

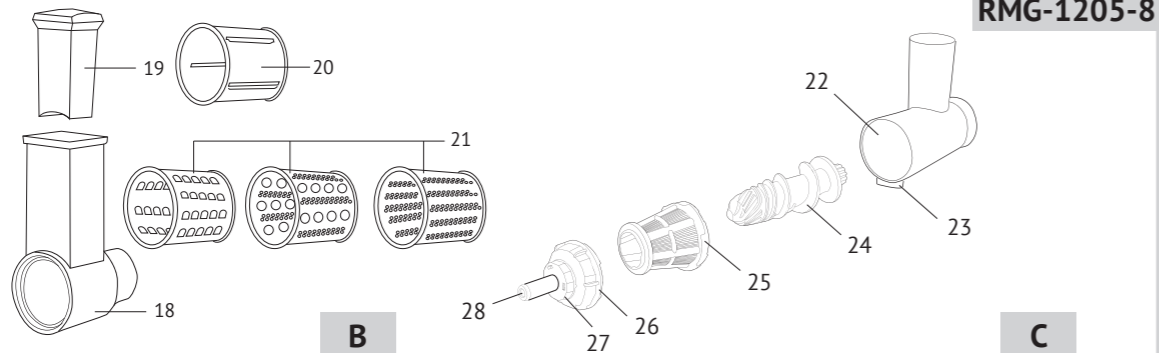
REDMOND

Meat grinders
RMG-1205-E
RMG-1205-8-E



User manual

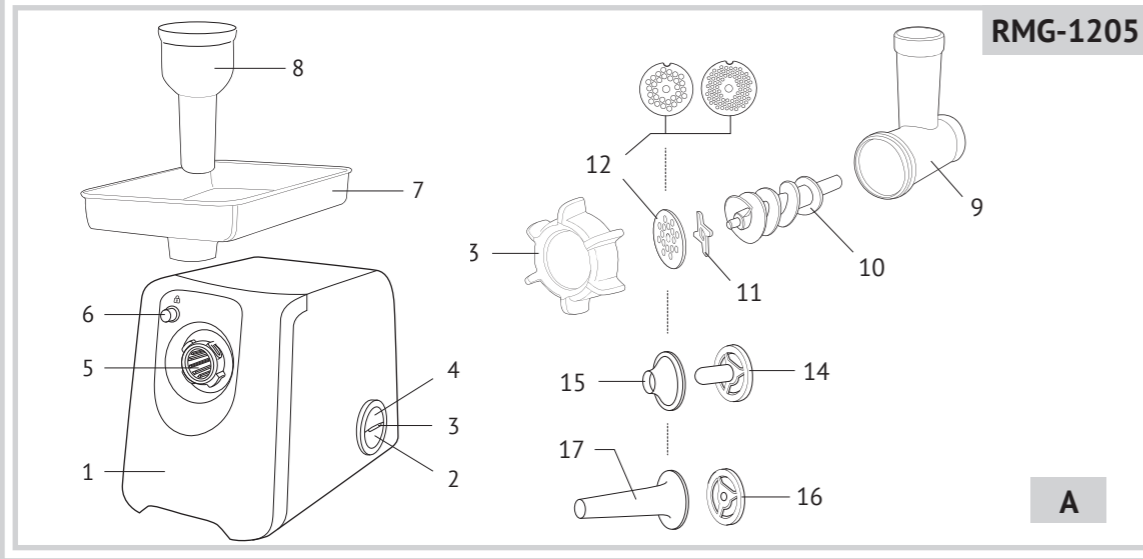
A1



RMG-1205-8

B


C



RMG-1205

A

GBR.....	3
FRA.....	7
DEU.....	11
NLD.....	15
ITA.....	19
ESP.....	23
PRT.....	27
DNK.....	31
NOR.....	35
SWE.....	39
FIN.....	43
ROU.....	47
HUN.....	51
BGR.....	55
HRV.....	59
CZE.....	63
SRB.....	67
SVK.....	71
POL.....	75
LTU.....	79
LVA.....	83
EST.....	87
RUS.....	91
GRC.....	96
TUR.....	101
ARE.....	107

 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 instruc-

tions of the “Appliance disassembling, cleaning and storing” section of this user manual.



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.
- 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.

Technical specifications

Voltage.....	220–240 B, 50/60 Hz
Maximum power.....	2000 W
Rated power.....	700 W
Capacity.....	2.7 kg/min
Number of speed modes.....	1
Reverse function.....	available
Congestion safety.....	available

Sausage attachment.....	available
Kebbe attachment.....	available
Vegetable chopping cylindrical attachments (grater, shredder) (RMG-1205-8-E).....	available
Screw squeezer (RMG-1205-8-E).....	available
Ground meat discs with various perforation.....	available

Package includes

Motor drive unit.....	1 pc.
Meat grinder screw.....	1 pc.
Meat grinder blade.....	1 pc.
Retaining ring.....	1 pc.
Ground meat perforated discs.....	3 pc.
Pusher with an attachment storage.....	1 pc.
Kebbe attachment base.....	1 pc.
Kebbe attachment.....	1 pc.
Sausage attachment base.....	1 pc.
Sausage attachment.....	1 pc.

Cutting unit (RMG-1205-8-E).....	1 pc.
Grating attachment (RMG-1205-8-E).....	3 pc.
Shredding attachment (RMG-1205-8-E).....	1 pc.
Cutting unit square-topped pusher (RMG-1205-8-E).....	1 pc.
Squeezer unit (RMG-1205-8-E).....	1 pc.
Squeezer screw (RMG-1205-8-E).....	1 pc.
Squeezer strainer (RMG-1205-8-E).....	1 pc.
Squeezer retaining lid (RMG-1205-8-E).....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.



In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

Model configuration A1

1. Motor drive unit
2. ON/OFF button
3. Power indicator
4. Reverse function button

A. Meat grinder

9. Meat grinder unit
10. Meat grinder screw
11. Blade
12. Perforated discs with holes of various diameter
13. Meat grinder retaining ring

B. Fruit and vegetable cutting attachment (RMG-1205-8-E)

18. Cutting unit
 19. Square-topped pusher
 20. Shredder
 21. Set of graters (fine, medium, large)
- C. Squeezer (RMG-1205-8-E)**
22. Squeezer unit
 23. Fruit or vegetable cake outlet port
 24. Squeezer screw
 25. Squeezer strainer

5. Drive shaft junction box
6. Detachable unit release button
7. Feed chute
8. Cylindrical pusher with attachment storage
14. Kebbe attachment base
15. Kebbe attachment
16. Sausage attachment base
17. Sausage attachment

26. Retaining lid
27. Squeezing degree controller
28. Juice outlet port

I. PRIOR TO FIRST USE

Take the appliance out of the package box, remove all wrapping material and stickers except for the serial number identification sticker. No serial number identification sticker on the appliance automatically disables the user's right to aftersales service.

Wipe the motor drive unit with a damp cloth. Wash all the parts of the appliance. While washing you are advised to follow the instructions of the “Appliance disassembling, cleaning and storing” section of this manual. As the blade is extremely sharp, handle it with care while cleaning.


Let all parts of the appliance dry thoroughly at room temperature.

⚠ CAUTION! Do not use the device after it malfunctions!

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

II. APPLIANCE OPERATING

REDMOND meat grinder is a multifunctional device for foods processing. The appliance is equipped with a protection system that switches it off in case of overload. Should this occur, press the ON/OFF button, unplug the appliance and let cool down for 15 minutes. Then scrape out the feed chute, press the overload protection reset button on the bottom of the device next to the power cord storage. The meat grinder is ready to use then.

 **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 pieces 20x20x40 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 flat surface out towards the perforated disc. Put the perforated disc on the screw. A 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 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 breakdown.

Plug in the appliance. The power indicator will be on. Then switch on the device pressing the ON/OFF button.

Use a 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 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 anticlockwise until it clicks into place.


Turn the retaining ring until 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. The power indicator will be on.

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 dismantlable pusher to push ground meat into the feed chute port.

Take the casing off the attachment once it has been stuffed with 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 anticlockwise 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. The power indicator will be on.

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

Use the dismantlable 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.

Fruit and Vegetable Cutting Attachment Operating (RMG-1205-8-E)

Prepare the food.

Insert a grater or shredder into the cutting unit.

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

Place a bowl under the grater/shredder outlet port.

Plug in the appliance. The power indicator will be on.


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

Put food into the port in the cutting unit upper part. Gently push them with a square-topped pusher.

Switch off the device by pressing the ON/OFF button and then unplug it.

Squeezer Operating (RMG-1205-8-E)

Prepare the food. Cut vegetables and fruit in pieces so that they pass freely through the feed chute port. Remove tough or thick skin, large pits, cores and stems.

 The appliance is not intended for extracting juice out of hard vegetables and fruit (carrots, beets, hard sorts of apples and others).

Insert the screw into the juice squeezer unit. Put the squeezer strainer onto the screw, and then put on the retaining lid. Recesses on the edges of the strainer should fit the cogs inside the unit. Turn the lid anticlockwise. Do not apply excessive force.

Turn the assembled block clockwise to 45° and insert its shaft into the junction box on the motor drive unit. Turn the block anticlockwise until it clicks into place. Lock in the squeezer lid by turning it until tight.

Place the feed chute onto the squeezer unit.

Put prepared food into the feed chute. Place a bowl under the cake outlet port. Place a bowl under the fruit outlet port.

Plug in the appliance. The power indicator will be on. Switch on the device pressing the ON/OFF button.

Use the dismantlable pusher to push fruit or vegetable pieces into the feed chute port.

There is a squeezing degree controller on the squeezer retaining lid that can be turned to be set in position 1 (minimum pressure) to 3 (maximum pressure). The current position is shown by an indicator on the controller. When the controller is set at 0, it can be taken off to clean the squeezer.

In case the vegetable or fruit cake will not come out of the outlet port, reduce squeezing degree by turning the controller clockwise, thus enlarging the gap for fiber and skin of the processed food to pass through.

In case you see there is much juice left in the feed chute port, switch on the reverse function. Regularly clean the squeezer strainer.

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


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 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. APPLIANCE DISASSEMBLING, CLEANING AND STORING

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 (squeezer or fruit and vegetable cutting attachment) 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).**

Storing

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

IV. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Problem	Possible cause	Solution
Appliance will not switch on, power indicator is not on	Appliance is not plugged in	Connect the appliance to an electric socket
Motor drive stopped during operation	Overload protection system has gone off	Switch off the appliance pressing ON/OFF button and unplug it. Scrape out the feed chute, press the overload protection reset button on the bottom of the device. Then again plug in the appliance and press ON/OFF button. In case the device still fails to operate, contact the service center.
One may feel foreign smell while the appliance is in operation	Appliance overheats during operation There is protective covering on some parts of the appliance	Shorten operation time, increase breaks to cool down the appliance This is normal, smell will disappear in due time.

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.).

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 manufacture date by 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.

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 producteur n'est pas tenu responsable des conséquences éventuelles.
- Avant de brancher l'appareil au réseau élec-

trique 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.

 *L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couverts par la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.*

- 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 pousoirs 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 «Désassemblage, nettoyage et stockage 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 n'est pas destiné pour son utilisation par des personnes (y compris en-

fants) souffrant de déviations physiques, nerveuses ou psychiques, ayant un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si la surveillance respective s'exerce vis-à-vis des celles-ci, ou bien si les instructions concernant l'usage de cet appareil leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Il est indispensable de surveiller des enfants, afin d'éviter qu'ils jouent avec cet appareil et ses composants, ainsi qu'avec son emballage usiné. Les enfants ne peuvent pas faire le nettoyage et de se servir de l'appareil sans qu'ils soient surveillés par des adultes.

- 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 agréée. L'intervention incompétente peut entraîner la panne de l'appareil, des accidents et la détérioration des biens.

Caractéristiques techniques

Tension.....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Puissance maximale.....	2000 W
Puissance nominale.....	700 W
Capacité.....	2,7 kg/min
Nombre de vitesses.....	1
Fonction marche avant/marche arrière.....	oui
Protection contre surcharge.....	oui
Accessoire saucisses.....	oui
Accessoire kebbs.....	oui
Cônes cylindriques pour hacher les légumes (râpes, éminceur) (RMG-1205-8-E).....	oui
Presse-fruits à vis (RMG-1205-8-E).....	oui
Grilles avec différents trous pour farces de types différents.....	oui

Étendue de la livraison

Bloc moteur.....	1 pièce
Vis sans fin du moulin viande.....	1 pièce
Couteau.....	1 pièce
Bague de fixation.....	1 pièce
Disques de hachage pour farces.....	3 pièces
Poussoir avec rangement accessoires.....	1 pièce
Adaptateur pour accessoire kebbs.....	1 pièce
Accessoire kebbs.....	1 pièce
Adaptateur pour accessoire saucisses.....	1 pièce
Accessoire saucisses.....	1 pièce
Bloc éminceur (RMG-1205-8-E).....	1 pièce
Accessoires râpes (RMG-1205-8-E).....	3 pièces
Accessoire éminceur (RMG-1205-8-E).....	1 pièce
Poussoir rectangulaire pour bloc éminceur (RMG-1205-8-E).....	1 pièce
Bloc presse-fruits (RMG-1205-8-E).....	1 pièce
Vis sans fin pour presse-fruits (RMG-1205-8-E).....	1 pièce
Filtre de presse-fruits (RMG-1205-8-E).....	1 pièce
Couvercle de fixation du presse-fruits (RMG-1205-8-E).....	1 pièce
Manuel d'utilisation.....	1 pièce
Carnet de maintenance.....	1 pièce

i Dans le souci d'une amélioration constante de ses produits, le fabricant se réserve le droit de modifier la conception, l'étendue de la livraison et les caractéristiques techniques de ses produits et cela sans aucun préavis du client.

Organisation du modèle A1

1. Bloc moteur
2. Touche marche/arrêt (ON/OFF)
3. Voyant de connexion sur secteur électrique
4. Touche marche avant/marche arrière (REV)
5. Manchon d'accouplement
6. Touche déconnexion accessoires amovibles
7. Cheminée de chargement
8. Poussoir cylindrique avec rangement accessoires

A. Moulin à viande

9. Bloc hachoir
10. Vis sans fin du moulin viande
11. Couteau
12. Disques de hachage avec trous différents
13. Bague de fixation du moulin à viande
14. Adaptateur accessoire kebbs
15. Accessoire kebbs
16. Adaptateur accessoire saucisses
17. Accessoire saucisses

B. Accessoire éminceur/râpeur légumes et fruits (RMG-1205-8-E)

18. Bloc éminceur
19. Poussoir rectangulaire
20. Éminceur
21. Jeu de râpes (pour râper fin, moyen, gros)

C. Presse-fruits (RMG-1205-8-E)

22. Bloc presse-fruits
23. Ouverture de sortie de tourteaux de pression
24. Vis sans fin de presse-fruits
25. Filtre de presse-fruits
26. Couvreclé de fixation
27. Régulateur du niveau de pression
28. Ouverture de sortie du jus

I. AVANT LA MISE EN SERVICE

Retirer avec prudence du carton le moulin à viande et ses accessoires, enlever tous les matériaux d'emballage et les autocollants publicitaires à l'exception de l'autocollant portant le numéro de série de l'appareil. L'absence de ce numéro de série sur l'appareil vous retire automatiquement le droit à la maintenance à titre de garantie.

Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide. Laver tous les éléments de l'appareil en se conformant strictement aux instructions du chapitre «Désassemblage, nettoyage et stockage de l'appareil». Faire attention en nettoyant le couteau !

Avant de procéder au remontage, laisser sécher tous les éléments de l'appareil à la température ambiante.

⚠ ATTENTION! Il est interdit d'utiliser le produit défilant.

Après le transport ou le stockage sous basses températures, il y a lieu de maintenir l'appareil à la température ambiante au moins 2 heures avant de le connecter sur le secteur

II. UTILISATION DU MOULIN À VIANDE

Le moulin à viande universel REDMOND est un robot multifonctions prévu pour traiter les aliments.

L'appareil est équipé d'un système de protection qui arrêtera l'appareil en cas de surcharge. Si cela vous arrive, appuyer sur la touche ON/OFF, retirer le cordon d'alimentation électrique de la prise murale et laisser l'appareil se refroidir pendant 15 min. Débarrasser la cheminée des aliments restants. Appuyer sur la touche de remise à zéro de la protection contre surcharge qui se trouve sur le côté de l'appareil à côté du rangement cordon d'alimentation électrique. Maintenant l'appareil est disponible pour la remise en marche.

⚠ 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 filandres. 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'enclique 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.



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. Le voyant d'alimentation s'allumera. 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'enclique 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. Le voyant d'alimentation s'allumera.

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'enclique 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. Le voyant d'alimentation s'allumera.

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 kebé une forme souhaitée.

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

Utilisation de l'accessoire râpeur/éminceur (RMG-1205-8-E)

Préparer les aliments au traitement

Installer une des râpes ou un éminceur dans le bloc râpeur/éminceur.

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'enclique avec le manchon d'accouplement.

Disposer une assiette sous une ouverture de sortie du bloc râpeur/éminceur. Connecter le cordon d'alimentation sur la prise murale. Le voyant d'alimentation s'allumera.

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

Charger les aliments par l'ouverture de la partie supérieure du bloc râpeur/éminceur. Pousser progressivement les aliments à l'intérieur à l'aide du poussoir rectangulaire sans appliquer d'efforts excessifs.

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

Utilisation du presse-fruits (RMG-1205-8-E)

Préparer les aliments à la pression. Couper les légumes et fruits en petites tranches de façon à passer librement par l'ouverture du presse-fruits. Enlever les pelures dures ou épaisses, gros noyaux, cœurs durs de fruits et brindilles.



L'appareil n'est pas prévu pour presser les légumes et fruits durs (carottes, betteraves, espèces dures de pommes...).

Placer la vis dans le bloc de presse-fruits. Placer le filtre de presse-fruits sur la vis de presse-fruits et placer ensuite le couvercle de fixation. Les évidements sur la périphérie du filtre et du couvercle doivent coïncider avec les saillies à l'intérieur du bloc. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire. 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'enclique avec le manchon d'accouplement. Bloquer le couvercle de presse-fruits en le tournant jusqu'en butée.

Placer le plateau sur le bloc presse-fruits.

Mettre les aliments préparés dans la cheminée de chargement. Prévoir une assiette sous l'ouverture de sortie de tourteaux.

Placer un récipient sous l'ouverture de sortie du jus.

Connecter le cordon d'alimentation sur secteur électrique. Le voyant d'alimentation s'allumera.

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

Utiliser le poussoir amovible pour faire avancer les aliments tranchés par l'ouverture de la cheminée.

Le couvercle de fixation du presse-fruits est pourvu d'un régulateur de niveau de pression qui peut tourner entre la position 1 (pression minimale) et 3 (pression maximale). L'aiguille du régulateur indique la position respectueuse. La position 0 du régulateur est prévue pour retirer le régulateur afin de faciliter le nettoyage du presse-fruits.

Si la pulpe pressée ne sort pas par l'ouverture de tourteaux, réduire le niveau de pression en tournant le régulateur dans le sens horaire. Ce faisant, la fente

par laquelle passe la pulpe lors du pressurage s'ouvrira en laissant passer les grosses fibres et les pelures des aliments pressés.

Si du jus s'accumule dans l'ouverture de chargement des aliments, utiliser la touche marche avant/marche arrière. De temps en temps nettoyer le filtre de presse-fruits.

Une fois le travail fini, arrêter l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF et 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. DÉSASSEMBLAGE, NETTOYAGE ET STOCKAGE 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 (bloc presse-fruits, accessoires éminceurs) 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).

Retirer la râpe (éminceur) du bloc râpeur-éminceur.

Tourner le couvercle de fixation du presse-fruits dans le sens horaire et le retirer. Mettre le régulateur du niveau de pression sur la position 0 et le détacher du couvercle avec prudence. Retirer le filtre et la vis du presse-fruits.

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 CONTACTER LE CENTRE DE MAINTENANCE

Panne	Cause éventuelle	Remède
L'appareil ne fonctionne pas, le voyant d'alimentation électrique n'est pas allumé.	L'appareil n'est pas connecté sur secteur électrique	Connecter le cordon d'alimentation de l'appareil à une prise murale en bon état
Le moteur s'arrête pendant le fonctionnement	La protection contre surcharge a fonctionné	Arrêter le moulin à viande en appuyant sur la touche ON/OFF et retirer le cordon d'alimentation de la prise électrique. Débarrasser le bloc hachoir des aliments. Appuyer sur la touche noire disposée sur le socle de l'appareil, remettre le cordon d'alimentation électrique dans la prise et réappuyer sur la touche ON/OFF. Si le moulin viande ne fonctionne toujours pas, contacter le centre de maintenance.
Une odeur anormale se dégage pendant le fonctionnement de l'appareil.	L'appareil s'échauffe pendant le fonctionnement Une couche de protection a été appliquée sur quelques éléments de l'appareil.	Réduire la durée de fonctionnement en continu, espacer les intervalles entre utilisations. C'est une situation normale, l'odeur va disparaître prochainement

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 téflonisés, 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 d'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.
-  *Beachten Sie: Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen, sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*
- Stellen Sie das Gerät nicht auf weiche Oberfläche, bedecken Sie es nicht mit einem Tuch oder einer Serviette während der Arbeit, aöo 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 Stößler.*

- 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 «Demontage, Reinigung und Aufbewahrung des Geräts».

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

- Dieses Gerät wurde nicht für die Verwendung

durch physisch, nerven oder psychisch behinderte Personen bestimmt (darunter auch Kinder), sowie durch die Personen, die keine Erfahrung und Kenntnisse in der Verwendung von diesem Gerät haben, außer den Fällen, wenn solche Personen betreut und über die Bedienung des Geräts von einer Person, die für ihrer Sicherheit verantwortlich ist, informiert werden. Kinder müssen kontrolliert werden, um Spiele mit dem Gerät, dem Zubehör sowie Werksverpackung zu vermeiden. Reinigung und Bedienung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht der Erwachsenen durchgeführt werden.

- 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.

Technische Charakteristiken

Spannung	220 – 240 V, 50/60 Hz
Höchstleistung	2000 W
Nominalleistung	700 W
Kapazität	2,7 kg/min
Anzahl der Arbeitsgeschwindigkeiten	1
Reversfunktion	vorhanden
Überlastungsschutz	vorhanden
Würstchendüse	vorhanden
Kebbedüse	vorhanden
Zylindrische Düsen für die Zerkleinerung von Gemüse (Reiben, Hobblern) (RMG-1205-8-E)	vorhanden
Schnekensaftpresse (RMG-1205-8-E)	vorhanden
Disks mit unterschiedlicher Perforierung für unterschiedliche Hackfleischarten	vorhanden

Komplettierung

Motorblock	1 St.
Fleischwolfblock	1 St.
Fleischwolfmesser	1 St.
Festring	1 St.
Perforierte Disks für Hackfleisch	3 St.
Stößler mit einer Sektion für Düsen	1 St.
Basis und Düsen für Kebbe	1 St.
Formierdüse für Kebbe	1 St.
Düsenbasis für Würstchen	1 St.
Formierdüse für Würstchen	1 St.
Schneideblock (RMG-1205-8-E)	1 St.
Reibendüse (RMG-1205-8-E)	3 St.
Hobeldüse (RMG-1205-8-E)	1 St.
Rechtwinkliger Stößler für Schneideblock (RMG-1205-8-E)	1 St.
Saftpresseblock (RMG-1205-8-E)	1 St.
Saftpresseschnecke (RMG-1205-8-E)	1 St.
Saftpressefilter (RMG-1205-8-E)	1 St.
Fixierender Deckel der Saftpresse (RMG-1205-8-E)	1 St.
Bedienungsanleitung	1 St.
Servicebuch	1 St.

i Der Hersteller behält das Recht Design, Komplettierung sowie technische Charakteristiken des Erzeugnisses bei konstanter Perfektion seiner Produktion ohne zusätzliche Informierung darüber zu verändern.

Struktur des Modells A1

1. Motorblock
2. Ein- und Ausschaltknopf (ON/OFF)
3. Stromnetzanschlussanzeiger
4. Reverseinschaltknopf (REV)
5. Antriebswellenbüchse
6. Abschaltknopf von Steckeinheiten
7. Fülltrög
8. Zylindrischer Stößler mit einem Düsenbehälter

A. Fleischwolf

9. Fleischwolfblock
10. Fleischwolfblock
11. Messer
12. Perforierte Disks mit Öffnungen unterschiedlich im Durchmesser
13. Festring des Fleischwolfs
14. Düsenbasis für Kebbe
15. Formierender Teil der Düse für Kebbe
16. Düsenbasis für Würstchen
17. Formierender Teil der Düse für Würstchen

B. Einrichtung für Gemüse- und Obstschneiden (RMG-1205-8-E)

18. Schneideblock

19. Rechtwinkliger Stößler
20. Hobblern
21. Reibeseit (feine, mittlere, grobere)

C. Saftpresse (RMG-1205-8-E)

22. Saftpresseblock
23. Öffnung für die Pressrührstäbe
24. Saftpresseschnecke
25. Saftpressefilter
26. Fixierender Deckel
27. Regulator des Pressegrades
28. Öffnung für den Saftausgang

I. VOR DEM BEGINN DER ANWENDUNG

Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton raus, entfernen Sie die ganze Verpackung und Werbeaufkleber, außer dem Aufkleber mit den Seriennummer. Das Fehlen der Seriennummer auf dem Gerät entzieht Ihnen automatisch ein Recht auf die Garantieleistungen.
 Wischen Sie den Motorblock mit feuchten Tuch ab. Spülen Sie alle Teile des Geräts, indem Sie die Anweisungen des Abschnitts «Demontage, Reinigung und Aufbewahrung des Geräts» folgen. Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers!
 Vor dem Zusammenbau müssen alle Teile des Geräts vollständig bei Raumtemperatur trocknen.

⚠ *Vorsicht! Das Gerät bei jeglichem Fehler nicht zu verwenden.*

Das Gerät nach der Beförderung oder Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen ist vor dem Einschalten bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden lang zu halten.

II. BEDIENUNG DES FLEISCHWOLFS

Universeller Fleischwolf REDMOND ist ein multifunktionales Gerät für die Bearbeitung von Lebensmitteln.

Das Gerät ist mit einem Schutzsystem ausgestattet, das das Gerät bei der Überladung ausschaltet. Falls das passiert ist, drücken Sie den Knopf ON/OFF, schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus und lassen es 15 Minuten lang abkühlen. Reinigen Sie den Ladeteil von den Lebensmittelresten. Drücken Sie die Löstaste des Überladungsschutzes auf dem Boden des Geräts neben der Abteilung für Netzschur, danach wird das Gerät wieder betriebsbereit sein.

⚠ *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 20×20×40 mm große Stückchen, damit sie frei durch die Öffnung im Fülltrög 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 Fülltrög auf den Fleischwolfblock.
 Stellen Sie Fleischstücke in den Fülltrög 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. Der Versorgungsanzeiger wird aufgehoben. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie ON/OFF drücken.
 Mit dem runden Stößler schieben Sie die Fleischstücke in die Öffnung des Fülltrögs 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 Würsthülle im warmen Wasser für 20 Minuten ein
 Stellen Sie die Schnecke in den Fleischwolfblock.
 Stellen Sie die Basis der Würstchendüse 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 Würstchendüse.
 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 Fülltrög auf den Fleischwolfblock.
 Stellen Sie das Hackfleisch in den Fülltrög rein. Stellen Sie eine flache Schale unter den Hals der Würstchendüse.
 Schalten Sie das Gerät ins Stromnetz ein. Der Versorgungsanzeiger wird aufgehoben.
 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 Stößler schieben Sie das Hackfleisch in die Öffnung des Fülltrögs 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 Fülltrög auf den Fleischwolfblock.
 Stellen Sie das Hackfleisch für die äußere Hülle in den Fülltrög rein. Stellen Sie eine flache Schale unter den Hals der Kebbedüse.
 Schalten sie das Gerät ins Stromnetz ein. Der Versorgungsanzeiger wird aufgehoben.
 Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie ON/OFF drücken.
 Mit dem losnehmbaren Stößler schieben Sie das Hackfleisch in die Öffnung des Fülltrögs rein. Aus der Öffnung der Konusdüse für Kebbe wird ein hohes Würst-


chen 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 Verwendung der Schneideeinrichtung für Lebensmittel (RMG-1205-8-E)

Bereiten Sie Lebensmittel zum Schneiden vor. Stellen Sie eine der Reiben oder Hobbler in den Schneideblock rein. 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. Stellen Sie einen Behälter unter die Ausgangsöffnung zum Reiben/Hobblern. Schalten Sie das Gerät ins Stromnetz ein. Der Versorgungsanzeiger wird aufgehen. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie ON/OFF drücken. Laden Sie Lebensmittel in die Öffnung im oberen Teil des Schneideblocks auf. Schrittweise schieben Sie die rein mit dem rechtwinkeltigen Stößler, ohne sich überflüssige Mühe zu geben. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie ON/OFF drücken, und schalten Sie es aus dem Stromnetz aus.

Verwendung der Saftpresse (RMG-1205-8-E)

Bereiten Sie Lebensmittel zur Saftpresse vor. Schneiden Sie Gemüse und Obst in kleine Scheiben, damit sie frei in die Saftpresseöffnung reingehen können. Entfernen Sie dicke oder grobe Schale, große Steine, den Fruchtkern, Stiele.

 *Das Gerät wird nicht für Saftpresen aus dem harten Gemüse und Obst (Kartoffeln, rote Beete, harte Apfelsorten u.s.w. benutzt).*

Stellen Sie die Schnecke in den Saftpresseblock rein. Stellen Sie den Filter auf die Saftpresseschnecke, danach stellen Sie den fixierenden Deckel. Die Höhlungen auf den Rändern des Filters und des Deckels sollen sich mit den Absätzen innerhalb des Blocks zusammenfallen. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeiger. Wenden Sie überflüssige Mühe nicht auf. Drehen Sie den zusammengebauten Block mit dem Uhrzeiger auf 45° und stellen Sie die Achse in die Büchse der Antriebswelle auf dem Motorblock rein. Drehen Sie den Block gegen den Uhrzeiger bis zu einem Klick. Fixieren Sie den Deckel der Saftpresse, indem Sie ihn bis zum Anschlag drehen. Stellen Sie den Ladetrog auf den Saftpresseblock.

Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Ladetrog. Stellen Sie einen Behälter unter der Öffnung für die Pressrückstände. Stellen Sie den Behälter unter die Öffnung für den Saft. Schalten Sie das Gerät in das Stromnetz ein. Der Versorgungsanzeiger wird aufgehen. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie ON/OFF drücken.

Mit dem abnehmbaren Stößler schieben Sie die Lebensmittelstücke in die Öffnung des Ladetrogs rein. Auf dem fixierenden Deckel der Saftpresse befindet sich der Regulator des Abpressgrades, der sich in den Positionen ab 1 (minimaler Druck) bis 3 (maximaler Druck) dreht. Die Position wird durch den Pfahlabsatz auf dem Regulator gezeigt. In der Position 0 wird der Regulator abgenommen, um die Saftpresse besser zu reinigen.

Falls das gepresste Fruchtfleisch durch die Öffnung für Pressrückstände nicht rauskommt, reduzieren Sie den Grad des Pressens, indem Sie den Regulator mit dem Uhrzeiger drehen. Dabei wird die Spaltenbreite vergrößert, durch die das Fruchtfleisch beim Pressen durchgeht, indem große Fasern und die Schale der bearbeiteten Lebensmitteln vorbeigelassen werden. Falls sie Saft in der Öffnung der Lebensmittelzuführung ansammelt, benutzen Sie Revers. Reinigen Sie den Filter der Saftpresse ab und zu. Nach dem Ende der Arbeit schalten Sie das Gerät aus, indem Sie ON/OFF drücken, und schalten Sie es 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. DEMONTAGE, REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

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 Stößler weg aus der Ladeöffnung, nehmen Sie den Ladetrog ab. Drücken Sie den Knopf der Düsenabtrennung, drehen Sie den Fleischwolfblock (Saftpresseblock, Block der Schneideeinrichtung) 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.

Nehmen Sie die Reibe (Hobler) aus dem Schneiderblock aus. Den Fixierdeckel der Saftpresse drehen Sie mit dem Uhrzeiger und nehmen Sie die ab. Stellen Sie den Intensitätsregulator des Regimes zu 0 und trennen Sie ihn vorsichtig vom Deckel ab. Nehmen Sie den Filter und die Schnecke der Saftpresse raus.

Reinigung

Wischen Sie den Motorblock mit feuchtem Tuch ab. Reinigen Sie die Drüsen 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 abrocken.

 **VERBOTEN** wird es den Motorblock, die Gabel oder den Versorgungsblock mit einer Wasserstrahl zu stellen oder sie ins Wasser einzutauchen.

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

Aufbewahrung

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

IV. VOR DER ANWENDUNG IN SERVICE-ZENTRUM

Störung	Mögliche Ursachen	Beseitigung
Das Gerät funktioniert nicht, Stromversorgungsanzeiger leuchtet nicht	Das Gerät ist in Stromnetz nicht eingeschaltet	Schalten Sie das Gerät in die funktionierende Steckdose ein


Der Antrieb ist bei der Bedienung stehen geblieben	Überladungsschutzfunktioniert	Schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Knopf ON/OFF drücken, und schalten Sie ihn aus dem Stromnetz aus. Reinigen Sie den Arbeitsblock von Lebensmitteln. Drücken Sie den schwarzen Knopf auf der Gerätebasis, danach schalten Sie das Gerät erneut ins Stromnetz ein und drücken Sie ON/OFF. Falls der Fleischwolf immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an das Service-Zentrum
Während der Arbeit des Geräts ist ein fremder Geruch entstanden	Das Gerät überhitzt sich während des Betriebs	Reduzieren Sie die Zeit der ununterbrochenen Arbeitsdauer, machen Sie größere Intervalls zwischen den Einschaltungen
	Schutzbeschichtung wurde auf einige Teile des Geräts aufgetragen	Es ist normal, der Geruch wird mit der Zeit verschwinden

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.
-  *Vergeet niet dat de toevallige beschadiging van de stroomkabel tot storingen kan leiden die niet aan de garantievoorwaarden voldoen, evenals tot elektrische schokken. De beschadigde stroomkabel moet z.s.m. bij een servicecentrum worden vervangen.*
- 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 schades tot gevolg hebben. Gebruik altijd een meegeleverde stamp-er 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 “Demontage, schoonmaak en bewaring” 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 is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) die li-

chamelijke, neurologische of psychische stoornissen of gebrek aan ervaring en kennis hebben, tenzij deze personen onder toezicht staan of instructie hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten buiten bereik van het apparaat, accessoires en verpakkingsmateriaal gehouden worden. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden vervoerd door kinderen zonder toezicht van volwassenen.

