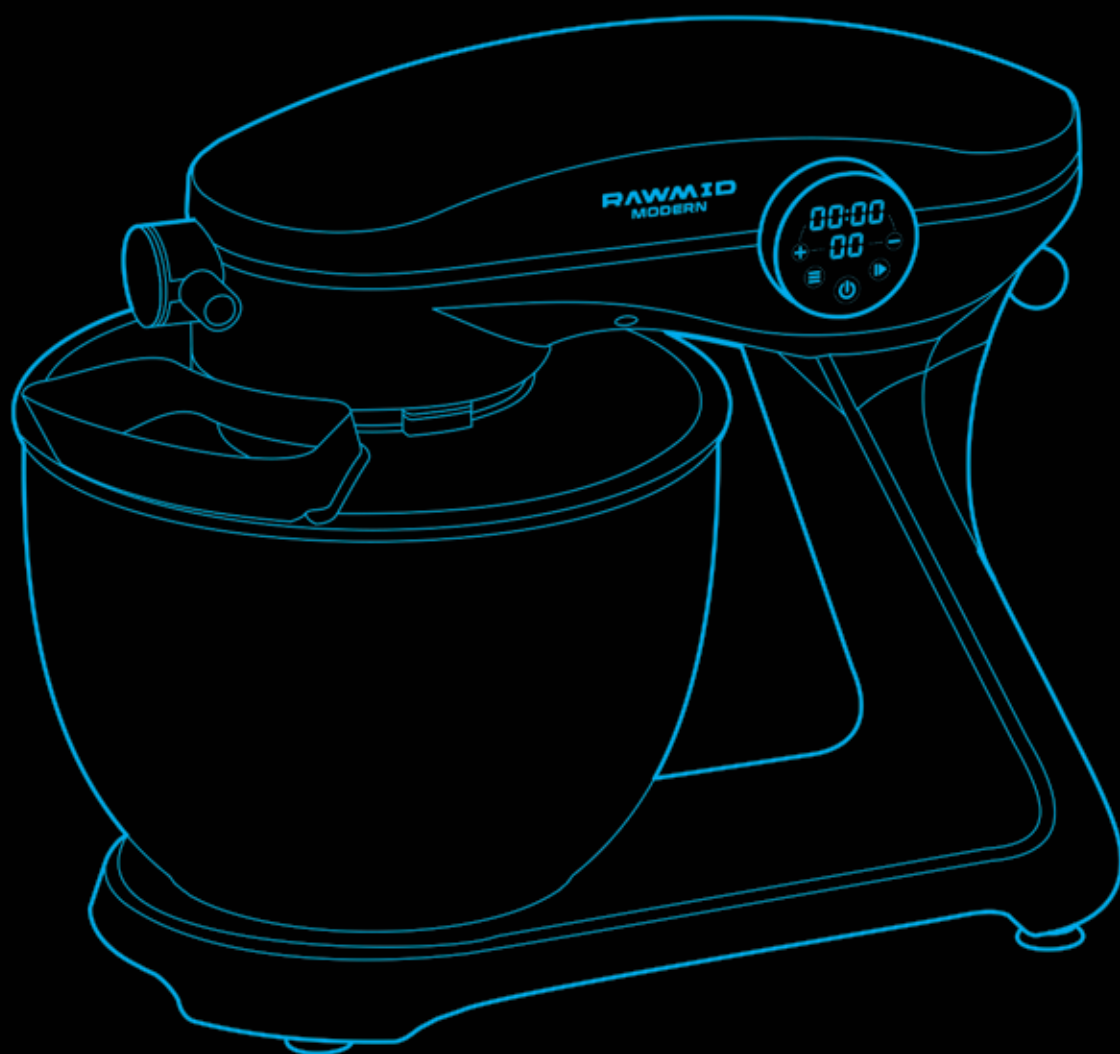


# RAWMID

## MODERN



**RMM-02**



**ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР**  
**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

**INSTRUCTION MANUAL**



# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Планетарный миксер RAWMID

Благодарим Вас за покупку планетарного миксера RAWMID Modern RMM-02! Как и вся бытовая техника нашей компании, этот прибор отвечает высоким требованиям качества, безопасности и удобства эксплуатации.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией и сохраните её для последующего обращения.

### ОГЛАВЛЕНИЕ

### TABLE OF CONTENTS

|                                            |    |                                                     |    |
|--------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------|----|
| Общая информация.....                      | 5  | Main information .....                              | 17 |
| Сфера использования.....                   | 5  | Scope of use .....                                  | 17 |
| Описание прибора.....                      | 5  | Spare parts and accessories .....                   | 18 |
| Запасные части и аксессуары .....          | 6  | Unpacking the device .....                          | 18 |
| Распаковка прибора .....                   | 6  | Using the mixer .....                               | 18 |
| Использование миксера .....                | 6  | Recommendations for use .....                       | 19 |
| Рекомендации по использованию .....        | 7  | Using a meat grinder .....                          | 20 |
| Использование мясорубки .....              | 8  | Using the sausage nozzle.....                       | 20 |
| Использование насадки для колбас .....     | 8  | Using a vegetable cutter.....                       | 21 |
| Использование овощерезки .....             | 9  | Using the paste nozzle.....                         | 21 |
| Использование насадки для пасты: .....     | 9  | Care and cleaning .....                             | 22 |
| Уход и очистка.....                        | 10 | Storage of the device.....                          | 22 |
| Хранение прибора.....                      | 10 | Transportation .....                                | 23 |
| Транспортировка .....                      | 10 | Disposal requirements .....                         | 23 |
| Требования по утилизации .....             | 10 | Malfunctions and methods of their elimination ..... | 23 |
| Неисправности и методы их устранения ..... | 11 | Security measures .....                             | 24 |
| Меры безопасности.....                     | 12 | Technical specifications .....                      | 25 |
| Технические характеристики .....           | 13 | Certification information .....                     | 26 |
| Информация о сертификации .....            | 13 | Warranty obligations .....                          | 26 |
| Гарантийные обязательства.....             | 14 | Product authentication and registration .....       | 27 |
| Проверка и регистрация продукта .....      | 15 | Caring for nature .....                             | 27 |
| Забота о природе.....                      | 15 |                                                     |    |



## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

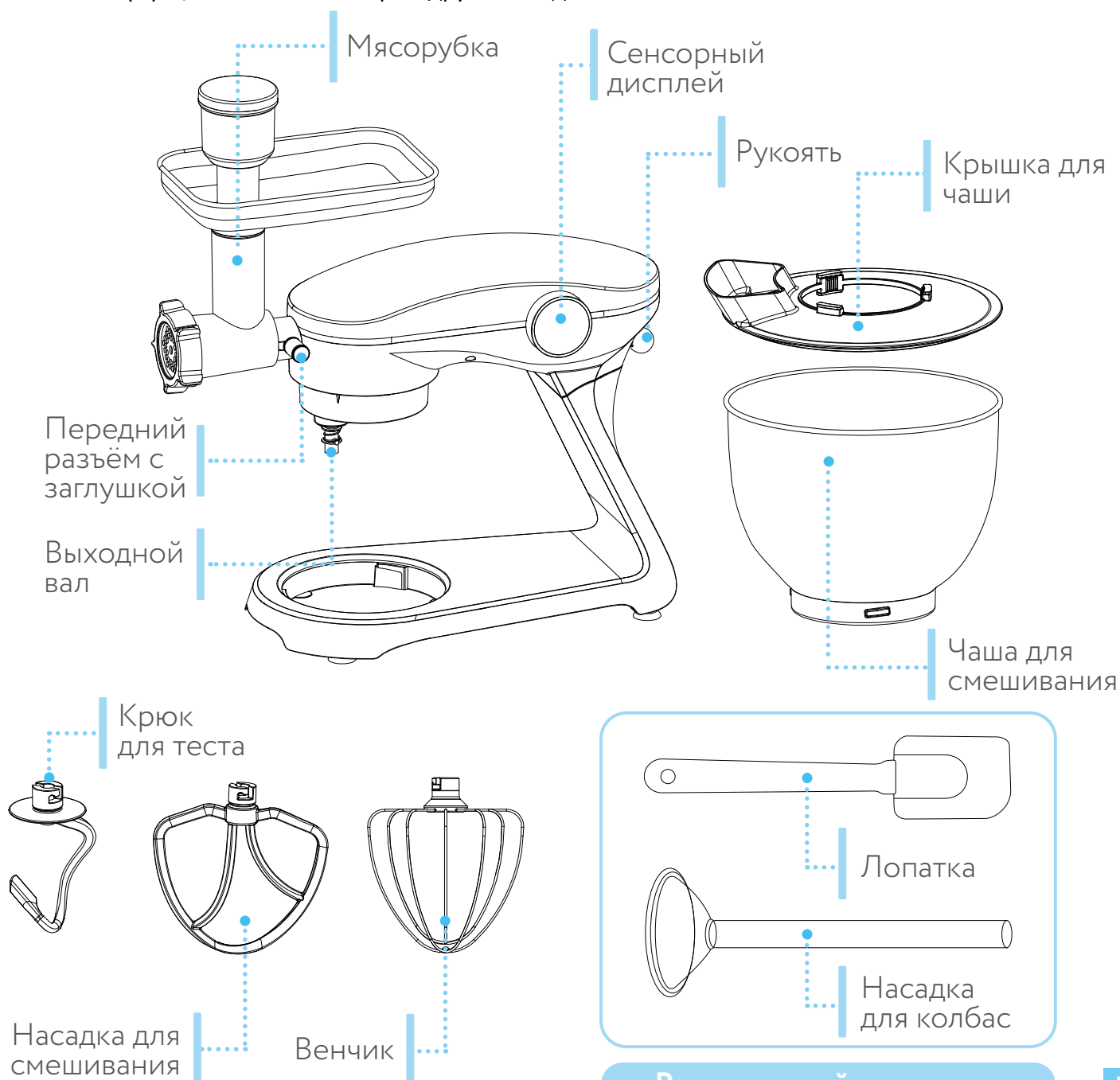
Данная инструкция предназначена для ознакомления пользователя с техническими характеристиками, устройством, правилами хранения, пользования и обслуживания планетарного миксера RAWMID RMM-02 (далее по тексту — миксер, устройство, прибор).

## СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Прибор предназначен исключительно для частного использования по назначению. Этот прибор не пригоден для коммерческого использования. Не используйте его на открытом воздухе, держите вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влажности и острых краев. Не используйте прибор с мокрыми руками. Если прибор влажный или намок, немедленно отключите его.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Планетарный миксер с насадкой-венчиком, крюком или лопаткой предназначен для перемешивания пищевых смесей, замешивания теста, взбивания белков. Дополнительные насадки позволяют готовить мясной фарш, сосиски и некоторые другие блюда.



## ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ

Приобрести запасные части и аксессуары к устройству Вы можете в официальных интернет-магазинах компании RAWMID — [madeindream.com](http://madeindream.com) и [rawmid.com](http://rawmid.com) — в соответствующих разделах каталога или воспользовавшись поиском по товарам. Обращаем внимание, что замена деталей должна производиться только в авторизованном сервисном центре.

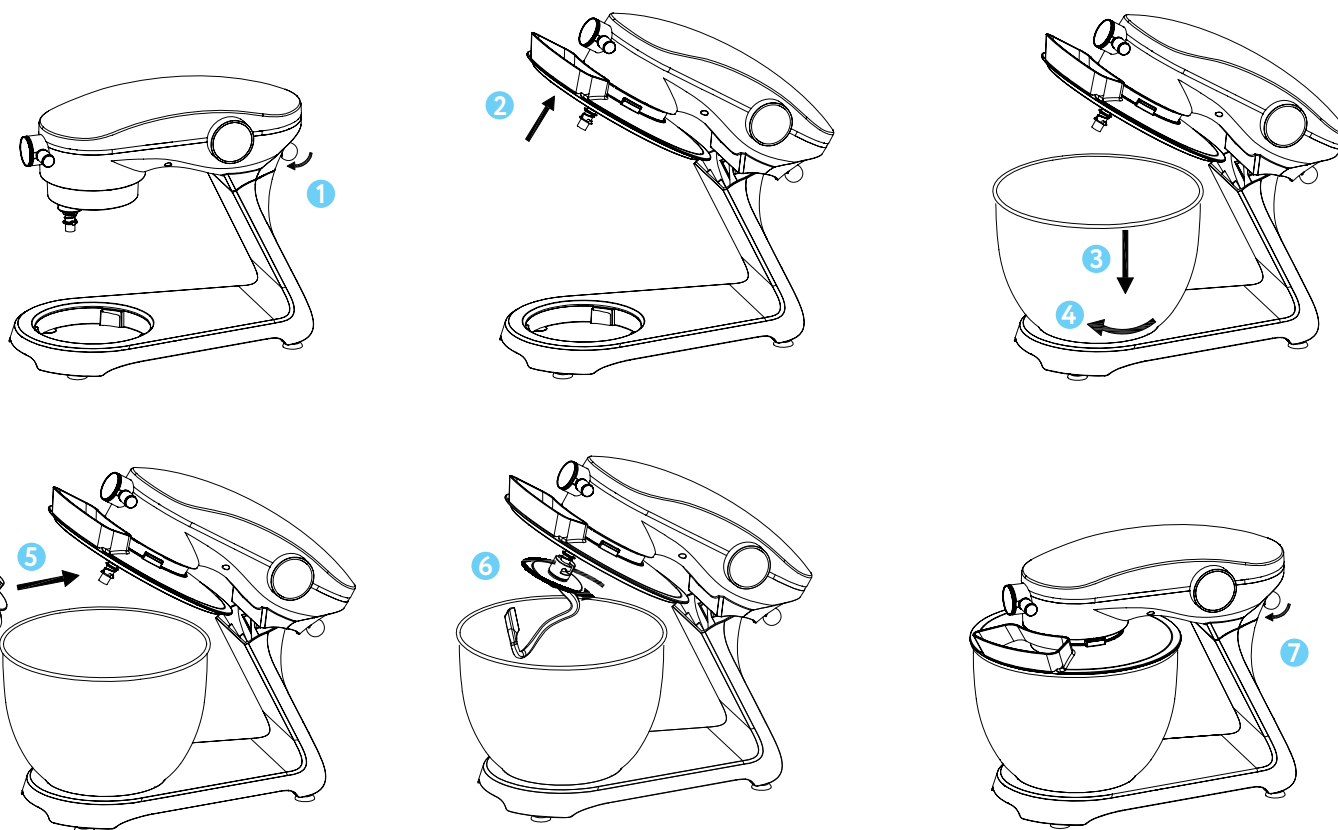
## РАСПАКОВКА ПРИБОРА

1. Аккуратно извлеките из коробки детали прибора, освободите их от плёночной упаковки.
2. Проверьте целостность всех деталей и полноту комплектации.
3. Выберите подходящее место для установки: прибор должен быть установлен на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность.

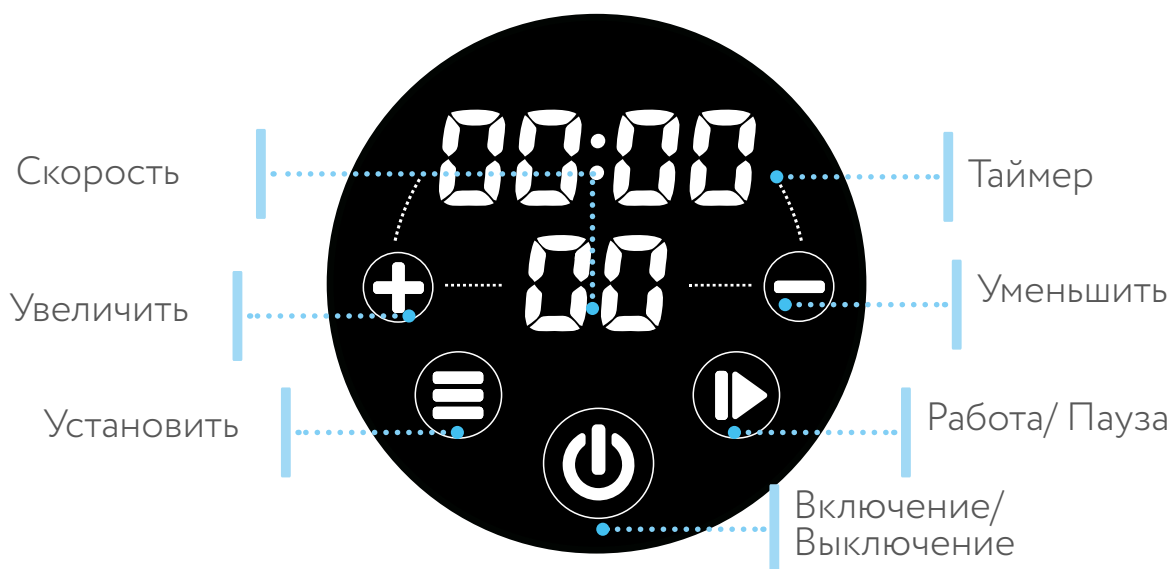
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

### СБОРКА И УПРАВЛЕНИЕ

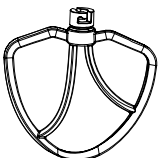
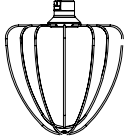
1. Перед использованием вымойте аксессуары чистой водой, сполосните и высушите.
2. Опустите вниз фиксатор верхнего блока **1** и верхняя часть корпуса поднимется автоматически. Закрепите крышку на верхнем блоке **2**.
3. Поместите ингредиенты в чашу для смешивания **3**, затем установите чашу в специальное углубление в основании прибора и зафиксируйте её, повернув по часовой стрелке до упора **4**. Не превышайте максимально допустимое количество теста — не более 1,5 кг.
4. Установите одну из насадок на выходной вал **5**, прижмите её и поверните на четверть оборота против часовой стрелки, чтобы зафиксировать **6**.
5. Опустите вниз фиксатор верхнего блока и опустите верхний блок для его фиксации в рабочем положении **7**.



