

REDMOND

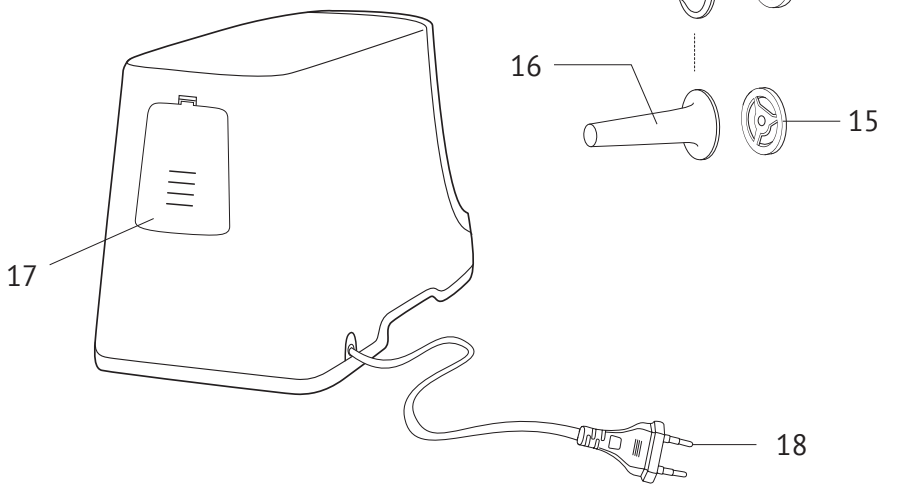
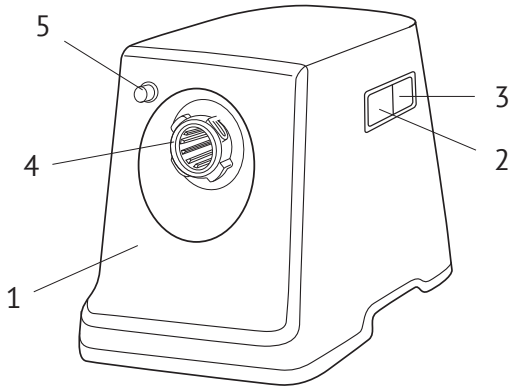
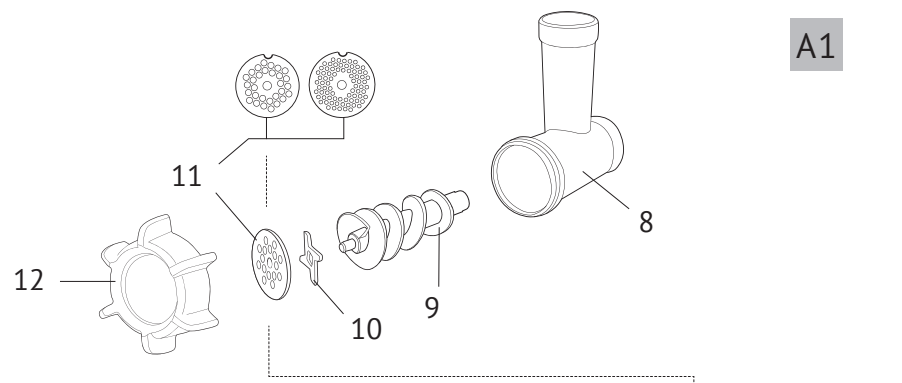
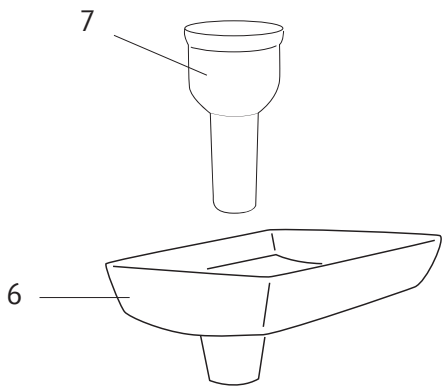
Meat grinder RMG-1208-E




User manual

GBR	4
FRA	8
DEU	13
NLD	17
ITA	21
ESP	25
PRT	29
DNK	33
NOR	37
SWE	41
FIN	45
ROU	49
HUN	53
BGR	57
HRV	61
CZE	65
SRB	69
SVK	73
POL	77
LTU	81
LTA	85
EST	89
RUS	93
GRE	97
TUR	102
ARE	107

A1



 Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

Important safeguards

- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
 - Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the rating plate or technical data).
 - While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or another accident, causing appliance damage or short circuit.
- STOP** *REMEMBER: damaged cord may cause a shock, fire, or lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service centre only to avoid all risks.*
- Do not place the appliance on soft, unstable surface or cover it with a cloth while in operation as it may cause overheating or breakdown.
 - Do not use the appliance outdoors as ingress of moisture or foreign objects inside the housing may result in damage.
- STOP** *Do not push food into the feed chute port with fingers or foreign objects as this may cause injuries or breakdown. Use pushers that come with the appliance.*
- Do not use the appliance with visible damages of the housing or power cord, after the fall of the appliance or if there any faults detected. If any faults occur, unplug the appliance and contact the service centre.

- Before cleaning the appliance ensure that it is unplugged and has cooled down. While cleaning you are advised to follow the instructions of the “Appliance disassembling, cleaning and storing” section of this user manual.

STOP *DO NOT immerse the appliance in water or keep in running water!*

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.

- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

STOP *CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions.*

Technical specifications

Model	RMG-1208-E
Voltage	220-240 V, 50/60 Hz
Rated power	800 W
Maximum power	1500 W
Productivity	1.5 kg/min
Operating speeds quantity	1
Reverse function	yes
Overload protection	yes
Quantity of perforated disks for different stuffing	3
Sausage attachment	yes
Kebbe attachment	yes
Mechanical lock	yes
Power cord length	1 m

Package includes

Motor unit	1 pc.
Meat grinder unit	1 pc.
Meat grinder screw	1 pc.
Locking knob	1 pc.
Perforated disks for stuffing	3 pcs.
Dismountable pusher	1 pc.
Kebbe attachment base	1 pc.
Forming kebbe attachment	1 pc.
Sausage attachment base	1 pc.
Forming sausage attachment	1 pc.
User manual	1 pc.
Service booklet	1 pc.


i *Manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product without prior notice.*

Meat grinder parts **A1**

1. Motor unit	10. Blade
2. ON/OFF button	11. Perforated disks with holes of different diameter
3. Reverse mode button REV	12. Locking knob
4. Drive shaft clutch	13. Kebbe attachment base
5. Grinder unit release button	14. Forming part of kebbe attachment
6. Loading tray	15. Sausage attachment base
7. Dismountable pusher with attachment storage capacity	16. Forming part of sausage attachment
8. Meat grinder unit	17. Compartment cover for attachments storage
9. Screw	18. Power cord

I. BEFORE THE FIRST USE

Carefully remove the unit and its accessories from the packaging. Dispose all packaging materials and promotional stickers.

 *Keep all warning labels, warning stickers (if any), and the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!*

After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.


Wipe the motor unit with a moist cloth. Wash all removable parts, strictly following the instructions in «Cleaning and maintenance». All the removable parts should completely dry at room temperature before the assemblage. Ensure that outer and inner visible parts of the grinder do not have faults, splits and other defects.

II. OPERATION

The multipurpose meat grinder REDMOND RMG-1208-E is a multifunctional appliance for food processing.

The meat grinder is equipped with an overload protection system of the motor (e.g. if the bone gets into the grinder unit together with meat).

If the motor is unexpectedly stopped, press the ON/OFF button, unplug the appliance and let it cool down for 30 minutes. Clean the loading tray from remnants and plug in the appliance. The appliance is ready for operation.

 *CAUTION! The operation time should not exceed 5 minutes. A break should not be less than 15 minutes.*

Ground Meat Making

Prepare the food. Defrost meat and fish, remove bones and sinews. Cut the meat in 20×20×40 mm pieces so that they pass freely through the feed chute port.


Insert the screw into the meat grinder unit. Carefully put the blade on the screw with the flat surface out towards the perforated disc. Put the perforated disc on the screw. The recess on the edge of the disc should fit the cog on the unit.

Put the retaining ring onto the meat grinder unit and turn it clockwise. Do not apply excessive force.

Turn the assembled block clockwise to 45° and insert its shaft into the junction box on the housing of the appliance. Turn the retaining ring until it is tight.

Place the feed chute onto the meat grinder unit.

Put the pieces into the feed chute. Place a bowl for ground meat under the unit retaining ring.

 *You are not advised to put bones, animal skin, frozen meat or large chunks of meat into the feed chute as it reduces the service life of the appliance and may cause a breakdown.*

Plug in the appliance. Then switch on the device pressing the ON/OFF button. Use the cylindrical pusher to push meat pieces into the feed chute port.

Switch off the appliance pressing the ON/OFF button and unplug it.

Sausage Making

Prepare sausage ground meat. Soak the sausage casing in lukewarm water for 20 minutes.

Insert the meat grinder screw into the meat grinder unit.

Put the sausage attachment base onto the screw. A recess on the edge of the attachment should fit the cog on the unit wall. Place the sausage attachment on.

Put the retaining ring onto the meat grinder unit atop the attachment and turn it clockwise. Do not apply excessive force.

Turn the assembled block clockwise to 45° and insert its shaft into the junction box on the motor unit. Turn the block counterclockwise until it clicks into place.

Turn the retaining ring until it is tight.

Place the feed chute onto the meat grinder unit.

Put the ground meat into the feed chute. Place a flat bowl under the sausage attachment.

Plug in the appliance.

Tie an end of the casing and put it onto the sausage attachment. The knot should be 1-2 cm away from the outlet port so that the ground meat would stuff the casing tight.



Should the casing get stuck to the neck of the attachment, then wet it with water.

Switch on the appliance by pressing the ON/OFF button.

Use the dismountable pusher to push the ground meat into the feed chute port. Take the casing off the attachment once it has been stuffed with the ground meat. Leave some casing to make a knot.

Once the casing has been stuffed, switch off the appliance by pressing the ON/OFF button. Tie the loose end of the sausage. Then unplug the device.

Stuffed Sausage (Kebbe) Making

Prepare ground meat for both kebbe outer layer and stuffing.

Insert the screw into the meat grinder unit.

Put the kebbe attachment base onto the screw, and then put the kebbe attachment onto the base.

Put the retaining ring onto the meat grinder unit atop the attachment and turn it clockwise. Do not apply excessive force.

Turn the assembled block clockwise to 45° and insert its shaft into a junction box on the motor unit. Turn the block counterclockwise until it clicks into place. Turn the retaining ring until tight.

Place the feed chute onto the meat grinder unit.

Put the ground meat to make kebbe outer layer into the feed chute. Place a flat bowl under the kebbe attachment.

Plug in the appliance.

Switch on the device by pressing the ON/OFF button.

Use the dismountable pusher to push ground meat into the feed chute port. A hollow sausage will come out of the cone attachment. Crimp its end.

Switch off the device by pressing the ON/OFF button when the sausage is of required length. Cut off the sausage with a knife by the kebbe attachment.

Stuff the sausage with the prepared filling, crimp its end and form the kebbe the way you like.

Unplug the appliance once you have finished making kebbe.

Use of Reverse Function

Use the reverse function in case you see there is much juice left in the cutting block or squeezer unit and a dense cake of food has blocked the outlet port.

If the squeezer is in operation at the moment, stop the rotation of the shaft by pressing the ON/OFF button. Then press and hold down the REV button. The screw will turn backwards moving the foods towards the feed chute port. Release the REV button in 10-15 seconds and then press the ON/OFF button to resume processing.

III. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean all the attachments and parts of the squeezer right after use.



CAUTION! Switch off the appliance and unplug it before disassembling and cleaning.

Disassembling

Take the pusher out of the feed chute port, remove the chute.

Press the detachable unit release button, turn the meat grinder unit to 45° clockwise and detach it from the motor drive unit.

Turn off the retaining ring on the meat grinder unit, take out the detachable

parts (plastic attachments, perforated disc, blade, screw).

Cleaning

Wipe the motor unit with a damp cloth.

Clean the attachments and other parts with nonabrasive scouring substances.

Do not clean the parts of the appliance in a dishwasher as they may tarnish being affected by scouring substances.

Do not exceed maximum temperature of 60°C while cleaning metal parts of the appliance in a dishwasher.

Let all parts dry at room temperature and natural ventilation.



DO NOT immerse the motor drive unit, plug and power cord in water or keep in running water.



DO NOT use sponges with hard or abrasive surface, abrasive scouring substances and solvents (benzene, ethyl acetate and others).

Storage

Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating and direct sunlight.

IV. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

Problem	Possible causes	Solution
The appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and (or) to the outlet	Plug in the appliance
	Faulty electrical outlet	Plug in the appliance to the working outlet
	Power supply failure	Check the voltage supply. In case of its failure, contact an authorized organization
Motor unit stopped during operation	Overload protection activated	Press ON/OFF, unplug the appliance and let it cool down for 30 minutes. Clean the loading tray from remnants and plug in the appliance
An off-odour appeared during operation	The appliance is overheated during operation	Reduce continuous operation time, increase intervals between switching
	Some parts of the appliance have protective cover	The odour will disappear after few uses

V. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the appliance and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the appliance and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, gaskets, etc.).


The service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be

established).

You can determine the manufacture date by the serial number located on the identification label on the housing of the appliance. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit the year of manufacture.

The service life of the product, established by the manufacturer is 3 years from the date of purchase, provided that the unit is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.

The packaging, user manual and the appliance itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste with household trash to help protect the environment.


 Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce Manuel d'instruction et gardez-le comme le livre de référence. L'exploitation correcte de cet appareil prolongera considérablement sa durée de vie.

Mesures de securite

- Le fabricant n'est pas tenu de la responsabilité quelconque en cas ou des détériorations ont été causées par le non-respect des impératifs relatifs aux mesures de sécurité et aux règles d'exploitation de ce produit.
- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné à la préparation de nourriture dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires de magasins et de bureaux, ou dans d'autres conditions similaires à titre de l'utilisation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le pro-

ducteur n'est pas tenu responsable des conséquences éventuelles.

- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique veuillez vérifier si la tension du réseau correspond à la tension nominale d'alimentation de l'appareil (voir les caractéristiques techniques ou la plaquette d'usine de produit).
- Utilisez une rallonge correspondante à la puissance consommée de l'appareil – la discordance de paramètres peut entraîner le court-circuit brusque ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez l'appareil qu'à des prises avec la mise à terre, – c'est une exigence obligatoire en vue de la protection contre l'électrocution. Si vous utilisez une rallonge, soyez certains qu'elle aussi possède une mise à terre.

 **ATTENTION!** Le fonctionnement de l'appareil entraîne la réchauffe de boîtier, de coupe et de détails métalliques de l'appareil ! Soyez vigi-

lants ! Utilisez les gants de cuisine. Afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur chaude, ne vous penchez pas par-dessus de l'appareil au moment de soulever le couvercle.

- Ne pas installer l'appareil sur une surface molle, ne pas le recouvrir avec une serviette pendant son fonctionnement : risque de surchauffe et de panne de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil en plein air: la pénétration de l'humidité ou de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil risque de provoquer de graves défaillances.
- **STOP** *Ne pas pousser la nourriture dans la cheminée de chargement avec vos mains ou à l'aide d'objets étrangers sous risque d'un traumatisme ou d'une panne de l'appareil. Se servir à cet effet de poussoirs livrés.*
- Il est interdit d'utiliser l'appareil qui présenterait des endommagement visibles sur son corps ou sur le cordon d'alimentation, l'appareil qui a subi une chute ou qui présente des anomalies de fonctionnement. En cas

de survenance d'une quelconque défaillance retirer le cordon d'alimentation de la prise murale et contacter le centre de maintenance.

- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, vérifier qu'il est désalimenté et totalement refroidi. Se conformer strictement aux dispositions du chapitre «Entretien de l'appareil».

STOP *IL EST INTERDIT de plonger le corps d'appareil à l'eau ni le mettre sous un jet d'eau!*

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant un handicap physique, ou sensoriel, ou bien un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu des explications ou des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil de manière sécurisée et qu'ils en comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être entrepris par des enfants sans surveil-

lance. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'éntoilage (film, mousse etc.) présente un danger éventuel pour des enfants. Un risque de l'étouffement ! Gardez l'entoilage en endroit inaccessible pour des enfants.
- La réparation de l'appareil réalisée par vos propres soins, ou les modifications quelconques de sa structure, sont interdites. Tous les travaux de maintenance sont à exécuter par le Centre de services agréé. L'intervention incompétente peut entraîner la panne de l'appareil, des accidents et la détérioration des biens.

STOP *ATTENTION! Il est interdit d'utiliser le produit défaillant.*

Caractéristiques techniques

Modèle.....	RMG-1208-E
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance nominale.....	800 W
Puissance maximale.....	1,5 kg/min
Nombre de vitesses.....	1
Fonction de reverse.....	oui
Protection contre la surcharge.....	oui
Nombre de disques à trous fins, moyens, gros.....	5
Entonnoir à saucisse.....	oui
Accessoire Kebbe.....	oui
Fixateur mécanique du bloc hachoir.....	oui
Longueur du câble d'alimentation.....	1 m

Composants

Bloc moteur.....	1 pc.
Bloc hachoir.....	1 pc.
Conveyeur à vis.....	1 pc.
Bague de fermeture.....	1 pc.
Disques perforés pour farce.....	3 pc.
Poussoir démontable.....	1 pc.
Base d'accessoire Kebbe.....	1 pc.
Adaptateur Kebbe.....	1 pc.
Base d'accessoire saucisse.....	1 pc.
Adaptateur saucisse.....	1 pc.
Manuel d'utilisation.....	1 pc.
Carnet de service.....	1 pc.

i *Le Fabricant dispose du droit de modifier le design, les composants et les caractéristiques techniques de l'article en vue de perfectionnement de son produit sans notification préalable concernant telles modifications.*

Structure de l'hachoir A1

1. Bloc moteur
2. Interrupteur marche/arrêt ON/OFF
3. Interrupteur Reverse REV
4. Manchon arbre d'entraînement
5. Interrupteur de disjonction du bloc hachoir
6. Plateau de remplissage
7. Poussoir démontable avec compartiment accessoires
8. Bloc hachoir
9. Conveyeur à vis
10. Couteau
11. Disques perforés à trous petits, moyens, gros
12. Bague de fermeture
13. Base d'accessoire Kebbe
14. Adaptateur Kebbe
15. Base d'accessoire saucisse
16. Entonnoir saucisse
17. Couverture du compartiment accessoires
18. Câble d'alimentation

I. AVANT DE PROCEDER A L'UTILISATION

Sortez l'appareil et ses composants de la boîte avec précaution. Éliminez tous les emballages et les étiquettes publicitaires.

⚠ *Gardez sur place toutes les étiquettes prémonitoires, les étiquettes -indicateurs (si elles sont présentes) et la plaque avec le numéro de série de l'appareil fixée sur son boîtier ! L'absence de numéro de série vous prive automatiquement du droit de maintenance sous garantie*

Après le transport ou la conservation de l'appareil dans des conditions de basses températures il est nécessaire de le laisser à la température ambiante au moins 2 heures avant le démarrage prévu.

Essayez le bloc moteur de l'appareil avec une serviette humide. Lavez toutes les parties amovibles, en suivant strictement les dispositions de la rubrique « Entretien de l'appareil ». Avant le montage de l'appareil veillez à ce que toutes ses parties amovibles soient complètement sèches, à la température ambiante. Avant de procéder à la préparation, veillez à

ce que les parties extérieures et intérieures visibles de l'hachoir ne manifestent pas de détériorations, de clivages et d'autres défauts.

II. EXPLOITATION DE L'HACHOIR

L'hachoir universel REDMOND RMG-1208-E est un appareil multifonctionnel destiné au traitement des aliments. L'hachoir est équipé d'un système protégeant le moteur contre la surcharge (par exemple, si un os passe dans le bloc hachoir avec de la viande). Si le moteur de l'appareil s'est arrêté inopinément, appuyez sur le bouton ON/OFF, débranchez l'appareil du réseau électrique et laissez-le se refroidir pendant 30 minutes. Libérez la zone de remplissage des restes d'aliments et branchez de nouveau l'appareil au réseau électrique. Votre appareil est prêt à fonctionner.

Attention! La durée de fonctionnement en continu de l'appareil ne doit pas dépasser 5 min. L'intervalle entre utilisations de l'appareil doit faire au moins 15 min.

Préparation des farces

Préparer les aliments. Décongeler totalement la viande et le poisson, enlever les os/arêtes et filandes. Couper la viande en cubes de 20*20*40 mm environ de façon à passer librement par l'ouverture de la cheminée de chargement. Placer la vis sans fin dans le corps d'appareil. Placer avec prudence le couteau sur la vis sans fin, la face plane du couteau orientée vers l'extérieur, côté du disque de hachage. Placer l'un des disques de hachage sur la vis portant le couteau. La saillie du bloc hachage doit rentrer par l'évidement sur la périphérie du disque.

Placer la bague de fixation sur le bloc hachage de l'appareil et la tourner dans le sens horaire. Ne pas appliquer d'efforts excessifs.

Tourner le bloc assemblé dans le sens horaire à 45° et introduire son axe dans le manchon d'accouplement du corps d'appareil. Tourner le bloc dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec le manchon d'accouplement. Tourner la bague de fixation jusqu'en butée. Placer le plateau sur le bloc hachoir.

Mettre des morceaux de viande dans la cheminée, placer le récipient de farce sous la bague de fixation du bloc.

Attention! Ne pas charger dans le moulin les os, arêtes, peau, viande congelée ou coupée gros. Cela réduit la durée de service de l'appareil et peut provoquer sa défaillance.

Connecter l'appareil sur secteur électrique. Mettre en marche l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.

Utiliser le poussoir rond pour pousser les cubes de viande dans l'ouverture de la cheminée de chargement.

Arrêter l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF et retirer le cordon d'alimentation de la prise électrique.

Préparation des saucisses

Hacher la viande pour saucisses. Laisser tremper la peau de saucisses à l'eau tiède pendant 20 min.

Placer la vis sans fin du moulin dans le bloc hachoir.

Placer l'adaptateur pour accessoire saucisses sur la vis sans fin : l'évidement sur la périphérie de l'accessoire doit recevoir la saillie du bloc hachage. Placer l'accessoire saucisses.

Engager la bague de fixation sur le bloc hachage par-dessus l'accessoire saucisses et la tourner dans le sens horaire. Ne pas appliquer d'efforts excessifs.

Tourner le bloc assemblé dans le sens horaire à 45° et introduire son axe dans le manchon d'accouplement sur le bloc moteur. Tourner le bloc dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec le manchon d'accouplement. Tourner la bague de fixation jusqu'en butée.

Placer le plateau sur le bloc hachoir.

Mettre la viande hachée dans la cheminée de chargement. Prévoir un récipient plat sous l'accessoire saucisses.

Connecter le cordon d'alimentation sur la prise murale.

Faire un nœud sur une extrémité de la peau humide pour saucisses et l'engager sur le cône saucisses. Le nœud doit se trouver à 1 à 2 cm de l'ouverture de sortie du cône saucisses de façon à remplir la peau sans laisser de vide.



Si la peau colle au goulot du cône, la mouiller à l'eau.

Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche ON/OFF.

Utiliser le poussoir amovible pour pousser la viande hachée dans l'ouverture de la cheminée de chargement. Faire avancer la peau au fur et à mesure de son remplissage en viande hachée. Laisser un bout de peau vide pour faire un autre nœud à la fin.

Une fois la peau remplie, arrêter l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF. Faire un autre nœud à l'extrémité libre. Une fois le travail fini, retirer le cordon d'alimentation de la prise murale.

Pour préparer les kebbs (boulettes libanaises)

Préparer une couche de farce extérieure et une couche de farce intérieure.

Mettre la vis sans fin dans le bloc hachoir du moulin viande.

Placer l'adaptateur du cône kebbs sur la vis sans fin et placer le cône sur l'adaptateur.

Placer la bague de fixation sur le bloc hachoir par-dessus le cône et la tourner dans le sens horaire. Ne pas appliquer d'efforts excessifs.

Tourner le bloc assemblé dans le sens horaire à 45° et introduire son axe dans le manchon d'accouplement sur le bloc moteur. Tourner le bloc dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec le manchon d'accouplement. Tourner la bague de fixation jusqu'en butée.

Placer le plateau sur le bloc hachoir.

Mettre la viande hachée pour couche extérieure dans la cheminée de chargement. Prévoir un récipient plat sous l'accessoire kebbs.

Connecter le cordon d'alimentation sur la prise murale. Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche ON/OFF.

Utiliser la poussoir amovible pour pousser la viande hachée dans l'ouverture de la cheminée de chargement. Le boudin vide sortira par l'ouverture du cône. Pincer l'extrémité du boudin.

Arrêter le moulin viande en appuyant sur la touche ON/OFF lorsque le boudin aura la longueur souhaitée. Couper le boudin avec un couteau au plus près du cône.

Remplir le boudin d'une farce préparée à l'avance, pincer l'extrémité libre et conférer au kebbé une forme souhaitée.

Une fois le travail fini, retirer le cordon d'alimentation de la prise murale.

Fonction marche avant/marche arrière

Utiliser la touche marche avant/marche arrière (auto reverse) si du liquide s'accumule dans le bloc hachoir alors qu'une masse dense de produits à la sortie empêche le liquide de sortir du moulin à viande.

Si le moulin fonctionne, arrêter la rotation de la vis sans fin en appuyant sur la touche ON/OFF. Par la suite, appuyer sur la touche REV et la maintenir appuyée. La vis sans fin se mettra à tourner en sens inverse en poussant les aliments chargés vers la cheminée de chargement. Attendre 10 à 15 sec avant de lâcher la touche REV et appuyer sur la touche ON/OFF pour reprendre le fonctionnement.

III. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyer tous les accessoires et toutes les pièces du moulin à viande tout de suite après leur utilisation.



ATTENTION! Avant de procéder au désassemblage et au nettoyage, arrêter l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF et retirer le cordon d'alimentation électrique de la prise murale.

Désassemblage

Retirer le poussoir de la cheminée, enlever le plateau.

Appuyer sur le bouton de déconnexion accessoires, tourner le bloc hachoir à 45° dans le sens horaire et les déconnecter du bloc moteur.

Desserrer dans le sens antihoraire la bague de fixation sur le bloc hachoir, retirer de ce dernier tous les éléments amovibles (cônes en matière plastique, disque de hachage, couteau, vis sans fin).

Nettoyage

Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide.

Laver les accessoires et autres éléments du moulin viande à l'aide de détergents doux non abrasifs.

Ne pas utiliser un lave-vaisselle pour nettoyer les éléments métalliques de l'appareil car les détergents peuvent provoquer le noircissement des surfaces. La température maximale de lavage les surfaces non métalliques dans un lave-vaisselle ne doit pas dépasser 60°C.

Les pièces de l'appareil doivent pouvoir totalement sécher à la température ambiante et aération naturelle.



IL EST INTERDIT DE mettre le bloc moteur, la fiche et le cordon d'alimentation sous le robinet ni les plonger à l'eau.



IL EST INTERDIT DE se servir d'une éponge ayant un revêtement dur ou abrasif ni de détergents abrasifs ou des diluants (essence, acétone...).

Stockage

Stockez l'appareil en état assemblé dans un local sec et aéré, à l'abri des appareils de chauffage et de rayons solaires directs.

IV. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

Défaut	Raisons éventuelles	Mode d'élimination
L'appareil ne se branche pas	L'appareil n'est pas branché au réseau électrique	Branchez l'appareil au réseau électrique
	La prise électrique n'est pas en bon état	Connectez l'appareil à une prise en bon état
	Pas de courant dans le réseau électrique	Assurez-vous que la tension soit présente dans le réseau électrique. En cas d'absence, adressez-vous à l'organisme desservant votre immeuble.
Le moteur s'est arrêté pendant le travail	Protection contre la surcharge s'est mise en route	Appuyez sur le bouton ON/OFF, débranchez l'appareil du réseau et laissez-le se refroidir pendant 30 minutes. Libérez la zone de remplissage de restes d'aliments, rebranchez l'appareil au réseau électrique.
Une odeur étrange apparaît pendant le fonctionnement de l'appareil	L'appareil se surchauffe pendant son fonctionnement	Diminuez le temps du fonctionnement continu, augmentez les intervalles entre les enclenchements.
	Revêtement protecteur couvre certaines pièces de l'appareil	L'odeur disparaît après quelques enclenchements de l'appareil.

V. ENGAGEMENTS DE GARANTIE

Ce produit est couvert de la garantie pendant les 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie le fabricant s'engage à réparer, remplacer des pièces reconnues défectueuses ou fournir un nouveau appareil en cas des défauts de fabrication causés par la mauvaise qualité des matériaux et


d'assemblage. La garantie prend effet uniquement si la date d'achat eWst confirmée par le sceau du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie originale. Cette garantie est valable uniquement si le produit a été utilisé conformément à son mode d'emploi, n'a pas été réparé ou désassemblé et ne peut être endommagé par une mauvaise manipulation, ainsi que tous ses composants sont complets. La présente garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules, revêtements céramique et téflonisé, joints et etc.).

La durée de vie du produit et la durée respective des engagements en vue de garantie est estimée à partir du jour de vente ou de la date de fabrication du produit (dans le cas où la définition de la date de vente est impossible).

La date de fabrication du dispositif figure dans le numéro de la série indiqué sur l'étiquette de l'identification du corps du produit. Le numéro de série se compose de 13 signes. Le 6ème et le 7ème signes représentent le mois, le 8ème – l'année de fabrication du dispositif.

La durée de service établie par le fabricant fait 3 ans à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit utilisé conformément à ces instructions et normes techniques applicables.

■ *Récupérer l'emballage, le manuel d'utilisation et le multicuiseur conformément aux programmes locaux de recyclage. Ne pas jeter ces produits avec les ordures ménagères.*

 Vor der Benutzung dieses Erzeugnisses lesen Sie vorsichtig die Bedienungsanleitung und bewahren Sie die zur Referenz auf. Die richtige Anwendung des Geräts wird sein Lebensdauer wesentlich verlängern.

Sicherheitsmaßnahmen

- Der Hersteller trägt keine Verantwortung für die Beschädigungen, die als Ergebnis der Nichtbeachtung von Sicherheitsmaßnahmen und Bedienungsvorschriften vorkommen.
 - Dieses elektrische Gerät ist eine multifunktionelle Einrichtung für Zubereitung vom Essen im Alltag und kann in Wohnungen, Ferienhäusern, Hotelzimmern, Haushaltseinrichtungen der Geschäfte, Büros oder in anderen ähnlichen Bedingungen der nichtbetrieblichen Anwendung benutzt werden. Betriebliche oder jegliche andere unsachgemäße Bedienung des Geräts gilt als Verletzung der Bedingungen der zweckmäßigen Anwendung des Geräts. In diesem Fall trägt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
 - Vor dem Einschluss des Geräts ins Stromnetz
- stellen Sie sicher, dass die Spannung der nominellen Spannung der Gerätsversorgung entspricht (siehe technische Charakteristiken oder Werksschild des Geräts).
- Benutzen Sie das Verlängerungskabel, das für den Leistungsbedarf des Geräts bestimmt ist. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zum Kurzschluss oder Brand des Kabels führen.
 - Schließen Sie das Gerät nur in die Steckdosen ein, die Erdableitung haben – das ist die Pflichtanforderung der Sicherheit, um Stromverletzungen zu vermeiden. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass es auch Erdableitung hat.
- STOP** *ACHTUNG! Während der Arbeit des Geräts erhitzen sich sein Gehäuse, Schale und metallische Bestandteile! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Brände wegen des heißen Dampfes zu vermeiden, beugen Sie sich nicht oberhalb des Geräts beim Deckelöffnen.*
- Stellen Sie das Gerät nicht auf weiche Ober-

fläche, bedecken Sie es nicht mit einem Tuch oder einer Serviette während der Arbeit, da dies das kann zur Überhitzung oder zum Versagen des Geräts führen.

- Es wird verboten das Gerät im Freien zu bedienen - das Eindringen von Feuchtigkeit und fremden Gegenständen in das Gehäuse des Geräts kann Störungen verursachen.

STOP *Schieben Sie nie Lebensmittel in die Füllöffnung mit den Händen oder fremden Gegenständen, um Verletzungen oder Versagen des Geräts zu vermeiden. Benutzen Sie dafür dazugehörige Stößel.*

- Es wird verboten das Gerät mit sichtbarem Schaden auf dem Gehäuse oder Netzschnur zu bedienen, sowie nach dem Runterfallen oder bei Störungen. Bei jeglichen Störungen schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus und wenden Sie sich an Service-Zentrum.
- Vor der Reinigung des Geräts stellen Sie sicher, dass das Gerät aus dem Stromnetz ausgeschaltet ist und vollständig abgekühlt ist. Bei der Reinigung beachten sie die Regeln

des Abschnitts «Pflegen».

STOP *Es wird VERBOTEN das Gehäuse des Geräts ins Wasser einzutauchen oder es unter Wasserstrahl zu stellen!*

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und den Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre aufbewahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial

(Folie, Schaumstoff u.s.w.) fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial kindersicher aufbewahren.

- Die selbständige Reparatur des Geräts oder Veränderung seiner Konstruktion sind verboten. Reparatur des Geräts soll ausschließlich vom Spezialisten des autorisierten Service-Zentrums durchgeführt werden. Unprofessionell durchgeführte Arbeit kann Versagen des Geräts sowie Traumen und Beschädigung von Sachen als Folge haben.
- STOP** *Vorsicht! Das Gerät bei jeglichem Fehler nicht zu verwenden.*

Technische Daten

Modell	RMG-1208-E
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	800 W
Höchstleistung	1.500 W
Leistungsfähigkeit	1,5 kg/Min.
Anzahl Geschwindigkeiten	1
Rücklauffunktion	ja
Überlastschutz	ja
Anzahl Siebe für verschiedene Hackfleischarten	3
Wurstfüller-Aufsatz	ja
Kebbe-Aufsatz	ja
Mechanisches Spannzeug für Wendelgehäuse	ja
Länge Netzkabel	1 m

Lieferumfang

Motorgerät	1 St.
Wendelgehäuse	1 St.
Wendel	1 St.
Verschluss	1 St.
Siebe für Hackfleisch	3 St.
Zerlegbarer Stopfer	1 St.
Grundkörper Kebbe-Aufsatz	1 St.
Formgebendes Teil Kebbe-Aufsatz	1 St.
Grundkörper Wurstfüller-Aufsatz	1 St.
Formgebendes Teil Wurstfüller-Aufsatz	1 St.
Gebrauchsanleitung	1 St.
Serviceheft	1 St.


 *Der Hersteller behält das Recht, Design, Lieferumfang sowie technische Daten des Produktes im Laufe der Weiterentwicklung seiner Produktion ohne vorheriger Benachrichtigung über diese Veränderungen zu ändern.*

Aufbau Fleischwolf **A1**

- Motorgerät
- Ein-/Ausschalttaste ON/OFF
- Rücklauf-Taste REV
- Kupplung Antriebswelle
- Taste zum Trennen des Wendelgehäuses
- Fülltablett
- Zerlegbarer Stopfer mit Aufbewahrungsmöglichkeit für Aufsätze
- Wendelgehäuse
- Wendel
- Messer
- Siebe mit Öffnungen verschiedener Durchmesser
- Verschluss
- Grundkörper Kebbe-Aufsatz
- Formgebendes Teil Kebbe-Aufsatz
- Grundkörper Wurstfüller-Aufsatz
- Formgebendes Teil Wurstfüller-Aufsatz
- Deckel des Aufbewahrungsfachs für Aufsätze
- Netzkabel

I. VOR DEM GEBRAUCH

Das Produkt mit Zubehör sorgfältig auspacken. Alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber entfernen.

 *Ggf. vorhandene Warn- und Hinweisaufkleber sowie den Typenschild mit der Seriennummer des Produktes am Gehäuse bleiben lassen! Fehlt die Seriennummer am Produkt, so erlischt der Garantieanspruch.*

Nach Transport bzw. Lagerung bei tiefen Temperaturen das Gerät bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden halten, bevor es eingeschaltet wird.


Das Motorgerät mit feuchtem Tuch abwischen. Alle abnehmbaren Teile spülen, das Kapitel „Pflege“ beachten. Vor dem Zusammenbau des Gerätes sollen alle abnehmbaren Teile bei der Raumtemperatur vollständig austrocknen. Stellen Sie vor dem Zubereiten sicher, dass äußere und sichtbare innere Teile des Fleischwolfs keine Beschädigungen, Abspaltungen und andere Defekte aufweisen.

II. FLEISCHWOLF BEDIENEN

Der Mehrfunktions-Fleischwolf REDMOND RMG-1208-E stellt ein universales Gerät für Bearbeitung der Lebensmittel dar.

Der Fleischwolf ist mit einem System ausgestattet, das den Motor vor der Überlastung schützt (zum Beispiel wenn Knochen mit Fleisch ins Wendelgehäuse gelangt).

Wenn der Motor des Gerätes plötzlich stoppt, drücken Sie die ON/OFF-Taste, trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es im Laufe von 30 abkühlen. Den Einlauf von den Produktresten reinigen und das Gerät wieder ans Netz anschließen. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

 *VORSICHT! Die Zeit der kontinuierlichen Arbeitsdauer darf nicht 5 Minuten übersteigen. Die Pause soll mindestens 15 Minuten dauern.*

Hackfleischzubereitung


Bereiten Sie Lebensmittel vor. Lassen Sie Fleisch und Fisch vollständig auftauen, entfernen Sie Knochen und Sehnen. Schneiden Sie das Fleisch in 20x20x40 mm große Stückchen, damit sie frei durch die Öffnung im Fülltrog durchgehen. Stellen Sie die Schnecke in den Fleischwolfblock. Stellen Sie vorsichtig das Messer auf die Schnecke mit der flachen Oberfläche nach außen, in die Richtung des perforierten Disks. Stellen Sie einen der perforierten Disks auf die Schnecke mit dem Messer. Die Aushöhlung am Rande des Disks soll mit dem Absatz auf dem Block zusammenfallen.

Stellen Sie den Festring auf den Fleischwolfblock und drehen Sie ihn mit dem Uhrzeiger. Geben Sie sich keine überflüssigen Mühe.

Drehen Sie den zusammengebauten Block mit dem Uhrzeiger auf 45° und stellen Sie seine Achse in die Büchse der Antriebswelle auf dem Gehäuse des Geräts. Drehen Sie den Block gegen den Uhrzeiger bis zu einem Klick. Drehen Sie den Festring bis zum Anschlag.

Stellen Sie den Fülltrog auf den Fleischwolfblock.

Stellen Sie Fleischstücke in den Fülltrog rein. Stellen Sie eine Schale für Hackfleisch unter den Festring des Blocks.

 *Stellen Sie keine Knochen, Haut, eingefrorenes oder grob geschnittenes Fleisch in den Fleischwolf. All das reduziert die Lebensdauer des Geräts und kann zum Schaden führen.*

Schalten sie das Gerät ins Stromnetz ein. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie ON/OFF drücken.

Mit dem runden Stoßer schieben Sie die Fleischstücke in die Öffnung des Fülltrogs rein.

Schalten sie das Gerät aus, indem Sie ON/OFF drücken, und schalten Sie es aus dem Stromnetz aus.

Zubereitung von Würstchen

Bereiten Sie das Hackfleisch für die Würstchen vor. Weichen Sie Wursthülle im warmen Wasser für 20 Minuten ein.

Stellen Sie die Schnecke in den Fleischwolfblock.

Stellen Sie die Basis der Würstchendusé auf die Schnecke: die Aushöhlung am Rande der Düse soll mit dem Absatz auf der Wand des Blocks zusammenfallen. Stellen Sie den formierenden Teil der Würstchendusé.

Stellen Sie den Festring auf den Block des Fleischwolfs und drehen Sie ihn mit dem Uhrzeiger. Geben Sie sich keine überflüssigen Mühe.

Drehen Sie den zusammengesetzten Block mit dem Uhrzeiger auf 45° und stellen Sie seine Achse in die Büchse der Antriebswelle auf dem Motorblock.

Drehen Sie den Block gegen den Uhrzeiger bis zu einem Klick. Drehen Sie den Festring bis zum Anschlag.

Stellen sie den Fülltrog auf den Fleischwolfblock.
Stellen Sie das Hackfleisch in den Fülltrog rein. Stellen Sie eine flache Schale unter den Hals der Würstchendüse.
Schalten sie das Gerät ins Stromnetz ein.
Binden Sie ein Ende der feuchten Würstchenhülle und ziehen Sie die auf den Düsenkonus auf. Der Knoten soll sich 1–2 cm von der Ausgangsöffnung der Düse befinden, damit das Hackfleisch die Hülle dicht füllt.



Falls die Hülle zum Hals der Düse klebt, machen Sie die feucht mit Wasser.

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie ON/OFF drücken.
Mit dem runden Stößer schieben Sie das Hackfleisch in die Öffnung des Fülltrogs rein. Ziehen Sie die Hülle von der Düse aus, wenn die sich mit dem Hackfleisch füllt. Einen Teil der Hülle lassen Sie leer, damit Sie später einen Knoten formen können.
Nach der Füllung der Hülle schalten sie das Gerät aus, indem Sie ON/OFF drücken. Binden Sie das freie Ende des Würstchens zusammen. Am Ende der Arbeit schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus.

Zubereitung von gefüllten Würstchen (Kebbe)

Bereiten Sie das Hackfleisch für die äußere Kebbe-Hülle und für die Füllung vor.

Stellen Sie die Schnecke in den Fleischwolfblock.
Stellen Sie die Basis der Kebbedüse auf die Schnecke, den formierenden Teil der Kebbedüse auf die Basis.

Stellen Sie den Festring auf den Block des Fleischwolfs oberhalb der Düsen und drehen Sie ihn mit dem Uhrzeiger. Geben Sie sich keine überflüssigen Mühe. Drehen Sie den zusammengesetzten Block mit dem Uhrzeiger auf 45° und stellen Sie seine Achse in die Büchse der Antriebswelle auf dem Motorblock. Drehen Sie den Block gegen den Uhrzeiger bis zu einem Klick. Drehen Sie den Festring bis zum Anschlag.
Stellen sie den Fülltrog auf den Fleischwolfblock.

Stellen Sie das Hackfleisch für die äußere Hülle in den Fülltrog rein. Stellen Sie eine flache Schale unter den Hals der Kebbedüse.

Schalten sie das Gerät ins Stromnetz ein.
Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie ON/OFF drücken.
Mit dem losnehmbaren Stößer schieben Sie das Hackfleisch in die Öffnung des Fülltrogs rein. Aus der Öffnung der Konusdüse für Kebbe wird ein hohles Würstchen rauskommen. Drücken Sie sein Ende zusammen.
Schalten sie das Gerät aus, indem Sie ON/OFF drücken, wenn das Würstchen lang genug ist. Schneiden sie das Würstchen mit dem Messer ab neben der Düse.

Füllen Sie das Würstchen mit der vorbereiteten Füllung, drücken Sie ihr offenes Ende zusammen und geben Sie Kebbe die gewünschte Form.
Am Ende der Arbeit schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus.

Die Anwendung von der Reversfunktion

Benutzen Sie die Reversfunktion, falls im Schneiderblock oder im Saftpresseblock sich Flüssigkeit ansammelt und dichte Lebensmittelmasse am Ausgang es verhindert, dass die rausgeht.

Falls der Fleischwolf im Betrieb ist, schalten Sie die Schnecke aus, indem Sie ON/OFF drücken. Danach schalten Sie den Knopf REV an und halten Sie ihn. Die Schnecke wird sich in andere Richtung umdrehen und die Lebensmittel zur Ladeöffnung verschieben. In 10–15 Sekunden lassen Sie den Knopf REV und drücken Sie ON/OFF um die Arbeit weiterzuführen.

III. PFLEGEN

Reinigen Sie alle Düsen und Details des Fleischwolfs sofort nach der Benutzung.



VORSICHT! Vor Demontage und Reinigung schalten Sie das Gerät aus, indem Sie ON/OFF drücken, schalten Sie es aus dem Stromnetz aus.

Demontage

Nehmen Sie den Stößer weg aus der Ladeöffnung, nehmen Sie den Ladetrog ab.
Drücken Sie den Knopf der Düsenabtrennung, drehen Sie den Fleischwolfblock auf 45° mit dem Uhrzeiger und trennen Sie ihn vom Motorblock ab.
Drehen Sie den Festring auf dem Fleischwolfblock gegen den Uhrzeiger ab, nehmen Sie alle abnehmbare Teile (plastische Düsen, perforierten Disk, Messer, Schnecke) ab.

Reinigung

Wischen Sie den Motorblock mit feuchtem Tuch ab.
Reinigen Sie die Dühren und andere Teile des Fleischwolfs mit weichen nicht abrasiven Waschmitteln.
Reinigen Sie die metallischen Details des Geräts nicht in der Spülmaschine, denn Spülmittel die Verdunkelung ihrer Oberfläche verursachen können.
Maximale Temperatur bei der Reinigung von nicht metallischen Details in der Spülmaschine darf nicht превышать при очистке 60°C übersteigen.
Die Details des Geräts müssen vollständig bei Zimmertemperatur und natürlicher Ventilation der Luft abtrocknen.



VERBOTEN wird es den Motorblock, die Gabel oder den Versorgungskabel unter einen Wasserstrahl zu stellen oder sie ins Wasser einzutauchen.



Es wird VERBOTEN Schwämme mit grober Schleifoberfläche zu benutzen, sowie Schleifmittel und Lösungsmittel (Benzin, Azeton u.s.w.).

Aufbewahrung

Das Gerät trocken gut ventilierbar weit weg von Heizgeräten und direkten Sonnenstrahlen aufbewahren.

IV. BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Das Gerät ist ans Netz nicht angeschlossen	Das Gerät ans Netz anschließen
	Die Stromdose ist defekt	Das Gerät an eine intakte Stromdose anschließen
	Stromausfall	Die Spannung im Netz prüfen. Wenn sie fehlt, nehmen Sie Kontakt mit ihrem Dienstleister auf
Der Motor blieb während der Arbeit stehen	Überlastschutz angesprochen	Drücken Sie die ON/OFF-Taste, trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es im Laufe von 30 abkühlen. Den Einlauf von den Produktresten reinigen und das Gerät wieder ans Netz anschließen
Beigeruch beim Betrieb des Gerätes	Während der Arbeit wird das Gerät überhitzt	Den Dauerbetrieb verkürzen, Pausen zwischen Einschaltungen verlängern
	Einige Geräteteile haben die Schutzbeschichtung	Das Geruch verschwindet nach einigen Einschaltungen


V. GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Erzeugnis wird eine Garantie für 2 Jahre ab dem Zeitpunkt seines Erwerbs gewährt. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Teilen oder Austausch des gesamten Geräts jegliche werksseitige Störungen, die durch eine unzureichende Qualität von Werkstoffen oder die Montage verursacht wurden, zu beseitigen. Die Garantie

tritt nur in dem Fall in Kraft, wenn das Kaufdatum durch den Stempel des Geschäfts und Unterschrift des Verkäufers auf dem Original-Verkaufsbeleg bestätigt wurde. Vorliegende Garantie wird nur dann anerkannt, wenn das Erzeugnis gemäß der Betriebsanleitung benutzt und weder repariert noch beschädigt wurde durch einen falschen Umgang mit diesem und ebenso die Vollständigkeit des Gerätes gewährleistet wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den natürlichen Verschleiß des Erzeugnisses und Verbrauchsmaterial (Filter, Lampen, Haftbeschichtungen, Dichtungen usw.).
Die Betriebsdauer und die Garantiefristen für das Gerät werden berechnet ab dem Tag des Verkaufes bzw. des Herstellungsdatums des Gerätes (falls das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann).
Das Herstellungsdatum kann man in der Seriennummer finden, die sich dem dem Markierungsaufkleber auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das 6. und 7. Zeichen bedeuten den Monat, das 8. – das Herstellungsjahr des Gerätes.
Vom Hersteller für dieses Gerät vorgesehene Betriebsdauer – 3 Jahre ab Kaufdatum. Diese Dauer ist gültig unter der Bedingung, dass der Betrieb des Erzeugnisses streng gemäß der vorliegenden Instruktion und den übergebenen technischen Anforderungen erfolgt.



Verpackung, Benutzungsanleitung, sowie das Gerät selbst sind in Übereinstimmung mit dem lokalen Programm zur Verarbeitung von Abfällen zu entsorgen. Sorgen Sie sich um die Umwelt: entsorgen Sie solche Erzeugnisse nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll.

 Lees zorgvuldig de handleiding voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Correcte gebruik van het apparaat zal zijn levensduur aanzienlijk verlengen.

Veiligheidsvoorschriften

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en werking van het product.
 - Dit apparaat is een multifunctioneel apparaat voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers, bijkeukens van winkels, kantoren of in andere soortgelijke niet commerciële doeleinden. Commerciële gebruik of elk verkeerd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een schending van deze gebruiksovereenkomst van het product. De fabrikant accepteert geen enkele verantwoordelijkheid voor de mogelijke gevolgen daarvan.
 - Voordat u het apparaat op het stroomnet gaat aansluiten, controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning van het apparaat (zie technische specificaties of bordje van het product).
 - Gebruik een verlengsnoer ontworpen voor het stroomverbruik van het apparaat. Als u dit niet doet, kan een kortsluiting en daarmee brand van kabel veroorzaken.
 - Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact, dit is een noodzakelijke eis van bescherming tegen elektrische schokken. Indien een verlengkabel nodig is, zorg ervoor dat de verlengkabel intact is.
- STOP** *WAARSCHUWING! De behuizing, kom en metalen onderdelen worden heet tijdens werking van het apparaat! Wees voorzichtig ! Gebruik ovenwanten. Wanneer het apparaatdeksel geopend wordt, kan hete stoom vrijkomen en brandwonden veroorzaken, daarom sta niet te dicht bij het apparaat.*
- Plaats uw vleesmolen nooit op zachte ondergrond, noch dek hem met een doek terwijl hij loopt: dit kan tot oververhitting

leiden en beschadiging ervan veroorzaken.

- Het is niet toegestaan om het apparaat buitenhuis te gebruiken: vocht, vreemde objecten en verontreinigingen die het apparaat binnenkomen, kunnen ernstige schade veroorzaken.
- **STOP** *Duw het voedsel niet door de vultrechter met de hand of met ongeschikte voorwerpen: dit kan letsels en/of materiële schade tot gevolg hebben. Gebruik altijd een meegeleverde stamper voor het aanduwen van het voedsel door de vultrechter.*
- Het is strikt verboden om het apparaat met zichtbare defecten op zijn behuizing of aan het netsnoer te gebruiken, alsook nadat het gevallen is of beschadigd is geraakt. Als er een storing optreedt, moet u het toestel onmiddellijk uitschakelen en met uw servicedienst contact opnemen.
- Voordat u uw apparaat gaat schoonmaken, controleer of het van de stroom is losgekoppeld en volledig afgekoeld is. Daarbij dient

u ook de aanwijzingen onder “Onderhoud” in acht te nemen.

- **STOP** *HET IS VERBODEN om het apparaat in water of een andere vloeistof te dompelen, evenals onder de kraan af te spoelen!*
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, gebrek aan ervaring of kennis als zij dat onder toezicht doen of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij dit apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en als zij de daarmee gemoeide risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of er onderhoudswerkzaamheden aan uitvoeren. Houd uw apparaat en het elektrische snoer daarvan buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar oud.
- Verpakkingsmateriaal (folie, schuimplastic etc.) kunnen gevaarlijk voor de gezondheid

van het kind zijn. Hartbekl-
emming gevaar! Houd de
verpakking buiten bereik
van de kinderen.