- 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.

Technische gegevens

Spanning	220 – 240 V, 50/60 Hz
Maximaal vermogen	2000 W
Nominaal vermogen	700 W
Productiviteit	2,7 kg/min.
Aantal versnellingen	1
Reverse-functie	Ja
Overbelastingsbeveiliging	Ja
Opzetstuk worstvulling (met vormgevingsgedeelte)	Ja
Opzetstuk voor kebbe (met vormgevingsgedeelte)	Ja
Cilindrische opzetstukken voor het hakken van groenten (raspen, shredders) (RMG-1205-8-E)	Ja
Sapcentrifuge met transportschroef (RMG-1205-8-E)	Ja
Schijven met gaten van verschillende diameters voor allerlei soorten gehakt	Ja

Leveringsomvang

Motorunit	1 st.
Transportschroef van de vleesmolen	1 st.
Mes vleesmolen	1 st.
Bevestigingsring	1 st.
Geperforeerde schijven voor gehakt	3 st.
Stamper met opbergcontainer voor opzetstukken	1 st.
Basis opzetstuk voor kebbe	1 st.
Opzetstuk bereiding kebbe (vormgevingsgedeelte)	1 st.
Basis worstvulling-opzetstuk	1 st.
Opzetstuk bereiding worstjes (vormgevingsgedeelte)	1 st.
Snijd-unit (RMG-1205-8-E)	1 st.
Opzetstuk – rasp (RMG-1205-8-E)	3 st.
Opzetstuk – shredder (RMG-1205-8-E)	1 st.
Rechthoekige stamper voor snijd-unit (RMG-1205-8-E)	1 st.
Sapcentrifuge-unit (RMG-1205-8-E)	1 st.
Transportschroef sapcentrifuge (RMG-1205-8-E)	1 st.
Filter sapcentrifuge (RMG-1205-8-E)	1 st.
Vergrendelingsdeksel sapcentrifuge (RMG-1205-8-E)	1 st.
Gebruiksaanwijzing	1 st.
Serviceboek	1 st.

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

Modeloverzicht A1

- Motorunit
- Aan-/uit schakelaar (ON/OFF)
- Indicator netstroomaansluiting
- Schakelaar reverse-functie (REV)
- Aandrijfkoppeling
- Knop ontkoppeling koppelbare eenheden
- Invoerlade
- Cilindrische stamper met opbergcontainer voor opzetstukken

A. Vleesmolen

- Vleesmolen-unit
- Transportschroef vleesmolen
- Mes
- Geperforeerde schijven met gaten van verschillende diameters
- Bevestigingsring vleesmolen
- Basis opzetstuk voor kebbe
- Opzetstuk bereiding kebbe (vormgevingsgedeelte)
- Basis worstvulling-opzetstuk
- Opzetstuk bereiding worstjes (vormgevingsgedeelte)

B. Aanzetstuk voor het snijden van groenten, fruit en kruiden (RMG-1205-8-E)

- Snijd-unit
- Rechthoekige stamper
- Shredder
- Set raspen (fijne, gemiddelde, grove)

C. Sapcentrifuge (RMG-1205-8-E)

- Sapcentrifuge-unit
- Pulp-afvoeropening
- Transportschroef sapcentrifuge
- Filter sapcentrifuge
- Vergrendelingsdeksel
- Perskracht-regelaar
- Sap-tuit (uittroomopening)

I. VÓÓR INGEBRUIKNEMING

Voordat u uw apparaat gaat gebruiken, haal het uit de verpakking, haal alle verpakkingmateriaal alsmede reclamestickers, behalve de serienummer-sticker op de behuizing. Zonder serienummer vervalt de garantie automatisch, geen claims m.b.t. aansprakelijkheid van de producent worden aanvaard. Reinig de motorunit met een zachte vochtige doek. Was elk onderdeel zorgvuldig af, neem daarbij alle aanwijzingen onder de rubriek «Demontage, schoonmaak en bewarings» in acht. Wees voorzichtig bij reinigen van het mes! Alvorens terug te monteren, laat de toestelonderdelen bij de kamertemperatuur drogen.

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

Na vervoer of opslag bij lage temperaturen dient u het apparaat bij kamertemperatuur laten minimaal 2 uur staan voor de aansluiting.

II. GEBRUIK VAN DE VLEESMOLEN

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

Uw apparaat is met een beveiligingssysteem uitgerust, dat het bij evtl. overbelasting automatisch uitschakelt. Als dit gebeurt, moet u op de knop ON/OFF drukken, het toestel van de netstroom afkoppelen en ca. 15 minuten laten afkoelen. Vervolgens maakt u de vulschakel vrij van voedselresten en drukt op de beveiligingschakelaar die aan de onderkant zit naast de snoer-opbergcontainer, om het apparaat weer gebruiksklaar te krijgen.

⚠ *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 ontdooien, 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 invoerlade op de vleesmolen-unit.

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

⚠ *Uw vleesmolen is niet bedoeld om botten, huid, bevoren en/of grof 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. Stroomindicator-lampje gaat branden. Schakel het apparaat in, door op de knop "ON/OFF" te drukken.

Gebruik de ronde stamper om de vleesstukken door de opening van de invoerlade 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. Week het worstenvel in warm water voor ca. 20 minuten, voordat u gaat het farceren.

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. Stroomindicator-lampje gaat branden.

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 uitgangsoopening 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 weg van het opzetstuk, naarmate het met de farce wordt gevuld. Laat een weinig vel over om een knoop aan het worsteneinde 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. Stroomindicator-lampje gaat branden.

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 kebba'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 gaaf uw kebba een gewenste vorm.

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

Gebruik van de snijd-unit (RMG-1205-8-E)

Bereid de etenswaren voor die u wilt aan plakken afsnijden.

Steek een rasp of shredder in de snijd-unit.

Draai de geassembleerde unit om 45° met de klok mee en zet deze in de as van de aandrijfkoppeling aan de motor. Vervolgens draai de unit tegen de klok in totdat deze vastklikt.

Plaats een bakje of schotel onder de uitgangsoening van de snijd-unit.

Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan. Stroomindicator-lampje gaat branden.


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

Doe de in plakken te snijden voedingsmiddelen door de opening in het boven-dek naar de snijd-unit. Duw deze langzaam na met de rechthoekige stamper, zonder teveel geweld te gebruiken.

Schakel het toestel uit, door op de knop "ON/OFF" te drukken, en koppel het los van de stroomtoevoer.

Gebruik van sapcentrifuge (RMG-1205-8-E)

Bereid de groenten/fruit voor die u wilt uitpersen. Snijd hen in kleinere stukken zodat ze door de vultrechter van de sapcentrifuge kunnen. Verwijder harde en/of dikke schillen, grotere pitten, zaden, kernen, steeltjes enz.

 Dit apparaat is niet bedoeld voor het verwerken van harde groenten, fruit en kruiden (ander meer, wortelen, bieten, hardere appelsorten).

Plaats de transportschroef in de sapcentrifuge-unit. Zet het filter aan de transportschroef, dan plaats het vergrendelingsdeksel bovenop. Het filter en het deksel zijn van uitsparingen aan hun randen voorzien, zorg ervoor dat de daartoe bestemde nokjes daar in kunnen vallen. Draai het deksel tegen de klok in. 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. Vervolgens draai de unit tegen de klok in totdat deze vastklikt. Vergrendel het sapcentrifuge-deksel, door te draaien totdat het niet meer verder kan.

Plaats de invoerlade op de sapcentrifuge-unit.

Doe de voorbereide etenswaren in de invoerlade. Plaats een schotel onder de pulpafvoeropening.

Plaats een opvangbakje onder de tuit (sap-uitstroomopening).

Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan. Stroomindicator-lampje gaat branden. Schakel het apparaat in, door op de knop "ON/OFF" te drukken.

Met behulp van de demonteerbare stamper duw de voedselstukken naar de opening van de invoerlade.

Op het vergrendelingsdeksel van de sapcentrifuge is een regelaar met drie posities, waarmee u voor een gewenste perskracht kunt kiezen, vanaf pos. 1 (minimale) tot aan pos. 3 (maximale perskracht). De positie wordt met een pijlvormig uitsteeksel aan de regelaar aangewezen. In de positie 0 kan de perskracht-regelaar afgenomen worden, om de sapcentrifuge beter te kunnen reinigen.

Indien de uitgeperste pulp door de pulpafvoeropening niet meer kan, stel een mindere perskracht in, door de regelaar met de klok mee te draaien. Daarbij wordt de sleuf breder, waar de pulp door gaat, die zodoende grotere vezels en vruchtschalen van de verwerkte fruit/groenten door laat.

Wanneer er veel sap zich verzamelt binnen de vultrechter, maak gebruik van de reverse-functie. Het is aanbevolen om het filter van de sapcentrifuge regelmatig te reinigen.

Na voltooiing schakelt u het toestel uit, door op de knop "ON/OFF" te drukken, en koppel het los van de stroomtoevoer.


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 pulpmassa 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 pulpmassa 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. DEMONTAGE, SCHOONMAAK EN BEWARING

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 werknut (vleesmolen, sapcentrifuge, snijd-aanzetstuk) 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, gepeperforeerde schijf, mes, transportschroef).

Trek de rasp (shredder) uit de snijd-unit.

Draai het vergrendelingsdeksel van de sapcentrifuge met de klok mee en haal het weg. Stel de perskracht-regelaar in de positie 0 en koppel hem voorzichtig los van het deksel. Trek het filter en de transportschroef van de sapcentrifuge eruit.

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 optasmiddelen (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 DE SERVICEDIENST TE BENADEREN

Evtl. Storing	Mogelijke oorzaak	Oplissing
Het apparaat wil niet werken, geen stroomindicator-lampje brandt	Geen aansluiting	Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan, controleer van tevoren of zowel de stekker alsook het stopcontact in goede staat zijn
De motor stopt plotseling en loopt niet meer	Overbelasting; beveiligingssysteem heeft gereageerd	Schakel de vleesmolen uit, door op de knop ON/OFF te drukken, en koppel hem los van de stroomtoevoer. Verwijder de voedselresten uit het werkgedeelte. Duw op de zwarte knop aan de onderkant, vervolgens sluit het apparaat op de stroombron aan en schakel het opnieuw in met behulp van de knop ON/OFF. Indien de vleesmolen sowieso niet wil lopen, neem contact op met een dichtstbijzijnde servicedienst
	Oververhitting vanwege een te langdurige werking	Verkort de looptijd, het apparaat mag niet te lang ononderbroken werken. Maak ook de intervallen langer tussen inschakelingen
Een vreemde geur ontstaat terwijl het apparaat loopt	Enige onderdelen zijn van beschermingsdekking voorzien die in het begin een onaangename geur produceren	Dit is normaal, de geur zal mettertijd 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 de complete set van bewaarde artikelen. Deze garantie dekt geen normale slijtage onderdelen en verbruiksgoederen (filters, lampen, non-stick coatings, kitjes, 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. Maak u zorg over het milieu: gaoi 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 co-

incide 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.



Ricordare: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare i guasti non conformi alle condizioni di garanzia, altresì la scossa elettrica. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.

- 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 indicazioni del paragrafo «Smontaggio, pulizia e custodia dell'apparecchio».

STOP *NON immergere MAI il corpo dell'apparecchio nell'acqua o sotto un getto d'acqua!*

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) che hanno disturbi fisici, neurologici o mentali o mancanza di esperienza e di conoscenza,

tranne quando tali persone sono vigilate o quando viene condotta la loro formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Bisogna sorvegliare i bambini per evitare che i loro giochino con il dispositivo, i suoi accessori, così come la sua confezione di fabbrica. Pulizia e manutenzione del dispositivo non devono essere effettuate da bambini senza supervisione di un adulto.

- 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.

Caratteristiche tecniche

Alimentazione.....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Potenza massima.....	2000 W
Potenza nominale.....	700 W
Rendimento.....	2,7 kg/min
Numero velocità di lavoro.....	1
Funzione contromarcia.....	si
Protezione contro sovraccarichi.....	si
Accessorio per salsicce.....	si
Accessorio per kibbeh.....	si
Rulli per macinazione degli ortaggi (grattugie, dischi trincianti) (RMG-1205-8-E).....	si
Spremitrutta a coclea (RMG-1205-8-E).....	si
Trafile con fori di vari diametri per vari tipi di tritato.....	si

Componenti

Gruppo motore.....	1 pz.
Coclea del tritacarne.....	1 pz.
Cottello del tritacarne.....	1 pz.
Ghiera di fissaggio.....	1 pz.
Trafile per carne tritata.....	3 pz.
Pestello con un compartimento per gli accessori.....	1 pz.
Elemento base dell'accessorio per kibbeh.....	1 pz.
Elemento formante dell'accessorio per kibbeh.....	1 pz.
Elemento base dell'accessorio per salsicce.....	1 pz.
Elemento formante dell'accessorio per salsicce.....	1 pz.
Gruppo macinazione alimentari (RMG-1205-8-E).....	1 pz.
Accessorio grattugiante (RMG-1205-8-E).....	3 pz.
Accessorio trinciante (RMG-1205-8-E).....	1 pz.
Pressino rettangolare per il gruppo macinazione (RMG-1205-8-E).....	1 pz.
Gruppo spremifrutta (RMG-1205-8-E).....	1 pz.
Coclea dello spremifrutta (RMG-1205-8-E).....	1 pz.
Filtro dello spremifrutta (RMG-1205-8-E).....	1 pz.
Coperchio di fissaggio dello spremifrutta (RMG-1205-8-E).....	1 pz.
Manuale d'uso.....	1 pz.
Libretto di servizio.....	1 pz.

i Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai componenti, aspetto esterno, allestimento e caratteristiche tecniche senza preavviso, qualora lo ritenga utile per il miglioramento del prodotto.

Descrizione delle parti A1

- Gruppo motore
- Interruttore (ON/OFF)
- Spia collegamento alla rete elettrica
- Tasto azionamento modo contromarcia (REV)
- Ricordo dell'albero motore
- Tasto sbloccaggio accessori
- Imbuto
- Pestello cilindrico con un compartimento per gli accessori

A. Tritacarne

- Gruppo tritacarne
- Coclea del tritacarne
- Cottello
- Trafile con i fori di vari diametri
- Ghiera di fissaggio del tritacarne
- Elemento base dell'accessorio per kibbeh
- Elemento formante dell'accessorio per kibbeh
- Elemento base dell'accessorio per salsicce
- Elemento formante dell'accessorio per salsicce

B. Accessorio per macinazione ortaggi e frutta (RMG-1205-8-E)

- Gruppo macinazione

- Pressino rettangolare
- Disco trinciante
- Kit grattugie (fine, media, grossa)

C. Spremitrutta (RMG-1205-8-E)

- Gruppo spremifrutta
- Sbocco bucce di scarto
- Coclea dello spremifrutta
- Filtro dello spremifrutta
- Coperchio di fissaggio
- Regolatore grado di spremitura
- Foro uscita succo

I. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Togliere il prodotto dall'imballaggio, togliere tutti i materiali di imballaggio ed etichette, esclusa l'etichetta con il numero di serie. Mancanza del numero di serie sull'apparecchio cessa automaticamente la garanzia.

Pulire il gruppo motore con una stoffa umida. Lavare tutti i componenti dell'apparecchio seguendo strettamente le indicazioni del paragrafo «Smontaggio, pulizia e custodia dell'apparecchio». Pulire con attenzione il cottello!

Prima di assemblaggio tutti i componenti dell'apparecchio devono asciugarsi completamente alla temperatura ambiente.

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

Dopo il trasporto o custodia a basse temperature occorre tenere l'apparecchio alla temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di accenderlo.

II. UTILIZZO DEL TRITACARNE

Il tritacarne universale REDMOND è un dispositivo multifunzionale di trattamento dei prodotti alimentari.

L'apparecchio è dotato del sistema di protezione che lo disattiva nel caso di sovraccarichi. Se l'apparecchio è spento per un sovraccarico, premere il tasto ON/OFF, sconnettere la spina dalla presa elettrica e fare il tritacarne raffreddare per 15 minuti. Pulire il bocchettone di inserimento carne dai prodotti. Premere il tasto di reset protezione contro i sovraccarichi sul fondo dell'apparecchio, vicino al vano del cavo di alimentazione, dopodiché l'apparecchio è pronto all'utilizzo.

⚠ 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. Scongelerne completamente carne e pesci, rimuoverne 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 cottello sulla coclea con le lame verso l'esterno, verso la trafile. Sistemare una delle trafile forate sull'estremità della coclea con il cottello facendo corrispondere l'incastro nel bordo della trafile 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. Si accende la spia di presenza alimentazione. Accendere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF.

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

Spegnerne 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 avvitare 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 nel vassoio. Sistemare un recipiente piatto sotto l'accessorio per salsicce.

Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Si accende la spia di presenza alimentazione.

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. Annodare l'estremità libera della salsiccia. Ai lavori terminati staccare la spina dalla presa di corrente.

Preparazione sacottini 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 avvitare 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. Si accende la spia di presenza alimentazione.

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.

Spegnerne 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 del gruppo macinazione alimentari (RMG-1205-8-E)

Preparare gli alimentari alla macinazione.
Inserire una delle grattugie od un disco trinciante nel gruppo macinazione alimentari.
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.
Sistemare un recipiente sotto il foro di uscita del gruppo macinazione.
Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Si accende la spia di presenza alimentazione.

Accendere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF.
Caricare gli alimentari nell'imboccatura nella parte superiore del gruppo macinazione. Spingerli all'interno del gruppo con il pressino rettangolare senza applicare troppo sforzo.
Spegnere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF e staccare la spina dalla presa di corrente.

Uso dello spremifrutta (RMG-1205-8-E)

Preparare gli alimenti alla spremitura. Tagliare gli ortaggi e le frutta in pezzetti di modo che passino liberamente nell'imboccatura dello spremifrutta. Togliere la buccia robusta o spessa, i noccioli grossi, il torsolo, i maglioli.

L'apparecchio non è destinato alla spremitura degli ortaggi e frutta duri (carote, bietole, specie dure di mele, ecc.).

Inserire la coclea nell'accessorio spremifrutta. Montare il filtro dello spremifrutta sulla coclea dello spremifrutta, montare il coperchio di fissaggio. L'incastro nel bordo del filtro e del coperchio dovrà corrispondere con la tacca del corpo. Girare il coperchio in senso antiorario. 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 spremifrutta.

Collocare gli alimenti predisposti nel vassoio. Sistemare un recipiente sotto lo sbocco bucce di scarto.
Sistemare un recipiente sotto il foro uscita succo.
Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Si accende la spia di presenza alimentazione. Accendere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF.
Utilizzare il pressino per inserire i pezzi degli alimentari nell'imboccatura del gruppo spremifrutta.

Sul coperchio di fissaggio dello spremifrutta si trova un regolatore del grado di spremitura da 1 (pressione minima) a 3 (pressione massima). La posizione viene identificata con la freccia sul regolatore. Nella posizione 0 il regolatore viene tolto per la migliore pulizia dello spremifrutta.

Se le bucce di scarto non escono dall'apposito foro, occorre abbassare il grado di spremitura girando il regolatore in senso orario. A questo punto la dimensione del foro tra quale passano le bucce durante la spremitura, facendo passare le grosse fibre e le bucce degli alimentari trattati.

Se nell'imboccatura di inserimento prodotti si accumula il succo, usare la funzione contromarcia. Occorre periodicamente pulire il filtro dello spremifrutta. Ai lavori terminati spegnere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF e staccare la spina dalla presa di corrente.

Uso funzione contromarcia

Usare la funzione contromarcia se nel gruppo tagliante o nel gruppo spremifrutta 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 di lasciare il tasto REV e premere il tasto ON/OFF per continuare il lavoro.

III. SMONTAGGIO, PULIZIA E CUSTODIA DELL'APPARECCHIO

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

STOP *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 (spremifrutta, accessore di macinazione alimentari) 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, traffa, cottello, coclea).
Estrarre la grattugia (disco trinciante) dal gruppo di macinazione.
Girare in senso orario il coperchio di fissaggio dello spremifrutta e toglierla.
Impostare il regolatore di grado di spremitura nella posizione 0 e staccarlo con cura dal coperchio. Estrarre il filtro e la coclea dello spremifrutta.

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.

STOP *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 RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO

Guasto	Eventuale causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona. La spia presenza alimentazione non accesa	L'apparecchio non è collegato con la rete elettrica	Collegare l'apparecchio con la presa di corrente funzionante
Il motore si è fermato durante il funzionamento	Scattata la protezione contro sovraccarichi	Spegnere il tritacarne premendo il tasto ON/OFF e scollegarlo dalla presa di corrente. Pulire il gruppo di lavoro dai prodotti alimentari. Premere il tasto nero sul fondo dell'apparecchio, poi ricollegare la spina alla presa di corrente e premere il tasto ON/OFF. Se il tritacarne non funziona come prima, rivolgersi al Centro di Assistenza autorizzato.
Odori estranei durante il funzionamento dell'apparecchio	L'apparecchio surriscalda durante il funzionamento Alcuni parti dell'apparecchio hanno il rivestimento protettivo	Ridurre il tempo di funzionamento continuo, fare gli intervalli più lunghi tra le accensioni E' di norma, col tempo l'odore scompare


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 integrata 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. Dimostrate un impegno per l'ambiente: non gettate 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 “Desarme, limpieza y almacenaje del aparato”.
- **STOP** *¡SE PROHÍBE sumergir el cuerpo del aparato al agua o colocarlo bajo el chorro de agua!*
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con discapacidad física, neurológica o mental, falta de experiencia y conocimientos, salvo cuando dichas personas estén supervisados o cuando se realice su instrucción en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar a los niños para evitar que jueguen con el dispositivo, sus accesorios, así como con su embalaje original de fábrica. La limpieza y mantenimiento del equipo no deben llevarse a cabo por los niños sin supervisión de adultos.
- 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.

Especificaciones técnicas

Tensión.....	220-240 V, 50/60 Hz
Potencia máxima.....	2000 W
Potencia nominal.....	700 W
Rendimiento	2,7 kg/min.
Número de velocidades de funcionamiento	1
Función de inversión.....	existe
Protección contra sobrecarga.....	existe
Bocal para preparar embutidos.....	existe
Bocal para preparar embutidos kebe.....	existe
Bocal cilíndrico para desmenuzar vegetales (raspador, picador) (RMG-1205-8-E).....	existe
Estrujadora de visifin (RMG-1205-8-E).....	existe
Discos con perforación diferente para varios tipos de picadillo.....	existe

Lista de equipo

Unidad de motor.....	1 pza.
Visifin de moledora.....	1 pza.
Cuchilla de moledora.....	1 pza.
Anillo fijador.....	1 pza.
Discos perforados para picadillo.....	3 pza.s
Empujador con compartimento para guardar bocales.....	1 pza.
Base del bocal para kebe.....	1 pza.
Bocal formador para kebe.....	1 pza.
Base del bocal para embutidos.....	1 pza.
Bocal formador para embutidos.....	1 pza.
Unidad para cortar productos (RMG-1205-8-E).....	1 pza.
Bocal-raspador (RMG-1205-8-E).....	3 pza.s
Bocal-picador (RMG-1205-8-E).....	1 pza.
Empujador rectangular para la unidad de corte (RMG-1205-8-E).....	1 pza.
Unidad de estrujadora (RMG-1205-8-E).....	1 pza.
Visifin de estrujadora (RMG-1205-8-E).....	1 pza.
Filtro de estrujadora (RMG-1205-8-E).....	1 pza.
Tapa fijadora de estrujadora (RMG-1205-8-E).....	1 pza.
Manual de Operación.....	1 pza.
Libro de servicio.....	1 pza.

i El fabricante tiene derecho a modificar el diseño, la lista de equipo, así como las especificaciones técnicas del artículo como resultado de perfeccionamiento permanente de su producto sin previo aviso de tales modificaciones.

Estructura del modelo **A1**

- Unidad de motor
- Botón de conexión/desconexión (ON/OFF)
- Indicador de conexión a la red eléctrica.
- Botón de conexión del régimen de inversión (REV)
- Acoplador del árbol propulsor
- Botón de desacople de las unidades desmontables
- Batea de carga
- Empujador cilíndrico con contenedor para guardar bocales

A. Moledora de carne

- Unidad de moledora de carne
- Visifin de moledora de carne
- Cuchilla
- Discos perforados con agujeros de varios diámetros
- Anillo fijador de la moledora de carne
- Base del bocal para kebe
- Parte formadora del bocal para kebe
- Base del bocal para embutidos
- Parte formadora del bocal para embutidos

B. Adaptador para cortar vegetales y frutas (RMG-1205-8-E)

- Unidad de corte
- Empujador rectangular
- Picador
- Juego de raspadores (pequeño, medio, grande)

C. Estrujadora (RMG-1205-8-E)

- Unidad de estrujadora
- Orificios para la salida de torta
- Visifin de estrujadora
- Filtro de estrujadora
- Tapa de fijación
- Regulador del grado de estrujamiento
- Orificio para la salida de zumo

I. PREPARACIÓN PARA USO

Extraiga el artículo de la caja, quite todos los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias a exclusión de la etiqueta con el número de serie. Si en el aparato falta el número de serie Ud. pierde el derecho a su mantenimiento de garantía.

Frote la unidad de motor con tela humedecida. Limpie todas las piezas del aparato cumpliendo estrictamente las reglas de la rúbrica "Desarme, limpieza y almacenaje del aparato". Tenga cuidado limpiando la cuchilla.

Antes de realizar el ensamblaje hay que secar bien a la temperatura normal todas las partes del aparato.

II. OPERACIÓN DE LA MOLEDORA DE CARNE

La moledora universal REDMOND es un dispositivo de funciones múltiples para el tratamiento de productos.

El aparato está dotado de un sistema protector que lo desconecta en caso de sobrecarga. Si se produce tal caso presione el botón ON/OFF, desconecte al aparato de la red eléctrica y déjelo que se enfríe durante 15 minutos. Quite los restos de productos del compartimento de carga. Presione el botón de desactivación de la protección contra sobrecarga que se encuentra en el fondo del aparato al lado del compartimento para cable, ahora el aparato está listo para el funcionamiento.

⚠ ¡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 20x20x40 mm, para que pasen libremente por el orificio de la batea de carga.

Inserte el visifin en la unidad de la moledora 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 moledora 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 moledora 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 moledora 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. Se enciende el indicador de alimentación 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 moledora 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 moledora de carne por arriba del bocal 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 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 moledora 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. Se enciende el indicador de alimentación 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 májelo 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 bocal a medida de su llenado con picadillo. Deje parte del envuelto vacío para hacer nudo.

Llene 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 moledora 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 moledora de carne por arriba de bocales 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 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 moledora 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. Se enciende el indicador de alimentación 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 moledora de carne al presionar el botón ON/OFF ser el embutido debidamente largo. Corte el embutido con cuchilla pegado a bocal.

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

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

Uso del adaptador para cortar productos (RMG-1205-8-E)

Prepare los productos para corte.

Inserte uno de los raspadores o el picador en la unidad para cortar productos. 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.

Coloque la vajilla debajo del orificio de salida de la unidad para raspador/picador. Conecte el aparato a la red eléctrica. Se enciende el indicador de alimentación eléctrica.

Active al aparato al presionar el botón ON/OFF.

Cargue los productos en el orificio en la parte superior de la unidad de corte. Pújelos suavemente hacia adentro con el empujador rectangular sin aplicar esfuerzos excesivos.

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

Uso de la estrujadora (RMG-1205-8-E)

Prepare los productos para estrujar. Corte los vegetales y frutas a lonchitas pequeñas, para que entre libremente en el orificio de la estrujadora. Quite la piel dura o gruesa, semillas grandes, tripa, rabos.

El aparato no está destinado para estrujar zumo de vegetales y frutas duras (zanahoria, remolacha, manzanas de especies duras, etc.).

Inserte el visinfin en la unidad de la estrujadora. Monte el filtro de la estrujadora en su sinfin, después coloque la tapa fijadora. Los rebajos en los bordes del filtro y tapa debe coincidir con los salientes dentro de la unidad. Vire la tapa a la izquierda. No aplique esfuerzo excesivo.

Vire la tapa 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. Fije la tapa de estrujadora al virarla hasta el tope.

Monte la batea de carga en la unidad de la estrujadora.

Coloque los productos preparados en la batea de carga. Coloque una vajilla debajo del orificio para la salida de la torta.

Coloque un recipiente debajo del orificio para la salida del zumo.

Conecte el aparato a la red eléctrica. Se enciende el indicador de alimentación eléctrica. Active el aparato al presionar el botón ON/OFF.

Puje con empujador desarmable los pedacitos de productos al orificio de la batea de carga.

En la tapa fijadora de la estrujadora se encuentra el regulador del grado de estrujamiento que gira en las posiciones de 1 (presión mínima) a 3 (presión máxima). La aguja saliente en el regulador indica la posición. En la posición 0 el regulador se desmonta para facilitar la limpieza de estrujadora.

Si la pulpa no sale por el orificio para torta reduzca el grado de estrujamiento al virar el regulador a la derecha. Al mismo tiempo se aumenta el ancho de la ranura por la cual pasa la pulpa en el proceso de estrujamiento dejando pasar fibra grande y la piel de productos tratados.

Si en el orificio de entrega de productos se acumula zumo aproveche el inversor. Limpie periódicamente el filtro de estrujadora.

Terminado el trabajo, desactive el aparato al presionar el botón ON/OFF y desconéctelo 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 moledora de carne.

Si la moledora de carne está funcionando pare la rotación del visinfin al presionar el botón ON/OFF. Después presione y mantenga presionado el botón REV. El visinfin 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. DESARME, LIMPIEZA Y ALMACENAJE DEL APARATO

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

STOP **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 moledora de carne (estrujadora, adaptador para cortar productos) a 45° a la derecha y desconéctela de la unidad de motor.

Desensore virando a la izquierda el anillo fijador en la unidad de la moledora de carne, extraiga de ella las piezas desmontables (bocales plásticos, disco perforado, cuchilla, visinfin).

Extraiga el raspador (picador) de la unidad para corte.

Vire la tapa fijadora de estrujadora a la derecha y desmóntela. Ponga el regulador de intensidad de estrujamiento en la posición 0 y sepárelo con cuidado de la tapa. Extraiga el filtro y visinfin de la estrujadora.

Limpieza

Frote la unidad de motor con tela húmeda.

Limpie los bocales y otras piezas de la moledora 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.

STOP **QUEDA PROHIBIDO** situar la unidad de motor, el enchufe y cable eléctrico bajo el charro 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. ASISTENCIA DEL CENTRO DE SERVICIO

Falla	Posible causa	Método de eliminación
El aparato no funciona, el indicador de alimentación no se enciende	El aparato no está conectado a la red eléctrica	Conecte el aparato a la tomacorriente en buen estado

Falla	Posible causa	Método de eliminación
El motor se ha parado durante el funcionamiento	Accionó la protección contra sobrecarga	Desactive la moledora de carne al presionar el botón ON/OFF y desconéctelo de la red eléctrica. Limpie la unidad de trabajo de productos. Presione el botón negro situado en el fondo del aparato, después vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica y presione el botón ON/OFF. Si la moledora de carne sigue sin funcionar diríjase al Centro de Servicio.
Olor ajeno que se siente durante el funcionamiento del aparato.	El aparato se sobrecarga durante el funcionamiento Algunas partes del aparato tienen recubrimiento protector	Disminuya el tiempo de funcionamiento interrumpido, aumente los intervalos entre conexiones. Esta situación es normal, el olor desaparecerá con tiempo

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 caracte-

terísticas 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.

PRT

 **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 não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) que têm alterações físicas, neurológicas ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tais pessoas são supervisionadas ou quando a sua formação no uso de aparelho foi conduzida por uma pessoa responsável pela sua segurança. Deve-se supervisionar as crianças para evitar que joguem com o dispositivo, os seus acessórios, bem como com as embalagens de fábrica. Limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser realizadas por crianças sem supervisão de um adulto.
- 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.

Especificação

Tensão	220-240 V, 50/60 Hz
Potência máxima	2000 W
Potência nominal	700 W
Rendimento	2.7 kg/min
Número de velocidades de trabalho	1
Função reverso	presente
Protecção contra sobrecarga	presente
Bico para fazer linguças	presente
Bico para fazer kibe	presente
Bicos cilíndricos para trituração de legumes (raladores, triturador) (RMG-1205-8-E)	presente
Espremedor helicoidal de suco (RMG-1205-8-E)	presente
Discos com várias perfurações para diferentes tipos de carne picada	presente

Completação

Bloco de motor	1 pcs.
Caracol do picador de carne	1 pcs.
Faca cruzada do picador de carne	1 pcs.
Anel de fixação	1 pcs.
Discos perfurados para carne picada	3 pcs.
Soquete com secção de armazenagem dos bicos	1 pcs.
Base de bico para kibe	1 pcs.
Bico de formação para kibe	1 pcs.
Base de bico para linguças	1 pcs.
Bico de formação para linguças	1 pcs.
Bloco de corte dos productos (RMG-1205-8-E)	1 pcs.
Bico-ralador (RMG-1205-8-E)	3 pcs.
Bico-triturador (RMG-1205-8-E)	1 pcs.
Soquete rectangular para o bloco de corte (RMG-1205-8-E)	1 pcs.
Bloco do espremedor (RMG-1205-8-E)	1 pcs.
Caracol do espremedor (RMG-1205-8-E)	1 pcs.
Filtro do espremedor (RMG-1205-8-E)	1 pcs.
Tampa de fixação do espremedor (RMG-1205-8-E)	1 pcs.
Manual de uso	1 pcs.
Caderneta de Serviço	1 pcs.

