощность.....	2200 Вт
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Тип двигателя.....	постоянного тока
Тип управления.....	электронный
ЖК-дисплей.....	есть
Материал корпуса.....	металл
Материал загрузочного лотка.....	металл
Производительность.....	2,5 кг/мин
Количество скоростей.....	2
Функция реверса.....	есть
Защита от перегрева.....	есть
Защита от перегрузки.....	есть
Количество перфорированных дисков для приготовления фарша.....	2
Материал ножа / перфорированных дисков.....	нержавеющая сталь
Материал шнека.....	силумин
Насадка для приготовления колбасок.....	есть
Насадка для приготовления кеббе.....	есть
Насадки для измельчения овощей.....	есть
Шнековая насадка-соковыжималка.....	есть
Ножки-присоски.....	есть
Уровень шума.....	68 дБ
Габаритные размеры (в полной сборке).....	355 × 307 × 166 мм
Вес нетто (в полной комплектации).....	5,2 кг
Длина шнура электропитания.....	1 м



Комплектация

Моторный блок.....	1 шт.
Блок мясорубки.....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Перфорированные диски для различных видов фарша.....	2 шт.
Загрузочный лоток.....	1 шт.
Крышка загрузочного лотка.....	1 шт.
Система хранения насадок.....	1 шт.
Толкатель.....	1 шт.
Основание насадки для кеббе.....	1 шт.
Формирующая насадка для приготовления кеббе.....	1 шт.
Формирующая насадка для приготовления колбасок.....	1 шт.
Блок овощерезки.....	1 шт.
Толкатель овощерезки.....	1 шт.

Крупная терка.....	1 шт.
Мелкая терка.....	1 шт.
Шинковка.....	1 шт.
Шнек соковыжималки.....	1 шт.
Насадка-соковыжималка с фильтром и регулятором выхода жмыха.....	1 шт.
Защитная крышка фильтра соковыжималки.....	1 шт.
Лоток для выхода сока.....	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. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Моторный блок
2. Дисплей
3. Электрошнур
4. Кнопка  – начало/окончание работы
5. Кнопка  – установка скорости вращения шнека
6. Кнопка **REV** – режим реверса
7. Reverse – индикатор режима реверса
8. Mincer – индикатор стандартного режима работы
9. Stand by – индикатор режима ожидания
10. Индикатор скорости работы
11. Цифровой индикатор времени работы
12. Муфта приводного вала
13. Рычаг фиксации блоков мясорубки и овощерезки
14. Блок мясорубки
15. Шнек мясорубки
16. Нож
17. Перфорированные диски с отверстиями разного диаметра
18. Фиксирующее кольцо мясорубки
19. Формирующая насадка для приготовления колбасок
20. Формирующая насадка для приготовления кеббе
21. Основание насадки для кеббе
22. Шинковка
23. Крупная терка
24. Мелкая терка
25. Блок овощерезки
26. Толкатель овощерезки

27. Регулятор выхода жмыха
28. Отверстие для выхода жмыха
29. Лоток для выхода сока
30. Фильтр насадки-соковыжималки
31. Насадка-соковыжималка
32. Защитная крышка фильтра насадки-соковыжималки
33. Шнек насадки-соковыжималки
34. Крышка загрузочного лотка
35. Система хранения насадок
36. Загрузочный лоток
37. Толкатель

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно 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!

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

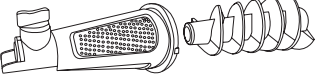
Протрите моторный блок устройства влажной тканью. Промойте все съемные части, строго следуя указаниям раздела «Уход за прибором». Перед сборкой прибора все съемные части должны полностью высохнуть при комнатной температуре. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ


Использование

1. Соберите мясорубку. Порядок сборки и использования прибора с различными насадками см. на соответствующих схемах:
 - приготовление фарша – схема **A2** (стр. 4);
 - приготовление колбасок – схема **A3** (стр. 5);
 - приготовление кеббе – схема **A4** (стр. 6);
 - использование овощерезки – схема **A5** (стр. 7);
 - использование соковыжималки – схема **A6** (стр. 8).



Изготовление колбасок	
Изготовление фаршированных колбасок и кеббе	
Мелкая нарезка и шинкование овощей, фруктов, сыра и колбасных изделий для салатов, приготовление овощных и фруктовых пюре	
Отжим сока из мягких плодов: ягод, овощей и фруктов	

⚠ ВНИМАНИЕ! При сборке устанавливайте нож режущими кромками наружу. Неправильная установка ножа может привести к поломке прибора.

2. Подключите прибор к электросети, загорится вся индикация дисплея, индикатор Stand by будет мигать. Прибор находится в режиме ожидания.
3. Для начала работы нажмите кнопку . Индикаторы Stand by и Reverse погаснут, на цифровом индикаторе будет отображаться время работы в текущем режиме.



⚠ ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 10 минут.


После того, как время на цифровом индикаторе достигнет значения 59:59, прибор автоматически перейдет в режим ожидания, значение на цифровом индикаторе обнулится.