6. Подключите прибор к электросети. На дисплее загорится кнопка ⏻, что означает спящий режим.
7. Чтобы разблокировать панель управления, нажмите кнопку ⏻. Загорится панель управления. Если не нажимать на кнопки более 1 минуты, панель управления снова перейдёт в спящий режим. Чтобы вывести панель управления из спящего режима, снова нажмите кнопку ⏻.
8. Когда мигает значение скорости, при помощи кнопок ⊕ и ⊖ установите скорость вращения.
9. Чтобы перейти к настройке таймера, нажмите кнопку ≡.
10. Когда мигает значение таймера, при помощи кнопок ⊕ и ⊖ установите время работы.
11. После установки таймера нажмите кнопку ▶ для запуска миксера. Для остановки нажмите ▶ ещё раз.
12. Когда приготовление завершено, опустите вниз фиксатор верхнего блока и верхняя часть корпуса поднимется автоматически. Чтобы отсоединить чашу, поверните её против часовой стрелки.

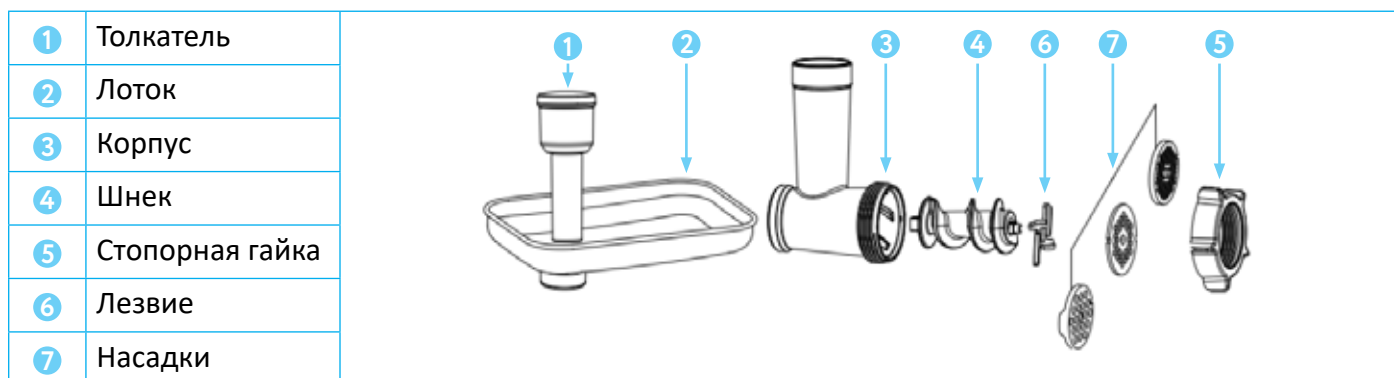


## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

| Аксессуары             | Внешний вид                                                                         | Скорость | Время (мин) | Объем продуктов                            | Принцип работы                                                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Крюк для теста         |  | 1-3      | 3-5         | Не более 1500 г (1000 г муки и 500 г воды) | 1 скорость 30 сек;<br>2 скорость 30 сек;<br>3 скорость от 2 до 3 мин и до формирования нужной консистенции |
| Насадка для смешивания |  | 2-7      | 3-10        | Не более 1500 г (660 г муки и 840 г воды)  | 2 скорость 20 сек, 7 скорость 2 мин 40 сек                                                                 |
| Венчик                 |  | 8-10     | 3-10        | Не менее 3 яичных белков                   | 8-10 скорость, от 3 минут (в зависимости от объема)                                                        |

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

## ОБОЗНАЧЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ:



## СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

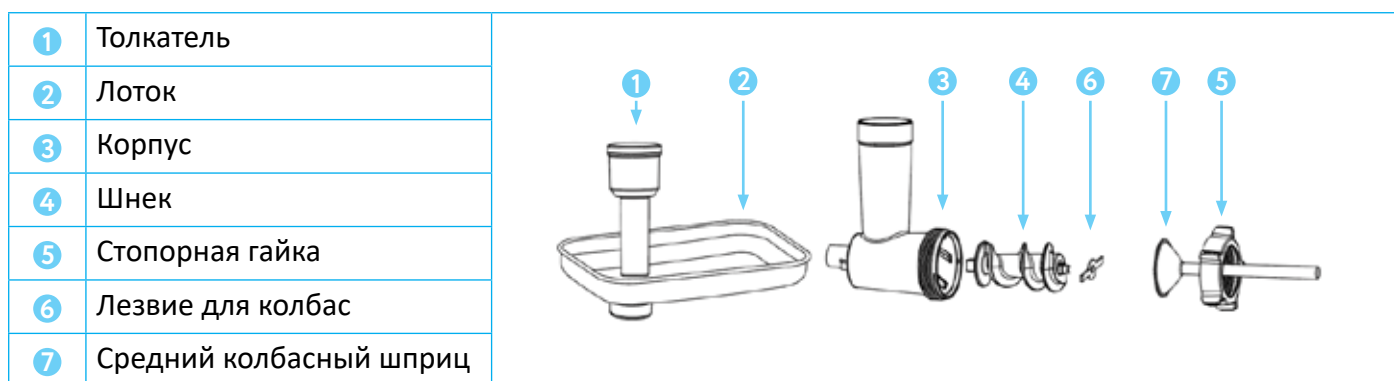
1. Установите лезвие мясорубки 6 на шнек мясорубки 4.
2. Выберите подходящую круглую насадку 7 — с крупными, средними или мелкими отверстиями.
3. Убедитесь, что лезвие мясорубки 6 надёжно закреплено на шнек мясорубки 4 и зафиксируйте стопорную гайку 5 на корпусе мясорубки 3.
4. Открутите переднюю заглушку, расположенную на торце верхней части корпуса миксера.
5. Подсоедините мясорубку к переднему разъёму и зафиксируйте её.
6. Совместите выходное отверстие поддона с мясорубкой.
7. Подставьте ёмкость для продуктов под выход из мясорубки.
8. Подготовьте продукты для загрузки: нарежьте их на куски, не превышающие по размеру отверстие лотка.
9. Включите миксер и постепенно загружайте продукты, используя толкатель 1.



Рекомендуемое время непрерывной работы прибора с насадкой-мясорубкой составляет не более 5 минут.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ КОЛБАС

## ОБОЗНАЧЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ:



## СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

1. Установите лезвие для колбас 6 на шнек 4, затем установите колбасный шприц 7.
2. Зафиксируйте стопорную гайку 5 на корпусе 3.
3. Приготовьте фарш и необходимые аксессуары миксера.
4. Подготовьте оболочку. Перед использованием, опустите оболочку в воду и завяжите узел на конце. Подсоедините оболочку к колбасному шприцу.
5. Включите прибор и установите 3-6 скорость. Поместите фарш в мясорубку, затем слегка потяните оболочку. При заполнении необходимой длины, затяните и обвяжите верёвкой.



Рекомендуемое время непрерывной работы прибора с насадкой для колбас составляет не более 5 минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКИ (приобретается отдельно)

### ОБОЗНАЧЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ:

|   |                      |  |
|---|----------------------|--|
| 1 | Толкатель            |  |
| 2 | Корпус               |  |
| 3 | Малый измельчитель   |  |
| 4 | Крупный измельчитель |  |
| 5 | Слайсер              |  |

1. Снимите заглушку переднего разъёма.
2. Установите в корпус овощерезки 2 нужную насадку-лезвие: с мелкими отверстиями 3, с крупными отверстиями 4 или слайсер 5.
3. Подсоедините корпус овощерезки 2 к переднему разъёму миксера.
4. Подставьте ёмкость для продуктов под выход из овощерезки.
5. Нарезьте овощи на кусочки, размер которых подходит для корпуса овощерезки.
6. Включите миксер и установите скорость 3-5. Помещайте продукты в загрузочное отверстие овощерезки, пользуясь толкателем 1.



Рекомендуемое время непрерывной работы прибора с насадкой-овощерезкой составляет не более 5 минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПАСТЫ (приобретается отдельно)

| Аксессуары       | Внешний вид | Скорость | Принцип работы |
|------------------|-------------|----------|----------------|
| Роллер для пасты |             | 2-6      | до 140 мм      |
| Нарезка фетучини |             | 2-6      | 6.5 мм         |
| Нарезка спагетти |             | 2-6      | 2 мм           |

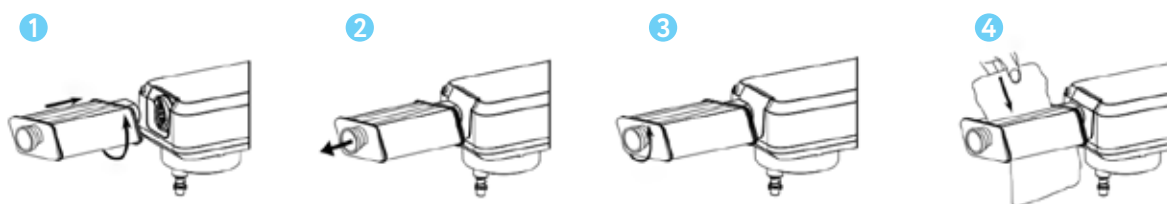
| Вытяните и поверните | Позиция | Предлагаемое использование            |
|----------------------|---------|---------------------------------------|
|                      | 1-2     | Замес и заливка теста                 |
|                      | 3-4     | Яичная лапша                          |
|                      | 4-5     | Спагетти фетучини, листы лазаньи      |
|                      | 6-7     | Тонкие фетучини, тортеллини, лингвини |



Во избежание повреждений, не мойте и не погружайте насадки для пасты в воду или другую жидкость. Не мойте в посудомоечной машине. Эти насадки предназначены только для приготовления пасты. Не разрезайте и не раскатывайте ничего, кроме макарон, чтобы не повредить эти насадки.

## СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Снимите заглушку переднего разъёма.
2. Вставьте насадку в передний разъём и зафиксируйте её ①.
3. Потяните ручку насадки-роллера сразу после прикрепления к миксеру ②.
4. Настройте необходимую ширину пасты, вращая ручку роллера ③.
5. Включите прибор, установите 2-6 скорость. Добавьте раскатанное тесто в роллеры для получения пасты ④.
6. После завершения использования уменьшите скорость до 0 и отключите питание.



## УХОД И ОЧИСТКА

**Перед очисткой миксера и его аксессуаров обязательно отключите прибор от электросети!**

1. После каждого использования очищайте чашу миксера и насадки от остатков пищи. Для мытья в посудомоечной машине допускаются только чаша и 3 насадки из нержавеющей стали: крюк для теста, венчик и насадка для перемешивания. Остальные части и насадки допускается мыть только вручную.
2. Для очистки корпуса прибора используйте слегка влажную салфетку. Ни в коем случае не помещайте корпус прибора в воду.

## ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

1. Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети.
2. Храните устройство с закрытой крышкой в сухом прохладном месте.

## ТРАНСПОРТИРОВКА

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.

Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

## ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом, Вы сможете сохранить окружающую среду.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.»

## НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Проявление неисправности                             | Возможная причина                                                                                                                             | Метод устранения                                                                                                                |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не включается                                 | Шнур питания не подсоединён к розетке                                                                                                         | Проверьте подключение шнура питания к розетке                                                                                   |
| Прибор перестал работать во время использования      | Возможно, прибор работает слишком долго или температура окружающей среды слишком высока: двигатель перегрелся и сработала защита от перегрева | Сбросьте настройки на «0», отключите питание, подождите пока прибор остынет (15-30 минут)                                       |
| При переключении скоростей прибор не запускается     | Потерян контакт с электросетью                                                                                                                | Убедитесь, что вилка питания вставлена в розетку                                                                                |
|                                                      | Отсутствует электричество                                                                                                                     | Проверьте розетку другим прибором или попробуйте подключить миксер в другую розетку                                             |
|                                                      | Неправильная сборка                                                                                                                           | Проверьте, что верхняя часть корпуса миксера правильно зафиксирована                                                            |
| Чрезмерный шум при работе прибора                    | Слишком высокая скорость для данного продукта                                                                                                 | Уменьшите скорость работы миксера                                                                                               |
|                                                      | Слишком большое количество продуктов                                                                                                          | Старайтесь не перегружать чашу миксера. Загружайте количество продуктов в соответствии с данной инструкцией                     |
|                                                      | Нестабильное напряжение электросети                                                                                                           | Проверьте, что напряжение в электросети стабильное. При нестабильном напряжении электросети используйте стабилизатор напряжения |
|                                                      | Миксер работает слишком долго                                                                                                                 | Остановите миксер и подождите, пока прибор остынет                                                                              |
| Скорость работы падает или нестабильна               | Низкая температура в помещении, вызывающая затвердевание смазки в приборе                                                                     | Снимите чашу для смешивания и дайте прибору поработать вхолостую в течение 5 минут, чтобы смягчить смазку                       |
|                                                      | Продукт слишком твёрдый/густой или его слишком много                                                                                          | Уменьшите объём продуктов или разбавьте их жидкостью                                                                            |
|                                                      | Нестабильное напряжение электросети                                                                                                           | Проверьте, что напряжение в электросети стабильное. При нестабильном напряжении электросети используйте стабилизатор напряжения |
| Прибор вибрирует, трясётся, качается во время работы | Прибор установлен на неровную поверхность                                                                                                     | Установите прибор на ровную гладкую и устойчивую поверхность                                                                    |
|                                                      | Резиновые ножки установлены неправильно                                                                                                       | Проверьте правильность установки резиновых ножек                                                                                |

\* Адреса авторизованных сервисных центров компании RAWMID Вы можете посмотреть на сайте [madeindream.com/contact-us](http://madeindream.com/contact-us)

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Эксплуатация прибора должна производиться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».
2. Прибор предназначен исключительно для бытового использования. Продолжительное использование прибора в коммерческих целях может привести к его перегрузке, в результате чего он может быть поврежден.
3. Прибор должен быть использован только по назначению в соответствии с данной инструкцией.
4. Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений устройства или сетевого шнура ни в коем случае не включайте его в розетку.
5. Не следует использовать прибор после падения, если имеются видимые признаки повреждения. Перед использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
6. Не используйте прибор, если Вы не уверены в его работоспособности.
7. 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.
8. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Храните его в недоступном для детей месте.
9. Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, ударов об острые углы, влажности (ни в коем случае не погружайте прибор в воду или иную жидкость). Не включайте шнур питания в сеть (не касайтесь его) влажными руками.
10. При наличии повреждений шнура питания ни в коем случае не подключайте его к розетке. При необходимости замены (ремонта) шнура питания обратитесь в авторизованный сервисный центр.
11. Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
12. Запрещается тянуть шнур питания. При отключении прибора от сети держитесь за вилку шнура питания, не касаясь токопроводящих штырей.
13. Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
14. Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
15. Перед подключением устройства к электрической сети убедитесь, что напряжение и другие параметры этой сети соответствуют указанным на маркировке прибора.
16. Не забывайте выключать и отключать от сети прибор, если он в данный момент не используется, а также перед его чисткой и разборкой.
17. Устройство и сетевой шнур к нему следует оберегать от острых или нагретых предметов и от открытого огня, которые могут привести к повреждению или плавлению пластика и возникновению пожара.
18. Категорически запрещается окунать прибор или вилку сетевого шнура в воду или любую другую жидкость. Не прикасайтесь к включенному прибору мокрыми руками.
19. Регулярно проводите проверку устройства и сетевого шнура на отсутствие видимых повреждений.
20. Запрещается включать прибор в случае обнаружения повреждения вилки или сетевого шнура, неисправности, а также после его падения или другого повреждения.
21. Удлинитель можно использовать, только если он был проверен и испытан квалифицированным специалистом или работником сервисной мастерской.

22. Не прикасайтесь к движущимся частям. Во избежание получения травм и/или повреждения изделия не допускайте попадания внутрь работающего прибора волос, одежды, лопаток и других принадлежностей, а также не помещайте руки в чашу с вращающимися насадками.
23. Не допускайте передавливания сетевого шнура тяжелыми предметами, так как это может стать причиной пожара или привести к поражению электрическим током.
24. Немедленно прекратите использовать аппарат если шнур поврежден.
25. Не используйте агрессивные моющие средства, жесткие губки и щётки для очистки корпуса. Они могут поцарапать поверхность.
26. Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 1 метра от источников тепла (батареи, печей, духовок и т.п.)
27. Количество загружаемых продуктов не должно превышать 1,5 кг.
28. Время непрерывной работы миксера не должно превышать 15 минут. В целях увеличения срока службы прибора, рекомендуемое время непрерывной работы – не более 5 минут.
29. Мыть в посудомоечной машине допускается только детали из нержавеющей стали: крюк для теста, венчик, насадка для перемешивания, чаша. Остальные детали мыть в посудомоечной машине не допускается.
30. Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
31. Не используйте с устройством никакие другие насадки кроме тех, что предоставлены производителем.
32. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор и не позволяйте его ремонтировать посторонним лицам. Ремонт и сервисное обслуживание должно производиться только авторизованными сервисными центрами RAWMID.
33. Нарушение правил эксплуатации и неправильное обращение с устройством могут стать причиной его неисправности и причинения вреда здоровью.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                    |                                         |
|------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Название продукта</b>           | <b>Планетарный миксер RAWMID Modern</b> |
| <b>Модель</b>                      | <b>RMM-02</b>                           |
| <b>Габариты</b>                    | <b>410×240×345 мм</b>                   |
| <b>Вес нетто</b>                   | <b>9.7 кг</b>                           |
| <b>Входное напряжение</b>          | <b>220-240 В</b>                        |
| <b>Потребляемая мощность (max)</b> | <b>1800 Вт</b>                          |
| <b>Частота</b>                     | <b>50-60 Гц</b>                         |
| <b>Максимальная загрузка чаши</b>  | <b>1,5 кг</b>                           |
| <b>Объём чаши</b>                  | <b>7 литров</b>                         |

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам Российской Федерации и Евразийского Союза.

Конструкция прибора соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».



**Дата изготовления:** Месяц и год изготовления товара определяется по серийному номеру на шильдике, размещённом на корпусе прибора или коробке:

цифры с пятой по шестую с конца  
означают год

SN XXXMMYYXXXX

седьмая и восьмая цифры с конца  
означают порядковый номер месяца в году

**Производитель:** SANLIDA ELECTRICAL TECHNOLOGY CO.,LTD 101. Building A, 27 Jiangjunmao Community, Wulian Community, Longgang street, Longgang District, Shenzhen GD, P. R. China Tel: 86-512-65787572

**Импортер:** ООО "ВМЕЧТЕ", 192019, город Санкт-Петербург, набережная Обводного канала, дом 14, литер С. помещение 128  
info@rawmid.com

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Прибор принимается для гарантийного обслуживания максимально очищенным от следов эксплуатации и посторонних загрязнений.