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

Construção do modelo A1

- Bloco de motor
- Botão de interrupção (ON/OFF)
- Indicador de ligação à rede eléctrica
- Botão de ligação do modo reverso (REV)
- Engrenagem do eixo de acionamento
- Botão de desconexão dos blocos desmontáveis
- Bandeja em aço inoxidável
- Soquete cilíndrico com um contentor para armazenagem dos bicos

A. Picador de carne

- loco do picador de carne
- Caracol do picador de carne
- Faca cruzada
- Discos perfurados com orifícios de vários diâmetros
- Anel de fixação do picador de carne
- Base do bico para kibe
- Parte de formação do bico para kibe
- Base do bico para linguças
- Soquete de formação do bico para linguças

B. Acessório para corte de legumes e frutas (RMG-1205-8-E)

- Bloco de corte
- Soquete rectangular
- Triturador
- Jogo de raladores (fino, médio, grosso)

C. Espremedor (RMG-1205-8-E)

- Bloco de espremedor
- Orifício da saída da torta
- Soquete do espremedor
- Filtro do espremedor
- Tampa de fixação
- Regulador do grau de espremedura
- Orifício para saída de suco

I. ANTES DE USAR

Retire o aparelho fora da embalagem, ponha fora todos os materiais de embalagem e etiquetas de publicidade excluindo etiqueta com o número serial. A falta do número serial do produto irá privar automaticamente o usuário de direito para o serviço de garantia.

Limpe o bloco de motor com uma tela húmida. Lave todas as partes do aparelho seguindo as indicações do capítulo "Desmontagem, limpeza e armazenagem do aparelho". Tenha cuidado quando limpe a faca cruzada. Antes de montagem todas as partes do aparelho devem ser secadas completamente à temperatura do ambiente.

⚠ *Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.*

É necessário manter o aparelho a uma temperatura ambiental não menos que os 2 horas antes da ligação após o seu transporte ou armazenamento às temperaturas baixas.

II. USO DO PICADOR DE CARNE

O picador de carne universal REDMOND representa um dispositivo multifuncional para tratamento dos produtos.

O aparelho está dotado dum sistema de protecção que desliga o aparelho quando houver sobrecarga. No caso de acontecer-lo, acione a tecla ON/OFF, desconecte o aparelho da ficha e deixe-o resfriar os 15 minutos. Limpe a parte de carga dos restos de productos. Acione a tecla da redução da protecção contra as sobrecargas que fica no fundo do aparelho perto da secção de armazenagem do fio, assim o aparelho será pronto para funcionar novamente.

⚠ *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 cruzada sobre o caracol de modo que a faca plana esteja fora e virada para o lado do disco perfurado. Instale um dos discos perfurados sobre o caracol com a faca cruzada. 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 acionamento 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. Vai acender-se o indicador de alimentação. Ligue o aparelho acionando a tecla ON/OFF.

Empurre os pedacinhos de carne com o soquete redondo no orifício da bandeja.

Desligue o aparelho acionando a tecla ON/OFF e desconecte-o.

Preparação de linguças

Prepare carne picada para linguças. Ponha de molho o tegumento da linguça 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 linguças 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 linguças.

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 acionamento 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 linguças.

Ligue o aparelho à rede eléctrica. Vai acender-se o indicador de alimentação. Amarre uma extremidade do tegumento de linguça 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 acionando 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 puder formar um nó.

Lógo após o enchimento do tegumento, desligue o aparelho acionando a tecla ON/OFF. Amarre a extremidade livre da linguça. Uma vez acabado o trabalho, desconecte o aparelho.

Preparação das linguças 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 acionado 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 vasilhame plano debaixo da passagem estreita do bico para kibe.

Conecte o aparelho à rede eléctrica. Vai acender-se o indicador de alimentação. Ligue o aparelho acionando a tecla ON/OFF.

Empurre a carne picada com soquete desmontável no orifício da bandeja. Lógo aparecerá uma linguça oca do orifício do bico cónico para kibe. Prensada a extremidade dela.

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

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

Uma vez acabado o trabalho, desconecte o aparelho.

Uso do acessório para corte de produtos (RMG-1205-8-E)

Prepare os produtos para o corte.

Coloque um ralador ou triturador no bloco para corte de produtos.

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

Vire o bloco contra o sentido do ponteiro de relógio até se ouvir um estalido. Ponha um vasilhame debaixo do orifício de saída do bloco do ralador / trituradora.

Conecte o aparelho à rede eléctrica. Vai acender-se o indicador de alimentação. Ligue o aparelho acionando a tecla ON/OFF.

Carregue os produtos no orifício na parte superior do bloco de corte. Empurre-os gradualmente para dentro com soquete rectangular sem aplicar grandes esforços.

Desligue o aparelho acionando a tecla ON/OFF e desconecte-lo.

Uso do espremedor (RMG-1205-8-E)

Prepare os produtos para espremer. Corte os legumes e frutas em pequenos pedacinhos para estes puderem passar livremente através do orifício do espremedor. Retire uma casca dura ou gorda, carochos maiores, polpa, estacas.

⚠ *O aparelho não está destinado para espremer o suco dos legumes e frutas duras (cenoura, beterraba, maçãs de espécies duras etc.).*

Instale o caracol no bloco do espremedor. Coloque o filtro do espremedor sobre o caracol do espremedor, depois coloque uma tampa de fixação. As cavidades nas beiras do filtro e tampa devem coincidir com os ressaltos dentro do bloco. Vire a tampa contra o 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 acionamento no bloco de motor. Vire o bloco contra o sentido do ponteiro de relógio até se ouvir um estalido. Fixe a tampa do espremedor virando-a até esta ficar fixada.

Instale a bandeja sobre o bloco do espremedor.

Ponha os produtos preparados no escoador de carga. Coloque um vasilhame debaixo do orifício para saída de tortas.

Coloque um vaso debaixo do orifício para saída do suco.

Conecte o aparelho à rede eléctrica. Vai acender-se o indicador de alimentação. Ligue o aparelho acionando a tecla ON/OFF.

Empurre com o soquete desmontável os pedacinhos de produtos para dentro do orifício da bandeja.

O regulador do grau de espremedura está localizado na tampa de fixação e está a girar nas posições de 1 (pressão mínima) a 3 (pressão máxima). A posição está indicada mediante um ressalto-seta que se encontra no regulador. Pode-se retirar o regulador para a melhor limpeza do espremedor quando o regulador ficar no ponto 0.

Se a polpa espremida não sair através do orifício destinado para torta, reduza o grau de espremedura virando o regulador no sentido do ponteiro de relógio. Neste caso aumenta-se a largura da fenda através da qual está a sair a polpa quando espremer deixando passar as fibras maiores e casca dos produtos a serem tratados.

Se no orifício onde passam os produtos fôr acumulado o suco, pode-se utilizar o reverso. Limpe periodicamente o filtro do espremedor.

Desligue o aparelho acionando a tecla ON/OFF e desconecte-lo da rede eléctrica quando o trabalho fique por acabado.

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 acionando 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. DESMONTAGEM, LIMPEZA E ARMAZENAGEM DO APARELHO

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

STOP *ATENÇÃO! Antes de efectuar a desmontagem e limpeza, desligue o aparelho acionando 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 (espremedores, assésórios para cortar os productos) 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).

Tire o ralador (triturador) do bloco de corte.

Vire a tampa de fixação do espremedor no sentido do ponteiro de relógio e tire-a. Coloque o regulador de intensidade de espremedura na posição 0 e separe-o rigorosamente da tampa. Remova o filtro e o caracol do espremedor.

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.

STOP *É PROIBIDO colocar o bloco de motor, a ficha e o fio de alimentação eléctrica ao facto 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 directos do sol.

IV. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE MANUTENÇÃO

Problema	Causas	Solução
O aparelho deixou de funcionar, o indicador de alimentação não está aceso	O aparelho não está ligado à rede eléctrica	Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica que esteja em bom estado

Problema	Causas	Solução
O motor parou no momento quando estava a funcionar	Reagiu a protecção contra sobrecarga	Desligue o picador pressionando o botão ON/OFF, desconecte-o da rede eléctrica. Deixe o bloco de funcionamento sem productos. Pressione o botão preto no fundo do aparelho, logo volte a ligar o aparelho à rede eléctrica e pressione o botão ON/OFF. No caso se o picador continuar não funcionar, entre em contacto com o centro de serviço.
No momento de funcionamento do aparelho aparece um cheiro estranho	O aparelho está a sobreaquecer no momento de funcionamento. Um revestimento protetor foi aplicado sobre algumas partes do aparelho.	Reduza o tempo de trabalho contínuo, aumente os intervalos entre as ligações. Isto é normal, o cheiro irá desaparecer com o tempo.3

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 caracol dentro 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 Teflon, 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 fôr 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.

DNK

STOP *HUSK DET: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garantiebetingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.*

- 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 eller 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 "Afmontering, rengøring og opbevaring af enheden".
- STOP** *Motordelen MÅ IKKE nedsænkes i vand eller skylles under rindende vand!*
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn), som lider af fysiske, neurologiske eller psykiske sygdomme eller mangler nødvendig erfaring og viden, medmindre disse personer er overvåget af en person med ansvar for deres sikkerhed, og efter at de har fået en instruktion om brugen af apparatet. Der skal føres tilsyn med børn for at undgå deres spil med enheden, dens tilbehør, samt dens emballage. Børn må udføre rengøring og vedligeholdelse af apparatet kun under opsyn af en voksen.
 - 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.

Tekniske egenskaber

Spænding.....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Maksimal indgangseffekt.....	2000 W
Nominel indgangseffekt.....	700 W
Kapasitet.....	2,7 kg/min
Antal af hurtigheder.....	1
Reversfunktion.....	ja
Overophedning.....	ja
Pølsemerger.....	ja
Købbermager.....	ja
Cylindrisk snitter- og skærretilbehør for grøntsager (snittetromle, skivetromle) (RMG-1205-8-E).....	ja
Saftpresser (RMG-1205-8-E).....	ja
Hulskiver til fin, medium eller groft hakkekød til forskellige kødtyper.....	ja

Maskinens dele

Motordele.....	1 st.
Snegl.....	1 st.
Kniv.....	1 st.
Samlering.....	1 st.
Hulskiver for hakket kød.....	3 st.
Nedstopper med en opbevaringskuffen for tilbehør.....	1 st.
Kegleskive.....	1 st.
Købberform.....	1 st.
Pølsehorn.....	1 st.
Pølseskive.....	1 st.
Grøntsagerhakker (RMG-1205-8-E).....	1 st.
Snittetromle (RMG-1205-8-E).....	3 st.
Skivetromle (RMG-1205-8-E).....	1 st.
Firkantet nedstopper for grøntsagerhakker (RMG-1205-8-E).....	1 st.
Kværnhus (RMG-1205-8-E).....	1 st.
Tromle til saftpresser (RMG-1205-8-E).....	1 st.
Filter til saftpresser (RMG-1205-8-E).....	1 st.
Samlering (RMG-1205-8-E).....	1 st.
Brugsanvisning.....	1 st.
Servicebog.....	1 st.

i Producenten er berettiget til at foretage ændringer i design, pakke samt med tekniske egenskaber på grund af permanent forbedring af sine produkter uden forudgående varsel.

Enheden består af A1

1. Motordele
2. Tænd/sluk-knappen (ON/OFF)
3. Strømindikator
4. Revers regime-knappen (REV)
5. Koblingsstykke
6. Knappen for at løse låsemøtrikken
7. Kødbakke
8. Cylindrisk nedstopper med en opbevaringskuffen for tilbehør

A. Kødhakker

9. Kødhakkerhus
10. Snegl
11. Kniv
12. Hulskiver med hule af forskelige størrelser
13. Samlering
14. Kegleskive
15. Købberform
16. Pølseskive
17. Pølsehorn

B. Grøntsagerhakker (RMG-1205-8-E)

18. Grøntsagerhakker

19. Firkantet nedstopper
20. Skivetromle
21. Snittetromle (fin, medium, grov)

C. Saftpresser (RMG-1205-8-E)

22. Kværnhus
23. Udlob for frugt/kød
24. Tromle til saftpresser
25. Filter til saftpresser
26. Samlering
27. Sigte
28. Udlob for juice

I. FØRBRUG

Tag maskinen ud af kassen, fjern af emballage og salg fremmede klistermærker, bortset fra mærkaten med serienumret. Fravær af serienumret på maskinen vil automatisk fratage din ret til reklamation.

Tør motordelen med en fugtig klud. Vask alle dele af maskinen, følg instruktionerne i "Afmøntering, rengøring og opbevaring". Vær forsigtig med kniv! Inden monteringen bør alle maskinens dele tørres ved stuetemperatur.

⚠ Pas På! Det er forbudt for at anvende et apparat med eventuelle fejlfunktioner.

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

II. ANVENDELSE

Universal kødhakkermaskine REDMOND er en multifunktional køkkenmaskine for tilberedning af mad.

Enheden er forsynet med et beskyttelsessystem mod overophedning, som slukker enheden. Hvis det sker, tryk på ON/OFF-knappen, tag stikket ud af stikkontakten og lad den køle i 15 minutter. Fjern rester af produkter fra påfyldningstragten. Tryk på overophednings-knappen som findes på bunden af enheden ved siden af rummet til opbevaring af ledningerne, hvorefter enheden være klar til at starte på ny.

⚠ ADVARSEL! Normalarbejdstid i kontinuerlig drift må ikke overstige 5 minutter. Arbejds pause bør være mindst 15 minutter.

Hakning

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

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

Skru 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 påfyldningstragten. 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 forkorte maskinens levetid og kan medføre skade.

Sæt stikket i stikkontakten. Strømindikatoren lyser. Tænd maskinen ved at trykke på ON/OFF knappen.

Brug rund nedstopper for at skubbe kødstykker ned i påfyldningstragten. 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. Skru 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 kødhakker mod uret, til den klikker på plads. Drej samleringen for at låse den fast.

Sæt kødbakken på påfyldningstragten. Læg hakket kød i kødbakken. Placer en flad skål under pølsehornet.

Tilslut stikket til stikkontakten. Strømindikatoren lyser.

Bind den ene ende af et vådt pølseskind og træk på pølsehornet. Knuden skal være i 1-2 cm fra udløbet for pølseskinnet, 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 adskillig nedstopper til at skubbe hakket kød ned i påfyldningstragten. Træk efterhånden pølseskindet af pølsehornet som det fyldes. Lad en del af skindet være tom, for at danne en knud.

Efterpåfyldning slukkes maskinen 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.

Skru 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 påfyldningstragten

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

Tilslut stikket til stikkontakten. Strømindikatoren lyser.

Tænd maskinen ved at trykke på ON/OFF knappen.

Brug adskillig nedstopper til at skubbe hakket kød ned i påfyldningstragten. 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 udlob.

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

Ved afslutning, tage stikket ud af stikkontakten.

Brug af grøntsagerhakkeren (RMG-1205-8-E)

Tilbered fødevarer til snitting

Placer en af tromler til grøntsagerhakkeren.

Den samlede grøntsagerhakker drejes 45 grader med uret og dens koblingsstykke monteres på motordelens åbning til kødhakker. Drej derefter grøntsagerhakkeren mod uret, til den klikker på plads.

Placer skålen udfordrgrøntsagerhakkerens udlob.

Sæt stikket i stikkontakt. Strømindikatoren lyser.

Tænd for maskinen ved at trykke på ON/OFF-knappen.

Fyld ingredienser i påfyldningstragten oppe af grøntsagerhakkeren. Skub dem ned ind i grøntsagerhakkeren et stykke ad gang. Undlad at trykke for hårdt. Sluk maskinen ved at trykke på ON/OFF-knappen, og tage stikket ud af stikkontakten.

Brug af saftpresser (RMG-1205-8-E)

Tilbered ingredienser til juice. Skær grøntsager og frugt i små skiver, så de passer frit ind i saftpresseren. Fjernstykkræl, frugstene, kernehuse og små gene.

⚠ *Saftpresseren er ikke beregnet til saftpressning af hårde frugter og grøntsager (gulerødder, rødbeder, faste æbler, osv).*

Sæt tromler ind i kværnhuset. Tryk filteren fast på tromler, derefter sæt samleringen. Hakket på filteren skal placeres korrekt ud for den tilsvarende not i kværnhuset. Drej samleringen mod uret. Brug ikke overdreven kraft.

Den samlede saftpresser drejres 45 grader med uret og dens koblingsstykke monteres på motordelens åbning. Drej derefter saftpresseren mod uret, til den klikker på plads. Drej saftpresserens låg for at løse den fast.

Sæt bakken på saftpresseren.

Læg de tilberedte ingredienser i bakken. Placer en skål udfor saftpresserens udløb

Sæt stikket i stikontakt.

Strømindikatoren lyser. Tænd for maskinen ved at trykke på ON/OFF-knappen. Brug en adskillelig nedstopper til at skubbe haket kød ned i påfyldningstragten. På siten findes en sigt som kan drejes fra 1 (minimal hastighed) til 3 (maksimal hastighed). Hastigheden vises med en markeringspile på sigten. I 0-stilling kan sigten fjernes for bedre rengøring af saftpresseren.

Hvis der løber ingen pressedefrugtkød fra udløbet, sæt laverehastighed, ved at dreje sigten med uret. Derefter bliver kløften, hvorfra udløbe frugtkød ved saftpressning brede og fibre og små stykker af produkternes skinde løbe ind i juice.

Hvis der samles juice i påfyldningstragten, brug reversfunktion. Rens saftpresserens filter regelmæssigt.

Efter brug, sluk maskinen ved at trykke på ON/OFF-knappen, og tag stikket ud af stikkontakt.

Brug af reversfunktion

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

Hvis kødhakkermaskinen er i drift, stands snegleens 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 påfyldningstragten. Efter 10-15 sekunder slip på REV-knappen, og tryk på ON/OFF knappen for at fortsætte arbejdet.

III. AFMONTERING, RENGØRING OG OPBEVARING

Rens alle kødhakkermaskinens dele og tilbehør umiddelbart efter brug.

STOP *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 påfyldningstragten og fjern kødbakken.

Tryk på knappen for at løse låsemotrikken, drej derefter kødhakkeren (saftpresseren, grøntsagshakkeren) 45 grader med uret og fjern fra motordelen.

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

Fjern tromle (skivetromle) fra grøntsagshakkeren.

Drej samleringen med uret hvorefter tag den af. Drej sigten så markeringspilen pejer på 0 og træk omhyggeligt sigten for at fjerne den. Fjern filteren og tromleren fra kværnhuset.

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

sage mørkfarvning af overfladen.

Maksimal temperatur ved rengøring af ikke-metalliske dele i opvaskemaskinen bør ikke overstige 60°C.

Enheds dele skal tørres stuetemperatur og ved naturlig ventilation.

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

⚠ *Anvendt ALDRIG stuldul eller svampe med slibeeffekt, slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler (benzen, acetone, osv).*

Opbevaring

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

IV. FØR SERVICE TILKALDES


Fejl	Mulig årsag	Lesning
Enheden virker ikke, strømindikatoren lyser ikke	Enheden er ikke tilsluttet til stikkontakt	Tilslut enheden til en stikkontakt, som virker
Motoren stopper under arbejdsdrift	Systemet mod overophedning er tændt	Sluk enheden ved at trykke på ON/OFF-knappen og tag stikket ud af stikkontakten. Fjern produkter. Tryk på den sorte knap i bunden af enheden, og tilslut derefter enheden til en stikkontakt, og tryk på ON / OFF knappen. Hvis kødhakkermaskinen virker stadig ikke, kontakt et autoriseret servicecenter
Mærkelig lugt-kommer under drift	Enheden overophedes under drift Der er en beskyttende belægning på overfladen af nogle dele	Nedskær kontinuert drift, forlæng arbejdspauser Det er normalt, lugten vil forsvinde med tiden

V. GARANTI

Dette produkt er dækket med garanti i en periode på 2 år fra købsdatoen. Under garanti-perioden 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 skiltet 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 garanti-perioden beregnes fra den produktets salgsdato eller fremstillingsdato (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes). Fremstillingsdato findes i serienummeret, der er placeret på identifikationsetiketten 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, kontroller 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.

NOR

 *Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.*

- 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.

 *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 “Demontering, rengjøring og oppbevaring av kjøttkvern”.
- STOP** *DET ER FORBUDT å sette kvernen i vann eller rense under rennende vann!*
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inklusive barn) med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende er under oppsyn eller har mottatt instruksjoner angående bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet. Barn bør holdes under oppsyn for å sørge for at de ikke leker med apparatet, dets deler eller emballasje. Rengjøring og vedlikehold av apparatet må ikke bli gjennomført av barn uten tilsyn av voksne.
 - 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.

Tekniske egenskaper

Spenning	220–240 V, 50/60 Hz
Maksimal effekt	2000 W
Nominell effekt	700 W
Ytelse	2,7 kg/min
Antall hastigheter	1
Revershastighet	ja
Overlastsikring	ja
Pølsehorn	ja
Kebbehorn	ja
Sylindriske fester for finhakkning av grønnsaker (smitting, karving) (RMG-1205-8-E)	ja
Saftpresse med karving-feste (RMG-1205-8-E)	ja
Hullskiver av ulike størrelser for ulike typer kjøttdeig	ja

Utrustning

Motorenhet	1 stk.
Skrue	1 stk.
Kniv	1 stk.
Festering	1 stk.
Hullskiver for kjøttdeig	3 stk.
Stapper med rom for oppbevaring av fester	1 stk.
Grunnlag for kebbhorn	1 stk.
Dannende kebbhorn	1 stk.
Grunnlag for pølsehorn	1 stk.
Dannende pølsehorn	1 stk.
Enhet for finhakkning av produkter (RMG-1205-8-E)	1 stk.
Feste-snitte (RMG-1205-8-E)	3 stk.
Feste-karving (RMG-1205-8-E)	1 stk.
Rettvinklet stapper for finhakkingsenhet (RMG-1205-8-E)	1 stk.
Saftpresse enhet (RMG-1205-8-E)	1 stk.
Saftpresse skrue (RMG-1205-8-E)	1 stk.
Saftpresse filter (RMG-1205-8-E)	1 stk.
Festeløkk for saftpresse (RMG-1205-8-E)	1 stk.
Bruksanvisning	1 stk.
Servicebok	1 stk.

i Produsenten har rett til å foreta endringer i design, utrustning samt tekniske egenskaper i løpet av forbedring av sine produkter uten forvarsel om slike endringer.

Modellens oppbygning A1

- Motorenhet
- Start/stopp knappen (ON/OFF)
- Indikasjon for tilkobling til strømnett
- Revers knappen (REV)
- Drivaksel hylse
- Knapp for demontering av avtakbare enheter
- Innsatser
- Sylindrisk stapper med beholder for oppbevaring av fester

A. Kjøttkvern

- Kjøttkvern enhet
- Kjøttkvern skrue
- Kniv
- Hullskiver av ulike størrelse
- Festering for kjøttkvern
- Grunnlag for kebbhorn
- Dannende kebbhorn
- Grunnlag for pølsehorn
- Dannende pølsehorn

B. Feste for finhakkning av grønnsaker og frukt (RMG-1205-8-E)

- Finhakkingsenhet

- Rettvinklet stapper
- Karvingenhet
- Rivjern sett (små, middels, stor)

C. Saftpresse (RMG-1205-8-E)

- Saftpresse enhet
- Åpning for juicekaker
- Skrue for saftpresse
- Filter for saftpresse
- Festeløkk
- Justering av pressestyrke
- Åpning for saft

I. FØR BRUK

Ta forsiktig ut kjøttkvern ut av boksen. Fjern alle emballasje og reklamemerker. Ikke fjern klistermerke med serienummer. I tillegg det finnes ingen serienummer på kjøttkvern, frafaller garantert automatisk.

Tørk motorenhet med en våt klut. Rens alle deler av kjøttkvern, ved å følge anvisningen i avsnitt "Demontering, rengjøring og oppbevaring". Vær forsiktig med rengjøring av kniv!

Alle deler av kjøttkvern skal tørke ut i romtemperatur før du monterer dem sammen.

⚠ *Gi økt! Det er forbudt å bruke apparatet med enhver feil.*

Multitasker skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.

II. BRUK AV KJØTTKVERN

Universell kjøttkvern REDMOND er en multifunksjonell enhet for behandling av produkter.

Kvernen har en sikkerhetssystem som slår den av ved overlastning. Om den slås av automatisk, trykk på knappen ON/OFF, trekk ut kontakt fra strømnett og la den kjøle av i løpet av 15 minutter. Rens innlast fra produkter. Trykk på knappen som tilbakestiller sikkerhetssystem (på undersiden) rett ved beholder for ledning. Deretter vil kjøttkvern virke igjen.

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

Det å lage kjøttdeig

Forbered produktet. 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 skrue i kjøttkvern. Sett kniv på skrue med den flate delen utenpå – i retning av hullskiver. Sett en av hullskiver på skrue med kniv. Utsparing 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, fosses eller store biter kjøtt i innsatser. Det vil skade kjøttkvern og minske dens levetid.*

Tilkoble kjøttkvern til strømnett. Det vil lyse opp indikasjon. 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 strømnett.

Det å gjøre pølsen

Forbered kjøttdeig for pølsen. Varm pølseemballasje i varmt vann i 20 minutter. Sett skrue inn i kjøttkvern enhet. Sett grunnlag for pølsehorn på skrue: Utsparing på festens kant skal passe i knast på enhetsvegg. 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 drivakselens 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 strømnett. Det vil lyse indikasjon av tilkobling til strømnett.

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 tett.



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 påsen. Koble ledning ut fra strømnett.

Det å lage fylte pølser (kebbe)

Forbered kjøttdeig for den ytre emballasje kebbe og ingredienser.

Sett skrue inne i kjøttkverns enhet.

Sett grunnlag for kebbhorn på skrue og den dannende kebbhorn på grunnlag.

Sett festering på kjøttkverns 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 drivakselens 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 kebbhorn.

Tilkoble kjøttkvern til strømnett. Det vil lyse indikasjon av tilkobling til strømnett.

Slå på med knappen ON/OFF.

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

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 kebbhorn.

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

Koble kjøttkvern ut etter ferdig arbeid.

Bruk av finhakkingsfeste for produkter (RMG-1205-8-E)

Forbered produkter for finhakkning.

Sett en av rivjern eller feste for karving inne i enhet for finhakkning av produkter.

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

Sett enholder under åpning av enhet for smitting/karving.

Tilkoble kjøttkvern til strømnett. Det vil lyse indikasjon av tilkobling til strømnett.

Slå på med knappen ON/OFF.

Legg produkter i åpning i den øverste del av enheten for finhakkning. Press den ned med rettvinklet stamper uten å bruke mye krefter.

Slå av med knappen ON/OFF, og koble den ut av strømnett.

Bruk av saftpresse (RMG-1205-8-E)

Forbered produkter for pressing. Grønnsaker og frukt skjæres i småbiter slik at de passer inn i innlaster. Fjern all hard eller tykk skall, steiner, kjerne og stiklinger.



Saftpresse klarer ikke å presse juice ut av harde grønnsaker og frukter (gulrøtter, rødbeter, harde typer epler etc).

Sett skru inn i saftpresser enhet. Sett filter av saftpresser på skru, sett feste-lokk ovenpå. Utsparing på filterens kant og lokk skal passe i knast inne på enhet. Snu lokket mot klokken uten å bruke mye styrke.

Snu den sammensatte enhet med klokken på 45° og sett den inn i drivakselens hylse i motorenhet. Snu enhet mot klokken til den stopper. Sett festelokk og snu den til den stopper.

Sett innlaster på saftpresse enhet.

Legg forberedte produkter i innsatser. Sett en beholder under åpning for juicekaker.

Sett en beholder under åpning for juice.

Tilkoble enhet til strømmett. Det vil lyse indikasjon av tilkobling til strømmett. Slå på med knappen ON/OFF.

Press ingredienser inne i innlaster med stamper.

Det finnes en justering av hastighet på lokket. Du kan velge en hastighet fra 1 (minimal trykk) til 3 (maksimal trykk). Indikasjon vises med en peker på justeringsenhet. Hastighet 0 settes på for å ta justeringsenhet av og rense saftpresse. Hvis ingen juicekaker går ut av åpning, sett en mindre hastighet. Det vil forstørre åpning som kaker går gjennom.

Hvis det samles juice i innsatser, bruk revers knappen. Rens filter regelmessig. Slå av enhet etter ferdig arbeid med knappen ON/OFF, og koble den ut av strømmett.

Bruk av revers funksjon

Bruk revers funksjon hvis det samles mye produkter i finhakkingsenhet eller saftpresseenhet, dette vil hjelpe juice å renne gjennom åpning. Hvis kjøttkvern er slått på, trykk knappen ON/OFF. Så trykk og hold knappen REV. Skru 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. DEMONTERING, RENGJØRING OG OPPBEVARING AV KJØTTKVERN

Rens alle fester og detaljer rett etter bruk.

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

Demontering

Fjern stamper fra innsatser, ta innsatser enhet av.

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

Snu fester mot klokken på kjøttkverns enhet, fjern alle avtakbare deler (plastfester, hullskive, kniv, skru).

Fjern rivjern (snitter) fra finhakkings enhet.

Festelokk av saftpresse skal smues med klokken og ta den av. Sett justeringsenhet i stilling 0 og fjern den fra lokket. Fjern filter og skru av saftpresse.

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 formørking av overflater.

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

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

STOP Det er FORBUDT å sette motorenhet, plugg og stråledning 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.

IV. FØR HENVENDELSE TIL KUNDE-SERVICE


Feit	Mulige årsaker	Løsning
Kjøttkvern virker ikke, indikasjon av strøm viser ingen strøm	Uten tilkobling til strømmett	Tilkoble kjøttkvern til virkende stikkontakt
Motor har stanset under arbeid	Overlastings-sikkerhet er satt i gang	Slå kjøttkvern av med knappen ON/OFF, koble den ut av strømmett og rens fra produkter. Trykk på svart knapp under og så slå den på igjen med knappen ON/OFF. Hvis kjøttkvern virker ikke, henvend deg til kundeservice.
Det oppstod en fremmed lukt i løpet av arbeid	Kjøttkvern overhettes i løpet av arbeid Noen deler av kjøttkvern har beskyttende lag ovenpå.	Bruk mer pauser i løpet av arbeid med kjøttkvern Lukt vil forsvinne etter hvert

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 tretten 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.
- STOP** *Kom ihåg! Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.*
- 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 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,

SWE

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 "Demontering, rengöring och förvaring av apparaten" av denna bruksanvisning.

STOP *DET ÄR FÖRBJUDET att placera apparatens kropp under vatten eller sätta den under vattenstråle!*

- Denna apparat är inte avsedd för människor (samt barn) som har fysiska, nerv- eller psykiska störningar samt brist av erfarenhet och kunskaper, exkluderade fall då det finns en speciell kontroll eller en instruktion om apparatens bruk hålls av ansvarande personen. Det är nödvändigt att se till barn, för att undvika spel med apparaten, dess detaljer och förpackning. Rengöring och

behandling av apparaten ska inte genomföras av barn utan vuxnas kontroll.

- 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.

Tekniska specifikationer

Spänning	220 – 240 V, 50/60 Hz
Max effekt	2000 W
Standard effekt	700 W
Prestanda	2,7 kg/min
Antal hastigheter	1
Backfunktion	finns
Överbelastningskydd	finns
Korvstopnings tillbehör	finns
Kebbe tillbehör	finns
Cylinder rivjärmsats för att mala grönsaker (att riva eller hacka grönsaker) (RMG-1205-8-E)	finns
Slowjuicer (RMG-1205-8-E)	finns
Malskivor för olika grovlekar av färs	finns

Översikt

Motor del	1 st.
Skruv av köttkvarn	1 st.
Kniv	1 st.
Mutter	1 st.
Malskivor	3 st.
Påmatare med en låda för förvaring av tillbehör	1 st.
Bas för kebbe tillbehör	1 st.
Kebbe formning tillbehör	1 st.
Bas för korvhorn	1 st.
Korvhorn	1 st.
Del för att hacka ingredienser (RMG-1205-8-E)	1 st.
Rivjärn tillbehör (RMG-1205-8-E)	3 st.
Hackningstillbehör (RMG-1205-8-E)	1st.
Rektangulär påmatare för del för att hacka ingredienser (RMG-1205-8-E)	1 st.
Del av juicepress (RMG-1205-8-E)	1 st.
Skruv av juicepress (RMG-1205-8-E)	1 st.
Filter av juicepress (RMG-1205-8-E)	1 st.
Lock av juicepress (RMG-1205-8-E)	1 st.
Brucksanvisning	1 st.
Servicebok	1 st.

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

Delar av köttkvarn A1

1. Motor del
2. Knapp att sätta på/stänga av apparaten (ON/OFF)
3. Indikator för elkoppling
4. Knapp för backfunktionen (REV)
5. Koppling av drivaxel
6. Knapp att byta löstagbara delar
7. Matarbricka
8. Cylinder påmatare med en låda att förvara tillbehör

A. Köttkvarn

9. Bas av köttkvarn
10. Skruv av köttkvarn
11. Kniv
12. Malskivor med luckor i olika storlekar
13. Mutter av köttkvarn
14. Bas för kebbe-tillbehör
15. Kebbe-formningstillbehör
16. Bas för korvhorn
17. Korvhorn

B. Tillbehör att hacka grönsaker och frukter (RMG-1205-8-E)

18. Hackningsbas
19. Rektangulär påmatare
20. Hackningskniv
21. Kompletter rivjärn (fin, mellan, grov)

C. Juicepress (RMG-1205-8-E)

22. Bas av juicepress
23. Lucka för resterna
24. Skruv av juicepress
25. Filter av juicepress
26. Lock av juicepress
27. Regulator för pressgrad
28. Utgång för juice

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt multikokaren med detaljerna ut ur förpackningen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamdekaler, förutom en decal med ett serienummer. Avsaknaden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll.