- Het is streng verboden om het apparaat eigenmachtig te repareren of aanpassingen in zijn constructies aan te brengen, anders alle garanties komen dan te vervallen. Reparaties van het apparaat mogen alleen door een erkend servicecentrum uitgevoerd worden. Onprofessioneel werk kan leiden tot beschadiging of ongewenste werking van het apparaat en verwondingen of materiële schade.

STOP *Het is verboden om het toestel te gebruiken wanneer het defect is.*

Technische gegevens

Model	RMG-1208-E
Spanning	220-240 V, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	800 W
Maximaal vermogen	1500 W
Productiviteit	1,5 kg/min.
Aantal versnellingen	1
Reverse-functie	Ja
Bescherming tegen overbelasting	Ja
Aantal geperforeerde schijven voor verschillende soorten gehakt	3
Opzetstuk voor worstjes	Ja
Opzetstuk voor kebbe	Ja
Mechanisch blokkeringsstuk voor vleesmolen-unit	Ja
Lengte elektrisch snoer	1 m

Leveringsomvang

Motor-unit	1 st.
Vleesmolen-unit	1 st.
Transportschroef vleesmolen	1 st.
Blokkeringsring	1 st.
Geperforeerde schijven voor hakken	3 st.
Demonteerbare stamper	1 st.
Basis opzetstuk voor kebbe	1 st.
Opzetstuk bereiding kebbe (vormgevingsgedeelte)	1 st.
Basis opzetstuk voor worstjes	1 st.
Opzetstuk bereiding worstjes (vormgevingsgedeelte)	1 st.
Gebruikershandleiding	1 st.
Serviceboek	1 st.

i De Fabrikant behoudt zich het recht voor om op elk gewenst moment zijn producten (mede begrepen de opbouw, vorm, design/styling, onderdelen en technische specificaties ervan) naar eigen goeddunken te wijzigen, en dit zonder voorafgaande kennisgeving.

Overzicht van de vleesmolen **A1**

1. Motor-unit
2. Aan-/uit schakelaar (ON/OFF)
3. Schakelaar reverse-functie (REV)
4. Aandrijfkoppeling
5. Knop ont koppeling vleesmolen-unit
6. Invoertlade
7. Demonteerbare stamper (naduwstop) met opbergcontainer voor opzetstukken
8. Vleesmolen-unit
9. Transportschroef
10. Mes
11. Geperforeerde schijven met gaten van verschillende diameters
12. Blokkeringsring
13. Basis opzetstuk voor kebbe
14. Opzetstuk bereiding kebbe, vormgevingsgedeelte
15. Basis opzetstuk voor worstjes
16. Opzetstuk bereiding worstjes, vormgevingsgedeelte
17. Deksel opbergcontainer voor opzetstukken
18. Elektrisch snoer

I. VOOR INGEbruIKNEMING

Haal voorzichtig het product en de daarbij horende onderdelen/toebehoren uit de verpakkingsdoos. Verwijder alle verpakkingsmaterialen alsmede reclame-etiketten.

⚠ In elk geval laat blijven alle aanwijzings- en waarschuwingstickers (indien aanwezig) op hun plaats, alsmede het typeplaatje met serienummer op de

behuizing! Zonder serienummer vervalt de garantie automatisch, geen claims m.b.t. aansprakelijkheid van de producent worden aanvaard.

Na elk transport ook na langere opslag bij lage temperatuur moet u het apparaat acclimatiseren. Daarvoor dient het tenminste 2 uur lang bij kamertemperatuur te blijven staan, zonder in te schakelen.

Reinig de motorblok met een zacht vochtig doek. Maak ieder afneembaar onderdeel schoon, neem daarbij alle aanwijzingen onder de rubriek «Onderhoud» in acht. Alvorens het apparaat terug te monteren, laat alle onderdelen bij kamertemperatuur drogen. Bekijk uw vleesmolen vóór elk gebruik om zich ervan te vergewissen dat er geen zichtbare beschadigingen of defecten zijn.

II. GEBRUIK VAN DE VLEESMOLEN

De universele vleesmolen REDMOND RMG-1208-E is een multifunctioneel toestel voor verwerking (hakken) van voedingsmiddelen.

Uw apparaat is met een beveiligingssysteem uitgerust die de motor beschermt tegen eventuele overbelastingen (bijvoorbeeld als er een vreemd hard voorwerp zoals bot of zwerf in de vleesmolen-unit terecht komt).

Als zo iets gebeurt en de motor is plotseling gestopt, dan drukt u op de schakelaar ON/OFF, haalt de stekker uit het stopcontact en laat het toestel voor ca. 30 minuten afkoelen. Vervolgens verwijdert u voedselrestjes uit de vulschacht en schakelt het apparaat opnieuw in. Uw vleesmolen is weer gebruiksklaar.

⚠ **OPGELET!** Het apparaat mag niet langer dan 5 minuten ononderbroken lopen! Na elk gebruik dient het tenminste 15 minuten lang stil te staan.

Het hakken

Bereid de te verwerken voedingsmiddelen voor. Laat het vlees/vis volledig ontdoien, verwijder er botten, zwoerden, pezen enz. uit. Snijd het voedsel in passende stukken (ongeveer 20×20×40 mm groot), zodat ze door de vultrechter kunnen.

Plaats de transportschroef in de vleesmolen-unit. Zet voorzichtig het mes aan de transportschroef, met platte zijde naar buiten, zodat het in de richting van de geperforeerde schijf staat. Vervolgens steek aan de transportschroef één van de geperforeerde schijven. Zorg ervoor dat het nokje op de unit in de daartoe bestemde uitsparing past aan de rand van de schijf.

Zet de bevestigingsring aan de vleesmolen en draai de hele eenheid met de klok mee. Doe het altijd handvast, zonder teveel geweld.

Draai de geassembleerde unit om 45° met de klok mee en zet deze in de as van de aandrijfkoppeling op de behuizing. Draai de unit tegen de klok in totdat deze vastklikt. Vervolgens draai de bevestigingsring totdat hij niet meer verder kan. Plaats de invoertlade op de vleesmolen-unit.

Doe vleesstukken in de invoertlade. Plaats een bakje voor het klare gehakt onder de bevestigingsring van de vleesmolen.

⚠ Uw vleesmolen is niet bedoeld om botten, huid, bevoren en/of gesneden vlees te verwerken. Vermijd om uw apparaat te overbelasten, dit verkort zijn levensduur en kan grotere beschadigingen veroorzaken.

Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan. Schakel het apparaat in, door op de knop ON/OFF te drukken.

Gebruik de ronde stamper om de vleesstukken door de opening van de invoertlade heen te duwen.

Schakel het toestel uit met behulp van de knop ON/OFF en koppel het los van de stroomtoevoer.

Het maken van worstjes

Bereid een vulling voor uw worstjes. Wek het worstenvel in warm water voor ca. 20 minuten, voordat u gaat het faceren.

Plaats de transportschroef in de vleesmolen-unit.

Stel de basis van het worstvulling-opzetstuk over de transportschroef; zorg ervoor dat het nokje aan de zijkant van de vleesmolen in de daartoe bestemde uitsparing aan de rand van het opzetstuk zakt. Monteer vervolgens het vormgevingsgedeelte van het opzetstuk voor worstjes.

Zet de bevestigingsring van de vleesmolen-unit bovenop het opzetstuk en draai hem met de klok mee. Doe het altijd handvast, zonder teveel geweld te gebruiken.

Draai de geassembleerde unit om 45° met de klok mee en zet deze in de as van de aandrijfkoppeling aan de motor. Draai de unit tegen de klok in totdat deze vastklikt. Vervolgens draai de bevestigingsring totdat hij niet meer verder kan. Plaats de invoerlade op de vleesmolen-unit.

Doe uw farce in de invoerlade. Plaats een ondiepe schotel onder de tuit van het worstvulling-opzetstuk.

Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.

Leg een knoop aan het einde van het vochtige worstenvel en trek het vel aan de kegel van het opzetstuk. De knoop dient 1 – 2 cm ver van de uitgangsopening van het opzetstuk liggen, zodat het worstenvel compact kan worden gevuld.



Indien het worstenvel aan de tuit kleeft van het opzetstuk, bevochtigt het met water.

Schakel het apparaat in, door op de knop ON/OFF te drukken.

Duw de vulling met behulp van de demonteerbare stamper naar de opening van de invoerlade. Trek het worstenvel van het opzetstuk, naarmate het met de farce wordt gevuld. Laat een weinig vel over om een knoop aan het worsten einde te kunnen vormen.

Nadat het worstje gevuld is, schakel het toestel uit, door op de knop "ON/OFF" te drukken. Bind het vrije einde vast van uw worstje. Na voltooiing koppelt u het apparaat van de stroomvoorziening los.

Het maken van kebbe

Bereid alle nodige ingrediënten voor zowel voor de farce (vulling) alsook voor het buitenvel.

Zet de transportschroef in de vleesmolen-unit.

Plaats de basis van het kebbe-opzetstuk over de transportschroef, het opzetstuk (vormgevingsgedeelte) op de basis.

Steek de bevestigingsring aan de vleesmolen-unit bovenop de opzetstukken en draai hem met de klok mee. Doe het altijd handvast, zonder teveel geweld te gebruiken.

Draai de geassembleerde unit om 45° met de klok mee en zet deze in de as van de aandrijfkoppeling aan de motor. Draai de unit tegen de klok in totdat deze vastklikt. Vervolgens draai de bevestigingsring totdat hij niet meer verder kan. Plaats de invoerlade op de vleesmolen-unit.

Doe de farce in de invoerlade. Plaats een ondiepe schotel onder de tuit van het kebbe-opzetstuk.

Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.

Schakel het apparaat in, door op de knop ON/OFF te drukken.

Duw het gehakt met behulp van de demonteerbare stamper naar de opening van de invoerlade. Er verschijnt een hol worstje uit de gat van het kegel-opzetstuk voor kebbe's. Knijp er het einde van vast.

Schakel de vleesmolen uit, door op de knop ON/OFF te drukken, zodra het worstje lang genoeg wordt. Snijd het worstje af met een mes dichtbij het opzetstuk.

Vul uw worstje met de voorbereide farce, knijp het open einde ervan vast en geef uw kebbe een gewenste vorm.

Na het werk koppelt u het apparaat los van de stroomvoorziening.

Gebruik van de reverse-functie

De functie van omgekeerde draairichting is zeer nuttig, wanneer er binnen de snijd-unit of binnen de sapcentrifuge te veel vloeistof zich ophoopt, terwijl een dichte putmassa de uitgang verspert, waardoor de vloeistof niet meer aflopen kan.

Indien de vleesmolen loopt, zet hem uit m.b.v. de knop ON/OFF en wacht totdat de transportschroef tot stilstand is gekomen. Vervolgens drukt u op en houdt ingedrukt de knop REV. De transportschroef zal dan in omgekeerde richting draaien en dus de putmassa terug naar de vultrechter verplaatsen. 10 – 15 sec. later laat u de knop REV los en gebruikt weer ON/OFF om met het werk door te kunnen gaan.

III. ONDERHOUD

Maak alle opzetstukken en onderdelen van de vleesmolen schoon straks na ieder gebruik.



OPGELET! *Vóór demontage, schoonmaak, onderhoud enz. schakel het apparaat uit, door op de knop ON/OFF te drukken, en koppel het af van het elektriciteitsnet.*

Demontage

Haal de stamper van de vultrechter eruit, neem de invoerlade weg.

Druk op de knop ontkoppeling opzetstukken, draai de afneembare werkkunit om 45° rechtsom en koppel deze los van de motorunit.

Draai de bevestigingsring tegen de klok in aan de vleesmolen, haal er afneembare onderdelen uit (kunststof-opzetstukken, geperforeerde schijf, mes, transportschroef).

Schoonmaak

Reinig de motorunit regelmatig met een vochtige doek.

Maak elk opzetstuk alsmede overige onderdelen van de vleesmolen schoon slechts met zachte niet schurende reinigingsmiddelen.

Het is niet aanbevolen om metalen onderdelen van het toestel met behulp van een afwasmachine te laten reinigen, omdat agressieve schoonmaakmiddelen kunnen hun oppervlakken ervan donker maken.

De hoogste temperatuur bij het reinigen van niet-metalen delen binnen de afwasmachine mag niet +60°C overschrijden.

De onderdelen dienen zelf bij kamertemperatuur en bij goede ventilatie te drogen.



HET IS VERBODEN om de motor-unit, snoer, stekker en andere elektrische onderdelen in water of een andere vloeistof te dompelen, alsook deze onder de kraan of te spoelen.



HET IS NIET TOEGESTAAN om harde / schurende sponzen bij het schoonmaken te gebruiken, evenals agressieve was- en/of oplosmiddelen (waaronder benzine, aceton enz.).

Bewaring

Het toestel dient op een droge, goed beluchte plaats te worden bewaard, ver van warmtebronnen of directe zonnestralen.

IV. ALVORENS KLANTENSERVICE TE BENADEREN

Evt. Storing	Mogetlijke oorzaak	Verhelpingsmaatregelen
Apparaat schakelt niet in	Geen aansluiting	Sluit het apparaat op stroomvoorziening aan
	Stopcontact is beschadigd	Controleer of het stopcontact in goede staat is
	Geen stroom in het elektriciteitsnet	Controleer of er stroom aanwezig is in het elektriciteitsnet. Is dit niet het geval dan neem contact op met uw stroomleverancier
Motor stopt plotseling en loopt niet meer	Overbelasting; beveiligingssysteem heeft gereageerd	Druk op ON/OFF, koppel het apparaat van elektriciteit af en laat het voor ca. 30 min. afkoelen. Verwijder voedselrestjes uit de vultsacht en schakel het apparaat opnieuw in

Evt. Storing	Mogetlijke oorzaak	Verhelpingsmaatregelen
Een vreemde geur ontstaat terwijl het apparaat loopt	Oververhitting wegens langdurige werking	Verkort de looptijd, het apparaat mag niet te lang ononderbroken werken. Maak ook de intervallen langer tussen inschakelingen
	Enige onderdelen zijn van beschermingslaag voorzien die de eerste paar keren een specifieke geur produceren	Dit is volledig normaal, de rook/geur zal metertijd verdwijnen

V. GARANTIE


Dit product is gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum. Gedurende de garantieperiode van de fabrikant verbindt zich ertoe, door reparatie of vervanging van de gehele product defecten veroorzaakt door een slechte kwaliteit van de materialen en vakmanschap. De garantie is slechts geldig indien de datum van aankoop is bevestigd, het zegel en handtekening van de verkoper winkel op de originele garantiekaart. Deze garantie wordt erkend wanneer het product werd gebruikt in overeenstemming met de handleiding, wordt het niet gerepareerd of gedemonteerd of door verkeerd gebruik beschadigd, evenals het complete set van bewaarde artikelen. Deze garantie dekt geen normale slijtage onderdelen en verbruiksgoederen (filters, lampen, non-stick coatings, katten, etc.).

Levensduur van het product en de garantie periode wordt berekend vanaf de datum van verkoop of de datum van fabricaWge van het product (indien de datum van verkoop niet kan worden bepaald).

Productiedatum van het toestel kan worden gevonden in het serienummer op het typeplaatje op het apparaat. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. De 6de en 7de cijfers staan voor de maand, de 8te - voor het jaar van de productie.

Door de fabrikant vastgestelde levensduur van dit product is 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Deze term is geldig op voorwaarde dat de werking van deze producten worden vervaardigd in strikte overeenstemming met deze handleiding en de technische eisen worden voldaan.


Verpakking, handleiding, evenals het apparaat zelf moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale recyclingprogramma's. Maakt u zorg over het milieu: gooi dergelijke producten niet met gewone huishoudelijke afval weg.

 Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il manuale d'uso e conservarlo per riferimenti futuri. L'uso corretto del dispositivo vi aiuterà a prolungare significativamente la sua vita.

Misure di sicurezza

- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e del funzionamento del prodotto.
- Questo apparecchio è un dispositivo multifunzionale per la cottura di cibi in ambienti domestici e può essere utilizzato in appartamenti, case di campagna, camere d'albergo, locali di servizio di negozi, uffici o in altre condizioni per l'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso improprio dell'apparecchio sarà considerato una violazione delle norme di corretto uso del prodotto. In questo caso, il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete, verificate se la tensione della batteria coincide con la tensione nominale dell'apparecchio

(vedi caratteristiche tecniche o la targhetta del prodotto).

- Usate una prolunga progettata per la potenza dell'apparecchio. Il mancato rispetto di questa esigenza può causare un corto circuito o un'inflammatione del cavo.
- Collegate l'apparecchio solo a una presa con messa a terra, è un requisito obbligatorio di protezione contro le scosse elettriche. Utilizzando una prolunga, assicurarsi che dispone anche di una messa a terra.
-  **ATTENZIONE!** Durante il funzionamento del dispositivo, il suo corpo, la coppa e parti metalliche sono molto riscaldate! Fate attenzione! Usate guanti da forno. Per evitare ustioni da vapore caldo, non appoggiarsi sopra l'apparecchio quando il coperchio è aperto.
- Non posizionare l'apparecchio su una superficie soffice, non coprire con un asciugamano o una salvietta durante il funzionamento. Ciò può provocare il surriscaldamento e guasto dell'apparecchio.

- Non usare mai l'apparecchio all'aperto, la penetrazione dell'umido o dei corpi estranei all'interno del corpo può provocare i gravi danni all'apparecchio.
- **STOP** *Non introdurre gli alimentari nell'imbocco con le mani e/o con gli oggetti estranei per evitare traumi o guasto dell'apparecchio. Usare sempre il pestello in dotazione.*
- Proibito l'utilizzo dell'apparecchio se presenta evidenti danneggiamenti del corpo o del cavo di alimentazione, dopo la caduta o in caso di malfunzionamenti. In tal caso staccare la spina dell'apparecchio e rivolgersi ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- Prima di pulire l'apparecchio assicurarsi che sia scollegato dalla corrente elettrica e sia raffreddato. Per pulire l'apparecchio seguire strettamente le indicazione del paragrafo «Manutenzione dell'apparecchio».
- **STOP** *NON immergere MAI il corpo dell'apparecchio nell'acqua o sotto un getto d'acqua!*
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone inesperte o con ridotte capacità isiche, sensoriali o mentali, a condizione che sia fornita loro la necessaria assistenza e che conoscano le istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza adeguata supervisione. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- I materiali di imballaggio (film, schiuma plastica, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentate di riparare l'apparecchio o di cambiare la sua struttura. La riparazione dell'apparecchio dovrà essere eseguita esclusivamente da uno specialista del centro di assistenza autorizzato. Lavoro non professionale può portare alla rottura dell'apparecchio,

lesioni e danni alla proprietà.

STOP

Attenzione! E' vietato l'utilizzo dell'apparecchio danneggiato.

Caratteristiche tecniche

Modello.....	RMG-1208-E
Tensione.....	220-240 V, 50/60 Hz
Potenza nominale.....	800 W
Potenza massima.....	1500 W
Capacità produttiva.....	1,5 kg/min.
Numero di velocità.....	1
Funzione di contromarcia:.....	presente
Protezione contro sovraccarico:.....	presente
Numero di dischi perforati per la preparazione di vari tipi di carne macinata.....	3
Accessorio per salsicce:.....	presente
Accessorio per kibbeh:.....	presente
Blocco meccanico del gruppo tritacarne:.....	presente
Lunghezza del cavo elettrico:.....	1 m

Componenti

Gruppo motore elettrico.....	1 pz.
Gruppo tritacarne.....	1 pz.
Coclea del tritacarne.....	1 pz.
Anello di blocco.....	1 pz.
Dischi perforati per preparare carne macinata.....	3 pz.
Spingitore smontabile.....	1 pz.
Base dell'accessorio per kibbeh.....	1 pz.
Accessorio per formare kibbeh.....	1 pz.
Base dell'accessorio per fare salsicce.....	1 pz.
Accessorio per formare kibbeh.....	1 pz.
Manuale d'uso.....	1 pz.
Libretto di servizio.....	1 pz.

i Il produttore ha il diritto di apportare modifiche nel progetto, disegno, componenti, caratteristiche tecniche del prodotto, nel corso del miglioramento del prodotto, senza preavviso di tali modifiche.

Componenti del tritacarne A1

1. Gruppo motore elettrico
2. Pulsante d'accensione/spegnimento ON/OFF
3. Pulsante d'attivazione della modalità di contromarcia REV
4. Manicotto dell'albero di trasmissione
5. Pulsante di distacco del gruppo tritacarne
6. Vassoio di caricamento
7. Spingitore smontabile con recipiente per immagazzinare accessori
8. Gruppo tritacarne
9. Coclea
10. Lama
11. Dischi forati con fori di diverso diametro
12. Anello di blocco
13. Base dell'accessorio per kibbeh
14. Parte formante dell'accessorio per kibbeh
15. Base dell'accessorio per salsicce
16. Parte formante dell'accessorio per salsicce
17. Copercchio del vano per immagazzinare accessori
18. Cavo di alimentazione elettrica

I. PRIMA DI UTILIZZARE

Tirare con attenzione il prodotto e i relativi accessori fuori dalla scatola. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi pubblicitari.

⚠ Conservare ai loro posti le etichette di avvertimento, adesivi di indicazione (se presenti) e targhetta con matricola del prodotto sul corpo! L'assenza della matricola sul prodotto farà terminare automaticamente i diritti per la garanzia.

Dopo il trasporto o la conservazione a basse temperature è necessario lasciare il dispositivo a temperatura ambiente almeno per 2 ore prima del suo utilizzo.

Pulire il gruppo motore con un panno umido. Pulire tutte le parti amovibili, seguendo strettamente le istruzioni della sezione "Manutenzione dell'apparecchio". Prima di montare le parti dell'apparecchio, devono essere completamente asciutte a temperatura ambiente. Prima della cottura, assicurarsi che le parti esterne e quelle interne visibili del tritacarne non hanno danni, scheggiature e altri difetti.

II. USO DEL TRITACARNE

Il tritacarne universale REDMOND RMG-1208-E è un dispositivo multifunzionale per la trasformazione di prodotti.

Il tritacarne è dotato di un sistema che protegge il motore dal sovraccarico (per esempio, se un osso è caduto nel gruppo del tritacarne).

Se il motore si è fermato improvvisamente, premere il pulsante ON/OFF, staccare la spina e lasciare l'apparecchio raffreddare per 30 minuti. Pulire la parte di caricamento da prodotti residuali e ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica. Il dispositivo è pronto per il funzionamento.

⚠ **ATTENZIONE!** La durata di marcia continua dell'apparecchio non dovrà superare 5 minuti. Le pause tra due funzionamenti non dovrà essere inferiore a 15 minuti.

Preparazione tritato

Preparare gli alimenti da tritare. Scongelare completamente carne e pesci, rimuovere ossa e nervi. Tagliare la carne in pezzetti 20x20x40 mm circa, di modo che passino liberamente nel foro dell'imbuto.

Inserire la coclea nell'accessorio tritacarne. Inserire con attenzione il coltello sulla coclea con la lame verso l'esterno, verso la trafia. Sistemare una delle trafilie forate sull'estremità della coclea con il coltello facendo corrispondere l'incastro nel bordo della trafia con la tacca del corpo.

Avvitare la ghiera di fissaggio al corpo del tritacarne in senso orario. Non applicare troppo sforzo.

Con il gruppo assemblato inclinato a 45° in senso orario, inserire la sua asse nel raccordo dell'albero motore nel corpo dell'apparecchio. Girare il gruppo in senso antiorario fino ad un clic. Girare la ghiera di fissaggio fino a fine corsa.

Inserire l'imbuto nel gruppo tritacarne.

Collocare i pezzi di carne nel vassoio. Sistemare un recipiente per il tritato sotto il braccio tritacarne.

⚠ Non inserire nel tritacarne le ossa, la pelle, i pezzi congelati o grossi di carne. Ciò porta alla riduzione della durata di esercizio dell'apparecchio e può provocare guasti.

Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Accendere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF.

Introdurre la carne nell'imboccatura pezzo per pezzo aiutandosi con l'apposito pestello cilindrico.

Spegnere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF, e sconnettere la spina dalla presa di corrente.

Preparazione salsicce

Preparare il tritato per salsicce. Lasciare ammorbidire il budello in acqua tiepida per 20 minuti.

Inserire la coclea nell'accessorio tritacarne.

Inserire l'elemento base dell'accessorio per salsicce sulla coclea: l'incastro nel bordo dell'elemento dovrà corrispondere con la tacca del corpo. Montare l'elemento formante dell'accessorio per salsicce.

Inserire la ghiera di fissaggio e avvitarela molto saldamente in senso orario. Non applicare troppo sforzo.

Con il gruppo assemblato inclinato a 45° in senso orario, inserire la sua asse

ITA

nel raccordo dell'albero motore nel corpo dell'apparecchio. Girare il gruppo in senso antiorario fino ad un clic. Girare la ghiera di fissaggio fino a fine corsa. Inserire l'imbuto nel gruppo tritacarne.

Collocare il tritato nel vassoio. Sistemare un recipiente piatto sotto l'accessorio per salsicce.

Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

Fare un nodo su una estremità del budello e inserirlo sul cono dell'accessorio. Il nodo deve essere disposto a 1-2 cm dal foro di uscita dell'accessorio, per che il tritato riempisca in modo compatto il budello.



Se il budello si attacca al cono dell'accessorio, occorre bagnarlo con l'acqua.

Accendere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF.

Utilizzare il pressino per inserire il tritato nell'imboccatura. Togliere il budello dall'accessorio a seconda del suo riempimento con il tritato. Lasciare vuota una parte del budello per fare il nodo.

Quando tutto il tritato è passato, spegnere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF. Annotare l'estremità libera della salsiccia. Ai lavori terminati staccare la spina dalla presa di corrente.

Preparazione saccottini ripieni (kibbeh)

Preparare il tritato per l'involucro esterno di kibbeh e per il ripieno.

Inserire la coclea nell'accessorio tritacarne.

Inserire l'elemento base dell'accessorio per kibbeh sulla coclea e l'elemento formante dell'accessorio per kibbeh montare sull'elemento base.

Inserire la ghiera di fissaggio sopra l'accessorio e avvitarla molto saldamente in senso orario. Non applicare troppo sforzo.

Con il gruppo assemblato inclinato a 45° in senso orario, inserire la sua asse nel raccordo dell'albero motore nel corpo dell'apparecchio. Girare il gruppo in senso antiorario fino ad un clic. Girare la ghiera di fissaggio fino a fine corsa. Inserire l'imbuto nel gruppo tritacarne.

Collocare il tritato per l'esterno del kibbeh nel vassoio. Sistemare un recipiente piatto sotto l'accessorio per kibbeh.

Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

Accendere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF.

Utilizzare il pressino per inserire il tritato nell'imboccatura. Dal foro dell'accessorio a cono per kibbeh esce l'involucro cavo. Schiacciare la sua estremità.

Spegnere il tritacarne premendo il tasto ON/OFF appena l'involucro raggiunge la lunghezza desiderata. Tagliare l'involucro con un coltello in prossimità del foro dell'accessorio.

Riempire l'involucro con il ripieno predisposto, schiacciare la sua estremità aperta e conferire al kibbeh la forma desiderata.

Ai lavori terminati staccare la spina dalla presa di corrente.

Uso funzione contromarcia

Usare la funzione contromarcia se nel gruppo tagliante o nel gruppo spremi-frutta si accumula il liquido e la massa densa dei prodotti impedisce l'uscita del succo dal tritacarne.

Se il tritacarne è in uso, fermare la coclea premendo il tasto ON/OFF. Premere e ritenere il pulsante REV. La coclea inizia a girare nella direzione contraria spostando i prodotti inseriti verso l'imboccatura di carico. Dopo 10-15 secondi lasciare il tasto REV e premere il tasto ON/OFF per continuare il lavoro.

III. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Pulire tutti gli accessori e componenti del tritacarne subito dopo l'utilizzo.



ATTENZIONE! Prima di smontare e pulire l'apparecchio, spegnerlo premendo il tasto ON/OFF e staccando la spina dalla presa di corrente.

Smontaggio

Togliere il pressino dall'imboccatura di carico, togliere l'imbuto.

Premere il tasto sbloccaggio accessore, girare il gruppo tritacarne a 45° in senso orario e staccarlo dal gruppo motore.

Girare in senso antiorario la ghiera di fissaggio sul gruppo tritacarne, estrarre i componenti asportabili (accessori plastici, trafilà, coltello, coclea).

Pulizia

Pulire il gruppo motore con una stoffa umida.

Lavare gli accessori ed altri componenti del tritacarne con detergenti delicati. Non lavare i componenti metallici dell'apparecchio nella lavastoviglie, altrimenti i detergenti possono provocare l'offuscamento della loro superficie.

La temperatura massima di lavaggio dei componenti non metallici nella lavastoviglie non dovrà superare 60°C.

I componenti dell'apparecchio devono essere asciugati a temperatura ambiente e all'aerazione naturale.



NON immergere MAI il corpo motore, la presa elettrica e il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli sotto il getto d'acqua.



NON usare MAI le spugne con la superficie abrasiva, i detergenti abrasivi e solventi (benzina, acetone, ecc.).

Custodia

Custodire l'apparecchio assemblato in un luogo asciutto e ben ventilato distante dagli apparecchi di riscaldamento e dai raggi solari diretti.

IV. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

Anomalia	Eventuali cause	Risoluzione
L'apparecchio non si accende	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Presenza elettrica difettosa	Collegare l'apparecchio ad una presa funzionante.
	Mancanza di alimentazione elettrica	Controllare la tensione nella rete elettrica. Se manca, si prega di contattare la vostra organizzazione di servizio locale.
Durante il funzionamento il motore si ferma.	La protezione contro sovraccarico si è attivata.	Premere il pulsante ON/OFF, staccare la spina e lasciare l'apparecchio raffreddare per 30 minuti. Pulire la parte di caricamento da prodotti residui e ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica.
Durante il funzionamento l'apparecchio emette un odore estraneo.	Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda	Ridurre il tempo di lavoro continuo, aumentare gli intervalli tra cicli di lavoro.
	Alcune parti del dispositivo sono coperte di un rivestimento protettivo.	L'odore sparisce dopo poche inserzioni.

V. OBBLIGHI DI GARANZIA


Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni dalla sua acquisizione. Durante il periodo di garanzia, il fabbricante si impegna ad eliminare, mediante riparazione, sostituzione di parti o di tutto il prodotto, eventuali difetti di fabbricazione causati dalla scarsa qualità dei materiali e/o di montaggio. La garanzia è valida solo se la data di acquisto viene confermata con il sigillo e la firma del negozio sulla carta di garanzia originale del venditore. Questa garanzia è riconosciuta solo se il prodotto è stato utilizzato in conformità con

il manuale di istruzioni, non viene riparato o smontato o danneggiato attraverso l'uso improprio, in presenza di tutti i componenti e con la struttura integra del prodotto. Questa garanzia non copre gli elementi di normale usura e di consumo (filtri, lampade, rivestimenti antiaderenti, sigillanti, ecc.).

La durata di servizio del prodotto e il periodo di garanzia sono calcolati a partire dalla data della vendita o della data di fabbricazione del prodotto (nel caso in cui non è possibile determinare la data di vendita).

La data di produzione del dispositivo rientra nel numero di serie che si trova sulla targhetta attaccata al prodotto. Il numero di serie è composto di 13 cifre. Caratteri 6 e 7 indicano il mese e quello 8 l'anno di fabbricazione del prodotto. La durata di servizio dell'apparecchio impostata dal produttore è di 3 anni dalla data di acquisto. Questo periodo si ritiene valido a condizione che l'apparecchio sia utilizzato nella stretta conformità alle istruzioni e alle norme tecniche applicabili.


Confezione, manuale d'uso, così come il dispositivo stesso devono essere smaltiti in conformità con i programmi di riciclaggio locali. Dimostrare un impegno per l'ambiente: non gettare tali prodotti nei normali rifiuti domestici.

 Antes de utilizar este producto, lea detenidamente el manual de operación y consérvelo para consultarlo para futura referencia. El uso adecuado del dispositivo prolongará significativamente su vida útil.

Medidas de seguridad

- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el incumplimiento de las medidas de seguridad y normas de explotación del producto.
- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones de uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación de la operación adecuada del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las posibles consecuencias.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe si su voltaje coincide con la

tensión nominal de alimentación del dispositivo (ver las especificaciones técnicas o la tarjeta de fábrica del producto).

- Utilice un alargador diseñado para el consumo de energía del dispositivo. El no cumplimiento con este requisito puede provocar un cortocircuito o ignición del cable.
 - Conecte el dispositivo sólo a los enchufes con toma de tierra - es un requisito obligatorio de protección contra las descargas eléctricas. Al usar el alargador, asegúrese de que éste también tiene toma de tierra.
-  **¡ATENCIÓN!** *¡Durante el funcionamiento del dispositivo su cuerpo, tazón y partes metálicas se calientan! ¡Tenga cuidado! Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por el vapor caliente no se incline sobre el dispositivo al abrir la tapa.*
- No sitúe el aparato en la superficie blanda, no lo cubra con toalla o servilleta durante su funcionamiento, ya que puede causar el recalentamiento y deterioro del aparato.
 - Se prohíbe la operación del aparato al aire

abierto: la penetración de la humedad u objetos ajenos adentro del cuerpo de dispositivo puede deteriorarlo considerablemente.

STOP *No empuje productos en el orificio de carga a manos o con objetos ajenos, para evitar traumas o deterioro del aparato. Use para esto los empujadores que forman parte del juego.*

- Se prohíbe la operación del aparato con deterioros visibles en cuerpo o cable de alimentación eléctrica, así como después de caída o surgimiento de fallas en su funcionamiento. Al producirse deterioros de cualquier tipo desconecte el aparato de la red eléctrica y diríjase al Centro de Servicio.
- Antes de limpiar el aparato cerciórese de que está desconectado de la red eléctrica y se encuentra en estado frío. Durante la limpieza cumpla estrictamente las reglas de la rúbrica “Mantenimiento del dispositivo”.
- STOP** *¡SE PROHÍBE sumergir el cuerpo del aparato al agua o colocarlo bajo el chorro de agua!*
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad

de 8 años y superior, y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- El material de embalaje (película, espuma, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños.
- Queda prohibida la reparación no profesional del dispositivo, así como la modificación de su construcción. La reparación del dispositivo debe realizarse exclusivamente por especialistas de un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede llevar

a fallo del dispositivo, lesiones y daños a la propiedad.

STOP

¡ATENCIÓN! *Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier mal funcionamiento.*

Características técnicas

Modelo	RMG-1208-E
Voltaje	220-240 V, 50/60 Hz
Potencia nominal	800 W
Potencia máxima	1500 W
Capacidad	1,5 kg/min
Número de velocidades del funcionamiento	1
Función de inversión	hay
Protección contra sobrecarga	hay
Número de discos perforados para la preparación de diferentes tipos de picadillo	3
Boquilla para la preparación de salchichas	hay
Boquilla para la preparación de kebbe	hay
Fijador mecánico de la unidad de la picadora	hay
Longitud del cable eléctrico	1 m

Equipo

Unidad de motor	1 unidad
Bloque de la picadora	1 unidad
Tornillo alimentador de la picadora	1 unidad
Anillo fijador	1 unidad
Discos perforados para el picadillo	3 unidades
Empuje desmontable	1 unidad
Base de la boquilla para el kebbe	1 unidad
Boquilla formadora para el kebbe	1 unidad
Base de la boquilla para las salchichas	1 unidad
Boquilla formadora para las salchichas	1 unidad
Manual de operación	1 unidad
Libro de mantenimiento	1 unidad

i El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios en el diseño, equipo, así como en las especificaciones técnicas del producto en el curso de la mejora del producto sin aviso previo sobre dichos cambios.

Diseño de la picadora A1

- Unidad de motor
- Botón de encendido/apagado ON/OFF
- Botón de activación de modo de inversión REV
- Acoplamiento del eje de accionamiento
- Botón de desconexión del bloque de la picadora
- Bandeja de entrada
- Empuje desmontable con recipiente para el almacenaje de boquillas
- Bloque de la picadora
- Tornillo alimentador
- Cuchillo
- Discos perforados con orificios de diferente diámetro
- Anillo fijador
- Base de la boquilla para el kebbe
- Boquilla formadora para el kebbe
- Base de la boquilla para las salchichas
- Boquilla formadora para las salchichas
- Tapa del compartimento para el almacenaje de boquillas
- Cable de alimentación

I. ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Saque con cuidado el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas publicitarias.

⚠ *¡Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicadoras (si hay) y la tarjeta con el número de serie en el cuerpo del dis-*

positivo! La ausencia de número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía.

Después del transporte o el almacenamiento a bajas temperaturas es necesario dejar el dispositivo a temperatura ambiente antes de encenderlo durante al menos 2 horas.

Frote la unidad de motor del dispositivo con un paño húmedo. Enjuague todas las partes desmontables siguiendo rigurosamente las indicaciones de la sección "Mantenimiento del dispositivo". Antes de montar el dispositivo hay que secar por completo todas sus piezas desmontables a temperatura ambiente. Antes de cocinar, asegúrese de que las partes externas y las partes visibles internas de la picadora no tengan daños, deterioros u otros defectos.

ESP

II. FUNCIONAMIENTO DE LA PICADORA

La picadora universal REDMOND RMG-1208-E es un dispositivo multifuncional para el tratamiento de alimentos.

La picadora está equipada con un sistema que protege el motor contra la sobrecarga (por ejemplo, si en el bloque de la picadora junto con carne entra algún hueso).

Si el motor del dispositivo se detiene de repente, pulse el botón ON/OFF, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 30 minutos. Limpie la parte de carga de los restos de los alimentos y vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica. El dispositivo está listo para volver a utilizarse.

⚠ *ATENCIÓN! El tiempo de trabajo ininterrumpido no debe ser más de 5 minutos. El receso en el trabajo debe ser de, máx., 15 minutos:*

Preparación del picadillo

Prepare los productos. Descongele por completo la carne y el pescado, quite huesos y venas. Corte la carne por pedacitos de tamaño aproximado 20×20×40 mm, para que pasen libremente por el orificio de la batea de carga.

Inserte el visifin en la unidad de la molidora de carne. Monte con cuidado la cuchilla con su superficie plana afuera en dirección del disco perforado. Monte uno de los discos perforados en el visifin con cuchilla. El rebajo en el borde del disco debe coincidir con el saliente en la unidad.

Monte el anillo fijador en la unidad de la molidora de carne y vírelo a la derecha. No aplique esfuerzo excesivo.

Vire la unidad ensamblada a la derecha a 45° e inserte su eje en el acoplamiento del árbol propulsor en el cuerpo del aparato. Vire la unidad a la izquierda hasta oír un papirote. Vire hasta el tope el anillo fijador.

Monte la batea de carga en la unidad de la molidora de carne.

Coloque los pedazos de carne en la batea de carga. Sitúe la vajilla para picadillo debajo del anillo fijador de la unidad.

⚠ *No cargue en la molidora de carne huesos, piel, carne congelada o cortada en pedazos grandes, ya que esto reduce el plazo de servicio del aparato y puede causar su deterioro.*

Conecte el aparato a la red eléctrica. Active al aparato al presionar el botón ON/OFF.

Puje con empujador redondo los pedazos de carne en el orificio de la batea de carga.

Desactive al aparato al presionar el botón ON/OFF y desconéctelo de la red eléctrica.

Preparación de embutidos

Prepare el picadillo para embutidos. Deje el envuelto para embutido en agua caliente durante 20 minutos.

Inserte el visifin en la unidad de la molidora de carne.

Monte la base del bocal para embutidos en visifin. El rebajo en el borde del bocal debe coincidir con el saliente en la superficie lateral de la unidad. Monte la parte formadora del bocal para embutidos.

Monte el anillo fijador en la unidad de la molidora de carne por arriba del bocal y virelo a la derecha. No aplique esfuerzo excesivo

Vire la unidad ensamblada a la derecha a 45° e inserte su eje en el acoplamiento del árbol propulsor en la unidad de motor. Vire la unidad a la izquierda hasta oír un papirote. Vire hasta el tope el anillo fijador.

Monte la batea de carga en la unidad de la molidora de carne. Coloque el picadillo en la batea de carga. Coloque la vajilla plana debajo de la garganta del bocal para embutidos.

Conecte el aparato a la red eléctrica. Amarre un extremo del envuelto húmedo de embutido y póngalo en el cono del bocal. El nudo debe estar a 1-2 cm del orificio de salida del bocal, para que el picadillo llene espesamente el envuelto.



Si el envuelto se pega a la garganta del bocal mójelo con agua.

Active al aparato al presionar el botón ON/OFF.

Puje con empujador desarmable el picadillo en el orificio de la batea de carga. Quite el envuelto del boca a medida de su llenado con picadillo. Deje parte del envuelto vacía para hacer nudo.

Lleno el envuelto, desactive al aparato al presionar el botón ON/OFF. Amarre el extremo libre del embutido. Terminado el trabajo, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Preparación de embutidos con picadillo (kebe)

Prepare el picadillo para el envuelto exterior de kebe y relleno.

Inserte el visifin en la unidad de la molidora de carne.

Monte la base del bocal para kebe en visifin, y la parte formadora del bocal de kebe en la base.

Monte el anillo fijador en la unidad de la molidora de carne por arriba de bocales y virelo a la derecha. No aplique esfuerzo excesivo.

Vire la unidad ensamblada a la derecha a 45° e inserte su eje en el acoplamiento del árbol propulsor en la unidad de motor. Vire la unidad a la izquierda hasta oír un papirote. Vire hasta el tope el anillo fijador.

Monte la Batea de carga en la unidad de la molidora de carne. Coloque el picadillo para envuelto exterior en la batea de carga. Coloque la vajilla plana debajo de la garganta del bocal para kebe.

Conecte el aparato a la red eléctrica.

Active al aparato al presionar el botón ON/OFF.

Puje con empujador desarmable el picadillo en el orificio de la batea de carga. Sale del orificio del bocal cónico para kebe un embutido vacío. Coja con pinzas su extremo.

Desactive a la molidora de carne al presionar el botón ON/OFF ser el embutido debidamente largo. Corte el embutido con cuchilla pegado al bocal.

Llene el embutido con el relleno preparado, coja con pinzas su extremo abierto y déle al kebe la forma deseada.

Terminado el trabajo, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Uso de la función del inversor

Use la función del inversor si en la unidad de corte o en la unidad de estrujamiento se acumula líquido, y la masa densa de productos obstaculiza su salida de la molidora de carne.

Si la molidora de carne está funcionando pare la rotación del visifin al presionar el botón ON/OFF. Después presione y mantenga presionado el botón REV. El visifin empieza a virar viceversa trasladando los productos cargados hacia el orificio de carga. Al pasar unos 10-15 segundos suelte el botón REV y presione el botón ON/OFF para continuar el trabajo.

III. MANTENIMIENTO DEL DISPOSITIVO

Limpie todos los bocales y piezas de la molidora de carne justo después de su uso.



ATENCIÓN! Antes del desarme y limpieza desactive el aparato al presionar el botón ON/OFF y desconéctelo de la red eléctrica.

Desarme

Extraiga el empujador del orificio de carga, quite la batea de carga.

Presione el botón de separación de bocales, vire la unidad de la molidora de carne a 45° a la derecha y desconéctela de la unidad de motor.

Desensrosque virando a la izquierda el anillo fijador en la unidad de la molidora de carne, extraiga de ella las piezas desmontables (bocales plásticos, disco perforado, chuchilla, visifin).

Limpieza

Frote la unidad de motor con tela húmeda.

Limpie los bocales y otras piezas de la molidora de carne con medios de lavado suaves y no abrasivos

No limpie las piezas metálicas del aparato en lavavajillas, ya que los medios de lavado pueden causar el oscurecimiento de su superficie.

La temperatura máxima para limpiar piezas no metálicas en lavavajillas no debe ser más de 60°C.

Las piezas del aparato deben secarse por completo a la temperatura normal y la ventilación de aire natural.



QUEDA PROHIBIDO situar la unidad de motor, el enchufe y cable eléctrico bajo el chorro de agua, o sumergirlos en agua.



QUEDA PROHIBIDO usar esponjas con recubrimiento duro o abrasivo, así como medios abrasivos y diluentes (gasolina, acetona, etc.).

Almacenamiento

Guarde el aparato armado en lugar seco bien ventilado evitando la penetración de rayos solares directos y lejos de calefactores.

IV. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

Avería	Posibles causas	Solución
El dispositivo no se enciende	El dispositivo no está conectado a la red de alimentación eléctrica	Conecte el dispositivo a la red.
	La toma eléctrica es defectuosa	Enchufe el dispositivo a una toma de corriente eléctrica operativa
	En la red no hay corriente eléctrica	Revise el suministro de la red. Si no hay corriente, por favor póngase en contacto con la organización que se ocupa del suministro de su edificio
En el curso del funcionamiento el motor se ha parado	Funcionó la protección contra la sobrecarga	Pulse el botón ON/OFF, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 30 minutos. Limpie la parte de carga de los restos de los alimentos y vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica.
En el curso del funcionamiento apareció un olor extraño	El dispositivo sobrecalentó durante su funcionamiento	Acorde el tiempo de funcionamiento continuo, aumenta los intervalos entre los encendidos.
	Algunas partes del dispositivo está cubiertas con una capa protectora	El olor desaparecerá después unas cuantas sesiones de funcionamiento.

V. GARANTÍA


Este producto tiene una garantía de un plazo de 2 años a contar de la fecha de compra. Durante el período de garantía, el fabricante se compromete a eliminar, mediante la reparación o la sustitución de la totalidad del producto, cualquier defecto de fábrica causado por la mala calidad de los materiales o montaje. La garantía entra en vigor sólo si la fecha de la compra está confirmada por el sello de la tienda y la firma de vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía sólo se reconoce si el producto se utilizaba de acuerdo con el manual de operación, no se ha reparado o desmontado y no fue dañado por el mal uso, así como sólo si se ha guardado la integridad absoluta del producto. Esta garantía no cubre el desgaste normal y los productos de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos antiadherentes, selladores, etc.)

La vida útil del producto y el plazo de su garantía se calcularán a partir de la fecha de la venta o la fecha de la fabricación del producto (en caso si no se puede determinar la fecha de la venta).

Se puede encontrar la fecha de la fabricación del dispositivo en el número de serie indicado en la etiqueta de identificación del cuerpo del dispositivo. El número de serie consta de 13 dígitos. Los dígitos sexto y séptimo indican el mes, el octavo el año de la fabricación del dispositivo.

El plazo de la vida útil de este dispositivo establecido por el fabricante es de 3 años a contar de la fecha de su adquisición. Este plazo es válido a condición de que la operación del producto se realiza con el cumplimiento estricto con las instrucciones del presente manual y con los requisitos técnicos establecidos.

El embalaje, el manual de usuario, así como el dispositivo mismo se deben eliminar de acuerdo con el programa local de reciclaje. Demuestre compromiso con el medio ambiente: no se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica normal.

 Antes de utilizar este produto, leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura. O uso adequado do dispositivo vai estender significativamente a sua vida.

Medidas de segurança

- O fabricante declina toda a responsabilidade por danos causados por violação de normas de segurança e regras de funcionamento do produto.
- Esta unidade é um dispositivo multifuncional para cozinhar alimentos em casa e pode ser usada em apartamentos, casas rurais, quartos de hotel, lojas, escritórios ou outras condições para uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro uso indevido do dispositivo será considerada uma violação das regras do uso adequado do produto. Neste caso, o fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelas consequências.
- Antes de ligar o aparelho à rede, verifique se a tensão da mesma corresponde à tensão nominal do aparelho (ver placa ou características técnicas do produto).

- Utilize um cabo de extensão projectado para a potência de consumo do aparelho. O não cumprimento desta exigência pode resultar em um curto-circuito ou uma inflamação do cabo.

STOP *ATENÇÃO: uma danificação ocasional do fio eléctrico pode levar às falhas que não são abrangidas pela garantia, podendo ainda provocar choques eléctricos. Um fio eléctrico danificado deve ser imediatamente substituído num centro de serviço.*

- Não instale o aparelho numa superfície macia, não cubra com uma toalha ou um pano, enquanto trabalhava - isso pode levar ao superaquecimento e avaria.
- Está proibida a exploração do aparelho ao ar livre visto que a penetração da humidade ou objectos estranhos dentro do corpo do aparelho possa danificar o referido aparelho muito sério

STOP *Não empurre os productos no orifício de bandeja com as mãos ou mediante os objectos estranhos com os fins de evitar os traumas ou*

destruição do aparelho. Para este fim empregue o soquete que faz parte do jogo.

- A exploração do aparelho está proibida quando este tenha defeitos visíveis no corpo ou no fio de alimentação eléctrica logo após a sua caída ou defeitos surgirem ao longo do seu funcionamento. Se houver alguma falha, desconecte o aparelho da rede eléctrica e contacte um centro de assistência.
 - Antes de efectuar a limpeza do aparelho, têm de convencer-se que o mesmo está desconectado da rede eléctrica e completamente tinha sido resfriado. Durante a limpeza siga rigorosamente as regras do capítulo «Desmontagem, limpeza e armazenagem do aparelho».
- STOP** *É PROIBIDO mergulhar o corpo do aparelho na água ou colocá-lo debaixo do jacto de água!*
- Este aparelho só pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido

supervisão ou formação sobre como utilizar o aparelho de forma segura e percebam os perigos inerentes. As crianças não devem utilizar este aparelho como um brinquedo. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

- Os materiais de embalagem (filme, espuma de plástico, etc.) podem ser perigosos para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha a embalagem fora do alcance das crianças.
 - Não tente reparar a unidade ou alterar sua construção. A reparação do aparelho só deve ser realizada por um especialista, no centro de assistência técnica autorizado. Um trabalho pouco profissional pode levar à quebra do aparelho, ferimentos e danos materiais.
- STOP** *Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.*

Dados técnicos

Modelo.....	RMG-1208-E
Tensão.....	220-240 V, 50/60 Hz
Potência nominal.....	800 W
Potência máxima.....	1500 W
Rendimento.....	1,5 kg/min
Número de velocidades de trabalho.....	1
Funcção reverso.....	presente
Protecção contra sobrecarga.....	presente
Número dos discos perfurados para confeição de vários tipos de carne picada.....	3
Bico para fazer linguíças.....	presente
Bico para fazer kibe.....	presente
Fixador mecânico do bloco do picador de carne.....	presente
Comprimento do fio eléctrico.....	1 m

Completação

Bloco de motor.....	1 pcs.
Bloco do picador de carne.....	1 pcs.
Caracol do picador de carne.....	1 pcs.
Anel de fixação.....	1 pcs.
Discos perfurados para carne picada.....	3 pcs.
Soquete desmontável.....	1 pcs.
Base do bico para kibe.....	1 pcs.
Bico de formação para kibe.....	1 pcs.
Base do bico para linguíças.....	1 pcs.
Bico de formação para linguíças.....	1 pcs.
Manual de Instruções.....	1 pcs.
Caderneta de serviço.....	1 pcs.



O fabricante tem direito de introduzir as modificações no design, na comple-tação, bem como na especificação do artigo no longo do aperfeiçoamento permanente do seu produto sem prévio aviso sobre modificações dadas.

Construção do picador de carne A1

- Bloco de motor
- Botão de ligar/ desligar ON/OFF
- Botão de ligação do modo reverso REV
- Engrenagem do eixo de accionamento
- Botão de desconexão do bloco do picador de carne
- Bandeja de entrada
- Soquete desmontável com contentor para armazenamento dos bicos
- Bloco do picador de carne
- Caracol
- Faca cruzeta
- Discos perfurados com orifícios de vários diâmetros
- Anel de fixação
- Base do bico para kibe
- Parte de formação do bico para kibe
- Base do bico para linguíças
- Parte de formação do bico para linguíças
- Tampa da secção para armazenamento dos bicos
- Fio de alimentação eléctrica

I. ANTES DE UTILIZAÇÃO

Remove com cuidado o artigo e seus componentes da caixa. Remova todos os materiais de embalagem e etiquetas de propaganda.