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации или установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

### Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением руководства по эксплуатации;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими повреждениями и повреждениями, вызванными попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, в том числе и перегрузок электродвигателя, приведших к его выходу из строя;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации, а также скачками напряжения;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных руководством по эксплуатации;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

### Гарантия распространяется на электронные компоненты устройства.

Гарантия не распространяется на расходные материалы и составные части прибора, пришедшие в негодность ввиду естественного износа и/или ограниченного срока службы: кнопки, ручки и т.д.



Внимание! Гарантия действует только на технику, купленную в официальных интернет-магазинах компании RAWMID (madeindream.com и rawmid.com), а также у официальных дилеров, представленных на сайте rawmid.com/dealers

Гарантийное обслуживание производится только в авторизованных сервисных центрах RAWMID или в иных сервисных центрах с официального разрешения компании RAWMID. В случае вмешательства в ремонт и обслуживание прибора со стороны иных лиц и сервисных центров, право на гарантийное обслуживание теряется.



Адреса авторизованных сервисных центров, осуществляющих гарантийное обслуживание, Вы можете узнать на сайте производителя: [madeindream.com/contact-us](http://madeindream.com/contact-us)



Официальные дилеры



Чёрный список



Сервисные центры

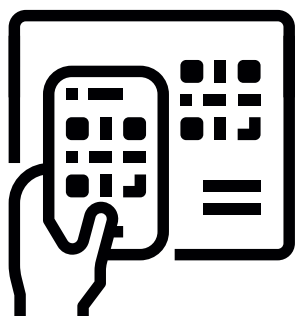
## ПРОВЕРКА ПОДЛИННОСТИ И РЕГИСТРАЦИЯ ПРОДУКТА

Быстро и удобно проверьте подлинность Вашего товара RAWMID и зарегистрируйте его для получения расширенной гарантии.

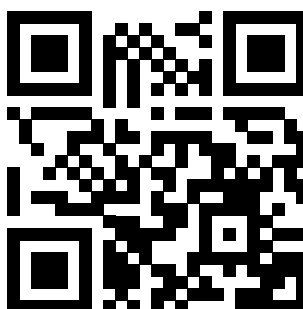


Ищите серийный номер на шильдике, расположенном на дне или сзади корпуса устройства. Серийный номер состоит из цифр без пробелов и специальных символов.

1. Отсканируйте QR-код, расположенный ниже или перейдите по ссылке [madeindream.com/warranty](http://madeindream.com/warranty)
2. Введите серийный номер вашего устройства
3. Зарегистрируйте Ваше устройство



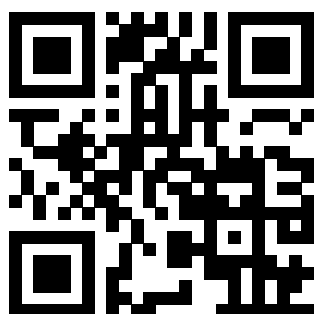
ОТСКАНИРУЙТЕ



[MADEINDREAM.COM/WARRANTY](http://MADEINDREAM.COM/WARRANTY)

## ЗАБОТА О ПРИРОДЕ

Пока человечество не придумало, как отказаться от пластика, картона, пенопласта и прочих загрязняющих природу материалов, мы просим Вас проявлять ответственность и сдавать упаковку и отслужившую технику в пункты переработки.



Актуальный список пунктов переработки находится на сайте [recyclemap.ru](http://recyclemap.ru)



Чтобы определить материалы, из которых сделана техника и её упаковка, загляните на специальную страницу нашего сайта — [rawmid.com/recycle](http://rawmid.com/recycle)



## MAIN INFORMATION

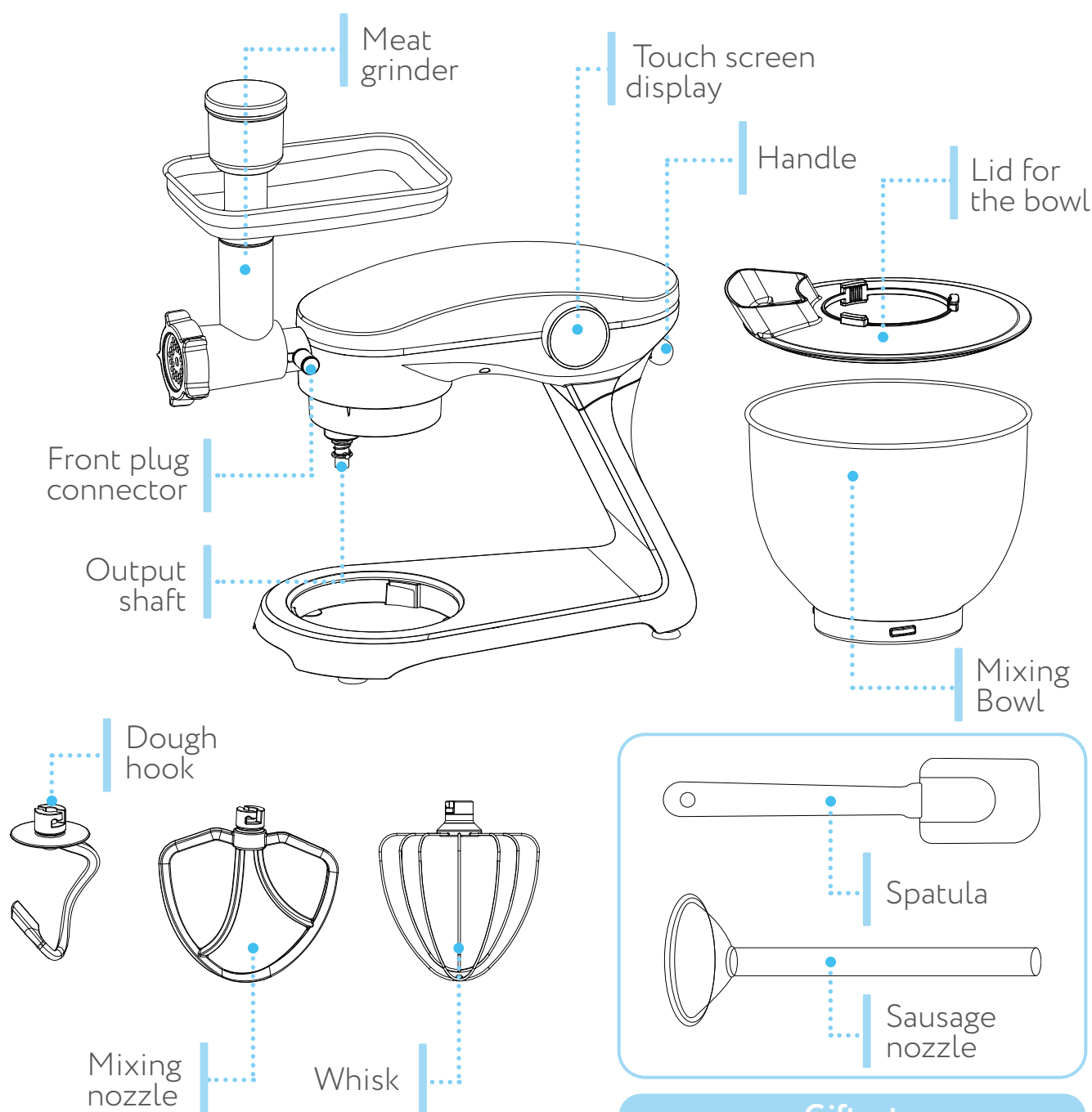
This instruction is intended to familiarize the user with the technical characteristics, device, rules of storage, use and maintenance of the RAWMID RMM-02 planetary mixer (hereinafter referred to as the mixer, device, device).

## SCOPE OF USE

The device is intended exclusively for private use for its intended purpose. This device is not suitable for commercial use. Do not use it outdoors, keep it away from heat sources, direct sunlight, humidity and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is wet or wet, turn it off immediately.

## DESCRIPTION OF THE DEVICE

A planetary mixer with a whisk attachment, hook or spatula is designed for mixing food mixtures, kneading dough, whipping proteins. Additional attachments allow you to cook minced meat, sausages and some other dishes.



## SPARE PARTS AND ACCESSORIES

You can purchase spare parts and accessories for the device in the official online stores of RAWMID - [madeindream.com](http://madeindream.com) and [rawmid.com](http://rawmid.com) — in the relevant sections of the catalog or by using the product search. Please note that replacement of parts should be carried out only at an authorized service center.