Behandla motorbasen med en våt duk. Tvätta alla detaljer av apparaten, följ noggrant anvisningarna i del "Demontering, rengöring och förvaring av apparaten". Var försiktig med att tvätta kniven!

Låt alla detaljer av apparaten torka helt och hållet vid rumstemperatur.

⚠ OBS! Det är förbjudet att använda varan vid minsta fe!

Efter transporter eller förvaring i låg temperatur behövs det att låta apparaten finnas i rumstemperatur i inte mindre än 2 timmar innan man sätter på apparaten.

II. KÖTTKVARNENS BRUK

REDMOND köttkvarnen är en multifunktionell apparat för att bereda matprodukter.

Apparaten har ett skyddssystem som får apparaten stänga av vid överbelastning. Om det händer tryck på ON/OFF knappen, koppla sladden av elnätet och låt den kallna i 15 minuter. Rengör en bas av resterna av produkter. Tryck på knappen för att nolla överbelastningskydd på botten av apparaten nära till en låda för sladden, sedan är apparaten klar för att använda om den.

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

Köttfärdstillagning

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 matarbricka.

Sätt en skruv in i basen av köttkvarnen. Sätt en kniv på skruven med en platt sida ut vid malskivorna. Placera en av malskivorna 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 motsols tills det klickar. Vänd muttern till den stoppar.

Placera en matarbricka på basen av köttkvarnen.

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

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

Koppla apparaten till elnätet. Indikator för elkoppling ska tända. Sätt på apparaten genom att trycka på ON/OFF knappen.

Tryck köttbitar i en matarbrickans 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 motsols. 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 motsols tills det klickar. Vänd muttern till den stoppar.

Placera matarbrickan på basen av köttkvarn.

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

Koppla apparaten till elnätet. Indikatorn för elkoppling ska tända.

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 matarbrickans 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 korv. Vid slutet av korvstopning 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 motsols tills det klickar. Vänd muttern till den stoppar.

Placera matarbrickan på basen av köttkvarn.

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

Koppla apparaten till elnätet. Indikatorn för elkoppling ska tända.

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

Använd en löstagbar påmatare för att trycka färs i matarbrickans lucka. En ihålig korv ska utgå från en lucka på ett koniskt 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.

Användning av hackningsbas för att hacka ingredienser (RMG-1205-8-E)

Förbered produkter för att hacka.

Sätt ett rivjärn eller hackningskniv i hackningsbasen.

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

Placera en behållare under utgången av hackningsbasen.

Koppla apparaten till elnätet. Indikatorn för elkoppling ska tända.

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

Håll produkter i en lucka på övre sidan av hackningsbasen. Använd en löstagbar påmatare för att trycka dem i. Gör det utan särskilda ansträngningar.

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

Användning av slowjuicer (RMG-1205-8-E)

Förbered produkter för att pressa. Skär grönsaker och frukter i ganska små bitar för att kunna tillsätta dem i en lucka av juicepressen. Ta bort ett grovt eller fint skalt, stora kärnor och sticlingar.

⚠ Apparaten avsetts inte för att pressa hårda grönsaker och frukter (morot, rödbeta, hårda äpplesorter m.m.).

Placera en skruv till juicepressen. Sätt på ett filter på skruven, sedan sätt på ett lock. Huvur på kanten av filtret ska fästas vid utsträng inne i basen. Vänd locket motsols. Gör det utan särskilda ansträngningar.

Vänd en samlad bas medsols till 45° och sätt den på axeln i kopplingen av drivaxeln på motordelen. Vänd basen motsols tills det klickar. Fästa locket av juicepressen genom att vända det tills det stoppar.

Placera matabrickan på basen av juicepressen. Tillsätt de förberedda produkterna i matabrickan. Sätt en behållare under en lucka för resterna.

Placera en behållare för saft under utgången för juice. Koppla apparaten till elnätet. Indikatorn för elkoppling ska tända. Sätt på apparaten genom att trycka på ON/OFF knappen.

Tryck bitar av produkter med en löstagbar påmatare till matabrickans lucka. Det finns en regulator för pressgrad på locket av juicepressen, den vänder sig mellan 1 (minimalt tryck) och 3 (maximalt tryck). En visare på regulatorm pekar på tryckgrader. I 0-läget kan regulatorm tas av för att noggrant rengöra juicepressen.

Om fruktkött inte utgår från luckan för resterna, behövs det att minska tryckgrad genom att vända regulatorm medsols. Då ska luckan för fruktkött utbreda sig och låta både stora fibrer och skal av produkterna gå genom luckan lättare. Använd backfunktionen om saft hamnar i luckan av matabrickan. Rengör filtret regelbundet.

Efter att ha slutat matlagning stäng av apparaten genom att trycka på ON/OFF knappen och koppla den 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. DEMONTERING, RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

Rengöra alla tillbehör och detaljer av köttkvarn strax efter användning.

STOP 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 (juicepress, hackningsbas) medsols till 45° och koppla den av motorbasen.

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

Ta ut rivjärn (hackningskniv) ur hackningsbasen.

Vänd locket av juicepressen medsols och ta det av. Sätt 0-läget på regulatorm av tryckgrader och montera den av locket. Ta ut filtret och skruven av juicepressen.

Rengöring

Rengör motorbasen med en våt duk.

Tvätta tillbehör och andra detaljer av 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 utgå högst 60°C.

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

STOP DET ÄR FÖRBUJDET att placera motorbas, kontakt och sladd under vattenstråle eller lägga dem i vattnet.

⚠ DET ÄR FÖRBUJDET att använda svampar med en hård eller slöptan, 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

Fel	Möjliga anledningar	Lösning
Apparaten fingerar inte, indikatorn för elkoppling tänder inte	Apparaten är inte kopplad till elnätet	Koppla apparaten till fungerande eluttag
Motorn har stoppat vid apparatens bruk	Överbelastnings-skydd har startat	Stäng av köttkvarnen genom att trycka på ON/OFF knappen och koppla den av elnätet. Rengör basen av ingredienserna. Tryck på en svart knapp på botten av apparaten och sedan koppla apparaten om till elnätet och tryck på ON/OFF knappen. Om köttkvarnen fortfarande inte fungerar måste du kontakta service center
En obehörig doft duk upp under apparatens bruk	Apparaten överhettas under bruk Det kan hända på grund av en skyddbeläggning på vissa delar	Minska tid av ett oavbrutet bruk och öka intervall mellan användning Det är normalt. Doften är tidvis och ska försvinna.

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 sätte 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 pidetään 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.

STOP *Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.*

- 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 ruoantyönnintä.*
- Näkyvästi vaurioituneen laitteen, lattialle pudonneen laitteen, laitteen jonka käytössä on ilmennyt häiriöitä tai laitteen, jonka vir-

FIN

tajohto 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 purkaminen, puhdistus ja säilytys” ohjeita.

STOP *ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alle!*

- Ihmiset (lapset mukaan lukien), joilla on fyysisiä tai psyykkisiä sairauksia tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja osaamista eivät saa käyttää tätä laitetta ilman ko. ihmisten turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa tai ilman sitä, että kyseinen turvallisuudesta vastaava henkilö perehdyttää ko. ihmisiä laitteen käyttöön. Älä anna lapsille leikkiä laitteella, sen osilla tai pakkauskella. Lapset eivät saa käyttää tai pu-

hdistaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.

- 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.

Tekniset tiedot

Jännite	220–240 V, 50/60 Hz
Maksimiteho	2000 W
Nimellisteho	700 W
Jauhamikapasiiteetti	2,7 kg/min
Työnopeuksien määrä	1
Perustusvaihdte	on
Ylikuormitusuoja	on
Makkaraputki	on
Kibbeh-putki	on
Sylinteriputket vihannesten silppuamista varten (raastimet, höylä) (RMG-1205-8-E)	on
Auger-mehupuristin (RMG-1205-8-E)	on
Levyt vaihtelevalla rei'ityksellä eri jauhelihjoja varten	on

Kokoonpano

Moottori	1 kpl.
Lihamyllin ruuvi	1 kpl.
Lihamyllin terä	1 kpl.
Kiinnitysrenkas	1 kpl.
Rei'itetyt jauhelihalevyt	3 kpl.
Työnnin, jossa putkien säilytyskammio	1 kpl.
Kibbeh-putken perusta	1 kpl.
Kibbeh-putken muotti	1 kpl.
Makkaraputken perusta	1 kpl.
Makkaraputken muotti	1 kpl.
Leikkurirunko (RMG-1205-8-E)	1 kpl.
Raastin (RMG-1205-8-E)	3 kpl.
Höylä (RMG-1205-8-E)	1 kpl.
Leikkurirungon suorakulmainen työnnin (RMG-1205-8-E)	1 kpl.
Mehupuristimen runko (RMG-1205-8-E)	1 kpl.
Mehupuristimen ruuvi (RMG-1205-8-E)	1 kpl.
Mehupuristimen suodatin (RMG-1205-8-E)	1 kpl.
Mehupuristimen kansi (RMG-1205-8-E)	1 kpl.
Käyttöohje	1 kpl.
Huoltokirja	1 kpl.

i Valmistaja pidättää oikeuden tuotteen suunnittelun ja kokoonpanon muutoksiin, kuin myös tuotteen teknisiin ominaisuuksiin tuotevalikoiman parantamiseksi ilman erillistä ilmoitusta kieseisistä muutoksista.

Mallin rakenne A1

- Moottori
- Käynnistyspainike (ON/OFF)
- Virran merkkivalo
- Perustusvaihteet kytkentäpainike (REV)
- Vetoakselin kytkin
- Irotettavien osien irrotuspainike
- Syöttölokero
- Lieriömäinen työnnin säiliöllä putkien säilytystä varten

A. Lihamyllä

- Lihamyllin runko
- Lihamyllin ruuvi
- Terä
- Rei'itetyt levyt erikoisilla rei'illä
- Lihamyllin kiinnitysrenkas
- Kibbeh-putken perusta
- Kibbeh-putken muotti
- Makkaraputken perusta
- Makkaraputken muotti

B. Leikkuri vihanneksi ja hedelmiä varten (RMG-1205-8-E)

- Leikkurirunko

- Suorakulmainen työnnin
- Höylä
- Raastinvalikoima (hieno, keskikokoinen, suuri)

C. Mehupuristin (RMG-1205-8-E)

- Mehupuristimen runko
- Puristekakun poistumisreikä
- Mehupuristimen ruuvi
- Mehupuristimen suodatin
- Kiinnittävää kansi
- Puristusasteen säädin
- Mehun ulostuloreikä

I. ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

Ota laite ja sen varusteet varovasti pakkauksesta, irrota kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat, mutta jätä sarjanumerotarrat paikalleen. Jos sarjanumero puuttuu tuotteesta, menetetä automaattisesti oikeuden sen takuuhuoltoon. Pyyhi moottorin runko kostealla liinalla. Pese laitteen kaikki osa, noudattaen kohdan "Laitteen puhkaminen, puhdistus ja säilytys" ohjeita. Ote varovainen leikkuuterästä puhdistuaksesi!

Ennen kuin kokaat laitteen, kaikkien sen osien tulee kuivua huonelämpötilassa.



Huomio! Kiellettiin laitteen käyttöä vioista.

Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huonelämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.

II. LIHAMYLLYN KÄYTTÖ.

Lihamyllä REDMOND on universaalinen monitoimilaitte.

Laitte on varustettu suojaajajestelmällä, joka sammuttaa laitteen sen ylikuormituksessa. Kun tämä tapahtuu, paina ON/OFF-painiketta, irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä 15 minuutin ajan. Puhdista syöttöosa tuotteiden jäänteistä. Paina ylikuormitusuojan hylkäyspainiketta laitteen pohjassa, lähellä virtajohdon syyttösiiliä, jonka jälkeen laite on taas valmis käyttöä varten.



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

Jauhelihan valmistus

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

Aseta ruuvi lihamylyllin runkoon. Aseta leikkuuterä varovasti ruuviin tasainen pinta ulospäin, kohti rei'itettä levyä. Aseta yksi rei'itetyistä levyistä ruuviin, jossa terä on asennettu. Levyjen reunojen syvennyksen tulee asettua rungon ulokkeeseen.

Aseta kiinnitysrenkas lihamylyllin 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 kiinnitysrenkas loppuun asti.

Asenna syöttölokero lihamylyllin runkoon.

Asettele lhapalat syöttölokeroon. Aseta astia jauhelihaa varten rungon kiinnitysrenkaan alle.



Älä syytä lihamylyllin luita, nahkaa, jäädytettyä tai suuria paloksi liikkuvaa lihaa. Tämä lyhentää laitteen käyttöaika ja voi johtaa sen hajoamiseen.

Kytke laite verkkovirtaan. Virran merkkivalo syttyy. Käynnistä laite painamalla ON/OFF-painiketta.

Työntelet lihapanalat syöttölokeroon reikään pyöreällä työntimellä.

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

Makkaroiden valmistus

Valmistele jauhelihä makkaraita varten. Liota makkarin kuorta lämpimässä vedessä 20 minuutin ajan

Aseta lihamylyllin ruuvi lihamylyllin runkoon

Aseta makkaraputken perusta ruuviin: putken reunan syvennyksen tulee asettua rungon seinään ulokkeeseen. Aseta makkaraputken muotti.

Aseta kiinnitysrenkas lihamylyllin 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 kiinnitysrenkas loppuun asti.

Asenna syöttölokero lihamylyllin runkoon.

Aseta jauhelihä syöttölokeroon. Aseta tasainen lautanen makkaraputken suuttimen alle.

Kytke laite verkkovirtaan. Virran merkkivalo syttyy.

Solmi kostean makkarankuoren toinen pää ja aseta se putken tuuttiin. Solmun on oltava 1-2 cm paksun päässä putken suuttimen reiestä, jotta jauhelihä täyttää kuoren tasaisesti.



Jos kuori tarttuu putken suuttimeen, kostele se vedellä.

Käynnistä laite painamalla ON/OFF-painiketta.

Työntelet jauhelihä syöttölokeroon reikään kokoonaitettavalla työntimellä. Poista kuorta putkesta, kun se täytyy jauhelihalla. Jätä osa kuoresta tyhjäksi, jotta voitit solmia sen.

Kun kuori on täynnä, sammuta laite painamalla ON/OFF-painiketta. Solmi makkarin vapaa pääty. Lopuksi irrota laite verkkovirrasta.

Täytettyjen makkaroiden valmistus (Kibbeh)

Valmistele jauhelihä Kibbehin ulokkuorta ja täytettä varten.

Aseta ruuvi lihamylyllin runkoon.

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

Aseta kiinnitysrenkas lihamylyllin 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 kiinnitysrenkas loppuun asti.

Asenna syöttölokero lihamylyllin runkoon.

Aseta jauhelihä ulokkuorta varten syöttölokeroon. Aseta tasainen lautanen Kibbeh-putken suuttimen alle.

Kytke laite verkkovirtaan. Virran merkkivalo syttyy.

Käynnistä laite painamalla ON/OFF-painiketta.

Työntelet jauhelihä syöttölokeroon reikään kokoonaitettavalla työntimellä. Kibbeh-putken tuuttiin reiestä ilmestyy onttu makkara. Sulje sen pää sormilla nipistäen.

Sammuta lihamylyllä painamalla ON/OFF-painiketta, kun makkarara on haluaamasi pituinen. Leikkaa makkara veitsellä lähellä suuttinta.

Täytä makkara haluaamalla täytettä ja sulje sen avoin pää sormilla nipistäen, muotoile Kibbeh haluaamalla tavalla.

Lopuksi irrota laite verkkovirrasta.

Leikkurin käyttö (RMG-1205-8-E)

Valmistele leikattavat tuotteet.

Aseta yksi raastimesta tai höylä leikkurin runkoon.

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

Aseta astia raastin/höylärungon poistumisreikään.

Kytke laite verkkovirtaan. Virran merkkivalo syttyy.

Käynnistä laite painamalla ON/OFF-painiketta.

Syötä tuotteet leikkurirungon ylösosassa sijaitsevaan reikään. Työntelet niitä tasaisesti sisään suorakulmaisella työntimellä, käyttämättä liikaa voimaa.

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

Mehupuristimen käyttö (RMG-1205-8-E)

Valmistele puristetavat tuotteet. Leikkaa vihannekset ja hedelmät pieniksi viipaleiksi, jotta ne mahtuisivat mehupuristimen reikään. Poista kovat ja paksut

kuoret, suuret siemenet, ytimet ja pistokkaat.

⚠ *Laite ei ole tarkoitettu mehun puristamiseen kovista vihanneksista ja hedelmistä (porkkana, punajuurit, kovat omenalajit jne.).*

Aseta ruuvi mehuripuristimen runkoon. Aseta mehuripuristimen suodatin mehuripuristimen ruuviin, jonka jälkeen aseta kiinnittyvä kansi paikalleen. Suodattimen ja kannen reunoissa sijaitsevien syvennysten tulee asettua rungon sisällä oleviin ulokkeisiin. Käännä kannta vastapäivää. Älä käytä liikaa voimaa.

Käännä koottua runkoa myötäpäivää 45 astetta ja aseta sen varsi vetoakseliin kytkimeneen moottorin rungossa. Käännä vastapäivää napsahdukseen asti. Kiinnitä mehuripuristimen kansi paikalleen kääntämällä sitä loppuun asti.

Asenna syöttölokero mehuripuristimen runkoon.

Asettele valmistellut tuotteet syöttölokeroon. Aseta astia puristekakun poistumisreian alle.

Aseta astia mehun ulostuloreiän alle. Kytke laite verkkovirtaan. Virran merkivalo syttyy. Käynnistä laite painamalla ON/OFF-painiketta.

Työntele tuotteet syöttölokeron reikään kokoontaittavalla työntimellä.

Mehuripuristimen kiinnityvässä kannessa sijaitsee puristusasteen säädin, jota voi kääntää asetuksista 1 (minimipaine) asetukseen 3 (maksimipaine). Asetuksen kohdan osoittaa säätimen nuoli. Asetus 0 on säätimen irrotusta varten, kun puhdistat mehuripuristinta.

Jos puristettu massa ei poistu puristekakun poistumisreistä, vähennä puristusastetta kääntämällä säädintä myötäpäivää. Tämän yhteydessä aukko, jonka kautta kuivamassa poistuu puristaessa, laajentuu ja tuotteiden suuret säikeet ja kuoret voivat poistua laitteesta.

Jos tuotteiden syöttöreikään nousee mehua, käytä peruutusvaihdetta. Puhdista mehuripuristimen suodatin säännöllisesti.

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

Peruutusvaihteen käyttö

Käytä peruutusvaihdetta, jos leikkurirunkoon tai mehuripuristimen runkoon keräytyy kosteutta ja syötettyjen tuotteiden tiheä massa estää sen valumisen pois lihamyllystä.

Jos lihamylly on päällä, sammuta ruuvien toiminta painamalla ON/OFF-painiketta. Tämän jälkeen paina ja pidä pohjassa REV-painiketta. Ruuvi alkaa pyörimään vastapäivää, sekottaen ja työntäen syötettyjä tuotteita takaisin syöttöreikää kohti. Päästä irti REV-painikkeesta noin 10-15 sekunnin kuluttua ja paina ON/OFF-painiketta jatkaaksesi tuotteen työstämistä.

III. LAITTEEN PURKAMINEN, PUHDISTUS JA SÄILYTYS

Puhdista kaikki lihamyllyn 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 työnin syöttöreistä. Irrota syöttölokero.

Paina putken irrotuspainiketta, käännä lihamyllyn (mehuripuristimen, leikkurin) runkoa 45° astetta myötäpäivää ja irrota se moottorin rungosta.

Käännä kiinnitysrengas vastapäivää lihamyllyn rungossa, poista siitä irtoavat osat (muoviputket, rei'itetty levy, terä, ruuvi).

Irrota raastin (höylä) leikkurin rungosta.

Käännä mehuripuristimen kiinnittyvää kannista vastapäivää ja irrota se. Aseta puristusasteen säädin kohtaan 0 ja poista se huolellisesti kannesta. Irrota mehuripuristimen suodatin ja ruuvi.

Puhdistus

Pyyhi moottorin runko kostealla liinalla.

Puhdista putket ja lihamyllyn muut osat pehmeällä hankaamattomalla pesuaineella.

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 normaalien ilmanvaihtoon olosuhteissa.

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

⚠ *ÄLÄ käytä laitteen puhdistamiseen kova- tai hiomapintaisia pesusieniä, hiomatahnoja tai tiutuinaineita (bentseeni, asetoni, jne.).*

Säilytys

Säilytä koottu laite kuivassa ja ilmastoitussa tilassa, suojassa suorilta aurin-gonsäteiltä ja lämmityslaitteelta.

IV. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSEEN


Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi, virran merkivalo ei pala	Laite ei ole kytketty virtaan	Kytke laite toimivaan sähkörasiaan
Moottori sammuu käytön aikana	Ylikuormitusuoja käynnistyi	Sammuta lihamylly painamalla ON/OFF-painiketta ja irrota se verkkovirrasta. Puhdista laite tuotteista. Paina mustaa painiketta laitteen pohjassa, jonka jälkeen kytke laite taas verkkovirtaan ja paina ON/OFF-painiketta. Jos laite ei vieläkään toimi, ota yhteyttä huoltokeskukseen
Laitteen käytön aikana ilmestyy vieras haju	Laite ylikuormenee käytön aikana Joillain laitteen pinnoinnolla on suoja-pinnoite	Lyhennä jatkuvaa käyttöä, pidä pidempiä taukoja laitteen käynnistyksen väleillä Tämä on tavallista, haju häviää pienen ajan kuluttua

V. TAKUUSITOUMUS

Kyseisellä laitteella on 2 vuoden takuu sen ostamispäivästä lähtien Takuun aikana, valmistaja sitoutuu oikeaseen, 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 laitteen normaalia kulumista ja sen kulutusmateriaaleja (suodattimet, lamput, teflonpäälliset, tiivisteet jne.). Laitteen käyttöä ja sen takuusoitumuksen 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. 6:s ja 7:s merkki osoittavat kuukauden, 8:s 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. Huolehdi ympäristöstä: äläkä 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.

Măsurile 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.

ROU

STOP *NU UITAȚI: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- 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 cerințelor secțiunii «Dezasamblarea, curățarea și depozitarea aparatului».

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

- Nu se recomandă folosirea aparatului de către persoanele (inclusiv copii) cu proble-

me psihice sau cu experiență și cunoștințe insuficiente. Excepție o constituie cazurile în care persoanele respective sunt supravegheate sau dacă acestea sunt instruite corespunzător în ceea ce privește utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța acestora. Este necesară supravegherea copiilor pentru a interzice jocul cu aparatul sau cu componentele acestuia, cu ambalajul de fabrică al aparatului. Curățarea și service-ul aparatului nu pot fi efectuate de către copii fără supravegherea adulților.

- 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.

Caracteristici tehnice

Tensiunea	220 – 240 V, 50/60 Hz
Puterea maximă	2000 W
Puterea nominală	700 W
Productivitatea	2,7 kg/min
Numărul de viteze	1
Funcție revers	Da
Protecție de la suprasarcină	Da
Duză pentru cărnaț	Da
Duză pentru „Kebbe”	Da
Duze cilindrice pentru tăcerea legumelor (răzător, tocătoare) (RMG-1205-8-E)	Da
Storcător cu șnecl (RMG-1205-8-E)	Da
Discuri cu perforare pentru diferite tipuri de tocături	Da

Set de livrare

Blocul motor	1 buc.
Șnecl tocătorului	1 buc.
Lama tocătorului	1 buc.
Inel de fixare	1 buc.
Discuri perforate pentru tocătură	3 buc.
Împingător cu bloc pentru depozitarea duzelor	1 buc.
Baza duzei pentru „Kebbe”	1 buc.
Duza-formă pentru „Kebbe”	1 buc.
Baza duzei pentru cărnaț	1 buc.
Duza-formă pentru cărnaț	1 buc.
Blocul de tăiere a alimentelor (RMG-1205-8-E)	1 buc.
Duza-răzătoare (RMG-1205-8-E)	3 buc.
Duza-tocător (RMG-1205-8-E)	1 buc.
Împingător dreptunghiular pentru bloc de tăiere (RMG-1205-8-E)	1 buc.
Blocul storcătorului (RMG-1205-8-E)	1 buc.
Șnecl storcătorului (RMG-1205-8-E)	1 buc.
Filtrul storcătorului (RMG-1205-8-E)	1 buc.
Capacul de fixare al storcătorului (RMG-1205-8-E)	1 buc.
Manual de utilizare	1 buc.
Carnet de service	1 buc.

i Producătorul își rezervă dreptul de a opera modificări în designul, completarea mărfii, precum și caracteristicile tehnice ale aparatului în procesul de perfecționare continuă a gamei de producție fără o notificare prealabilă despre aceste modificări.

Construcția aparatului

1. Blocul motor
2. Butonul întrerupătorului „pornit/oprit” (ON/OFF)
3. Indicatorul conectării la rețeaua electrică
4. Butonul conectării regimului revers (REV)
5. Cuplejul arborelui planetar
6. Butonul decuplării segmentelor detașabile
7. Tava de încărcare
8. Împingător cilindric cu trusă pentru depozitarea duzelor

A. Mașina de tocat

1. Blocul mașinii de tocat
2. Șnecl mașinii de tocat
3. Lamă
4. Discuri perforate cu orificii de diametru diferit
5. Inelul de fixare al mașinii de tocat
6. Baza duzei pentru „Kebbe”
7. Duza-formă pentru „Kebbe”
8. Baza duzei pentru cărnaț
9. Duza-formă pentru cărnaț

B. Consolă pentru tăierea legumelor și fructelor (RMG-1205-8-E)

18. Blocul tăietor
19. Împingător dreptunghiular
20. Tocător
21. Set de răzător (mică, medie, mare)

C. Storcător (RMG-1205-8-E)

22. Blocul storcătorului
23. Cavități pentru reziduurile
24. Șnecl storcătorului
25. Filtrul storcătorului
26. Capacul de fixare al storcătorului
27. Regulatorul gradului de stoarcere
28. Gura de scurgere a sucului

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE UTILIZAREA

Extrageți aparatul din cutie, înlăturați toate elementele de ambalaj și etichetele de reclamă cu excepția etichetei cu numărul de serie. Absența etichetei cu numărul de serie duce la anularea dreptului pentru deservirea aparatului în decursul perioadei de garanție.

Curățați blocul motorului cu o cârpă umedă. Curățați toate componentele aparatului, urmând strict cerințele secțiunii «Dezasamblarea, curățarea și depozitarea aparatului». Fiți atenți la curățarea lamei! Înainte de a începe asamblarea aparatului uscați toate componentele la temperatura camerei.

⚠ *Atenție! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.*

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

II. UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT

Mașina de tocat universală REDMOND este un aparat multifuncțional pentru prelucrarea alimentelor.

Aparatul este dotat cu sistem de protecție, care deconectează aparatul în caz de suprasarcină. În cazul deconectării aparatului, apăsați butonul întrerupătorului „pornit/oprit” (ON/OFF), scoateți din priză cablul aparatului și lăsați-l să se răcească în decurs de 15 minute. Eliberați cavitatea de încărcare de la restul alimentelor. Apăsați butonul de deblocare a protecției de la suprasarcină de pe fundul aparatului lângă cutia pentru păstrarea cablului, după aceasta aparatul din nou va fi gata pentru funcționare.

⚠ *ATENȚIE! Timpul de funcționare continuă a aparatului nu trebuie să depășească 5 minute. Pausa 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. Taiăți carnea în bucăți cu mărimea de aproximativ 20×20×40 mm astfel încât ele să treacă liber prin orificiul tăvii de încărcare.

Fixați șnecl 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 răsușiți-l fără aplicarea eforturilor excesive.

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

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. Se va aprinde indicatorul tensiunii de alimentare. Porniți aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF.

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

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

Pregătirea cărnațurilor

Pregătiți tocătura pentru cărnaț. Muiați învelișul cărnațului în apă caldă în decurs de 20 minute.

Introduceți șnecl de fixare pe tocat în blocul aparatului.

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

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

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

Instalați tavaua de încărcare pe blocul mașinii de tocat.

Plasați tocătura în tavaua de încărcare. Așezați un vas plat sub gura duzei pentru cărnaț.

Conectați aparatul la rețeaua electrică. Se va aprinde indicatorul tensiunii de alimentare.

Legăți unul din capetele învelișului umed pentru cărnaț, iar celălalt îmbrăcăți-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. Legați capătul liber al cărnațului. După utilizare deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Pregătirea „Kebbe”

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

Introduceți șnecl mașinii de tocat în blocul aparatului.

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

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

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

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. Se va aprinde indicatorul tensiunii de alimentare.

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 cărnaț gol. Capătul acestuia trebuie înțepat.

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

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

După utilizare deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Utilizarea consolei pentru tăierea alimentelor (RMG-1205-8-E)

Pregătiți alimentele pentru tăiere. Introduceți una din răzătorii sau tocătorii în blocul pentru tăierea alimentelor. 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.


Plasați vasul sub cavitatea de ieșire a blocului pentru răzătoare/tocător. Conectați aparatul la rețeaua electrică. Se va aprinde indicatorul tensiunii de alimentare.

Porniți aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF. Introduceți alimentele în cavitatea din partea superioară a blocului de tăiere. Cu ajutorul împingătorului dreptunghiular împingeți treptat produsele în bloc fără aplicarea eforturilor excesive.

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

Utilizarea storcătorului (RMG-1205-8-E)

Pregătiți alimentele pentru stoarcere. Taiăți legumele și fructele în felii nu prea mari astfel încât ele să pătrundă ușor în gura storcătorului. Înlăturați coaja după o masă groasă, semințele mari, miezul, cozile.

 *Aparatul nu este destinat pentru stoarcerea sucului din legume și fructe tari (marcovo, sfeclă, soiuri tari de mere etc).*

Instalați șnecul în blocul storcătorului. Fixați filtrul storcătorului pe șneac, apoi instalați capacul de fixare. Scriburile de pe marginea filtrului și capacului trebuie să coincidă cu scrierile din interiorul blocului. Răsuciți capacul în sens antiorar fără aplicarea eforturilor 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. Fixați capacul storcătorului, răsucindu-l până la capăt.

Instalați tavaua de încărcare pe blocul storcătorului. Plasați alimentele pregătite în tavaua de încărcare. Plasați un vas sub gura de eliberare a reziduurilor.

Plasați un vas sub gura de scurgere a sucului. Conectați aparatul la rețeaua electrică. Se va aprinde indicatorul tensiunii de alimentare. Porniți aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF.

Cu ajutorul împingătorului demontabil împingeți bucățile de alimente în cavitatea tăviu de încărcare.

Pe capacul de fixare al storcătorului este instalat regulatorul gradului de stoarcere, care se rotește între pozițiile de la 1 (presiune minimă) până la 3 (presiune maximă). Poziția este indicată de rebordul indicator al regulatorului. În poziția 0 regulatorul poate fi scos de pe capac pentru curățarea efectivă a storcătorului.

Dacă mustul nu iese prin cavitatea pentru reziduiuri, micșorați gradul presiunii de stoarcere, răsuciți regulatorul în sens orar. Totodată, se va mări lățimea orificiului prin care se strecoară mustul în procesul stoarcerii, asigurând trecerea coajei și fibrelor alimentelor procesate.

Dacă în cavitatea de încărcare se acumulează suc, aplicați funcția revers. Curățați periodic filtrul storcătorului.

După utilizare opriți aparatul, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF și deconectați-l 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 reziduiuri, 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. DEZASAMBLAREA, CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA APARATULUI

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 (storcătorului, consolei pentru tăierea alimentelor) 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).


Extrageți răzătoarea (tocătorul) din blocul de tăiere. Răsuciți capacul de fixare al storcătorului în sens orar și înlăturați-l. Răsuciți regulatorul presiunii de stoarcere în poziția 0 și cu atenție separați-l de capac. Extrageți filtrul și șnecul storcătorului.


Curățarea

Curățați blocul motorului cu o cârpă umedă. Curățați duzele și alte componente ale mașinii de spălat cu detergenți moi fără abraziv.

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, stecherului și cablului sub șuvoiul de la robinet sau cufundarea lor în apă.

 **SE INTERZICE** utilizarea bureților cu suprafață dură sau acoperire abrazivă, produselor de curățire cu abraziv 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 ÎNCĂLZIRE ȘI APELA CENTRUL DE SERVICE

Deranjamentul constat	Motivele posibile	Căile de soluționare
Aparatul nu lucrează, indicatorul de tensiune nu luminează	Aparatul nu este conectat la rețeaua electrică	Conectați aparatul la priză în stare de funcționare
Motorul s-a oprit în timpul funcționării	S-a declanșat protecția de la supra-sarcină	Oprăți mașina de tocat, apăsând butonul întrerupătorului ON/OFF, scoateți din priză cablul aparatului Eliberați secția de lucru de la restul alimentelor. Apăsați butonul negru de pe fundul aparatului, apoi din nou conectați aparatul la rețeaua electrică și apăsați butonul întrerupătorului ON/OFF. Dacă mașina de tocat nu se pornește, apălați Centrul de service

Deranjamentul constat	Motivele posibile	Căile de soluționare
În timpul funcționării aparatul emite un miros străin	Aparatul se încălzește în timpul funcționării Unele componente ale aparatului sunt acoperite cu un strat protector	Micșorați timpul de funcționare continuă și măriți pauzele dintre intervalele de funcționare continuă Stare normală de funcționare, cu timpul micșorat se va epuiza

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, înlocuirii 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 fotosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut 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 producere a deșeurilor. Aveți grijă de mediu înconjurător: nu aruncați aceste produse împreună cu gunoii 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

meg egyezik – 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.