Deixe obrigatoriamente no local os stickers de advertência, stickers - in-dicadores (se houver) e uma etiqueta com o número serial do artigo no corpo! A falta do número serial do artigo pode privar-lhe automaticamente de uma assistência garantida.

É necessário deixar o aparelho a uma temperatura ambiental não menos que para 2 horas antes de ligação após o seu transporte ou armazenamento à temperaturas baixas.

Limpe o bloco de motor do dispositivo com pano molhado. Lave todas as partes desmontáveis seguindo rigorosamente o capítulo «Manutenção do aparelho». Antes de montagem do aparelho todas as partes desmontáveis devem ser se-cados completamente à temperatura ambiental. Antes de preparação certifique-se que as partes externas e internas visíveis do picador de carne não têm danos, quebras e outros defeitos.

II. EXPLORAÇÃO DO PICADOR DE CARNE

O picador de carne universal REDMOND RMG-1208-E representa um dispositi-vo multifunção para tratamento dos alimentos.

O picador de carne está dotado dum sistema que protege o motor contra sobrecarga (por exemplo, no caso se no bloco do picador penetre junto com carne um osso).

Se o motor do aparelho parar inesperadamente, pressione o botão ON/OFF, desconecte o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer durante os 30 minutos. Limpe a parte de entrada dos restos de alimentos e volta ligeiro o aparelho à rede eléctrica. O aparelho está pronto para trabalhar de novo.



ATENÇÃO! O tempo de funcionamento contínuo do aparelho não deve exceder os 5 minutos. O intervalo de funcionamento deveria ser não menos que os 15 minutos.

Preparação da carne picada

Prepare os productos. Desconecte totalmente a carne e peixe, retire ossos e tendões. Corte a carne em pedacinhos de aproximadamente 20x20x40 mm com os fins de passarem livremente através do orifício da bandeja.

Introduza o caracol no bloco do picador de carne. Ponha cuidadosamente a faca cruzeta sobre o caracol de modo que a face plana esteja fora e virada para o lado do disco perfurado. Instale um dos discos perfurados sobre o caracol com a faca cruzeta. A cavidade que se encontra na beira do disco deve coincidir com o resalto no bloco.

Instale o anel de fixação sobre o bloco do picador de carne e vire-o no sentido do ponteiro de relógio. Não aplique os esforços excessivos.

Vire o bloco montado no sentido do ponteiro de relógio aos 45° e coloque o seu eixo na engrenagem do eixo de accionamento que se encontra no corpo do aparelho. Vire o bloco contra o sentido do ponteiro de relógio até se ouvir um estalido. Vire o anel de fixação até este ficar fixado. Instale a bandeja sobre o bloco da máquina picadora de carne. Coloque os pedacinhos de carne na bandeja. Ponha um vasilhame destinado para a carne picada debaixo do anel de fixação do bloco.



Não carregue no picador de carne os ossos, pele, carne gelada ou cortada em grandes pedaços. Isto pode reduzir o prazo de serviço do aparelho e pode danificá-lo.

Ligue o aparelho à rede eléctrica. Ligue o aparelho accionando a tecla ON/OFF. Empurre os pedacinhos de carne com o soquete redondo no orifício da bandeja. Desligue o aparelho accionando a tecla ON/OFF e desconecte-lo.

Preparação de linguíças

Prepare carne picada para linguíças. Ponha de molho o tegumento da linguíça na água morna para 20 minutos.

Instale o caracol de picador de carne no bloco do picador de carne. Coloque a base do bico para linguíças sobre caracol: a cavidade na beira do bico deve coincidir com o resalto na parede do bloco. Coloque a parte de formação do bico para linguíças.

Ponha o anel de fixação sobre o bloco do picador de carne encima de bico e vire no sentido do ponteiro de relógio. Não aplique os esforços excessivos.

Vire o bloco montado no sentido do ponteiro de relógio aos 45° e coloque o seu eixo na engrenagem do eixo de accionamento no bloco de motor.

Vire o bloco contra o sentido do ponteiro de relógio até se ouvir um estalido. Vire o anel de fixação até este ficar fixado.

Coloque a bandeja sobre o bloco do picador de carne. Coloque a carne picada na bandeja. Ponha um vasilhame plano debaixo da passagem estreita do bico para linguíças.

Ligue o aparelho à rede eléctrica. Amarre a extremidade do tegumento de linguíça e ponha-la sobre o cone do bico. O nó deve ficar a uma distância de 1-2 cm do orifício de saída do bico para que a carne picada encha fortemente o tegumento.



No caso de o tegumento aderir a passagem estreita do bico, molhe-no com água.

Ligue o aparelho accionando a tecla ON/OFF. Empurre a carne picada com soquete desmontável no orifício da bandeja. Retire o tegumento do bico à medida que este tenha sido enchido pela carne picada. Deixe uma parte de tegumento vazia para poder formar um nó. Lógo após o enchimento do tegumento, desligue o aparelho accionando a tecla ON/OFF. Amarre a extremidade livre da linguíça. Uma vez acabado o trabalho, desconecte o aparelho.

Preparação das linguíças picadas (kibe)

Prepare a carne picada para o tegumento externo de kibe e para o recheio.

Instale o caracol no bloco do picador de carne. Coloque a base de bico para kibe sobre caracol, e a parte de bico de formação para kibe – sobre a base.

Instale o anel de fixação sobre o bloco do picador de carne encima de bicos e vire-o no sentido do ponteiro de relógio. Não aplique os esforços excessivos. Vire o bloco montado no sentido do ponteiro de relógio aos 45° e coloque o seu eixo na engrenagem do eixo accionado no bloco de motor.

Vire o bloco contra o sentido do ponteiro de relógio até se ouvir um estalido. Vire o anel de fixação até este ficar fixado.

Instale a bandeja sobre o bloco do picador de carne. Coloque a carne picada para o tegumento externo na bandeja. Ponha um vasi-lhame plano debaixo da passagem estreita do bico para kibe. Conecte o aparelho à rede eléctrica.

Ligue o aparelho accionando a tecla ON/OFF. Empurre a carne picada com soquete desmontável no orifício da bandeja. Lógo aparecerá uma linguíça oca do orifício do bico cónico para kibe. Preencha a extremidade dela.

Desligue o aparelho accionando a tecla ON/OFF na altura de a linguíça atingir um comprimento desejado. Corte a linguíça com faca à distância mais próxima do bico.

Encha a linguíça com recheio preparado, prenda a sua extremidade aberta e dê ao kibe uma forma desejada.

Uma vez acabado o trabalho, desconecte o aparelho.

Uso da função de reverso

Use a função de reverso no caso de o líquido acumular-se no bloco de corte ou no bloco do espremedor e quando a massa espessa dos productos não permite o seu escoamento do picador de carne.

Se o picador de carne continua a funcionar, pare o giro do caracol accionando a tecla ON/OFF. A seguir, pressione e mantenha retida a tecla REV. Neste caso o caracol vai começar a girar na direcção oposta transportando os productos carregados no sentido do orifício de carga. Passados os 10-15 minutos solte a tecla REV e acione a tecla ON/OFF para continuar a trabalhar.

III. MANUTENÇÃO DO APARELHO

Limpe todos os bicos e peças do picador de carne lógo após do seu uso.



ATENÇÃO! Antes de efectuar a desmontagem e limpeza, desligue o aparelho accionando a tecla ON/OFF e desconecte-lo da rede eléctrica.

Desmontagem

Retire o soquete do orifício de carga, tire a bandeja. Acione a tecla que retira os bicos, vire o bloco do picador de carne aos 45° no sentido do ponteiro de relógio e desligue-lo do bloco de motor. Gire o anel de fixação contra sentido do ponteiro de relógio que se encontra no bloco do picador de carne, tire todas as peças desmontáveis (bicos plásticos, disco perfurado, faca cruzeta, caracol).

Limpeza

Limpe o bloco de motor com uma tela húmida. Limpe os bicos e outras peças do aparelho da máquina picadora de carne com os detergentes "neutros" suaves e não abrasivos. Não lave as peças metálicas do aparelho numa máquina lava-louças visto que os detergentes possam provocar o escurecimento da superfície da peça. Ao limpar as peças não metálicas na máquina lava-louças, a temperatura máxima não deve exceder os 60°. As peças do aparelho devem ser secados completamente à temperatura de ambiente e à ventilação natural do ar.



É PROIBIDO colocar o bloco de motor, a ficha e o fio de alimentação eléctrica ao jacto de água ou mergulhá-los na água.



É PROIBIDO utilizar as esponjas com superfícies abrasivas ou duras assim como os detergentes abrasivos e dissolventes (gasolina, acetona etc.).

Armazenagem

O aparelho deve ser armazenado na posição montada num lugar seco e ventilado fora dos aparelhos de aquecimento e dos raios direitos do sol.

IV. ANTES DE CONTACTAR ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Problema	Causa	Solução
O aparelho não se liga	O aparelho não está ligado à rede eléctrica	Ligue o aparelho à rede eléctrica
	A tomada eléctrica tem defeitos	Ligue o aparelho a uma tomada em bom estado
	Não há corrente na rede eléctrica	Verifique que haja tensão na rede eléctrica. Caso ela faltar, contacte o seu organismo que serve a sua casa
O motor parou durante o trabalho	Foi uma reacção do sistema de protecção contra sobrecargas	Pressione o botão ON/OFF, desconecte o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer durante os 30 minutos. Limpe a parte de entrada dos restos de produto e volte ligar o aparelho à rede eléctrica
No momento de funcionamento do aparelho aparece um cheiro estranho	O aparelho está a sobreaquecer durante o funcionamento	Reduza o tempo de trabalho contínuo, aumente os intervalos entre as ligações
	Um revestimento protector foi aplicado sobre algumas partes do aparelho	O cheiro desaparece depois de várias ligações

V. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

O aparelho é abrangido pela garantia para o prazo de 2 anos a partir do momento da sua aquisição. Ao longo do prazo de garantia o fabricante obriga-se a eliminar todos os defeitos de fabrico provocados pela falta de qualidade de

materiais ou de montagem, por meio de reparação, substituição das partes ou substituição do aparelho inteiro. A garantia entra em vigor apenas no caso de uma data de aquisição comprovada pelo carimbo da loja e pela assinatura do vendedor no original do talão de garantia. A presente garantia é apenas reconhecida no caso de o aparelho ter sido usado de acordo com o manual de operação, não foi reparado ou desmontado e não foi danificado devido a um indevido tratamento, e o conjunto inicial do aparelho é preservado. A presente garantia não abrange os gastos naturais do aparelho e os materiais consumíveis (filtros, lâmpadas, revestimentos cerâmicos e de feltro, impermeabilização, etc.). A vida do produto e o prazo de garantia devem ser calculados a partir da data da venda ou da data de fabricação do produto (no caso se não for possível determinar a data da venda).

A data de fabricação do dispositivo pode ser encontrada no número de série localizado na etiqueta de identificação ligada ao corpo do produto. O número de série é composto de 13 dígitos. Caracteres 6 e 7 indicam o mês, 8 indica o ano de produção.

O prazo de serviço do aparelho indicado pelo fabricante é de 3 anos a contar da data da sua aquisição no caso de o aparelho ser operado de acordo com o presente manual e com as normas técnicas aplicáveis.

A embalagem, o manual de operação e o próprio aparelho devem ser reciclados de acordo com o programa local de reciclagem de resíduos. Não despeje o aparelho junto com o lixo doméstico normal.



Før du bruger dette produkt, bør du grundigt læse denne manual igennem og gemme den til senere brug. Korrekt brug af enheden vil forlænge dens levetid betydeligt.

Sikkerhedsforanstaltninger

- Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget af manglende overholdelse af sikkerhedsreglerne og regelsættet for betjening af produktet.
 - Dette apparat er en multifunktionel enhed beregnet til ikke-industriell madlavning i boligmiljøer og kan bruges i lejligheder, landhuse, hotelværelser, lokaler for personale i butikker, kontorer og andre lignende forhold. Industriel (kommerciel) anvendelse eller ethvert andet uegnet brug af produktet vil blive betraget som en ukorrekt anvendelse og brud af apparatets brugsregler. I dette tilfælde påtager producenten sig intet ansvar for konsekvenserne.
 - Før du slutter produktet til lysnettet skal du kontrollere, om netspændingen svarer til enhedens spænding (se specifikationer eller typeskilt på produktet).
 - Brug en forlængerledning, der svarer til apparatets effekt. En forkert type af forlængerledning kan forårsage en kortslutning eller brand af elkabel.
 - Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter med jordforbindelse - det er en beskyttelse-ansordning mod elektrisk stød. Ved brug af en forlængerledning skal du sørge for, at den også har en jordforbindelse.
- STOP** *OBS! Under brug af enheden vil kabinettet og metaldelene blive varme! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå forbrændinger pga varm damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*
- Enheden må ikke placeres på en blød overflade, må ikke dækkes med et håndklæde eller en klud under drift - dette kan føre til overophedning og funktionsfejl.
 - Brug aldrig jeres fingre eller andre ting for at skubbe produkterne ned i påfyldningstrangen for at undgå personskade el-

ler beskadigelse af enheden. Anvend nedstopper som kommer med maskinen.

STOP *Enheden må ikke bruges udendørs - fugt eller fremmedlegemer ind i enheden, kan medføre alvorlige skader.*

- Brug ikke enheden med synlige skader på huset eller ledningen, efter et fald, eller når der opstår problemer under arbejdsdrift. Hvis der er noget galt tag stikken ud af stikkontakten og kontakt et servicecenter.
- Før rengøring kontroller at stikket er taget ud af stikkontakten og enheden erkold. Ved rengøring, følg reglerne som er angivet i "Vedligeholdelse af apparatet".

STOP *Motordelen MÅ IKKE nedsænkes i vand eller skylles under rindende vand!*

- Apparatet kan bruges af børn, der er 8 år gamle eller ældre og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller gives instruktioner

vedrørende brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning. Apparatet og elektriske ledningen bør holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.

- Emballage (film, skumnylon m. m.) kan være farlig for børn. Det er en risiko for kvælning! Opbevar emballagemateriale utilgængeligt for børn.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet eller gør ændringer i dets konstruktion. Reparation af apparatet må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Dårligt udført reparation kan føre til funktionsfejl, personlig skade og skade på ejendom.

STOP *Pas På! Det er forbudt for at anvende et apparat med eventuelle fejlfunktioner*

Tekniske specifikationer

Model	RMG-1208-E
Spænding	220-240 V, 50/60 Hz
Nominel effekt	800 W
Maksimal effekt	1500 W
Ydeevne	1,5 kg/min
Antal af hastigheder	1
Reverse funktion	ja
Overbelastningsbeskyttelse	ja
Antal af perforerede skiver til at lave forskellige slags fars	5
Vedhæftet fil til pølser	ja
Vedhæftet fil til kebbe	ja
Mekanisk lås for blokken af kødhakkeren	ja
Længde af elledningen	1 m

Komplet sæt

Motorenhed	1 stk.
Blok af kødhakkeren	1 stk.
Snegl af kødhakkeren	1 stk.
Holdering	1 stk.
Perforerede skiver til fars	3 stk.
Sammenklappelig pusher	1 stk.
Bund til vedhæftet fil til kebbe	1 stk.
Formfil til kebbe	1 stk.
Bund til vedhæftet fil til pølser	1 stk.
Formfil til pølser	1 stk.
Brugsanvisning	1 stk.
Servicebog	1 stk.

i *Producenten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i design, komplettering, samt produktspecifikationer i forbindelse med sin produktforbedring uden forudgående varsel om sådanne ændringer.*

Enhed af kødhakkeren

1. Motorblok
2. Tænd/sluk knap ON/OFF
3. Knap til at tænde reverse funktion REV
4. Kobling af drivakslen
5. Afbrydeknap for kødhakkerens blok
6. Kødbakke
7. Sammenklappelig pusher med beholderen til dyser
8. Kødhakkerens blok
9. Snegl
10. Kniv
11. Perforerede skiver med huller af forskellig diameter
12. Holdering
13. Bund til dysen til kebbe
14. Formdysse til kebbe
15. Bund til dysen til pølser
16. Formdysse til pølser
17. Leg til rummet til at bevare dyser
18. Elledning

1. FØR DU BEGYNDER AT BRUGE

Pak forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af emballagen. Fjern samtlige emballagematerialer og klistermærker.

! *Hold på plads advarselmærker, klistermærker (hvis de er til stede) og serienummeretiketten på enheden! I fald der findes ingen serienummeretiket på produktet bortfalder garantien på produktet automatisk.*

Efter transportering eller bevaring under lave temperaturer skal man holde produktet under stuetemperaturen mindst 2 timer inden man sætter enheden i gang.

Tør motorblokken med en fugtig klud. Vask alle aftagelige dele ved at følge nøjagtigt anvisningerne i afsnit «Vedligeholdelse af apparatet». Inden man samler det, skal alle aftagelige dele være helt tør under stuetemperaturen. Inden man går i gang med madlavning, skal man være sikker på, at kødhakkerens ydre og synlige dele ikke har nogen skader, brud og andre feul.

II. DRIFT AF KØDHAKKEREN

Den universale kødhakker REDMOND RMG-1208-E er en multifunktionel enhed til bearbejdning af madvarer.

Kødhakkeren er forsynet med et system, der beskytter motoren mod overbelastning (for eksempel, hvis der kommer et ben sammen med kød i kødhakkeren). Hvis motoren af apparatet pludseligt stopper, tryk knappen ON/OFF, afbryd apparatet fra lysnettet og lad det afkøle i løbet af 30 minutter. Rens lastningsdelen mod madrester og tilsæt apparatet igen til lysnettet. Apparatet er igen klar til brug.

! *ADVARSEL! Normalarbejdstid i kontinuerlig drift må ikke overstige 5 minutter. Arbejdspause bør være mindst 15 minutter.*

Hakning

Tilbered ingredienser. Tø kød og fisk op, fjernbene og vener. Skær kødet i stykker på størrelse med 20 x 20 x 40 mm, så de passer frit gennem påfyldningsstragten

Placer sneglen i kødhakkerhuset. Sæt omhyggeligt kniven på sneglen med knivens flade side udad mod hulsilverne. Sæt en af hulsilverne på sneglen med en kniv. Hakket på hulsilverne skal placeres ud for den tilsvarende not i kødhakkerhuset.

Skrue samleringen på for ende af kødhakkerhuset og drej den med uret. Brug ikke overdreven kraft.

Kødhakkeren drejes 45 grader med uret og dens koblingsstykke monteres på motordelens åbning til kødhakker. Drej derefter kødhakkeren mod uret, til den klikker på plads. Drej samleringen for at låse den fast.

Sæt kødbakken på påfyldningsstragten. Læg kødstykkerne på kødbakken. Placer en skål under kødhakkerens samlering.

! *Der må ikke bruges kød med bene i eller med skinde, dybfrosset eller skåret i store terninger. Det kan forke motoren og skade den.*

Sæt stikket i stikkontakten. Tænd maskinen ved at trykke på ON/OFF knappen. Brug rund nedstopper for at skubbe kødstykker ned i påfyldningsstragten. Sluk maskinen ved at trykke på ON/OFF knappen, og tager stikket ud af stikkontakt.

Tilberedning af pølser

Tilbered hakket kød for pølser. Læg pølseskindet i lunken vand i 20 minutter. Placer sneglen i kødhakkerhuset.

Sæt pølseskiven på sneglen; hakket på pølseskiven er korrekt placeret ud for den tilsvarende not i kødhakkerhuset. Sæt pølsehornet på. Skrue samleringen på for ende af kødhakkerhuset over pølsehornet og drej med uret. Brug ikke overdreven kraft.

Drej den samlede kødhakker 45 grader med uret og dens koblingsstykke monteres på motordelens åbning til kødhakker. Drej derefter kødhakkeren mod uret, til den klikker på plads. Drej samleringen for at låse den fast.

Sæt kødbakken på påfyldningsstragten. Læg hakket kød i kødbakken. Placer en flad skål under pølsehornet. Tilsæt stikket til stikkontakten.

Bind den ene ende af et vådt pølseskind og træk på pølsehornet. Knuden skal være i 1-2 cm fra udløbet for pølseskinnen, så skindenden fyldes med hakket kød.

! *Hvis pølseskindet klister fast til pølsehornet, gøres pølseskindet vådt med lidt vand.*

Tænd maskinen ved at trykke på ON/OFF knappen. Brug adskillelig nedstopper til at skubbe hakket kød ned i påfyldningsstragten. Træk efterhånden pølseskindet af pølsehornet som det fyldes. Lad en del af

skindet være tom, for at danne en knud.

Efterpåfyldning slukkesmaskinen ved at trykke på ON/OFF knappen. Bind knud på den frie ende af pølsen. Ved afslutning, tag stikket ud af stikkontakten.

Tilberedning af kebbe

Tilbered hakket kød for eksterne kebbe dækning og for fylde.

Placer sneglen i kødhakkerhuset.

Sæt kogleskiven på sneglen; og kebbe-formen på sneglens aksel.

Skrue samleringen på for ende af kødhakkerhuset over kebbe-tilbehør og drej med uret. Brug ikke overdreven kraft.

Den samlede kødhakker drejes 45 grader med uret og dens koblingsstykke monteres på motordelens åbning til kødhakker, drej derefter kødhakker mod uret, til den klikker på plads. Drej samleringen for at låse den fast.

Sæt kødbakken på påfyldningsstragten. Læg hakket kød for eksterne kebbe dækning i kødbakken. Placer en flad skål udfordr kebbeformer.

Tilsæt stikket til stikkontakten.

Tænd maskinen ved at trykke på ON/OFF knappen.

Brug adskillelig nedstopper til at skubbe hakket kød ned i påfyldningsstragten. Der kommer en tom rør fra kebbeformerne. Tryk for ende af røret

Sluk maskinen ved at trykke på ON/OFF knappen, når røret er i de ønskede længde. Skær røret lige ved udløb.

Fyld røret med den tilberedte fyldning, tryk for ende af røret, form kebbe som ønsket.

Ved afslutning, tage stikket ud af stikkontakten.

Brug af reversfunktion

Brug reversfunktion, hvis der samles væsken i kødhakkerhuset eller i saftpreseren og produkter sidder fast ved udløb og forhindrer vand i at løbe ud.

Hvis kødhakkermaskinen er i drift, stands sneglens rotation ved at trykke på ON/OFF knappen. Tryk derefter på og hold REV knappe. Sneglen vil rotere i den modsatte retning og flytte produkterne i retning af påfyldningsstragten. Efter 10-15 sekunder slip på REV-knappen, og tryk på ON/OFF knappen for at fortsætte arbejde.

III. VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET

Rens alle kødhakkesmaskinens dele og tilbehør umiddelbart efter brug.

! *ADVARSEL! Før afmontering og rengøring, sluk for apparatet ved at trykke på ON/OFF-knappen, og træk stikket ud af stikkontakten.*

Afmontering

Fjern nedstopper fra påfyldningsstragten og fjern kødbakken.

Tryk på knappen for at løsne låsemøtrikken, drej derefter kødhakkeren 45 grader med uret og fjern fra motordelen.

Drej samleringen på kødhakkerhuset 45 grader mod uret, fjern alle elementer fra huset (plastik tilbehør, hulsilver, kniv, snegl).

Rengøring

Rengør motordelen med en fugtig klud.

Rens maskinens dele og tilbehør med mildt ikke-slibende rengøringsmiddel. Metaldele må ikke rengøres i opvaskemaskinen, for rengøringsmidler kan forårsage mørkfarvning af overfladen. Maksimal temperatur ved rengøring af ikke-metalliske dele i opvaskemaskinen bør ikke overstige 60°C.

Enhedsdelen skal tørres stuetemperatur og ved naturlig ventilation.

! *Motordelen stik og ledning MÅ IKKE nedsænkes i vand eller skylles under rindende vand!*

! *Anvendt ALDRIG stuld eller svampe med slibeefekt, slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler (benzen, acetone, osv.)*

Opbevaring

Opbevar enheden samlet i et tørt ventileret sted væk fra varmekilder og direkte sollys.

**IV. FØR DU KONTAKTER SER-
VICESENTRET**

Fejl	Eventuelle årsag	Sådan foretages fejlfinding
Apparatet tændes ikke	Apparatet er ikke tilsluttet til lysnettet	Tilslut apparatet til lysnettet
	Stikkontakten er defekt	Tilslut apparatet til en god stikkontakt
	I lysnettet er der ingen strøm	Kontroller spænding i lysnettet. Hvis den ikke er tilstede, kontakt din serviceorganisation
Under driften stopper motoren	Beskyttelse mod overbelastning er sat i gang	Tryk på knappen ON/OFF, afbryd apparatet fra lysnettet og lad det afkøle i 30 minutter. Rens lastningsdelen mod madrester og tilslut apparatet igen til lysnettet
Under driften af apparatet kommer fremmed lugt	Apparatet bliver overophedet under driften	Reducer tiden af den kontinuert drift, forøg intervallerne mellem anvendelserne af apparatet
	Enkelte dele af apparatet har beskyttelsesbelægning	Lugten forsvinder, efter at apparatet bliver tændt nogen gange.


V. GARANTI

Dette produkt er dækket med garanti i en periode på 2 år fra købsdatoen. Under garantiperioden forpligter producenten sig at udføre reparation eller udskiftning af hele produktet ved eventuelle fejl, forårsaget af dårlig kvalitet i materialer og udførelse. Garantien er kun gyldig, hvis datoen for købet er bekræftet ved sælgerens segl og underskrift af på originale garantibevis. Denne garanti gælder kun, hvis produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, blev ikke repareret eller skillet ad eller beskadiget ved misbrug, samt at det er fuldt komplet. Denne garanti dækker ikke normalt slid og forbrugsdele (filtre, elpærer, non-stick belægninger, tætninger, osv.).


Produktets levetid og garantiperioden beregnes fra den produktets salgsdato eller fremstillingsdato (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes). Fremstillingsdato findes i serienummeret, der er placeret på identifikationstiketten på apparatet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. tal angiver måned, 8. - år af produktionen.

Producenten har sat produktets levetid - 3 år fra købsdatoen. Denne tid er gyldig, forudsat at driften af produktet er i nøje overensstemmelse med denne vejledning og de tekniske krav, der skal opfyldes.

Emballage, brugermanual, såvel som selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale miljøregler. Vis hensyn til miljøet: smid ikke af sådanne produkter sammen med dit normale husholdningsaffald.

 Før du tar dette produktet i bruk, ber vi deg om å lese nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevare den for fremtidig referanse. Korrekt bruk vil betydelig forlenge multikokers levetid.

Sikkerhetsregler

- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av manglende overholdelse av sikkerhetsregler og uriktig bruk av apparatet.
 - Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for husholdningsbruk og kan brukes i leiligheter, hus på landet, hotellrom, lokaler for personalet i butikker, kontorer eller i andre lignende forhold der ikke-industriell bruk. Industriell bruk eller noen annen misbruk av apparatet vil bli ansett som en overtredelse av krav til riktig bruk av produktet. I dette tilfelle er produsenten ikke ansvarlig for mulige konsekvensene.
 - Før du kobler apparatet til strømmettet, kontrollerer at spenningen i apparatet samsvarer med dets merkespenning (se tekniske spesifikasjoner eller typeskiltet på apparatet).
 - Bruk en skjøteledning beregnet for apparatets strømforbruk - uoverenstemmelse kan forårsake kortslutning eller forbrenning av kabel.
 - Apparatet skal bare kobles til en jordet stikkontakt – dette er et obligatorisk krav til beskyttelse mot elektrisk støtt. Når en skjøteledning brukes, sørg for at den er også jordet.
-  **ADVARSEL!** *Apparatets overflate, bolle og metalleder blir oppvarmet under matlaging! Vær forsiktig! Bruk kjøkkenhansker. For å unngå skoldning ikke bøye deg ned over multikokeren når lokket åpnes.*
- Sett ikke kvernen på myk overflate, og dekk aldri med et håndkle eller en klut i løpet av arbeid – dette kan føre til overopphetting og funksjonssvikt.
 - Det er forbudt å bruke kjøttkvern utendørs – fukt eller fremmede ting kan føre til store skader om de havner inne i kvernen.

NOR

STOP *Ikke press produkter ned i innsatser med hender eller noen verktøy for å unngå skader eller brudd. Anvend en stapper som går med i pakken.*

- Forbudt å anvende kjøttkvern som har synlige skader eller skader på strømledning. Skader kan ha oppstått etter at kvernen falt ned på golvet eller ved funksjonssvikt. Slå av kvernen i tilfelle du merker noen feil, og så ta kontakt med kundeservice.
- Sørg for at kvern er slått av og avkjølet før du skal rengjøre den. Følg eller reglene fra "Vedlikehold".

STOP *DET ER FORBUDT å sette kvernen i vann eller rense under rennende vann!*

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruken av apparatet på en trygg måte, slik at de forstår potensielle fareelementer. Barn må ikke leke med ap-

paratet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn med mindre de er under tilsyn av en voksen. Oppbevar apparatet og strømledningen unna barn under 8 år.

- Emballasje (plast osv.) kan være farlig for barn. Fare for kvelning! Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn.
- Aldri prøv å reparere apparatet eller endre dets konstruksjon. Alle velikeholds og reparasjonsarbeid skal utføres av et godkjent servicesenter. Disse arbeidene ikke utført av fagmenn kan forårsake apparatets svikt, personskader eller skader på eiendom.

STOP *Gi akt! Det er forbudt å bruke apparatet med enhver feil.*

Tekniske spesifikasjoner

Modell.....	RMG-1208-E
Spennning.....	220-240 V, 50/60 Hz
Nominell kapasitet.....	800 W
Maksimal kapasitet.....	1500 W
Yteevne.....	1,5 kg/min
Antall hastigheter.....	1
Reversfunksjon.....	finnes
Beskyttelse mot overbelastning.....	finnes
Antall perforerte skiver for tilberedning av forskjellige typer kjøttdeig.....	3
Dyse for tilberedning av pølser.....	finnes
Dyse for tilberedning av kebber.....	finnes
Mekanisk lås av kjøttkverns blokk.....	finnes
Strømlednings lengde.....	1 m

Oversikt over deler

Motorblokk.....	1 stk.
Kjøttkverns blokk.....	1 stk.
Kjøttkverns skruer.....	1 stk.
Låsering.....	1 stk.
Perforerte skiver for kjøttdeig.....	3 stk.
Demontarbar pusher.....	1 stk.
Grunnflate av dysen for kebber.....	1 stk.
Formedyse for kebber.....	1 stk.
Grunnflate av dysen for pølser.....	1 stk.
Formedyse for pølser.....	1 stk.
Bruksanvisning.....	1 stk.
Garantibok.....	1 stk.



Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer.

Innretning av kjøttkvern A1

1. Motorblokk
2. Slå på/av knappen ON/OFF
3. Knappen for å slå på reversmodus REV
4. Drivaksels muffe
5. Knappen for koble kjøttkverns blokk av
6. Laste Brett
7. Demontarbar pusher med beholder for oppbevaring av dyser
8. Kjøttkverns blokk
9. Skruer
10. Kniv
11. Perforerte skiver med huller av ulik størrelse
12. Låsering
13. Grunnflate av dysen for kebber
14. Formedel av dysen for kebber
15. Grunnflate av dysen for pølser
16. Formedel av dysen for pølser
17. Løkk av rommet for oppbevaring av dyser
18. Strømledning

I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Forsiktig ta apparatet og tilbehør ut av boksen. Fjern all emballasje og reklameskiltene.



Sørg for å bevare på plass varselkiltene, klistermerker (om de finnes) og merke med produktets serienummer på utvendig overflate av apparatet! Manglende serienummer på produktet opphører automatisk dine rettigheter til garantiservice.

Etter transportering eller lagring ved lave temperaturer apparatet skal holdes ved romtemperatur i minst 2 timer før det i gang.

Tørk apparatets motorblokk med en fuktig klut. Vask alle avtagbare deler med å nøye følge instruksjoner i avsnitt «Vedlikehold». Før å montere apparatet bør alle avtagbare deler fullstendig tørke ved romtemperatur. Før å bruke kjøttkvernen kontrollerer at synlige utvendige og innvendige deler av apparatet har ingen skader eller andre defekter.

II. DRIFT AV KJØTTKVERN

Universiell kjøttkvern REDMOND RMG-1208-E er multifunksjonell enhet for behandling av matvarer.

Kjøttkvernen er utstyrt med system som beskytter motoren mot overbelastning (for eksempel, hvis et ben kommer inn i kjøttkverns blokk sammen med kjøtt). Hvis motoren spontant stanser trykk på knappen ON/OFF, koble apparatet fra strømmet og la det avkjøles i 30 minutter. Rengjør lastedel av rester av matvarer og koble apparatet til strømmet på nytt. Apparatet er klar til bruk igjen.



NB! Tid for kontinuerlig arbeid av kjøttkvern får ikke overstige 5 minutter. En pause skal vare i 15 minutter.

Det å lage kjøttdeig

Forbered produkter. Tine opp kjøtt og fisk, fjern alle bein og sener. Skjær kjøtt i biter ca 20x20x40 mm hver, slik at de går gjennom innsatser.

Sett inn skruer i kjøttkvern. Sett en kniv på skruer med den flate delen utenpå – i retning av hullskive. Sett en av hullskiver på skruer med kniv. Utsparring på hullskive skal passe i knast på enhet.

Sett festering på kjøttkvern og snu den med klokken. Ikke bruk mye styrke. Snu den sammensatte enhet med klokken 45° og sett den inn i hylse av drivaksel. Snu enhet mot klokken til den stopper. Snu festering til den stopper. Sett innsatser på kjøttkvern.

legg kjøttbiter i innsatser. legg en beholder for kjøttdeig under festering.



Legg ikke bein, hud, fossset eller store biter kjøtt i innsatser. Det vil skade kjøttkvern og minske dens levetid.

Tilkoble kjøttkvern til strømmet. Slå på kjøttkvern ved å trykke knappen ON/OFF.

Press kjøttbiter inn i innsatser med rund stapper.

Slå av kjøttkvern ved å trykke knappen ON/OFF, og koble den ut av strømmet.

Det å gjøre pølser

Forbered kjøttdeig for pølser. Vann pølseemballasje i varm vann i 20 minutter. Sett skruer inn i kjøttkvern enhet.

Sett grunnlag for pølsehorn på skruer: Utsparring på festens kant skal passe i knast på enhetens vegg. Sett på dannende pølsehorn.

Sett på festering på kjøttkvern over pølsehorn og snu den med klokken. Ikke bruk mye styrke.

Snu den monterte enhet med klokke på 45° og sett den inn i drivaksels hylse i motorenhet. Snu enhet med klokken til den stopper. Snu festering til den stopper.

Sett innlaster på kjøttkvern.

legg kjøttdeig inne i innlaster. Sett en beholder under pølsehorn.

Tilkoble kjøttkvern til strømmet.

Knyt den ene enden av en våt pølseemballasje og ta den på pølsehorn. Knute skal være 1-2 cm unna pølsehornens åpning slik at kjøttdeig fyller emballasje lett.



Dersom emballasje holder seg fast til pølsehorn, bløt den med vann.

Sett kjøttkvern på ved å trykke knapp ON/OFF.

Bruk stamper for å presse kjøttdeig inne i innlaster. Ta emballasje av pølsehorn ettersom den blir stadig mer fylt med kjøttdeig. Bruk den andre enden av emballasje for å lage en knute til.

Slå kjøttkvern av etter at pølsen er ferdigfylt. Trykk på knappen ON/OFF. Knyt den andre enden av pølsen. Koble ledning ut fra strømmet.

Det å lage fylte pølser (kebbe)

Forbered kjøttdeig for den ytre emballasje kebber og ingredienser.

Sett skruer inne i kjøttkverns enhet.

Sett grunnlag for kebbehorn på skruer og den dannende kebbehorn på grunnlag. Sett festering på kjøttkvern enhet over fester og snu den med klokken. Ikke bruk mye styrke.

Snu den sammensatte enheten med klokken på 45° og sett den inn i drivaksels hylse i motorenhet. Snu enhet med klokken til den stopper. Snu festering til den stopper.

Sett innlaster på kjøttkvern.

legg kjøttdeig inne i innlaster. Sett en beholder under kebbehorn.

Tilkoble kjøttkvern til strømmet.

Slå på med knappen ON/OFF.

Press kjøttdeig inne i innlaster med stamper. En tom pølse vil gå ut av kebbehorn.

Knip i enden av pølsen.

Slå kjøttkvern av med knapp ON/OFF, når pølsen blir av den ønskede lengde. Skjær pølsen av med kniv rett ved kebbehorn.

Fyll kebbehorn med ingredienser, knip den åpne ende og form kebbe etter sine ønsker.

Koble kjøttkvern ut etter ferdig arbeid.

Bruk av revers funksjon

Bruk revers funksjon hvis det samles mye produkter i finhakkingsenhet eller saftpressenhet, dette vil hjelpe juice å renne gjennom åpning.

Hvis kjøttkvern er slått på, trykk knappen ON/OFF. Så trykk og hold knappen REV. Skruer vil bevege seg i motsatt retning og dette vil bevege produkter til innsatser åpning. Etter 10-15 sekunder slipp knappen REV og trykk knappen ON/OFF for å fortsette med arbeidet.

III. VEDLIKEHOLD

Rens alle fester og detaljer rett etter bruk.



NB! Slå kjøttkvern av før du demonterer og rengjør den, ved å trykke knappen ON/OFF, og koble den ut av strømmet.

Demontering

Fjern stamper fra innsatser, ta innsatser enhet av.

Trykk på knappen for fjerning av fester, snu kjøttkvern enhet på 45° med klokken og ta den av motorenhet.

Snu festering mot klokken på kjøttkverns enhet, fjern alle avtagbare deler (plastfester, hullskive, kniv, skruer).

Rengjøring

Motorenhet skal tørkes med våt klut.

Rengjør fester og andre detaljer av kjøttkvern med myke midler.

Ikke rens metalldetaljer i vaskemaskin ettersom oppvaskmaskin kan forårsake forsmøking av overflater.

Maksimal temperatur for rengjøring av detaljer ikke av metall skal ikke overstige 60°C.

Detaljer skal tørke ut ved romtemperatur og naturlig fuktighet og ventilasjon.



Det er FORBUDT å sette motorenhet, plugg og strømledning under vann eller rense dem i vann.



Det er FORBUDT å bruke harde svamper med skuremidler, løsemidler (bensin, acetone etc).

Oppbevaring

Oppbevar kjøttkvern i sammensatt i godt ventilert sted og unna sollys.

NOR

IV. FØR DU KONTAKTER ET SERVICESENTER

Feil	Mulig årsak	Elimineringsmåte
Apparatet virker ikke	Apparatet er ikke koblet til strømnett	Koble apparatet til strømnett
	Stikkontakt fungerer ikke	Koble apparat til en fungerende stikkontakt
	Det er ingen strøm	Kontroller at det er strøm i strømnett. Hvis det er ingen strøm kontakt et servicecenter der du bor.
Motoren spontant stanset under drift	Beskyttelse mot overbelastning virket	Trykk på knappen ON/OFF, koble apparatet fra strømnett og la det avkjøles i 30 minutter. Rengjør lastelet av rester av matvarer og koble apparatet til strømnett på nytt.
Det oppstår en fremmed lukt under drift av apparat	Apparatet blir overopphetet under drift	Reduser tiden for kontinuerlig drift, øk intervallene mellom driftsperiodene
	Noen deler av apparatet har beskyttende belegg	Fremmed lukt vil forsvinne etter at apparatet vil bli brukt flere ganger


V. GARANTI

Dette produktet er garantert for en periode på to år fra kjøpsdato. I garantitiden er produsenten ansvarlig for eliminering av alle mulige fabrikkfeil som skyldes dårlig kvalitet på materialer og utførelse med hjelp av reparasjon, erstatning av deler eller hele produktet. Garantien skal være gyldig bare dersom kjøpsdato er bekreftet med stempel og underskrift av selger på et spesielt garantikort. Garantien er gyldig kun hvis produktet ble brukt i henhold til bruksanvisningen, ikke ble reparert, demontert eller skadet på grunn av misbruk, samt produktets komplett sett er bevart. Garantien gjelder ikke normal slitasje på produktet og forbruksmaterialer (filtre, lyspærer, non-slipp belegg, tetninger osv.). Produktets levetid og garantitiden beregnes fra datoen for salg eller fra produksjonsdato (hvis salgstidspunktet ikke kan bli identifisert).

Produksjonsdato av apparatet kan bli funnet i serienummeret som står på identifikasjonsetiketten på apparatets utvendig side. Serienummeret består av treten tegn. Den sekste og den syvende tegn betyr måned og den åttende betyr år av apparatets produksjon.

Produktets levetid fastsatt av produsenten er 3 år fra kjøpsdato. Denne levetiden er gyldig forutsatt at apparatets drift er i henhold til denne bruksanvisningen og tekniske krav er oppfylt.

Emballasjen, bruksanvisningen samt selve apparatet må behandles i henhold til gjeldende lokale programmer for gjenvinning av avfall. Vennligst ta vare på miljøet: ikke kast slike produkter sammen med vanlig avfall.

 *Innan du börjar använda denna apparat, bör du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant och förvara den som handboken. Använder du multikokaren på ett rätt sätt ska den vara i bruk på lång tid.*

Säkerhetsåtgärder

- Tillverkaren tar inte ansvar för skador som är orsakade av bristande efterlevnad av säkerhetskrav och bruksregler.
 - Denna elapparat är en mångfunktionell matlagingsenhet som kan användas i lägenheter, villor, hotellrum, tekniska rum i affärer, på kontor och i andra liknande förhållanden förutom industribruk. Industri användning eller andra obehöriga användningar av apparaten räknas överträda villkor för en lämplig användning av apparaten. I detta fall tar tillverkaren inget ansvar för möjliga efterföljder av detta bruk.
 - Före avkoppling i ledningsnät vänligen kontrollera om dess spänning motsvarar en faktisk spänning av apparaten (se: tekniska specifikationer eller en tillverkningsskylt av apparaten).
 - Använd ledningstråd, avsett för apparatens kraft. Om det finns skillnad mellan parameter kan det leda till en kortslutning eller förbränning av tråden.
 - Anslut apparaten bara i eluttag som är nedgjorda, det är ett strängt krav mot elströmsskador. Medan du använder ledningstråd, kontrollera att den är nedgjord.
- STOP** *OBS! När apparaten är i funktion uppvärmas dess kropp, skål och metaldetaljer! Akta dig för brännskador! Använd grytlappar. Att undvika brännskador av het ånga luta inte över apparaten när du öppnar locket.*
- Placera inte apparaten på en mjuk yta, täck den inte med en duk eller servett vid bruket – det kan göra så att apparaten överhettas eller går sönder.
 - Bruket är förbjudet i öppna rymmen – vatten eller obehöriga föremål kan hamna inne i apparatens kropp och leda till stora skador.
- STOP** *Tryck inte produkter i matabrickans lucka med*

SWE

händerna eller obehöriga föremål för att undvika skador och fel i apparatens funktion. Använd påmatare, som ingår i komplett och avsetts speciellt för detta.

- Det är förbjudet att använda apparaten vid synbara skador på kroppen eller sladden, efter att det fallat ner på golvet eller vid fel i dess funktion. Vid uppkomsten av vilka fel som helst koppla apparaten av elnätet och kontakta service center.
 - Före rengöring kontrollera att apparaten är avstängd från ledningsnät och kallnat helt och hållet. Vid rengöring följ reglarna i ett kapitel "Rengöring och förvaring av apparaten" av denna bruksanvisning.
- STOP** *DET ÄR FÖRBJUDET att placera apparatens kropp under vatten eller sätta den under vattenstråle!*
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder eller utan erfaren-

het och kunskap, förutsatt att de övervakas eller instrueras i hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan överinseende av vuxen. Förvara apparaten och elsladden otillgängligt för barn under 8 år.

- Förpackningsmaterial (film eller skum, m.m.) kan vara farligt för barn. Det finns en risk av kvävning! Förvara förpackningsmaterial i den för barn oåtkomliga platserna.
 - En fristående reparation av apparaten och byte i dess konstruktion är förbjudna. Alla servicearbeten ska genomföras i en auktoriserad service center. Oprofessionellt genomförda arbetet kan följa till brytande av apparaten, skadegörande och åverkan av tillhörigheten.
- STOP** *OBS! Det är förbjudet att använda varan vid minsta fel!*

Tekniska specifikationer

Modell	RMG-1208-E
Spänning	220-240 V, 50/60 Hz
Standard effekt	800 W
Maximal effekt	1500 W
Prestanda	1,5 kg/min
Antal hastigheter	1
Backfunktion	finns
Överbelastningsskydd	finns
Antal matskivor för olika grovlekar av färs	5
Korvstoppnings tillbehör	finns
Kebbe tillbehör	finns
Mekanisk knapp för att lossa kvarnhus	finns
Längd av elsladd	1 m

Översikt

Motor del	1 st.
Kvarnhus	1 st.
Skruv av köttkvarn	1 st.
Mutter	1 st.
Perforerade matskivor för färs	3 st.
Löstagbara påmatare	1 st.
Bas för kebbe tillbehör	1 st.
Kebbe formning tillbehör	1 st.
Bas för korvhorn	1 st.
Korvhorn	1 st.
Bruksanvisning	1 st.
Servicebok	1 st.



Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av detaljer och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar.

Delar av köttkvarn A1

1. Motor del
2. Strömbrytare ON/OFF
3. Backfunktionsknapp REV
4. Koppling av drivaxel
5. Knapp för att lossa kvarnhus
6. Matabricka
7. Löstagbar påmatare med en låda att förvara skivor
8. Kvarnhus
9. Skruv av köttkvarn
10. Kniv
11. Perforerade matskivor
12. Mutter
13. Bas för kebbe tillbehör
14. Kebbe formning tillbehör
15. Bas för korvhorn
16. Korvhorn
17. Lock av låda att förvara skivor
18. Elsladd

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt köttkvarnen med detaljerna ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial och reklamdekal.



Det är nödvändigt att spara alla varningsklister, markeringskyltar (om de finns) och skylten med serienummer på kroppen av apparaten! Avsaknaden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll.

Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst 12 timmar.

Behandla motordelen med en våt duk. Rengör alla löstagbara detaljer, följ anvisningarna av avsnitt »Rengöring och förvaring av apparaten». Före mintering kontrollera att alla löstagbara detaljer har torkat helt och hållet i rumstemperatur. Före bearbetning kontrollera att både yttre och synliga delar av köttkvarnen inte har skador, klyvningar och övriga defekter.

II. BRUK AV KÖTTKVARN

Universiell köttkvarn REDMDOG RMG-1208-E är en mångfunktionel anordning för att bearbeta produkter.

Köttkvarnen har överbelastningsyddsystem som skyddar elmotor mot för stora belastningar (till exempel om ett ben hamnar in i motordelen tillsammans med kött).

Om elmotorn plötsligt stoppar, tryck på strömbrytaren ON/OFF, koppla apparaten av elnätet och låt den kallna i 30 minuter. Rengör matabrickan av rester av produkter och koppla den till elnätet. Apparaten är klar för bearbetning.



OBS! Tid för ett oavbrutet bruk ska inte överstiga 5 minuter. Pauser i bruk ska utgöra minst 15 minuter.

Köttfärdilagning

Förbered ingredienser: Avfrosta kött och fisk, ta ut ben och ådror. Skär kött i bitar i storlek cirka 20x20x40 mm, så att de passar munnen av matabricka.

Sätt en skruv in i basen av köttkvarnen. Sätt en kniv på skruven med en platt sida ut vid matskivorna. Placera en av matskivorna på skruven med en kniv. En huv på kanten av skivan ska fästas vid ett utsprång i basen.

Sätt en mutter på basen av köttkvarnen och vänd den medsols. Gör det utan särskilda ansträngningar.

Vänd en samlad bas medsols till 45° och sätt den på axeln vid kopplingen av drivaxeln på apparatens kropp. Vänd basen medsols tills det klickar. Vänd muttern tills den stoppar.

Placera en matabricka på basen av köttkvarnen.

Håll köttbitar i matabrickan. Sätt en färsbehållare under muttern av basen.



Tillsätt inte ben, hud eller fryst kött, samt kätt i stora bitar. Det förkortar brukstid av apparaten och kan leda till skador.

Koppla apparaten till elnätet. Sätt på apparaten genom att trycka på ON/OFF knappen.

Tryck köttbitar in i matabrickans lucka med en rund påmatare.

Stäng av apparaten genom att trycka på ON/OFF knappen och koppla den av elnätet.

Stoppning av korv

Förbered färs för korv. Låt skalet av korv ligga i ett varmt vatten i 20 minuter. Sätt en skruv i basen av köttkvarnen.

Placera basen av korvhorn på skruven: en huv på kanten av hornet ska fästas vid utsprånget på basens sida. Sätt korvhornet på det.

Sätt en mutter på basen av köttkvarnen över tillbehöret och vänd den medsols. Gör det utan särskilda ansträngningar.

Vänd en samlad bas medsols till 45° och sätt den på axeln vid kopplingen av drivaxeln på motordelen. Vänd basen medsols tills det klickar. Vänd muttern till den stoppar.

Placera matabrickan på basen av köttkvarn.

Tillsätt färsen i matabrickan. Sätt en platt behållare under korvhornet.

Koppla apparaten till elnätet.

Knyt en ände av ett vått korvskalet och sätt det på korvhornet. En nod ska återstå i 1-2 cm vid utgången av tillbehöret, så att färsen ska fylla i skalet.



Om skalet fäster vid korvhornet, fukta det med vattnet.

Sätt på apparaten genom att trycka på ON/OFF knappen.

Använd en löstagbar påmatare för att trycka färs i matabrickans lucka. Ta skalet av korvhornet vid ifyllningen av det. En del av skalet ska lämnas tom för att man kunde knyta en annan nod på den.

Stäng av apparaten genom att trycka på ON/OFF knappen efter att skalet har uppfyllts. Knyt en ledig ände av korven. Vid slutet av korvstoppning koppla apparaten av elnätet.

Tillagning av fyllda korv (kebbe)

Förbered färs för yttre skalet av kebbe och påfyllningen.

Sätt en skruv i basen av köttkvarnen.

Placera basen för kebbe-tillbehör på skruven och kebbe formningstillbehör på basen.

Sätt en mutter på basen av köttkvarn över tillbehören och vänd den medsols. Gör det utan särskilda ansträngningar.

Vänd en samlad bas medsols till 45° och sätt den på axeln vid kopplingen av drivaxeln på motordelen. Vänd basen medsols tills det klickar. Vänd muttern till den stoppar.

Placera matabrickan på basen av köttkvarn.

Tillsätt färsen i matabrickan. Sätt en platt behållare under kebbe-tillbehöret.

Koppla apparaten till elnätet.

Sätt på apparaten genom att trycka på ON/OFF knappen.

Använd en löstagbar påmatare för att trycka färs i matabrickans lucka. En ihålig korv ska utgå från en lucka på ett konsist tillbehör. Slut dess ända.

Stäng av apparaten genom att trycka på ON/OFF knappen, när korven blir tillräckligt lång. Skär av korven med en kniv nära tillbehöret.

Fyll i korven med en förberedd påfyllning, slut dess andra ända och forma ut en kebbe.

Efter att ha slutat matlagning koppla apparaten av elnätet.

Backfunktionen

Använd backfunktionen i fall vätskan hamnar i hackningsbas eller i bas av juicepressen och täta produkter hindrar att den rinner ut köttkvarnen.

Och köttkvarnen är på, stoppa skruven genom att trycka på ON/OFF knappen. Sedan tryck och håll på REV knappen. Skruven ska vända bakåt med att dra de hamnade ingredienserna mot luckan av matabrickan. Sluta trycka på REV knappen efter 10-15 sekunder och tryck på ON/OFF knappen för att fortsätta apparatens bruk.

III. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

Rengöra alla tillbehör och detaljer för köttkvarn strax efter användning.



OBS! Stäng av apparaten genom att trycka på ON/OFF knappen och koppla den av elnätet före rengöring.

Demontering

Ta ut påmataren ur matabrickans lucka, montera isär matabrickan.

Tryck på knappen att byta tillbehör och vänd basen av köttkvarn medsols till 45° och koppla den av motorbasen.

Vänd muttern på köttkvarnens bas medsols och ta av alla löstagbara detaljer (plast munstycke, matskivor, kniv, skruv).

Rengöring

Rengör motorbasen med en våt duk.

Tvätta tillbehör och andra detaljer för köttkvarnen med mjuka tvättmedel.

Tvätta inte metalldetaljer av apparaten i tvättmaskinen, eftersom tvättmedel kan göra så att deras yta blir mörk.

Maximal temperatur för rengöring av andra detaljer förutom dem i metall i tvättmaskinen ska utgöra högst 60°C.

Låt detaljerna av apparaten torka helt och hållet vid rumstemperatur och en naturlig ventilation.



DET ÄR FÖRBIJDET att placera motorbas, kontakt och sladd under vattenstråle eller lägga dem i vatten.



DET ÄR FÖRBIJDET att använda svampar med en hård eller slipptan, slipmedel och lösningsmedel (bensin, acetone osv)

Förvaring

Förvara insamlade köttkvarnen i ett torrt ventilerat ställe, undvik alla uppvärmade apparater och ett direkt solljus.

IV. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER

Fet	Möjliga anledningar	Lösning
Apparaten sätts inte på.	Apparaten är inte kopplad till elnätet.	Koppla apparaten till elnätet.
	Eluttaget fungerar inte.	Koppla apparaten till det fungerande eluttaget.
	Det finns ingen elström i elnätet.	Kontrollera att det finns spänning i elnätet. Om det inte finns kontakta servicetjänst i ditt hus.
Elmotor stoppade vid användningen.	Överbelastningsskydd har startats.	Tryck på strömbrytaren ON/OFF, koppla apparaten av elnätet och låt den kalla i 30 minuter. Rengör matabrickan av rester av produkter och koppla apparaten till elnätet.
En obehörig doft uppstår vid användningen.	Apparaten överhettas vid användningen.	Minska tid av oavbrutet arbete, öka intervall mellan användningarna.
	Skyddbeläggning finns på några detaljer av apparaten.	Doft ska försvinna efter flera användningar.

V. GARANTIÅTAGANDE


Finns garanti på 2 år efter köp. Under garantiperioden garanterar tillverkaren att undanröja varje tillverkningsfel som orsakades av en otillräcklig kvalitet av material eller konstruktion genom att reparera den, ersätta detaljer eller hela apparaten. Garanti träder i kraft bara i fall datum av köp är bekräftat med stämpel av affären som köpet pågick i och en signatur av expedient på ett originalkvitto. Denna garanti erkänns endast i fall apparaten exploaterades enligt bruksanvisning, inte reparerades, inte demonterades och inte var skadad efter en felaktig behandling, samt alla detaljer har förvarats tillsammans. Denna garanti omfattar inte en fysisk förslitning av apparaten och förbrukningsartikel (filter, lampor, non-stick beläggning, förtätning osv).

Bruksperiod och garantitermin räknas från datum av köp eller tillverkning (i fall datum av köpet är okänt).

Tillverkningsdatum finns i ett serienummer på ett identifikationsmärke på apparatens kropp. Serienummer består av 13 tecken. Det sjätte och det sjunde tecknen betyder en månad, det åttonde – är ett år av tillverkning.

Den av tillverkare för denna apparat förutsett bruksperioden är 3 år efter köp. Denna bruksperiod gäller endast om exploateringen pågår enligt denna bruksanvisning och tekniska krav.

Förpackningen, bruksanvisning och själva apparaten ska återvinnas enligt lokalt sopåtervinningsprogram. Ta hänsyn till miljö: denna apparat får inte hanteras som hushållsavfall.

 Ennen kun aloitat tuotteen käyttöä, lue sen käyttöohje huolellisesti ja säilytä se. Tuotteen oikea käyttö pidentää sen käyttöajan huomattavasti.

Tuotteen turvallinen käyttö

- valmistaja ei vastaa vioista, jotka johtuvat turvallisuusohjeiden ja käyttöohjeiden rikkomisesta.
- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaite, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalituloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon tarkista onko verkkojännite sama, kuin nimellisjännite, mihin on laite on tarkoitettu (ks. laitteen tekniset tiedot tai konekilpi).
- Jos käytät jatkojohtoa, niin tarkista että se

kestää laitteen käyttötehoa. Muuten tämä voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin palamiseen.

- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Näin suojaat itseäsi sähköiskusta. Käytä myös maadoitettu jatkojohto.

FIN

STOP *HUOMIO! Laitteen runko, kulho ja metalliosat kuumenevat toiminnan aikana! Ole varovainen ja käytä patakintaat! Älä kumarru laitteen ylle, kun avaat kannen, kuuma höyry voi polttaa.*

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä pyyhkeellä tai liinalla sen toiminnan ajan, sillä se voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöihin.
- Laitteen käyttö ulkona on kielletty, sillä kosteuden tai ylimääräisten esineiden joutuminen laitteen rungon sisälle voi johtaa sen vakavaan vaurioitumiseen.

STOP *Älä aseta tuotteita syöttöreikään paljain käsin tai ulkopuolisilla esineillä välttääksesi vammat tai laitteen vioittumisen. Käytä laitteen mukana tulevaa ruoantyöntä.*

- Näkyvästi vaurioituneen laitteen, lattialle pudonneen laitteen, laitteen jonka käytössä on ilmennyt häiriöitä tai laitteen, jonka virtajohto on näkyvästi vaurioitunut, käyttö on ehdottomasti kiellettyä. Jos laitteen käytössä ilmenee häiriöitä, irrota laite verkkojohdosta ja ota yhteyttä huoltokeskukseen.
 - Varmista ennen laitteen puhdistusta, että se on jäähtynyt ja irti verkkovirrasta. Noudata puhdistuksen yhteydessä kohdan ”Laitteen huolto” ohjeita.
- STOP** *ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle!*
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on rajoitetut fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tunte-musta laitteesta, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-v lasten ulottumattomissa.
- Pakkausmateriaalit (kirstyskelmu, vaahtomuovi yms.) voivat olla vaarallisia lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit paikassa, johon lapset eivät pääse.
 - Älä korjaa tai muuta laitetta itse. Vain auktorisoidun huoltokeskuksen ammattitaitoinen korjaaja saa korjata laitteen. Ammattitaidottomasti tehty korjaus voi johtaa laitteen vaurioitumiseen, ihmisten vammoihin ja omaisuuden vaurioitumiseen.
- STOP** *Huomio! Kiellettiin laitteen käyttöä vioista.*

Tekniset ominaisuudet

Malli	RMG-1208-E
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz
Nimellisteho	800 W
Maksimiteho	1500 W
Kapasiteetti	1,5 kg/min
Työnopeuksia	1
Pyörimis suunnan vaihto	kyllä
Ylikuumenemissuoja	kyllä
Perforoituja kiekkoja erilaisiin jauhelihatalajeihin	3
Makkarasuutin	kyllä
Kebbesuutin	kyllä
Lihamylyn rungon mekaaninen lukitus	kyllä
Virtajohdon pituus	1 m

Kokoonpano

Moottoriosa	1 kpl
Lihamylyn runko	1 kpl
Lihamylyn ruuvi	1 kpl
Lukitusrengas	1 kpl
Perforoidut lihan jauhauskiekot	3 kpl
Koottava työntäjä	1 kpl
Kebbesuutimen perusta	1 kpl
Kebbesuutin	1 kpl
Syöttösuutimen perusta	1 kpl
Makkarasuutin	1 kpl
Käyttöohje	1 kpl
Huotokirja	1 kpl

i Valmistajalla on oikeus tuotekehityksen yhteydessä parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa ja teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista.

Lihamylynrakenne A1

- Moottoriosa
- Päälle/Pois päättöpainike (ON/OFF)
- Pyörimis suunnan vaihtopainike REV
- Käyttöakselin holkki
- Lihamylyn rungon irrottamispainike
- Syöttöranni
- Koottavatyöntäjä, joka on varustettu suuttimien säilyttämiseen tarkoitetulla laatikolla
- Lihamylynrunko
- Ruuvit
- Veitsi
- Perforoidut kiekot, joissa on erikokoisia aukkoja
- Lukitusrengas
- Kebbesuutimen perusta
- Kebbesuutin
- Makkarasuutimen perusta
- Makkarasuutin
- Suuttimien säilytyskokeron kansi
- Irtoajonjo

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTÄMISTÄ

Ota laite ja sen osat laatikosta varovasti. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat.

⚠ Jätä paikoilleen kaikki mahdolliset varoitusta- ja opastustarrat, sekä laitteen rungossa oleva sarjanumerotarra! Jos sarjanumero tuotteesta puuttuu, tutku raukeaa automaattisesti.

Kuljetuksen jälkeen tai jos olet säilyttänyt laitetta matalalla lämpötilalla, jätä laite tasantumaan huonelämpötilalla vähintään 2 tuntia ennen kuin käynnistät sen.

Puhdista tuotteen moottoriosaa kostealla liinalla. Pese kaikki irrotettavat osat, kuten Laitteen huolto-osiossa on sanottu. Jätä kaikki osat kuivumaan huoneen lämmöllä, minkä jälkeen kasaa lihamyly. Ennen käynnistämistä tarkista että kaikki lihamylyn ulkopinnat ja näkyvät sisäpinnat ovat ehjät, niissä ei ole naarmuja, halkeamia tai muita vikoja.

II. LIHAMYLLYNKÄYTTÖ

REDMOND RMG-1208-E-lihamylyn on monitoiminen keittiöväline.

Lihamyly on varustettu moottorin ylikuumenemissuojalla (esimerkiksi, jos lihamylyn runkoon lihan kanssa joutuu luu).

Jos laitteen moottori pysähtyy odottamattomasti, paina ON/OFF-painike, irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteelle jäähtyä 30 minuutin ajan. Puhdista syöttöosa jätteistä ja kytkte laite taas verkkoon. Laite on taas toimintavalmis.

⚠ HUOMIO! Laitteen jatkuva käyttö ei saa ylittää 5 minuuttia. Käyttöaikaan tulee kesäty vähintään 15 minuuttia.

Jauhelihan valmistus

Valmistele tuotteet. Pese liha ja kala huolellisesti ja poista siitä luut ja suonet. Leikkaa liha n. 20x20x40 mm kokoisiksi paloiksi, jotta ne liikkuisivat helposti syöttökokeron reian läpi.

Aseta ruuvi lihamylyn runkoon. Aseta leikkuterä varovasti ruuviin tasainen pinta ulospäin, kohti reiätettyä levyä. Aseta yksi reiätetyistä levyistä ruuviin, jossa terä on asennettuna. Levyn reunojen syvennyksen tulee asettua rungon ulkokeeseen.

Aseta kiinnitysrengas lihamylyn runkoon ja käännä sitä myötäpäivään. Älä käytä liikaa voimaa.

Käännä koottua runkoa myötäpäivää 45° astetta ja aseta sen varsi vetoakselin kytkimeen laitteen rungossa. Käännä vastapäivää napsahdukseen asti. Käännä kiinnitysrengas loppuun asti.

Asenna syöttökero lihamylyn runkoon.

Asettele lihapalat syöttökokeron. Aseta astia jauhelihaa varten rungon kiinnitysrenkaan alle.

⚠ Älä syötä lihamylyn luuta, nahkaa, jäädäytettyä tai suursiksi leikattua lihaa. Tämä lyhentää laitteen käyttöaikaa ja voi johtaa sen hajoamiseen.

Kytke laite verkkovirtaan. Käynnistä laite painamalla ON/OFF-painiketta.

Työntelee lihanpalat syöttökokeron reikään pyöreällä työntimellä.

Sammuta laite painamalla ON/OFF-painiketta ja irrota se verkkovirrasta.

Makkaroiden valmistus

Valmistele jauhelihaa makkaroihin varten. Liota makkaran kuorta lämpimässä vedessä 20 minuutin ajan

Aseta lihamylyn ruuvi lihamylyn runkoon

Aseta makkaraputken perusta ruuviin: putken reunan syvennyksen tulee asettua rungon seinän ulkokeeseen. Aseta makkaraputken tuotti.

Aseta kiinnitysrengas lihamylyn runkoon putken yläpuolelle ja käännä sitä myötäpäivää. Älä käytä liikaa voimaa.

Käännä koottua runkoa myötäpäivää 45° astetta ja aseta sen varsi vetoakselin kytkimeen moottorin rungossa. Käännä vastapäivää napsahdukseen asti. Käännä kiinnitysrengas loppuun asti.

Asenna syöttökero lihamylyn runkoon.

Aseta jauhelihaa syöttökokeron. Aseta tasainen lautanen makkaraputken suuttimen alle.

Kytke laite verkkovirtaan.

Solmi kostean makkarakuoren toinen pää ja aseta se putken tuuttiin. Solmun on oltava 1-2 cm päässä putken poistumisreistä, jotta jauhelihaa täyttyisi kuoren tasaisesti.



Jos kuori tarttuu putken suuttimeen, kostele se vedellä.

Käynnistä laite painamalla ON/OFF-painiketta.

Työntelee jauhelihaa syöttökokeron reikään kokoontaittavalla työntimellä. Poista kuorta putkesta, kun se täyttyy jauhelihalla. Jätä osa kuoresta tyhjäksi, jotta voisit solmia sen.

Kun kuori on täyttynyt, sammuta laite painamalla ON/OFF-painiketta. Solmi makkararan vapaa väli! Lopuksi irrota laite verkkovirrasta.

Täytettyjen makkaroiden valmistus (Kibbeh)

Valmistele jauhelihaa Kibbeh'in ulkokuorta ja täytettä varten.

Aseta ruuvi lihamylyn runkoon.

Aseta Kibbeh-putken perusta ruuviin, ja putken muotti itse putkeen.

Aseta kiinnitysrengas lihamylyn runkoon putken yläpuolelle ja käännä sitä myötäpäivää. Älä käytä liikaa voimaa.

Käännä koottua runkoa myötäpäivää 45° astetta ja aseta sen varsi vetoakselin kytkimeen moottorin rungossa. Käännä vastapäivää napsahdukseen asti. Käännä kiinnitysrengas loppuun asti.

Asenna syöttökero lihamylyn runkoon.

Aseta jauhelihaa ulkokuorta varten syöttökokeron. Aseta tasainen lautanen Kibbeh-putken suuttimen alle.

Kytke laite verkkovirtaan.

Käynnistä laite painamalla ON/OFF-painiketta.

Työntelee jauhelihaa syöttökokeron reikään kokoontaittavalla työntimellä. Kebbeh-putken tuutin reikästä ilmestyy onttoma makkara. Sulje sen pää sormilla nipistäen.

Sammuta lihamyly painamalla ON/OFF-painiketta, kun makkara on haluamasi pituinen. Leikkaa makkara veitsellä lähellä suutinta.

Täytä makkara haluamallaasi täytteellä ja sulje sen avoin pää sormilla nipistäen, muotoile Kibbeh haluamallaasi tavalla.

Lopuksi irrota laite verkkovirrasta.

Peruutusvaihteen käyttö

Käytä peruutusvaihtetta, jos leikkurivunnon tai mehupuristimen runkoon kerättyä kosteutta ja syötettyjen tuotteiden tiheä massa estää sen valumisen pois lihamylystä.

Jos lihamyly on päällä, sammuta ruuviin toiminta painamalla ON/OFF-painiketta. Tämän jälkeen paina ja pidä pohjassa REV-painiketta. Ruuvi alkaa pyöräillä vastapäivää, sekoittaen ja työntäen syötettyjä tuotteita takaisin työntöreikä kohti. Päästä irti REV-painikkeesta noin 10-15 sekunnin kuluessa ja paina ON/OFF-painiketta jatkaaksesi tuotteiden työstämistä.

III. LAITTEEN HUOLTO

Puhdista kaikki lihamylyn putket ja osat heti käytön jälkeen.

STOP **HUOMIO!** Ennen kuin aloitat purkamisen ja puhdistuksen, sammuta laite painamalla ON/OFF-painiketta ja irrota se verkkovirrasta.

Purkaminen

Poista työntöreikästä. Irrota syöttökero.

Paina putken irrotuspainiketta, käännä lihamylyn runkoa 45° astetta myötäpäivää ja irrota se moottorin rungosta.

Käännä kiinnitysrengas vastapäivää lihamylyn rungossa, poista siitä irtoavat osat (muoviputket, reiätetty levy, terä, ruuvi).

Puhdistus

Pyyhi moottorin runko kostealla liinalla.

Puhdista putket ja lihamylyn muut osat pehmeällä hankaamattomalla pesuainella.

Älä pese laitteen metalliosia astianpesukoneessa, sillä pesuaineet voivat aiheuttaa niiden pintojen tummenemisen.

Laitteen ei-metalliset osat voi pestä astianpesukoneessa, mutta pesulämpötila ei saa olla yli 60°C.

Laitteen osien tulee kuivua kokonaan huonelämpötilassa ja normaalin ilmanvaihdon olosuhteissa.

STOP *ÄLÄ upota laitetta, virtajohtoa tai sen täpseliä veteen tai aseta niitä juoksevan veden alle.*

⚠ *ÄLÄ käytä laitteen puhdistamiseen kova- tai hoiapintaisia pesusieniä, hionamatinoja tai luotainaineita (bentseeni, asetonit, jne.)*

Säilytys

Säilytä koottu laite kuivassa ja ilmastoidussa tilassa, suojassa suorilta auringonsäteiltä ja lämmityslaitteilta.


IV. ENNEN KUN VIET LAITTEESI KORJAAMOON

Vika	Mahdollinen syy	Korjaus
Laitte ei käynnisty	Laitte ei ole kytketty verkkoon	Kytke laite verkkoon
	Pistorasia on rikki	Kytkelaitetoimivaanpistorasiaan.
	Sähkökatkos	Tarkista onko verkossa jännitettä. Ellei ole, soita sähkön toimittajalle
M o o t t o r i pysähtyy odottamattomasti	Ylikuumentumissuojat on lauennut	Paina ON/OFF-painike, irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteelle jäähtyä 30 minuutin ajan. Puhdista syöttöosa jäätteistä ja kytke laite taas verkkoon.
Vieras haju esiintyy laitteen toiminnan aikana	Laitte ylikuumentuu toiminnan aikana	Pienennä yhtäjaksois toiminnan aika, pidennä aikakäynnistystenvälisiä
	Jotkut osat suojattu suojapinnotteella	Haju häviää muutamana käynnistyksen jälkeen

V. TAKUUSITOUMUS

Kyseisellä laitteella on 2 vuoden takuu sen ostamispäivästä lähtien Takuun aikana, valmistaja sitoutuu oikeasemaan, joko korjaamalla, vaihtamalla laitteen osia tai vaihtamalla koko laitteen, mitä tahansa valmistusvirheitä, jotka johtuvat materiaalien tai valmistustyön huonosta laadusta. Takuu tulee voimaan vain silloin, kun ostopäivä on vahvistettavissa kaupan leimalla ja myyjän allekirjoituksella alkuperäisestä takuukuitista. Takuun aitous tunnustetaan vain silloin, kun laitetta on käytetty sen käyttöohjeiden mukaisesti, sitä ei remontoitu, ei purettu ja ei vaurioitettu väärinkäytön seurauksena, ja sen koko alkuperäinen pakkaus on säilytetty. Tämä takuu ei kata laitteen normaalia kulumista ja sen kulutusmateriaaleja (suodattimet, lamput, teflonpäälliset, tiivistet jne.). Laitteen käyttöä ja sen takuusitoumuksen määräaika määritellään sen ostopäivästä tai laitteen valmistuspäivästä (jos ostopäivää ei voida määrittää). Laitteen valmistuspäivän voi löytää sen sarjanumerosta, joka on laitteen rungolla sijaitsevassa tunnistetarrassa. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6s ja 7s merkki osoittavat kuukauden, 8s merkki osoittaa laitteen valmistusvuoden. Valmistajan määrittelemä käyttöikä tälle laitteelle on 3 vuotta, alkaen sen ostopäivästä. Tämä määräaika on voimassa, jos edellytetään että laitteen käyttö tapahtuu sen käyttöohjeiden ja teknisten vaatimusten mukaisesti.

Pakkaus, käyttöohje ja itse laite on hävitettävä paikallisen kierrätysohjelman vaatusten mukaisesti. Huolehtikaa ympäristöstä: älkää hävitä tämänlaisia tuotteita tavallisen kotitalousjätteen mukana.

 Înainte de a utiliza prezentul produs este important să citiți cu atenție această instrucțiune de utilizare și s-o păstrați în calitate de ghid. Folosirea corectă a aparatului îi va prelungi în mod considerabil durata de viață.

Măsuri de siguranță

- Producătorul nu-și asumă răspunderea pentru defecțiunile provocate de nerespectarea regulilor tehnicii securității și a regulilor de utilizare a aparatului.
- Acest aparat electric reprezintă un dispozitiv multifuncțional destinat pregătirii mâncării în condiții casnice, poate fi utilizat cu succes în bucătăria din apartament, în casele de vacanță, în apartamentele de hotel, în sala de mese de la magazine, birouri sau în alte asemenea condiții de utilizare neindustrială. Utilizarea industrială sau oricare altă utilizare care nu corespunde destinației aparatului va fi considerată o încălcare a condițiilor de utilizare corespunzătoare ale aparatului. În acest caz producătorul nu poartă răspundere pentru posibilele urmări.

- Înainte de conectarea aparatului la priza electrică verificați dacă tensiunea rețelei electrice coincide cu tensiunea nominală de alimentare a aparatului (vezi caracteristicile tehnice și tabelul de fabrică al produsului).
- Folosiți doar un prelungitor prevăzut pentru puterea de consum a aparatului. Nerespectarea acestei condiții poate duce la un scurt-circuit sau chiar la aprinderea cablului.
- Conectați aparatul doar la prizele cu împământare – aceasta reprezintă o cerință obligatorie de protecție împotriva electrocutării. Folosind prelungitorul verificați dacă acesta are împământare.

STOP *ATENȚIE! În timpul funcționării corpul aparatului, castronul și componentele metalice se înfierbântă! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsurile cu abur fierbinte nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul.*

- Nu instalați aparatul pe suprafețe moi, nu-l acoperiți cu prosoape și șervețe în procesul

de funcționare – circumstanțele date pot aduce la supraîncălzire și defecțiunea aparatului.

- Se interzice exploatarea aparatului în afara închăperilor – pătrunderea umezelii sau a obiectelor neautorizate în interiorul corpului aparatului pot aduce la defecțiuni serioase.

STOP *Nu împingeți produsele în cavitatea de încărcare cu ajutorul mânilor sau obiectelor neautorizate în scopul evitării traumelor sau deteriorării aparatului. Folosiți doar împingătoarele din setul de livrare.*

- Se interzice exploatarea aparatului cu defecțiuni vizibile pe corpul aparatului sau cablului de alimentare, după căderea acestora sau la apariția detectărilor în procesul de funcționare. La apariția oricăror defecțiuni, deconectați aparatul de la rețeaua electrică și apelați Centrul de service.
- Înainte de curățarea aparatului asigurați-vă că el este deconectat și complet s-a răcit. La curățarea aparatului strict urmați ce-

rințelor secțiunii «Întreținerea dispozitivului».

STOP *SE INTERZICE cufundarea corpului aparatului în apă sau expunerea lui sub șuvoiul de apă de la robinet.*

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârste de peste 8 ani și de către persoane cu capacități izice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul! Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii fără a fi supravegheați. Nu lăsați dispozitivul și cablului lui de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Materialul de ambalare (pelicula, masa plastică expandantă, etc.) poate fi periculoasă pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați ambalajul la un loc inaccesibil pentru copii.

- Este interzisă repararea de sine-stătoare a aparatului sau introducerea unor modificări în construcția aparatului. Repararea aparatului trebuie făcută exclusiv de către un specialist al unui centru-service autorizat. O reparație efectuată de către un neprofesionist poate provoca defecțiunea aparatului, traumatisme sau distrugerea mobilierului.

ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.

Caracteristici tehnice

Model	RMG-1208-E
Tensiune	220-240 V, 50/60 Hz
Putere nominală	800 W
Putere maximă	1500 W
Productivitatea	1,5 kg/min
Numărul vitezelor de lucru	1
Funcția revers	este
Protecția de suprasarcină	este
Numărul de discuri perforate pentru prepararea diferitor feluri de carne tocată	3
Duza pentru prepararea cârnaților	este
Duza pentru prepararea chebe-ului	este
Fixatorul mecanic al blocului mașinii de tocat carne	este
Lungimea cablului de alimentare	1 m

Completare

Bloc cu motor	1 buc.
Blocul mașinii de tocat carne	1 buc.
Șneclul mașinii de tocat carne	1 buc.
Inel fixativ	1 buc.
Discuri perforate pentru carne tocată	3 buc.
Împingător demontabil	1 buc.
Baza duzei pentru chebe	1 buc.
Duza care dă formă pentru chebe	1 buc.
Baza duzei pentru cârnați	1 buc.
Duza care dă formă pentru cârnați	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte de service	1 buc.

i Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțarea prealabilă despre aceste modificări.

Construcția mașinii de tocat carne **A1**

1. Blocul motorului
2. Buton de conectare/deconectare ON/OFF
3. Buton de conectare a regimului revers REV
4. Cuplețul arborelui de acționare
5. Buton de deconectare a blocului mașinii de tocat carne
6. Tava de alimentare
7. Împingător demontabil cu recipientul pentru păstrarea duzelor
8. Blocul mașinii de tocat carne
9. Șnecl
10. Cuțit
11. Discuri perforate cu orificii de diferite diametre
12. Inel de fixare
13. Baza duzei pentru chebe
14. Partea duzei care dă formă pentru chebe
15. Baza duzei pentru cârnați
16. Partea duzei care dă formă pentru cârnați
17. Capacul compartimentului pentru păstrarea duzelor
18. Cablu de alimentare

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

⚠ Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatorie (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin 2 ore înainte de conectare.

Ștergeți blocul motorului dispozitivului cu o cârpă umedă. Spălați toate părțile detașabile, urmând strict instrucțiunile din secțiunea «Întreținerea dispozitivului». Înainte de asamblarea dispozitivului toate părțile detașabile trebuie să se usuce complet la temperatura camerei. Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale mașinii de tocat carne nu au deteriorări, spargeri și alte defecte.

II. UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

Mașină universală de tocat carne REDMOND RMG-1208-E reprezintă un dispozitiv multifuncțional pentru prelucrarea alimentelor.

Mașină de tocat carne este echipată cu un sistem care protejează motorul la suprasarcină (de exemplu, în cazul în care în blocul mașinii de tocat carne împreună cu carnea au nimerit oase).

Dacă motorul dispozitivului s-a oprit brusc, apăsați butonul ON/OFF, deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească timp de 30 de minute. Curățați partea de alimentare de la reziduurile de alimente și conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare din nou. Dispozitivul este gata de utilizare.

⚠ **ATENȚIE!** Timpul de funcționare continuă a aparatului nu trebuie să depășească 5 minute. Pauza dintre intervalele de funcționare continuă trebuie să fie nu mai puțin de 15 minute.

Pregătirea tocăturii

Pregătiți alimentele. Dezghețați complet carnea sau peștele, înlăturați oasele și ligamentele. Taiati carnea în bucăți cu mărimea de aproximativ 20×20×40 mm astfel încât ele să treacă liber prin orificiul tăvii de încărcare.

Fixați șneclul în blocul mașinii de tocat. Instalați cu atenție lama pe șnecl cu partea plată în afară spre discul cu perforare. Instalați unul din discuri pe șnecl cu lamă. Scobitura de pe muchia discului trebuie să coincidă cu rebordul de pe bloc.

Instalați inelul de fixare pe blocul mașinii de tocat și răscuțiți-l fără aplicarea eforturilor excesive.

Răscuțiți blocul asamblat în sens orar sub un unghi de 45° și instalați axul lui în cuplețul arborelui planetar de pe corpul aparatului. Răscuțiți blocul în sens antiorar până la clic. Răscuțiți inelul de fixare până la capăt.

Instalați tavaua de încărcare pe blocul mașinii de tocat.

Așezați bucățile de carne în tavaua de încărcare. Plasați vasul pentru tocătură sub inelul de fixare al blocului.

⚠ Nu introduceți în mașina de tocat oase, piele, carne congelată sau tăiată în bucăți mari. Aceasta reduce termenul de exploatare fiabilă a aparatului sau poate duce la defectarea lui.

Conectați aparatul la rețeaua electrică. Porniți aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF.

Cu ajutorul împingătorului cilindric împingeți bucățile de carne în cavitatea tăvii de încărcare.

Opriti aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF, deconectați-l de la rețeaua electrică.

Prepararea cârnaților

Pregătiți tocătura pentru cârnaț. Muiați învelișul cârnațului în apă caldă în decurs de 20 minute.

Introduceți șneclul mașinii de tocat în blocul aparatului.

Fixați baza duzei pentru cârnaț pe șneclul mașinii de tocat: scobitura de pe marginea duzei trebuie să coincidă cu rebordul de pe peretele blocului. Fixați duza-formă pentru cârnaț.

Plasați inelul de fixare pe blocul mașinii de tocat deasupra duzei și răscuțiți-l în sens orar fără eforturi excesive.

Răsuciți blocul asamblat în sens orar sub un unghi de 45° și instalați axul lui în cuplajul arborelui planetar de pe blocul motorului. Răsuciți blocul în sens antiorar până la clic. Răsuciți inelul de fixare până la capăt. Instalați tavaua de încărcare pe blocul mașinii de tocat. Plasați tocătura în tavaua de încărcare. Așezați un vas plat sub gura duzei pentru cârnaț.

Conectați aparatul la rețeaua electrică.

Legăți unul din capetele învelișului umed pentru cârnaț, iar celălalt îmbrățișiți-l pe conul duzei. Nodul trebuie să se afle la o distanță de 1–2 cm de la cavitatea de ieșire a duzei pentru a asigura umplerea densă a învelișului cu tocătură.



Dacă învelișul se lipește de gura duzei, umeziți-l cu apă.

Porniți aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF. Cu ajutorul împingătorului demontabil împingeți tocătura în cavitatea tăvii de încărcare. Deplasați învelișul de pe suprafața duzei pe măsura umplerii ei cu tocătură. Lăsați liberă o parte a învelișului pentru formarea nodului. După umplerea învelișului, opriți aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF. Legăți capătul liber al cârnațului. După utilizare deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Prepararea „Kebbe”

Pregătiți tocătura pentru învelișul exterior „Kebbe” și pentru umplutura.

Introduceți șnecul mașinii de tocat în blocul aparatului.

Fixați baza duzei pentru „Kebbe” pe șnecul mașinii de tocat: duza-formă pentru „Kebbe” – pe baza duzei.

Plasați inelul de fixare pe blocul mașinii de tocat deasupra duzelor și răsuciți-l în sens orar fără eforturi excesive.

Răsuciți blocul asamblat în sens orar sub un unghi de 45° și instalați axul lui în cuplajul arborelui planetar de pe blocul motorului. Răsuciți blocul în sens antiorar până la clic. Răsuciți inelul de fixare până la capăt.

Instalați tavaua de încărcare pe blocul mașinii de tocat.

Plasați tocătura pentru învelișul exterior în tavaua de încărcare. Așezați un vas plat sub gura duzei pentru „Kebbe”.

Conectați aparatul la rețeaua electrică.

Porniți aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF.

Cu ajutorul împingătorului demontabil împingeți tocătura în cavitatea tăvii de încărcare. Din orificiul conic al duzei va ieși un cârnaț gol. Capătul acestuia trebuie înțepat.

Opriți aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF atunci, când cârnațul va atinge lungimea potrivită. Tăiați cârnațul cu cuțitul la capătul duzei.

Umpleți cârnațul cu umplutura pregătită, înțepați capătul lui liber și alegeți forma potrivită pentru „Kebbe”.

După utilizare deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Utilizarea funcției revers

Utilizați funcția revers în cazul acumulării în blocul tăietor sau blocul storcătorului a lichidului sau masei dense de reziduurii, care împiedică scurgerea lichidului din mașina de tocat prin gura de scurgere.

Dacă mașina de tocat funcționează, opriți rotația șnecului, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF. Apoi apăsați și mențineți în poziția apăsată butonul REV. Șnecul va începe rotația în direcția inversă, deplasând alimentele spre cavitatea de încărcare. Peste 10–15 secunde eliberați butonul REV și apăsați butonul întrerupătorului ON/OFF pentru continuarea lucrului.

III. ÎNȚEȚINEREA DISPOZITIVULUI

Curățați toate duzele și componentele mașinii de tocat imediat după utilizare.



ATENȚIE! Înainte de a începe dezasambarea opriți aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF și deconectați-l de la rețeaua electrică.

Dezasambarea

Extrageți împingătorul din cavitatea de încărcare, înlăturați tavaua de încărcare. Apăsați butonul de decuplare a duzelor, răsuciți blocul mașinii de tocat în sens

orar sub un unghi de 45° și decuplați-l de la blocul motorului.

Răsuciți în sens antiorar inelul de fixare de pe blocul mașinii de tocat, extrageți din interiorul lui elementele demontabile (duzele din plastic, discul perforat, lama, șnecul).

Curățarea

Curățați blocul motorului cu o cârpă umedă.

Curățați duzele și alte componente ale mașinii de spălat cu detergenți mai fârbă abrazivi.

Nu curățați componentele metalice ale aparatului în mașina de spălat vase deoarece acțiunea detergenților poate aduce la întunecarea suprafețelor lor. Temperatura maximă la curățarea componentelor nemetalice în mașina de spălat vase nu trebuie să depășească 60°C.

Componentele aparatului trebuie uscate complet la temperatura camerei și ventilație naturală.



SE INTERZICE introducerea blocului motor, ștecherului și cablului sub șuvoiul de la robinet sau cufindarea lor în apă.



SE INTERZICE utilizarea bureților cu suprafață dură sau acoperire abrazivă, produselor de curățire cu abrazi și solvenților (benzină, acetona etc).

Depozitarea

Depozitați aparatul în stare asamblată într-un loc uscat cu ventilație, în depărtare de la dispozitivele de încălzire și razele solare directe.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Dispozitivul nu se conectează.	Dispozitivul nu este conectat la rețeaua electrică.	Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de servicii a casei Dvs.
În timpul funcționării motorului s-a oprit	S-a declanșat protecția de suprasarcină	Apăsați butonul ON/OFF, deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească timp de 30 de minute. Curățați partea de alimentare de la reziduurile de alimente și conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare din nou.
În timpul funcționării dispozitivului a apărut un miros străin	Dispozitivul se supraîncalzește în timpul funcționării	Micșorați timpul de funcționare continuă, majorați inervaltele între conectări
	Pe unele părți ale dispozitivului este aplicată acoperire de protecție	Mirosul va dispărea după câteva conectări

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE


Acest produs beneficiază de o garanție pe termen de 2 ani de la data achiziției. Pe parcursul perioadei de garanție, producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul în care produsul este folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfacut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, acoperiri antiaderente, compactoare etc.).

Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-lea – anul de producere a dispozitivului.

Durata de viață a aparatului stabilită de producător este de 3 ani de la data achiziției. Acest termen este valabil cu condiția, ca exploatarea produsului se efectuează în strictă conformitate cu prezența instrucțiune și cerințele tehnice înaintate.

Ambalajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programul local de prețurare a deșeurilor. Aveți grijă de mediu înconjurător: nu aruncați aceste produse împreună cu guniul de uz casnic.

 *A termék használata előtt, figyelmesen olvassa el és őrizze meg a kezelési útmutatót. A termék rendeltetésszerű használata jelentősen meghosszabbítja a készülék élettartamát.*

Biztonságvédelmi előírások

- A gyártó nem vállal felelősséget a készülékkel kapcsolatos biztonsági követelmények és üzemeltetési szabályok be nem tartásából adódó meghibásodásokért.
- Az adott elektromos berendezés egy magas funkcionalitású, otthoni körülmények közt, szállodai szobákban, boltok és irodák gazdasági helyiségeiben, valamint más, nem ipari célból használatos helyiségekben való ételkészítésre alkalmas készülék. A készülék ipari vagy más nem rendeltetésszerű használata, a rendeltetésszerű használat feltételeinek megsértését jelenti. Ebben az esetben a gyártó a lehetséges következményekért nem vállal felelősséget.
- Mielőtt a készüléket hálózatba csatlakoztatna, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik – ezen a készülék tápfeszültségével (lásd a műszaki jellemzőket vagy a

készülék gyári címkéjét).

- Csak olyan hosszabbítót használjon, amely megfelel a készülék teljesítményi paramétereinek. A paraméterek eltérései rövidzárlathoz vagy a tápkábel kigyulladásához vezethetnek.
 - Csak földeléssel ellátott csatlakozó aljzatba csatlakoztassa a készüléket – ez az áramütés elleni védelem fontos követelménye. Hosszabbító használata esetén, győződjön meg arról, hogy a hosszabbító is el van látva földeléssel.
-  **FIGYELEM!** *A készülék használatakor az edény és a fémfelületek felmelegednek! Legyenek óvatosak! Használjon konyhai fogókesztyűt. Gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében, a fedél kinyitásakor ne hajoljon a készülék fölé.*
- Ne helyezze a készüléket puha felületre, üzemelés közben, ne takarja le konyharuhával vagy szalvétával – ez a készülék túlmelegedését és károsodását okozhatja.
 - Tilos a készülék kültéri használata – ned-

vesség vagy idegen tárgy készülékbe kerülése, a készülék komoly meghibásodásához vezethet.

STOP *Sérülések vagy a készülék meghibásodása érdekében, ne tolja a terméket a töltőnyílásba kézzel vagy idegen tárggyal. E célból, használja a készülékhez mellékelt adagolórúdat.*

- Tilos a készülék használata a készülék vagy az elektromos tápkábel látható meghibásodása, földre zuhanás vagy meghibásodás jelei esetén. Bármely meghibásodás esetén, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról és forduljon az illetékes szervizközpontoz.
- A készülék tisztítása előtt, győződjön meg, hogy a készülék le van kapcsolva az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt. Tisztításnál szigorúan tartsa be a „A készülék karbantartása” fejezet utasításait.

STOP *TILOS a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni!*

- 8 éven felüli gyermekek, továbbá testi, ér-

zékszervi vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek használhatják a készüléket megfelelő felügyelet vagy a biztonságos használatra vonatkozó útmutatások mellett, amennyiben tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel. Ügyeljen, hogy a gyermekek ne használják a készüléket játékszerként. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik. A készüléket és elektromos tápkábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekek előtt elzárt helyen tárolja.

- A csomagolóanyag (fólia, hungarocell és más) a gyerekek részére veszélyt jelent. Fuladás veszélyét! A csomagolóanyagot gyermekektől távol tárolja.
- Tilos a készülék önálló javítása vagy a szerkezet módosítása. Minden, karbantartással és javítással kapcsolatos munkát csak illetékes márkaszerviz végezhet el. A nem szak-

mailag elvégzett munka a készülék meghibásodásához vezethet, valamint sérüléseket és anyagi károkat okozhat.

STOP

Figyelem! A készülék használata bármilyen üzemzavarnál tilos.

Műszaki jellemzők

Tipus.....	RMG-1208-E
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény.....	800 W
Maximális teljesítmény.....	1500 W
Kapacitás.....	1,5 kg/perc
Sebességek száma.....	1
Forgásirány váltás funkció.....	van
Túlterhelés elleni védelem.....	van
Perforált tárcsák száma különböző darált hús készítéséhez.....	3
Kolbász készítő toldalék.....	van
Kebbek készítő toldalék.....	van
Mechanikus motor egység rögzítő.....	van
Tápkábel hossza.....	1 m

Felszereltség

Motor egység.....	1 db.
Húsdaráló egység.....	1 db.
Húsdaráló csigatengely.....	1 db.
Rögzítőgyűrű.....	1 db.
Perforált aprítótárcsák darált hús készítéshez.....	3 db.
Szét szerelhető adagolóórúd.....	1 db.
Kebbek készítő formázó toldalék.....	1 db.
Kolbász készítő formázó toldalék.....	1 db.
Használati utasítás.....	1 db.
Szervizkönyv.....	1 db.

i A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

A húsdaráló felépítése **A1**

1. Motor egység
2. Bekapcsolás/kikapcsolás gomb ON/OFF
3. Forgásirányváltás kapcsológomb REV
4. Tengelykapcsoló hajtótengely
5. Motor egység lekapcsoló gomb
6. Adagolótalca
7. Szét szerelhető adagolóórúd tartozék tárolókönténeret
8. Húsdaráló egység
9. Húsdaráló csigatengely
10. Aprítókésc
11. Perforált aprítótárcsák különböző méretű perforációval
12. Rögzítőgyűrű
13. Kebbek készítő alaptoldalék
14. Kebbek készítő formázó toldalék
15. Kolbász készítő alaptoldalék
16. Kolbász készítő formázó toldalék
17. Toldaléktároló rekesz
18. Elektromos tápkábel

I. HASZNÁLAT ELŐTT

Óvatosan emelje ki a készüléket és tartozékait a dozból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámmatricát.

⚠ Feltétlenül őrizze meg a termék burkolatán található figyelmeztető, utasító (ha van), illetve sorozatszámot tartalmazó matricát! A terméken feltüntetett sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások igénybevétele automatikusan megszüntetését jelenti.

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

Nedves törülőhüvelytartsa meg a motor egységet. A „Készülék karbantartása” fejezet utasításait betartva, mossa el a készülék összes levehető tartozékát. Összeszerelés előtt a készülék tartozékait szobahőmérsékleten teljesen ki kell szárítani. Használat előtt, győződjön meg, hogy a húsdaráló külső, és látható belső részei nem sérültek, nincsenek megtörve vagy nem észlelhető más hiányosság rája.

II. A HÚSDARÁLÓ ÜZEMELTETÉSE

A REDMOND RMG-1208-E univerzális húsdaráló egy magas funkcionalitású, élelmiszerek feldolgozására használható készülék.

A húsdaráló túlterhelés elleni védelemmel van ellátva, ami a készüléket túlterhelés esetén automatikusan kikapcsolja (például, ha hússal együtt csont kerül be a húsdaráló egységbe).

Abban az esetben, ha a készülék motorja hirtelen leállt, nyomja meg az ON/OFF gombot, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, és hagyja a készüléket 30 percig hűlni. Tisztítsa meg az adagolóegységet a maradék élelmiszertől és kapcsolja újra a hálózatra a készüléket. A készülék újra üzemképes.

⚠ FIGYELEM! A készülék folyamatos üzemeltetése nem haladhatja meg az 5 percet. Az üzemközti szünet legalább 15 perc kell, legyen.

Darált húskészítés

Készítse elő a termékeket. A húst vagy halat teljesen fagyassza ki, távolítsa el a csontokat. Vágdajja fel a húst körülbelül 20×20×40 mm nagyságú kockákra, hogy a húsdarabok szabadon beférjenek az adagolótalca töltőgaratba.

Helyezze a csigatengelyt a készülékbe. Óvatosan helyezze rá az aprítókésc lapos felületével a perforált aprítótárcsa irányába. Helyezze be a szükséges aprítótárcsát. Az aprítótárcsa szélén található mélyedés egybe kell, essen a házon található kiemelkedéssel.

Rakja fel a készülékre a rögzítőgyűrűt és fordítsa el óramutató járásával egy irányba, ne fejtse ki nagy erőfeszítést.

Fordítsa el az összeszerelt egységet óramutató járásával egy irányba 45°-ig és helyezze a tengelyt a tengelykapcsolóba. Fordítsa el az egységet óramutató járásával ellentétes irányba kattanásig. Fordítsa el a rögzítőgyűrűt ütökéscig.

Helyezze az adagolótalca a készülékbe.

⚠ Ne töltsön a húsdarálóba csontot, bőrt, mélyfagyasztott vagy nagy darabokra vágott húst. Ez csökkentheti a készülék élettartamát és a készülék meghibásodásához vezethet.

Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra. Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja be a készüléket.

Az adagolóórúdszámjegyzéveletolja a húsdarabokat az adagolótalca töltőgaratba. Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja ki a készüléket.

Kolbász készítés

Készítse elő a kolbász töltelékét. Áztassa be betet meleg vízbe 20 perc időtartamra.

Helyezze be a húsdaráló csigatengelyt a készülékbe.

Helyezze be a kolbász készítésre használatos alaptoldalékokat: a szélén található mélyedés egybe kell, essen a házon található kiemelkedéssel. Rögzítse a kolbászformázótoldalékokat.

Helyezze fel a rögzítőgyűrűt és csavarja fel óramutató járásával egy irányban a készülékre. Ehhez ne fejtse ki nagy erőfeszítést.

Fordítsa el az összeszerelt egységet óramutató járásával egy irányba 45°-ig és helyezze a tengelyt a tengelykapcsolóba.

Fordítsa el az egységet óramutató járásával ellentétes irányba kattanásig. Fordítsa el a rögzítőgyűrűt ütökéscig.

Szerelje az adagolótalca a készülékbe.

Rakja a töltelékét az adagolótalca. A kolbász készítő toldalék alá rakjon lapos edényt.

Kapcsolja a készüléket elektromos hálózatra.

A nedves bét egyik végét kösse el és húzza a betet a töltőkúpra. A töltélc tömör

HUN

béleljuttatása érdekében, acsomo, a töltőkúpkiemenőresétől 1-2 cm-re kell, legyen.



Abban az esetben, ha a bél a töltőkúphoz tapad, vízzel nedvesítse meg a belet.

Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja be a készüléket.

Az adagolóruddal tolja a tölteléket az adagolótalca töltőgaratba. Miután a kolbászbeli megteklik töltelékekkel, vegye le a töltőkúpról. A bél végső részét hagyja töltetlenül, hogy a töltés befejeztével, az is el tudja kötni.

Kolbász megötését követően, az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja ki a készüléket. Kösse el a szabad kolbászvégét. A munka teljes befejeztével, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.

Töltött kolbász készítése (kebbe)

Készítse el az alapanyagot a kebbe külső burok és töltelékhez.

Helyezze be a csigatengelyt a készülékbe.

Szerelje fel a kebbekészítőtoldalékat a csigatengelyre, a formázó részt a kebbekészítőtáplotaléokra.

Helyezze fel a rögzítőgyűrűt és csavarja fel óramutató járásával egy irányban a készülékre. Ehhez ne fejtessen ki nagy erőfeszítést.

Fordítsa el az összeszerelt egységet óramutató járásával egy irányba 45°-ig és helyezze a tengelyt a tengelykapcsolóba.

Fordítsa el az egységet óramutató járásával ellentétes irányba kattanásig. Fordítsa el a rögzítőgyűrűt útközéig.

Szerelje az adagolótalcat a készülékre.

Rakja a külső burok alapanyagát az adagolótalcára. A kebbekészítőkimenő része alá helyezzen lapos edényt az elkészült külső burok részére.

Kapcsolja a készüléket elektromos hálózatra.

Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja be a készüléket.

Az adagolóruddal tolja a tölteléket az adagolótalca töltőgaratba. A kebbe-készítőtől üres kolbászka jelenik meg. Csapje el a végét.

Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja ki a készüléket. Mikor kellő hosszúságot ért el, vágja le a tészatömlőt, és folytassuk a munkát.

Töltse meg töltelékekkel az így készült üres kolbászokat, csapje el a végét és formázza kellő alakúra

A munka teljes befejeztével, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.

Forgásirány változtatás funkció használata

Forgásirány változtatás funkciót akkor használja, amikor az aprító rendszerben vagy gyümölcsprés rendszerben folyadék gyűlik össze és a tömör termékmassza akadályozza annak kifolyását a készülékből.

Ha a húsdaráló működik, az ON/OFF gomb megnyomásával, állítsa le a csigatengely forgását. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a REV gombot. A csigatengely ellenkező irányba kezd forogni, így az összegyűlt terméket az adagológarat irányába mozgathatva. 10-15 másodperc elteltével, engedje el a REV gombot és az üzemetes folytatásához, nyomja meg az ON/OFF gombot.

III. A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

Az összes toldalékat és tartozékokat a használat befejeztével, azonnal meg kell tisztítani



FIGYELEM! A készülékszétzerelése és tisztítása előtt, az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.

Szétzerelés

Vegye ki az adagolóruddat az adagológaratból, szerelje le az adagolótalcat.

Nyomja meg a tartozék lekapcsoló gombot, fordítsa el a húsdaráló egységet óramutató járásával egy irányba 45°-ig és kapcsolja le a motoregységről.

Fordítsa el óramutató járásával ellenkező irányba a húsdaráló egységen található rögzítőgyűrűt, emelje ki a leszerelhető tartozékokat (műanyag toldalékok, aprítótarcsa, aprítókécs, csigatengely).

Tisztítás

Nedves törülköhával tisztítsa meg a motoregységet.

A toldalékokat és tartozékokat kímélő, karcolást nem okozó tisztítószertisztítsa.

Ne tisztítsa a húsdaráló fémtartozékait mosogatógépben, a mosogatószerreltől a tartozékok felületé elsőtől.

A tartozékok mosogatógépben való tisztítása esetén a hőmérséklet legfeljebb 60°C lehet.

A tartozékokat és a készülék elemeit szobahőmérsékleten, természetes légmozgásnál teljesen meg kell szárítani.

STOP TILOS a motoregységet, az elektromos tápkábel és dugót folyó vízszög alá helyezni vagy vízbeméríteni.

! TILOS tisztítószhoz durva, karcolást okozó szivacs, súrolószer vagy oldószer (benzin, aceton és stb.) használat.

Tárolás

A készüléket összeszerelt állapotban, száraz, szellőzött helyen, fűtőtestektől és közvetlen napsugartól távol tárolja.

IV. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Meghibásodás	Lehetséges ok	Elhárítás módja
A készülék nem kapcsol be	A készülék nincs elektromos hálózatra csatlakoztatva	Csatlakoztassa a készüléket elektromos hálózatra
	Meghibásodott a csatlakozó aljzat	Csatlakoztassa a készüléket üzemképes csatlakozó aljzatra
	Nincs hálózati feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha nincs hálózati feszültség, forduljon az illetékes szolgáltató szervezethez.
Működés közben a hajtómű leállt	Működésbe lépett a túlterhelés elleni védelem	Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja ki a készüléket és hagyja a készüléket 30 percig hűlni. Tisztítsa meg a készüléket a termékmaradékoktól majd csatlakoztassa a készüléket újra a hálózatra
A készülék működése közben idegen szag észlelhető	A készülék működés közben túlmelegszik	Cökkentse a készülék folyamatos működési idejét, növelje a kapcsolási intervallumokat
	A készülék egyes részei védőréteggel van bevonva	Az idegen szagok néhány kapcsolás után, megszűnnek

V. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK


Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 2 év jótállás biztosított. A jótállási időszakban a gyártó kötelezettséget vállal minden, nem megfelelő minőségű anyag vagy szerelésből eredő gyártási hibával kapcsolatos meghibásodást javítás, alkatrészcsere vagy teljes készülék csere útján elhárítani. A jótállás csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlás ideje az eredeti garancialevélen bizonyítva van az eladási hely bélyegzőjével és az eladó aláírásával. A jótállás csak akkor ismerhető el, ha készüléket a használati utasításnak megfe-

lően használták, javítva, szétszerelve nem volt és a nem rendeltetésszerű használatból kifolyólag, nem sérült meg, valamint a készülék tartozékaival együtt meg lett őrizve. Jelen jótállás nem terjed ki a termék ésfogyóeszközök természetes kopására (szűrők, égők, tapadásgátló bevonat, tömítőgyűrűk, stb.). A készülék élettartama és a jótállás érvényessége, a termék eladásának időpontjától vagy a gyártás időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg)

A készülék gyártási időpontját a készüléken található azonosító címken feltüntetett sorozatszámában láthatjuk. A sorozatszám 13 jélből áll. A 6. és 7. jel a hónapot, a 8. pedig a gyártási évet jelenti.