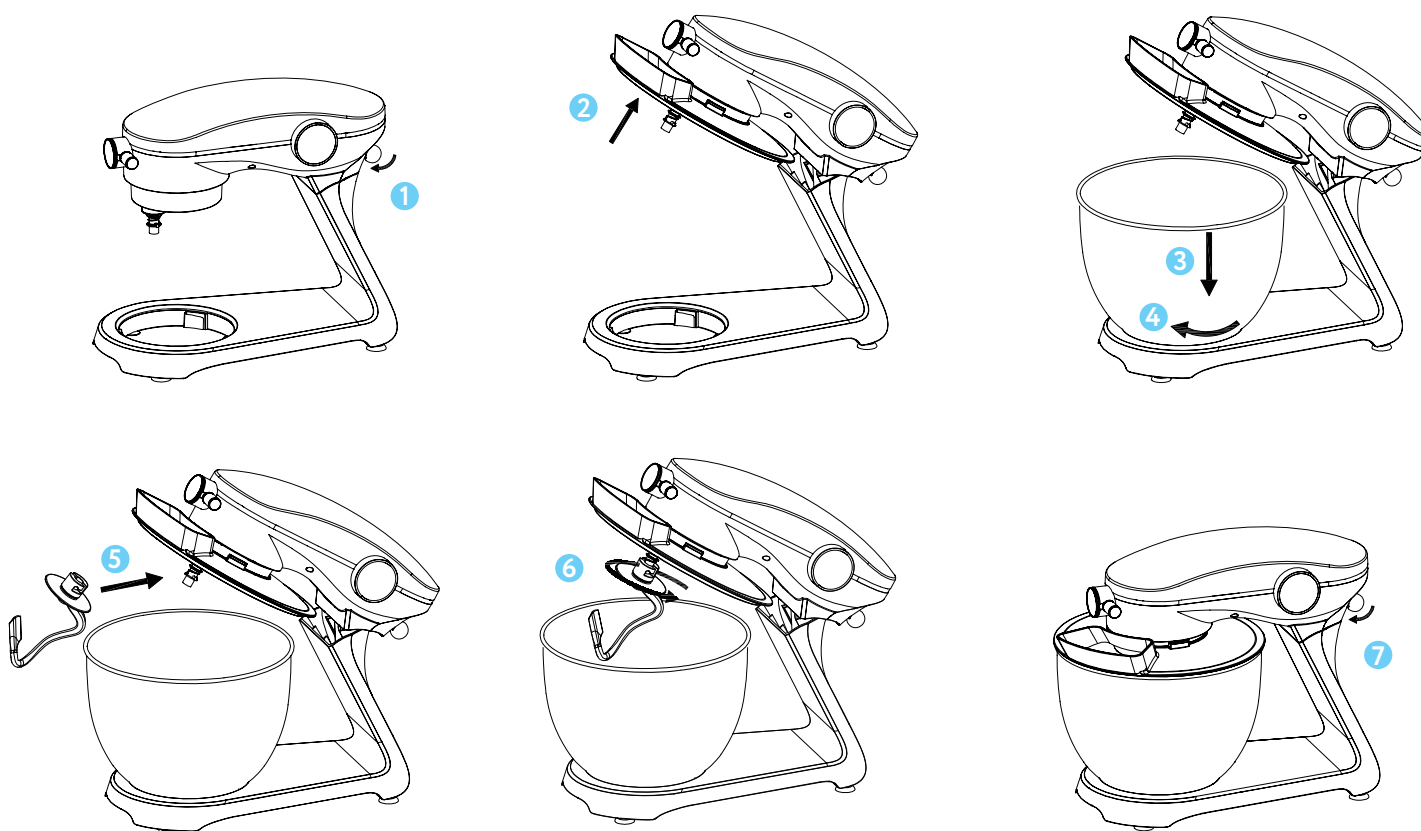
## UNPACKING THE DEVICE

1. Carefully remove the parts of the device from the box, free them from the film packaging.
2. Check the integrity of all parts and the completeness of the configuration.
3. Choose a suitable installation location: the device must be installed on a flat and stable horizontal surface.

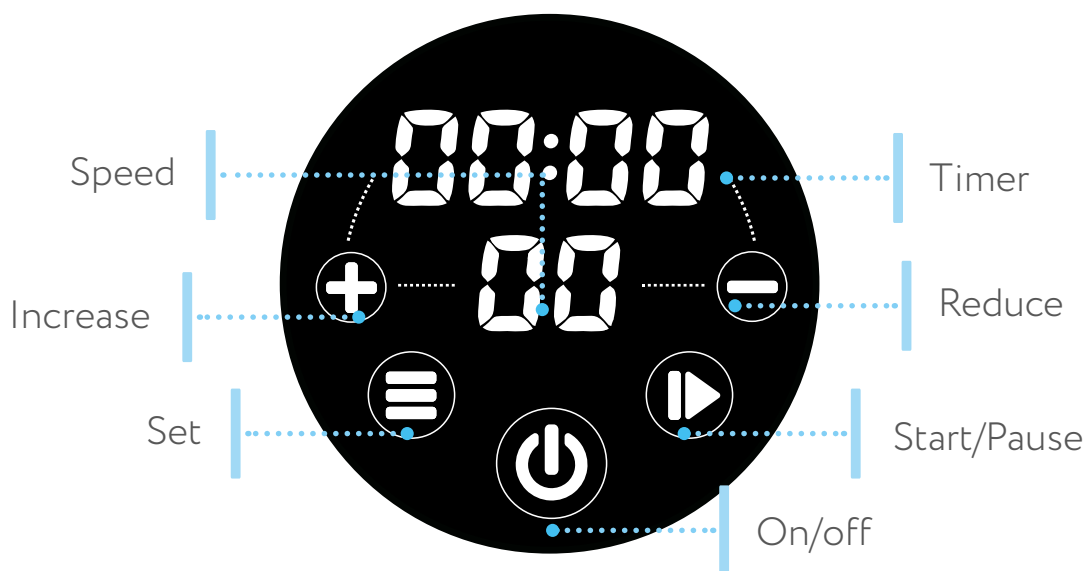
## USING THE MIXER

### ASSEMBLY AND MANAGEMENT

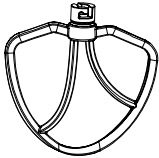
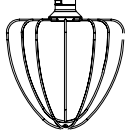
1. Before using, wash the accessories with clean water, rinse and dry.
2. Lower down the lock of the upper block **1** and the upper part of the housing rises automatically. Secure the cover to the top unit **2**.
3. Place the ingredients in the mixing bowl **3**, then place the bowl in a special recess at the base of the appliance and fix it by turning clockwise until it stops **4**. Do not exceed the maximum allowable amount of dough — no more than 1.5 kg.
4. Install one of the nozzles on the output shaft **5**, press it down and turn it a quarter turn counterclockwise to lock **6**.
5. Lower down the lock of the upper block and lower the upper block to fix it in the working position **7**.



6. Connect the appliance to the mains. A button  will light up on the display, which means sleep mode.
7. To unlock the control panel, press the button . The control panel lights up: If you do not press the buttons for more than 1 minute, the control panel will go back to sleep mode. To wake the control panel from sleep mode, press the button  again.
8. When the speed value flashes, use the  and  buttons to set the rotation speed.
9. To go to the timer setting, press the button .
10. When the timer value flashes, use the  and  buttons to set the operating time.
11. After setting the timer, press the  button to start the mixer. To stop, press  again.
12. When the cooking is completed, lower the upper block lock down and the upper part of the housing rises automatically. To detach the bowl, turn it counterclockwise.

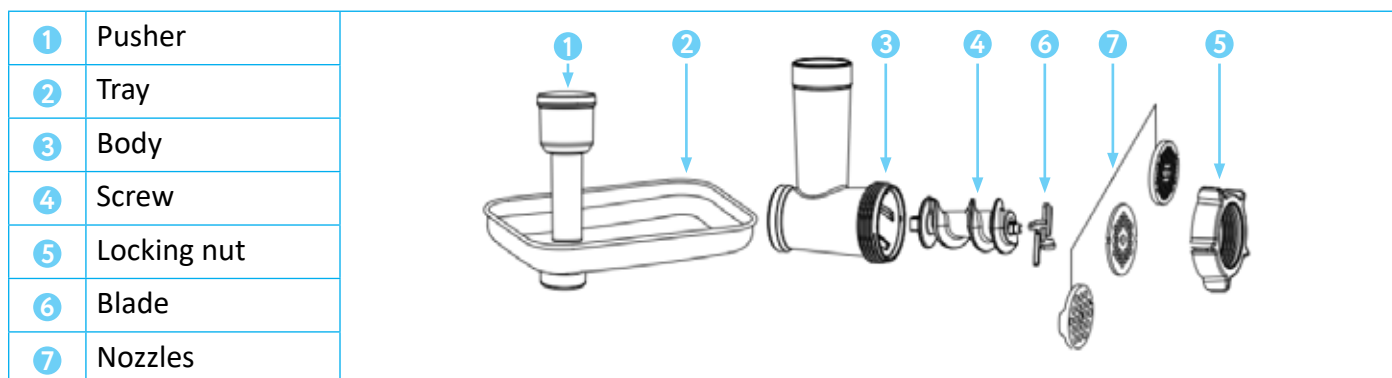


## RECOMMENDATIONS FOR USE

| Accessories   | Appearance                                                                          | Speed | Time (min) | Volume of products                                  | The principle of operation                                                                                    |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dough hook    |  | 1-3   | 3-5        | Not more than 1500 g (1000 g flour and 500 g water) | 1 speed 30 sec;<br>2 speed 30 sec;<br>3 speed from 2 to 3 minutes and until the desired consistency is formed |
| Mixing nozzle |  | 2-7   | 3-10       | Not more than 1500 g (660 g flour and 840 g water)  | 2 speed 20 sec,<br>7 speed 2 min 40 sec                                                                       |
| Whisk         |  | 8-10  | 3-10       | At least 3 egg whites                               | 8-10 speed, from 3 minutes (depending on volume)                                                              |