HUN

STOP

Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- 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 – nedvesség 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 „Készülék szétszerelése, tisztítása és tárolása” fejezet utasításait.

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

- A készülék nem használható csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismer-

etekkel nem rendelkező személyek által (beleértve a gyerekeket is), kivéve azokat az eseteket, ha megfelelő felügyelet alatt lesznek, vagy megfelelő használati utasításokat kapnak és tisztában lesznek a használat alatt fennálló veszélyekkel. Ne engedje, hogy gyerekek játékként használják a készüléket, valamint a készülék tartozékait. Ne engedélyezze a gyerekeknek a készülék felnőtt felügyelete nélküli tisztítását vagy karbantartását.

- Tilos a készülék önálló javítása vagy a szerkezet módosítása. Minden, karbantartással és javítással kapcsolatos munkát csak illetékes márkaszerviz végezhet el. A nem szakmailag elvégzett munka a készülék meghibásodásához vezethet, valamint sérüléseket és anyagi károkat okozhat.

Műszaki jellemzők

Feszültség.....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Maximális teljesítmény.....	2000 W
Névleges teljesítmény.....	700 W
Kapacitás.....	2,7 kg/perc
Sebességek száma.....	1
Forgásirány váltás funkció.....	van
Túlterhelés elleni védelem.....	van
Kolbáskészítő toldalék.....	van
Kebbe készítő toldalék.....	van
Henger alakú toldalékészítőkészlet (szita, zöldsapprítő) (RMG-1205-8-E).....	van
Gyümölcsprés (RMG-1205-8-E).....	van
Perforált tárcsák különböző darált hűskészítéséhez.....	van

Felszerelés

Motoregység.....	1 db.
Hűsűrítő csigatengely.....	1 db.
Aprítókéscs.....	1 db.
Rögzítőgyűrű.....	1 db.
Aprító tárcsák darált hűskészítéshez.....	3 db.
Adagolóútdaráló rekesz.....	1 db.
Kebbekészítő alaptoldalék.....	1 db.
Kebbekészítő formázó toldalék.....	1 db.
Kolbáskészítő alaptoldalék.....	1 db.
Kolbáskészítő formázó toldalék.....	1 db.
Termékaprító rendszer (RMG-1205-8-E).....	1 db.
Szita toldalék (RMG-1205-8-E).....	3 db.
Aprító toldalék (RMG-1205-8-E).....	1 db.
Négyszögletes adagolórúd (RMG-1205-8-E).....	1 db.
Gyümölcsprés egység (RMG-1205-8-E).....	1 db.
Gyümölcspréscsigatengely (RMG-1205-8-E).....	1 db.
Gyümölcsprés szűrő (RMG-1205-8-E).....	1 db.
Gyümölcsprésrögzítőfedél (RMG-1205-8-E).....	1 db.
Használati utasítás.....	1 db.
Szervizkönyv.....	1 db.

i A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a jogát, a felszerelést, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatásait.

A készülék típus felépítése

1. Meghajtómotor
2. Bekapcsolás/kikapcsolás gomb (ON/OFF)
3. Elektromos hálózati csatlakozás indikátor
4. Forgásirány váltás kapcsológomb (REV)
5. Tengelykapcsoló hajtótengely
6. Toldalék lekapcsoló gomb
7. Adagolótáca
8. Henger alakú adagolórúd tartozék tárolókonténerrel

A. Hűsűrítő

9. Hűsűrítő egység
10. Hűsűrítő csigatengely
11. Aprítókéscs
12. Perforált aprító tárcsák különböző méretű
13. Hűsűrítő rögzítőgyűrű
14. Kebbekészítő alaptoldalék
15. Kebbekészítő formázó toldalék
16. Kolbáskészítő alaptoldalék
17. Kolbáskészítő formázó toldalék

B. Zöldiség- és gyümölcsaprító tartozék (RMG-1205-8-E)

18. Aprítóegység
19. Négyzetleges adagolórúd
20. Aprító
21. Szita szett (kicsi, közepes, nagy)

C. Gyümölcsprés (RMG-1205-8-E)

22. Gyümölcsprés egység
23. Rost őrítőnyílás
24. Gyümölcspréscsigatengely
25. Gyümölcsprés szűrő
26. Rögzítőfedél
27. Préselési erősség fokozatszabályzó
28. Gyümölcsté kifolyónyílás

I. HASZNÁLAT ELŐTT

Óvatosan emelje ki a készüléket a dobozból. A sorozatszámot tartalmazó matrica kivételével, távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámmatricát. A terméken feltüntetett sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások igénybevétele automatikus megszüntetését jelent.

Nedves törölvendéval törölje át a meghajtómotor felületét. A Készülék szétcsomagolása, tisztítása és tárolása* fejezet utasításait követe, mossa el az összes tartozékot. A kés tisztításánál, legyen óvatos! Összeszerelés előtt, a készülék összes tartozékát szobahőmérsékleten meg kell szárazítani.

! *Figyelem!* A készülék használata bármilyen üzemmódban tilos.

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

II. A HŰSÜRÍTŐ ÜZEMELTETÉSE

A REDMOND univerzális hűsűrítő egy magas funkcionalitást, élelmiszerszek feldolgozására használható készülék.

A készülék túlterhelés elleni védelemmel van ellátva, ami a készüléket túlterhelés esetén automatikusan kikapcsolja. Abban az esetben, ha ez megtörtént, nyomja meg az ON/OFF gombot, kapcsolja el a készüléket az elektromos hálózatról, és hagyja a készüléket 15 percig hűlni. Tisztítsa meg az adagolóegységet a maradék élelmiszertől. Nyomja meg a készülék alján, az elektromos tápkábel tárolórekesz mellett elhelyezkedő védelemkioldó gombot, ezután a készülék újra üzemel.

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

Darált hűskészítés

Készítse elő a termékeket. A húst vagy halat teljesen fagyassza ki, távolítsa el a csontokat. Vagdálja fel a húst körülbelül 20×20×40 mm nagyságú kockákra, hogy a hűsűrítő szabadon beferjenek az adagolótáca töltőgaratba.

Helyezze a csigatengelyt a készülékbe. Óvatosan helyezze rá az aprítókéscs lapos felületével a perforált aprító tárcsa irányába. Helyezze be a szükséges aprító tárcsát. Az aprító tárcsa szélén található mélyedés egybe kell, essen a házon található kiemelkedéssel.

Rakja fel a készülékre a rögzítőgyűrűt és fordítsa el óramutató járásával egyirányba 45°-ig és helyezze a tengelyt a tengelykapcsolóba. Fordítsa el az egységét óramutató járásával ellentétes irányba kattanásig. fordítsa el a rögzítőgyűrűt utközésig.

Helyezze az adagolótáca a készülékbe.

Rakja a húst az adagolótáca. helyezzen edényt a rögzítőgyűrű alá.



Ne töltse a hűsűrítőbe csontot, bőrt, mélyfagyasztott vagy nagy darabokra vágott húst. Ez csökkentheti a készülék élettartamát és a készülék meghibásodásához vezethet.

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

Az adagolóútdaráló bevetelje a húsdarabokat az adagolótáca töltőgaratba. Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja ki a készüléket.

Kolbász készítése

Készítse elő a kolbász toldaléket. Áztassa be lelet meleg vízbe 20 perc időtartamra.

Helyezze be a hűsűrítő csigatengelyt a készülékbe.

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

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 egységét óramutató járásával ellentétes irányba kattanásig. Fordítsa el a rögzítőgyűrűt utközésig.

Szerelje az adagolótáca a készülékbe.

Rakja a toldalékat az adagolótáca. A kolbász készítő toldalék alá rakjon lapos edényt.

Kapcsolja a készüléket elektromos hálózatra. Az indikátor kigyullad.

A nedves bél egyik végét kösse el és húzza a belet a töltőkúpára. A töltelék tömör beéjtetése érdekében, acsomó, a töltőkúpákiemerőrsétől 1-2 cm-re kell, legyen.



Abban az esetben, ha a bél a töltőkúpához tapad, vízszelvedesítse meg a belet.

Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja be a készüléket.

Az adagolóúddal tolja a töltelék az adagolótáca töltőgaratba. Miután a kolbászból megtekint töltelékkel, vegye le a töltőkúpáról. A bél végső részét hagyja töltetlenül, hogy a töltés befejeztével, az is el tudja kötni.

Kolbász megtöltését követően, az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja ki a készüléket. Kösse el a szabad kolbászvéget. 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 kebbe készítő toldalékat a csigatengelyre, a formázó részt a kebbe készítő alaptoldaléka.

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

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

Fordítsa el az egységét óramutató járásával ellentétes irányba kattanásig. Fordítsa el a rögzítőgyűrűt utközésig.

Szerelje az adagolótáca a készülékbe.

Rakja a külső burok alapanyagát az adagolótáca. A kebbe készítő kimenő rész alá helyezzen lapos edényt az elkészült külső burok részére.

Kapcsolja a készüléket elektromos hálózatra. Az indikátor kigyullad.

Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja be a készüléket.

Az adagolóúddal tolja a töltelék az adagolótáca töltőgaratba. A kebbe készítőből üres kolbásza jelenik meg. Csipje el a végét.

Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja ki a készüléket. Mikor kellő hosszúságú ért el, vágja le a kész töltelék, és folytassuk a munkát.

Töltse meg töltelékkel az így készült üres kolbászokat, csipje el a végét és formázza kellő alakúra

A munka teljes befejeztével, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.

Termékapritótoldalék használata (RMG-1205-8-E)

Készítse elő a termékeket aprításhoz.
 Helyezze be a reszelőtárcsa vagy aprító egyikét a készülékbe.
 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.
 Helyezzen edényt a reszelő/aprító egység kimenő nyílásához.
 Kapcsolja a készüléket elektromos hálózatra. Az indikátor kigyullad.
 Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja be a készüléket.
 Rakja a terméket az adagológaratra, négyoszögletes adagolóruddal folyamatosan tolja a terméket, ehhez ne fejtsen ki nagy erőfeszítést.
 Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja ki a készüléket és kapcsolja ki az elektromos hálózatból.

Gyümölcsprés használata (RMG-1205-8-E)

Készítse elő a termékeket. A zöldségeket vagy gyümölcsöt vágdajla kis hasabokra úgy, hogy azok szabadon beférjenek a gyümölcsprésadagoló nyílásán.
 Távolítsa el a vastag héjat, magvakat, magházat és szárazakat.

⚠ *A készülék nem lehet kemény zöldségfélékből és gyümölcsfajtákból gyümölcslevet préselni (sárgarépa, cékla, kemény almafajták és stb.)*

Helyezze a csigitengelyt a készülék megfelelő egységébe. Szerelje a tengelyre a szítát, azután pedig a rögzítőgyűrűt. A szita szélén található mélyedés egybe kell, essen a házon található kiemelkedéssel. Fordítsa el az egységet óramutató járásával ellentétes irányba. Ne fejtsen 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 ütközésig.
 Szerelje az adagolótalálcát a készülékre.
 Rakja az előkészített termékeket az adagolótalálcára. A rostírtínynyílás alá rakjon edényt.

A zöldség vagy gyümölcsle begyűjtéséhez, helyezzen edényt kifolyó részhez. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra. Kigyullad a készletet indikátor. Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja be a készüléket.
 Az adagolórudd segítségével tolja a termékdarabokat az adagolótalálcá töltőgaratba.

A gyümölcsprés fedelén az 1-től (minimális nyomóerő) 3-ig (maximális nyomóerő) mozgatható préselési erősség szabályzó van elhelyezve. A gomb állását a rajztalévo nyíl jelzi. 0 állásban, a szintjelző a gyümölcsprés alapos tisztítása véget, levehető.

Abban az esetben, ha a kipréselt rost nem jön ki a rostkiürítínynyíláson, csökkentse a nyomóerőt, ehhez fordítsa el szabályzó gombot óramutató járásával egy irányba. Ekkor a rostkiürítínynyílás szélesebbé válik, így a nagy rostdarabok is távozni tudnak.

Abban az esetben, ha az adagológaratban gyümölcslé gyűlik össze, kapcsolja be a forgásirány változtatás funkciót. Rendszeresen tisztítsa meg a szűrőt. A munka befejeztével, az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja ki a készüléket és kapcsolja le 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 hűsáráító működik, az ON/OFF gomb megnyomásával, állítsa le a csigitengely forgását. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a REV gombot. A csigitengely ellenkező irányba kezd forogni, így az összegyűlt terméket az adagológarat irányába mozgatva. 10-15 másodperc elteltével, engedje el a REV gombot és az üzemelés folytatásához, nyomja meg az ON/OFF gombot.

III. KÉSZÜLÉK SZÉTSZERELÉSE, TISZTÍTÁSA ÉS TÁROLÁSA

Az összes toldalékot és tartozékot a használat befejeztével, azonnal meg kell tisztítani

STOP *FIGYELEM! A készülékszétvárelése és tisztítása előtt, az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.*

Szétvárelés

Vege ki az adagolóruddat az adagológaratból, szerelje le az adagolótalálcát. Nyomja meg a tartozék lekapcsoló gombot, fordítsa el a hűsáráító egységet (gyümölcsprést, aprítót) óramutató járásával egy irányba 45°-ig és kapcsolja le a motoregységrol.
 Fordítsa el óramutató járásával ellenkező irányba a hűsáráító egységen található rögzítőgyűrűt, emelje ki a leszerelhető tartozékokat (műanyag toldalékok, aprítótárcsa, aprítóké, csigitengely).
 Emelje ki a szítát (aprítót) az aprító egységből.
 A gyümölcsprés rögzítífedélfordítsa óramutató járásával egy irányba, vege le. A préselési erősség szintszabályzót állítsa 0 állásba, óvatosan emelje le a fedélről. Távolítsa el a szűrőt és a gyümölcsprés csigitengelyt.

Tisztítás

Nedves töríróruhával tisztítsa meg a motoregységet.
 A toldalékokat és tartozékokat kímélő, karcolást nem okozó tisztítószertisztítsa. Ne tisztítsa a hűsáráító fémtartozékait mosogatógépben, a mosogatószerrel a tartozékok felületé elsőtítűl.
 A tartozékok mosogatógépben való tisztítása esetén a hőmérséklet legfeljebb 60°C lehet.
 A tartozékokat és a készülék elemét szobahőmérsékleten, természetes légmozgásnál teljesen meg kell szárítani.

STOP *TILOS a motoregységet, az elektromos tápkábel és dugót folyó vízszárá alá helyezni vagy vízbeméríteni.*

⚠ *TILOS tisztításhoz durva, karcolást okozó szivacs, súrolószér vagy oldószér (benzín, acetón és stb.) használat.*

Tárolás

A készüléket összeszerelt állapotban, száraz, szellíztó helyen, fűtítestektől és közvetlen napsugáraktól távol tárolja.

IV. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA


Meghibásodás	Lehetséges ok	Elhárítás módja
A készülék nem működik, az indikátor nem ég	A készülék nincs elektromos hálózatra kapcsolva	Csatlakoztassa a készüléket elektromos hálózatra vagy működő csatlakozóba.
A meghajtómotor működés közben leáll	Működésbe lépés a túlterhelés elleni védelem	Az ON/OFF gombot nyomva, kapcsolja ki a készüléket. Tisztítsa meg a megfelelő egységet az alapananyagtól. Nyomja meg a készülék aján található fekete gombot, miután a készüléket újra csatlakoztassa az elektromos hálózatra és nyomja meg az ON/OFF gombot. Abban az esetben, ha készülék továbbra sem működik, forduljon az illetékes szervizközpontoz.

Meghibásodás	Lehetséges ok	Elhárítás módja
Működés közben idegen szagok észlelhetők	A készülék túlmelegedett A készülék egyes elemein védőbevonat van	Csökkentse a készülék folyamatos üzemidejét, növelje az üzemidők közötti szünetet Ez nem meghibásodás, az idegen szag idővel eltűnik

V. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 2 év jótállás biztosított. A jótállási időszakban a gyártó kötelezettségét 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 megfelelően használták, javítva, szétszerelve nem volt és a nem rendeltetésszerű használatból kifolyólag, nem sérült meg, valamint a készülék tartozékokaival együtt meg lett írva. Jelen jótállás nem terjed ki a termék érfényességére, természetes kopására (szűrők, égők, tapadásgátló bevonat, tömítígyűrűk, stb.). A készülék élettartama és a jótállás érfényességére, a termék eladásának időpontjától vagy a gyártás időpontjától számított (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg)
 A készülék gyártási időpontját a készüléken található azonosító címkén feltüntetett sorozatszámában láthatjuk. A sorozatszám 13 jelből áll. A 6. és 7. jel a hónapot, a 8. pedig a gyártási évet jelentik.
 A készülék, gyártó által meghatározott élettartama a termék vásárlása időpontjától számított 3 év. Adott jótállási időszak a termék rendeltetésszerű használatára, a jelen használati utasítás és műszaki követelmények betartásával érfényves.

|| *A csomagolást, használati utasítást, valamint a készüléket, a helyi hulladék újráfeldolgozási programnak megfelelően kell használni. 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, съпада ли нейното

напрежение 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.

BGR

 **ПОМНЕТЕ:** *Случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*

- 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.
- 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 захранващия 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 „Разглобяване, почистване и съхранение на уреда“.
- STOP** *ЗАБРАНЕНО Е потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя!*
- Този уред не е предназначен за използване от хора (включително деца) с физически, умствени или психически увреждания или без опит и познания, освен в случаите, когато тези лица са под надзор или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Трябва да се внимава деца да не използват за игра уреда, принадлежностите му и заводската му опаковка. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.
 - 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.

Технически характеристики

Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Максимална мощност.....	2000 W
Номинална мощност.....	700 W
Производителност.....	2,7 кг/мин
Брой на скоростите на работа.....	1
Функция реверсирание.....	да
Защита от претоварване.....	да
Накрайник за правене на колбаси.....	да
Накрайник за правене на кеббе.....	да
Цилиндрични накрайници за нарязване на зеленчуци (рендe, устройство за рязане) (RMG-1205-8-E).....	да
Винтова сокоизстискавачка (RMG-1205-8-E).....	да
Дискове с различна перфорация за различните видове кайма.....	да

Комплект

Блок на двигателя.....	1 бр.
Винт на месомелачката.....	1 бр.
Нож на месомелачката.....	1 бр.
Фиксиращ пръстен.....	1 бр.
Перфорирани дискове за каймата.....	3 бр.
Пласък с отделение за съхранение на накрайниците.....	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.
Блок за нарязване на продуктите (RMG-1205-8-E).....	1 бр.
Накрайник-рендe (RMG-1205-8-E).....	3 бр.
Накрайник за рязане (RMG-1205-8-E).....	1 бр.
Правоъгълен тласкач за блок за нарязване (RMG-1205-8-E).....	1 бр.
Блок на сокоизстискаващата (RMG-1205-8-E).....	1 бр.
Винт на сокоизстискаващата (RMG-1205-8-E).....	1 бр.
Филтър на сокоизстискаващата (RMG-1205-8-E).....	1 бр.
Фиксиращ капак на сокоизстискаващата (RMG-1205-8-E).....	1 бр.
Ръководство за експлоатация.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.

i Производителът има право да прави промени в дизайна, комплектацията и в техническите характеристики на изделието в хода на постоянното усъвършенстване на продукцията му, без допълнително уведомяване за тези промени.

Конструкция на модела

1. Блок на двигателя
2. Бутон за включване/изключване (ON/OFF)
3. Индикатор за включване към електрическата мрежа
4. Бутон за включване на режима за реверсирание (REV)
5. Муфта на задвижващия вал
6. Бутон за освобождаване на подвижните блокове
7. Тавичка за пълнене
8. Цилиндричен тласкач с контейнер за съхранение на накрайниците

A. Месомелачка

1. Блок на месомелачката
2. Винт на месомелачката
3. Нож
4. Перфорирани дискове с отвори с различен диаметър
5. Фиксиращ пръстен на месомелачката
6. Основа на накрайника за кеббе
7. Формираща част на накрайника за кеббе
8. Основа на накрайника за колбаси
9. Формираща част на накрайника за колбаси

B. Приставка за нарязване на зеленчуци и плодове (RMG-1205-8-E)

18. Блок за нарязване
19. Правоъгълен тласкач
20. Устройство за нарязване
21. Комплект рендетe (ситно, средно, едро)

C. Сокоизстискавачка (RMG-1205-8-E)

22. Блок на сокоизстискаващата
23. Отвор за излизане на киселото
24. Винт на сокоизстискаващата
25. Филтър на сокоизстискаващата
26. Фиксиращ капак
27. Регулатор на степента на изстискване
28. Отвор за излизане на сока]

I. ПРЕДИ ПЪРВОТО ПУСКАНЕ

Извадете изделието от кутията, махнете всички опаковъчни материали и рекламните стикери с изключение на стикера със серийния номер. Липсата на серийен номер върху изделието автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване.

Изберете блока на двигателя с влажна тъкан. Измийте всички части на уреда, като следвате строго указанията в раздела "Разглобяване, почистване и съхраняване на уреда". Бъдете много внимателни при почистване на ножа! Преди съглобяването всички части на уреда трябва да изсъхнат напълно при стайна температура.

! **Внимание!** *Забранено е използване на уреда при каквито и да са неизправности.*

След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

II. ИЗПОЛЗВАНЕ НА МЕСОМЕЛАЧКАТА

Универсалната месомелачка REDMOND представлява многофункционално устройство за обработка на продукти. Уредът е снабден със защитна система, която го изключва при претоварване. Ако това се случи, натиснете бутона ON/OFF, изключете уреда от електрическата верига и го оставете да изстине в продължение на 15 минути. Почистете частта за зареждане от остатъците от продукти. Натиснете бутона за нулиране на защитата от претоварване на дното на уреда до отделението за съхранение на кабела. Сега уредът е отново 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 жилище. 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 слобения 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, замразено или едро нарязано месо. Това съкращава срока на действие на уреда и може да доведе до повреда.*

Включете уреда в електрическата мрежа. Светва индикаторът за захранване. Включете уреда чрез натискане на бутона ON/OFF. С кръглия тласкач натиснете 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. Инсталирайте върху винта основата за накрайника за колбаси; вдълбнатината 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 слобения 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. Светва индикаторът за захранване. Завъртете единия край на влажната обвивка за колбаси и го наденете върху конуса на накрайника. Вземът 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 бутона ON/OFF. С кръглия тласкач натиснете парчетата месо в отвора на тавичката за пълнене. След като обвивката се напълни с кайма, свалете я от накрайника. Оставете част от обвивката празна, за да можете да направите възел. След запълване на обвивката изключете уреда, като натиснете бутона ON/OFF. Завъртете 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 пълнежа.

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 върху блока на месомелачката над накрайниците и го завъртете по посока на часовниковата стрелка. Не прилагайте прекалено голямо усилие.

Завъртете слобения 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 в тавичката за пълнене. Под отвора на накрайника за кеббе поставете плосък съд. Включете уреда в електрическата мрежа. Светва индикаторът за захранване. Включете уреда чрез натискане на бутона ON/OFF.

С кръплия 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 придийте на кеббе желаната форма.

След приключване на работата изключете уреда от електрическата мрежа.

Използване на приставката за нарязване на продукти (RMG-1205-8-E)

Подгответе продуктите за нарязване.

Поставете в блока за нарязване на продуктите едно от рендетата или устройството за нарязване.

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. Поставете съд под изходния отвор на блока на рендето/устройството за нарязване.

Включете уреда в електрическата мрежа. Светва индикаторът за захранване. Включете уреда чрез натискане на бутон ON/OFF.

Пълнете продуктите в отвора в горната част на блока за нарязване. Постепенно ги натискайте надолу с помощта на правоъгълния тласкач, като не прилагате прекалено голямо усилие.

Изключете уреда чрез натискане на бутон ON/OFF, и го изключете от електрическата мрежа.

Използване на сокоизстисквачката (RMG-1205-8-E)

Подгответе продуктите за изстискване. Нарезайте зеленчуците и плодотеве на малки парчета, така че да могат свободно да минават през отвора на сокоизстисквачката. Махнете твърдата или дебела кора, големите костилки, сърцевината, дръжките.

⚠ *Уредът не е предназначен за изстискване на твърди зеленчуци и плодове (моркови, цвекло, твърди сортове ябълки и т.н.).*

Инсталирайте винта в блока на сокоизстисквачката. Инсталирайте филтъра на сокоизстисквачката върху винта ѝ, след което поставете фиксираща капак. Вдълбнатините по края на филтъра и на капака трябва да съвпаднат с издатините от вътрешната част на блока. Завъртете капака по посока, обратна 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. Фиксирайте капака на сокоизстисквачката, като го завъртите до упор. Инсталирайте тавичката за пълнене върху блока на сокоизстисквачката. Поставете подготвените продукти в тавичката за пълнене. Поставете съд под отвора за излизане на кюспето.

Поставете съд под отвора за излизане на сока. Включете уреда в електрическата мрежа. Светва индикаторът за захранване. Включете уреда чрез натискане на бутон ON/OFF. С разглобения тласкач натискайте парчетата от продуктите в отвора на тавичката за пълнене.

Върху фиксираща капак на сокоизстисквачката има регулатор за степента на изстискване, който се върти в положения от 1 (минимално налягане) до 3 (максимално налягане). Положението се посочва чрез издатина-стрелка на самия регулатор. В положение 0 регулаторът се сваля за по-лесно и по-добро почистване на сокоизстисквачката.

Ако вече изстисканата мека маса не излиза от отвора за кюспето, намажете степената на изстискване, като завъртите регулатора по посока на часовниковата стрелка. По такъв начин широчината на цепнатината, през която минава меката част при изстискване, се увеличава, като пропуска

големите влакна и корички на обработваните продукти.

Ако в отвора за пълнене на продуктите се събира сок, използвайте реверсирането. Периодично почиствайте филтъра на сокоизстисквачката. След края на работата изключете уреда чрез натискане на бутон ON/OFF, и го изключете от електрическата мрежа.

Използване на функцията реверсиране

Използвайте функцията реверсиране, ако в режещия блок или в блока на сокоизстисквачката се събира течност и пълната 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. РАЗГЛОБЯВАНЕ, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ НА УРЕДА

Почиствайте всички накрайници и детайли на месомелачката веднага след използването.

STOP **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, свалете тавичката за пълнене.

Натиснете бутон за освобождаване на накрайниците, завъртете блока на месомелачката (сокоизстисквачката, приставката за нарязване на продукти) на 45° по посока на часовниковата стрелка и го свалете от блока на двигателя. Свалете фиксираща пръстен от блока на месомелачката, като го завъртите по посока, обратна на часовниковата стрелка, извадете от него подвижните детайли (пластмасовите накрайници, формирания диск, ножа, винта).

Извадете рендето (устройството за нарязване) от блока за нарязване. Завъртете фиксиращия капак на сокоизстисквачката по посока на часовниковата стрелка и го свалете. Поставете регулатора за интензивност на изстискването в положение 0 и внимателно го отделете от капака. Извадете филтъра и винта на сокоизстисквачката.

Почистване

Избършете блока на двигателя с влажна кърпа.

Почиствайте накрайниците и другите детайли на месомелачката с меки неабразивни 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 металните 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.

STOP **ЗАБРАНЕНО** е да се *слагат* блока на двигателя, *целия* и *захранващия кабел под струя вода или да се попълват във вода.*

⚠ **ЗАБРАНЕНО** е използването на *зъби с твърди или абразивно покритие, на абразивни почистващи препарати и разтворители (бензин, цетан 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


Неизправност	Възможни причини	Начин за отстраняване
Уредът не работи, индикаторът за захранване не свети.	Уредът не е включен в електрическата мрежа.	Включете уреда в работещ електрически контакт.
Двигателят спира по време на работа.	Активирана защита от претоварване	Изключете месомелачката чрез натискане на бутон ON/OFF, и я изключете от електрическата мрежа. Почистете работния блок от продуктите. Натиснете черния бутон на дъното на прибора, след което отново включете уреда в електрическата мрежа и натиснете бутон ON/OFF. Ако месомелачката отново не работи, обадете се към сервизен център.
По време на работа на уреда се появява странична миризма.	Уредът прегрява по време на работа. Върху някои части от уреда има нанесено защитно покритие.	Съкратете времето за непрекъсната работа, увеличете интервалите между включванията. Това е нормално, с времето миризмата ще изчезне.

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 естественото 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 производството на изделието (в случай, че не може да се определи датата на продажбата). Датата на производството 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 производството на уреда. Посоченият от производителя срок на експлоатация на този уред е след 3 години от датата на закупуване. Този срок е действителен само при условие, че изделието се използва в строго съответствие с настоящата инструкция и предадените технически изисквания.

Опаковката, ръководството за потребителя и самия уред трябва да се използват в съответствие с местната програма за преработка на отпадъци. Провеяте 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.
 - **STOP** *POZOR: slučajno oštećenje kabela za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabel mora biti pod hitno zamjenjen u servisnom centru.*
 - 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.

je, 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 “Rastavljanje, čišćenje i pohrana uređaja.”

STOP *ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*

- Ovaj višenamjenskog uređaj nije namjenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) koje imaju fizičke, neurološke i psihičke poremećaje ili nedostatak iskustva i znanja, osim ako su takve osobe nadzirane ili sprovodi se njihovo uputilo u korištenje višenamjenskog uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Mora biti nadzirana djeca da se spriječe igre s višenamjenskim uređajem, njegovim dodacima, kao i njego-

vom tvorničkom ambalažom. Čišćenje i održavanje višenamjenskog uređaja ne smije se izvoditi od strane djece bez nadzora odrasle osobe.

- 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.

Tehničke karakteristike

Napon.....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Maksimalna snaga.....	2000 W
Nominalna snaga.....	700 W
Proizvodnost.....	2,7 kg/min
Količina radnih brzina.....	1
Revers.....	postoji
Zaštita od preopterećenja.....	postoji
Mlaznica za spremanje kobasica.....	postoji
Mlaznica za spremanje kebbe.....	postoji
Cilindrične mlaznice za sjekanje povrća (mlevenje, rezanje) (RMG-1205-8-E).....	postoji
Sokovnik sa svrdlom (RMG-1205-8-E).....	postoji
Diskovi sa različitim perforacijom za različite vrste mlevenog mesa....	postoji

Kompletiranje

Motorni blok.....	1 kom.
Svrdlo mašine za mlevenje mesa.....	1 kom.
Nož mašine za mlevenje mesa.....	1 kom.
Sigurnosna karika.....	1 kom.
Perforirani diskovi za mlveno meso.....	3 kom.
Gurač za odsek od skladištenje mlaznica.....	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.
Blok secanja proizvoda (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Mlaznica za mlvenje (RMG-1205-8-E).....	3 kom.
Mlaznica za rezanje (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Pravokutni gurač za blok secanja (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Blok sokovnika (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Svrdlo sokovnika (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Filter sokovnika (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Fiksirajući poklopac sokovnika (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Uputstvo za upotrebu.....	1 kom.
Servisna knjižica.....	1 kom.

i Proizvođač ima pravo da promijeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tijekom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene.

Uređenje modela A1

- Motorni blok
- Dugme uključivanja/isključivanja (ON/OFF)
- Indikator priključivanja na napajanje
- Dugme uključivanja reversa (REV)
- Spojka pogonske osovine
- Dugme odvajanja blokova na skidanje
- Ladica za utovar
- Cilindrični gurač sa kontejnerom za skladištenje mlaznica

A. Mašina za mlevenje mesa

- Blok mašine za mlavenje mesa
- Svrdlo mašine za mlavenje mesa
- Nož
- Perforirani diskovi sa rezijama različitog prečnika
- Fiksirajuća karika mašine za mlavenje mesa
- Postolje mlaznice za kebbe
- Formirajući deo mlaznice za kebbe
- Postolje mlaznice za kobasice
- Formirajući deo mlaznice za kobasice

B. Dodatak za rezanje povrća i voća (RMG-1205-8-E)

- Blok rezanja
- Pravokutni gurač

- Rezanje
- Set trenica (mala, srednja, velika)

C. Sokovnik (RMG-1205-8-E)

- Blok sokovnika
- Revija za izlaz drožidine
- Svrdlo sokovnika
- Filter sokovnika
- Fiksirajući poklopac
- Regulator stupanja ceđenja
- Revija za izlaz soka

I. PRE POČETKA UPORABE

Izvadite proizvod iz kutije, uklonite sve materijale pakiranja i promotivne naljepnice, osim naljepnice sa serijskim brojem. Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski će prekinuti vaša prava na jamstveno održavanje. Obrišite motorni blok vlažnom tkaninom. Ispirite sve delove uređaja, strogo poštujući pravila odeljka "Rastavljanje, čišćenje i pohrana uređaja." Budite oprezni prilikom čišćenja noža! Prije montaže, svi dijelovi uređaja treba da budu osušeni na sobnoj temperaturi.

⚠ PAŽNJA! *Zabranjeno je upotreba uređaja ako je isti neispravan.*

Poslije prijevoza ili čuvanja proizvoda na niskim temperaturama, uređaj treba ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegove upotrebe

II. KORIŠTENJE MAŠINE ZA MLEVENJE MESA

Univerzalna mašina za mlavenje mesa REDMOND je multifunkcionalni uređaj za obradu proizvoda.

Uređaj opremljen sa zaštitnim sistemom koji isključuje uređaj pri preopterećenju. Ako se to desilo, pritisnite dugme ON/OFF, isključite uređaj sa napajanja i ostavite da se ohladi tijekom 15 minuta. Očistite deo za utovar od ostataka proizvoda. Pritisnite dugme zbacivanja od preopterećenja na dnu uređaja pored odseka za pohranu električnog kabela, posle toga uređaj će biti spreman za rad.

⚠ PAŽNJA! *Vrijeme neprekidnog rada uređaja ne smije prelaziti 5 minuta. Pauza treba da bude najmanje 15 minuta.*

Spremanje mlavenog 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 prolaže kroz reviju ladice za utovar.