A készülék, gyártó által meghatározott élettartama a termék vásárlása időpontjától számított 3 év. Adott jótállási időszak a termék rendeltetésszerű használatá, a jelen használati utasítás és műszaki követelmények betartásával érvényes.


A csomagolást, használati utasítást, valamint a készüléket, a helyi hulladék újráfeldolgozási programnak megfelelően kell hasznosítani. Kímélje a környezetet: ne a háztartási hulladékkal együtt dobja ki az ilyen jellegű terméket.

 *Преди да използвате този уред, внимателно прочетете ръководството за употреба и го запазете за справки в бъдеще. Правилната употреба на уреда ще удължи значително срока му на използване.*

Мерки за безопасност

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на изискванията за безопасност и правилата за експлоатация на продукта.
- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди да включите уреда в захранващата мрежа, проверете, съвпада ли нейното на-

прежение с номиналното напрежение на уреда (вж.техническите характеристики или фирмената табелка на уреда).

- Използвайте удължител, предназначен за консумираната мощност на уреда. Неспазването на това изискване може да доведе до късо съединение или запалване на кабела.
 - Включвайте уреда само към заземени контакти - това е задължително изискване за защита от токов удар. Когато използвате удължител, уверете се, че той също е заземен.
-  **ВНИМАНИЕ!** *По време на работата на уреда корпусът, чашата и металните части се нагриват! Внимавайте! Използвайте кухненски ръкавици. За да се избегне изгаряне от горещата пара, не се накланяйте над уреда при отваряне на капака.*
- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не го покривайте с кърпа или салфетка по време на работа – това може да причини прегряване и повреда на уреда.

BGR

- Забранено е използване на уреда на открито – попадането на влага или странични предмети в корпуса на устройството може да доведе до сериозни повреди.

STOP *Не натиквайте продуктите в отвора за пълнене с ръце или със странични предмети, за да се избегнат травми и повреда на уреда. За целта използвайте включените в комплекта тласкачи.*

- Забранено е използването на уред с видими повреди по корпуса или хранващия кабел, след падане на уреда или при появили се неизправности в работата му. При поява на каквато и да е неизправност изключете уреда от електрическата мрежа и се обадете в сервизния център.
- Към почистване на уреда може да се пристъпи едва след като е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал. При почистване спазвайте строго правилата от раздела „Поддръжка на уреда“.

STOP *ЗАБРАНЕНО Е потапянето на корпуса на*

уреда във вода или поставянето му под водна струя!

- Деца на възраст 8 години и повече, както и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит или знания, могат да използват уреда само под наблюдение и/или в случай, че са били инструктирани относно безопасното използване на уреда и осъзнават опасностите, свързани с използването му. Деца не бива да си играят с уреда. Дръжте уреда и хранващия му кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.
- Опаковъчният материал (фолио, пенопласт и т. н.) може да представлява опасност за децата. Опасност от задушаване! Пазете опаковката в недостъпно за деца място.
- Забранява се самостоятелен ремонт на уреда или промяна на конструкцията му.

Ремонтът на уреда трябва да се извършва само от специалист от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена поддръжка или ремонт могат да доведат до повреда на уреда, травми и повреда на имущество.

STOP

Внимание! *Забранено е използване на уреда при каквито и да са неизправности.*

Технически характеристики

Модел.....	RMG-1208-E
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Номинална мощност.....	800 W
Максимална мощност.....	1500 W
Производителност.....	1,5 кг/мин
Брой на скоростите на работа.....	1
Функция реверсиране.....	да
Защита от претоварване.....	да
Брой на перфорираните дискове за приготвяне на различни видове кайма.....	3
Накрайник за правене на колбаси.....	да
Накрайник за правене на кеббе.....	да
Механичен фиксатор на блока на месомелачката.....	да
Дължина на захранващия кабел.....	1 м

Комплект

Блок на двигателя.....	1 бр.
Блок на месомелачката.....	1 бр.
Винт на месомелачката.....	1 бр.
Фиксиращ пръстен.....	1 бр.
Перфорирани дискове за кайма.....	3 бр.
Разглобем тласкач.....	1 бр.
Основа на накрайника за кеббе.....	1 бр.
Формиращ накрайник за кеббе.....	1 бр.
Основа на накрайника за колбаси.....	1 бр.
Формиращ накрайник за колбаси.....	1 бр.
Ръководство за експлоатация.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.

i Производителът има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Устройство на месомелачката

1. Блок на двигателя
2. Бутон за включване/изключване ON/OFF
3. Бутон за включване на режима за реверсиране REV
4. Муфа на задвижващия вал
5. Бутон за сваляне на блока на месомелачката
6. Тавичка за пълнене
7. Разглобем тласкач с отделение за съхранение на накрайниците
8. Блок на месомелачката
9. Винт
10. Нож
11. Перфорирани дискове с отвори с различен диаметър
12. Фиксиращ пръстен
13. Основа на накрайника за кеббе
14. Формираща част на накрайника за кеббе
15. Основа на накрайника за колбаси
16. Формираща част на накрайника за колбаси
17. Капак на отделението за съхранение на накрайниците
18. Захранващ кабел

I. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

⚠ *Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели (ако има такива) и табелката на корпуса със*

серийния номер на изделието! Липсата на серийен номер върху изделието автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване.

След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

Избършете блока на двигателя с влажна тъкан. Измийте всички подвижни части, като спазвате строго указанията в раздела „Поддръжка на уреда“. Преди сглобяването на уреда всички части трябва да изсъхнат напълно при стайна температура. Преди да започнете работа с уреда, уверете се, че външните и вътрешните му видими части нямат признаци за повреда, напукване или други дефекти.

II. ИЗПОЛЗВАНЕ НА МЕСОМЕЛАЧКАТА

Универсалната месомелачка REDMOND RMG-1208-E представлява многофункционално устройство за обработка на продукти. Месомелачката е снабдена със система, която предпазва двигателя от претоварване (например, ако в блока на месомелачката заедно с месото попадне кост).

Ако двигателят на уреда спре неочаквано, натиснете бутона ON/OFF, изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине в продължение на 30 минути. Почистете тавичката за подаване на продукта от остатъците и отново включете уреда в мрежата. Уредът отново е готов за работа.

⚠ ВНИМАНИЕ! *Времето на непрекъсната работа на прибора не трябва да е повече от 5 минути. Прекъсването на работата трябва да бъде не по-малко от 15 минути.*

Приготвяне на кайма

Подгответе продуктите. Размразете добре месото и рибата, махнете костите и жилите. Нарезете месото на късчета с размер примерно 20×20×40 мм, така че да могат свободно да минават през отвора на зареждащата тавичка.

Поставете винта в блока на месомелачката. Внимателно поставете ножа върху винта с плоската повърхност навън, към перфорирания диск. Поставете един от перфорирания дискове върху винта с ножа. Вдълбнатината в края на диска трябва да съвпадне с издатината на блока.

Вкарайте фиксиращия пръстен върху блока на месомелачката и го завъртете по посока на часовниковата стрелка. Не прилагайте прекалено голямо усилие. Завъртете сглобения блок по посока на часовниковата стрелка на 45° и поставете оста му в муфата на задвижващия вал на корпуса на уреда. Завъртете блока в посока, обратна на часовниковата стрелка, до шракване. Завъртете фиксиращия пръстен до упор.

Инсталирайте тавичката за пълнене върху блока на месомелачката.

Поставете късчетата месо в тавичката за пълнене. Поставете съда за каймата под фиксиращия пръстен на блока.

⚠ *Не пълнете месомелачката с кости, кожа, замразена или едра нарязано месо. Това скърява срока на действие на уреда и може да доведе до повреда.*

Включете уреда в електрическата мрежа. Включете уреда чрез натискане на бутона ON/OFF.

С кръглия тласкач натискайте парчетата месо в отвора на тавичката за пълнене. Изключете уреда чрез натискане на бутона ON/OFF, и го изключете от електрическата мрежа.

Приготвяне на колбаси

Подгответе каймата за колбасите. Накиснете обвивката за колбасите в топла вода за 20 минути.

Поставете винта на месомелачката в блока на месомелачката.

BGR

Инсталирайте върху винта основата за накрайника за колбаси: вдлъбнатината в края на накрайника трябва да съвпадне с издатината върху стената на блока. Инсталирайте формиращата част на накрайника за колбаси.

Вкарайте фиксиращия пръстен върху блока на месомелачката над накрайника и го завъртете по посока на часовниковата стрелка. Не прилагайте прекалено голямо усилие.

Завъртете сглобения блок по посока на часовниковата стрелка на 45° и поставете оста му в муфата на задвижващия вал на блока на двигателя. Завъртете блока в посока, обратна на часовниковата стрелка, до шракване. Завъртете фиксиращия пръстен до упор.

Инсталирайте тавичката за пълнене върху блока на месомелачката.

Поставете каймата в тавичката за пълнене. Под отвора на накрайника за колбаси поставете плосък съд.

Включете уреда в електрическата мрежа. Завържете единия край на влажната обвивка за колбас и го наденете върху конуса на накрайника. Възелът трябва да се намира на 1-2 см от изходния отвор на накрайника, за да може каймата пълно да напълва обвивката.



Ако обвивката залепва към отвора на накрайника, намокрете го с вода.

Включете уреда чрез натискане на бутон **ON/OFF**.

Скрийля тласкач натискайте парчетата месо в отвора на тавичката за пълнене.

След като обвивката се напълни с кайма, сваляте я от накрайника. Оставете част от обвивката празна, за да можете да направите възел.

След запълване на обвивката изключете уреда, като натиснете бутон **ON/OFF**. Завържете свободния край на колбаса. След приключване на работата изключете уреда от електрическата мрежа.

Приготвяне на пълнени колбаси (кеббе)

Подгответе каймата за външната обвивка на кеббе и за пълнене.

Поставете винта в блока на месомелачката.

Инсталирайте основата на накрайника за кеббе върху винта, а формиращата част на накрайника за кеббе - върху основата.

Вкарайте фиксиращия пръстен по посока на часовниковата стрелка. Не прилагайте прекалено голямо усилие.

Завъртете сглобения блок по посока на часовниковата стрелка на 45° и поставете оста му в муфата на задвижващия вал на блока на двигателя. Завъртете блока в посока, обратна на часовниковата стрелка, до шракване. Завъртете фиксиращия пръстен до упор.

Инсталирайте тавичката за пълнене върху блока на месомелачката.

Поставете каймата за външната обвивка на кеббе и тавичката за пълнене на накрайника за кеббе поставете плосък съд.

Включете уреда в електрическата мрежа. Включете уреда чрез натискане на бутон **ON/OFF**.

Скрийля тласкач натискайте парчетата месо в отвора на тавичката за пълнене. От отвора на конусния накрайник за кеббе се показва кух колбас. Притиснете края му.

Когато колбасът стигне желаната дължина, изключете месомелачката чрез натискане на бутон **ON/OFF**. Отрежете колбаса с нож до самия накрайник. Напълнете колбаса с подготвения пълнеж, притиснете отворения му край и придайте на кеббе желаната форма.

След приключване на работата изключете уреда от електрическата мрежа.

Използване на функцията реверсирание

Използвайте функцията реверсирание, ако в режещия блок или в блока на сокоизстисквачката се събира течност и плътната маса продукти на изхода възпрепятства изтичането ѝ от месомелачката.

Ако месомелачката работи, спрете въртенето на винта, като натиснете бутон **ON/OFF**. След това натиснете и задържете бутон **REV**. Винтът започва да се върти в обратна посока, като премества вече заредените продукти към отвора за пълнене. След 10–15 секунди освободете бутон **REV** и натиснете бутон **ON/OFF** за продължаване на работата.

III. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Почиствайте всички накрайници и детайли на месомелачката веднага след използването.



ВНИМАНИЕ! Преди разглобяване и почистване изключете уреда чрез натискане на бутон **ON/OFF**, и го изключете от електрическата мрежа.

Разглобяване

Махнете тласкача от отвора за пълнене, сваляте тавичката за пълнене.

Натиснете бутон за освобождаване на накрайниците, завъртете блока на месомелачката на 45° по посока на часовниковата стрелка и го сваляте от блока на двигателя.

Сваляте фиксиращия пръстен от блока на месомелачката, като го завъртите по посока, обратна на часовниковата стрелка, извадете от него подвижните детайли (пластмасовите накрайници, перфорирания диск, ножа, винта).

Почистване

Избършете блока на двигателя с влажна кърпа.

Почиствайте накрайниците и другите детайли на месомелачката с меки небразителни миелни препарати.

Не почиствайте металните детайли на уреда в съдомиялна, тъй като миелните препарати могат да предизвикат потъмняване на повърхността им.

Максималната температура при почистване на неметалните детайли в съдомиялна не трябва да превишава 60°C.

Детайлите на уреда трябва да се оставят да изсъхнат напълно при стайна температура и естествена вентилация на въздуха.



ЗАБРАНЕНО е да се свалят блока на двигателя, щепсела и захранващия кабел под струя вода или да се потапят във вода.



ЗАБРАНЕНО е използването на зъби с твърдо или абразивно покритие, на абразивни почистващи препарати и разтворители (бензин, ацетон и т.н.).

Съхранение

Съхранявайте уреда в сглобен вид на сухо проветриво място, далеч от нагревателни уреди и преки слънчеви лъчи

IV. ПРЕДИ ДА СЕ СВЪРЖЕТЕ СЪС СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Неоправност	Възможни причини	Начин за отстраняване
Уредът не се включва.	Уредът не е включен в електрическата мрежа.	Включете уреда към електрическата мрежа.
	Не е изправен електрически контакт.	Включете уреда в работещ контакт.
По време на работа двигателят спира.	Няма ток в мрежата.	Проверете има ли ток в мрежата. Ако няма, обърнете се към вашия доставчик на електрическа енергия.
	Активирана защита от претоварване	Натиснете бутон ON/OFF , изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине в продължение на 30 минути. Почистете тавичката за подаване на продукта от остатъците и отново включете уреда в мрежата.
По време на работа на уреда се появява странична миризма.	Уредът прегрява по време на работа.	Съкратете времето за непрекъсната работа, увеличете интервалите между включванията.
	Върху някои части от уреда има нанесено защитно покритие.	Миризмата ще изчезне след няколко включвания.

V. ГАРАНЦИЯ


Това изделие има гаранция от 2 години от момента на закупуването му. Производителят се задължава по време на гаранционния срок да отстрани появилите се заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материалите или сглобяването, чрез ремонт, смяна на детайли или смяна на цялото изделие. Гаранцията влиза в сила само в случай че датата на покупката е потвърдена с печата на магазина и подписана продавача на оригиналната гаранционна карта. Настоящата гаранция се признава само в случай, че изделието се е използвало в съответствие с инструкцията за експлоатация, че не е било ремонтирано, разглобявано и не е било повредено в резултат на неправилно боравене с него, и че е запазена цялата комплексност на изделието. Тази гаранция не се разпространява върху естествено износване на изделието и консумативите (филтри, лампички, незалепащи покрития, уплътнители и т.н.).

Срокът на експлоатация на изделието и срокът на валидност на гаранцията се изчисляват от датата на продажбата или от датата на производство на изделието (в случай, че не може да се определи датата на продажбата).

Датата на производство на уреда може да се види в серийния номер, който се намира на идентификационния стикер на корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знак посочват месеца, а 8-ият – годината на производство на уред.

Посоченият от производителя срок на експлоатация на този уред е 3 години от датата на закупуване. Този срок е действителен само при условие, че изделието се използва в строго съответствие с настоящата инструкция и предвидените технически изисквания.

Опаковката, ръководството за потребителя и самия уред трябва да се утилизират в съответствие с местната програма за преработка на отпадъци. Провеете грижи за околната среда: не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновените домакински отпадъци.

 Prije korištenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte upute za uporabu i zadržite ga kao podsjetnik. Pravilna uporaba višenamjenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

Sigurnosne mjere

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem sigurnosnih pravila i pravila uporabe proizvoda.
 - Ovaj električni aparat je višenamjenski uređaj za kuhanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, ladanjskim kućama, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, uredima ili drugim takvim neindustrijskim uvjetima. Industrijska i svaka druga zlouporaba višenamjenskog uređaja će se smatrati nepoštivanjem pravila uporabe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posljedice.
 - Prije uključivanja višenamjenskog uređaja na napajanje, provjerite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamjenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili tvorničku pločicu proizvoda).
 - Koristite produžni kabel namenjen za električnu energiju koju troši višenamjenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabela.
 - Višenamjenski uređaj može da se priključi samo na utičnice s uzemljenjem – ovo je obavezno za zaštitu od strujnog udara. Pri korištenju produžnog kabela, uvjerite se da on također ima uzemljenje.
- STOP** *PAŽNJA! Tijekom rada višenamjenskog uređaja, se griju njegove kućište, zdjela i metalne dijelove! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste izbjegli opekline od vruće pare, ne treba se naklonjati preko višenamjenskog uređaja pri otvaranju poklopca.*
- Ne postavljajte uređaj na mekanu površinu, ne pokrivajte ga ručnikom ili krpom tijekom rada, jer to može dovesti do pregrijavanja i oštećenja uređaja.
 - Zabranjeno korištenje uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tijela u unutrašnjosti

uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.

STOP *Ne gurajte proizvode u reviju za utovar rukama ili stranim predmetima da bi se izbegle ozljede ili oštećenje uređaja. Koristite gurače koji su u kompletu.*

- Zabranjeno korištenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kابلu za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Prije čišćenja uređaja, uvjerite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Prilikom čišćenja strogo poštujujte pravila odeljka “Održavanje uređaja”.

STOP *ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*

- Djeca uzrasta od 8 godina i starija, te osobe s ograničenim osjetilima, fizičkim ili intelektualnim sposobnostima, s nedovoljnim iskustvom ili znanjima, mogu koristiti uređaj samo

pod prismotrom i/ili u slučaju ako su obučeni glede sigurnog korištenja uređaja, te ako su svjesni opasnosti koje nosi korištenje uređaja. Djeca ne bi trebalo da se igraju sa aparatom. Držite aparat i njegov kabel za struju izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora odralih osoba.

- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu predstavljati opasnost za djecu. Opasnost od gušenja! Držite ambalažu na mjestu van domašaja djece.
- Zabranjeni su samostalni popravak višenamjenskog uređaja ili promjena njegovog dizajna. Održavanje i popravak moraju biti izvedeni od strane ovlaštenog servisera. Pogrešno korištenje višenamjenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, ozljeda i oštećenja imovine.

STOP *PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako je isti neispravan*

Tehničke karakteristike

Model	RMG-1208-E
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
Nominalna snaga	800 W
Maksimalna snaga	1500 W
Produktivnost	1,5 kg/min
Broj radnih brzina	1
Funkcija povratnog hoda	ima
Zaštita od preopterećenja	ima
Brof perforiranih diskova za pripremu različitih sjeckanih proizvoda	5
Dodatak za pripremu kobasica	ima
Dodatak za pripremu kebaba	ima
Mehanički fiksator bloka za sjeckanje mesa	ima
Duljina gajtana za struju	1 m

Kompletiranje

Motorni blok	1 kom.
Blok sjeckalice za meso	1 kom.
Puž sjeckalice za meso	1 kom.
Fiksirni prsten	1 kom.
Perforiranih diskova mljevenje	3 kom.
Rastavljivi potiskivač	1 kom.
Osnova dodatka za pripremu kebaba	1 kom.
Dodatak za oblikovanje kebaba	1 kom.
Osnova dodatka za pripremu kobasica	1 kom.
Dodatak za oblikovanje kobasica	1 kom.
Upute za upotrebu	1 kom.
Servisna knjižica	1 kom.

i *Proizvođač ima pravo na unošenje izmjena u dizajnu, kompletu, kao i na izmjene tehničkih karakteristika proizvoda u cilju poboljšanja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena.*

Izvedba sjeckalice za meso A1

- Motorni blok
- Gumb za uključenje/isključenje ON/OFF
- Gumb za uključenje režima povratnog hoda REV
- Spojka pogonskog vratila
- Gumb za odvajanje bloka sjeckalice za meso
- Ulazni žlijeb
- Rastavljivi potiskivač sa ostavom za pohranu dodataka
- Blok sjeckalice za meso
- Puž
- Nož
- Perforirani diskovi /rešetke/ s otvorima različitog promjera
- Fiksirni prsten
- Osnova dodatka za pripremu kebaba
- Dodatak za oblikovanje kebaba
- Osnova dodatka za pripremu kobasica
- Dodatak za oblikovanje kobasica
- Poklopac ostave za pohranu dodataka
- Gajtan za napajanje strujom

I. PRIJE POČETKA KORIŠTENJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve materijale za pakiranje i promidžbene naljepnice.

⚠ *Obavezno sačuvajte na svome mjestu pločicu sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kućištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski Vas lišava prava na njegovo garancijsko servisiranje.*

Nakon prijevoza ili čuvanja na niskim temperaturama potrebno je uređaj držati na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegovog uključanja.

Obrišite motorni blok uređaja vlažnom krpom. Operite sve skidajuće dijelove, strogo se pridržavajući poglavlja «Održavanje uređaja». Prije sklapanja uređaja svi skidajući dijelovi moraju biti potpuno suhi; sušenjem na sobnoj temperaturi. Prije pripreme jela uvjerite se da vanjski i vidljivi unutarnji dijelovi sjeckalice za meso nisu oštećeni, da nemaju otkinuti dijelova i drugih defekata.

II. KORIŠTENJE SJECKALICE ZA MESO

Univerzalna sjeckalica za meso REDMOND RMG-1208-E je višenamjenski kuhinjski uređaj za obradu namirnica.

Sjeckalica za meso je opremljena sustavom koji štiti motor od preopterećenja (primjerice, ako u blok sjeckalice za meso dospje i kost).

Ako se motor uređaja neočekivano zaustavio, stisnite gumb ON/OFF, isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga 30 minuta da se ohladi. Očistite ulazni dio od ostataka namirnica i ponovno uključite uređaj u električnu mrežu. Uređaj je ponovno pripravan za upotrebu.

⚠ PAŽNJA! *Vrijeme neprekidnog rada uređaja ne smije prelaziti 15 minuta. Pauza treba da bude najmanje 15 minuta.*

Spremanje mlevenog mesa

Pripremite proizvode. Potpuno razmrznite meso i ribu, izvadite kosti i vene. Izrežite meso na komade veličine otprilike 20*20*40 mm da oni slobodno prolaze kroz reviju ladicu za utovar.

Postavite svrdlo u blok mašine za mljevenje mesa. Oprezno postavite nož na svrdlo ravnom površinom spolja, na stranu perforiranog diska. Postavite jedan od perforiranih diskova na svrdlo sa nožem. Udubljenje na ivici diska mora se poklopiti s isturenjem na bloku.

Obucite fiksirajuću kariku na blok mašine za mljevenje mesa i okrenite ga u pravcu kretanja kazaljki na satu. Ne koristite prekomjernu silu.

Okrenite sklopljen blok u pravcu kretanja kazaljki na satu na 45° i postavite njegovu osovinu u spojku pogonske osovine na kućištu uređaja. Okrenite blok suprotno od kretanja kazaljki na satu do škljocanja. Okrenite fiksirajuću kariku do uporišta.

Postavite ladicu za utovar na blok mašine za mljevenje mesa.

Položite komade mesa u ladicu za utovar. Postavite posude za mleveno meso ispod fiksirajuće karike bloka.

⚠ *Ne utovarajte u mašinu za mljevenje mesa kosti, kožu, smrznuto ili grubo isečeno meso. Ovo smanjuje rok trajanja uređaja i može dovesti do njegovog kvara.*

Priključite uređaj na napajanje. Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Okruglim gumbačem gurajte komade mesa u reviju ladicu za utovar. Isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite ga sa napajanja.

Spremanje kobasica

Pripremite mleveno meso za kobasice. Potopite omot za kobasicu u toploj vodi tijekom 20 minuta.

Postavite svrdlo mašine za mljevenje mesa u blok mašine za mljevenje mesa. Postavite postolje mlaznice za kobasice na svrdlo; udubljenje na ivici mlaznice mora se poklopiti sa isturenjem na zidu bloka. Postavite formirajući deo mlaznice za kobasice.

Obucite fiksirajuću kariku na blok mašine za mljevenje mesa iznad mlaznice i zavrnite je u pravcu kretanja kazaljki na satu. Ne koristite prekomjernu silu.

Okrenite sklopljen blok u pravcu kretanja kazaljki na satu na 45° i postavite njegovu osovinu u spojku pogonske osovine na motornom bloku. Okrenite blok suprotno od kretanja kazaljki na satu do škljocanja. Okrenite fiksirajuću kariku do uporišta.

Postavite ladicu za utovar na blok mašine za mljevenje mesa.

Stavite mleveno meso u ladicu za utovar. Postavite pljosnato posude ispod

ždrele mlaznice za kobasice.

Priključite uređaj na napajanje.

Zavežite jedan kraj vlažnim omotom kobasice i obucite je na konus mlaznice. Čvor mora se nalaziti na udaljenju 1–2 sm od izlazne revije mlaznice da mleveno meso potpuno zauzima omot.



Ako omot se ljepi ka ždrelu mlaznice, pokvasite ga vodom.

Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Rasklopljivim guračem gurajte mleveno meso u reviju ladicu za utovar. Skidajte omot sa mlaznice dok se ona puni mlevenim mesom. Deo omota ostavite praznim za formiranje čvora.

Nakon punjenja omota, isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF. Zavežite slobodan kraj kobasice. Nakon završetka rada, isključite uređaj sa napajanja.

Spremanje punjenih kobasica (kebbe)

Pripremite mleveno meso za spoljan omot kebbe i za filovanje.

Postavite svrdlo u blok mašine za mljevenje mesa.

Postavite postolje mlaznice za kebbe na svrdlo, formirajući deo mlaznice za kebbe – na postolje.

Obucite fiksirajuću kariku na blok mašine za mljevenje mesa iznad mlaznica i okrenite je u pravcu kretanja kazaljki na satu. Ne koristite prekomjernu silu. Okrenite sklopljen blok u pravcu kretanja kazaljki na satu na 45° i postavite njegovu osovinu u spojku pogonske osovine na motornom bloku. Okrenite blok suprotno od kretanja kazaljki na satu do škljocanja. Okrenite fiksirajuću kariku do uporišta.

Postavite ladicu za utovar na blok mašine za mljevenje mesa.

Stavite mleveno meso za spoljan omot u ladicu za utovar. Postavite pljosnato posude ispod ždrele mlaznice za kebbe.

Priključite uređaj na napajanje.

Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Rasklopljivim guračem gurajte mleveno meso u reviju ladicu za utovar. Iz revije konusne mlaznice za kebbe će se pojaviti prazna kobasica. Uхватite kleštima njen kraj.

Isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF, kada će kobasica imati poželjnu dužinu. Odselite kobasicu nožem oko same mlaznice.

Napunite kobasicu pripremljenim filovanjem, uhvatite kleštima otvoreni kraj i dajte kebbe poželjnu formu.

Nakon završetka rada, isključite uređaj sa napajanja.

Korištenje reversa

Koristite revers, ako u bloku za sečenje ili u bloku sokovnika akumulira se tekućina i gusta masa proizvoda na izlazu sprečava njeno izlivanje iz mašine za mljevenje mesa.

Ako mašina za mljevenje mesa radi, zaustavite okretanje svrdla putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF. Zatim pritisnite i držite dugme REV. Svrdlo će okretanje u obratnu stranu, premeštajući postavljene proizvode na stranu revije za utovar. Nakon 10–15 sekundi, pustite dugme REV i pritisnite dugme ON/OFF za nastavak rada.

III. ODRŽAVANJE UREĐAJA

Čistite sve mlaznice i detalje mašine za mljevenje mesa odmah nakon uporabe.

STOP *PAŽNJA!* *Prije razdvajanja i čišćenja, isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite ga sa napajanja.*

Rastavljanje

Izvadite gurač iz revije za utovar, skinite ladicu za utovar.

Pritisnite dugme odvajanja mlaznica, okrenite blok mašine za mljevenje mesa na 45° u pravcu kretanja kazaljki na satu i odvojite ga od motornog bloka.

Okrenite suprotno od kretanja kazaljki na satu fiksirajući kariku na bloku mašine

za mljevenje mesa, izvadijte iz njega detalje na skidanje (plastične mlaznice, perforirani disk, nož, svrdlo).

Čišćenje

Motorni blok obrišite vlažnom tkaninom.

Čistite mlaznice i druge detalje mašine za mljevenje mesa mekim neabrazivnim deterdžentima.

Ne čistite metalne detalje uređaja u stroju za pranje posuda, jer deterdženti mogu biti uzrok zatamnjenja površine.

Maksimalna temperatura pri čišćenju nemetalnih detalja u stroju za pranje posuda ne mora biti iznad 60°C.

Detalje uređaja treba da budu osušeni na sobnoj temperaturi i prirodnoj ventilaciji vazduha.

STOP ZABRANIENO staviti motorni blok, plug i kabel za napajanje pod tekuću vodu ili uranjati ih u vodu.

⚠ ZABRANIENO koristiti spužve sa čvrstim ili abrazivnim premazom, abrazivne deterdžente i otapala (benzin, aceton, itd.)

Pohrana

Držite sklopljen uređaj na suvom mjestu sa ventilacijom udaljeno od grejnih uređaja i direktne sunčeve svetlosti.

IV. PRIJE OBRAĆANJA U SERVISNI CENTAR

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja
Uređaj se ne uključuje	Uređaj nije uključen u električnu mrežu	Priključite uređaj u električnu mrežu
	Neispravna električna utičnica	Uključite uređaj u ispravnu utičnicu
	Nema struje u električnoj mreži	Provjerite postojanje napona u električnoj mreži. Ako ga nema, obratite se odgovarajućoj službi.
Za vrijeme rada motor se zaustavio	Aktivirala se zaštita od preopterećenja	Stisnite gumb ON/OFF, isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga 30 minuta da se ohladi. Očistite električni dio od ostataka namirnica i ponovno priključite uređaj u električnu mrežu
Za vrijeme rada uređaja pojavio se strani miris	Uređaj se pregrijava tijekom rada	Smanjite vrijeme neprekidnog rada, povećajte interval između uključivanja
	Na nekim je dijelovima uređaja nanesen zaštitni premaz	Miris će nestati nakon nekoliko uključivanja

V. GARANCIJA

Ovaj uređaj ima garanciju tijekom razdoblja od 2 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obvezuje putem popravka ili zamjene cijelog uređaja eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjana samo ako datum kupnje potvrđuju pečat i potpis prodavatelja trgovine na originalnoj garancijskoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako uređaj se koristi u skladu s uputama za uporabu, nije bilo popravljeno, demontirano ili oštećeno zbog pogrešne uporabe, kao i nije promijenjena njegova kompletnost.


Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost uređaja i potrošnog materijala (filtera, žarulja, premaz koji sprečuje prigorjevanje, brtvila, itd.). Rok trajanja uređaja i garancijski rok će se računati od dana prodaje ili datuma proizvodnje

uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na naljepnici na kućistu uređaja. Serijski broj sastoji se od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mjesec, 8. – godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja ovog uređaja naveden od strane proizvođača je 3 godina od datuma kupnje. Ovo vrijedi uz uvjet da rad tog uređaja se izvršuje strogo u skladu s ovim uputama i tehničkim zahtjevima.


█ Pakiranje, upute za uporabu, kao i sam uređaj treba odlagati u skladu s lokalnim programima recikliranja. Pokažite predanost zaštiti okoliša: ne treba izbacivati navedene proizvode s kućnim otpadom.

 Před využitím tohoto výrobku pozorně přečtete návod k využití a uschovejte ho jako příručku. Správné využití soupravy značně prodlouží dobu jeho provozu.


Bezpečnostní opatření

- Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou nedodržením požadavků bezpečnostní techniky a pravidel provozu tohoto výrobku.
- Tato elektrická souprava je multifunkčním zařízením na přípravu jídla za životních podmínek, může se používat v bytech, venkovních domech, hotelových pokojích, pomocných místnostech v prodejnách, kancelářích aj. jiných obdobných podmínkách neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné necílové využití považuje se za porušení podmínek řádného provozu. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné negativní výsledky.
- Před zapojením soupravy k elektrické síti zkontrolujte, zda li její napětí shoduje s nominálním napětím napájení soupravy (viz technické charakteristiky nebo výrobní štítek výrobků).

- Využijte prodlužovací šňůru shodující s příkonem soupravy. Nedodržením tohoto požadavku může dojít k zkratu nebo začne hořet kabel.
- Zapojte soupravu pouze k zásuvkám, které mají uzemnění – to je závazným požadavkem chránění před zasažením tokem. Pokud využíváte prodlužovací šňůru, přesvědčte se, že také opatřena uzemněním.

 **POZOR!** Vdobě vaření soupravy kostra, mísa a kovové prvky se nahřívají! Dejte si na to pozor! Využívejte kuchyňské rukavice. Aby vyhnout popálenině horkou párou se nesklánějte nad spotřebičem při otevírání víčka.

CZE

- Přístroj neumísťujte na měkkém povrchu, za provozu nepřikrývejte ho ručníkem či ubrouskem, protože to by mohlo způsobit přehřátí a poruchu zařízení.
 - Zakazuje se používání přístroje v otevřeném prostoru: proniknutí vlhkosti do přístroje nebo zásah cizích předmětů dovnitř tělesa může způsobit vážné poruchy zařízení.
-  **Nikdy nepřechujte potraviny plnicím otvorem**

*prsty nebo jinými předměty, jinak hrozí nebezpečí poranění či poruchy přístroje! K pěchování sur-
ovín do mlýnku používejte výhradně pěchovače,
které jsou součástí mlýnku na maso.*

- Neprovozujte přístroj, pokud jsou viditelně poškozeny jeho těleso či napájecí kabel, pokud přístroj spadl nebo pokud nefunguje bezvadně. Pokud zjistíte, že přístroj řádně nefunguje, odpojte ho z elektrické sítě a obraťte se na servisní středisko.
- Před čištěním přístroje přesvědčte se, že je odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl. Při čištění postupujte podle pokynů z části «Čištění a údržba přístroje».

STOP *ZAKAZUJE SE ponořovat přístroj do vody nebo nechávat ho umývat pod tekoucí vodou!*

- Děti ve věku 8 let a starší, rovněž jako i osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi ani lidé s nedostatkem zkušeností či znalostí mohou používat tento přístroj jen v případě, pokud tyto osoby jsou pod dohledem a/nebo byly s ohledem

na použití tohoto zařízení instruktovány ohledně bezpečného použití přístroje a jsou si vědomy nebezpečí spojených s jeho používáním. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Chraňte přístroj s přívodní šňůrou v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu zařízení nesmí provádět děti bez dozoru dospělých.

- Nenechávejte obalový materiál (balící folie, polystyrén apod.) tohoto výrobku v dosahu dětí. Může pro ně být nebezpečný! Nebezpečí udušení! Ušchovávejte obaly mimo dosah dětí.
- Samostatná oprava spotřebiče nebo provedení změn do jeho konstrukce jsou zakázány. Oprava spotřebiče má být provedena výlučně odborníkem autorizačního servisního střediska. Neprofesionálně splněná práce může způsobit poruchu spotřebiče, urazy a poškození majetku.

STOP *Upozornění! Je zakázáno přístroj používat, je-li na něm jakákoliv závada.*

Technické charakteristiky

Model.....	RMG-1208-E
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon.....	800 W
Maximální výkon.....	1500 W
Produktivita.....	1,5 kg/min
Počet rychlostí.....	1
Funkce reversu.....	je k dispozici
Ochrana proti přetížení.....	je k dispozici
Počet mlecích disků pro různou hrubost mletí.....	5
Plnicí tryska na klobásy.....	je k dispozici
Nástavec na kebbe.....	je k dispozici
mechanický fixátor bloku mlýnku na maso.....	je k dispozici
Délka napájecího kabelu.....	1 m

Kompletace

Motorová jednotka.....	1 ks.
Blok mlýnku na maso.....	1 ks.
Šnek mlýnku na maso.....	1 ks.
Šroubovací uzávěr.....	1 ks.
Mlecí disky pro různou hrubost mletí.....	3 ks.
Skládací pěchovač.....	1 ks.
Patka nástavec na kebbe.....	1 ks.
Tvarující část nástavec na kebbe.....	1 ks.
Patka plnicí trysky na klobásy.....	1 ks.
Tvarující část plnicí trysky na klobásy.....	1 ks.
Návod k použití.....	1 ks.
Servisní knížka.....	1 ks.

i Výrobce má právo provádět změny designu, kompletace a rovněž i změny technických parametrů během zdokonalení své produkce bez předěžného oznámení takových změn.

Složení mlýnku na maso

1. Motorová jednotka
2. Tlačítko zapnutí/vypnutí ON/OFF
3. Tlačítko zapnutí reverzního režimu REV
4. Spojka hřídele motoru
5. Uvoňovací tlačítko bloku mlýnku na maso
6. Plnicí miska
7. Skládací pěchovač s kontejnerem pro uložení příslušenství
8. Blok mlýnku na maso
9. Šnek
10. Nůž
11. Mlecí disky pro různou hrubost mletí
12. Šroubovací uzávěr
13. Patka nástavec na kebbe
14. Tvarující část nástavec na kebbe
15. Patka plnicí trysky na klobásy
16. Tvarující část plnicí trysky na klobásy
17. Víko prostoru pro uložení nástavců
18. Napájecí kabel

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balící materiály a reklamní samolepky.

⚠ Nesmí se odstraňovat z tělesa přístroje varovné štítky, informační nálepky (resp. samolepky ukazatele – pokud jsou) a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo! Pokud sériové (výrobní) číslo výrobku bude chybět, pak to Vás automaticky zbaví práva záručního servisu.

Pro přepravu či uchování přístroje při nízkých teplotách nechte ho stát při pokojové teplotě po dobu minimálně 2 hodiny před prvním zapnutím.

Utřete motorovou jednotku vlhkou tkaninou. Vymyjte všechny snímatelné součástky přístroje a při tom přísně dodržujte pokyny z části "Čištění a údržba přístroje". Před sestavením přístroje nechte všechny jeho snímatelné součástky úplně vychladnout při pokojové teplotě. Před začátkem vaření přesvědčte se, že vnější a viditelné vnitřní části mlýnku na maso nemají poruchy, odštěpená místa a jiné závady.

II. POUŽITÍ MÝLNKU NA MASO

Univerzální mlýnek na maso REDMOND RMG-1208-E je multifunkční zařízení pro zpracování různých druhů potravin.

Mlýnek na maso je vybaven ochranným systémem, který chrání motor před přetížením (například, pokud se do bloku mlýnku na maso spolu s masem dostane kost).

Pokud se motor nečekaně zastavil, pak stiskněte tlačítko ON/OFF, odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte ho vychladnout po dobu 30 minut. Očistěte plnicí misku a plnicí otvor od zbytků potravin a znovu připojte přístroj do elektrické sítě. Přístroj je zase připraven k provozu.

⚠ POZOR! Přístroj nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 5 minut. Přestávky během použití přístroje by měly trvat minimálně 15 minut.

Mletí masa

Připravte potraviny. Uplně rozmrazte maso a rybu, odstraňte kosti a šlachy. Nakrájejte na kusky o velikosti 20×20×40 mm, aby volně procházely plnicím otvorem mlýnku.

Šnekovou hřídel vložte do mlecí komory. Opatrně nasadte křížový nůž na koncovku šnekové hřídele. Ostří by mělo směřovat směrem ven z mlecí komory, ve směru mlecího disku. Nasadte jeden z mlecích disků na šnek s nožem. Při nasazování disku dbejte na to, aby výstředek z mlecí komory zapadal do výezu na mlecím disku.

Nasadte šroubovací uzávěr, který otáčením ve směru hodinových ručiček pevně, ale bez zvláštních úsilí, utáhnete.

Složený mlecí nástavec otočte ve směru hodinových ručiček na 45° a nasadte šnekovou hřídel do spojky hřídele motoru na tělese přístroje. Otočte nástavecem proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Otočte na doraz šroubovací uzávěr.

Namontujte plnicí misku na blok mlýnku na maso. Uložte kousky masa na plnicí misku. Pod hlávu mlecího nástavec umístěte misku nebo talíř, do které bude mleté maso padat.

⚠ Nikdy nepokoušejte se mlet kosti, kůži, zmrazené nebo hrubě nasekané maso. Tim se výrazně zkracuje životnost přístroje a může to způsobit jeho vážné poškození.

Připojte přístroj k elektrické síti. Stisknutím tlačítka ON/OFF zapnete přístroj. Pomocí kulatého pěchovače protlačujte maso plnicím otvorem mlýnku na maso. Stisknutím tlačítka ON/OFF vypnete přístroj a odpojte ho z elektrické sítě.

Příprava klobás

Připravte mleté maso na klobásy. Namočte obal na klobásy do teplé vody na 20 minut.

Šnekovou hřídel vložte do mlecí komory mlýnku na maso. Nasadte patku plnicí trysky na klobásy na šnek: výřez na okrají patky by měl zapadnout do výstupu na stěně bloku mlýnku na maso (mlecí komory). Nasadte tvarující část plnicí trysky na klobásy.

Nasadte šroubovací uzávěr na blok mlýnku (mlecí komoru) přes plnicí trysku a otočte ho ve směru hodinových ručiček. Nepoužívejte k tomu nadměrnou sílu. Složený mlecí nástavec otočte ve směru hodinových ručiček na 45° a nasadte šnekovou hřídel do spojky hřídele motoru na tělese přístroje. Otočte nástavecem proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Otočte na doraz šroubovací uzávěr.

Namontujte plnicí misku na blok (mlecí komoru) mlýnku na maso. Uložte mleté maso na plnicí misku. Pod výpustní otvor plnicí trysky umístěte misku nebo talíř.

Připojte přístroj k elektrické síti.

Zavažte jeden konec vlhkého obalu na klobásy a nasadte ho na kužel trysky. Uzeľ by měl být ve vzdálenosti 1–2 cm od výpustního otvoru trysky, aby mleté maso pevně naplnovalo obal.

💡 Pokud se obal lepi k hrdlu trysky, pak namočte ho vodou.

Stisknutím tlačítka ON/OFF zapnete přístroj.

Pomocí rozebracího pěchovače protlačujte maso plnicím otvorem mlýnku na maso. Sundávejte obal z trysky, jakmile se dostatečně naplní mletým masem. Nechte část obalu prázdnou pro vytvoření uzlu.

Po naplnění obalu vypnete přístroj stisknutím tlačítka ON/OFF. Zavažte volný konec klobásy. Po ukončení použití přístroje vždy odpojte ho od elektrické sítě.

Příprava plněných taštiček (kebbe)

Připravte mleté maso pro vnější obal kebbe a pro nádivku.

Šnekovou hřídel vložte do mlecí komory mlýnku na maso. Nasadte patku nástavec na kebbe na šnek, tvarující část nástavec na kebbe pak na patku nástavec.

Nasadte šroubovací uzávěr na blok mlýnku (mlecí komoru) přes všechny nástavce a otočte ho ve směru hodinových ručiček. Nepoužívejte k tomu nadměrnou sílu.

Složený mlecí nástavec otočte ve směru hodinových ručiček na 45° a nasadte šnekovou hřídel do spojky hřídele motoru na tělese přístroje. Otočte nástavecem proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Otočte na doraz šroubovací uzávěr.

Namontujte plnicí misku na blok (mlecí komoru) mlýnku na maso.

Uložte mleté maso pro vnější obal na plnicí misku. Pod výpustní otvor nástavec na kebbe umístěte misku nebo talíř.

Připojte přístroj k elektrické síti.

Stisknutím tlačítka ON/OFF zapnete přístroj.

Pomocí rozebracího pěchovače protlačujte maso plnicím otvorem mlýnku na maso. Z výpustního otvoru kuželového nástavec se objeví dutá masová roládka. Zaštipněte její konec.

Až roládka bude mít požadovanou délku, vypněte mlýnek na maso stisknutím tlačítka ON/OFF. Uřízněte roládku hned u samého konce nástavec.

Napněte roládku připravenou nádivkou, zaštipněte její otevřený konec a dodejte kebbe žádoucí formu.

Po ukončení použití přístroje vždy odpojte ho od elektrické sítě.

Použití funkce reversu

Použijte funkce reversu v případě, pokud se v bloku pro krájení, fezání a sekání potravin či bloku odšťavňovače hromadí tekutina a hustá hmota potravin nahromaděná u výpustního otvoru brání odtoku tekutiny z mlýnku na maso.

Pokud mlýnek na maso je v provozu, pak zastavte otáčení šneku stisknutím tlačítka ON/OFF. Poté stiskněte a udržíte tlačítko REV. Šnek se začne otáčet v opačném směru a bude přemisťovat naložené potraviny zpět ve směru plnicího otvoru. Za 10–15 vteřin uvolněte tlačítko REV a stiskněte tlačítko ON/OFF pro pokračování práce.

III. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Čistěte všechny nástavce a součástky mlýnku na maso hned po použití.

STOP **POZOR! Než začnete rozebrat a čistit přístroj, vypněte přístroj stisknutím tlačítka ON/OFF a odpojte ho od elektrické sítě.**

Rozebrání

Vyndejte pěchovač z plnicího otvoru, odstraňte mleté maso.

Stiskněte uvolňovací tlačítko nástavců, otočte blok mlýnku na maso na 45° ve směru hodinových ručiček a odpojte ho od motorové jednotky. Otočte proti směru hodinových ručiček šroubovací uzávěr na bloku mlýnku na maso, vyndejte z něj snímatelné součástky (plastové nástavce, mlecí disk, křížový nůž, šnek).

Čištění a údržba

Motorovou jednotku utřete vlhkým hadříkem.

Čistěte nástavce a jiné součástky mýnkou na maso jemnými nebrusnými mycími prostředky.

Nikdy nečistěte a nemýjte kovové součástky přístroje v myčce nádobí, neboť mycí prostředky mohou způsobit ztmavnutí jejich povrchu.

Maximální teplota při čištění nekovových součástek v myčce nádobí nesmí přesahovat 60°C.

Součástky přístroje musí být úplně vysušeny při pokojové teplotě a přirozeném větrání.

STOP ZAKAZUJE SE umývat motorovou jednotku, zástrčku a napájecí kabel pod tekoucí vodou či ponořovat je do vody.

⚠ ZAKAZUJE SE použití při čištění drsných houbiček a houbiček s abrazivním povrchem, resp. drátěnek, a taky používat abrazivní čisticí prostředky a rozpouštědla (benzinu, aceton apod.).

Skladování

Uchovávejte přístroj vždy sestavený, na suchém a větraném místě, mimo dosah topných těles a mimo dosah přímého slunečního záření.

IV. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Porucha	Možná příčina	Způsob odstranění
Přístroj se nezapíná	Přístroj není připojen k elektrické síti	Připojte přístroj do elektrické sítě
	Zásuvka je vadná	Zapněte přístroj do fungující zásuvky
	V elektrické síti chybí napájení, není elektrický proud	Zkontrolujte napětí v elektrické síti. Pokud chybí, obraťte se na svou domovskou organizaci
Motor se zastaví během provozu	Spustil se systém ochrany proti přetížení	Stiskněte tlačítko ON/OFF, odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte ho vychladnout po dobu 30 minut. Očistěte plnicí misku a plnicí otvor od zbytků potravin a znovu připojte přístroj do elektrické sítě
Během provozování přístroje se objeví cizí zápach	Během provozu přístroje dochází k jeho přehřátí	Zkraťte dobu nepřetržitého provozu, prodlužte intervaly mezi zapnutími
	Některé součástky přístroje jsou natřeny ochranným nátěrem	Zápach zmizí po několika zapnutích

V. ZÁRUČNÍ ZÁVAZKY


Na tento výrobek je stanovena záruční doba 2 roky od data prodeje spotřebiteli. V průběhu záruční doby se výrobce prostřednictvím opravy, výměny součástek resp. celého zařízení zavazuje odstranit všechny chyby, které jsou důsledkem nedostatečné kvality materiálů či montáže. Záruka je platná pouze v případě, pokud je datum nákupu potvrzen razítkem prodejny/obchodu a podpisem prodávače na originálním záručním listu. Tato záruka se uznává pouze v tom případě, bylo-li použito přístroje v souladu s návodem k použití, přístroj nebyl opravován, rozebrán resp. poškozen v důsledku nesprávného zacházení, a taky je-li uschována kompletní dokumentace a všechny součásti výrobku. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a jeho spotřební materiály (filtry, lampičky, nepřílinavé povrchy, těsnící kroužky apod.).

Doba použití zařízení a termín platnosti záručních závazků na toto zařízení počínají běžet dnem jeho prodeje resp. od data výroby zařízení (v případě, když se nedá stanovit přesně datum prodeje).

Datum výroby můžete najít v sériovém (výrobním) čísle, které je označeno na identifikační nálepce na kostře výrobku. Sériové (výrobní) číslo se skládá z 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. – rok výroby zařízení.

Doba použití zařízení, stanovená výrobcem, je 5 let od datumu jeho nákupu s podmínkou, že se zařízení používalo přísně v souladu s těmito pokyny a schválenými technickými požadavky.


Recyklace balení, návodu k použití, stejně jako i samotného zařízení musí probíhat v souladu s lokálním recyklačním programem. Chraňte životní prostředí a nevyhazujte výrobky takového druhu spolu s běžným komunálním odpadem.

 Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba višenamenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

Sigurnosne mere

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem bezbednosnih pravila i pravila upotrebe proizvoda.
- Ovaj električni aparat je višenamenski uređaj za kuvanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, kućama ladanjskim, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, kancelarijama ili drugim takvim neindustrijskim uslovima. Industrijska i svaka druga zloupotreba višenamenskog uređaja će se smatrati nepoštovanjem pravila upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posledice.
- Pre uključivanja višenamenskog uređaja na napajanje, proverite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju

ili fabričku tablicu proizvoda).

- Koristite produžni kabl namenjen za električnu energiju koju troši višenamenski uređaj - neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.
 - Višenamenski uređaj može da se priključi samo na utičnice s uzemljenjem - ovo je obavezno za zaštitu od strujnog udara. Pri korišćenju produžnog kabla, Uverite se da on takođe ima uzemljenje.
-  **PAŽNJA!** Tokom rada višenamenskog uređaja, se greju njegove kućište, činiija i metalne delove! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi ste izbegli opekotine od vruće pare, ne treba se naklonjati preko multifunkcionalnog uređaja pri otvaranju poklopca.
- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne pokrivate ga peškirom ili krpom tokom rada, jer to može dovesti do pregrevanja i oštećenja uređaja.
 - Zabranjeno korišćenje uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tela u unutrašnjost

ti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.

STOP *Ne gurajte proizvode u otvor za utovar rukama ili stranim predmetima da bi se izbegle povrede ili oštećenje uređaja. Koristite gurače koji su u kompletu.*

- Zabranjeno korišćenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablju za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Pre čišćenja uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Prilikom čišćenja strogo poštujujte pravila odeljka “Nega uređaja”

STOP *ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*

- Deca uzrasta od 8 godina i starija, kao i lica s ograničenim fizičkim, senzorskim ili intelektualnim sposobnostima, s nedostatkom iskustva ili znanja, mogu koristiti uređaj

samo pod nadzorom i/ili u slučaju ako su obučena za bezbedno korišćenja uređaja, ili ako su svesna opasnosti koje nosi korišćenje uređaja. Deca ne treba da se igraju sa uređajem. Držite uređaj i kabl za napajanje van domašaja dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne sme se vršiti decom bez nadzora odraslih.