## USING A MEAT GRINDER

### DESIGNATION OF PARTS:



### ASSEMBLY AND USE

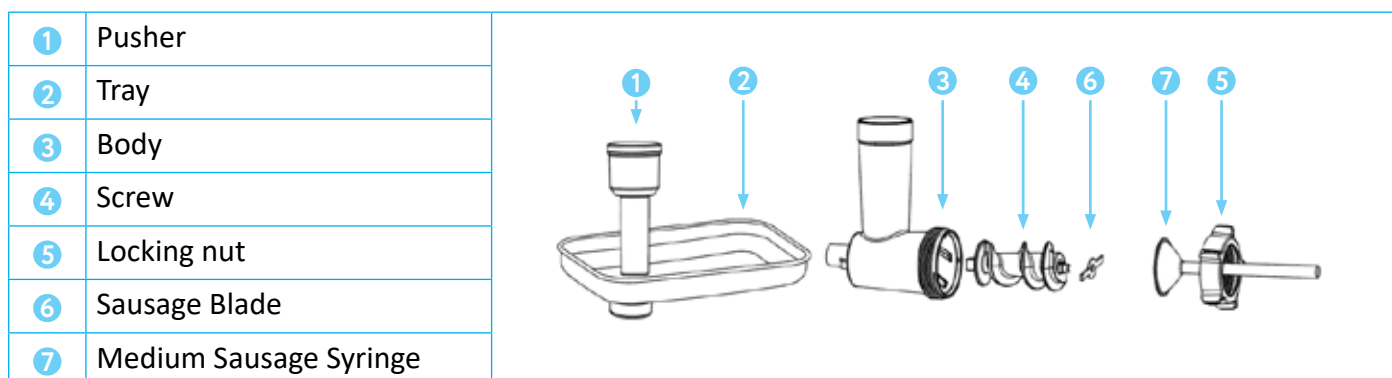
1. Install the grinder blade 6 on the grinder screw 4.
2. Choose a suitable round nozzle 7 — with large, medium or small holes.
3. Make sure that the grinder blade 6 is securely attached to the grinder screw 4 and fix the locking nut 5 on the grinder body 3.
4. Unscrew the front plug located at the end of the upper part of the mixer body.
5. Connect the meat grinder to the front connector and fix it.
6. Align the outlet of the pallet with the meat grinder.
7. Place the food container under the exit from the meat grinder.
8. Prepare the products for loading: cut them into pieces that do not exceed the size of the opening of the tray.
9. Turn on the mixer and gradually load the products using the pusher 1.



The recommended time of continuous operation of the device with a meat grinder attachment is no more than 5 minutes.

## USING THE SAUSAGE NOZZLE

### DESIGNATION OF PARTS:



## ASSEMBLY AND USE:

1. Install the sausage blade ⑥ on the screw ④, then install the sausage syringe ⑦.
2. Fix the locking nut ⑤ on the body ③.
3. Prepare the minced meat and the necessary mixer accessories.
4. Prepare the shell. Before using, dip the shell in water and tie a knot at the end. Connect the shell to the sausage syringe.
5. Turn on the device and set 3-6 speed. Place the minced meat in a meat grinder, then pull the shell slightly. When filling the required length, tighten and tie with a rope.



The recommended time of continuous operation of the device with a sausage nozzle is no more than 5 minutes.

## USING A VEGETABLE CUTTER (sold separately)

### DESIGNATION OF PARTS:

|   |                |  |
|---|----------------|--|
| ① | Pusher         |  |
| ② | Body           |  |
| ③ | Small Shredder |  |
| ④ | Large Shredder |  |
| ⑤ | Slicer         |  |

1. Remove the front connector plug.
2. Install the desired blade attachment into the body of the vegetable cutter ②: with small holes ③, with large holes ④ or a slicer ⑤.  
Установите в корпус овощерезки нужную насадку-лезвие: с мелкими отверстиями ③, с крупными отверстиями ④ или слайсер ⑤.
3. Connect the vegetable cutter body ③ to the front connector of the mixer.
4. Place the food container under the exit from the vegetable cutter.
5. Cut the vegetables into pieces, the size of which is suitable for the body of the vegetable cutter.
6. Turn on the mixer and set the speed 3-5. Place the products in the loading hole of the vegetable cutter using the pusher ①.

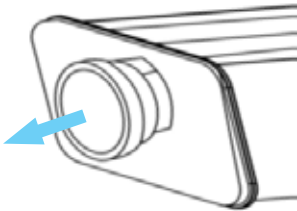


The recommended time of continuous operation of the device with a vegetable cutter attachment is no more than 5 minutes.

## USING THE PASTE NOZZLE (sold separately)

| Accessories        | Appearance | Speed | The principle of operation |
|--------------------|------------|-------|----------------------------|
| Pasta Roller       |            | 2-6   | up to 140 mm               |
| Fettuccine slicing |            | 2-6   | 6.5 mm                     |

| Accessories       | Appearance                                                                        | Speed | The principle of operation |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------|
| Slicing spaghetti |  | 2-6   | 2 mm                       |

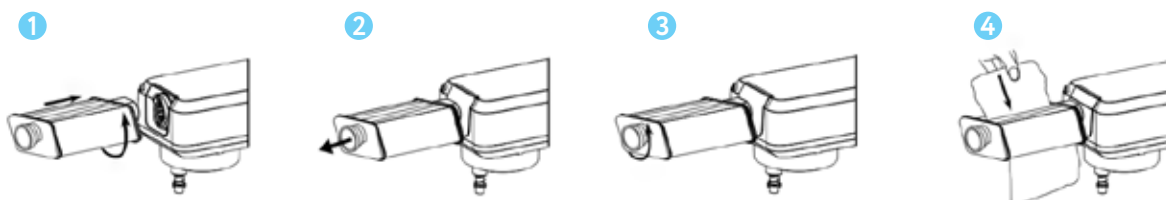
| Pull and turn                                                                     | Position | Suggested use                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------|
|  | 1-2      | Kneading and filling the dough        |
|                                                                                   | 3-4      | Egg noodles                           |
|                                                                                   | 4-5      | Spaghetti fettuccine, lasagna sheets  |
|                                                                                   | 6-7      | Thin fettuccine, tortellini, linguini |



To avoid damage, do not wash or immerse the paste nozzles in water or other liquid. Do not wash in the dishwasher. These nozzles are intended only for the preparation of pasta. Do not cut or roll out anything except pasta, so as not to damage these nozzles.

## ASSEMBLY AND USE

1. Remove the front connector plug.
2. Insert the nozzle into the front connector and fix it ❶.
3. Pull the handle of the roller nozzle immediately after attaching it to the mixer ❷.
4. Adjust the required paste width by rotating the roller handle ❸.
5. Turn on the device, set the speed 2-6. Add the rolled dough to the rolls to make a paste ❹.
6. After the end of use, reduce the speed to 0 and turn off the power.



## CARE AND CLEANING

**Before cleaning the mixer and its accessories, be sure to disconnect the appliance from the mains!**

1. After each use, clean the bowl of the mixer and the nozzle from food residues. Only a bowl and 3 stainless steel nozzles are allowed for washing in the dishwasher: a dough hook, a whisk and a mixing nozzle. The remaining parts and nozzles are allowed to be washed only by hand.
2. Use a slightly damp cloth to clean the instrument case. In no case should the device body be placed in water.

## STORAGE OF THE DEVICE

1. Make sure that the appliance is disconnected from the mains.
2. Store the device with the lid closed in a cool, dry place.

## TRANSPORTATION

Electrical appliances are transported by all modes of transport in accordance with the rules of cargo transportation applicable to a particular type of transport. When transporting the device, use the original factory packaging. Transportation of devices should exclude the possibility of direct exposure to atmospheric precipitation and aggressive environments.

## DISPOSAL REQUIREMENTS

At the end of the service life of the appliance, do not throw it away with ordinary household waste, but transfer it to an official collection point for disposal. In this way, you will help to preserve the environment. Waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection with subsequent disposal in accordance with the established procedure and in accordance with the applicable requirements and norms of industry regulatory documentation, including in accordance with SanPiN 2.1.7.1322-03 "Hygienic requirements for the placement and disposal of production and consumption waste."