Postavite svrdlo u blok mašine za mlavenje 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 poklapati s isturenjem na bloku.

Obucite fiksirajuću kariku na blok mašine za mlavenje mesa i okrenite ga u pravcu kretanja kazaljki na satu. Ne koristite prekomjernu silu. Okrenite sklopjen 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 mlavenje mesa. Položite komade mesa u ladicu za utovar. Postavite posude za mlveno meso ispod fiksirajuće karike blok.

⚠ Ne utovarajte u mašinu za mlavenje mesa kosti, kožu, smrznuto ili grubo iseckano meso. Ovo smanjuje rok trajanja uređaja i može dovesti do njegovog kvara.

Priključite uređaj na napajanje. Upaliće se indikator napajanja. Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Okruglim guračem gurajte komade mesa u reviju ladice za utovar. Isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite ga sa napajanja.

Spremanje kobasica

Pripremite mlveno meso za kobasice. Potopite omot za kobasicu u toploj vodi tijekom 20 minuta.

Postavite svrdlo mašine za mlavenje mesa u blok mašine za mlavenje mesa. Postavite postolje mlaznice za kobasice na svrdlo; udubljenje na ivici mlaznice mora se poklapati sa isturenjem na zidu bloka. Postavite formirajuću deo mlaznice za kobasice.

Obucite fiksirajuću kariku na blok mašine za mlavenje mesa iznad mlaznice i zavrnite je u pravcu kretanja kazaljki na satu. Ne koristite prekomjernu silu. Okrenite sklopjen 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 mlavenje mesa. Stavite mlveno meso u ladicu za utovar. Postavite pljosnato posude ispod ždrele mlaznice za kobasice.

Priključite uređaj na napajanje. Upaliće se indikator napajanja. Zavežite jedan kraj vlažnog omota kobasice i obucite je na konus mlaznice. Čvor mora se nalaziti na udaljenju 1–2 sm od izlazne revije mlaznice da mlveno meso potpuno zauzima omot.

💡 Ako omot se ljepi ka ždrelu mlaznice, pokvasite ga vodom.

Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Rasklopivim guračem gurajte mlveno meso u reviju ladice za utovar. Skidajte omot sa mlaznice dok se ona puni mlvenim 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 mlveno meso za spoljan omot kebbe i za filovanje.

Postavite svrdlo u blok mašine za mlavenje mesa.

Postavite postolje mlaznice za kebbe na svrdlo, formirajući deo mlaznice za kebbe – na postolje.

Obucite fiksirajuću kariku na blok mašine za mlavenje mesa iznad mlaznica i okrenite je u pravcu kretanja kazaljki na satu. Ne koristite prekomjernu silu. Okrenite sklopjen 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 mlavenje mesa. Stavite mlveno meso za spoljan omot u ladicu za utovar. Postavite pljosnato posude ispod ždrele mlaznice za kebbe.

Priključite uređaj na napajanje. Upaliće se indikator napajanja.

Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Rasklopivim guračem gurajte mlveno meso u reviju ladice 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. Odsecite 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.

Korištenje dodatka za sečenje proizvoda (RMG-1205-8-E)

Pripremite proizvode za rezanje.

Postavite jednu od trenica ili pribor za rezanje u blok za rezanje proizvoda.

Okrenite sklopljen blok u pravcu kretanja kazaljki na satu na 45° i postavite njegovu osovinu u spoju pogonske osovine na motornom bloku. Okrenite blok suprotno od kretanja kazaljki na satu do škljocanja.

Postavite posude ispod izlazne revije bloka za trenicu/pribrator za rezanje.

Priključite uređaj na napajanje. Upalite se indikator napajanja.

Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Stavite proizvode u reviju u gornjem delu bloka rezanja. Postepeno gurajte ih unutra pravokutnim guračem, ne koristeći prekomjernu silu.

Isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite ga sa napajanja.

Korištenje sokovnika (RMG-1205-8-E)

Pripremite proizvode za ceđenje. Voće i povrće isecite na male kriške da bi one slobodno prolazile u reviju sokovnika. Uklonite čvrstu ili debelu koru, velike koštice, srž, stabljike.



Uređaj nije namjenjen za ceđenje soka tvrdog povrća i voća (mrkva, repa, čvrste vrste jabuka, itd.)

Postavite svrdlo u blok sokovnika. Postavite filter sokovnika na svrdlo sokovnika, zatim postavite fiksirajući poklopac. Udubljena na rubovima filtera i poklopcu moraju se poklapati sa isturenjima unutar bloka. Okrenite poklopac suprotno od kazaljke na satu. Ne koristiti prekomjernu silu.

Okrenite sklopljen blok u pravcu kretanja kazaljki na satu na 45° i postavite njegovu osovinu u spoju pogonske osovine na motornom bloku. Okrenite blok suprotno od kretanja kazaljki na satu do škljocanja. Fiksirajte poklopac sokovnika putem njegovog okretanja do uporišta.

Postavite ladicu za utovar na blok sokovnika.

Stavite pripremljene proizvode u ladicu za utovar. Postavite posude ispod revije za izlaz droždine.

Postavite činiju ispod revije za izlaz soka.

Priključite uređaj na napajanje. Upalite se indikator napajanja. Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Rasklopivim guračem gurajte komade proizvoda u reviju ladice za utovar.

Na fiksirajućem poklopcu sokovnika se nalazi regulator stepena ceđenja koji se okreće u položajima od 1 (minimatan pritisak) do 3 (maksimatan pritisak). Položaj prikazuje isturenje-strelica na regulatoru. U položaju 0 regulator se skida za bolje čišćenje sokovnika.

Ako isceden mesnati deo ne izlazi iz revije za izlaz droždine, smanjite stepen ceđenja okretanjem regulatora u pravcu kretanja kazaljki na satu. Pri tom će se povećati širina proreza kroz koji mesnati deo prolazi pri ceđenju, propuštajući velika vlakna i kožu obrađenih proizvoda.

Ako u reviji za davanje proizvoda se prikuplja sok, koristite revers. Povremeno čistite filter sokovnika.

Nakon završetka rada, isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i ukljućite ga 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 mlevenje mesa.

Ako mašina za mlevenje mesa radi, zaustavite okretanje svrdla putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF. Zatim pritisnite i držite dugme REV. Svrdlo će početi 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. RASTAVLJANJE, ČIŠĆENJE I

POHRANA UREĐAJA

Čistite sve mlaznice i detalje mašine za mlevenje mesa odmah nakon uporabe.



PAŽNJA! Prije rastavljanja 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 mlevenje mesa (sokovnika, dodatka za sečenje proizvoda) 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 mlevenje mesa, izvadite iz njega detalje na skidanje (plastične mlaznice, perforirani disk, nož, svrdlo).

Izvadite trenicu (pribrator za rezanje) iz bloka za sečenje.

Fiksirajući poklopac sokovnika okrenite u pravcu kretanja kazaljki na satu i skinite ga. Postavite regulator intenzivnosti ceđenja u položaj 0 i oprezno odvojite ga od poklopcu. Izvadite filter i svrdlo sokovnika.

Čišćenje

Motorni blok obrišite vlažnom tkaninom.

Čistite mlaznice i druge detalje mašine za mlevenje mesa mekim neabrazivnim deterdžentima.

Ne čistite metalne detalje uređaja u stroju za pranje posuđa, jer deterdžente mogu biti uzrok zatamnjivanja površine.

Maksimalna temperatura pri čišćenju nemetalnih detalja u stroju za pranje posuđa ne mora biti iznad 60°C.

Detalje uređaja treba da budu osušeni na sobnoj temperaturi i prirodnoj ventilaciji vazduha.



ZABRANIENO staviti motorni blok, plug i kabeł 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. PRE KONTAKTIRANJA SERVISNOG CENTRA

Kvar	Mogući uzrok	Eliminacija
Uređaj ne radi, indikator napajanja nije uključen	Uređaj nije priključen na napajanje	Priključite uređaj na ispravnu utičnicu.
Motor se zaustavio tijekom rada	Proradila zaštita od preopterećenja	Isključite mašinu za mlevenje mesa putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite uređaj sa napajanja. Očistite radni blok od proizvoda. Pritisnite crno dugme na dnu uređaja, zatim ponovo uključite uređaj na napajanje i pritisnite dugme ON/OFF. Ako mašina za mlevenje mesa još nije proradila, kontaktirajte servisni centar.
Tijekom rada uređaja, se pojavio strani miris	Uređaj sa pregrije tijekom rada Na nekim delovima uređaja je zaštitno prevlačenje	Smanjite vrijeme neprekidnog rada, povećajte intervale između uključivanja. Ovo je normalno, miris će nestati za neko vrijeme.

V. GARANCIJA

Ovaj uređaj ima garanciju tijekom razdoblja od 2 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obavezuje putem popravka ili zamjene cijelog uređaja eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjna 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 prigrorjevanje, birtvila, itd.). Rok trajanja 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 a jiných obdobných podmínkách neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné necílové využití považuje se za porušení podmínek řadného 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.

STOP

PAMATUJTE: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.

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.
- STOP *Nikdy nepřehcujte potraviny plnicím otvorem prsty nebo jinými předměty, jinak hrozí nebezpečí poranění či poruchy přístroje! K pěstování sur-*

ovin do mlýnku používejte výhradně pýchovače, 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 «Rozebrání, čištění, údržba a skladování přístroje».

STOP *ZAKAZUJE SE ponořovat přístroj do vody nebo nechávat ho umývat pod tekoucí vodou!*

- Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí), které mají fyzické, nervové nebo psychické odchylky nebo nedostatek zkušeností a vědomostí, svýjimkou případu, kdy za takovými osobami je stanoven speciální dohled nebo se provádí ško-

lení opoužití tohoto zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Je třeba provádět dohled nad dětmi za účelem nepřipuštění her s zařízením, jeho složkami, rovněž stovárním obalem. Očištění a údržba zařízení nemají být prováděny dětmi bez dohledu dospělých.

- Samostatná oprava spotřebiče nebo provedení změn do jeho konstrukce jsou zakázány. Oprava spotřebiče má být provedena výlučně odborníkem autorizačního servisního střediska. Neprofesionálně splnění práce může způsobit poruchu spotřebiče, urazy a poškození majetku.

Technické charakteristiky

Napětí.....	220–240 V, 50/60 Hz
Maximální výkon.....	2000 W
Jmenovitý výkon.....	700 W
Produktivita.....	2,7 kg/min
Počet rychlostí.....	1
Funkce reversu.....	je k dispozici
Ochrana proti přetížení.....	je k dispozici
Plnicí tryska na klobásy.....	je k dispozici
Nástavec na kebbe.....	je k dispozici
Cylindrické nástavce pro krájení, fezání a sekání zeleniny (struhadlo, drtič) (RMG-1205-8-E).....	je k dispozici
Šnekový odšťavňovač (RMG-1205-8-E).....	je k dispozici
Mlýnek na maso mléci disky pro různou hrubost mletí (jemný, střední, hrubý).....	je k dispozici

Kompletace

Motorová jednotka.....	1 ks.
Šnek mlýnku na maso.....	1 ks.
Kráječ křížový nůž.....	1 ks.
Šroubovací uzávěr.....	1 ks.
Mléci disky pro různou hrubost mletí.....	3 ks.
Pěchovač s prostorem pro uložení příslušenství.....	1 ks.
Patka nástavce na kebbe.....	1 ks.
Tvarující část plnicí nástavce na kebbe.....	1 ks.
Patka plnicí trysky na klobásy.....	1 ks.
Tvarující část plnicí trysky na klobásy.....	1 ks.
Blok příslušenství pro krájení, fezání a sekání zeleniny (RMG-1205-8-E).....	1 ks.
Struhadlo (RMG-1205-8-E).....	3 ks.
Drtič (RMG-1205-8-E).....	1 ks.
Pravouhlý pěchovač pro blok sekání (RMG-1205-8-E).....	1 ks.
Blok odšťavňovače (RMG-1205-8-E).....	1 ks.
Šnek odšťavňovače (RMG-1205-8-E).....	1 ks.
Filter odšťavňovače (RMG-1205-8-E).....	1 ks.
Upevňovací víko odšťavňovače (RMG-1205-8-E).....	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 předběžného oznámení takových změn.

Složení modelu A1

1. Motorová jednotka
2. Tlačítko zapnutí/vypnutí (ON/OFF)
3. Indikátor připojení k elektrické síti
4. Tlačítko zapnutí reverzního režimu (REV)
5. Spojka hřídele motoru
6. Uvolňovací tlačítko odnímatelných bloků
7. Plnicí miska
8. Cylindrický pěchovač s kontejnerem pro uložení příslušenství

A. Mlýnek na maso

9. Blok mlýnku na maso
10. Šnek mlýnku na maso
11. Nůž
12. Mléci disky pro různou hrubost mletí
13. Nástavcový uzávěr
14. Patka nástavce na kebbe
15. Tvarující část plnicího nástavce na kebbe
16. Patka plnicí trysky na klobásy
17. Tvarující část plnicí trysky na klobásy

B. Nástavec pro krájení, fezání a sekání ovoce a zeleniny (RMG-1205-8-E)

18. Blok pro krájení, fezání a sekání
19. Pravouhlý pěchovač
20. Drtič
21. Sada struhadel (jemné, střední, hrubé)

C. Odšťavňovač (RMG-1205-8-E)

22. Blok odšťavňovače
23. Výstup na dužinu
24. Šnek odšťavňovače
25. Filter odšťavňovače
26. Upevňovací víko
27. Regulator stupně odlišování
28. Výstup pro štávu

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Vydejte výrobek z krabice, odstraňte všechny balící materiály a reklamní samolepky, mimo nálepku s sériovým (výrobním) číslem. Pokud sériové (výrobní) číslo výrobku bude chybět, pak to Vás automaticky zbaví práva záručního servisu.

Uložte motorovou jednotku vlnku tkaninou. Vymyjte všechny součástky přístroje a při tom pečlivě dodržujte pokyny z části «Rozebrání, čištění, údržba a skladování přístroje». Buďte opatrní při čištění nože!

Před sestavením přístroje nechte všechny jeho součástky úplně vychladnout při pokojové teplotě.

⚠ *Upozornění! Je zakázáno přístroj používat, je-li na něm jakákoliv závada.*

Po převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.

II. POUŽITÍ MLÝNKU NA MASO

Univerzální mlýnek na maso REDMOND je multifunkčním zařízením pro zpracování různých druhů potravin.

Přístroj je vybaven ochranným systémem, který automaticky vypíná přístroj při přetížení. Pokud se to stalo, pak stiskněte tlačítko ON/OFF, odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte ho vychladnout po dobu 15 minut. Očistěte plnicí misku a plnicí otvor od zbytků potravin. Stiskněte tlačítko vynulování ochrany proti přetížení na dně přístroje vedle uložného prostoru pro napájecí kabel, poté si můžete zase používat přístroj.

⚠ *POZOR! Přístroj nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 5 minut. Přestávky během použití přístroje by měly trvat minimálně 15 minut.*

Mletí masa

Připravte potraviny. Úplně rozmrazte masa 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 mléci komory. Opatrně nasadte křížový nůž na koncovku šnekové hřídele. Ostří by mělo směřovat směrem ven z mléci komory, ve směru mletého disku. Nasadte jeden z mléčích disků na šnek s nožem. Při nasazování disků dbejte na to, aby výstupek hlavy mléci komory zapadal do výřezu na mléčím disku.

Nasadte šroubovací uzávěr, který otáčením ve směru hodinových ručiček pevně, ale bez zvláštních úsilí, utáhnete.

Složení mléci nástavce otočte ve směru hodinových ručiček na 45° a nasadte šnekovou hřídel do spojky hřídele motoru na tělese přístroje. Otočte nástavcem proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Otočte na doraz šroubovací uzávěr.

Namontujte plnicí misku na blok mlýnku na maso.

Uložte kusky masa na plnicí misku. Pod hlavu mléčím nástavce umístěte misku nebo talíř, do které bude mleté maso padat.

⚠ *Nikdy nepokoušejte se mlít kosti, kůži, zmrazené nebo hrubě nasekané maso. Tím se výrazně zkracuje životnost přístroje a může to způsobit jeho vážné poškození.*

Připojte přístroj k elektrické síti. Rozsviťte se indikátor napájení. Stisknutím tlačítka ON/OFF zapněte přístroj.

Pomocí kulatého pěchovače protlačíte maso plnicím otvorem mlýnku na maso. Stisknutím tlačítka ON/OFF vypněte 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 mléci komory mlýnku na maso. Nasadte patku plnicí trysky na klobásy na šnek: výřez na okrají patky by měl zapadat do výstupku na stěně bloku mlýnku na maso (mléci komory). Nasadte tvarující část plnicí trysky na klobásy.

Nasadte šroubovací uzávěr na blok mlýnku (mléci komoru) přes plnicí trysku a otočte ho ve směru hodinových ručiček. Nepoužívejte k tomu nadměrnou sílu. Složený mléci nástavec otočte ve směru hodinových ručiček na 45° a nasadte šnekovou hřídel do spojky hřídele motoru na tělese přístroje. Otočte nástavcem proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Otočte na doraz šroubovací uzávěr.

Namontujte plnicí misku na blok (mléci komoru) mlýnku na maso. Uložte mleté maso na plnicí misku. Pod výpustní otvor plnicí trysky umístěte misku nebo talíř.

Připojte přístroj k elektrické síti. Rozsviťte se indikátor napájení. Zavažte jeden konec vlnkého obalu na klobásy a nasadte ho na kužel trysky. Uzel by měl být ve vzdálenosti 1–2 cm od výpustního otvoru trysky, aby mleté maso pevně naplňovalo obal.

💡 *Pokud se obal teprá k hrdlu trysky, pak namočte ho vodou.*

Stisknutím tlačítka ON/OFF zapněte přístroj.

Pomocí rozebracího pěchovače protlačíte 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 vypněte 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 mléci komory mlýnku na maso.

Nasadte patku nástavce na kebbe na šnek, tvarující část nástavce na kebbe pak na patku nástavce.

Nasadte šroubovací uzávěr na blok mlýnku (mléci komoru) přes všechny nástavce a otočte ho ve směru hodinových ručiček. Nepoužívejte k tomu nadměrnou sílu.

Složení mléci nástavce otočte ve směru hodinových ručiček na 45° a nasadte šnekovou hřídel do spojky hřídele motoru na tělese přístroje. Otočte nástavcem proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Otočte na doraz šroubovací uzávěr.

Namontujte plnicí misku na blok (mléci komoru) mlýnku na maso.

Uložte mleté maso pro vnější obal na plnicí misku. Pod výpustní otvor nástavce na kebbe umístěte misku nebo talíř.

Připojte přístroj k elektrické síti. Rozsviťte se indikátor napájení.

Stisknutím tlačítka ON/OFF zapněte přístroj.

Pomocí rozebracího pěchovače protlačíte maso plnicím otvorem mlýnku na maso. Z výpustního otvoru kuželového nástavce se objeví dutá masová roládka. Zaštipněte její konec.

Až roládka bude mít požadovanou délku, vypněte mlýnek na maso stisknutím tlačítka ON/OFF. Uložte roládku hned u samého konce nástavce.

Naplňte roládku připravenou nádivkou, zaštipněte její otevřený konec a dodejte kebbe žádoucí formu.

Po ukončení použití přístroje vždy odpojte ho od elektrické sítě.

CE

Použití nástavce pro krájení, řezání a sekání ovoce a zeleniny (RMG-1205-8-E)

Připravte potraviny ke krájení. Umístěte jedno ze struhadel či drtičů do bloku pro krájení, řezání a sekání potravin. Složený blok otočte ve směru hodinových ručiček na 45° a nasadte šňekovou hřídel do spojky hřídele motoru na tělese přístroje. Otočte nástavec proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Pod výpustní otvor nástavce pro krájení, řezání a sekání umístěte misku nebo talíř.

Připojte přístroj k elektrické síti. Rozsvítí se indikátor napájení. Stisknutím tlačítka ON/OFF zapnete přístroj. Vkládejte potraviny do otvoru v horní části bloku pro krájení, řezání a sekání. Pomalu protlačujte potraviny dnovnit přístroje pomocí pravouhého péhočavače, nepoužívejte k tomu nadměrnou sílu. Stisknutím tlačítka ON/OFF vypněte přístroj a odpojte ho od elektrické sítě.

Použití odšťavňovače (RMG-1205-8-E)

Připravte potraviny k lisování. Zeleninu a ovoce nakrájejte na nevelké plátky, aby volně procházely plnicím otvorem odšťavňovače. Zbavte ovoce tvrdé resp. tuště slupky, velkých pecek, jádřince, řízků.

⚠ Přístroj není určen k lisování šťavy z tvrdých druhů zeleniny a ovoce (mrkev, řepa, tvrdé odrůdy jablka apod.).

Šňekovou hřídel vloďte do bloku odšťavňovače. Namontujte filtr odšťavňovače na šňek odšťavňovače, poté namontujte upevňovací víko. Výjezy po okrajích filtru by měly zapadat do výstupků uvnitř bloku. Otočte víko proti směru hodinových ručiček. Nepoužívejte k tomu nadměrnou sílu. Složený blok otočte ve směru hodinových ručiček na 45° a nasadte šňekovou hřídel do spojky hřídele motoru na tělese přístroje. Otočte blok proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Zajistěte víko odšťavňovače jeho otáčením až na doraz.

Namontujte plnicí misku na blok odšťavňovače. Uložte připravené potraviny na plnicí misku. Pod výpustní otvor pro dužinu a odpadní drť umístěte misku nebo talíř. Umístěte nádobu pro šťavu pod kohout. Připojte přístroj k elektrické síti. Rozsvítí se indikátor napájení. Stisknutím tlačítka ON/OFF zapnete přístroj.

Pomocí rozebracího péhočavače protlačujte kousky potravin plnicím otvorem. Na upevňovacím víku odšťavňovače se nachází regulátor stupně odlišování, otáčející se v polohách od 1 (minimální tlak) do 5 (maximální tlak). Aktuální polohu ukazuje výstupek-šipka na regulátoru. V poloze 0 se regulátor odstraňuje pro usnadnění čištění odšťavňovače.

Pokud dužina nejde přes výpustní otvor pro dužinu a odpadní drť, pak otáčením regulátoru ve směru hodinových ručiček snižte stupeň odlišování. Dojde k zvětšení spáry, přes kterou prochází dužina během lisování, přitom se zpochází vypouští hrubá vlákna a slupky zpracovaných potravin. Pravidelně čistěte filtr odšťavňovače. Po ukončení použití přístroje vypněte ho stisknutím tlačítka ON/OFF a odpojte ho od elektrické sítě.

Použití funkce reversu

Použijte funkci reversu v případě, pokud se v bloku pro krájení, řezání a sekání potravin či bloku odšťavňovače hromadí tekutina a hustá hmota potravin nahromaděná u výpustního otvoru brání odtoku tekutiny z mlynku na maso. Pokud mlynek na maso je v provozu, pak zastavte otáčení šňeku stisknutím tlačítka ON/OFF. Poté stiskněte a udržte tlačítko REV. Šňek 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. ROZEBRÁNÍ, ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ PŘÍSTROJE

Čistěte všechny nástavce a součástky mlynku 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 péhočavač z plnicího otvoru, odstraňte plnicí misku. Stiskněte uvolňovací tlačítko nástavců, otočte blok mlynku na maso (odšťavňovače, nástavec pro krájení, řezání a sekání ovoce a zeleniny) na 45° ve směru hodinových ručiček a odpojte ho od motorové jednotky. Otočte proti směru hodinových ručiček šroubovací uzávěr na bloku mlynku na maso, vyndejte z něj snímatelné součástky (plastové nástavce, mléci disk, křifový nůž, šňek).

Vyndejte struhadlo (drtič) z bloku pro krájení, řezání a sekání. Upevňovací víko odšťavňovače otočte ve směru hodinových ručiček a odstraňte ho. Nastavte regulátor stupně odlišování do polohy 0 a opatrně odpojte ho od víka. Vyndejte filtr a šňek mlynku na maso.

Čištění údržba

Motorovou jednotku utřete vlhkým hadříkem. Čistěte nástavce a jiné součástky mlynku na maso jemnými nebrusnými mýcími prostředky. Nikdy nečistěte a nemyjte kovové součástky přístroje v myčce nádobí, neboť mýcí 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 čistící prostředky a rozpouštědla (benzín, 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 nefunguje, indikátor napájení nesvítí	Přístroj není připojen k elektrické síti	Zapněte zařízení do fungující zásuvky
Motor se zastavil během provozu	Spustil se systém ochrany proti přehřezání	Stisknutím tlačítka ON/OFF vypněte mlynek na maso a odpojte ho od elektrické sítě. Očistěte mléci komoru od potravin. Stiskněte černé tlačítko na dně přístroje, poté zase připojte přístroj k elektrické síti a stiskněte tlačítko ON/OFF. Pokud mlynek na maso stále nefunguje, obraťte se na servisní středisko

Během provozování přístroje se objeví cizí zápach	Během provozu přístroje dochází k jeho péhočání	Zkratě dobu nepřetržitého provozu, prodlužte intervaly mezi zapnutími
	Některé součástky přístroje jsou n a t f e n y o c h r a n n y m nátěrem	Je to normální, zápach s časem zmizí


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 prodáváče 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, nepřetržitá 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 přesné datum prodeje).

Datum výroby můžete najít v sériovém (výrobním) čísle, které je označeno na identifikačním nálepkce na kostě 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 3 let od datumu jeho nákupu s podmínkou, že se zařízení používalo přísne 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.
- STOP** *UPOZORENJE: slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabl mora biti pod hitno zamenjen u servisnom centru.*
- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne pokrivajte 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 unutrašnjosti 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 kablu 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 “Rastavljanje, čišćenje i skladištenje uređaja.”

STOP *ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*

- Ovaj višenamenskog uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) koje imaju fizičke, neurološke i psihičke poremećaje ili nedostatak iskustva i znanja, osim ako su takve osobe nadzirane ili sprovodi se njihovo uputilo u korišćenje višenamenskog uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost. Mora biti nadzirana deca da se spreče igre sa više-

namenskim uređajem, njegovim dodacima, kao i njegovom fabričkom ambalažom. Čišćenje i održavanje višenamenskog uređaja ne sme se izvoditi od strane dece bez nadzora odrasle osobe.

- 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.

Tehničke karakteristike

Napon.....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Maksimalna snaga.....	2000 W
Nominalna snaga.....	700 W
Proizvodnost.....	2,7 kg/min
Količina radnih brzina.....	1
Revers.....	postoji
Zaštita od preopterećenja.....	postoji
Mlaznica za spremanje kobasica.....	postoji
Mlaznica za spremanje kebbe.....	postoji
Cilindrične mlaznice za secanje povrća (mlevenje, rezanje) (RMG-1205-8-E).....	postoji
Sokovnik sa svrdlom (RMG-1205-8-E).....	postoji
Diskovi sa različitim perforacijom za različite vrste mlevenog mesa.....	postoji

Kompletiranje

Motorni blok.....	1 kom.
Svrdlo mašine za mlevenje mesa.....	1 kom.
Nož mašine za mlevenje mesa.....	1 kom.
Sigurnosna karika.....	1 kom.
Perforirani diskovi za mleveno meso.....	3 kom.
Gurač za odsekom za skladištenje mlaznica.....	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.
Blok secanja proizvoda (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Mlaznica za mlevenje (RMG-1205-8-E).....	3 kom.
Mlaznica za rezanje (RMG-1205-8-E).....	3 kom.
Pravougaoni gurač za blok secanja (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Blok sokovnika (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Svrdlo sokovnika (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Filter sokovnika (RMG-1205-8-E).....	1 kom.
Fiksirajući poklopac sokovnika (RMG-1205-8-E).....	1 kom.]
Uputstvo za upotrebu.....	1 kom.
Servisna knjižica.....	1 kom.

i Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene.

Uređenje modela A1

1. Motorni blok
2. Dugme uključivanja/isključivanja (ON/OFF)
3. Indikator priključivanja na napajanje
4. Dugme uključivanja reversa (REV)
5. Poluga pogonskog vratila
6. Dugme odvajanja blokova na skidanje
7. Fioke za utovar
8. Cilindrični gurač sa kontejnerom za skladištenje mlaznica

A. Mašina za mlevenje mesa

9. Blok mašine za mlevenje mesa
10. Svrdlo mašine za mlevenje mesa
11. Nož
12. Perforirani diskovi sa otvorima različitog prečnika
13. Fiksirajuća karika mašine za mlevenje mesa
14. Postolje mlaznice za kebbe
15. Formirajući deo mlaznice za kebbe
16. Postolje mlaznice za kobasice
17. Formirajući deo mlaznice za kobasice

B. Dodatak za rezanje povrća i voća (RMG-1205-8-E)

18. Blok rezanja
19. Pravougaoni gurač

20. Rezanje
21. Set trenica (mala, srednja, velika)

C. Sokovnik (RMG-1205-8-E)

22. Blok sokovnika
23. Otvor za izlaz drozidine
24. Svrdlo sokovnika
25. Filter sokovnika
26. Fiksirajući poklopac
27. Regulator stepena ceđenja
28. Otvor za izlaz soka

I. PRE POČETKA UPOTREBE

Izvadite proizvod iz kutije, uklonite sve materijale pakiranja i promotivne nalepnice, osim nalepnice sa serijskim brojem. Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski će prekinuti vaša prava na garancijsko održavanje. Obrišite motorni blok vlažnom tkaninom. Operite sve delove uređaja, strogo poštujući pravila odeljka "Rastavljanje, čišćenje i skladištenje uređaja." Budite oprezni prilikom čišćenja noža!

Pre montaže, svi dijelovi uređaja treba da budu osušeni na sobnoj temperaturi.

⚠ Nakon prevoza ili čuvanja na niskim temperaturama, potrebno držati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

PAŽNJA! Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.

II. KORIŠĆENJE MAŠINE ZA MLEVENJE MESA

Univerzalna mašina za mlevenje mesa REDMOND je multifunkcionalni uređaj za obradu proizvoda.

Uređaj opremljen sa zaštitnim sistemom koji isključuje uređaj pri preopterećenju. Ako se to desilo, pritisnite dugme ON/OFF, isključite uređaj za napajanja i ostavite da se ohladi tokom 15 minuta. Očistite deo za utovar od ostataka proizvoda. Pritisnite dugme zbacivanja od preopterećenja na dnu uređaja pored odseka za skladištenje električnog kablja, posle toga uređaj će biti 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 20x20x40 mm da oni slobodno prolaze kroz otvor fioke za utovar.

Postavite svrdlo u blok mašine za mlevenje 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 poklapati 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 sklopjen 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 iseckano meso. Ovo smanjuje rok trajanja uređaja i može dovesti do njegovog kvara. Priključite uređaj na napajanje. Upaliće se indikator napajanja. Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Okruglim guračem gurajte komade mesa u otvor fioke za utovar. Isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite ga sa napajanja.

Spremanje kobasica

Pripremite mleveno meso za kobasice. Potopite omotač za kobasicu u toplju vodi tokom 20 minuta.

Postavite svrdlo mašine za mlevenje mesa u blok mašine za mlevenje mesa. Postavite postolje mlaznice za kobasice na svrdlo; udubljenje na ivici mlaznice mora se poklapati sa isturenjem na zidu bloka. Postavite formirajući 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 sklopjen 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 ždrele mlaznice za kobasice.

Priključite uređaj na napajanje. Upaliće se indikator napajanja. Zavežite jedan kraj vlačnim omotačem 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 omotač.

💡 Ako omotač se lepi ka ždrele mlaznice, pokvasite ga vodom.

Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF. Rasklopjivim guračem gurajte mleveno meso u otvor fioke za utovar. Skidajte omotač sa mlaznice dok se ona puni mlevenim mesom. Deo omotača ostavite praznim za formiranje čvora. Nakon punjenja omotača, 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 omotač kebbe i za filovanje.

Postavite svrdlo u blok mašine za mlevenje mesa. Postavite postolje mlaznice za kebbe na svrdlo, 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 sklopjen 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 omotač u fioku za utovar. Postavite pljosnato posude ispod ždrele mlaznice za kebbe. Priključite uređaj na napajanje. Upaliće se indikator napajanja. Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Rasklopjivim guračem gurajte mleveno meso u otvor fioke 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. Odsečite 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 dodatka za sečenje proizvoda (RMG-1205-8-E)


Pripremite proizvode za rezanje. Postavite jednu od trenica ili pribor za rezanje u blok za rezanje proizvoda. Okrenite sklopjen blok u pravcu kretanja kazaljki na satu na 45° i postavite

SRB

njegovu osovinu i polugu pogonskog vratila na motornom bloku. Okrenite blok suprotno od kretanja kazaljki na satu do škljocanja. Postavite posude ispod izlaznog otvora bloka za trenicu/pribor za rezanje. Priključite uređaj na napajanje. Upaliće se indikator napajanja. Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF. Stavite proizvode u otvor u gornjem delu bloka rezanja. Postepeno gurajte ih unutra pravougaonim guratelom, ne koristeći prekomernu silu. Isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite ga sa napajanja.

Korišćenje sokovnika (RMG-1205-8-E)

Pripremite proizvode za ceđenje. Voće i povrće isecite na male kriške da bi one slobodno prolazile u otvor sokovnika. Uklonite čvrstu ili debelu koru, velike kosti, srž, stabljike.

 Uređaj nije namenjen za ceđenje sva vrsta povrća i voća (šargarepa, cvekla, čvrste vrste jabuka, itd.)

Postavite svrdlo u blok sokovnika. Postavite filter sokovnika na svrdlo sokovnika, zatim postavite fiksirajući poklopac. Udubljena na ivicama filtera i poklopca moraju se poklapati sa isturenjima unutar bloka. Okrenite poklopac suprotno od kretanja kazaljki na satu. Ne koristite prekomernu silu. Okrenite sklopljen blok u pravcu kretanja kazaljki na satu na 45° i postavite njegovu osovinu i polugu pogonskog vratila na motornom bloku. Okrenite blok suprotno od kretanja kazaljki na satu do škljocanja. Fiksirajte poklopac sokovnika putem njegovog okretanja do uporišta.