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

4. С помощью кнопки  установите одну из скоростей работы. При работе на скорости 1 на дисплее будут сменяться символы  и , при работе на скорости 2 –  и .

i Скорость 1 рекомендуется для обработки овощей и фруктов, куриного и свиного филе. Скорость 2 рекомендуется для перемалывания говядины, баранины, особо плотных овощей (морковь, сельдерей), а также мяса с небольшим содержанием жира.

Скорость также можно установить до запуска прибора. При установке скорости 1 на дисплее будет гореть символ , при установке скорости 2 – .

5. Нажмите кнопку  для завершения работы, прибор перейдет в режим ожидания.
6. Отключите прибор от электросети, проведите его очистку согласно разделу «Уход за прибором». Порядок разборки прибора см. на схеме **A2–A6** (стр. 4–8).

Использование насадки-соковыжималки

STOP Насадка-соковыжималка предназначена только для отжима сока из мягких ягод, фруктов и овощей. Отжим сока из твердых овощей и фруктов ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

1. Вымойте фрукты и овощи перед отжимом, разрежьте на небольшие кусочки. Предварительно удалите косточки (из вишен, слив, абрикосов и т. п.) и толстую или жесткую кожуру с плодов (киви, манго и т. п.).

⚠ ВНИМАНИЕ! Не перерабатывайте замороженные плоды, предварительно разморозьте их!

2. Установите стаканы для сока и жмыха под лоток для подачи сока и отверстие для выхода жмыха.

i При использовании насадки-соковыжималки допускается работа только на скорости 1.


3. Во время работы соковыжималки вы можете отрегулировать концентрацию мякоти в соке, поворачивая регулятор выхода жмыха (по часовой стрелке – больше мякоти в соке, против часовой – меньше).



i Для повышения эффективности работы прибора рекомендуется делать непродолжительные перерывы для очистки насадки-соковыжималки и ее фильтра. При переработке ягод (например, винограда, смородины, крыжовника) фильтр насадки-соковыжималки засоряется быстрее, чем обычно. Отжим сока из этих продуктов может потребовать более частой очистки насадки-соковыжималки и ее фильтра.



Мягие сорта яблок и груш не предназначены для получения сока. При их отжиме образуется большое количество отходов, засоряющих фильтр насадки-соковыжималки. Нарушается режим работы прибора, необходимо чаще очищать насадку-соковыжималку и ее фильтр от мякоти.

Использование функции реверса

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

Если мясорубка работает, нажмите кнопку , вращение шнека остановится. Затем нажмите кнопку **REV**, шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая продукты в сторону загрузочного отверстия. Режим реверса также можно запустить из режима ожидания.

Во время работы в данном режиме на дисплее горит индикатор Reverse, на индикаторе скорости сменяются символы  и , на цифровом индикаторе отображается время работы в данном режиме.

Через 10–15 секунд нажмите кнопку , вращение шнека остановится. Затем повторно нажмите кнопку  для продолжения работы.

Система защиты от перегрузки и перегрева

Мясорубка REDMOND RMG-M1250-8 оснащена системой, предохраняющей двигатель от перегрузки (например, если в блок мясорубки вместе с мясом попадет кость). Если двигатель прибора неожиданно остановился, на цифровом индикаторе отобразится надпись OL, отсоедините мясорубку от электросети. Очистите рабочий блок от продуктов, затем вновь включите прибор в электросеть. Прибор готов к работе.

Прибор оснащен защитной системой, выключающей его при перегреве. Если это произошло, на цифровом индикаторе отобразится надпись Hot, отсоедините мясорубку от электросети

и дайте ей остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. После этого мясорубка снова будет готова к работе. Если мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервис-центр.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Рекомендуемые способы очистки различных деталей прибора см. в таблице **A7** (стр. 9). Очищайте все насадки и детали мясорубки сразу после использования.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед разборкой и очисткой отключите прибор от электросети.

Моторный блок протирайте влажной тканью. Очищайте насадки и другие детали мясорубки мягкими неабразивными моющими средствами.

⚠ Будьте осторожны при очистке ножа!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать моторный блок прибора под струю воды или погружать его в воду. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование при очистке прибора грубых салфеток или зубок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных к применению для предметов, контактирующих с пищей.

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

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.

В мясорубке REDMOND RMG-M1250-8 предусмотрена система хранения для небольших деталей: насадок для кеббе и колбасок, перфорированных дисков и толкателя (схема **A8**, стр. 10). 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	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к электросети
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
На цифровом индикаторе отображается надпись Hot	Сработала защита от перегрева	См. «Система защиты от перегрузки и перегрева». Если после повторного включения мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервис-центр
На цифровом индикаторе отображается надпись OL	Сработала защита от перегрузки	

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
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 исчезнет после нескольких включений

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

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год бесплатного сервисного обслуживания предоставляется после регистрации в приложении Ready for Sky. Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте <https://r4s.redmond.company/>

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатной магазином 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 (нож мясорубки, перфорированные диски для различных видов фарша 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.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
 2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)
 3 – серийный номер модели

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.

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

RMG-M1250-8-UM-1