## MALFUNCTIONS AND METHODS OF THEIR ELIMINATION

| Malfunction manifestation                            | Possible cause                                                                                                                                                                     | Method of elimination                                                                              |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The device does not turn on                          | The power cord is not connected to an outlet                                                                                                                                       | Check the connection of the power cord to the outlet                                               |
| The device stopped working during use                | It is possible that the device has been operating for too long or the ambient temperature is too high: the engine has overheated and the overheating protection has been triggered | Reset the settings to "0", turn off the power, wait until the appliance cools down (15-30 minutes) |
| When switching speeds, the device does not start     | Lost contact with the power grid                                                                                                                                                   | Make sure that the power plug is plugged into the outlet                                           |
|                                                      | There is no electricity                                                                                                                                                            | Check the outlet with another appliance or try plugging the mixer into another outlet              |
|                                                      | Incorrect assembly                                                                                                                                                                 | Check that the upper part of the mixer body is properly fixed                                      |
| Excessive noise during operation of the device       | The speed is too high for this product                                                                                                                                             | Reduce the speed of the mixer                                                                      |
|                                                      | Too many products                                                                                                                                                                  | Try not to overload the mixer bowl. Load the number of products according to this instruction      |
|                                                      | Unstable power supply voltage                                                                                                                                                      | Check that the mains voltage is stable. If the mains voltage is unstable, use a voltage stabilizer |
|                                                      | The mixer has been running for too long                                                                                                                                            | Stop the mixer and wait for the appliance to cool down                                             |
| The device vibrates, shakes, swings during operation | The device is installed on an uneven surface                                                                                                                                       | Install the device on a flat, smooth and stable surface                                            |
|                                                      | The rubber feet are installed incorrectly                                                                                                                                          | Check the correct installation of the rubber feet                                                  |

| Malfunction manifestation                | Possible cause                                                       | Method of elimination                                                                              |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The speed of work is falling or unstable | Low room temperature causing the grease to solidify in the appliance | Remove the mixing bowl and let the appliance idle for 5 minutes to soften the grease               |
|                                          | The product is too hard/thick or there is too much of it             | Reduce the volume of products or dilute them with liquid                                           |
|                                          | Unstable power supply voltage                                        | Check that the mains voltage is stable. If the mains voltage is unstable, use a voltage stabilizer |

\* You can see the addresses of the authorized service centers of RAWMID on the website [madeindream.com/contact-us](http://madeindream.com/contact-us)

## SECURITY MEASURES

1. The operation of the device must be carried out in accordance with the "Rules of technical operation of electrical installations of consumers".
2. The device is intended exclusively for domestic use. Prolonged use of the device for commercial purposes may cause it to overload, as a result of which it may be damaged.
3. The device must be used only for its intended purpose in accordance with these instructions.
4. Inspect the appliance every time before turning it on. If there is damage to the device or the power cord, do not plug it into an outlet in any case.
5. Do not use the device after a fall if there are visible signs of damage. The device must be checked by a qualified specialist before use.
6. Do not use the device if you are not sure of its operability.
7. This device is not intended for use by people (including children) who have physical, nervous or mental disabilities, or lack of experience and knowledge, except in cases when such persons are supervised or instructed about the use of this device by a person responsible for their safety. It is necessary to monitor children in order to prevent them from playing with the device.
8. Do not leave the appliance running unattended. Keep it out of the reach of children.
9. Do not use the appliance outdoors. Protect the device from heat, direct sunlight, impacts on sharp corners, humidity (in no case immerse the device in water or other liquid). Do not plug the power cord into the mains (do not touch it) with wet hands.
10. If the power cord is damaged, do not plug it into an outlet in any case. If you need to replace (repair) the power cord, contact an authorized service center.
11. Any erroneous activation deprives you of the right to warranty service.
12. Do not pull the power cord. When disconnecting the device from the mains, hold on to the plug of the power cord without touching the conductive pins.
13. Do not attempt to disassemble and repair the device yourself to preserve the warranty on the device and to avoid technical problems. Repairs should be carried out only by qualified service center specialists.
14. Only original spare parts can be used to repair the device.
15. Before connecting the device to the electrical network, make sure that the voltage and other parameters of this network correspond to those indicated on the marking of the device.
16. Do not forget to turn off and unplug the appliance if it is not currently in use, as well as before cleaning and disassembling it.

17. The device and the power cord to it should be protected from sharp or heated objects and from open fire, which can damage or melt the plastic and cause a fire.
18. It is strictly forbidden to dip the appliance or the plug of the power cord into water or any other liquid. Do not touch the switched-on appliance with wet hands.
19. Check the device and the power cord regularly for any visible damage.
20. It is forbidden to turn on the device in case of damage to the plug or power cord, malfunction, as well as after its fall or other damage.
21. The extension cord can only be used if it has been checked and tested by a qualified technician or a service workshop employee.
22. Do not touch the moving parts. To avoid injury and/or damage to the product, do not allow hair, clothing, shoulder blades and other accessories to get inside the working device, and do not put your hands in a bowl with rotating nozzles.
23. Do not allow the power cord to be crushed by heavy objects, as this may cause a fire or lead to electric shock.
24. Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
25. Do not use aggressive detergents, hard sponges and brushes to clean the case. They can scratch the surface.
26. Install the appliance at a distance of at least 1 meter from heat sources (batteries, stoves, ovens, etc.)
27. The number of loaded products should not exceed 1.5 kg.
28. The continuous operation time of the mixer should not exceed 15 minutes. In order to increase the service life of the device, the recommended continuous operation time is no more than 5 minutes.
29. Only stainless steel parts are allowed to be washed in the dishwasher: a dough hook, a whisk, a mixing nozzle, a bowl. Other parts are not allowed to be washed in the dishwasher.
30. Do not lift or move the appliance during operation.
31. Do not use any attachments with the device other than those provided by the manufacturer.
32. Do not attempt to repair the device yourself and do not allow unauthorized persons to repair it. Repairs and maintenance should only be carried out by authorized RAWMID service centers.
33. Violation of the rules of operation and improper handling of the device can cause its malfunction and harm to health.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Name of the product</b>     | <b>RAWMID Modern Planetary Mixer</b> |
| <b>Model</b>                   | <b>RMM-02</b>                        |
| <b>Dimensions</b>              | <b>410×240×345 mm</b>                |
| <b>Net weight</b>              | <b>9.7 kg</b>                        |
| <b>Input voltage</b>           | <b>220-240 V</b>                     |
| <b>Power consumption (max)</b> | <b>1800 W</b>                        |
| <b>Frequency</b>               | <b>50-60 Hz</b>                      |
| <b>Maximum bowl loading</b>    | <b>1,5 KG</b>                        |
| <b>Bowl volume</b>             | <b>7 litres</b>                      |

## CERTIFICATION INFORMATION



## WARRANTY OBLIGATIONS

The device is accepted for warranty service as clean as possible from traces of operation and foreign contamination.

The manufacturer reserves the right to refuse to meet the requirements of consumers for warranty obligations in case of non-compliance with the conditions of operation or installation of the product, intentional or careless actions of the buyer (consumer) or third parties that caused damage to the product.

**The warranty does not apply to products with damage caused by:**

- improper operation, careless handling, violation of storage rules, improper connection, non-compliance with the operating instructions;
- the effect of high and low external temperatures on non-heat-resistant parts of the product;
- mechanical damage and damage caused by the ingress of foreign objects, substances, liquids, insects into the product, including overloads of the electric motor that led to its failure;
- by connecting to the network with a voltage other than that specified in the product's operating manual, or with non-compliance of the parameters of the supply network with the state standards of the Russian Federation, as well as voltage surges;
- damage to electrical cords;
- the use of cleaning products not provided for in the operating instructions;
- using non-standard (non-original) consumables, accessories, spare parts;
- circumstances of force majeure (fire, flood, lightning).

**The warranty covers the electronic components of the device.**

The warranty does not apply to consumables and components of the device that have become unusable due to natural wear and/or limited service life: buttons, handles, etc.



Attention! The warranty applies only to equipment purchased from the official RAWMID online stores ([madeindream.com](http://madeindream.com) and [rawmid.com](http://rawmid.com)), as well as from authorized dealers represented on the website [rawmid.com/dealers](http://rawmid.com/dealers)

Warranty service is performed only at authorized RAWMID service centers or at other service centers with the official permission of RAWMID. In case of interference in the repair and maintenance of the device by other persons and service centers, the right to warranty service is lost.



You can find out the addresses of authorized service centers providing warranty service on the manufacturer's website: [madeindream.com/contact-us](http://madeindream.com/contact-us)



Official dealers



Blacklist



Service centers

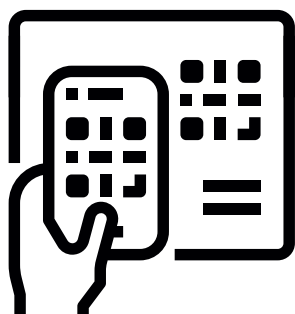
## PRODUCT AUTHENTICATION AND REGISTRATION

Quickly and conveniently verify the authenticity of your RAWMID product and register it for an extended warranty.

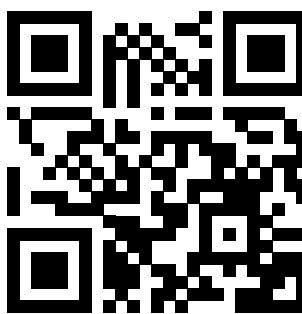


Look for the serial number on the nameplate located at the bottom or back of the device case. The serial number consists of digits without spaces and special characters.

1. Scan the QR code below or follow the link [madeindream.com/warranty](http://madeindream.com/warranty)
2. Enter the serial number of your device
3. Register your device



SCAN



[MADEINDREAM.COM/WARRANTY](http://MADEINDREAM.COM/WARRANTY)

## CARING FOR NATURE

Until humanity has figured out how to give up plastic, cardboard, foam and other polluting materials, we ask you to be responsible and hand over packaging and used equipment to recycling points.