Postavite foku za utovar na blok sokovnika. Stavite pripremljene proizvode u foku za utovar. Postavite posude ispod otvora za izlaz droždine.

Postavite činiju ispod otvora za izlaz soka. Priključite uređaj na napajanje. Upaliće se indikator napajanja. Uključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF.

Rasklopljivim guračem gurajte komade proizvoda u otvor foke za utovar. Na fiksiraćem poklopcu sokovnika se nalazi regulator stepena ceđenja koji se okreće u položajima od 1 (minimalan pritisak) do 3 (maksimalan pritisak). Položaj prikazuje isturenje-strelca na regulatoru. U položaju 0 regulator se skida za bolje čišćenje sokovnika.

Ako isceden mesnati deo ne izlazi iz otvora za izlaz droždine, smanjite stepen ceđenja okretanjem regulatora u pravcu kretanja kazaljki na satu. Pri tom će se povećati širina proreza kroz koji mesnati deo prolazi pri ceđenju, propuštajući velika vlakna i kožu obrađenih proizvoda.

Ako u otvoru za davanje proizvoda se prikuplja sok, koristite revers. Povremeno čistite filter sokovnika. Nakon završetka rada, isključite uređaj putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite ga 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 mlavljenje mesa.

Ako mašina za mlavljenje mesa radi, zaustavite okretanje svrdla putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF. Zatim pritisnite i držite dugme REV. Svrdlo 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. RASTAVLJANJE, ČIŠĆENJE I SKLADIŠTENJE UREĐAJA.

Čistite sve mlaznice i detalje mašine za mlavljenje 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 foku za utovar. Pritisnite dugme odvajanja mlaznica, okrenite blok mašine za mlavljenje mesa (sokovnika, dodatka za sečenje proizvoda) 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 mlavljenje mesa, izvadite iz njega detalje na skidanje (plastične mlaznice, perforirani disk, nož, svrdlo).

Izvadite trenicu (pribor za rezanje) iz bloka za sečenje. Fiksirajući poklopac sokovnika okrenite u pravcu kretanja kazaljki na satu i skinite ga. Postavite regulator intenzivnosti ceđenja u položaj 0 i oprezno odvojite ga od poklopca. Izvadite filter i svrdlo sokovnika.

Čišćenje


Motorni blok obrišite vlažnom tkaninom. Čistite mlaznice i druge detalje mašine za mlavljenje mesa mekim neabrazivnim deterdžentima.

Ne čistite metalne detalje uređaja u stroju za pranje posuđa, jer deterdženti mogu biti uzrok zatamnjivanja površine.

Maksimalna temperatura pri čišćenju nemetalnih detalja u stroju za pranje posuđa ne mora biti iznad 60°C.

Detalje uređaja treba da budu osušeni na sobnoj temperaturi i prirodnoj ventilaciji vazduha.

 **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.)

Skladištenje

Čuvajte sklopljen uređaj na suvom mestu sa ventilacijom udaljeno od grejnih uređaja i direktne sunčeve svetlosti.

IV. PRE KONTAKTIRANJA SERVISNOG CENTRA

Kvar	Mogući uzrok	Eliminacija
Uređaj ne radi, indikator napajanja nije uključen	Uređaj nije priključen na napajanje	Priključite uređaj na ispravnu utičnicu.
Motor se zaustavio tokom rada	Proradila zaštita od preopterećenja	Isključite mašinu za mlavljenje mesa putem pritiskivanja dugmeta ON/OFF i isključite uređaj sa napajanja. Očistite radni blok od proizvoda. Pritisnite crno dugme na dnu uređaja, zatim ponovo uključite uređaj na napajanje i pritisnite dugme ON/OFF. Ako mašina za mlavljenje mesa još nije proradila, kontaktirajte servisni centar.
Tokom rada uređaja, se pojavio strani miris	Uređaj sa pregreje tokom rada Na nekim delovima uređaja je zaštitno prevlačenje	Smanjite vreme neprekidnog rada, povećajte intervale između uključivanja. Ovo je normalno, miris će nestati za neko vreme.

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 ľubovoľnú výrobnú chybu spôsobenú 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 opravený, 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 (filtr, 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 neudá určiti). Dátum výroby spotrebiča je možné nájsť v sériovom čísle, ktoré je uvedené na identifikačnom štítku na spotrebiči. Sériové číslo sa skladá z 13 čísiel: 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 bežnými komunálnymi odpadmi.



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 sie-

te 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. Nesúlad 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! Buďte 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

SVK

vlhkosti alebo cudzích predmetov dovnútra spotrebiča môže spôsobiť jeho vážne poškodenie.

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 “Demontáž, čistenie a skladovanie prístroja.”

STOP *Zakazuje sa ponárať spotrebič do vody alebo umývať spotrebič pod tečúcou vodou.*

- Tento výrobok nie je určený, aby ho používali osoby (vrátane detí) s fyzickým, senzor-

ným a mentálnym postihnutím, resp. s nedostatkom skúseností a nedostatočnými znalosťami, s výnimkou ak sú v dohľadnutí iných osôb alebo ak iná osoba, zodpovedajúca za ich bezpečnosť, prevádza školenie o používaní tohto zariadenia. Treba dohliadať na bezpečnosť detí, aby sa oni nehráli so zariadením, jeho súčiastkami ako aj s továrenským balením výrobku. Čistiť a používať zariadenie deti nesmú bez dohľadu dospelých osôb.

- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárenské práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie výrobku.

Technické vlastnosti

Napätie	220–240 V, 50/60 Hz
Maximálny výkon	2000 W
Nominálny výkon	700 W
Kapacita mletia	2,7 kg/min
Počet rýchlostí práce	1
Funkcia spätného chodu	áno
Ochrana proti preťaženiu	áno
Nástavec na prípravu klobások	áno
Nástavec na prípravu kebbe	áno
Cylindrický nástavec na krájanie zeleniny (strúhanie, drvička) (RMG-1205-8-E)	áno
Snekový odšťavovač (RMG-1205-8-E)	áno
Disky s rôznou perforáciou pre rôzne typy mletého mäsa	áno

Zloženie

Motorová jednotka	1 ks.
Snekový hriadeť mlynčeka na mäso	1 ks
Nôž mlynčeka na mäso	1 ks
Skrutkovací uzáver	1 ks
Dierkované disky na mleté mäso	3 ks
Stláčačdo s priestorom pre uloženie nástavcov	1 ks
Pätka nástavca na kebbe	1 ks
Formovacia časť nástavca na kebbe	1 ks
Pätka nástavca na klobásy	1 ks
Formovacia časť nástavca na klobásy	1 ks
Jednotka na strúhanie potravín (RMG-1205-8-E)	1 ks
Nástavec na strúhanie (RMG-1205-8-E)	3 ks
Nástavec - strúhadlo (RMG-1205-8-E)	1 ks
Obdĺžnikové stláčačdo pre jednotku na strúhanie (RMG-1205-8-E)	1 ks
Jednotka odšťavovača (RMG-1205-8-E)	1 ks
Snek odšťavovača (RMG-1205-8-E)	1 ks
Filter odšťavovača (RMG-1205-8-E)	1 ks
Poistný uzáver odšťavovača (RMG-1205-8-E)	1 ks
Návod na použitie	1 ks
Servisná knižka	1 ks

i Výrobca má právo vykonať zmeny v dizajne, v zostave ako aj v špecifikácii produktu v procese neustáleho zlepšovania svojich výrobkov bez predchádzajúceho oznámenia týchto zmien.

Opis modelu A1

- Motorová jednotka
- Tlačidlo zapnutia/vypnutia (ON/OFF)
- Indikátor pripojenia k elektrickej sieťi
- Spínač zapnutia spätného chodu (REV)
- Objímka na hnací hriadeľ
- Spínač odpojenia vonkajších jednotiek
- Plniaci otvor
- Cylindrické stláčačdo so schránkou na uloženie nástavcov

A. Mlynček na mäso

- Jednotka mlynčeka na mäso
- Snek mlynčeka na mäso
- Nôž
- Dierkované disky s otvormi rôznych rozmerov
- Skrutkovací uzáver
- Pätka nástavca na kebbe
- Formovacia časť nástavca na kebbe
- Pätka nástavca na klobásy
- Formovacia časť nástavca na klobásy

B. Nástavec na rezanie zeleniny a ovocia (RMG-1205-8-E)

- Jednotka rezania
- Obdĺžnikové stláčačdo
- Strúhadlo
- Sada strúhadieľ (malé, stredné, veľké)

C. Odšťavovač (RMG-1205-8-E)

- Jednotka odšťavovača
- Otvor na výtlisk
- Snek odšťavovača
- Filter odšťavovača
- Poistný uzáver
- Regulátor stupňa odšťavovania
- Otvor pre východ šťavy

I. PRED POUŽITÍM

Vyberte spotrebič z krabice, odstráňte všetok baliaci materiál a reklamné nálepky okrem nálepek so sériovým číslom. Ak na spotrebiči chýba sériové číslo, strácaťe tým automaticky právo na reklamáciu.

Utrite motorový blok vlhkou handričkou. Umyte všetky súčasti spotrebiča presne podľa pokynov uvedených v časti "Demontáž, čistenie a skladovanie spotrebiča". Buďte opatrní pri čistení nožom!

Pred zostavením spotrebiča musia všetky časti spotrebiča vyschnúť pri izbovej teplote.

II. POUŽÍVANIE MLYNČEKA NA MÄSO

Univerzálny mlynček na mäso REDMOND je multifunkčný spotrebič pre spracovanie potravín.

Spotrebič je vybavený bezpečnostným systémom, ktorý vypína spotrebič pri preťažení. Ak sa tak stane, stlačte tlačidlo ON/OFF, odpojte spotrebič z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť na 15 minút. Vyčistite plniaci otvor od zvyškov z potravín. Stlačte tlačidlo Vypnutie ochrany proti preťaženiu na spodnej strane spotrebiča vedľa úložného priestoru pre kábel, potom bude spotrebič opäť fungovať.

⚠ UPOZORNENIE! Spotrebič nepoužívajte dlhšie než 5 minút. Prestávka v práci spotrebiča by mala trvať najmenej 15 minút.

Príprava mletého mäsa

Prípravte potraviny. Úplne rozmrazte mäso a rybu, odstráňte kosti a šlachy. Mäso nakrájajte na kúsky o veľkosti približne 20×20×40 mm, aby ľahko prešli cez plniaci otvor.

Vložte snekový hriadeľ do bloku mlynčeka. Na hriadeľ opatrne nasadte nôž plošným povrchom smerom von z mleckej komory a smerom k dierkovanému disku. Nasadte jeden z dierkovaných mlecích diskov na hriadeľ s nožom. Dbajte na to, aby výstupok hlavy mleckej komory zapadol do výrezu na mlecem disku.

Súčasti, ktoré ste vložili do mleckej komory, upevnite skrutkovacím uzáverom, ktorým otáčate 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 mleckej 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 skracuje životnosť spotrebiča a môže dôjsť k jeho poškodeniu.

Zapojte prístroj do zásuvky. Indikátor napájania sa rozsvieti. Zapnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF.

S pomocou okrúhleho stláčačda pretlačte kúsky mäsa do plniaceho otvoru. Vypnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF a odpojte ho od elektrickej siete.

Výroba klobás

Prípravte masovú zmes na klobásy. Namočte črievko na klobásy do teplej vody na 20 minút.

Vložte snekový hriadeľ do mleckej komory na mäso.

Na hriadeľ umiestnite oddeľovač nástavcu na klobásy. Dbajte na to, aby výstupok hlavy mleckej komory zapadol do zárezu na kraji nástavca. Nasadte hlavnú časť nástavca na klobásy.

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 mleckej jednotke. Vložte masovú zmes do plniaceho otvoru. Umiestnite plošnú nádobu pod hrdlo nástavca na klobásy.

Zapojte prístroj do zásuvky. Indikátor napájania sa rozsvieti.

Zaviažte jeden koniec čreva na klobásy a navlečte ho na kužeľ nástavca. Uzol by mal byť 1–2 cm od výstupu nástavca, aby masová zmes plnila črevo.

💡 Ak sa črievko prichytí k nástavcu navličte ho vodou.

Zapnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF.

Pomocou skladačieho stláčačda stlačte masovú zmes do plniaceho otvoru. Zvlečte črevo keď sa naplní masovou zmesou. Na konci čreva nechajte trochu voľe, aby ste mohli zaviazať uzol.

Po zaplnení čreva vypnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF. Zaviažte voľný koniec klobásky. Vypnite spotrebič zo zásuvky.

Výroba plnených klobások (kebbe)

Prípravte masovú zmes na vonkajšiu vrstvu klobásky (kebbe) a na plnku.

Vložte snekový hriadeľ do mleckej 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 mleckej jednotke.

Vložte masovú zmes na vonkajšiu vrstvu klobás do plniaceho otvoru. Umiestnite plošnú nádobu pod hrdlo nástavca na kebbe.

Zapojte prístroj do zásuvky. Indikátor napájania sa rozsvieti.

Zapnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF.

Pomocou skladačieho stláčačda stlačte masovú 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.

Naplňte klobásu pripravenou plnkou, odštipnite jej otvorený koniec a dajte kebbe požadovaný tvar.

Po skončení práce vypnite spotrebič od elektrickej siete.

Použitie nástavcu na rezanie potravín (RMG-1205-8-E)

Prípravte potraviny na rezanie.

Umiestnite jedno zo strúhadieľ do mleckej komory mlynčeka.

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.

Umiestnite plošnú nádobu pod hrdlo jednotky na strúhanie.

Zapojte prístroj do zásuvky. Indikátor napájania sa rozsvieti.

Zapnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF.

Vložte potraviny do otvoru v hornej časti jednotky na strúhanie. Pomocou

SVK

obdržníkového stláčadla stláčajte potraviny dovnútra bez použitia nadmernej sily. Vypnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF a odpojte ho od elektrickej siete.

Použitie odšťavovača (RMG-1205-8-E)

Prípravte potraviny k odšťavovaniu. Zeleninu a ovocie narežte na malé kúsky, aby sa ľahko pretláčali cez otvor odšťavovača. Odstráňte tvrdú alebo hrubú kožu z ovocia a zeleniny, veľké kôstky a jadro.

STOP Spotrebič nie je určený na extrakciu šťavy z tvrdého ovocia a zeleniny (mrkva, cvikla, tvrdé sorty jablák atď.).

Vložte šnekový hriadeľ do odšťavovača. Umiestnite filter odšťavovača na hriadeľ odšťavovača, potom umiestnite poistný uzáver.

Dbajte na to, aby výstupok hlavy jednotky zapadol do zárezov na krajoch filtra. Otočte uzáver proti smeru hodinových ručičiek. Neprikladajte nadmernú silu.

Otočte zostávajúcu jednotku v smere hodinových ručičiek o 45° a vložte jej os do objímky hnacieho hriadeľa na povrchu spotrebiča. Otočte jednotkou proti smeru hodinových ručičiek, až kým hlasne neklapne. Upevnite poistný uzáver odšťavovača tak, že ho otočíte až na doraz.

Pripievajte plniaci otvor k jednotke odšťavovača.

Umiestnite prípravene potraviny do mliečieho otvoru. Umiestnite nádobu na výtlisk pod otvor.

Zapojte prístroj do zásuvky. Indikátor napájania sa rozsvieti. Zapnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF.

Pomocou skladacieho stláčadla pretláčajte kúsky potravín do mliečieho otvoru. Na poistnom uzávere odšťavovača je umiestnený regulátor otláok odšťavovania, ktorý má polohy 1 (minimálny tlak) až 3 (maximálny tlak). Polohu regulátora určuje šípka na ovládači. V polohe 0 sa regulátor dáva dole pre lepšie čistenie odšťavovača. Ak získaná dreň neprechádza cez otvor pre výtlisk, znížte otláky odšťavovania otočením regulátora v smere hodinových ručičiek. Tým sa zväčší šírka štrbiny, cez ktorú prechádza dreň pri odšťavovaní, ktorá prepúšťa veľké vlákna a kožu zo spracovaných potravín.

Ak sa v mliečej komore nahromadila šľava, použite spätný chod. Periodicky čistite filter odšťavovača.

Po skončení práce vypnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF a odpojte ho z elektrickej siete.

Použitie funkcie Spätný chod

Použite funkciu spätný chod, ak sa v mliečej komore alebo v jednotke odšťavovača nahromadila šľava a hustá zmes potravín pri východe zabraňuje vytlievaniu šťavy 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 plnaciemu otvoru. Za 10–15 sekúnd pusťte tlačidlo REV a stlačte tlačidlo ON/OFF, aby ste mohli pokračovať v práci.

III. DEMONTÁŽ, ČISTENIE A SKLADOVANIE SPOTREBIČA

Očistite všetky nástavce a súčasti mlynčeka na mäso hneď po použití.

STOP DÔLEŽITÉ! Pred demontážou a čistením vypnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF a odpojte spotrebič z elektrickej siete.

Demontáž

Odstráňte stláčadlo z plniaceho otvoru, zložte plniaci otvor.

Stlačte tlačidlo odpojenia nástavcov, otočte jednotku mlynčeka na mäso (odšťavovača, nástavca na rezanie potravín) o 45° v smere hodinových ručičiek a odpojte ju od motorovej jednotky.

Pootočte proti smeru hodinových ručičiek poistný uzáver na jednotke mlynčeka na mäso, zložte z neho jeho smiatateľné súčasti (plastové nástavce, diekovaný disk, nôž, hriadeľ).

Odstráňte strúhadlo (drvičku) z jednotky na strúhanie.

Poistný uzáver odšťavovača otočte v smere hodinových ručičiek a zložte ho. Nastavte regulátor stupňa odšťavovania do polohy 0 a opatrne ho odpojte od uzáveru. Zložte filter a hriadeľ odšťavovača.

Čistenie

Pretrite motorovu jednotku vlhku 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.

STOP DÔLEŽITÉ! Neumiestňujte motorovú jednotku, vidličku a kábel pod tečúcu vodu a neponárajte ich do vody.

STOP DÔLEŽITÉ! NEPOUŽÍVAJTE Spongiu 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. PRED TÝM AKO SA OBRÁTITE NA SERVISNÉ STREDISKO

Porucha	Možné príčiny	Spôsob odstránenia
Spotrebič nefunguje, indikátor pripojenia k sieti nesvieti	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti.	Pripojte spotrebič k fungujúcej zásuvke.
Motor sa zastavil počas práce.	Zapla sa ochrana od preťaženia.	Vypnite elektrický mlynček na mäso stlačením tlačidla ON/OFF a odpojte ho od elektrickej siete. Očistite pracovnú jednotku od zvyškov potravín. Stlačte čierne tlačidlo na spodnej strane spotrebiča, potom opäť zapojte spotrebič do zásuvky a stlačte tlačidlo ON/OFF. Ak mlynček na mäso aj naďalej nefunguje, obráťte sa na servisné stredisko.
Počas práce spotrebiča vznikol neznámy zápach.	Spotrebič sa prehrieva počas práce. Niektoré súčasti spotrebiča nie sú natreté ochranným náterom.	Znižte dobu stálej prevádzky, zvýšte intervaly medzi vypnutiami spotrebiča. Všetko je v poriadku, zápach postupne zmizne.


V. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prostredníctvom opráv, výmeny súčiastok 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 predávача 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 používania, a taktiež ak je uschovaná kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho


pomocných súčiastok (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). Dátum výroby zariadenia si môžete nájsť v sériovom čísle, ktorý je umiestnený na identifikačnej etikete na kostre výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13-č dymboľov. 6. a 7. symboly znamenajú mesiac, 8. symbol znamená rok výroby zariadenia. Výrobcom stanovená doba použitia tohto zariadenia je 3 rokov o dňa jeho nákupu. Tento termín platí za podmienok, ak sa toto zariadenie používalo presne v súlade s týmto návodom na použitie a technickými požiadavkami.

Recyklačia 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

POL

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!

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez osoby (łącznie z dziećmi), z upośledzoną sprawnością fizyczną lub psychiczną, z zaburzeniami nerwowymi, bądź nie posiadających doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas prowadzonego dla nich instruktażu odnośnie wykorzystania danego urządzenia przez osobę, odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do ich zabawy z urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.
- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowę. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wy-

konana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.

Charakterystyki techniczne

Napięcie.....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Moc maksymalna.....	2000 W
Moc znamionowa.....	700 W
Wydajność.....	2,7 kg/min
Ilość prędkości pracy.....	1
Funkcja rewersu.....	jest
Zabezpieczenie przed przecięciem.....	jest
Nasadka do przygotowywania kiełbasek.....	jest
Nasadka do przygotowywania kebabe (kiełbasek faszerowanych).....	jest
Cylindryczne nasadki do rozdrabniania warzyw (tarki, szatkownica) (RMG-1205-8-E).....	jest
Ślimakowa wyciskarka soku (RMG-1205-8-E).....	jest
Sitka z otworami o różnej średnicy do różnego rodzaju farszu.....	jest

Zestaw

Blok silnikowy.....	1 szt.
Przełożnik ślimakowy do mielenia.....	1 szt.
Nóż maszynki do mielenia.....	1 szt.
Pierścień mocujący.....	1 szt.
Sitka do farszu.....	3 szt.
Popychacz ze schowkiem do przechowywania nasadek.....	1 szt.
Podstawa nasadki do kebabe (kiełbasek faszerowanych).....	1 szt.
Nasadka do formowania kebabe (kiełbasek faszerowanych).....	1 szt.
Podstawa nasadki do kiełbasek.....	1 szt.
Nasadka do formowania kiełbasek.....	1 szt.
Blok krajalniczy (RMG-1205-8-E).....	1 szt.
Nasadka-tarka (RMG-1205-8-E).....	3 szt.
Nasadka-szatkownica (RMG-1205-8-E).....	1 szt.
Prostokątny popychacz bloku krajalniczego (RMG-1205-8-E).....	1 szt.
Blok wyciskarki soku (RMG-1205-8-E).....	1 szt.
Przełożnik ślimakowy wyciskarki soku (RMG-1205-8-E).....	1 szt.
Filter wyciskarki soku (RMG-1205-8-E).....	1 szt.
Pokrywa mocująca wyciskarki soku (RMG-1205-8-E).....	1 szt.
Instrukcja obsługi.....	1 szt.
Książeczka serwisowa.....	1 szt.

i Producent zastrzega sobie prawo do wnieśienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie stałego doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego zawiadomienia o tych zmianach.

Budowa modelu A1

1. Blok silnikowy
2. Przycisk włączenia/wyłączenia (ON/OFF)
3. Wskaźnik podłączenia do sieci elektrycznej
4. Przycisk włączenia trybu rewersu (REV)
5. Sprzęgło watu napędowego

6. Przycisk odłączenia bloków zdejmowanych
7. Korytko zasypowe
8. Popychacz cylindryczny ze schowkiem do przechowywania nasadek

A. Maszynka do mielenia

9. Blok maszynki do mielenia
10. Przełożnik ślimakowy maszynki do mielenia
11. Nóż
12. Sitka z otworami o różnej średnicy
13. Pierścień mocujący maszynki do mielenia
14. Podstawa nasadki do kebabe (kiełbasek faszerowanych)
15. Część formująca nasadki do kebabe (kiełbasek faszerowanych)
16. Podstawa nasadki do kiełbasek
17. Część formująca nasadki do kiełbasek

B. Przystawka do cięcia warzyw i owoców (RMG-1205-8-E)

18. Blok krajalniczy
19. Popychacz prostokątny
20. Szatkownica
21. Zestaw tarek (drobna, średnia, gruba)

C. Wyciskarka soku (RMG-1205-8-E)

22. Blok wyciskarki do soku
23. Otwór do odprowadzenia wytoków
24. Przełożnik ślimakowy wyciskarki do soku
25. Filter wyciskarki do soku
26. Pokrywa ustalająca
27. Regulator stopnia wyciskania
28. Otwór do odprowadzenia soku

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Wymij wyrób z opakowania, usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym. Brak numeru seryjnego na wyrobie powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do jego obsługi gwarancyjnej.

Wytrzyj blok silnikowy wilgotną szmatką. Przemij wszystkie części urządzenia, ściście kierując się wskazówkami, zawartymi w rozdziale "Rozbieranie, czyszczenie i przechowywanie urządzenia". Bądź ostrożny podczas czyszczenia noża! Przed składowaniem wszystkie części urządzenia powinny wyschnąć w temperaturze pokojowej.

⚠ UWAGA! Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakikolwiek uszkodzenia.

Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy przetrzymać je w temperaturze pokojowej w ciągu co najmniej 2 godzin przed włączeniem.

II. UŻYTKOWANIE MASZYNY DO MIELENIA

Uniwersalna maszynka do mielenia REDMOND jest wielofunkcyjnym urządzeniem do przetwarzania produktów.

Urządzenie wyposażone jest w układ ochronny, który wyłącza je w razie przecięcia. Jeżeli tak się stało, naciśnij przycisk ON/OFF, odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i odczekaj 15 minut, aż wystygnie. Oczyszcz część zasypową z resztek produktów. Naciśnij przycisk zresetowania zabezpieczenia przed przecięciem na dzień urządzenia obok schowka do przechowywania przewodu, po czym urządzenie będzie znnowu gotowe do pracy.

⚠ UWAGA! Czas ciągłej pracy urządzenia nie powinien przekroczyć 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 20x20x40 mm, aby swobodnie przechodziły one przez otwór korytka zasypowego.

Włóż przełożnik ślimakowy do bloku maszynki do mielenia. Ostrożnie załóż nóż na przełożnik ślimakowy płaską powierzchnią na zewnątrz, w stronę sitka. Załóż jedno z sitek na przełożnik ślimakowy z nożem. Występ na bloku powinien trafić do wgłębienia na krawędzi nasadki.

Załącz pierścień mocujący na blok maszynki do mielenia 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 os do sprzęgła watu napędowego na korpusie urządzenia. Obróć blok w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara do przytknięcia. Obróć pierścień mocujący do oporu.

Załącz korytko zasypowe na blok maszynki do mielenia.

Utóż kawałki mięsa w korytku zasypowym. Postaw naczynie na farsz pod pierścieniem ustalającym blok.

⚠ 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. Zapali się wskaźnik zasilania. Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF.

Za pomocą okrągłego popychacza przesuwać kawałki mięsa do otworu korytka zasypowego.

Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF, i odłącz je od sieci elektrycznej.

Przygotowywanie kiełbasek

Przygotuj farsz do kiełbaski. Namocz osłonkę do kiełbasy w ciepłej wodzie na 20 minut.

Włóż przełożnik ślimakowy maszynki do mielenia do bloku maszynki do mielenia.

Załącz podstawę nasadki do kiełbasek na przełożnik ślimakowy: występn na ścianie bloku powinien trafić do wgłębienia na krawędzi nasadki. Załóż część formującą nasadki do kiełbasek.

Załącz pierścień mocujący na blok maszynki do mielenia z wierzchu nasadki i przykręć 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 os do sprzęgła watu napędowego na bloku silnikowym. Obróć blok w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara do przytknięcia. Obróć pierścień mocujący do oporu.

Załącz korytko zasypowe na blok maszynki do mielenia.

Przełóż farsz do korytka zasypowego. Pod gardzielką nasadki do kiełbasek postaw płaskie naczynie.

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Zapali się wskaźnik zasilania.

Zawiąż jeden koniec wilgotnej osłonki do kiełbasy i załóż ją na stożek nasadki. Węzeł powinien znajdować się w odległości 1–2 cm od otworu wyjściowego, aby farsz ściśle wypetniał osłonkę.

💡 Jeżeli osłonka przykleja się do gardzieli, namocz ją w wodzie.

Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF.

Za pomocą rozkładanego popychacza przesuwać farsz do otworu korytka zasypowego. Zdejmuj osłonkę z nasadki w miarę napełnienia jej farszem. Część osłonki zostaw pustą, aby można było ją zawiązać.

Po napełnieniu osłonki wyłącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF. Zawiąż swobodny koniec kiełbaski. Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

Przygotowywanie kiełbasek faszerowanych (kebabe)

Przygotuj farsz do zewnętrznej powłoki kebabe i do nadzienia.

Włóż przełożnik ślimakowy do bloku maszynki do mielenia.

Założ podstawę nasadki do kebbe na przenośnik ślimakowy, część formującą nasadki do kebbe – na podstawę.

Założ pierścieni ustalający 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 blok silnikowy. Obróć blok w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara do przytknięcia. Obróć pierścieni ustalający do oporu.

Założ korytko zasyповe na blok maszynki do mielenia.

Włóż farsz do przygotowania zewnętrznej powłoki do korytka zasyповego. Pod gardzielą nasadki do kebbe postaw płaskie naczynie.

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Zapali się wskaźnik zasilania.

Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF.

Za pomocą rozkładanego popychacza przesuwaj farsz do otworu korytka zasyповego. Z otworu nasadki stożkowej do kebbe pojawi się wydrążona kietbaska. Uchwyć szczypcami jej koniec.

Gdy kietbaska osiągnie pożądaną długość, wyłącz maszynkę do mielenia, naciskając przycisk ON/OFF. Obetnij kietbaskę nożem koło samej nasadki.

Napełnij kietbaskę przygotowanym nadzieniem, uchwyć szczypcami jej otwarty koniec i nadaj kebbe pożądaną kształt.

Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

Użycie przystawki do krojenia produktów (RMG-1205-8-E)

Przygotuj produkty do krojenia

Jedną z tarek lub szatkownicę włóż do bloku krajalniczego.

Obróć złożony blok zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara o 45° i wsuń jego oś do sprężła wału napędowego na blok silnikowy. Obróć blok w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara do przytknięcia.

Postaw naczynie pod otworem wylotowym bloku do ucierania/szatkowania.

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Zapali się wskaźnik zasilania.

Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF.

Wkładaj produkty do otworu w górnej części bloku krajalniczego. Stopniowo przepychaj je do wnętrza bloku prostokątnym popychaczem, nie używając nadmiernej siły.

Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF, i odłącz je od sieci elektrycznej.

Użycie wyciskarki soku (RMG-1205-8-E)

Przygotuj produkty do wyciskania. Warzywa i owoce pokrój na niewielkie kawałki, aby swobodnie mieściły się one w otworze wyciskarki soku. Usuń twardą lub grubą skórkę, duże pestki, środki, ogonki.

⚠ *Urządzenie nie jest przeznaczone do wyciskania soku z twardych warzyw i owoców (marchew, buraki, twarde gatunki jabłek itd.).*

Włóż przenośnik ślimakowy do bloku wyciskarki soku. Załóż filtr wyciskarki soku na przenośnik ślimakowy wyciskarki soku, a następnie załóż pokrywę mocującą.

Występy wewnątrz bloku powinny trafić do wgłębień na krawędziach filtru i pokrywy. Obróć pokrywę w kierunku przeciwnym z ruchem 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 blok silnikowy. Obróć blok w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara do przytknięcia. Ustal pokrywę wyciskarki soku, obracając ją do oporu.

Założ korytko zasyповe na blok wyciskarki soku.

Przełóż przygotowane produkty do korytka zasyповego. Postaw naczynie pod otworem do odprowadzenia wytlókwów.

Postaw naczynie pod otworem do odprowadzenia soku.

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Zapali się wskaźnik zasilania. Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF.

Rozkładanym popychaczem przesuwaj kawałki produktów do otworu korytka zasyповego.

Na pokrywie ustalającej wyciskarki soku znajduje się regulator stopnia wyciskania, który może zajmować położenie od 1 (wyciskanie minimalne) do 3 (wyciskanie maksymalne). Położenie pokazuje strzałka na regulatorze. W położeniu 0 regulator można zdjąć, aby lepiej można było oczyścić wyciskarkę soku.

Jeżeli wyciśnięty miąższ nie wychodzi przez otwór odprowadzenia wytlókwów, należy zmniejszyć stopień wyciskania, obracając regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Spowoduje to zwiększenie szerokości szczeliny, przez którą przechodzi miąższ podczas wyciskania i umożliwi wyjście dużych włókien i skłerek przezrabianych produktów.

Jeżeli w otworze zasyповym produktów gromadzi się sok, należy włączyć rewers. Co pewien czas należy czyścić filtr wyciskarki soku.

Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF, i odłącz je od sieci elektrycznej.

Użycie funkcji rewersu

Funkcję rewersu używaj, jeżeli w bloku krajalniczym lub w bloku wyciskarki soku zbiera się ciecz i gęsta masa produktów na wyjściu uniemożliwia jej ujście z maszynki do mielenia.

Jeżeli maszyna do mielenia pracuje, zatrzymaj rotację przystawki ślimakowej, naciskając przycisk ON/OFF. Następnie nacisnij i przytrzymaj przycisk REV.

Przenośnik ślimakowy zacznie obracać się w drugą stronę, przemieszczając produkty w stronę korytka zasyповego. Po 10–15 sekundach zwolnij przycisk REV i nacisnij przycisk ON/OFF, aby kontynuować pracę.

III. ROZBIERANIE, CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Wszystkie nasadki i części maszyny do mielenia czyść od razu po użyciu

STOP *UWAGA! Przed rozebraniem i czyszczeniem wyłącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF, i odłącz je od sieci elektrycznej.*

Demontaż

Wyjmij popychacz z otworu zasyповego, zdejmij korytko zasyповe.

Nacisnij przycisk odłączenia nasadek, obróć blok maszynki do mielenia (wyciskarki soku, przystawki do krojenia produktów) o 45° zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara i odłącz go od bloku silnikowego.

Odkręć w kierunku przeciwnym z ruchem wskazówek zegara pierścieni mocujący na blok maszynki do mielenia, wyjmij z niego części zdejmowane (nasadki plastikowe, sitko, noż, przenośnik ślimakowy).

Wyjmij tarak (szatkownicę) z bloku krajalniczego.