- Materijal za pakovanje (folija, pena, itd.) može biti opasan za decu. Opasnost gušenja! Držite pakovanje dalje od dece.
- Zabranjeni su samostalni popravku višenamenskog uređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravka moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog servisera. Pogrešno korišćenje višenamenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.

STOP *PAŽNJA! Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.*

Tehničke karakteristike

Model	RMG-1208-E
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
Nominalna snaga.....	800 W
Maksimalna snaga.....	1500 W
Proizvodnost.....	1,5 kg/min
Količina brzina rada.....	1
Revers.....	postoji
Zaštita od preopterećenja.....	postoji
Količina perforiranih diskova za spremanje mlevenog mesa.....	5
Mlaznica za spremanje kobasica.....	postoji
Mlaznica za spremanje kebbe.....	postoji
Mehanički fiksator blok mašine za mlevenje mesa.....	postoji
Dužina električnog kabla.....	1 m

Kompletiranje

Motorni blok.....	1 kom.
Blok mašine za mlevenje mesa.....	1 kom.
Svrđlo mašine za mlevenje mesa.....	1 kom.
Fiksirajuća karika.....	1 kom.
Perforirani diskovi za mlevenje mesa.....	5 kom.
Rasklopivi gurač.....	1 kom.
Postolje mlaznice za kebbe.....	1 kom.
Formirajuća mlaznica za kebbe.....	1 kom.
Postolje mlaznice za kobasice.....	1 kom.
Formirajuća mlaznica za kobasice.....	1 kom.
Uputstvo za upotrebu.....	1 kom.
Servisna knjižica.....	1 kom.



Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene.

Uređenje mašine za mlevenje mesa A1

1. Motorni blok
2. Dugme uključivanja/isključivanja ON/OFF
3. Dugme uključivanja reversa REV
4. Poluga pogonskog vratila
5. Dugme odvajanja bloka mašine za mlevenje mesa
6. Fioka za utovar
7. Rasklopivi gurač sa zapreminom za skladištenje mlaznica
8. Blok mašine za mlevenje mesa
9. Svrđlo
10. Nož
11. Perforirani diskovi sa otvorima različitog prečnika
12. Fiksirajuća karika
13. Postolje mlaznice za kebbe
14. Formirajuća mlaznica za kebbe
15. Postolje mlaznice za kobasice
16. Formirajuća mlaznica za kobasice
17. Poklopac odeljenja za skladištenje mlaznica
18. Električni kabl

I. PRE UPOTREBE

Oprezno izvadite uređaj i njegove komponente iz kutije. Odstranite pakiranje i reklamne nalepnice.



Obavezno sačuvajte na mestu upozoravajuće nalepnice, nalepnice-oznake (ako postoje) i platiću sa serijskim brojem proizvoda na kućištu Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski poništava pravo na garanciju.

Nakon prevoza ili skladištenja na niskim temperaturama, potrebno zadržati uređaj na kućnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

Obrisite kućište uređaja vlažnom tkaninom. Operite sve delove na skidanje,

strogo sledeći uputstva odeljka "Negu uređaja". Treba da se pre sklapanja uređaja svi delovi na skidanje osuše na sobnoj temperaturi. Pre spremanja uverite se da spoljni i vidljivi unutrašnji delovi mašine za mlevenje mesa nemaju oštećenja, raseca i drugih nedostataka.

II. EKSPLOATACIJA MAŠINE ZA MLEVENJE MESA

Univerzalna mašina za mlevenje mesa REDMOND RMG-1208-E je višenamenski uređaj za obradu proizvoda.

Mašina za mlevenje mesa opremljena sa sistemom koji štiti motor od preopterećenja (na primer, ako se u bloku mašine za mlevenje mesa istovremeno sa mesom nalazi kost).

Ako motor uređaja se neočekivano zaustavi, pritisnite dugme ON/OFF, isključite uređaj sa napajanja i ostavite ga da se ohladi tokom 30 minuta. Očistite deo za utovar od ostataka proizvoda i ponovo priključite uređaj na napajanje. Uređaj je ponovo spreman za rad.



PAŽNJA! Vreme neprekidnog rada uređaja ne sme prelaziti 5 minuta. Pauza treba da bude najmanje 15 minuta.

Spremanje mlevenog mesa

Pripremite proizvode. Potpuno razmrznite meso i ribu, izvadite kosti i vene. Izrežite meso na komade veličine otprilike 20×20×40 mm da oni slobodno prolaze kroz otvor fiok za utovar.

Postavite svrđlo u blok mašine za mlevenje mesa. Oprezno postavite nož na svrđlo ravnom površinom spolja, na stranu perforiranog diska. Postavite jedan od perforiranih diskova na svrđlo sa nožem. Udubljenje na ivici diska mora se poklopiti s isturenjem na bloku.

Obucite fiksirajuću kariku na blok mašine za mlevenje mesa i okrenite ga u pravcu kretanja kazaljki na satu. Ne koristite prekomernu silu.

Okrenite sklopivi blok u pravcu kretanja kazaljki na satu na 45° i postavite njegovu osovinu u polugu pogonskog vratila na kućištu uređaja. Okrenite blok suprotno od kretanja kazaljki na satu do škljocanja. Okrenite fiksirajuću kariku do uporišta.

Postavite fioku za utovar na blok mašine za mlevenje mesa.

Položite komade mesa u fioku za utovar. Postavite posude za mleveno meso ispod fiksirajuće karike bloka.



Ne utovarajte u mašinu za mlevenje mesa kosti, kožu, smrznuto ili grubo isečano meso. Ovo smanjuje rok trajanja uređaja i može dovesti do njegovog kvara.

Priključite uređaj na napajanje. Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Kruglim guračem gurajte komade mesa u otvor fiok za utovar.

Isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite ga sa napajanja.

Spremanje kobasica

Pripremite mleveno meso za kobasice. Potopite ometač za kobasicu u toplju vodi tokom 20 minuta.

Postavite svrđlo mašine za mlevenje mesa u blok mašine za mlevenje mesa. Postavite postolje mlaznice za kobasice na svrđlo: udubljenje na ivici mlaznice mora se poklopiti sa isturenjem na zidu bloka. Postavite formirajuću deo mlaznice za kobasice.

Obucite fiksirajuću kariku na blok mašine za mlevenje mesa iznad mlaznice i zavrnite je u pravcu kretanja kazaljki na satu. Ne koristite prekomernu silu.

Okrenite sklopivi blok u pravcu kretanja kazaljki na satu na 45° i postavite njegovu osovinu u polugu pogonskog vratila na motornom bloku. Okrenite blok suprotno od kretanja kazaljki na satu do škljocanja. Okrenite fiksirajuću kariku do uporišta.

Postavite fioku za utovar na blok mašine za mlevenje mesa. Stavite mleveno meso u fioku za utovar. Postavite pljosnato posude ispod žd-

rela mlaznice za kobasice.

Priključite uređaj na napajanje.

Zavežite jedan kraj vlažnim ometačem kobasice i obucite je na konus mlaznice. Čvor mora se nalaziti na udaljenju 1–2 sm od izlaznog otvora mlaznice da mleveno meso potpuno zauzima ometač.



Ako ometač se lepi ka ždredu mlaznice, pokvasite ga vodom.

Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Rasklopivim guračem gurajte mleveno meso u otvor fiok za utovar. Skidajte ometač sa mlaznice dok se ona puni mlevenim mesom. Deo ometača ostavite praznim za formiranje čvora.

Nakon punjenja ometača, isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF. Zavežite slobodan kraj kobasice. Nakon završetka rada, isključite uređaj sa napajanja.

Spremanje punjenih kobasica (kebbe)

Pripremite mleveno meso za spoljan ometač kebbe i za filovanje.

Postavite svrđlo u blok mašine za mlevenje mesa.

Postavite postolje mlaznice za kebbe na svrđlo, formirajući deo mlaznice za kebbe – na postolje.

Obucite fiksirajuću kariku na blok mašine za mlevenje mesa iznad mlaznica i okrenite je u pravcu kretanja kazaljki na satu. Ne koristite prekomernu silu. Okrenite sklopivi blok u pravcu kretanja kazaljki na satu na 45° i postavite njegovu osovinu u polugu pogonskog vratila na motornom bloku. Okrenite blok suprotno od kretanja kazaljki na satu do škljocanja. Okrenite fiksirajuću kariku do uporišta.

Postavite fioku za utovar na blok mašine za mlevenje mesa.

Stavite mleveno meso za spoljan ometač u fioku za utovar. Postavite pljosnato posude ispod ždredu mlaznice za kebbe.

Priključite uređaj na napajanje.

Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Rasklopivim guračem gurajte mleveno meso u otvor fiok za utovar. Iz otvora konusne mlaznice za kebbe će se pojaviti prazna kobasica. Uхватite kleštima njen kraj.

Isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF, kada će kobasica imati poželjnu dužinu. Odselite kobasicu nožem oko same mlaznice.

Napunite kobasicu pripremljenim filovanjem, uхватite kleštima otvoreni kraj i dajte kebbe poželjnu formu.

Nakon završetka rada, isključite uređaj sa napajanja.

Korišćenje reversa

Koristite revers, ako u bloku za sečenje ili u bloku sokovnika akumulira se tečnost i gusta masa proizvoda na izlazu sprečava njeno izlivanje iz mašine za mlevenje mesa.

Ako mašina za mlevenje mesa radi, zaustavite okretanje svrđla putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF. Zatim pritisnite i držite dugme REV. Svrđlo će početi okretanje u obratnu stranu, premeštajući postavljene proizvode na stranu otvora za utovar. Nakon 10–15 sekundi, pustite dugme REV i pritisnite dugme ON/OFF za nastavak rada.

III. NEGA UREĐAJA

Čistite sve mlaznice i detalje mašine za mlevenje mesa odmah nakon upotrebe.



PAŽNJA! Pre rastavljanja i čišćenja, isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite ga sa napajanja.

Rastavljanje

Izvadite gurač iz otvora za utovar, skinite fioku za utovar.

Pritisnite dugme odvajanja mlaznica, okrenite blok mašine za mlevenje mesa na 45° u pravcu kretanja kazaljki na satu i odvojite ga od motornog bloka.

Okrenite suprotno od kretanja kazaljki na satu fiksirajuću kariku na bloku mašine za mlevenje mesa, izvadite iz njega detalje na skidanje (plastične mlaznice, perforirani disk, nož, svrđlo).

Čištění

Motorni blok obrišite vlažnom tkaninom.

Čistite maznice i druge detalje mašine za mletvenje mesa mekim neabrazivnim deterdžentima.

Ne čistite metalne detalje uređaja u stroju za pranje posuda, jer deterdženti mogu biti uzrok zatamnjenja površine.

Maksimalna temperatura pri čišćenju metalnih detalja u stroju za pranje posuda ne mora biti iznad 60°C.

Detalje uređaja treba da budu osušeni na sobnoj temperaturi i prirodnoj ventilaciji vazduha.

STOP ZABRANIENO staviti motorni blok, plug i kabl za napajanje pod tekuću vodu ili uranjati ih u vodu.

! ZABRANIENO koristiti spužve sa čvrstim ili abrazivnim premazom, abrazivne deterdžente i rastvarače (benzin, aceton, itd.)

Sklađštenje

Čuvajte sklopljen uređaj na suvom mestu sa ventilacijom udaljeno od grejnih uređaja i direktne sunčeve svetlosti.

IV. PRE KONTAKTIRANJA SERVISNOG CENTRA

Kvar	Mogući uzroci	Načini eliminacije
Uređaj se ne uključuje	Uređaj nije priključen na napajanje	Priključite uređaj na napajanje
	Nije ispravna utičnica	Priključite uređaj na ispravnu utičnicu
	Nema napajanja	Proverite napajanje. U slučaju njegovog odsustva, kontaktirajte organizaciju koja održava vašu zgradu
Tokom rada motor se zaustavio	Proradila zaštita od preopterećenja	Pritisnite dugme ON/OFF, isključite uređaj sa napajanja i ostavite ga da se ohladi tokom 30 minuta. Očistite deo za utovar od ostataka proizvoda i ponovo priključite uređaj na napajanje
Tokom rada uređaja se pojavio strani miris	Uređaj se pregreva tokom rada	Smanjite vreme neprekidnog rada, povećajte raspone između uključivanja
	Na nekim delovima uređaja je zaštitni premaz	Miris će nestati nakon nekoliko uključivanja

V. ZÁRUKA

Na tento produkt je poskytovaná záruka po dobu 2 rokov od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje odstraňovať pomocou opravy alebo výmeny celého výrobku ľubovoľné výrobné chyby spôsobené zlou kvalitou materiálov alebo montáže. Záruka je platná iba v prípade, ak je dátum zakúpenia potvrdený pečiatkou obchodu a podpisom predajcu na pôvodnom záručnom liste. Táto záruka bude uznaná len vtedy, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozobratý či poškodený v dôsledku jeho nesprávneho použitia a tiež, ak bola zachovaná úplná celistvosť výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie tovaru a spotrebný materiál (filtre, žiarovky, neprílnavé nátery, tmely a pod).


Životnosť výrobku a záručná doba musí byť počítaná od dátumu predaja alebo dátumu výroby výrobku (v prípade, že sa dátum predaja nedá určiť).

Dátum výroby spotrebiča je možné nájsť v sériovom čísle, ktoré je uvedené na

identifikačnom štítku na spotrebiči. Sériové číslo sa skladá z 13 číslic. 6. a 7. znak označujú mesiac, 8. znak rok výroby spotrebiča.

Výrobcom stanovená životnosť zariadenia je 3 rokov, za predpokladu, že prevádzka výrobku prebiehala v súlade s týmito pokynmi a platnými technickými normami.

! Likvidácia obalov, návodov, rovnako ako samotného spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s miestnymi recyklačnými programami. Prejavte starostlivosť o životné prostredie: nevyhadzujte tieto produkty spoločne s bežným komunálnym odpadom.

 *Pred používaním tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na používanie zariadenia a uschovajte ho ako informačnú príručku. Poriadne používanie výrobku značne predĺži jeho životnosť.*

Bezpečnostné opatrenia

- Výrobca neznáša zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedodržaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.
- Tento elektrický prístroj je multifunkčným zariadením, ktoré sa určuje výlučne na prípravu jedál len v domácnosti a nesmie sa používať bytoch, rodinných domoch, izbách hotelového typu, hospodárskych priestoroch v obchodoch, kanceláriách alebo za iných podobných podmienok nepriemyselnej údržby. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku. V takomto prípade výrobca nesnáša zodpovednosť za prípadné nežiaduce následky.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájovacím

napätím zariadenia (poz. technické parametre resp. továrenskú etiketu výrobku).

- Používajte predĺžovačku, určenú na odobraný výkon zariadenia. Nesúlpad parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.
 - Zapínajte zariadenie len do zástrčiek, ktoré majú uzemnenie – to je záväzná požiadavka pre ochranu proti poraneniu od elektrického prúdu. V prípade ak používate predĺžovačku, taktiež sa presvedčte, či má uzemnenie.
- STOP** *POZOR! Počas fungovania zariadenia sa jeho teleso, nádoba a kovové súčiastky nahrievajú! Budte opatrní! Používajte kuchynské rukavice. Aby ste sa neopálili horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístrojom, keď otvárate vrchnák.*
- Neumiestňujte spotrebič na mäkký povrch, nezakrývajte ho uterákom alebo vreckovkou počas práce – pretože to môže viesť k jeho prehriatiu a poškodeniu.
 - Nepoužívajte tento spotrebič vonku – prienik vlhkosti alebo cudzích predmetov dovnútra spotrebiča môže spôsobiť jeho vážne poškodenie.

SVK

- STOP** *Nevkladajte potraviny do plniaceho otvoru rukami alebo s pomocou cudzích predmetov, aby nedošlo k zraneniu alebo poškodeniu spotrebiča. Použite zdvihátka ktore su supravu.*
- Nepoužívajte spotrebič s viditeľným poškodením na jeho povrchu alebo napájacieho káblu, po páde alebo po vyskytnutí problému v jeho eksploatacii. Pri vzniku akýchkoľvek chýb odpojte spotrebič zo siete a obráťte sa na servisné stredisko.
 - Pred čistením spotrebiča sa uistite, že je spotrebič odpojený od elektrickej siete a úplne ochladol. Pri čistení dôsledne dodržujte pravidlá podľa bodu “Čistenie a údržba prístroja”
- STOP** *Zakazuje sa ponárať spotrebič do vody alebo umývať spotrebič pod tečúcou vodou.*
- Deťom do 8 rokov a starším, a taktiež osobám s obmedzenými fyzickými, sensorovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, je možné používať prístroj len pod dozorom/ alebo v tom prípade, ak boli poučení v zmysle bezpečného používania prístroja a tiež si uvedomujú nebezpečenstvo spojené s jeho používaním. Nedovoľujte deťom hrať sa s prístrojom. Uskladňujte prístroj a jeho elektrickú šnúru v miestach neprístupných deťom mladším ako 8 rokov. Deti nesmú čistiť a používať zariadenia bez dozoru dospelých.
 - Obalový materiál (baliace fólie, polystyrén a pod.) tohto výrobku môže byť nebezpečný pre deti! Existuje nebezpečenstvo udusení! Uschovávajúce obaly mimo dosah detí.
 - Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie výrobku.
- STOP** *POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.*

Technické charakteristiky

Model.....	RMG-1208-E
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Menovitý výkon.....	800 W
Maximálny výkon.....	1500 W
Produktivita.....	1,5 kg/min
Počet rýchlostí.....	1
Reverzná funkcia.....	je k dispozícii
Ochrana proti preťaženiu.....	je k dispozícii
Počet mliečich diskov na každú hrúbosť mletia.....	3
Plniaca tryska na prípravu klobás.....	je k dispozícii
Nástavec na kebbe.....	je k dispozícii
Mechanický fixátor bloku mlynčeka na mäso.....	je k dispozícii
Dĺžka napájacieho kábla.....	1 m

Súprava

Motorová jednotka.....	1 ks.
Blok mlynčeka na mäso.....	1 ks.
Závitovka mlynčeka na mäso.....	1 ks.
Fixovací ventil.....	1 ks.
Mliečie disky na každú hrúbosť mletia.....	3 ks.
Składací pýchovač.....	1 ks.
Podložka pre nástavec na kebbe.....	1 ks.
Tvarujúci nástavec na kebbe.....	1 ks.
Podložka pre nástavec na klobásky.....	1 ks.
Tvarujúci nástavec na klobásky.....	1 ks.
Návod na použitie.....	1 ks.
Servisná knižka.....	1 ks.

i Výrobca má právo vykonávať zmeny designu, súpravy ako aj zmenu technických parametrov počas zdokonaľovania svojej produkcie bez predbežného oznámenia týchto zmien.

Zloženie mlynčeka na mäso

1. Motorová jednotka
2. Tlačidlo zapnutia/vypnutia ON/OFF
3. Tlačidlo zapnutia reverzného režimu REV
4. Spojka hriadeľa motoru
5. Uvoľňovacie tlačidlo bloku mlynčeka na mäso
6. Plniaca misa
7. Rozkladací posunovač s kontajnerom na uloženie príslušenstva
8. Blok mlynčeka na mäso
9. Šnek
10. Nôž
11. Mliečie disky na každú hrúbosť mletia
12. Fixovací ventil
13. Podložka pre nástavec na kebbe
14. Tvarujúci nástavec na kebbe
15. Podložka pre nástavec na klobásky
16. Tvarujúci nástavec na klobásky
17. Veko priestoru na uloženie nástavcov
18. Napájací kábel

I. PRED PRVÝM ZAPNUTÍM

Opatrne vytiahnite spotrebič a jeho súčiastky z krabice. Odstráňte všetky baliace materiály a reklámne nálepky.

! Nesmú sa odstraňovať z telesa prístroja varovné štítky, informačné nálepky (v prípade ak také sú) a nálepka, na ktorej je uvedený výrobné číslo! V prípade ak výrobné číslo spotrebiča bude chýbať, to Vás automaticky zobvára práva záručného servisu.

Po preprave alebo uschovaní prístroja pri nízkych teplotách nechajte ho stáť pri izbovej teplote v priebehu minimálne 2 hodín pred prvým zapnutím.

Utrite motorovú jednotku vlhkou tkaninou. Vymyte všetky snímateľné súčiastky prístroja a pri tom prísne dodržujte pokyny z časti "Čistenie a údržba prístroja". Pred montážou prístroja nechajte všetky jeho snímateľné súčiastky úplne vychladnúť pri izbovej teplote. Než začnete variť ubezpečte sa, že vonkajšie a viditeľné vnútorné súčiastky mlynčeka na mäso nemajú poruchy, odštiepené miesta a iné vady.

II. POUŽITIE MLYNČEKA NA MÄSO

Univerzálny mlynček na mäso REDMOND RMG-1208-E je multifunkčným zariadením na spracovanie rôznych druhov potravín.

Mlynček na mäso je vybavený ochranným systémom, ktorý chráni motor proti preťaženiam (napríklad, ak sa do bloku mlynčeka na mäso spolu s mäsom dostane kosť).

V prípade ak sa motor nečakane zastaví, stlačte tlačidlo ON/OFF, odpojte prístroj od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť v priebehu 30-ich minút. Vyčistite misu na plnenie a plniaci otvor od zvyškov potravín a znovu pripojte prístroj k elektrickej sieti. Prístroj bude znovu pripravený k použitiu.

! UPOZORNENIE! Spotrebič nepoužívajte dlhšie než 5 minút. Prestávka v práci spotrebiča by mala trvať najmenej 15 minút.

Príprava mletého mäsa

Prípravte potraviny. Úplne rozmrázte mäso a rybu, odstráňte kosti a šľachy. Mäso nakrájajte na kúsky o veľkosti približne 20x20x40 mm, aby ľahko prešli cez plniaci otvor.

Vložte šnekový hriadeľ do bloku mlynčeka. Na hriadeľ opatrne nasadte nôž plošným povrchom smerom von z mleceej komory a smerom k dierkovanému disku. Nasadte jeden z dierkovaných mliečich diskov na hriadeľ s nožom. Dbajte na to, aby výstupok hlavy mleceej komory zapadol do výrezu na mliecom disku. Súčasťou, ktoré ste vložili do mleceej komory, upevnite skrutkovacím uzáverom, ktorým oťažiate v smere hodinových ručičiek, nepoužívajte nadmernú silu.

Otočte zostavenú jednotku v smere hodinových ručičiek o 45° a vložte jej os do objímky hnacieho hriadeľa na povrchu spotrebiča. otočte jednotku mlynčeka proti smeru hodinových ručičiek, až kým hlasne neklapne. otočte skrutkovací uzáver až na doraz.

Pripevnite plniaci otvor k mleceej jednotke.

Položte kúsky mäsa do plniaceho otvoru. umiestnite nádobu na mleté mäso pod skrutkovací uzáver jednotky.

! Nevkladajte do mlynčeka na mäso kosti, kožu, mrazené mäso alebo mäso narezané na veľké kúsky. Tým sa skrácuje životnosť spotrebiča a môže dôjsť k jeho poškodeniu.

Zapojte prístroj do zásuvky. Zapnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF.

S pomocou okrúhleho stlačadla pretlačte kúsky mäsa do plniaceho otvoru.

Vypnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF a odpojte ho od elektrickej siete.

Výroba klobás

Prípravte mäsovú zmes na klobásky. Namačte črievko na klobásky do teplej vody na 20 minút.

Vložte šnekový hriadeľ do mleceej komory na mäso.

Na hriadeľ umiestnite oddeľovač nástavca na klobásky. Dbajte na to, aby výstupok hlavy mleceej komory zapadol do zárezu na kraji nástavca. Nasadte hlavnú časť nástavca na klobásky.

Nasadte skrutkovací uzáver na jednotku mlynčeka nad nástavec a otočte im v smere hodinových ručičiek. Nepoužívajte nadmernú silu.

Otočte zostavenú jednotku v smere hodinových ručičiek o 45° a vložte jej os do objímky hnacieho hriadeľa na povrchu spotrebiča. Otočte jednotku proti smeru hodinových ručičiek, až kým hlasne neklapne. Otočte skrutkovací uzáver až na

doraz.

Pripevnite plniaci otvor k mleceej jednotke.

Vložte mäsovú zmes do plniaceho otvoru. Umiestnite ploškú nádobu pod hrdo nástavca na klobásky.

Zapojte prístroj do zásuvky.

Zaviažte jeden koniec čreva na klobásky a navlečte ho na kužeľ nástavca. Uzol by mal byť 1–2 cm od výstupu nástavca, aby mäsová zmes plne zaplnila črevo.



Ak sa črievko prichytí k nástavcu navlečte ho vodor.

Zapnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF.

Pomocou skladacieho stlačadla stlačte mäsovú zmes do plniaceho otvoru. Zvlečte črevo keď sa naplní mäsovou zmesou. Na konci čreva nechajte trochu voľe, aby ste mohli zaviazat uzol.

Po zaplnení čreva vypnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF. Zaviažte voľný koniec klobásky. Vypnite spotrebič zo zásuvky.

Výroba plnených klobások (kebbe)

Prípravte mäsovú zmes na vonkajšiu vrstvu klobásky (kebbe) a na plnku.

Vložte šnekový hriadeľ do mleceej komory na mäso.

Na hriadeľ umiestnite pätku nástavca na kebbe a formovacia časť nástavca na kebbe umiestnite na oddeľovač.

Nasadte skrutkovací uzáver na jednotku mlynčeka nad nástavec a otočte im v smere hodinových ručičiek. Nepoužívajte nadmernú silu.

Otočte zostavenú jednotku v smere hodinových ručičiek o 45° a vložte jej os do objímky hnacieho hriadeľa na povrchu spotrebiča. Otočte jednotku proti smeru hodinových ručičiek, až kým hlasne neklapne. Otočte skrutkovací uzáver až na doraz.

Pripevnite plniaci otvor k mleceej jednotke.

Vložte mäsovú zmes na vonkajšiu vrstvu klobás do plniaceho otvoru. Umiestnite ploškú nádobu pod hrdo nástavca na kebbe.

Zapojte prístroj do zásuvky.

Zapnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF.

Pomocou skladacieho stlačadla stlačte mäsovú zmes do plniaceho otvoru. Z otvoru kužeľovitého nástavca na kebbe vyjde klobáska. Odštipnite jej koniec.

Vypnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF keď klobáska získa potrebnú dĺžku. Odrežte klobásku nožom v blízkosti nástavca.

Naplníte klobásu pripravenou plnkou, odštipnite jej otvorený koniec a dajte kebbe požadovaný tvar.

Po skončení práce vypnite spotrebič od elektrickej siete.

Použitie funkcie Spätný chod

Použite funkciu spätný chod, ak sa v mleceej komore alebo v jednotke odšavovacia nahromadila šľava a hustá zmes potravín pri východe zabraňuje vytievaniu šľavy z mlynčeka.

AK mlynček na mäso funguje, zastavte otáčanie šnekového hriadeľa stlačením tlačidla ON/OFF. Potom stlačte a držte tlačidlo REV. Hriadeľ sa začne točiť opačným smerom a bude premiestňovať naložené potraviny smerom k plniacemu otvoru. Za 10–15 sekúnd pusťte tlačidlo REV a stlačte tlačidlo ON/OFF, aby ste mohli pokračovať v práci.

III. ČISTENIE A ÚDRŽBA PRÍSTROJA

Očistite všetky nástavce a súčasti mlynčeka na mäso hneď po použití.



DÔLEŽITÉ! Pred demontážou a čistením vypnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF a odpojte spotrebič z elektrickej siete.

Demontáž

Odstráňte stlačádo z plniaceho otvoru, zložte plniaci otvor.

Stlačte tlačidlo odpojenia nástavcov, otočte jednotku mlynčeka na mäso o 45° v smere hodinových ručičiek a odpojte ju od motorovej jednotky.

Pootočte proti smeru hodinových ručičiek poistný uzáver na jednotku mlynčeka na mäso, zložte z neho jeho snímateľné súčasti (plastové nástavce, dierkovaný disk, nôž, hriadeľ).

Čistenie

Pretrite motorovú jednotku vlhkou handričkou.

Očistite nástavce a druhé súčasti mlynčeka mäkkými nebrúsnyimi umývacími prostriedkami.

Nepoužívajte na čistenie kovových častí prístroja umývačku riadu, pretože čistiace prostriedky môžu spôsobiť stmavnutie ich povrchu.

Maximálna teplota pri čistení nekovových častí v umývačke riadu by nemala prekročiť 60°C.

Súčasti zariadenia musia úplne vyschnúť pri izbovej teplote a pri prirodzenom vetraní.



DŮLEŽITÉ! Neumiestňujte motorovú jednotku, vidličku a kábel pod tečúcu vodu a neponárajte ich do vody.



DŮLEŽITÉ! NEPOUŽÍVAJTE špongiu alebo tvrdé, abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá (benzén, aceton, atď).

Pravidlá skladovania

Elektrický mlynček skladujte ako poskladaný celok na suchom a ventilovanom mieste ďalej od zdrojov tepla a priamych slnečných lúčov.

IV. PREDTÝM, NEŽ SA OBRÁTITE NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Prípadná príčina	Spôsob odstránenia
Prístroj sa nezapína	Prístroj nie je p r i p o j e n ý k elektrickej sieti	Pripojte prístroj k elektrickej sieti
	Zásuvka je vadná	Zapnite prístroj do správne fungujúcej zásuvky
Motor sa zastaví počas prevádzky	V elektrickej sieti chýba napájanie, nie je elektrický prúd	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti. V prípade ak chýba, obráťte sa na svoju príslušnú organizáciu
	Spustil sa systém ochrany proti preťaženiu	Stlačte tlačidlo ON/OFF, odpojte prístroj od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť v priebehu 30 minút. Očistite misu na plnenie a plniaci otvor od zvyškov potravín a znovu pripojte prístroj k elektrickej sieti
Počas prevádzky spotrebiča sa objavuje cudzí zápach	Počas prevádzky prístroja dochádza do jeho prehriatia	Skráťte čas nepretržitej prevádzky, treba zväčšiť rozpätie medzi zapnutiami
	Niektoré súčastky spotrebiča sú natreté ochranným náterom	Zápach zmizne už po niekoľkých zapnutiach


V. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prostredníctvom opráv, výmeny súčastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka je platná len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predavača na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho použitia, a taktiež ak je uschovaná kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho pomocných súčastok (filtre, lampičky, keramické a teflonové úpravy, gumové tesnenie atď.).


Doba použitia zariadenia a záručná doba sa vypočíta odo dňa jeho nákupu, resp. od dátumu jeho výroby (v prípade ak sa tento dátum nedá stanoviť).

Datum výroby zariadenia si môžete nájsť v sériovom čísle, ktorý je umiestnený na identifikačnej etikeťe na kostre výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13-ch dymboľov. 6. a 7. symboly znamenajú mesiac, 8. symbol znamená rok výroby zariadenia. Výrobcom stanovená doba použitia tohto zariadenia je 5 rokov odo dňa jeho nákupu. Tento termín platí za podmienok, ak sa toto zariadenie používalo presne v súlade s týmto návodom na použitie a technickými požiadavkami.

Recyklácia balenia, návodu na použitie, rovnako ako aj samotného zariadenia musí prebehať v súlade s lokálnym programom pre spracúvanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.

 Przed użyciem danego wyrobu, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, wynikię wskutek nie przestrzegania wymogów techniki bezpieczeństwa i zasad użytkowania wyrobu.
 - Dane urządzenie elektryczne jest wielofunkcyjnym urządzeniem do przygotowywania jedzenia w warunkach domowych i może być stosowane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach bytowych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne wykorzystanie urządzenia, niezgodne z przeznaczeniem, będzie uważane za naruszenie warunków należytego użytkowania wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
 - Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z napięciem znamionowym zasilania urządzenia (zob. charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
 - Używaj przedłużacza, którego charakterystyki są odpowiednie do mocy, pobieranej przez urządzenie. Nieprzestrzeganie tego warunku może doprowadzić do zwarcia lub zapalenia się przewodu.
-  **PAMIĘTAJ:** *przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterek, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.*
- Nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go ręcznikiem lub ścierką podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania i uszkodzenia urządzenia.
 - Zabronione jest użytkowanie urządzenia na otwartym powietrzu – dostanie się wilgoci

lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnych uszkodzeń.

STOP *Nie wpychaj produktów do otworu zasypowego rękami lub przedmiotami postronnymi, aby uniknąć urazów lub uszkodzenia urządzenia. Używaj do tego popychaczy, wchodzących w skład zestawu.*

- Zabronione jest użytkowanie urządzenia z widocznymi uszkodzeniami korpusu lub przewodu zasilania elektrycznego, po tym jak urządzenie upadło lub w razie powstania zakłóceń w jego działaniu. W przypadku powstania jakichkolwiek wadliwości odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i zwróć się do centrum serwisowego.
- Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Podczas czyszczenia ściśle przestrzegaj zasad, przytoczonych w rozdziale „Rozbieranie, czyszczenie i przechowywanie”.

STOP *ZABRONIONE JEST zanurzanie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczanie go pod wodą bieżącą!*

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych oraz umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą nadzorowane lub jeśli zostały wcześniej odpowiednio poinstruowane na temat sposobu korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumiały ryzyko z tym związane. Nie należy pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia odpowiedniego nadzoru. Należy pamiętać, aby urządzenie i przewód zasilający znajdowały się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Materiały opakunkowe (folia, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje

niebezpieczeństwo zadława-
nia! Przechowuj opakowa-
nie w miejscu, niedostęp-
nym dla dzieci.

- Zabroniona jest samodziel-
na naprawa urządzenia lub
wprowadzanie zmian w jego
budowę. Naprawę urządze-
nia powinien przeprowadzać
wyłącznie specjalista auto-
ryzowanego centrum serwi-
sowego. Niefachowo wykona-
na naprawa może doprowadzić
do zepsucia urządzenia, obra-
żeń i uszkodzenia mienia.

STOP *UWAGA! Zabronione jest
używanie urządzenia przy ja-
kimkolwiek wadliwym
działaniu.*

Charakterystyki techniczne

Model	RMG-1208-E
Napięcie	220-240 V, 50/60 Hz
Moc znamionowa	800 W
Moc maksymalna	1500 W
Wydajność	1,5 kg/min
Ilość prędkości pracy	1
Funkcja rewersu	jest
Zabezpieczenie przed przecięciem	jest
Ilość sitek do przygotowywania różnych rodzajów farszu	5
Nasadka do przygotowywania kiełbasek	jest
Nasadka do przygotowywania kebabe (kiełbasek faszerowanych)	jest
Blokada mechaniczna bloku maszynki do mielenia	jest
Długość przewodu elektrycznego	1 m

Zestaw

Blok silnikowy	1 szt.
Blok maszynki do mielenia	1 szt.
Przenośnik ślimakowy maszynki do mielenia	1 szt.
Pierścieni mocujący	1 szt.
Sitka do farszu	3 szt.
Popychacz rozkładany	1 szt.
Podstawa nasadki do kebabe (kiełbasek faszerowanych)	1 szt.
Nasadka formująca do kebabe	1 szt.
Podstawa nasadki do kiełbasek	1 szt.
Nasadka do formowania kiełbasek	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książeczka serwisowa	1 szt.

i *Producent zastrzega sobie prawo do wniesienia zmian w designie i zestawie
wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie do-
skonalenia swojej produkcji/ bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach.*

Budowa maszynki do mielenia A1

1. Blok silnikowy
2. Przycisk włączenia/wyłączenia ON/OFF
3. Przycisk włączenia trybu rewersu REV
4. Sprzęgło wata napędowego
5. Przycisk odłączenia bloku maszynki do mielenia
6. Korytka zasympowe
7. Popychacz rozbierny z pojemnikiem do przechowywania nasadek
8. Blok maszynki do mielenia
9. Przenośnik ślimakowy
10. Nóż
11. Sitka z otworami o różnej średnicy
12. Pierścieni blokujący
13. Podstawa nasadki do kebabe
14. Część formująca nasadki do kebabe
15. Podstawa nasadki do kiełbasek
16. Część formująca nasadki do kiełbasek
17. Pokrywa przedziału do przechowywania nasadek
18. Przewód zasilający

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opa-
kunkowe i naklejki reklamowe.

⚠ *Obowiązkowo pozostaw na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazów-
ki (jeżeli są naklejone) i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpu-
sie! Brak numeru seryjnego na wyrobie powoduje automatyczne wygaśnięcie
prawa do jego obsługi gwarancyjnej.*

Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia przy niskiej temperaturze

*należy pozostawić je w temperaturze pokojowej w ciągu co najmniej 2 godzin
przed włączeniem.*

Wytrzyj blok silnikowy urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj wszystkie części
zdejmowane, ściśle kierując się wskazówkami, zawartymi w rozdziale „Obsługa
urządzenia”. Przed składowaniem wszystkie zdejmowane części urządzenia powin-
ny całkowicie wyschnąć w temperaturze pokojowej. Przed rozpoczęciem przy-
gotowywania upewnij się, że części zewnętrzne i widoczne części wewnętrzne
maszynki do mielenia nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad.

II. UŻYTKOWANIE MASZYNIKI DO MIELENIA

Uniwersalna maszynka do mielenia REDMOND RMG-1208-E jest wielofunkcyj-
nym urządzeniem do przerabiania produktów.
Maszynka do mielenia jest wyposażona w układ, zabezpieczający przed prze-
cięciem (na przykład, jeżeli do bloku maszynki do mielenia wraz z mięsem
dostanie się kość).

Jeżeli silnik urządzenia nieoczekiwanie zatrzyma się, naciśnij przycisk ON/OFF,
odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i daj mu wystygnąć w ciągu 30 minut.
Oczyszcz część zasympową z resztek produktów i ponownie podłącz urządzenie do
sieci elektrycznej. Urządzenie ponownie jest gotowe do pracy.

⚠ *UWAGA! Czas ciągłej pracy urządzenia nie powinien przekraczać 5 minut.
Przerwa w pracy powinna wynosić co najmniej 15 minut.*

Przygotowanie farszu

Przygotuj produkty. Całkowicie rozmroź mięso i rybę, usuń kości i błony. Potnij
mięso na kawałki o wielkości około 20×20×4 mm, aby swobodnie przechodzi-
ły one przez otwór korytka zasympowego.

Włóż przenośnik ślimakowy do bloku maszynki do mielenia. Ostrożnie załóż nóż
na przenośnik ślimakowy płaską powierzchnią na zewnątrz, w stronę sitka.
Założ jedno z sitka na przenośnik ślimakowy z nożem. Występ na bloku powinien
trafić do wgłębienia na krawędzi nasadki.

Założ pierścieni blokujący na blok maszynki do mielenia i obróć go zgodnie z
kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Nie używaj nadmiernej siły.

Obróć zebrany blok zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara o 45° i wsuń
jego os do sprzęgła wata napędowego na korpusie urządzenia. Obróć blok w
kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do przytknięcia. Obróć pier-
ścieni blokujący do oporu.

Założ korytka zasympowe na bloku maszynki do mielenia.

Ułóż kawałki mięsa w korytku zasympowym. Postaw naczynie na farsz pod pier-
ścieniem blokującym bloku.

⚠ *Nie kładź do maszynki do mielenia kości, skóry oraz zamrożonego lub grubo
pociętego mięsa. Skracca to okres użytkowania urządzenia i może doprowadzić
do jego uszkodzenia.*

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Włącz urządzenie, naciskając przycisk
ON/OFF.

Za pomocą okrągłego popychacza przesuwać kawałki mięsa do otworu korytka
zasympowego.

Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF, i odłącz je od sieci elektrycznej.

Przygotowywanie kiełbasek

Przygotuj farsz do kiełbasek. Namocz osłonkę do kiełbasy w ciepłej wodzie na
20 minut.

Włóż przenośnik ślimakowy maszynki do mielenia do bloku maszynki do mie-
lenia.

Założ podstawę nasadki do kiełbasek na przenośnik ślimakowy: występn na
ściance bloku powinien trafić do wgłębienia na krawędzi nasadki. Załóż część
formującą nasadki do kiełbasek.

Założ pierścieni blokujący na bloku maszynki do mielenia z wierzchu nasadki i
przykręć go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Nie używaj nad-
miernej siły.

Obrót złożony blok zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara o 45° i wsuń jego oś do sprężła wału napędowego na bloku silnikowym. Obróć blok w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do przytknięcia. Obróć pierścieni blokujący do oporu.

Załóż korytko zasympowe na bloku maszynki do mielenia. Przelóż farsz do korytka zasympowego. Pod gardzielą nasadki do kielbasek postaw płaskie naczynie.

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
Zawiąż jeden koniec wilgotnej ostnki do kielbasy i załóż ją na stożek nasadki. Węzeł powinien znajdować się w odległości 1–2 cm od otworu wyjściowego, aby farsz ściśle napępiał ostnkę.



Jeżeli ostnka przykleja się do gardzieli, zwiń ją wodą.

Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF.
Za pomocą rozkładanego popychacza przesuwaj farsz do otworu korytka zasympowego. Zdejmij ostnkę z nasadki w miarę napętnienia jej farszem. Część ostnki zostaw pustą, aby można było ją zawiązać.
Po napętnieniu ostnki wyłącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF. Zawiąż luźny koniec kielbaski. Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

Przygotowywanie kielbasek faszerowanych (kebbe)

Przygotuj farsz do zewnętrznej powłoki kebbe i do nadzienia.
Włóż przenośnik ślimakowy do bloku maszynki do mielenia.
Załóż podstawę nasadki do kebbe na przenośnik ślimakowy, część formującą nasadki do kebbe – na podstawę.

Załóż pierścieni blokujący na blok maszynki do mielenia z wierzchu nasadki i obróć go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Nie używaj nadmiernej siły.

Obróć złożony blok zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara o 45° i wsuń jego oś do sprężła wału napędowego na bloku silnikowym. Obróć blok w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara do przytknięcia. Obróć pierścieni blokujący do oporu.

Załóż korytko zasympowe na bloku maszynki do mielenia.
Włóż farsz do przygotowania zewnętrznej powłoki do korytka zasympowego. Pod gardzielą nasadki do kebbe postaw płaskie naczynie.
Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.

Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF.
Za pomocą rozkładanego popychacza przesuwaj farsz do otworu korytka zasympowego. Z otworu nasadki stożkowej do kebbe pojawi się wydrążona kielbaska. Uchwycy szczytami jej koniec.

Gdy kielbaska osiągnie pożądaną długość, wyłącz urządzenie do mielenia, naciskając przycisk ON/OFF. Obetnij kielbasę nożem koło samej nasadki.
Napętnij kielbaske przygotowanym nadzieniem, uchwycy szczytami jej otwartej końcówki i nadaj kebbe pożądaną kształt.

Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

Użycie funkcji reversu

Funkcji reversu używaj, jeżeli w bloku krajalnicznym lub w bloku wyciskarki soku zbiera się ciecz i gęsta masa produktów na wyjściu uniemożliwia jej ujście z maszynki do mielenia.

Jeżeli maszynka do mielenia pracuje, zatrzymaj rotację przenośnika ślimakowego, naciskając przycisk ON/OFF. Następnie nacisnij i przytrzymaj przycisk REV. Przenośnik ślimakowy zacznie obracać się w drugą stronę, przemieszczając produkty w stronę korytka zasympowego. Po 10–15 sekundach zwolnij przycisk REV i nacisnij przycisk ON/OFF, aby kontynuować pracę.

III. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Wszystkie nasadki i części maszynki do mielenia czyścić od razu po użyciu



UWAGA! Przed rozebraniem i czyszczeniem wyłącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF, i odłącz je od sieci elektrycznej.

Demontaż

Wyjmij popychacz z otworu zasympowego, zdejmij korytko zasympowe.
Nacisnij przycisk odłączenia nasadek, obróć blok maszynki do mielenia o 45° zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara i odłącz go od bloku silnikowego.

Odkręć w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara pierścieni instalujący na bloku maszynki do mielenia, wyjmij z niego części zdejmowane (nasadki i plastikowe, sitko, nóż, przenośnik ślimakowy).

Czyszczanie

Blok silnikowy wytrzyj wilgotną szmatką.
Nasadki i inne części maszynki do mielenia czyść miękkimi, nieściernymi środkami do mycia naczyń.

Części metalowych urządzenia nie myj w zmywarce, ponieważ środki myjące mogą wywołać ściemnienie ich powierzchni.
Maksymalna temperatura podczas mycia części niemetalowych w zmywarce nie powinna przekraczać 60°C.

Części urządzenia powinny całkowicie wyschnąć w temperaturze pokojowej i przy naturalnej wentylacji powietrza.



ZABRONIONE JEST umieszczanie bloku silnikowego, wtyczki i przewodu zasilania elektrycznego pod wodą bieżącą lub zanurzanie ich w wodzie.



ZABRONIONE JEST używanie gąbek z powłoką szorstką lub ścierną, ściernych środków do czyszczenia i rozpuszczalników (benzyna, aceton itd.).

Przechowywanie

Przechowuj urządzenie w stanie złożonym w suchym miejscu oddalonym od grzejników i bezpośredniego promieniowania słonecznego.

IV. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Urządzenie nie włącza się	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
	Niesprawne jest gniazdo	Włącz urządzenie do sprawnego gniazda
Podczas pracy silnik zatrzymał się	Brak prądu w sieci elektrycznej	Sprawdź, czy jest napięcie w sieci elektrycznej. Jeżeli go brak, zwróć się do organizacji, obsługującej Twój dom
	Zadziałało automatyczne zabezpieczenie przed przeciążeniem	Nacisnij przycisk ON/OFF, odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i daj mu wystygnąć w ciągu 30 minut. Oczyszcz część zasympową z resztek produktów i ponownie podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
Podczas pracy urządzenia pojawił się postronny zapach	Urządzenie przegrzewa się podczas pracy	Skróć czas ciągłej pracy, zwiększ interwały między włączeniami
	Niektóre części urządzenia pokryte są powłoką ochronną	Zapach zniknie po kilku włączeniach

V. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE


Na dany wyrób udzielono gwarancji na okres 2 lat od momentu jego nabycia. W ciągu okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia poprzez naprawę, wymianę części lub wymianę całego wyrobu wszelkich wad fabrycznych,

wynikłych z powodu niewystarczającej jakości materiałów lub montażu. Gwarancja nabiera mocy tylko w przypadku, jeżeli data zakupu jest potwierdzona stemplem sklepu i podpisem sprzedawcy na oryginalnym talonie gwarancyjnym. Niniejsza gwarancja będzie uznana tylko w przypadku, jeżeli wyrób był używany zgodnie z instrukcją eksploatacji, nie był naprawiany, rozbierny i nie był uszkodzony w wyniku nieprawidłowego obchodzenia się z nim, a także zestaw wyrobu jest zachowany w komplecie. Dana gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia wyrobu i materiałów zużytych (filtry, lampki, powłoki antyadhezyjne, uszczelniacze itd.).

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji urządzenia można znaleźć w numerze seryjnym, podanym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6 i 7 znak oznacza miesiąc, 8 – rok produkcji urządzenia. Ustalony przez producenta okres działania dla danego urządzenia – 3 lata od daty nabycia. Dany termin jest ważny pod warunkiem, że eksploatacja wyrobu odbywa zgodnie z niniejszą instrukcją i wymaganiami technicznymi.

Opakowanie, podręcznik użytkownika oraz sama urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami odnośnie przetwarzania odpadów. Zatrzaszcz się o środowisko: nie wyrzucaj takich wyrobów razem ze zwykłymi odpadami bytowymi.

 *Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, įdėmiai perskaitykite jo naudojimosi instrukciją bei išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant įrenginį, galima prailginti jo tarnavimo laiką.*

Atsargumo priemonės

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvėse, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais, bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungiant prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).

- Naudokite prietaiso galingumui pritaikytą ilginčią. Nesilaikant šio reikalavimo, gali būti trumpasis jungimas arba kabelis gali užsidegti.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudojant ilginčią įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite rankšluosčiu ar servetėle, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
 - Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- STOP** *Vengiant traumų ar prietaiso gedimo, nestumkite maisto produktų į padavimo angą rankomis*

ar kitais daiktais. Naudokite tam skirtus, komplekte esančius stūmiklius.

- Draudžiama naudoti prietaisą esant matomų korpuso ar elektros maitinimo laido pažeidimų, prietaisui nukritus arba sutrikus jo veikimui. Esant bet kokių gedimų, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Valant griežtai laikykitės skyriaus „Prietaiso priežiūra“ nurodymų.
- STOP** *DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*
- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinį, jutiminių ar protinių gebėjimų, nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi ir/arba tuomet, jei jie buvo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei suvokia su prietaiso naudojimu susijusią grėsmę. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite jaunesniems kaip 8 metų vaikams neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingas vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.
- STOP** *DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

Techninės charakteristikos

Modelis	RMG-1208-E
Įtampa	220–240 V, 50/60 Hz
Nominali galia	800 W
Maksimali galia	1 500 W
Našumas	1,5 kg/min.
Veikimo greičių skaičius	1
Atbulinės eigos funkcija	yra
Apsauga nuo perkaitimo	yra
Perforuoti diskų, skirtų įvairiam faršui ruošti, skaičius	5
Antgalis dešrelėms gaminti	yra
Antgalis kebbe gaminti	yra
Mechaninis mėsmalės bloko fiksuatorius	yra
Elektrinis laido ilgis	1 m

Komplektacija

Variškio blokas	1 vnt.
Mėsmalės blokas	1 vnt.
Mėsmalės sraigtas	1 vnt.
Fiksuojantis žiedas	1 vnt.
Perforuoti diskai faršui	3 vnt.
Išrenkamas stūmiklis	1 vnt.
Kebbe antgalio pagrindas	1 vnt.
Kebbe formuojantis antgalis	1 vnt.
Dešrelių antgalio pagrindas	1 vnt.
Dešrelės formuojantis antgalis	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.

i *Gaminiojas, tabulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.*

Mėsmalės įranga A1

1. Variškio blokas
2. Įjungimo/išjungimo mygtukas (ON/OFF)
3. Atbulinės eigos režimo įjungimo mygtukas (REV)
4. Sukabinimo veleno mova
5. Mėsmalės bloko atjungimo mygtukas
6. Padavimo latakas
7. Išrenkamas stūmiklis su antgalį laikymo talpa
8. Mėsmalės blokas
9. Sraigtas
10. Peiliis
11. Perforuoti diskai su įvairaus skersmens plyšiais
12. Fiksuojantis žiedas
13. Kebbe antgalio pagrindas
14. Kebbe formuojančio antgalio dalis
15. Dešrelių antgalio pagrindas
16. Dešrelės formuojančio antgalio dalis
17. Antgalį laikymo talpos dangtelis
18. Elektros maitinimo kabelis

I. PRIEŠ NAUDOJANT

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus.

⚠ *Palikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjimusius ir informacinius lipdukus (ieigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.*

Po pervažimo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Variškio bloką nuvalykite drėgna šluoste. Griežtai laikydamiesi skyriaus „Prietaiso priežiūra“ nurodymų, nuplaukite visas išrenkamas dalis. Prieš surenkant prietaisą, visos jo dalys turi visiškai išdžiūti kambario temperatūroje. Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės mėsmalės dalys.

II. MĖSMALĖS NAUDOJIMAS

Universali mėsmalė REDMOND RMG-1208-E – tai daugiafunkcis įrenginys, produktams adporoti.

Mėsmalė turi mėsmalės variklį nuo perkaitimo saugančią sistemą (pvz., į mėsmalės bloką kartu su mėsa patekus kaulams).

Jei prietaiso variklis netikėtai nustojo veikti, spauskite ON/OFF mygtuką, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam 30 min. atvėsti. Išvalykite padavimo dalį nuo produktų likučių ir vėl prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Prietaisas vėl pasirengęs dirbti.

⚠ *DĖMESIO! Prietaisas negali nepertraukiamai veikti ilgiau kaip 5 min. Pertrauk tarp veikimų turi būti ne trumpesnės kaip 15 min.*

Faršo gamyba

Paruoškite produktus. Atitirpinkite mėšą ir žuvį, pašalinkite kaulus ir sausgysles. Supjaustykite mėšą maždaug 20×20×40 mm gabaliukais, kad jie laisvai tilptų į padavimo lataką angą.

Į mėsmalės bloką įstatykite sraigtą. Atsargiai, ploškėja puse į viršų perforuoto disko link ant sraigto uždėkite peilį. Ant sraigto su peiliu uždėkite vieną iš perforuotų diskų. Ant disko krašto esantis įdubimas turi sutapti su iškilimu ant bloko.

Ant mėsmalės bloko užmaukite fiksuojantį žiedą ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę. Nenaudokite per didelės jėgos.

Surinkta bloką 45° pasukite pagal laikrodžio rodyklę ir įstatykite jo ašį ant prietaiso korpuso esančios sukabinimo veleno movos. Pasukite bloką prieš laikrodžio rodyklę, iki pasigirs spragtelėjimas. Iki galo pasukite fiksuojantį žiedą.

Ant mėsmalės bloko uždėkite padavimo lataką. Į padavimo lataką sudėkite mėšos gabaliukus. Po fiksuojančio bloko žiedu pastatykite dubenį faršui.

⚠ *Į mėsmalę nedėkite kaulų, odos, šaldytos ar stambiai supjaustytos mėšos. Tai trumpina prietaiso naudojimo laiką ir gali jį sugadinti.*

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Įjunkite prietaisą, paspaudę ON/OFF mygtuką. Apvaliu stūmikliu stumkite mėšos gabaliukus į padavimo lataką angą. Išjunkite prietaisą, paspaudę ON/OFF mygtuką ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.

Dešrelių gamyba

Paruoškite faršą dešrelėms. Dešrelių apvalkalą 20 min. pamerkite šiltame vandenyje.

Į mėsmalės bloką įstatykite mėsmalės sraigtą.

Ant sraigto uždėkite dešrelių antgalio pagrindą; ant antgalio krašto esantis įdubimas turi sutapti su iškilimu ant bloko sienelės. Uždėkite dešrelės formuojančio antgalio dalį.

Virš antgalio, ant mėsmalės bloko, užmaukite fiksuojantį žiedą ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę. Nenaudokite per didelės jėgos.

Surinkta bloką 45° pasukite pagal laikrodžio rodyklę ir įstatykite jo ašį į ant variškio bloko esančią sukabinimo veleno movą. Pasukite bloką prieš laikrodžio rodyklę, iki pasigirs spragtelėjimas. Iki galo pasukite fiksuojantį žiedą.

Ant mėsmalės bloko uždėkite padavimo lataką.

Į padavimo lataką sudėkite faršą. Po dešrelių antgalio pastatykite ploškėją lėkštę.

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.

Užriškite vieną drėgną dešrelių apvalkalą gałą ir užmaukite ant antgalio. Maz-

gas turi būti 1–2 cm nuo antgalio plyšio, kad faršas stangriai užpildytų apvalkalą.



Jei apvalkalas limpa prie antgalio galo, sušlapinkite jį vandeniu.

Įjunkite prietaisą, paspaudę ON/OFF mygtuką.

Išardomu stūmikliu stumkite faršą į padavimo lataką angą. Apvalkalą numaukite nuo antgalio, kai jis vis užpildytas faršu. Dėl apvalkalo palikite tuščią, kad galėtumėte užrišti mazgą.

Užpildžius apvalkalą, prietaisą išjunkite, paspaudę ON/OFF mygtuką. Užriškite laisvą dešrelės gałą. Užbaigę darbą, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

Farširuotų dešrelių (kebbe) gamyba

Paruoškite faršą išoriniam kebbe apvalkalui ir įdarui.

Į mėsmalės bloką įstatykite sraigtą.

Ant sraigto užmaukite kebbe antgalį, o formuojančią kebbe antgalio dalį – ant pagrindo.

Virš antgalio, ant mėsmalės bloko, užmaukite fiksuojantį žiedą ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę. Nenaudokite per didelės jėgos.

Surinkta bloką 45° pasukite pagal laikrodžio rodyklę ir įstatykite jo ašį į ant variškio bloko esančią sukabinimo veleno movą. Pasukite bloką prieš laikrodžio rodyklę, iki pasigirs spragtelėjimas. Iki galo pasukite fiksuojantį žiedą.

Ant mėsmalės bloko uždėkite padavimo lataką. Į padavimo lataką sudėkite išorinio apvalkalo faršą. Po kebbe antgalio pastatykite ploškėją lėkštę.

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.

Įjunkite prietaisą, paspaudę ON/OFF mygtuką.

Išardomu stūmikliu stumkite faršą į padavimo lataką angą. Iš kūginio kebbe antgalio išlįs tuščiajūde dešrelė. Užspauskite jos gałą.

Kai dešrelė vis norimo ilgio, išjunkite mėsmalę, paspaudę ON/OFF mygtuką. Nupjaukite dešrelę peiliu prie pat antgalio.

Užpildykite ją paruoštu įdaru, užspauskite atvirą jos gałą ir suteikite kebbe norimą formą.

Užbaigę darbą, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

Atbulinės eigos funkcijos naudojimas

Atbulinės eigos funkciją naudokite tuomet, jei įpjaujimo ar sulūžispaudęs bloke kaupiasi skystis ir produktų masė trukdo išieiti produktams.

Jei mėsmalė vis dar veikia, sustabdykite sraigo sukimimą, paspaudę ON/OFF mygtuką. Tuomet paspauskite ir palaikykite paspaudę REV mygtuką. Sraigtas pradės sukintis į priešingą pusę, stumdamas produktus padavimo angos link. Po 10–15 sek. atleiskite REV mygtuką ir spauskite ON/OFF mygtuką, kad galėtumėte tęsti darbą.

III. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Visus mėsmalės antgalius ir dalis valykite iš karto po naudojimo.

STOP *DĖMESIO! Prieš išrenkant ir valant prietaisą, išjunkite jį, paspaudę ON/OFF mygtuką ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.*

Išrinkimas

Iš padavimo angos ištraukite stūmiklį, nuimkite padavimo lataką.

Paspauskite antgalį atjungimo mygtuką, pagal laikrodžio rodyklę 45° pasukite mėsmalę ir atjunkite nuo variškio bloko.

Ant mėsmalės bloko prieš laikrodžio rodyklę nusukite fiksuojantį žiedą ir išimkite iš jo išimamas detales (plastikinius antgalius, perforuotą diską, peilį, sraigtą).

Valymas

Variškio bloką valykite drėgna šluoste.

Mėsmalės antgalius ir kitas dalis valykite minkštomis neabrazyvinėmis plovimo priemonėmis.

Neplaukite metalinių prietaiso dalių indaplovėje, nes plaukiklis jų paviršiuje gali sukelti patamsėjimus.

Maksimali ne metalinių dalių plovimo temperatūra indaplovėje neturi viršyti 60 °C. Prietaiso dalys turi pilnai išdžiūti kambario temperatūroje, esant natūraliam vėdinimui.

STOP DRAUDŽIAMA merkti į vandenį arba kišti po vandens srove variklio bloką, šakutę ir elektros kabelį.

! DRAUDŽIAMA valant naudoti kempinę su šiurkščia arba abrazyvine danga, taip pat abrazyvinius valiklius ir skiediklius (benzinas, acetonas ir pan.).

Laikymas

Laikykite prietaisą surinktą sausoje, vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaištančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

IV. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ AP-TARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Prietaisas neįsijun-gia	Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo	Ijunkite prietaisą į elektros tinklą
	Sugedęs kištukinis lizdas.	Junkite prietaisą į veikiančią kištukinį lizdą.
	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
Veikimo metu vari-klis nustoja veikti.	Suveikė apsauga nuo perkaitimo.	Spauskite ON/OFF mygtuką, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam 30 min. atvėsti. Išvalykite padavimo dalį nuo produktų likučių ir vėl prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
Prietaisui veikiant, atsirado pašalinis kvapas.	Prietaisas perkaista veiki-mo metu.	Sutrupinkite nepertraukiamo veikimo laiką, paiginkite tarpus tarp veikimo.
	Ant kai kurių prietaiso dalių yra apsauginė dan-ga.	Kvapas dingęs po kelių naudojimų.

įsigijimo datos. Šiam terminui galioja sąlyga, kad gaminys eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

Pakuotė, naudojimo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia perdirbti vadovau-jantis atliekų perdirbimo vietos programa. Rūpinkitės aplinka: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.


V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam prietaisui suteikiama 2 metai garantija nuo jo įsigijimo dienos. Garantijos galiojimo laikotarpiu gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kuriuos gamybos defektus sutaisydamas prietaisą, pakeisdamas jo dalis arba visą gaminį, jeigu defektai atsirado dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu pardavimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantiniame talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatavimo instruk-cijos, nebuvo remontuojamas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat jeigu išsaugotas visas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma, jei gaminys ir jo priedai (filtrai, lemputės, nesvyrančios dangos, sandarinimo žiedai ir kt.) natūraliai estetiškai susidėvėjo.

Gaminio eksploatavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuo-jamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo datos (tuo atveju, kai parda-vimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminimo datą galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas iden-tifikavimo lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų. 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nustatytas prietaiso eksploatavimo terminas yra 3 metai nuo jo

 Pirms sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas ilgumu.

Drošības pasākumi

- Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces lietošanas drošības tehnikas prasību un ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ.
 - Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalū, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
 - Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat.
- ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
- STOP** *legaumējiet: nejaušs elektrobarošanas kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*
- Nenovietojiet ierīci uz mīkstas virsmas, neapsedziet to ar dvieli vai salveti darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
 - Aizliegts izmantot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var radīt nopietnus bojājumus.
- STOP** *Lai izvairītos no traumām vai ierīces sabojāšanas, nebīdīet produktus ielādes atverē ar rokām vai citiem nepiemērotiem priekšmetiem.*

Šim nolūkam izmantojiet bīdni, kas ietilpst komplektā.

- Aizliegts izmantot ierīci ar redzamiem korpusa vai elektrovada bojājumiem, pēc kritiena vai gadījumā, ja ir radušies bojājumi ierīces darbībā. Jebkādu radušos bojājumu gadījumā atslēdziet ierīci no elektrotīkla un vērsieties servisa centrā.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārlicinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Veicot tīrīšanu, stingri sekojiet nodaļas «Ierīces izjaukšana, tīrīšana un glabāšana» noteikumiem.
- **STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai turēt zem tekoša ūdens!*
- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas, kurām ir fiziski, neiroloģiski vai psihiski traucējumi, vai nepietiekama pieredze un zināšanas, var lietot ierīci tikai kādas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja tās ir instruētas ierīces izmantošanas drošības jautājumos un apzinās bīstamību, saistītu ar

šīs ierīces izmantošanu. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem (jaunākiem par 8 gadiem) nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.

- Iepakojuma materiāls (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstams bērniem. Nosmakšanas iespēja! Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.
- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāveic vienīgi autorizētajā servisa centrā. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.
- **STOP** *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMG-1208-E
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Nominālā jauda	800 W
Maksimālā jauda	1500 W
Veiktspēja	1,5 kg/min
Darba ātrumu skaits	1
Reversa funkcija	ir
Aizsardzība pret pārslodzi	ir
Perforēto disku daudzums dažādās maltās gaļas pagatavošanai	3
Uzgalis desiņu gatavošanai	ir
Uzgalis kebbe gatavošanai	ir
Gaļas maļamās mašīnas bloka mehāniskais fiksators	ir
Strāvas vada garums	1 m

Komplektācija

Motora bloks	1 gab.
Gaļas maļamās mašīnas bloks	1 gab.
Gaļas maļamās mašīnas vārpsts	1 gab.
Fiksējošais gredzens	1 gab.
Perforētie diski maltajai gaļai	3 gab.
Izjaucams bidnis	1 gab.
Kebbe uzgaļa pamatne	1 gab.
Kebbe formējošais uzgalis	1 gab.
Desiņu uzgaļa pamatne	1 gab.
Desiņu formējošais uzgalis	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatīta	1 gab.

i *Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.*

Gaļas maļamās mašīnas uzbuve **A1**

1. Motora bloks
2. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga ON/OFF
3. Reversa režīma ieslēgšanas poga REV
4. Piedziņas vārpsta mufta
5. Gaļas maļamās mašīnas bloka atvienošanas poga
6. Padeves paplāte
7. Izjaucams bidnis ar nodalījumu uzgaļu glabāšanai
8. Gaļas maļamās mašīnas bloks
9. Vārpsts
10. Nazis
11. Perforētie diski ar dažāda izmēra atverēm
12. Fiksējošais gredzens
13. Kebbe uzgaļa pamatne
14. Kebbe uzgaļa formējošā daļa
15. Desiņu uzgaļa pamatne
16. Desiņu uzgaļa formējošā daļa
17. Uzgaļu glabāšanas nodalījuma vāks
18. Strāvas vads

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi ierīciet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

! *Obligāti saglabājiet brīdināošās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski liekz tiesības uz garantijas apkalpošanu.*

Pēc transportēšanas vai uzglabāšanas zemā temperatūrā, ierīci pirms ieslēgšanas ir nepieciešams paturēt istabas temperatūrā ne mazāk par 2 stundām.

Noslaukiet ierīces motora bloku ar mitru lupatīti. Notīriet pārējās noņemamās daļas, stingri ievērojot nodaļas «Ierīces izjaukšana, tīrīšana un glabāšana» norādījumus. Pirms ierīces salikšanas, visām daļām ir pilnībā jānožūst istabas temperatūrā. Pirms darbības sākuma pārlicinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās daļas nav bojātas, tam nav plaisis vai citu defektu.

II. GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS LIETOŠANA

Universālā gaļas maļamā mašīna REDMOND RMG-1208-E ir daudzfunkcionāla ierīce produktu apstrādei.

Ierīce ir aprīkota ar sistēmu, kura pasargā dzinēju no pārslodzes (piemēram, ja gaļas maļamās mašīnas bloka kopā ar gaļu nokļūst kauls).

Jā ierīces dzinējs ir negaidīti apstājies, nospiediet pogu ON/OFF, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzīst vismaz 30 minūtes. Atīriet padeves daļu no produktu pārpalikumiem un atkal pieslēdziet ierīci elektrotīklam. Ierīce ir gatava darbam.

! *UZMANĪBU! Ierīces nepārtrauktas darbības laiks nedrīkst pārsniegt 5 minūtes. Darbības pārtraukums nedrīkst būt mazāks par 15 minūtēm.*

Maltās gaļas pagatavošana

Sagatavojiet produktus. Pilnībā atkausējiet gaļu un zivis, izņemiet kaulus un cīpslas. Gaļu sagrieziet aptuveni 20×20×40 mm lielos gabaliņos, lai tos brīvi varētu ievietot padeves paliktņā atvērē.

Ievietojiet vārpstu gaļas maļamās mašīnas blokā. Rūpīgi uzstādiet nazi uz vārpsta ar plakano virsmu uz ārpusi, uz perforētā diska pusī. Uzstādiet vīriņu no perforētajiem diskiem uz vārpsta ar nazi, ledbērn diska malās ir jāsakrīt ar izvīrzījumiem uz bloka.

Uzvelciet fiksējošo gredzenu uz gaļas maļamās mašīnas bloka un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā. Nepielietojiet pārmērīgu spēku.

Pagrieziet salikto bloku pulksteņrādītāja virzienā par 45° un ievietojiet tā asi piedziņas vārpsta muftā uz ierīces korpusa. Pagrieziet bloku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz atskanēs klikšķis. Pagrieziet fiksējošo gredzenu līdz galam.

Uzstādiet padeves paliktņi uz gaļas maļamās mašīnas bloka. Salieciet gaļas gabaliņus uz padeves paliktņa. Paliieciet zem bloka fiksējošo gredzenu trauku maltajai gaļai.

! *Neievietojiet gaļas maļamajā mašīnā kaulus, ādu, saldētu gaļu vai lietus gaļas gabalus. Tas saīsina ierīces kalpošanas laiku un var novest pie bojājumiem.*

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF. Ar apāto bidni bidiet gaļas gabaliņus padeves paliktņa atvērē.

Izslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF, un atvienojiet to no elektrotīkla.

Desiņu pagatavošana

Sagatavojiet malto gaļu desiņām. Iemērciet desiņu apvalku siltā ūdenī uz 20 minūtēm.

Ievietojiet gaļas maļamās mašīnas vārpstu gaļas maļamās mašīnas blokā. Uzstādiet desiņu uzgaļa pamatni uz vārpsta: iedobēm uz uzgaļa malas ir jāsakrīt ar izvīrzījumiem uz bloka sienas.

Uzstādiet desiņu uzgaļa formējošo daļu.

Uzvelciet fiksējošo gredzenu uz gaļas maļamās mašīnas bloka pa virsu uzgalim un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā. Nepielietojiet pārmērīgu spēku.

Pagrieziet salikto bloku pulksteņrādītāja virzienā par 45° un ievietojiet tā asi piedziņas vārpsta muftā uz motora bloka. Pagrieziet bloku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz atskanēs klikšķis. Pagrieziet fiksējošo gredzenu līdz galam. Uzstādiet padeves paliktņi uz gaļas maļamās mašīnas bloka.

Uzlieciet malto gaļu uz padeves paliktņa. Nolieciet plakānu trauku zem desiņu uzgaļa gala.

Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

Aizsieniet vienu desiņu apvalka galu un uzvelciet to uz uzgaļa konusa. Mezglam ir jāatrodas 1-2 cm attālumā no uzgaļa atveres, lai maltā gaļa bīvi piepildītu apvalku.

! *Ja apvalks līp pie uzgaļa, samērcējiet to ar ūdeni.*

Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF.

Ar izjaucamo bidni bidiet malto gaļu padeves paliktņa atvērē. Apvalku noņemiet no uzgaļa tad, kad tas ir piepildīts ar malto gaļu. Daļu apvalka atstājiet brīvu, lai varētu iesiet mezglu.

Pēc apvalka piepildīšanas izslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF. Aizsieniet desiņu brīvo galu. Pēc darba beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Pildīto desiņu (kebbe) pagatavošana

Sagatavojiet malto gaļu kebbe ārējam apvalkam un pildījumam.

Ievietojiet vārpstu gaļas maļamās mašīnas blokā.

Uzstādiet kebbe uzgaļa pamatni uz vārpsta, kebbe uzgaļa formējošo daļu – uz pamatnes.

Uzvelciet fiksējošo gredzenu uz gaļas maļamās mašīnas bloka pa virsu uzgalim un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā. Nepielietojiet pārmērīgu spēku.

Pagrieziet salikto bloku pulksteņrādītāja virzienā par 45° un ievietojiet tā asi piedziņas vārpsta muftā uz motora bloka. Pagrieziet bloku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz atskanēs klikšķis. Pagrieziet fiksējošo gredzenu līdz galam.

Uzstādiet padeves paliktņi uz gaļas maļamās mašīnas bloka. Uzlieciet ārējam apvalkam pārdežoto malto gaļu uz padeves paliktņa. Nolieciet plakānu trauku zem kebbe uzgaļa gala.

Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF.

Ar izjaucamo bidni bidiet malto gaļu padeves paliktņa atvērē. Nebo kebbe konuseida uzgaļa atveres parādīsies izdabta desnie. Aizkniebiet tās galu.

Izslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF, kad desiņa būs sasniegusi vēlamo garumu. Nogrīziet desiņu ar nazi pie paša uzgaļa.

Sapildiet desiņā sagatavoto pildījumu, aizkniebiet tās atvērto galu un izveidojiet kebbe vēlamo formu.

Pēc darba beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Reversa funkcijas izmantošana

Izmantojiet reversa funkciju, ja griešanas blokā vai sulu spiedes blokā uzkrājas šķidrums un bieža produktu masa aiztur tās aizplūšanu no maļamās mašīnas.

Ja gaļas maļamā mašīna darbojas, atvienojiet vārpsta griešanas, nospiežot pogu ON/OFF. Pēc tam nospiediet un turiet nospiešot pogu REV. Vārpsts sāks griezties uz otrā pusi, pārvietojot ieliktos produktus padeves atveres virzienā. Pēc 10-15 sekundēm atlaižiet pogu REV un nospiediet pogu ON/OFF, lai turpinātu darbu.

III. IERĪCES IZJAUKŠANA, TĪRĪŠANA UN GLABĀŠANA

Visus uzgaliņus un detaļas tīriet uzreiz pēc ierīces izmantošanas.

! *UZMANĪBU! Izslēdziet ierīci pirms izjaukšanas un tīrīšanas, nospiežot pogu ON/OFF, un atvienojiet to no elektrotīkla.*

Izjaukšana

Izņemiet bidni no padeves atveres, noņemiet padeves paliktņi.

Nospiediet uzgaļu atvienošanas pogu, pagrieziet gaļas maļamās mašīnas bloku par 45° pulksteņrādītāja virzienā un atvienojiet to no motora bloka.

Atskrūvējiet fiksējošo gredzenu no gaļas maļamās mašīnas bloka, grieztot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, izņemiet no tā noņemamās detaļas (plāksnīta uzgaliņus, perforētos diskus, nazi, vārpstu).

Tīrīšana

Motora bloku noslaukiet ar mitru drānu.

Uzgaļus un citas gaļas maļamās mašīnas detaļas tīriet ar maigiem, neabrazīviem mazgāšanas līdzekļiem.

Nemazgājiet ierīces metāliskās detaļas trauku mazgājamā mašīnā, jo mazgāšanas līdzekļi var veicināt virsmu melnēšanu.

Maksimālai temperatūrai mazgājot nemetāliskās detaļas trauku mazgājamā mašīnā ir jābūt ne augstākai par 60°C.

Ierīces detaļām ir piņinā jānožost istabas temperatūrā un ar dabīgo gaisa ventilāciju.



AIZLIEGTS iegremdēt motora bloku, kontaktakšu un elektrības vadu ūdenī vai novietot tos zem tekoša ūdens.



AIZLIEGTS izmantot sūkļus ar cietu vai abrazīvu virsmu, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un šķīdinātājus (benzīnu, acetonu, u.c.).

Glabāšana

Glabājiet ierīci saliktā veidā sausā vietā ar labu ventilāciju, neglabājiet blakus sildošiem elementiem un tiešos saules staros.

IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀ CENTRĀ

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājuma novēršana
Ierīce neieslēdzas	Ierīce nav pievienota elektrotīklam	Pievienojiet ierīci elektrotīklam
	Ir bojāta elektrības kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura nav bojāta
	Elektrotīklā nav strāvas	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā. Ja sprieguma nav, vērsieties pie pakalpojuma sniedzēja
Darbības laikā apstājas dzinējs	Nostādīja aizsardzība pret pārsildzi	Nospiediet pogu ON/OFF, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist vismaz 30 minūtes. Attrieciet padeves daļu no produktu pārpalikumiem un atkal pieslēdziet ierīci elektrotīklam
Ierīces darbības laikā parādījās nepatīkama smaka	Ierīce pārkarst darbības laikā	Samaziniet nepārtrauktas darbības laiku, palieliniet intervālu starp ieslēgšanas reizēm
	Dažām ierīces daļām ir aizsargpārklājums	Smaka pazudīs pēc vairākām lietošanas reizēm

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS


Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 2 gadiem no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, ja iebkuru ražošanas defektus, kurus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, ka arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teftona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pēc nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem. Šis termiņš ir spēkā tikai ar nosacījumu, ka šī izstrādājuma ekspluatācija notiek, strikti ievērojot šo instrukciju un uzstādītās tehniskās prasības.

Iesaņojums, lietošanas instrukcija, ka arī pati ierīce ir jāūstulizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Gādājiet par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

 Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

Ohutusmeetmed

- Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsunud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.
 - Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
 - Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejärgimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.
 - STOP** *MEELESPEA: elektrijuhtme juhuslik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.*
 - Ärge kasutage seadet pehmel pinnal ega katke seda töötamise ajal rätikuga kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja rikkeid.
 - Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või võõrkehavad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
 - STOP** *ÄRGE vajutage toiduaineid täitmiseavasse käte või mingite esemete abil. Kasutage selleks ainult komplekti kuuluvaid vajutajaid.*
 - Seadet ei tohi kasutada, kui selle korpus või toitejuhe on nähtavalt vigastatud, kui see

EST

on maha kukkunud või selle töös on olnud tõrkeid. Mis tahes tõrgete korral ühendage seade elektrivõrgust lahti ja pöörduge teeninuskeskuse poole.

- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud. Puhastamisel järgige rangelt juhiseid osas „Seadme hooldamine”.

STOP *Seadme korpust EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.*

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet

ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.

- Pakkematerjalid (kile, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämmatamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.
- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

STOP *TÄHELEPANU! Rikutud seadme kasutamine on keelatud.*

Tehnilised andmed

Mudel	RMG-1208-E
Pinge	220 – 240 V, 50/60 Hz
Nimivõimsus	800 W
Maksimaalne võimsus	1500 W
Jõudlus	1,5 kg/min
Tööriistu arv	1
Tagasikäigufunktsioon	on
Ülekoormuskaitse	on
Augustatud plaatide arv eri tüüpi hakkliaha tegemiseks	3
Vorstiotsik	on
Kebbe-otsik	on
Lihahakkimisploki mehaaniline lukustus	on
Toitejuhtme pikkus	1 m

Komplekti kuuluvad

Mootoriplokk	1 tk
Lihahakkimisploki	1 tk
Lihahakkimistigu	1 tk
Kinnitusrõngas	1 tk
Augustatud kettad hakkliaha tegemiseks	3 tk
Liidendvajutaja	1 tk
Kebbe-otsiku alusdetail	1 tk
Kebbe-otsik	1 tk
Vorstiotsiku alusdetail	1 tk
Vorstiotsik	1 tk
Kasutusjuhend	1 tk
Hoodlusraamat	1 tk

i *Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.*

Hakkliahasina ehitus A1

- Mootoriplokk
- Toitenupp ON/OFF
- Tagasikäigerežiimi sissetülitusnupp REV
- Veovõlli muhv
- Lihahakkimisploki lahtiühendamise nupp
- Etteandesalv
- Liidendvajutaja otsikute hoiukohaga
- Lihahakkimisploki
- Tigu
- Tera
- Augustatud kettad eri läbimõõdus aukudega
- Kinnitusrõngas
- Kebbe-otsiku alusdetail
- Kebbe-otsiku vormivosa
- Vorstiotsiku alusdetail
- Vorstiotsiku vormivosa
- Varvikute hoiukoha kaas
- Toitejuhe

I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Võtke seade ja selle tarvikud ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakematerjalid ja reklaamkleebised.

⚠ *Ärge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui need on) ega seadme korpusel olevat märgist seadme seerianumbriga! Seerianumbri puudumine seadme korpusel tühistab automaatselt õiguse seadme garantiteenindusele.*

Pärast transportimist ja madalat temperatuuril hoidmist tuleb seadmel enne sissetülitamist kindlasti 2 tundi toatemperatuuril seista lasta.

Pühkige seadme mootoriplokk niiske lapiga üle. Peske kõik eemaldatavad osad puhtaks, järgides täpselt juhiseid osas „Seadme hooldamine“. Pärast pesemist tuleb kõigil eemaldatavatel osadel lasta toatemperatuuril täielikult ära kuivada. Enne kokkama hakkamist veenduge, et hakkliahasina välimistel ega nähtavatel siseosadel poleks kahjustusi, krilmustusi ega muid defekte.

II. HAKKLIHAMASINA KASUTAMINE

Universaalne hakkliahasin REDMOND RMG-1208-E on multifunktsionaalne seade toiduainete töötlemiseks.

Hakkliahasinal on süsteem, mis kaitseb mootorit ülekoormuse eest (näiteks, kui koos lihaaga satub lihahakkimisploki luu).

Kui mootor jääb järsku seisma, vajutage nuppu ON/OFF, ühendage seade elektrivõrgust lahti ja laske sel 30 minutit seista. Puhastage etteandosa toidu-jääkidest ja ühendage seade uuesti elektrivõrku. Seade on jälle töös valmis.

⚠ *TÄHELEPANU! Seadet ei tohi järjest üle 5 minuti töötada lasta. Seejärel tuleb teha seadme töös vähemalt 15-minutine paus.*

Liha hakkimine

Välimistage toiduained ette. Sulatage liha ja kala täielikult, eemaldage luud, sooned ja kõõlused. Lõigake liha umbes 20x20x40 mm tükkideks, et need mahuksid vabalt läbi etteandesalve ava.

Paigaldage tigu lihahakkimisploki. Pange nuga ettevaatlikult teo otsa, nii et selle tasane pind jääks väljapoole, augustatud ketta suunas. Paigaldage noaga teo otsa üks augustatud ketast. Soon ketta servas peab ühtima endiga ploki. Paigaldage lihahakkimisploki kinnitusrõngas ja keerake see päripäeva kinni. Ärge kasutage ülemäärast jõudu.

Pöörake kokkupandud plokki 45° päripäeva ja torgake selle võlli veovõlli muhvi seadme korpusel. Pöörake plokki vastupäeva, kuni kostab klõpsatus. Keerake kinnitusrõngas lõpuni kinni.

Paigaldage lihahakkimisploki etteandesalv. Pange lihatükid etteandesalve. Asetage ploki kinnitusrõnga alla kaus hakkliaha jaoks.

⚠ *Ärge koormake hakkliahasinat luude, naha ja külmutud või liiga suurte lihatükkidega. See lähendab seadme kasutajaga ja võib põhjustada selle katkimineku.*

Ühendage seade vooluvõrku. Toiteindikaator süttib. Lülitage seade sisse, vajutades nuppu ON/OFF.

Suruge lihatükid ümra vajutajaga etteandesalve avasse. Lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades välja ja ühendage elektrivõrgust lahti.

Vorstide valmistamine

Välimistage ette hakkliaha vorstide tegemiseks. Leotage vorstisoolt 20 minutit soojas vees.

Paigaldage lihahakkimistigu lihahakkimisploki. Paigaldage toole vorstiotsiku alusdetail: soon otsiku servas peab ühtima eendiga ploki seinal. Paigaldage vorstiotsiku vormivosa.

Paigaldage hakkimisploki otsiku peale kinnitusrõngas ja keerake see päripäeva kinni. Ärge kasutage ülemäärast jõudu.

Pöörake kokkupandud plokki 45° päripäeva ja torgake selle võlli veovõlli muhvi mootoriploki. Pöörake plokki vastupäeva, kuni kostab klõpsatus. Keerake kinnitusrõngas lõpuni kinni.

Paigaldage lihahakkimisploki etteandesalv. Pange hakkliaha etteandesalve. Asetage vorstiotsiku kõri alla lai kaus.

Ühendage seade vooluvõrku. Toiteindikaator süttib. Siduge märja vorstisole üks ots kinni ja lükake sool koosnootsiku peale. Et hakkliaha täidaks soole tihedalt, peab sõlm olema 1–2 cm kaugusel otsiku väljalaskeavast.

💡 *Kui sool keebub otsiku kõri külge kinni, leotage seda veega.*

Lülitage seade sisse, vajutades nuppu ON/OFF.

Suruge hakkliaha liidendvajutajaga etteandesalve avasse. Kui sool on täis, võtke see otsikult maha. Jätke soole ots tühjak, et saaksite selle kinni siduda.

Pärast soole täitmist lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades välja. Siduge vorsti lahtine ots kinni. Pärast töö lõpetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.

Hakkvorstikeste (kebbe) valmistamine

Välimistage ette hakkliaha kebbe kesta ja täidise jaoks.

Paigaldage tigu lihahakkimisploki.

Paigaldage teo otsa kebbe-otsiku alusdetail ja selle peale otsiku vormivosa. Paigaldage hakkimisploki otsikute peale kinnitusrõngas ja keerake see päripäeva kinni. Ärge kasutage ülemäärast jõudu.

Pöörake kokkupandud plokki 45° päripäeva ja torgake selle võlli veovõlli muhvi mootoriploki. Pöörake plokki vastupäeva, kuni kostab klõpsatus. Keerake kinnitusrõngas lõpuni kinni.

Paigaldage lihahakkimisploki etteandesalv. Pange väliskesta hakkliaha etteandesalve. Asetage kebbe-otsiku kõri alla lai kaus.

Ühendage seade vooluvõrku. Toiteindikaator süttib.

Lülitage seade sisse, vajutades nuppu ON/OFF.

Suruge hakkliaha liidendvajutajaga etteandesalve avasse. Koonusja kebbe-otsiku avast tuleb välja õones vorstike. Pigistage selle ots kinni.

Kui vorstike on soovitud pikkusega, lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades välja. Lõigake vorstike noaga otsiku lähedalt maha.

Täitke vorstike ettevalmistatud täidisega, pigistage lahtine ots kinni ja andke kebbele soovitud kuju.

Pärast töö lõpetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.

Tagasikäigufunktsiooni kasutamine

Kasutage tagasikäigufunktsiooni, kui lõikamisploki või mahlapressiploki koguneb vedelik ja lihe toiduainete mass väljalaskeavas ummistab väljalaske. Kui hakkliahasin töötab, lülitage see ON/OFF-nuppu vajutades välja. Seejärel vajutage ja hoidke all nuppu REV. Tigu hakkab pöörlema tagurpidi, transportides laaditud toiduainet etteandesalve suunas. 10–15 sekundi pärast laske REV-nuppu lahti ja vajutage töö jätkamiseks ON/OFF-nuppu.

STOP *TÄHELEPANU! Enne lahtivõtmist ja puhastamist lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades välja ja ühendage elektrivõrgust lahti.*

EST

III. SEADME HOOLDAMINE

Puhastage kõik hakkliahasina osad kohe pärast kasutamist.

STOP *TÄHELEPANU! Enne lahtivõtmist ja puhastamist lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades välja ja ühendage elektrivõrgust lahti.*

Lahtivõtmine

Võtke vajutaja etteandesalve välja ja eemaldage etteandesalv.

Vajutage otsikute eemaldamise nuppu, pöörake hakkimisploki 45° päripäeva ja võtke see mootoriploki küljest maha.

Keerake hakkimisploki olevat kinnitusrõngast vastupäeva ja võtke eemaldatavad osad maha (plastotsikud, augustatud ketas, nuga, tigu).

Puhastamine

Mootoriploki puhastage niiske lapiga.

Otsikud ja hakkliahasina muud osad peske puhtaks pehmetoimelise ja mittekraapiva puhastusvahendiga.

Ärge peske seadme metalllosi nõudepesumasinas, sest nõudepesuvahendid võivad põhjustada nende pinna tumenemise.

Mittemetalllosi võib pesta nõudepesumasinas kuni 60 °C temperatuuril.

Laske seadme osadel toatemperatuuril ja loomuliku ventilatsiooni tingimustes ära kuivada.

STOP *Mootoriplokki, pistikut ja toitejuhet EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.*

⚠ *Seadme puhastamiseks EI TOHI kasutada kraapiva pinnaga käsna, kraapivaid puhastusvahendeid ega lahuseid (bensini, atsetooni vms).*

Hoidmine

Hoidke seadet kokkupandult kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal kütetekehadest ja otsesest päikesepaistest.

IV. ENNE TEENINDUSE POOLE PÖÖRDUMIST

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
	Seade ei ole elektrivõrku ühendatud.	Ühendage seade elektrivõrku.
Seade ei lülitu sisse.	Vale elektrikontakt.	Ühendage seade õigesse elektrikontakti.
	Toitevõrgus pole voolu.	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
Mootor jäi töö ajal seisma.	Ülekoormuskaitse rakendus.	Vajutage nuppu ON/OFF, ühendage seade elektrivõrgust lahti ja laske sel 30 minutit seista. Puhastage etteandesa toidujääkidest ja ühendage seade uuesti elektrivõrku.
Seadme töötamise ajal tekkis imelik lõhn.	Seade kuumeneb töö ajal üle.	Vähendage järjest töötamise aega ja suurendage sisselülitamiste vahelist ajavahemikku.
	Mõnele seadme osaledele on kantud kaitsekate.	Hais kaob pärast paari sisselülitust.

V. GARANTIIOHUSTUSED


Antud seadmele antakse 2-aastane garantiid alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantiid jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnustatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõiget kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik komplektatsioon. Nimetatud garantiid ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusajaga ja garantiiohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaske aastat.


Tootja poolt kehtestatud teenistusae - 3 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on kehtiv tingimusel, et seadme kasutus toimub ranges vastavuses käesoleva instruksiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.

Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikele programmidele. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavaliste olmejäätmetega.

 Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований техники безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Промышленное или нецелевое использование устройства является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- 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, – несоблюдение этого требования может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
-  *Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой 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** *Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатели, входящие 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 чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. При очистке строго следуйте правилам раздела «Уход за прибором».
- **STOP** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** *погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*
- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и / или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность удушения! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизован-

ный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMG-1208-E
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Номинальная мощность.....	800 Вт
Максимальная мощность.....	1500 Вт
Производительность.....	1,5 кг/мин
Количество скоростей работы.....	1
Функция реверса.....	есть
Защита от перегрузки.....	есть
Количество перфорированных дисков для приготовления различных видов фарша.....	3
Насадка для приготовления колбасок.....	есть
Насадка для приготовления кеббе.....	есть
Механический фиксатор блока мясорубки.....	есть
Длина электрошнура.....	1 м

Комплектация

Моторный блок.....	1 шт.
Блок мясорубки.....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Перфорированные диски для фарша.....	3 шт.
Разборный толкатель.....	1 шт.
Основание насадки для кеббе.....	1 шт.
Формирующая насадка для кеббе.....	1 шт.
Основание насадки для колбасок.....	1 шт.
Формирующая насадка для колбасок.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

i Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство мясорубки **A1**

1. Моторный блок
2. Кнопка включения/выключения ON/OFF
3. Кнопка включения режима реверса REV
4. Муфта приводного вала
5. Кнопка отсоединения блока мясорубки
6. Загрузочный лоток
7. Разборный толкатель с емкостью для хранения насадок
8. Блок мясорубки
9. Шнек
10. Нож
11. Перфорированные диски с отверстиями разного диаметра
12. Фиксирующее кольцо
13. Основание насадки для кеббе
14. Формирующая часть насадки для кеббе
15. Основание насадки для колбасок
16. Формирующая часть насадки для колбасок
17. Крышка отсека для хранения насадок
18. Шнур электропитания

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

! Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на

его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

Универсальная мясорубка REDMOND RMG-1208-E представляет собой многофункциональное устройство для обработки продуктов.

Мясорубка оснащена системой, предохраняющей двигатель от перегрузки (например, если в блок мясорубки вместе с мясом попадет кость).

Если двигатель прибора неожиданно остановился, нажмите кнопку ON/OFF, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов и снова подключите прибор к электросети. Прибор снова готов к работе.

! **ВНИМАНИЕ!** Время непрерывной работы прибора не должно превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.

Изготовление фарша

Подготовьте продукты. Полностью разморозьте мясо и рыбу, удалите кости и жиры. Нарежьте мясо кусками размером примерно 20×20×40 мм, чтобы они свободно проходили через отверстие загрузочного лотка.

Вставьте шнек в блок мясорубки. Аккуратно установите нож на шнек плоской поверхностью наружу, в сторону перфорированного диска. Установите один из перфорированных дисков на шнек с ножом. Углубление на краю диска должно совпасть с выступом на блоке.

Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки и закрутите его по часовой стрелке до упора. Не прикладывайте чрезмерных усилий.

Поверните собранный блок по часовой стрелке на 45° и вставьте его ось в муфту приводного вала на моторном блоке. Поверните блок против часовой стрелки до щелчка.

Установите загрузочный лоток на блок мясорубки.

Уложите кусочки мяса в загрузочный лоток. Поставьте посуду для фарша под фиксирующее кольцо блока.

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

Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы включить прибор.

Разборным толкателем проталкивайте кусочки мяса в отверстие загрузочного лотка.

Чтобы выключить прибор, нажмите кнопку ON/OFF и отсоедините его от электросети.

Изготовление колбасок

Подготовьте фарш для колбасок. Замочите оболочку колбасы в теплой воде на 20 минут.

Вставьте шнек мясорубки в блок мясорубки.

Установите основание насадки для колбасок на шнек: углубление на краю насадки должно совпасть с выступом на блоке. Установите формирующую часть насадки для колбасок на сепаратор.

Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки поверх насадки и закрутите его по часовой стрелке до упора. Не прикладывайте чрезмерных усилий. Поверните собранный блок по часовой стрелке на 45° и вставьте его ось в

RUS

муфту приводного вала на моторном блоке. Поверните блок против часовой стрелки до щелчка.

Установите загрузочный лоток на блок мясорубки. Уложите фарш в загрузочный лоток. Поставьте плоскую посуду под горловину насадки для колбасок. Подключите прибор к электросети.

Завяжите один конец влажной колбасной оболочки и наденьте ее на конус насадки. Узел должен находиться в 1–2 см от выходного отверстия насадки, чтобы фарш плотно заполнял оболочку.

Если оболочка прилипает к горловине насадки, смочите ее водой.

Включите прибор, нажав кнопку ON/OFF.

Разборным толкателем проталкивайте фарш в отверстие загрузочного лотка. Снимайте оболочку с насадки по мере ее наполнения фаршем. Часть оболочки оставьте пустой для формирования узла.

После заполнения оболочки выключите прибор, нажав кнопку ON/OFF. Завяжите свободный конец колбаски. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

Изготовление кеббе (фаршированных колбасок)

Подготовьте фарш для внешней оболочки кеббе и для начинки.

Вставьте шнек в блок мясорубки.

Установите основание насадки для кеббе на шнек: углубление на краю насадки должно совпасть с выступом на блоке. Установите формирующую часть насадки для кеббе на сепаратор.

Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки поверх насадок и закрутите его по часовой стрелке до упора. Не прикладывайте чрезмерных усилий. Поверните собранный блок по часовой стрелке на 45° и вставьте его ось в муфту приводного вала на моторном блоке. Поверните блок против часовой стрелки до щелчка.

Установите загрузочный лоток на блок мясорубки. Уложите фарш для внешней оболочки в загрузочный лоток. Поставьте плоскую посуду под горловину насадки для кеббе.

Подключите прибор к электросети. Включите прибор, нажав кнопку ON/OFF. Разборным толкателем проталкивайте фарш в отверстие загрузочного лотка. Из отверстия конусной насадки для кеббе появится полая колбаска. Защипните ее конец.

Выключите мясорубку, нажав кнопку ON/OFF, когда колбаска достигнет желаемой длины. Обрежьте колбаску ножом возле самой насадки.

Наполните колбаску подготовленной начинкой, защитните ее открытый конец и придайте кеббе желаемую форму.

По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

Использование функции реверса

Если мясорубка работает, остановите вращение шнека, нажав кнопку ON/OFF. Затем нажмите и удерживайте кнопку REV. Шнек начнет вращаться в обратную сторону, перемещая загруженные продукты в сторону загрузочного отверстия. Через 10–15 секунд отпустите кнопку REV и нажмите кнопку ON/OFF для продолжения работы.

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

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Очищайте все насадки и детали мясорубки сразу после использования.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Перед разборкой и очисткой выключите прибор, нажав кнопку ON/OFF, и отключите его от электросети.

Разборка

Уберите толкатель из загрузочного отверстия, снимите загрузочный лоток. Нажмите кнопку отсоединения насадок, поверните блок мясорубки на 45° по часовой стрелке и отсоедините его от моторного блока.

Снимите фиксирующее кольцо с блока мясорубки, вращая его против часовой стрелки.

Извлеките съемные детали (пластиковые насадки, перфорированный диск, нож, шнек).

Очистка

Моторный блок протирайте влажной тканью.

Очищайте насадки и другие детали мясорубки мягкими неабразивными моющими средствами.

Не очищайте металлические детали прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение их поверхности. Максимальная температура при очистке неметаллических деталей в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.

Детали прибора должны полностью высохнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.

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

! **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование при очистке прибора салфеток из грубой ткани, абразивных средств. Недопустимо использование любых химических агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Хранение

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

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
	Прибор не подключен к электросети	Подключите прибор к электросети
Прибор не включается	Неисправная электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Во время работы двигатель остановился	Сработала защита от перегрузки	Нажмите кнопку ON/OFF, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов и снова подключите прибор к электросети
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор перегревается во время работы	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями
	На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие	Запах исчезает после нескольких включений

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате не-


правильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Использовав упаковку, руководство 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.

 Πριν ξεκινήσετε τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε τις για να συμβουλευτείτε όταν χρειαστεί. Η σωστή χρήση της συσκευής θα βοηθήσει να σας εξυπηρετεί για περισσότερο χρόνο.

Μετρα ασφαλειας

- Ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για βλάβες που προκαλύφθηκαν επειδή δεν τηρήθηκαν τα μέτρα ασφαλείας και οι όροι χρήσης της συσκευής.
- Η παρούσα ηλεκτρική συσκευή είναι μια πολυλειτουργική συσκευή για μαγείρεμα φαγητών και μπορεί να χρησιμοποιείται στα διαμερίσματα, εξοχικά σπίτια, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους καταστημάτων, γραφείων ή υπό άλλους όρους μη βιομηχανικής παραγωγής. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη προβλεπόμενη χρήση της συσκευής θα θεωρείται παράβαση δέουσας χρήσης της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για πιθανές συνέπειες
- Πριν από τη σύνδεση της συσκευής με το

ηλεκτρικό ρεύμα ελέγξτε αν συμπίπτει η τάση του με την προδιαγραφόμενη τάση της συσκευής (βλ. τεχνικά χαρακτηριστικά ή τον πίνακα εργοστασίου της συσκευής).

- Χρησιμοποιήστε καλώδιο επέκτασης που συστήνεται στην ισχύ της συσκευής. Μη τήρηση αυτής της πρόβλεψης μπορεί να συνεισφέρει βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Να βγάζετε τη συσκευή από τη πρίζα μετά από κάθε χρήση και κατά τη διάρκεια καθαρισμού ή μετακίνησής της. Να βγάζετε το καλώδιο με στεγνά χέρια, κρατώντας το από το ρευματολήπτη και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην βάζετε καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος στα ανοίγματα πορτών και κοντά στις πηγές θέρμανσης. Προσέξτε να μην στρίβει το καλώδιο ρεύματος και να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνιές και άκρες επίπλων.

STOP

ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ: τυχαία βλάβη καλωδίου ρεύματος μπορεί να συνεισφέρει ανωμαλίες που δεν εμπίπτουν στους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να προκαλέσει

ηλεκτροπληξία. Χαλασμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί άμεση αλλαγή στο κέντρο εξυπηρέτησης.

- Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή σε μαλακή επιφάνεια, μην καλύπτετε με πετσέτα ή χαρτί κατά τη λειτουργία – αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε εξωτερικούς χώρους – ύπαρξη υγρασίας ή ξένων σωμάτων μέσα στη συσκευή μπορεί να προκαλέσει σοβαρή βλάβη.

STOP *Μην σπρόχνετε τα τρόφιμα μέσα από τη θήκη γέμισης με τα χέρια ή ξένα αντικείμενα για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς ή δυσλειτουργία της συσκευής. Χρησιμοποιήστε τα ωστήρια που περιλαμβάνονται στο κομπλέ.*

- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής με ορατή ζημιά στο κορμί ή στο καλώδιο τροφοδοσίας, μετά από πτώση ή αφού παρουσιάστηκε κάποιο πρόβλημα λειτουργίας του. Αν υπάρχει κάποιο

πρόβλημα, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με κέντρο εξυπηρέτησης.

- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί και έχει κρυώσει εντελώς. Ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες της ενότητας «Αποσυναρμολόγηση, καθαρισμός και αποθήκευση της συσκευής».

STOP *ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίσετε τη συσκευή σε νερό ή να το βάλετε κάτω από τρεχούμενο νερό!*

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά της ηλικίας των 8 χρονών και άνω, και άτομα με μειωμένες ψυχοφυσικές ή νοητικές ικανότητες, ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, μόνο αν επιβλέπονται ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο στο χώρο μη προσβάσιμο

από παιδιά κάτω 8 ετών.

- Απαγορεύεται η επιδιόρθωση της συσκευής εκτός ειδικών κέντρων, όπως επίσης αλλαγές της κατασκευής της. Η επιδιόρθωση της συσκευής πρέπει να τελείται εξαιρετικά από τους ειδικούς διαπιστευμένου κέντρου εξυπηρέτησης. Η μη επαγγελματική εργασία μπορεί να συνεισφέρει βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και βλάβες στην περιουσία.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση όταν υπάρχει οποιαδήποτε βλάβη.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMG-1208-E
Τάση.....	220-240 V, 50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς	800 W
Μέγιστη ισχύς	1500 W
Παραγωγικότητα	1,5 κιλό/λεπτό
Αριθμός ταχυτήτων λειτουργίας.....	1
Αντίστροφη λειτουργία	υπάρχει
Προστασία από υπερθέρμανση	υπάρχει
Αριθμός πλεγμάτων δίσκων για μαγείρεμα διάφορων ειδών κιμά	3
Εξάρτημα για μαγείρεμα λουκάνικων.....	υπάρχει
Εξάρτημα για μαγείρεμα κεμπάπ	υπάρχει
Μηχανικός φειδιστής κρεατομηχανής	υπάρχει
Μήκος καλωδίου	1 μ

Περιλαμβάνει:

Μέρος του κινητήρα	1 τεμ.
Μπλοκ κρεατομηχανής.....	1 τεμ.
Σαλίγκαρος κρεατομηχανής.....	1 τεμ.
Δακτύλιος για φιξάρισμα	1 τεμ.
Πλέγματα - Δίσκοι για μαγείρεμα κιμά	3 τεμ.
Πτυσσόμενο προωθητήρας	1 τεμ.
Βάση ακροφυσίου για κεμπάπ	1 τεμ.
Ακροφύσιο – παρασκευαστής κεμπάπ.....	1 τεμ.
Βάση ακροφυσίου για λουκάνικα.....	1 τεμ.
Ακροφύσιο – παρασκευαστής λουκάνικων	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης.....	1 τεμ.
Φυλλάδιο εγγύησης.....	1 τεμ.



Ο παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο ντζίν, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τη διάρκεια βελτίωσης των προϊόντων του χωρίς επιπρόσθετη ειδοποίηση γι' αυτές τις αλλαγές.

Περιγραφή κρεατομηχανής A1

- Μέρος του κινητήρα
- Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης «ON/OFF»
- Πλήκτρο ενεργοποίησης αντίστροφης λειτουργίας «REV»
- Σύζευξη κινητήριου άξονα
- Πλήκτρο αποσύνδεσης του μπλοκ κρεατομηχανής
- Δίσκος για προϊόντα
- Πτυσσόμενος προωθητήρας με χώρο για αποθήκευση ακροφυσίων
- Μπλοκ κρεατομηχανής
- Σαλίγκαρος
- Λεπίδα
- Πλέγματα – δίσκοι με οπές διάφορης διαμέτρου
- Δακτύλιος για φιξάρισμα
- Βάση ακροφυσίου για κεμπάπ
- Ακροφύσιο – παρασκευαστής κεμπάπ
- Βάση ακροφυσίου για λουκάνικα
- Ακροφύσιο – παρασκευαστής λουκάνικων
- Καπάκι χώρου για αποθήκευση ακροφυσίων
- 1 Καλώδιο ρεύματος

I. ΠΡΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ

Βγάλετε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και διαφημιστικά αυτοκόλλητα .



Οποδήποτε φυλλάξτε όλα τα αυτοκόλλητα με ειδοποιήσεις αυτοκόλλητα – ενδείξεις (εφόσον υπάρχουν) και πινακίδα με αριθμό σειράς

πάνω στο σώμα της συσκευής! Απουσία αριθμού σειράς στο σώμα της συσκευής σας αφαιρεί αυτόματα το δικαίωμα εγγύησης.

Μετά από τη μεταφορά ή αποθήκευση της συσκευής σε χαμηλές θερμοκρασίες πρέπει να αφήσετε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωμάτιου τουλάχιστον για 2 ώρες πριν από τη χρήση.

Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα της συσκευής, ακολουθώντας τις οδηγίες από το κεφάλαιο «Καθαρισμός της συσκευής». Πριν από τη συναρμολόγηση της συσκευής όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα πρέπει να στεγνώσουν πλήρως σε θερμοκρασία δωμάτιου. Πριν από τη χρήση βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και εσωτερικά μέρη της κρεατομηχανής δεν έχουν βλάβες, θραύσεις και άλλα ελαττώματα.

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗΣ

Κρεατομηχανή REDMOND RMG-1208-E είναι πολυλειτουργική συσκευή για επεξεργασία προϊόντων.

Η κρεατομηχανή είναι εφοδιασμένη από το σύστημα που προστατεύει τον κινητήρα από υπερθέρμανση (παραδείγματος χάρι, εάν στο μπλοκ κρεατομηχανής μαζί με το κρέας θα βρεθεί ένα κόκκαλο).

Εάν ο κινητήρας της συσκευής σταματήσει απότομα, πατήστε το πλήκτρο «ON/OFF», αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει για 30 λεπτά. Καθαρίστε το μέρος όπου βάζετε τα προϊόντα από τα υπολείμματα και ξανασυνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα. Η συσκευή είναι έτοιμη προς λειτουργία.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Χρόνος ασταμάτητης λειτουργίας της συσκευής δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 5 λεπτά. Διακοπή θα πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 15 λεπτά.

Φτιάξιμο του κιμά

Προτοιμάστε τα τρόφιμα. Εντελώς απομύξτε κρέας και ψάρια, αφαιρέστε τα οστά και τις φλέβες. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια περίπου στο μέγεθος 20 επί 20 επί 40 χιλ., έτσι ώστε να περνούν ελεύθερα μέσα από το άνοιγμα της θήκης γέμισης.

Τοποθετήστε το τρυπάνι στο μπλοκ της κρεατομηχανής. Εισάγετε προσεκτικά το μαχαίρι πάνω στο τρυπάνι με την επίπεδη επιφάνεια προς τα έξω προς τη μεριά του δίσκου με διατρήσεις. Τοποθετήστε ένα από τους δίσκους με διατρήσεις στο τρυπάνι με μαχαίρι. Εσοχή στην άκρη του δίσκου πρέπει να συμπέσει με την προεξοχή στο μπλοκ.

Βάλτε το στερεοτυπ δαχτυλίδι στο μπλοκ της κρεατομηχανής και γυρίστε το δεξιόστροφα χωρίς υπερβολική προσπάθεια.

Στριψτε το συναρμολογημένο μπλοκ δεξιόστροφα για 45° και βάλτε τον άξονα στην σύζευξη του κινητήριου άξονα στο κορμί της συσκευής. Στριψτε το μπλοκ αριστερόστροφα μέχρι το κλικ. Γυρίστε το στερεοτυπ δαχτυλίδι μέχρι να σταματήσει.

Τοποθετήστε τη θήκη γέμισης στο μπλοκ της κρεατομηχανής.

Βάλτε τα κομμάτια του κρέατος στη θήκη γέμισης. Τοποθετήστε το πιατό για κιμα κάτω από το στερεοτυπ δαχτυλίδι του μπλοκ.



Μην βάλετε τα οστά, το δέρμα, κατεψυγμένο ή χοντροκομμένο κρέας. Αυτά μικραίνουν διάρκεια ζωής της συσκευής και μπορούν να οδηγήσουν σε βλάβη.

Συνδέστε στη συσκευή με ηλεκτρικό δίκτυο. Θα ανάψει δείκτης τροφοδο-

σίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το ON/OFF.

Με στρωγγυλό ωστήριο ωθείτε κομμάτια του κρέατος στο άνοιγμα της θήκης γέμισης.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το ON/OFF και αποσυνδέστε την από ηλεκτρικό δίκτυο.

Φτιάξιμο λουκανίκων

Φτιάξτε τον κιμά για λουκανίκα. Βρέξτε περιτύλιγμα λουκανίκων σε ζεστό νερό για 20 λεπτά.

Τοποθετήστε το τρυπάνι της κρεατομηχανής στο μπλοκ της κρεατομηχανής.

Βάλτε τη βάση ακροφυσίου για λουκανίκα στο τρυπάνι: εσοχή στην άκρη του ακροφυσίου πρέπει να συμπίπτει με την προεξοχή στο τοίχωμα του μπλοκ. Τοποθετήστε το διαμορφωτικό μέρος του ακροφυσίου για λουκανίκα.

Τοποθετήστε το στερέον δαχτυλίδι πάνω στο μπλοκ της κρεατομηχανής πάνω του ακροφυσίου και στρίψτε το δεξιόστροφα χωρίς υπερβολική προσπάθεια.

Στρίψτε το συναρμολογημένο μπλοκ δεξιόστροφα για 45° και βάλτε τον αξόνα του στην συζεύξη του κινητηρίου αξόνα στην τροχαλία του κινητήρα. Στρίψτε το μπλοκ αριστερόστροφα μέχρι το κλικ. Γυρίστε το στερέον δαχτυλίδι μέχρι να σταματήσει.

Τοποθετήστε τη θήκη γέμισης στο μπλοκ της κρεατομηχανής.

Βάλτε το κιμά στη θήκη γέμισης. Τοποθετήστε το επίπεδο πάτο κάτω από τον λαϊμό του ακροφυσίου για λουκανίκα.

Συνδέστε τη συσκευή.

Δέστε ένα άκρο υγρού περιτυλίγματος του λουκανίκου και τραβήξτε το πάνω στο κωνικό ακροφύσιο. Ο κόμβος πρέπει να απέχει 1-2 εκ. από το στόμιο εξόδου του ακροφυσίου ο κιμάς να γεμίζει πυκνός το περιτύλιγμα.

i Εάν το περιτύλιγμα κολλάει στο λαϊμό του ακροφυσίου, να βρέξετε το με νερό.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το ON/OFF.

Με πτυσσόμενο ωστήριο ωθείτε τον κιμά στο άνοιγμα της θήκης γέμισης. Να βρέξετε το περιτύλιγμα από το ακροφύσιο αφού γεμίσει. Ένα μέρος του περιτυλίγματος αφήστε κενό για να σχηματίσετε τον κόμβο.

Μετά την γέμιση του περιτυλίγματος να απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπι ON/OFF. Δέστε το ελεύθερο άκρο του λουκανίκου. Μετά την ολοκλήρωση την λειτουργίας αποσυνδέστε τη συσκευή.

Φτιάξιμο παραγεμισμένων λουκανίκων (κεμπέ)

Φτιάξτε τον κιμά για το εξωτερικό κέλυφος του κεμπέ και για την παραγέμιση.

Τοποθετήστε το τρυπάνι της κρεατομηχανής στο μπλοκ της κρεατομηχανής.

Βάλτε τη βάση ακροφυσίου για κεμπέ, και το διαμορφωτικό μέρος του ακροφυσίου για κεμπέ στη βάση.

Τοποθετήστε το στερέον δαχτυλίδι πάνω στο μπλοκ της κρεατομηχανής πάνω ακροφυσίων και στρίψτε το δεξιόστροφα χωρίς υπερβολική προσπάθεια.

Στρίψτε το συναρμολογημένο μπλοκ δεξιόστροφα για 45° και βάλτε τον

αξόνα του στην συζεύξη του κινητηρίου αξόνα στην τροχαλία του κινητήρα. Στρίψτε το μπλοκ αριστερόστροφα μέχρι το κλικ. Γυρίστε το στερέον δαχτυλίδι μέχρι να σταματήσει.

Τοποθετήστε τη θήκη γέμισης στο μπλοκ της κρεατομηχανής.

Βάλτε τον κιμά για το εξωτερικό κέλυφος στη θήκη γέμισης. Τοποθετήστε το επίπεδο πάτο κάτω από το λαϊμό του ακροφυσίου για κεμπέ.

Συνδέστε τη συσκευή. Θα ανάψει δείκτης τροφοδοσίας.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το ON/OFF.

Με πτυσσόμενο ωστήριο ωθείτε τον κιμά στο άνοιγμα της θήκης γέμισης. Από την τρύπα του κωνικού ακροφυσίου για κεμπέ θα εμφανιστεί κούφινο λουκανίκο. Πιάστε το τέλος του.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπι ON/OFF, αφού το λουκανίκο φτάσει το επιθυμητό μήκος. Κόψτε το λουκανίκο με μαχαίρι κοντά στο ίδιο το ακροφύσιο.

Γεμίστε το λουκανίκο με έτοιμη παραγέμιση, πιάστε το ανοικτό άκρο και σχηματίστε επιθυμητό σχήμα.

Μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας αποσυνδέστε τη συσκευή.

Χρήση της αντίστροφης λειτουργίας

Χρησιμοποιήστε την αντίστροφη λειτουργία, εάν στο μπλοκ κοπής ή στο μπλοκ του αποχημωτή συσσωρεύονται υγρά και η πυκνή μάζα τροφίμων στην έξοδο αποτρέπει τη διαροή του από τον αποχημωτή.

Αν ο αποχημωτής λειτουργεί, σταματήστε την περιστροφή του τρυπανιού, πατώντας το κουμπι ON/OFF. Στη συνέχεια πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπι REV. Το τρυπάνι θα περιστρέφεται στην αντίθετη κατεύθυνση και θα κινεί τα τρόφιμα προς τη θήκη γέμισης. Μετά από 10-15 δευτερόλεπτα αφήστε το κουμπι REV και πατήστε το κουμπι ON/OFF για να συνεχίσετε.

III. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αποσυναρμολόγηση, καθαρισμός και αποθήκευση της συσκευής

Καθαρίστε όλα τα ακροφύσια και τα εξαρτήματα της κρεατομηχανής αμέσως μετά τη χρήση.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Πριν την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό, απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το ON/OFF και αποσυνδέστε το.

Αποσυναρμολόγηση

Αφαιρέστε το ωστήριο από την τρύπα γέμισης, αφαιρέστε τη θήκη γέμισης.

Πατήστε το κουμπι αφαίρεσης ακροφυσίων, στρίψτε το μπλοκ της κρεατομηχανής (του αποχημωτές, του προσαρτήματος για κοπή τροφίμων) κατά 45° δεξιόστροφα και αφαιρέστε το από την τροχαλία του κινητήρα.

Ξεβιδώστε αριστερόστροφα το στερέον δαχτυλίδι στο μπλοκ της κρεατομηχανής, αφαιρέστε τα αποσπώμενα μέρη (πλαστικά ακροφύσια, δίσκο με διατρήσεις, μαχαίρι, τρυπάνι).

Αφαιρέστε τον τριψή (τεμαχιστής) από το μπλοκ για την κοπή.

Το στερέον δαχτυλίδι του αποχημωτή το περιστρέψτε δεξιόστροφα και αφαιρέστε το. Βάλτε το ρυθμιστή βαθμού αποχημωσης στη θέση 0 και απαλά διαχωρίστε το από το σκέπασμα. Αφαιρέστε το φίλτρο και το τρυπάνι του αποχημωτή.

Καθάρισμα

Σκουπίστε την τροχαλία του κινητήρα με υγρό πανί.

Καθαρίστε τα ακροφύσια και άλλα μέρη της κρεατομηχανής με μαλακό μη διαβρωτικό απορρυπαντικό.

Μην καθαρίζετε μεταλλικά μέρη της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων, επειδή τα απορρυπαντικά μπορούν να προκαλέσουν βλάβη της επιφανείας τους.

Η μέγιστη θερμοκρασία για καθαρισμό μη μεταλλικών μερών στο πλυντήριο πιάτων δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 60°K.

Τα μέρη της συσκευής πρέπει να είναι τελείως στεγνά σε θερμοκρασία δωματίου και σε φυσικό εξαερισμό.

⚠ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να τοποθετείτε την τροχαλία του κινητήρα, το ρευματάλλητη και το καλώδιο τροφοδοσίας κάτω από τρέχουσo νερό ή να τα βυθίζετε σε νερό.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρό ή λειαντικό επίστρωμα, λειαντικά καθαριστικά ή διαλύτες (βενζόλιο, ακετόνη, κλπ.).

Αποθήκευση

Αποθηκεύετε τη συσκευή συναρμολογημένη σε ξηρό αεριζόμενο χώρο μακριά από συσκευές θέρμανσης και μακριά από το άμεσο ηλιακό φως.

IV. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ

Βλάβη	Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με το ρεύμα	Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα
	Ηλεκτρική πρίζα δεν λειτουργεί	Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα που λειτουργεί
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ο κινητήρας σταματά	Στο ηλεκτρικό σύκτιο δεν υπάρχει τάση	Ελέγξτε αν υπάρχει τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν αποσυνδέει, απενεργοποιήστε στον οργανισμό εξυπηρέτησης του κέντρου σας.
	Λειτουργήσει προστασία από υπερθέρμανση	Πατήστε το πλήκτρο «ON/OFF», αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει για 30 λεπτά. Καθαρίστε το μέρος όπου βάζετε τα προϊόντα από τα υπολείμματα και ξανασυνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας εμφανίστηκε παράξενη μυρωδιά	Η συσκευή υπερθερμαίνεται κατά τη λειτουργία	Μειώστε το χρόνο αδιάκοπης λειτουργίας, αυξήστε το χρόνο αναμονής μεταξύ των χρήσεων
	Μερικά μέρη της συσκευής έχουν προστατευτική επίστρωση	Η μυρωδιά θα εξαφανιστεί μετά από μετρίες χρήσεις

V. ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση για περίοδο 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, ο κατασκευαστής υποχρεούται να αλλάξει, με την επισκευή, την αντικατάσταση των εξαρ-

τημάτων ή αντικατάσταση ολικού του προϊόντος, οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα του προϊόντος που προκαλούνται από την κακή ποιότητα των υλικών και της κατασκευής. Η εγγύηση ισχύει μόνο στην περίπτωση η ημερομηνία αγοράς επιβεβαιώνεται με τη σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η εγγύηση αναγνωρίζεται μόνο όταν το προϊόν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν επισκευάστηκε, δεν αποσυρμολογήθηκε και δεν καταστράφηκε λόγω εσφαλμένης χρήσης, καθώς και υπάρχει το πλήρες κομπλέ του προϊόντος. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει φυσιολογική φθορά του προϊόντος και ανταλλακτικών (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικολητική επιστρωση, στεγανωτικά υλικά, κ.λπ.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και της εγγύησης υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (σε περίπτωση που δεν μπορεί να καθοριστεί η ημερομηνία της πώλησης).

Ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να βρεθεί στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης που κολλάται στο κορμί του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. 6ος και 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, 8ος το έτος της παραγωγής του προϊόντος.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή η διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο όρος αυτός ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι η λειτουργία του εν λόγω προϊόντος εκτελείται αυστηρά σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και ισχύοντα τεχνικά πρότυπα.

Συσκευασία, οδηγίες χρήσης, καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να απορρίπτονται σύμφωνα με τα κατά τόπους προγράμματα ανακύκλωσης. Να φροντίζετε για το περιβάλλον: μην πετάτε παρόμοια προϊόντα μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.



Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

Güvenlik tedbirleri

- Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalden kaynaklanan hasara uğranmasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanım kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazı elektrik ağına bağlarken, ağın gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız).
- Cihazda kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreye yada kablonun yanmasına sebep olabilir.

- Cihazı sadece topraklanmış prizlerde kullanınız. Bu kural, elektrik akımının zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosunda topraklanmış olduğundan emin olunuz.

STOP

UNUTMAYINIZ Kİ: Elektrik besleme kablosunun kazaen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak zemin üzerinde çalıştırmayınız, çalışır vaziyette iken üzerini havlu ya da mutfak bezi ile kapatmayınız bu cihazın ısınmasına ve arızalanmasına neden olabilir.
- Cihazın açık havada kullanılması yasaktır, cihazın gövdesinin içine nem ya da yabancı cisimlerin girmesi cihazın ciddi bir şekilde hasar görmesine neden olabilir.

STOP

Kullanır iken dikkatli olunuz. Yaralanmamak veya cihaza zarar vermemek için yemek içine konulacak gıda maddelerini elle itmeyiniz.

Bunun için verilmiş olan iticiyi kullanınız. Kesinlikle elinizi cihazın içine sokmayınız, hareket eden parçalara dokunmayınız.

- Cihazın gövdesinde ya da elektrik besleme kablosunda gözle görülür hasarın, düşmesi ya da çalışması sırasında aksaklıkların ortaya çıkması durumunda cihazın kullanımı yasaktır. Herhangi bir arızanın ortaya çıkması durumunda cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz ve servis merkezine başvurunuz.
- Cihazı temizlemeden önce fişten çekiniz ve tamamen soğumuş olduğundan emin olun. Temizlik sırasında “Cihazın Bakımı” Bölümünde belirtilen kurallara kesinlikle uyunuz.

STOP *Cihazın gövdesinin suya daldırılmak ya da akarsuyun altına tutmak YASAKTIR!*

- Fiziksel, nörolojik, zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması

uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması YASAKTIR. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

GİRİŞ VE GÜVENLİK

Kurallara uygun kullanım : İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş olursunuz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.

Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir.

EVDEKİ ÇOCUKLAR

Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okuyamayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulayamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları cihazdan uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.

Yanık tehlikesi ! çocukların cihaz ile oynamasına

ve içini açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve köpük gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablunun sıcak yüzeye temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

CİHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kul-

lanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.

- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.

- Kesinlikle ocak üstüne veya hut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

Teknik Karakteristikleri

Modeli	RMG-1208-E
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
Nominal güç	800 W
Maksimum güç	1500 W
Kapasitesi	1,5 kg/dak.
Çalışma hız sayısı	1
Tersine dönme fonksiyonu	var
Aşırı yüklenmeden koruma	var
Farklı tür kıyma hazırlamak için farklı boy delikli ayna	3
Sucuk hazırlama hunisi	var
İçli köfte hazırlama hunisi	var
Kıyma makinesi bloğu mekanik sabitleme	var
Elektrik besleme kordonu uzunluğu	1 m

Ana Parçaları

Motor bloğu	1 Ad.
Kıyma makinesi bloğu	1 Ad.
Kıyma makinesi spiral sürücüsü	1 Ad.
Sabitlenme halkası	1 Ad.
Kıyma aynaları	3 Ad.
Sökülebilir itici	1 Ad.
İçli köfte hunisi temeli	1 Ad.
İçli köfte oluşturma başlığı	1 Ad.
Sucuk hunisi temeli	1 Ad.
Sucuk oluşturma başlığı	1 Ad.
Kullanım Kılavuzu	1 Ad.
Servis Kitapçığı	1 Ad.

i Üretici firma, üretmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımı, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Kıyma Makinesi Yapısı

1. Motor bloğu
2. Açma/Kapama düğmesi ON/OFF
3. Tersine döndürme rejimi düğmesi REV
4. Tahrik aksı mufu
5. Sökülebilir blokları ayırma düğmesi
6. Besleme tepsi
7. Başlıkların muhafazası için konteynerli koni şeklinde sökülebilir itici
8. Kıyma makinesi bloğu
9. Spiral sürücü
10. Bıçak

11. Farklı boy delikli aynalar
12. Sabitleme halkası
13. İçli köfte hunisi temeli
14. İçli köfte oluşturma başlığı
15. Sucuk hunisi temeli
16. Sucuk oluşturma başlığı
17. Başlık saklama haznesi kapağı
18. Elektrik besleme kordonu

I. İLK KULLANMADAN ÖNCE

Ürünü ve onun tüm ana parçalarını dikkatlice ambalajından çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemelerini ve reklamları yapışkanlarını sökünüz.

⚠ Uyarı yapışkanlarını, ürün gövdesinde bulunan ürün seri numarası yapışkanına etiket-gösterge (böyle bir şey varsa) ve tabloları bulunan yapışkanlarını mutlaka muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkında mahrum bırakmaktadır.

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, çalıştırmadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

Cihazın motor bloğuna ıslak bez ile siliniz. Tüm sökülebilir parçalarını "Cihazın Bakımı" bölümünde belirtilmekte olan talimatlara uygun bir şekilde yıkayınız. Toplamaya başlamadan önce, cihazın tüm sökülebilir parçalarının oda sıcaklığında tamamen kuruması gerekmektedir. Kıyma hazırlamaya başlamadan önce, kıyma makinesinin dış ve iç kısmında bulunan parçalarında herhangi bir hasarın, çatlağın ve diğer türden kusurunun olup olmadığını emin olunuz.

II. KIYMA MAKİNESİNİN KULLANIMI

REDMOND RMG-1208-E kıyma makinesi gıda ürünlerinin işlenmesi için kullanılan çok amaçlı bir cihazdır.

Kıyma Makinesi, aşırı yüklenme olması durumunda motoru korumak için onu kapatan koruma sistemi ile donatılmıştır (örneğin, eğer, kıyma makinesi bloğuna et ile birlikte kemik düşmesi durumunda).

Eğer, cihazın motorunun ani olarak stop yapması durumunda, ON/OFF düğmesine basınız, cihazın prizini elektrik şebekesinden çekiniz ve 30 dakika boyunca soğuması için bırakınız. Beleme kısmını gıda ürünleri kalıntılarında temizleyiniz ve tekrar cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. Cihazın tekrar çalıştırmanız için hazırızdır.

⚠ DİKKAT! Cihazın kesintisiz çalışma süresinin 5 dakikayı geçmemesi gerekmektedir. Her çalıştırma arasında vereceğiniz aranın en az 15 dakikadan az olması gerekmektedir.

Kıyma Hazırlama

Malzemelerinizi hazırlayınız. Et ve balıkların buzunun tamamen çözülmesini sağlayınız, kemik ve sinirlerini ayırınız. Et'i, tepsinin besleme ağzından rahatlıkla geçecek şekilde 20x20x40 cm büyüklüğünde kuşbaşı haline getiriniz.

Et kıyma makinesi bloğuna spiral sürücüyü takınız. Dikkatli bir şekilde, bıçağın yassı yüzü aynaya doğru gelecek şekilde takınız. Aynaların herhangi birini bıçak takılmıy spiral sürücüyü takınız. Aynanın kenarındaki kanallı bloktaki çiknti ile uyumlu bir şekilde denk gelmesi gerekmektedir.

Kıyma başlığını et kıyma makinesine takınız ve saat yönünde çeviriniz. Aşırı güç kullanmayınız.

Toplamış olduğunuz bloğu, saat yönünde 45° çeviriniz ve onun aksini, cihazın gövdesinde bulunan tahrik aksinin yuvasına yerleştiriniz.

Bloğu ses çikana kadar saat yönünün tersine çeviriniz.

Kıyma başlığını sonuna kadar çevirerek sıkıştırınız.

Et kıyma makinesi bloğuna besleme tepsinizi takınız. Et Parçalarını besleme tepsinde yerleştiriniz. Kıymanızı toplamak istediğiniz kabınızı, bloğun altına yerleştiriniz.



Kıyma makinesine kemikleri, kabuğu, donuk et veya büyük kesilmiş eti koymayın. Bu kuralın ihmalatı cihazın ömrünü kısaltır ve/veyahut arızalanmasına yol açabilir.

Cihazın fişini elektrik şebekesine takınız. ON/OFF düğmesine basarak, cihazı çalıştırınız.

Yuvarlak itici ile et parçalarını besleme tepsininin besleme deliğine doğru itiniz. ON/OFF düğmesine basarak, cihazı kapatınız ve fişini elektrik şebekesinden çekiniz.

Sucuk Hazırlama

Sucuk yapacağınız kıymayı hazırlayınız. Sucuk dolduracağınız bağırısları ılık suda 20 dakika ıslatınız.

Kıyma makinesi bloğuna, kıyma makinesi spiral sürücüsünü takınız. Sucuk hunisi temetini spirale takınız; huninin kenarındaki kanalı blokta çıkıntı ile uyumlu bir şekilde denk gelmesi gerekmektedir. Sucuk hunisinin takınız. Kıyma başlığını, kıyma makinesi bloğuna takmış olduğunuz huni üzerine takınız ve saat yönünde çeviriniz. Fazla güç kullanmayınız.

Toplamış olduğunuz bloğu, saat yönünde 45° çeviriniz ve onun aksini, motor bloğunda bulunan tahrik aksinin mufuna yerleştiriniz. Bloğu ses çikana kadar saat yönünün tersine çeviriniz. Kıyma başlığını sonuna kadar çevirerek sıkıştırınız. Besleme tepsinini kıyma makinesinin bloğuna yerleştiriniz.

Kıymalarınızı besleme tepsinine yerleştiriniz. Sucuk başlığını altına, sucuklaınız için yassı kap koyunuz.

Cihazımızın fişini elektrik şebekesine takınız.

İslatılmış olan sucuk dolduracağınız bağırıslarınızın bir ucunu bağlayınız ve onun huni konisine geydiriniz. Bağlanmış olduğunuz yerdaki düğümün, kıymanın bağırısları sıkı bir şekilde doldurabilmesi için huninin çıkış yerinden 1-2 cm uzaklık olması gerekmektedir.



Eğer, bağırıslarınızın, huninin ağzına yapışmakta ise, onları su ile ıslatınız.

ON/OFF düğmesine basarak, cihazı çalıştırınız.

Sökülebilir itici ile kıymaları besleme tepsininin ağzından itiniz. Bağırıslar dolduğca, onları huniden çıkartınız. Bağırısların belli bir kısmını, düğümlemek için boş bırakınız.

Bağırısları doldurduktan sonra, ON/OFF düğmesine basarak cihazı kapatınız. Sucukların bağlanmamış olarak açık kalan kısmını bağlayınız. İş bitiminden sonra, cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz.

İçli Sucukların (İçli Köfte) Hazırlama

İçli köftenin dışını ve içi için kıymayı hazırlayınız.

Burguyu makinenin bloğuna takın.

Burgu üzerine içli köfte ununun temeli koyun ve ucun üzerine biçimlendiriciyi yerleştirin.

Uçlar ve bloğun üzerine kilil halkasını takın ve saat yönünde çevirin. Aşırı güç kullanmayınız.

Monte edilmiş bloğu 45° çevirin ve cihazın gövdesindeki onun tahrik milinin manşonuna takın. Bloğu tük sesi gelinceye dek saat yönünün tersine çevirin. Kilil halkasını dayanana kadar çevirin.

Kıyma makinesine yüklemte tepsinini yerleştirin. Üzerine köftenin dışı için bulgurları koyun. Köfte yapma ucunun altına düz bir tabak koyun.

Yüklemte tepsinine köftenin içi için kıymayı koyun. Köfte yapma ucunun altına düz bir tabak koyun. Cihazı elektrığe bağlayın. Güç göstergesi yanar.

ON/OFF düğmesine basarak cihazı çalıştırın. İtici ile makinenin ağzına kıymayı itin. Konik şekilde bulgurdan çıkar. Sonunu kapatın.

Sucuk istenilen uzunluğa ulaştığında, ON/OFF düğmesine basarak makineyi kapatın. Ucunda bulunan bıçkala sucuğu kesin.

Sucuğu hazırlanmış kıymadan iç ile doldurup, açık olan ucunu koparın ve istediğiniz şekli verin.

İşinizi tamamladıktan sonra, cihazın fişini çekin.

Tersine Döndürme Fonksiyonunu Kullanma

Kesici bloka ya da meyve sıkacak bloğunda sıvı toplanmakta ve besin maddelerinin yoğunlaşmış kütlesi meyve sıkacağıın deliğinden akmasına engel olmakta ise tersine döndürme fonksiyonunu kullanınız.

Eğer, kıyma makinesi çalışmakta ise ON/OFF düğmesine basarak spiral sürücünün devir yapmasını durdurunuz. Daha sonra REV düğmesini basınız ve basılı tutunuz. Aşırı yüklenme sonucu birikmiş olan besin maddelerini besleme ağzına doğru geri itmekte spiral sürücü tersine dönmeye başlayacaktır. 10-15 saniye sonra REV düğmesini bırakınız ve işinizi devam ettirmek için ON/OFF düğmesine basınız.

III. CİHAZIN BAKIMI

Kullandıktan hemen sonra kıyma makinesinin tüm başlıkları ve parçalarını temizleyiniz.

STOP *DİKKAT!* Sökmeden ve temizliğe başlamadan önce, ON/OFF düğmesine basarak cihazın elektrik fişini elektrik şebekesinden çekiniz.

Sökme

İticiyi, besleme ağzından çıkarınız, besleme tepsinini sökünüz.

Başlık sökme düğmesine basınız, kıyma makinesi bloğuna saat yönünde 45° derece çeviriniz ve onu motor bloğundan ayırınız.

Kıyma makinesinde bloğunda bulunan başlığı saat yönünün tersine çevirerek açınız, onun içinde bulunan sökülebilir parçalarını (plastik başlıklar, ayan, bıçak, spiral sürücüyü) çıkartınız.

Temizleme

Motor bloğunu ıslak kumaş ile siliniz.

Kıyma makinesinin başlıkları ve diğer parçalarını aşındırıcı olmayan temizlik malzemeleri kullanarak temizleyiniz.

Cihazın metal parçalarını buulaşık yıkama makinesinde yıkamayınız, çünkü temizlik malzemeleri, parçaların yüzeylerinin kararmasına neden olabilir.

Metall olmayan parçaların buulaşık yıkama makinelilerinde temizlenmesi sırasında makinedeki sıcaklığın 60°C yüksek olmaması gerekmektedir.

Cihazın parçalarını, oda sıcaklığında ve doğal havalandırma ortamlarında, tam olarak kuruması gerekmektedir.

STOP *Motor bloğunun, fiş ve elektrik besleme kablosunun akar suyun altında yıkanması ya da suya daldırılması YASAKTIR!*

! *Sert ya da aşındırıcı kaplamalı sünger, aşındırıcı temizlik malzemeleri ve inelticilerin (benzin, aseton vs.) kullanılması YASAKTIR!*

Saklama

Cihazı toplamış vaziyette, kuru ve havalandırılmakta olan yerde, ısıtıcı cihazlardan uzakta saklayınız ve direkt güneş ışınlarından koruyunuz.

IV. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Arıza	Olası nedenleri	Arızanın giderilmesi
Cihaz çalışmıyor	Cihazın elektrik fişini elektrik şebekesine bağlı olmayabilir.	Cihazın elektrik fişini elektrik prize takınız.
	Priz arızalı olabilir	Cihazı çalışır bir prize takınız
	Elektrik şebekesinde cereyan yok	Elektrik şebekesinde cereyanın olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer, cereyan kesik ise sizin apartmanınızın bulunduğu bölgeye hizmet vermekte olan kuruma başvurunuz.

Cihazı çalıştırdıktan motor durdu.	Ağır yük koruma sistemi devreye girmiş olabilir.	ON/OFF düğmesine basınız, cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz ve soğuması için 30 dakikalık bir süre için bırakınız. Cihazın besleme kısmını gıda ürünlerinin katmanlarından temizleyiniz ve tekrar cihazın fişini elektrik şebekesine takınız.
Cihaz çalışırken yabancı koku oluşmaktadır.	Cihaz çalışırken ısıyor olabilir.	Kesintisiz çalışma süresini kısa tutunuz, her bir çalıştırma arasındaki arayı daha uzun tutunuz.
	Cihazın bazı parçalarının üzerinde koruyucu kaplamalar bulunmaktadır.	Birkaç kez çalıştırdıktan sonra koku gidecektir.

V. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Yılanlı ayazma yolu No. 4/B Uğur Plaza Kat 3 Topkapı / İstanbul, tel.: 444 9 774, http://ssh.com.tr/).

Bölgenizde yetkili servis olup olmadığını hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

VI. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmeyi, hata-lı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamaz (contalar, seramik ve teflon ve diğer kaplamalar, buhar valfi ve aksesuarlar).

Mamulün hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenmezse) cihazın üretim tarihinden başlamak- tır.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıtmaya etiketinde olan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömrü boyu, satış sonrası tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılmaz, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

! *Ambalajı, kullanma kılavuzu ve cihazı, yeret atıklar işleme programına göre işledikten sonra yarıararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.*

⚠ قبل البدء باستخدام هذا الجهاز ، إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه و حافظ عليها بمثابة دليل الاستخدام. الاستخدام الصحيح للجهاز يطيل مدة خدمته بشكل كبير.

STOP اذكر: يمكن الإضرار الصديفي لكابل التغذية الكهربائية أن يؤدي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.

• لا تثبت الجهاز على سطح طري، لا تغطيه بمنشفة أو قطعة قماش أثناء العمل- وهذا يمكن أن يؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة الجهاز و حدوث العطل.

• يمنع إستخدام الجهاز في الهواء الطلق – وقوع الرطوبة أو الأجسام الغريبة إلى داخل الجهاز قد تسبب أضرارا خطيرة.

STOP لا تدفع المنتجات أو الأجسام الغريبة في فتحة التحميل لتجنب الإصابة أو تعطل الجهاز. استخدم لذلك عتلات الدفع الموجودة ضمن الطقم.

• يمنع إستخدام الجهاز عند وجود أضرار مرئية على جسم الجهاز أو سلك التغذية الكهربائية، بعد سقوط أو عند حدوث مشكلة في عمل الجهاز. عند ظهور أية أعطال، إفصل الجهاز عن التيار الكهربائي و إتصل بمركز الصيانة.

• قبل تنظيف الجهاز، تأكد من أن الجهاز غير موصول بالتيار الكهربائي و قد برد تماما. عند التنظيف إتبع بدقة قواعد

معايير السلامة

• لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.

• هذا الجهاز هو عبارة عن جهاز متعدد الوظائف لطهي الطعام ضمن الشروط المنزلية، ويمكن استخدامه في الشقق والبيوت و خارج المدينة، وغرف الفنادق، و في المكاتب و المحلات التجارية أو في ظروف أخرى من هذا القبيل حيث الاستخدامات غير الصناعية. و يعتبر الاستخدام الصناعي أو غيره من استخدام السيئ للجهاز خرقاً للاستخدام السليم للمنتج. في مثل هذه الحالة، الشركة المصنعة لا تتحمل أية مسؤولية عن العواقب الممكن حدوثها.

• قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).

• إستخدم سلك التوصيل المصمم لاستطاعة الجهاز المستهلكة – قد يؤدي عدم تناسب المعايير إلى تماس كهربائي أو إحتراق السلك.

التي يقتلها من ناصح

المدول RMG-1208-E.....	عدد سرعات العمل.....	1
الجهد.....	وظيفة الفرع العكسي.....	موجود
الاستطاعة التقييمية.....	الحماية من التحميل الزائد.....	موجود
800 واط.....	عدد الأقراص مع انتقابات لتحضير أنواع مختلفة من اللحم المجمد.....	3
1500 واط.....	فوهة لصنع النقائق.....	موجود
الانتاجية.....	فوهة لتصنيع الكبة.....	موجود
1.5 كغ / دقيقة.....	مزلاج ميكانيكي لفرامة اللحم.....	موجود
عدد سرعات العمل.....	طول سلك التغذية الكهربائية.....	1 م
وظيفة الفرع العكسي.....		
الحماية من التحميل الزائد.....		
عدد الأقراص مع انتقابات لتحضير أنواع مختلفة من اللحم المجمد.....		
فوهة لصنع النقائق.....		
فوهة لتصنيع الكبة.....		
مزلاج ميكانيكي لفرامة اللحم.....		
طول سلك التغذية الكهربائية.....		

الملحقات

كتلة المحرك.....	1 قطعة
هيكل فرامة اللحم.....	1 قطعة
لوب فرامة اللحم.....	1 قطعة
حلقة التثبيت.....	1 قطعة
أقراص مع انتقابات للحوم المجمد مكبس قابل للفك.....	3 قطع
قاعدة الفوهة المخصصة للكبة.....	1 قطعة
فوهة تكوينية مخصصة للكبة.....	1 قطعة
قاعدة الفوهة المخصصة للنقائق.....	1 قطعة
فوهة تكوينية مخصصة للنقائق.....	1 قطعة
دليل الاستخدام.....	1 قطعة
دفتر الخدمة.....	1 قطعة

1 للصانع الحق في تغيير التصميم والملحقات وكذلك مواصفات المنتج الفنية من خلال تحسين منتجاته بدون الإبلاغ الإضافي لهذه التغييرات.

مكونات فرامة اللحم A1

1. كتلة المحرك
2. زر التشغيل/إيقاف التشغيل ON/OFF
3. زر تشغيل وضعية الفرع العكسي REV
4. عرقة قرص التوصيل
5. زر نزع هيكل فرامة اللحم
6. دُرَج التحميل
7. مكبس قابل للفك مع وعاء لحفظ الفوهات
8. كتلة فرامة اللحم
9. الحلزون
10. سكين
11. أقراص مع انتقابات مع فتحات ذات أقطار مختلفة
12. حلقة التثبيت

اللاصق، والفلين، وغيرها) يمكن أن تشكل خطراً على الأطفال، خطر الاختناق! حافظ على الصندوق بعيداً عن متناول الأطفال.

• يمنع إصلاح الجهاز بشكل ذاتي أو إحداث التغييرات في تصميمه. كافة الأعمال الخاصة بالخدمة والصيانة يجب أن يقوم بها مركز الخدمة المخول. قد يؤدي العمل غير المهني إلى تعطيل الجهاز، أو حدوث إصابات وإتلاف بالأموال.

• **STOP** إنتباه! يمنع استخدام الجهاز في ظهور أي عطل

قسم "تفكيك و تنظيف و حفظ الجهاز".

• **STOP** يمنع غمر الجهاز بالماء أو وضعه تحت الماء الجاري!

• الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو قلبي الخبرة أو المعرفة، يمكنهم استخدام الجهاز فقط تحت إشراف و/أو إذا أعطيت لهم تعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز وكانوا على علم بالمخاطر المرتبطة باستخدامه. يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. احفظ الجهاز وسلك الطاقة في مكان بعيد عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجب أن يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال دون إشراف من الكبار.

• مواد التعبئة والتغليف (الشريط

13. قاعدة الفوهة المخصصة للكبة
14. الجزء التكويني من الفوهة المخصصة للكبة
15. قاعدة الفوهة المخصصة للفتاق
16. الجزء التكويني من الفوهة المخصصة للفتاق
17. غطاء حجرة حفظ الفوهات
18. سلك التغذية الكهربائي

I. قبل بدء الاستخدام

بعبارة أخرج المنتج وملحقته من الصندوق. إنزع كافة مواد التغليف والملصقات الترويجية.

من الضروري أن تترك الملصقات التحذيرية في مكانها ، وملصقات الإشارات (في حال وجودها) و الجودل الذي يوحى على الرقم التسلسلي الموجود على هيكل الجهاز؛ عدم وجود الرقم التسلسلي على المنتج يجرمه تلقائياً من حقوق الضمان الخاصة به.

بعد الغلق أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة على الأقل قبل التشغيل.

إمسح جسم المحرك بقطعة رطبة من القماش. اغسل جميع أجزاء الجهاز القابلة للزنع، و إتبع بدقة قواعد قسم "العناية بالجهاز". قبل التجميع، يجب أن تكون جميع أجزاء الجهاز القابلة للزنع جافة تماماً وفي درجة حرارة الغرفة. قبل التحضير تأكد من أن الأجزاء المرئية الداخلية والخارجية من فرامة اللحم ليس فيها أضرار أو شظايا وغيرها من العيوب.

II. إستخدام فرامة اللحم

فرامة اللحم الشاملة REDMOND RMG-1208-E هو جهاز متعدد الوظائف لمعالجة المنتجات.

لقد تم تجهيز فرامة اللحم بنظام يعمل على حماية المحرك عند الإفراط في العمل (سبيل المثال، عندما يوضع في فرامة اللحم العظام مع اللحم).

إذا توقفت المحرك على العمل بشكل متناهي أضغط على الزر ON/OFF ، أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي و دعه يبرد لمدة 30 دقيقة. قم بتنظيف جزء التحميل من المواد المتبقية. ثم قم بوصول الجهاز بالتيار الكهربائي مرة أخرى. بعد ذلك سيكون الجهاز جاهزاً مرة أخرى للعمل.

إنتباه! يجب ألا تتجاوز فترة عمل الجهاز بشكل مستمر 5 دقائق، وينبغي أن تكون هناك إستراحة في العمل لمدة 15 دقيقة على الأقل.

صنع اللحم المفروم

قم بتحضير المواد. قم بتدوير الجليد عن اللحوم والأسماك بشكل كامل، أزال العظام والأوردة. قطع اللحم إلى قطع بحجم 20 × 40 × 40 مم، بحيث يمر بحرية من خلال فتحة درج التحميل.

ضع اللولب في داخل فرامة اللحم. بعناية قم بإدراج السكن على اللولب المستوي السطح إلى الخارج نحو القرص المثقب. قم بتثبيت أحد الأوصال المثقبة على لولب السكن. التسنن على حافة القرص يجب أن يتوافق مع التسنن على جسم الجهاز.

ضع حلقة التثبيت على جسم فرامة اللحم و قم بتدويرها باتجاه عقارب الساعة. لا داعي لاستخدام القوة المفرطة.

قم بتدوير جسم الجهاز الذي تم تجميعه باتجاه عقارب الساعة بزاوية 45° درجة و وضع محوره في عرقة قرص التوصيل على جسم الجهاز. قم بتدوير جسم الجهاز بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر. قم بتدوير حلقة التثبيت حتى تتوقف.

قم بوضع قاعدة التحميل على جسم فرامة اللحم.

ضع قطع اللحم على قاعدة التحميل. وضع الطبق المخصص للحام المفروم تحت حلقة تثبيت كتلة جسم الجهاز.

لا تضع في فرامة اللحم العظام والجودل واللحم المجمدة أو اللحم المقطع قطعاً كبيرة. هذا يقصر من عمر الجهاز، ويمكن أن تؤدي إلى تسطه.

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي. قم بتشغيل الجهاز عن طريق الضغط على ON/OFF.

باستخدام الدافع المستدير إدفع قطع اللحم في فتحة قاعدة التحميل.

قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON/OFF، وافصله عن التيار الكهربائي.

صنع الفتاق

قم بتحضير اللحم المفروم. وضع غشاء الفتاق في الماء الدافئ لمدة 20 دقيقة.

ضع لولب فرامة اللحم في جسم فرامة اللحم.

ضع قاعدة الفوهة المخصصة للفتاق على اللولب: التسنن على حافة القرص يجب أن يتوافق مع التسنن على جسم الجهاز. قم بتثبيت جزء الفوهة المشكل للفتاق.

ضع حلقة التثبيت على جسم فرامة اللحم و فوق الفوهة ثم قم بتدويرها باتجاه عقارب الساعة. لا داعي لاستخدام القوة المفرطة.

قم بتدوير جسم الجهاز الذي تم تجميعه باتجاه عقارب الساعة بزاوية 45° درجة و وضع محوره في عرقة قرص التوصيل على جسم المحرك. قم بتدوير جسم الجهاز بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر. قم بتدوير حلقة التثبيت حتى تتوقف.

قم بوضع قاعدة التحميل على جسم فرامة اللحم.

ضع اللحم المفروم على قاعدة التحميل. ضع إناء مستوي تحت عنق الفوهة المخصصة للفتاق.

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

قم بربط واحد من طرفي غشاء الفتاق الربط و ألبسه على مخروط الفوهة. يجب أن تكون العقدة على مسافة 1-2 سم من فتحة فوهة الخروج و ذلك حتى يملأ اللحم المفروم الغشاء بشكل كثيف.

إذالتصق الغشاء على عنق الفوهة ، ثم يله بالما.

قم بتشغيل الجهاز عن طريق الضغط على ON/OFF.

قم بدفع اللحم المفروم فتحة قاعدة التحميل بواسطة الدافع. إنزع الغشاء من على الفوهة حسب مقدار إمتلائها. جزء من الغشاء يجب تركه فارغاً لتشكيل العقدة.

بعد ملء الغشاء قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على ON/OFF. إربط الطرف الغير مربوط للفتاق. عند الانتهاء من العمل، قم بفصل الجهاز التيار الكهربائي.

صنع الفتاق المحشوة (الكبة)

قم بتحضير اللحم المفروم للغشاء الخارجي للكبة وللحشوة.

ضع لولب فرامة اللحم في جسم فرامة اللحم.

ضع قاعدة الفوهة المخصصة للكبة على اللولب، الجزء المكون للفوهة الكبة على القاعدة.

ضع حلقة التثبيت على جسم فرامة اللحم و فوق الفوهة ثم قم بتدويرها باتجاه عقارب الساعة. لا داعي لاستخدام القوة المفرطة.

قم بتدوير جسم الجهاز الذي تم تجميعه باتجاه عقارب الساعة بزاوية 45° درجة و وضع محوره في عرقة قرص التوصيل على جسم المحرك.

قم بتدوير جسم الجهاز بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر. قم بتدوير حلقة التثبيت حتى تتوقف.

قم بوضع قاعدة التحميل على جسم فرامة اللحم.

ضع اللحم المفروم للغشاء الخارجي للكبة على قاعدة التحميل. ضع إناء مستوي تحت عنق الفوهة المخصصة للكبة.

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON/OFF.

باستخدام الدافع المستدير إدفع قطع اللحم في فتحة قاعدة التحميل. و يخرج من فتحة الفوهة المخروطية المخصصة للكبة فتاق كاملة. قم بربط نهايتها.

قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON/OFF. عندما تبلغ قطعة الفتاق الطول المطلوب، قم بقطع الفتاق بالسكين من مكان الاتصال بالفوهة.

إملأ الفتاق بالحشوة التي تم إعدادها، قم بربط نهاية الكبة المتفتحة قرصة وأعطها الشكل المطلوب.

عند الانتهاء من العمل، قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

استخدام ميزة الفرغ العكسي

استخدم ميزة الفرغ العكسي ، إذا كان في وحدة التقطيع أو في كتلة العصاره سائل متجمعة أو كتلة كثيفة من المنتجات عند المخرج تمنع خروجها من فرامة اللحم.

إذا كانت فرامة اللحم قيد التشغيل، قم بإيقاف دوران اللولب بالضغط على الزر ON/OFF ثم اضغط مع الاستمرار على الزر REV. يبدأ اللولب بالدوران في الاتجاه المعاكس محرراً منتجات المحملة نحو فتحة التحميل. بعد 10-15 ثانية إترك الزر REV واضغط على الزر ON/OFF لمتابعة العمل.

III. العناية بالجهاز

قم بتنظيف جميع الفوهات و أجزاء فرامة اللحم مباشرة بعد الاستخدام.

الرائحة ستختفي بعد عدة تشغيلات	خلال فترة العمل سخن الجهاز	لخفض وقت العمل المستمر ، و اعمل على زيادة الفترات بين الامراج.
ظهرت رائحة غريبة	يوجد على بعض أجزاء الجهاز طلاء للحماية	

٧. التزامات الكفالة

تقدم الكفالة لهذا الجهاز لمدة سنتين اثنتين منذ يوم شرائه. خلال فترة الكفالة يلتزم الصانع بأن يعمل على اصلاح ، تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج بكامله نتيجة اية أخطاء تصنيعية كانت بسبب سوء جودة المواد أو التصنيع. تدخل الكفالة حيز التنفيذ في حالة إثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الكفالة الأصلية. لا تعترف هذه الكفالة إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الاستخدام، لم يصلح ولم يفك التجميع ولم يتضرر بسبب المعاملة غير الصحيحة وكذلك مع المحافظة على مجموعة المنتج كاملة، لا تشمل هذه الكفالة التآكل الطبيعي للمنتج والمواد المتآكلة هي (مرشحات ومصباحي وطلاء خزفي وفلوري و الحواشي المطاطية والبخ).

فترة خدمة الجهاز و فترة عمل إلتزامات الكفالة تحسب من تاريخ البيع أو تاريخ تصنيع المنتج (إذا كان تاريخ البيع لا يمكن تحديده).

ويمكن الاطلاع على تاريخ صنع الجهاز من الرقم التسلسلي الموجود على الملصق على جسم الجهاز. يتكون الرقم التسلسلي من 13 أرقام. الرمز الـ 6 و الرمز الـ 7 يعني الشهر و الرمز الـ 8 يعني سنة إنتاج الجهاز.

فترة خدمة هذا المنتج المحددة من قبل الشركة المصنعة هو 3 سنوات من تاريخ الشراء. هذه الفترة هي صحيحة شريطة أن يكون استخدام هذا المنتج وفق شروط صارمة موافقة لدليل الاستخدام ويتم استيفاء المتطلبات التقنية.

الصيانة والتظيف، دليل المستخدم، وكذلك الجهاز نفسه يجب التخلص منها وفقا لبرامج إعادة التدوير المحلية. أظهر الالتزام بالمحافظ على البيئة: لا ترمي مثل

STOP تحذيرا قبل التفكيك والتنظيف، قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON/OFF، وإفصله عن التيار الكهربائي.

التفكيك

قم بإزالة الدافع من فتحة التحميل وإزجج درج التحميل.

اضغط على زر نزجج الفوهات، قم بتدوير كتلة فرامة اللحم بزاوية 45° درجة في اتجاه عقارب الساعة قم بإبعاده عن كتلة المحرك.

قم بتدوير حلقة التثبيت بعكس اتجاه عقارب الساعة على كتلة فرامة اللحم، وإزجج منه الأجزاء القابلة للإزالة (الفوهات البلاستيكية، القرص المنقب، السكن، اللولب).

التنظيف

إمسح جسم المحرك بقطعة قماش مبللة.

نظف الفوهات و الأجزاء الأخرى في فرامة اللحم بمنظفات لينة غير مذيبة.

لا تنظف الأجزاء المعدنية من الجهاز في غسالة الصحون، إذ أن المنظفات قد تسبب إسمرار أسطحها.

درجة الحرارة القصوى عند تنظيف الأجزاء غير المعدنية في غسالة الصحون يجب أن لا تتجاوز 60 درجة مئوية.

يجب أن تجف أجزاء الجهاز بشكل كامل بدرجة حرارة الغرفة و التهوية الطبيعية.

STOP يمنع وضع وحدة المحرك، و المقبس و سلك التوصيل الكهربائي تحت الماء الجاري أو غمرها بالماء.

⚠ يمنع استخدام اسفنجة ذات طلاء قاسي أو مذيبة، أو مواد التنظيف اللدنية و المحاليل (البنزين والأستيون، وغيرها).

الحفظ

إحفظ الجهاز مجموعاً في مكان جيدة التهوية جاف بعيدا عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة

١٧ . قبل الاتصال على مركز الخدمة

طريقة إصلاح العطل	السبب المحتمل	العطل
قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي	لم يتم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي	
قم بتوصيل الجهاز بمأخذ تيار كهربائي يعمل	مأخذ التيار الكهربائي معطل	الجهاز لا يعمل
تحقق من وجود جهد التيار الكهربائي. إذا كان غير موجود، يرجى الاتصال بالشركة التي تخدم منزلك	لا يوجد تيار كهربائي في الشبكة	
إضغط على الزر ON/OFF ، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي و دعه يبرد لمدة ٠٣ دقيقة. قم بتنظيف جزء التحميل من المواد المتبقية. ثم قم بوصل الجهاز بالتيار الكهربائي مرة أخرى.	تم تفعيل ميزة الحماية من الأجهاد	توقف المحرك خلال العمل



Environmentally friendly disposal (WEEE)

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU – concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

© REDMOND. All rights reserved. 2014.

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMG-1208-E-UM-1