Pokrywe ustalającą wyciskarki soku obróć zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara i zdejmij ją. Ustaw regulator intensywności wyciskania w położeniu 0 i ostrożnie odziel go od pokrywy. Wyjmij filtr i przenośnik ślimakowy wyciskarki soku.

Czyszczenie

Blok silnikowy wytrzyj wilgotną szmatką.

Nasadki i inne części maszyny 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.

STOP *ZABRONIONE JEST umieszczanie bloku silnikowego, wtyczki i przewodu zasilania elektrycznego pod wodą bieżącą lub zanurzanie ich w wodzie.*

⚠ *ZABRONIONE JEST używanie gąbek z powłoką zorstkową 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 działa, wskaźnik zasilania nie świeci się	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Włącz urządzenie do sprawnego gniazda elektrycznego
Sitnik zatrzymał się podczas pracy	Zadziało automatyczne zabezpieczenie przed przeciążeniem	Wyłącz maszynkę do mielenia, naciskając przycisk ON/OFF, i odłącz ją od sieci elektrycznej. Oczyszcz na dzień urządzenia, po czym ponownie podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i nacisnij przycisk ON/OFF. Jeżeli maszyna do mielenia znowu nie działa, zwróć się do centrum serwisowego
Podczas pracy urządzenia pojawia się obcy zapach	Urządzenie przegrzewa się podczas pracy	Skróć czas ciągłej pracy, zwiększ odstęp między włączeniami
	Niektóre części urządzenia pokryte są powłoką ochronną	Znieć to normalne zjawisko, z czasem zapach zniknie

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 lub 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 zużywanych (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 oznaczają 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 samo 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, soduose, 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 ilgintuvą. Nesilaikant šio reikalavimo, gali būti trumpasis jungimas arba kabelis gali užsidegti.
- **STOP** *Atminkite: atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo kabelį, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.*
- 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 išrinkimas, valymas ir laikymas“ nurodymų.

STOP *DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*

- Šiuo prietaisu negali naudotis asmenys (įskaitant vaikus), turintys fizinių, emocinių, psichinių sutrikimų arba nepakankamai patirties ir žinių, išskyrus tuos atvejus, kai jie tai daro prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų arba yra apmokyti naudotis šiuo prietaisu. Neleiskite vaikams žaisti prietaisu, jo dalimis ar gamykline pakuote. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.

- 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.

Techninės charakteristikos

Įtampa	220 – 240 V, 50/60 Hz
Maksimali galia	2 000 W
Nominali galia	700 W
Našumas	2,7 kg/min.
Veikimo greičių skaičius	1
Atbulinės eigos funkcija	yra
Apsauga nuo perkaitimo	yra
Antgalis dešrelėms gaminti	yra
Antgalis kebbe gaminti	yra
Cilindro formos antgaliai, daržovėms smulkinti (trinti, pjaustyti) (RMG-1205-8-E)	yra
Sraigtinė sulčiaspaudė (RMG-1205-8-E)	yra
Skirtingos perforacijos diskai, skirtingoms faršo rūšims	yra

Komplektacija

Variškio blokas	1 vnt.
Mėsmaalės sraigtas	1 vnt.
Mėsmaalės peilis	1 vnt.
Fiksuojamasis žiedas	1 vnt.
Perforuoti diskai faršui	3 vnt.
Stimiklis su antgalių laikymo skyriumi	1 vnt.
Kebbe antgalio pagrindas	1 vnt.
Kebbe formuojantis antgalis	1 vnt.
Dešrelių antgalio pagrindas	1 vnt.
Dešrelės formuojantis antgalis	1 vnt.
Produktų pjaustymo blokas (RMG-1205-8-E)	1 vnt.
Antgalis-tarka (RMG-1205-8-E)	3 vnt.
Antgalis-pjaustyklė (RMG-1205-8-E)	1 vnt.
Pjaustymo bloko stačiakampis stimiklis (RMG-1205-8-E)	1 vnt.
Sulčiaspaudės blokas (RMG-1205-8-E)	1 vnt.
Sulčiaspaudės sraigtas (RMG-1205-8-E)	1 vnt.
Sulčiaspaudės filtras (RMG-1205-8-E)	1 vnt.
Fiksuojamasis sulčiaspaudės dangtis (RMG-1205-8-E)	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.

i Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Modelio įranga A1

1. Variškio blokas
2. Įjungimo/įsijungimo mygtukas (ON/OFF)
3. Prijungimo prie elektros tinklo indikatorius
4. Atbulinės eigos režimo įjungimo mygtukas (REV)
5. Sukabinimo veleno mova
6. Nūjnamų blokų atjungimo mygtukas
7. Padavimo latakas
8. Cilindro formos stimiklis su antgalių laikymo talpa

A. Mėsmaalė

9. Mėsmaalės blokas
10. Mėsmaalės sraigtas
11. Peilis
12. Perforuoti diskai su skirtingo skersmens angomis
13. Fiksuojamasis mėsmalės žiedas
14. Kebbe antgalio pagrindas
15. Kebbe formuojančio antgalio dalis
16. Dešrelių antgalio pagrindas
17. Dešrelės formuojančio antgalio dalis

B. Daržovių ir vaisių pjaustymo priedėlis (RMG-1205-8-E)

18. Pjaustymo blokas
19. Stačiakampis stimiklis

20. Pjaustyklė
21. Tarkų rinkinys (smulki, vidutinė, stambi)

C. Sulčiaspaudė (RMG-1205-8-E)

22. Sulčiaspaudės blokas
23. Plyšys išspaudoms išbėryti
24. Sulčiaspaudės sraigtas
25. Sulčiaspaudės filtras
26. Fiksuojamasis dangtis
27. Spaudimo lygio reguliatorius
28. Plyšys sultims išbėgti

I. PRIEŠ PRADĖDANT NAUDOTIS

Išimkite gaminį iš pakuotės, pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminis lipdukus, išskyrus lipduką, kuriame nurodytas serijos numeris. Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Variškio bloką nuvalykite drėgna šluoste. Nuoplaukite visas prietaiso dalis, griežtai laikydamiesi skyriaus „Prietaiso išrinkimas, valymas ir laikymas“ nurodymų. Valydamį peilį būkite atsargūs! Prieš surenkant prietaisą, visos jo dalys turi visiškai išdžiūti kambario temperatūroje.

⚠ Po to, kai prietaisas buvo gabenamas arba laikomas nenaudojamas žemoje temperatūroje, prieš įjungiant būina pataikyti jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.

DĖMESIO! Esant kaitiū nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

II. MĖSMALĖS NAUDOJIMAS

Universali mėsmalė REDMOND – tai daugiavertis įrenginys, produktams apdoroti.

Prietaisas turi apsaugos sistemą, išjungiančią prietaisą, jam perkaitus. Jeigu taip įvyko, spauskite ON/OFF mygtuką, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam 15 min. atvėsti. Išvalykite dalį dalį nuo produktų likučių. Paspauskite prietaiso dugne, šalia elektros kabelio laikymo skyriaus, esantį apsaugos nuo perkaitimo išjungimo mygtuką ir prietaisas vėl bus pasirengęs dirbti.

⚠ DĖMESIO! Prietaisas negali nepertraukiamai veikti ilgiau kaip 5 min. Pertrauk kas tarp veikimų turi būti ne trumpesnis kaip 15 min.

Faršo gamyba

Paruoškite produktus. Atitirpinkite mėšą ir žuvis, pašalinkite kaulus ir sausgysles. Supjauškite mėšą maždaug 20x20x40 mm gabaliukais, kad jie laisvai tiptų į padavimo lataką angą.

Į mėsmalės bloką įstatykite sraigą. Atsargiai, plokiąja 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.

Surinktą 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 patatykite dubenį faršui.

⚠ I mėsmalę nedėkite kaulų, odos, šaldytos ar stambiai supjaustytos mėšos. Tai trumpina prietaiso naudojimo laiką ir gali jį sugadinti.

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Užsideds mygtuko indikatorius. 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 apvalkaļų 20 min. pamerkite šiltame vandenyje.

Į mėsmalės bloką įstatykite mėsmalės sraigą.

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.

Surinktą 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 antgaliu pastatykite plokiąją lėkštę.

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Užsideds mygtuko indikatorius.

Užriškite viršų drėgno dešrelių apvalkaļų gale ir užmaukite ant antgalio. Mazgas turi būti 1–2 cm nuo antgalio plyšio, kad faršas stangriai užpildytų apvalkaļą.

💡 Jei apvalkaļas limpa prie antgalio galo, sušlapinkite jį vandeniu.

Įjunkite prietaisą, paspaudę ON/OFF mygtuką.

Išardomu stūmikliu stumkite faršą į padavimo lataką angą. Apvalkaļą numaukite nuo antgalio, kai jis bus užpildytas faršu. Dalį apvalkaļo patikite tuščią, kad galėtumėte užrišti mazgą.

Užpildžius apvalkaļą, prietaisą išjunkite, paspaudę ON/OFF mygtuką. Užriškite laisvą dešrelės galą. Užbaigę darbą, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

Farširuotų dešrelių (kebbe) gamyba

Paruoškite faršą išoriniam kebbe apvalkaļui ir įdaru.

Į mėsmalės bloką įstatykite sraigą.

Ant sraigto užmaukite kebbe antgalį, o formuojančią kebbe antgalio dalį – ant pagrindo.

Virš antgalių, ant mėsmalės bloko, užmaukite fiksuojantį žiedą ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę. Nenaudokite per didelės jėgos.

Surinktą 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 apvalkaļo faršą. Po kebbe antgaliu pastatykite plokiąją lėkštę.

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Užsideds mygtuko indikatorius.

Įjunkite prietaisą, paspaudę ON/OFF mygtuką.

Išardomu stūmikliu stumkite faršą į padavimo lataką angą. Iš kūginio kebbe antgalio išlįs tuščiaavidurė dešrelė. Užspauskite jos galą.

Kai dešrelė bus norimo ilgio, įjunkite mėsmalę, paspaudę ON/OFF mygtuką. Nupjaukite dešrelę peiliu prie antgalio.

Užpildykite ją paruoštu įdaru, užspauskite atvirą jos galą ir suteikite kebbe norimą formą.

Užbaigę darbą, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

Produktų pjaustymo priedėlio naudojimas (RMG-1205-8-E)

Paruoškite produktus pjaustyti.

Įstatykite vieną iš tarkų ar pjaustyklį į produktų pjaustymo bloką. Surinktą 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.

Po tarkavimo/pjaustymo bloko angą pastatykite indą.

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Užsideds mygtuko indikatorius.

LTU

Ijunkite prietaisą, paspaudę ON/OFF mygtuką. Sudėkite produktus į viršutinėje pjaustymo bloko dalyje esančią angą. Nenaudami per didelės jėgos, po truputį stumkite juos stačiakampių stūmiklių į vidų. Išjunkite prietaisą, paspaudę ON/OFF mygtuką ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.

Sulčiaspaudės naudojimas (RMG-1205-8-E)

Paruoškite produktus spausti. Nedidelėmis skiltelėmis supjaustykite vaisius ir daržoves, kad jos lengvai tilptų į sulčiaspaudės angą. Pašalinkite kietą arba storą odėlę, stambius kaulus, šerdis, kotus.

⚠️ Prietaisas nėra skirtas sultims iš kietų vaisių ir daržovių (morkų, burokų, kietų obuolių ir pan.) spausti.

J sulčiaspaudės bloką įstatykite sraigta. Ant sulčiaspaudės sraigto uždėkite sulčiaspaudės filtrą, tuomet – fiksuojantį dangtį. Filtrą ir dangčio kraštuose esantys įdubimai turi sutapti su bloko viduje esančiais išgaubimais. Pasukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę. Nenaudokite per didelės jėgos. Surinkta bloką 45° pasukite pagal laikrodžio rodyklę ir įstatykite jo ašį į ant variklio bloko esančią sukabinimo veleno movą. Pasukite bloką prieš laikrodžio rodyklę, iki pasigirs spragtelėjimas. Užfiksuoite sulčiaspaudės dangtį, pasukdami jį iki pat galo.

Ant sulčiaspaudės bloko uždėkite padavimo lataką. Į padavimo lataką sudėkite paruoštus produktus. Po minkštimo byrėjimo plyšiu pastatykite indą.

Po sulčių išbėgimo plyšiu pastatykite talpą. Ijunkite prietaisą į elektros tinklą. Užsidedęs mygtuko indikatorius. Ijunkite prietaisą, paspaudę ON/OFF mygtuką.

Išrenkamu stūmikliu stumkite produktų gabaliukus į padavimo lataką angą. Ant sulčiaspaudės fiksuojančio dangčio yra spaudimo lygio regulatorius, besisukantis nuo 1 (minimalus stėgis) iki 3 (maksimalus stėgis) padėties. Padėtį nurodo ant regulatoriaus esanti išsišokusį rodyklė. Esant 0 padėtyje, regulatorių galima nuimti, kad būtų lengviau išvalyti sulčiaspaudę.

Jei per minkštimo plyšį neišbėry nusunktas minkštimo stūmimas, sumažinkite spaudimo lygį, pagal laikrodžio rodyklę pasukdami regulatorių. Tokiu būdu padidės plyšio, per kurį bėry nusunktas minkštimas, plotis, geriau byrės stambūs odelių ir minkštimo gabalai.

Jei produktų padavimo plyšyje susikaupia sultys, pasinaudokite atbulinės eigos funkcija. Sulčiaspaudės filtrą valykite periodiškai.

Užbaigę darbą, išjunkite prietaisą, paspaudę ON/OFF mygtuką ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.

Atbulinės eigos funkcijos naudojimas
Atbulinės eigos funkciją naudokite tuomet, jei pjaustymo ar sulčiaspaudės bloke kaupiasi skystis ir produktų masė trukdo išėti produktams. Jei mėsmalė vis dar veikia, sustabdykite sraigto sukimą, paspaudę ON/OFF mygtuką. Tuomet paspauskite ir palaikykite paspaudę REV mygtuką. Sraigtas pradės sukis į priešingą pusę, stumdamas produktus padavimo angos link. Po 10–15 sek. atleiskite REV mygtuką ir spauskite ON/OFF mygtuką, kad gatėtu-mėte tęsti darbą.

III. PRIETAISO IŠRINKIMAS, VALYMAS IR LAIKYMAS

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 angalių atjungimo mygtuką, pagal laikrodžio rodyklę 45° pasukite mėsmalę (sulčiaspaudę, produktų pjaustymo priedėlį) ir atjunkite nuo variklio bloko.

Ant mėsmalės bloko prieš laikrodžio rodyklę nusukite fiksuojantį žiedą ir išimkite iš jo išimamas detales (plastikinius antgalius, perforuotą diską, peilį, sraig-tą).

Iš pjaustymo bloko išimkite tarką (pjaustyklę). Fiksuojantį sulčiaspaudės dangtį pasukite pagal laikrodžio rodyklę ir nuimkite. Nustatykite spaudimo intensyvumo regulatorių į 0 padėtį ir atsargiai atjunkite nuo dangčio. Išimkite sulčiaspaudės filtrą ir sraigta.

Valymas

Variklio bloką valykite drėgna šluoste. Mėsmalės antgalius ir kitas dalis valykite minkštomis neabrazyvinėmis plovimo priemonėmis.

Neplaukite metalinių prietaiso dalių indaplovėje, nes ploviklis jų paviršijui 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 (benziną, acetoną ir pan.).

Laikymas

Laikykite prietaisą surinkta sausoje, vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaitančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

IV. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ AP-TARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Prietaisas neveikia, nedega maitinimo indikatorius.	Prietaisas neįjung-tas į elektros tinklą.	Junkite prietaisą į veikiančią kištukinį lizdą.
Veikimo metu vari-kliis nustojo veikti.	Suveikė apsauga nuo perkaitimo.	Išjunkite mėsmalę, paspaudę ON/OFF mygtuką ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Išvalykite darbinį bloką nuo produktų. Paspauskite prie-taiso dugne esantį juodą mygtuką, tuomet iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą ir spauskite ON/OFF mygtuką. Jei mėsmalė vis dar neveikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą.
Prietaisui veikiant, atsirado pašalinis kvapas.	Prietaisas perkaista veikimo metu. Ant kai kurių prie-taiso dalių yra ap-sauginė danga.	Sutrumpinkite nepertraukiamo veikimo laiką, paiginkite tarpus tarp veikimo. Tai normalu, su laiku kvapas dings.

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 parduotuovės 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, nesvylančios dangos,

sandarinio žiedai ir kt.) natūraliai estetiškai susidėvėjo. Gaminio eksploatavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuo-jamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo terminas (tuo atveju, kai parda-avimo 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.

Gaminio nustatytas prietaiso eksploatavimo terminas yra 3 metai nuo jo 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. Rūpinkites aplinką: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

 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 neenes 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, veikalos, 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 neenes 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 bīdņi, 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!*

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lietotu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus uzrauga, vai par drošību atbildīgi cilvēki pirms lietošanas ir veikuši instruktāžu par ierīces izmantoša-

nu. Ir nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu rotaļāšanos ar ierīci, tās komplektējošām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces iesaiņojumu. Tāpat aizliegts ļaut bērniem tīrīt un apkalpot ierīci bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

- 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.

Tehniskais raksturojums

Spriegums	220 – 240 V, 50/60 Hz
Maksimālā jauda	2000 W
Nominālā jauda	700 W
Ražotspēja	2,7 kg/min
Darbības ātrumu skaits	1
Reversa funkcija	ir
Aizsardzība pret pārslodzi	ir
Uzgalis desiņu gatavošanai	ir
Uzgalis kebbe gatavošanai	ir
Cilindriskais uzgaļi dārzeņu smalcināšanai (rīvēšanai, griešanai) (RMG-1205-8-E)	ir
Vārpstveida sulu spiede (RMG-1205-8-E)	ir
Diski ar atšķirīgu perforāciju dažādiem gaļas veidiem	ir

Komplektācija

Motora bloks	1 gab.
Gaļas maļamās mašīnas vārpsts	1 gab.
Gaļas maļamās mašīnas nazis	1 gab.
Fiksējošais gredzens	1 gab.
Perforētie diski maltajai gaļai	3 gab.
Bidnis ar nodatījumu uzgaļu glabāšanai	1 gab.
Kebbe uzgaļa pamatne	1 gab.
Kebbe formējošais uzgalis	1 gab.
Desiņu uzgaļa pamatne	1 gab.
Desiņu formējošais uzgalis	1 gab.
Produktu griešanas bloks (RMG-1205-8-E)	1 gab.
Rīves uzgalis (RMG-1205-8-E)	3 gab.
Griezeļa uzgalis (RMG-1205-8-E)	1 gab.
Taisnstūra bidnis griešanas blokam (RMG-1205-8-E)	1 gab.
Sulu spiedes bloks (RMG-1205-8-E)	1 gab.
Sulu spiedes vārpsts (RMG-1205-8-E)	1 gab.
Sulu spiedes filtrs (RMG-1205-8-E)	1 gab.
Sulu spiedes fiksējošais vāks (RMG-1205-8-E)	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatīna	1 gab.

i Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Modeļa uzbūve A1

- Motora bloks
- Ieslēgšanas/izslēgšanas poga (ON/OFF)
- Strāvas indikators
- Reversa režīma ieslēgšanas poga (REV)
- Piedzīšanas vārpsta mufta
- Notemamo bloku atvēršanas poga
- Padeves paliktinis
- Cilindriskais bidnis ar konteineru uzgaļu glabāšanai

A. Gaļas maļamā mašīna

- Gaļas maļamās mašīnas bloks
- Gaļas maļamās mašīnas vārpsts
- Nazis
- Perforētie diski ar dažāda diametra atverēm
- Gaļas maļamās mašīnas fiksējošais gredzens
- Kebbe uzgaļa pamatne
- Kebbe uzgaļa formējošā daļa
- Desiņu uzgaļa pamatne
- Desiņu uzgaļa formējošā daļa

B. Bloks dārzeņu un augļu griešanai (RMG-1205-8-E)

- Griešanas bloks
 - Taisnstūra bidnis
 - Griezeļš
 - Rīvu komplekts (smalka, vidēja, rupja)
- C. Sulu spiede (RMG-1205-8-E)**
- Sulu spiedes bloks
 - Atvere biežumu izvadīšanai
 - Sulu spiedes vārpsts
 - Sulu spiedes filtrs
 - Fiksējošais vāks
 - Spieduma pakāpes regulatori
 - Atvere sulas izvadīšanai

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Izņemiet izstrādājumu no kastes, noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes, izņemot uzlīmi ar sērijas numuru. Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski līdž tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Nostaukiet motora bloku ar mitru dūru. Nomazgājiet visas ierīces daļas, precīzi sekojot nodāļa «Ierīces iztīrīšana, tīrīšana un glabāšana» norādījumiem. Esiet uzmanīgi tīrot nazi!

Pirms salikšanas visas ierīces daļas ir pilnībā jānožāvē istabas temperatūrā.

⚠ UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatar istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

II. GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS LIETOŠANA

Universālā gaļas maļamā mašīna REDMOND ir daudzfunkcionāla ierīce produktu apstrādei.

Ierīce ir aprīkota ar aizsargmehānismu, kurš pārslodzes gadījumā izslēdz ierīci. Ja tā ir noticis, nospiežiet pogu ON/OFF, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist 15 minūtes. Attrīriet lietošanas daļu no produktu pārpalikumiem. Nospiežiet aizsardzības pret pārslodzi atceļšanas pogu, kura atrodas ierīces apakšē, bloks vada glabāšanas nodalījumam. Pēc tam ierīce atkal būs 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 atverē.

Ievietojiet vārpstu gaļas maļamās mašīnas blokā. Rūpīgi uzstādiet nazi uz vārpsta ar plakano virsmu uz ārpusi, uz perforētā diska pusi. Uzstādiet vienu no perforētajiem diskem uz vārpsta ar nazi, iedobēm diska malās ir jāskrīt ar izvirzījumiem 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 . Palieciet zem bloka fiksējošā gredzēna trauku maltajai gaļai.

Neievietojiet gaļas maļamajā mašīnā kaulus, ādu, saldētu gaļu vai lielus gaļas gabalus. Tas saīsinās ierīces kalpošanas laiku un var novest pie bojājumiem.

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Iedegies strāvas indikators. Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF.

Ar apaļo bidni bidiet gaļas gabaliņus padeves paliktņā atverē.

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 jāskrīt ar izvirzījumiem 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 plakanu trauku zem desiņu uzgaļa gaļa.

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Iedegies strāvas indikators.

Aizsienot vienu desiņu apvalka galu un uzvelciet to uz uzgaļa konusa. Mezglam ir jāatrodas 1-2 cm attālumā no uzgaļa atveres, lai maltā gaļa blīvi 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 atverē. 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. Aizsienot desiņu brīvo galu. Pēc darba beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Pildīto desiņu (kebbe) pagatavošana

Sagatavojiet malto gaļu kebbe ārējām 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 ārējām apvalkam paredzēto malto gaļu uz padeves paliktņa. Nolieciet plakanu trauku zem kebbe uzgaļa gaļa.

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Iedegies strāvas indikators.

Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF.

Ar izjaucamo bidni bidiet malto gaļu padeves paliktņa atverē. No kebbe konusveida uzgaļa atveres parādīsies izdabta desiņa. Aizkniebiet tās galu. Izslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF, kad desiņa būs sasniegusi vēlamo garumu. Nogrieziet desiņu ar nazi pie pašas uzgaļa.

Sapildiet desiņā sagatavoto pildījumu, aizkniebiet tās atvērto galu un izveidojiet kebbe vēlamo formu.

Pēc darba beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Dārzeņu un augļu griešanas bloka izmantošana (RMG-1205-8-E)

Sagatavojiet produktus griešanai.

Ievietojiet griezeļu vai vienu no trim rīvēm produktu griešanas blokā.

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.

Nolieciet trauku zem rīvešanas/griešanas atveres.

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Iedegies strāvas indikators. Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF.

Ievietojiet produktus griešanas bloka augšējās daļas atverē. Pakāpeniski stumjiet tos iekšā ar taisnstūra bīdni, nepielietojiet pārmērīgu spēku.

Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF, un atvienojiet to no elektrotīkla.

Sulu spiedes izmantošana (RMG-1205-8-E)

Sagatavojiet produktus spiešanai. Dārzenus un augļus sagrieziet nelielās daiviņās, lai tie brīvi ietilptu sulu spiedes atverē. Nomizojiet cietu vai biezu mizu, izņemiet kauliņus, serdes, kātiņus.

⚠ Ierīce nav paredzēta cietu dārzenu vai augļu sulu spiešanai (burkāni, bietes, cieti āboli, utt.).

Uzstādiēt vārpstu sulu spiedes blokā. Uzstādiēt sulu spiedes filtru uz sulu spiedes vārpsta, pēc tam uzstādiēt fiksējošo vāku. Iedobēm filtra un vāka malās ir sāskritri ar izvirzījumiem bloka iekšpusē. Pagrieziet vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Nepielietojiet pārmērīgu spēku.

Pagrieziet salikto bloku pulksteņrādītāja virzienā par 45° un ievietojiet tā asi piedziņas vārpsta mutā uz motora bloku. Pagrieziet bloku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz atskanēs klikšķis. Nofiksējiet sulu spiedes vāku, pagriežot to līdz galam.

Uzstādiēt padeves paliktņi uz sulu spiedes bloka.

Salieciet sagatavotos produktus uz padeves paliktņa. Nolieciet trauku zem biezu atveres.

Nolieciet trauku zem sulas iztecēšanas atveres.

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Iedegies strāvas indikators. Ieslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF.

Ar izjaucamo bīdni bīdīet produktu gabaliņus padeves paliktņa atverē.

Uz sulu spiedes fiksējošā vāka atrodas spieduma pakāpes regulators, kurš regulējas pozīcijās no 1 (minimālais spiediens) līdz 3 (maksimālais spiediens). Uz pozīciju norāda izvirzīta buļiņa uz regulatora. Pozīcijā 0 regulators noņemams sulu spiedes tīrīšanai.

Ja izspiestais mīkstumš neiznāk caur atveri biezumiem, samaziniet spieduma pakāpi, pagriežot regulatoru pulksteņrādītāja virzienā. Pie tam palielināsies spraugas platums, caur kuru iziet mīkstumš spiešanas laikā, izlaižot cauri apstrādājamu produktu biežās šķiedras un mizas.

Ja produktu padeves atverē uzkrājas sula, izmantojiet reversa funkciju. Periodiski iztīriet sulu spiedes filtru.

Pēc darba beigām izslēdziet ierīci, nospiežot pogu ON/OFF, un atvienojiet to no elektrotīkla.

Reversa funkcijas izmantošana

Izmantojiet reversa funkciju, ja griešanas blokā vai sulu spiedes blokā uzkrājas šķidrums un bieza produktu masa aiztur tās aizplūšanu no maļamās mašīnas. Ja gaļas maļamā mašīna darbojas, apstādiņiet vārpsta griešanos, nospiežot pogu ON/OFF. Pēc tam nospiediet un turiet nospiegtu pogu REV. Vārpsts sāks griezties uz otru pusi, pārvietojot ieliktos produktus padeves atveres virzienā. Pēc 10-15 sekundēm atlaiđiet pogu REV un nospiediet pogu ON/OFF, lai turpinātu darbu.

III. IERĒES IZJAUKŠANA, TĪRĒŠANA UN GLABĒŠANA

Visus uzgāļus un detaļas tīriet uzreiz pēc ierīces izmantošana.

STOP **UZMANĪBU!** Ieslēdziet ierīci pirms izjaukšanas un tīrēšanas, nospiežot pogu ON/OFF, un atvienojiet to no elektrotīkla.

Izjaukšana

Izņemiet bīdni no padeves atveres, noņemiet padeves paliktņi.

Nospiediet uzgāļu atvienošanas pogu, pagrieziet gaļas maļamās mašīnas (produktu griešanas, sulu spiedes) bloku par 45° pulksteņrādītāja virzienā un atvienojiet to no motora bloka.

Atskrūvējiet fiksējošo gredzenu no gaļas maļamās mašīnas bloka, griežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, izņemiet no tā noņemamās detaļas (plastikāta uzgāļus, perforētos diskus, nazi, vārpstu).

Izņemiet irī (griežēju) no griešanas bloka.

Sulu spiedes fiksējošo vāku pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā un noņemiet to. Uzstādiēt spieduma intensitātes regulatoru pozīcijā 0 un uzmanīgi atdaiļiet to no vāka. Izņemiet filtru un sulu spiedes vārpstu.

Tīrēšana

Motora bloku noslaukiet ar mitru drānu.

Uzgāļus un citas gaļas maļamās mašīnas detaļas tīriet ar maigiem, neabrazīviem mazgāšanas līdzekļiem.

Nemazgājiet ierīces metāliskās detaļas trauku mazgājamā mašīnā, jo mazgāšanas līdzekļi var veicināt vīrsmu melnēšanu.

Maksimālai temperatūrai mazgājot nemitēliskās detaļas trauku mazgājamā mašīnā ir jābūt ne augstākai par 60°C.

Ierīces detaļām ir pilnībā jānožūst istabas temperatūrā un ar dabīgo gaisa ventilāciju.

STOP **AIZLIEGTS** iegremdēt motora bloku, kontaktakšņu un elektrības vadu ūdeni vai novietot tos zem tekoša ūdens.

⚠ AIZLIEGTS izmantot sāļkus ar cietu vai abrazīvu vīrsmu, abrazīvus tīrēšanas līdzekļus un šķīdiņdaiļus (benzīnu, acetonu, u.c.).

Glabāšana

Glabājiet ierīci saliktā veidā sausa vietā ar labu ventilāciju, neglabājiet blakus sildošiem elementiem un tiešos saules staros.

IV. PIRMS VĒRŠANĒS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Novēšanas veids
Ierīce nedarbojas, nedeg strāvas indikators	Ierīce nav pievienota elektrotīklam	Pieslēdziet ierīci elektrības rozetei, kura darbojas
Dzinējs apstājas darbības laikā	N o s t r ā d ā j a aizsardzība pret pārslodzi	Izslēdziet gaļas maļamo mašīnu, nospiežot pogu ON/OFF, un atvienojiet to no elektrotīkla. Attīriet darbības bloku no produktiem. Nospiediet melno pogu Ierīce apakšā, pēc tam atkal pievienojiet ierīci elektrotīklam un nospiediet pogu ON/OFF. Ja gaļas maļamā mašīna joprojām nestrādā, vērsieties servisa centrā.
Ierīces darbības laikā rodas nepatīkama smaka	Ierīce pārkarst darbības laikā Dažām ierīces daļām ir aizsargpārklājums	Samaziniet nepārtrauktas darbības laiku, palieliniet intervālu starp ieslēgšanas reizēm. Tas ir normāli, smaka ar laiku izzudīs.

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, jaebkurš ražošanas defektus, kurus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanas 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, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem

(filtriem, lampiņām, keramikajiem un teflona pārklājumiem, gumijas bīvējumiem 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 datum 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 noteiktās ierīces kalpošanas termiņš ir 3 gadi no tā iegādāšanas dienas. Termiņš ir spēkā esošs pēc nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notiekusi 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.

Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāatliež saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Gādājiet par vidi: neizmietiet 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 pingele 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 võõrkehad 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

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 „Lahtivõtmine, puhastamine ja hoidmine”.

STOP *Seadme korpust EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.*

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidega seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelvalve või on korraldatud nende juhendamine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest. Teostada laste järelvalvet eesmärgiga vältida nende

mängimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelvalveta teha.

- 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.

Tehnilised andmed

Pinge.....	220–240 W, 50/60 Hz
Maksimaalne võimsus.....	2000 W
Nimivõimsus.....	700 W
Jõudlus.....	2,7 kg/min
Tööriistu arv.....	1
Tagasikäigufunktsioon.....	on
Ülekoormuskaitse.....	on
Vorstitsik.....	on
Kebbe-otsik.....	on
Silindrotsikud kõigivilja tükeldamiseks (riivid, hakur) (RMG-1205-8-E).....	on
Tiguetteandega mahlapress (RMG-1205-8-E).....	on
Erinevate aukude kettad eri tüüpi hakliha valmistamiseks.....	on

Komplekti kuuluvad

Mootoriplokk.....	1 tk
Lihakakkimistigu.....	1 tk
Lihakakkimisnuga.....	1 tk
Kinnitusrõngas.....	1 tk
Kinnitusotsik.....	1 tk
Augustatud kettad eri tüüpi hakliha tegemiseks.....	3 tk
Vajutaja koos tarvikute hoivkohaga.....	1 tk
Kebbe-otsiku alusdetail.....	1 tk
Kebbe-otsik.....	1 tk
Vorstitsiku alusdetail.....	1 tk
Vorstitsik.....	1 tk
Lõikamisplakk (RMG-1205-8-E).....	1 tk
Riivotsik (RMG-1205-8-E).....	3 tk
Hakkurotsik (RMG-1205-8-E).....	3 tk
Kandiline vajutaja lõikamisploki jaoks (RMG-1205-8-E).....	1 tk
Mahlapressimisplakk (RMG-1205-8-E).....	1 tk
Mahlapressimistigu (RMG-1205-8-E).....	1 tk
Mahlapressi filter (RMG-1205-8-E).....	1 tk
Mahlapressi kinnitusotsik (RMG-1205-8-E).....	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Hooldusraamat.....	1 tk

i Tootjal on õigus oma toodete pideva täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

Seadme osad A1

- Mootoriplokk
- Toitenupp (ON/OFF)
- Elektrivõrgühenduse indikaator
- Tagasikäigerežiimi sisselülitusnupp (REV)
- Veovõlli muhv
- Eemaldatavate osade vabastamise nupp
- Etteandesalv
- Silindriline vajutaja koos kohaga otsikute hoidmiseks

A. Haklihamasin

- Lihakakkimisplakk
- Lihakakkimistigu
- Nuga
- Augustatud kettad eri läbimõõdus avadega
- Lihakakkimisploki kinnitusrõngas
- Kebbe-otsiku alusdetail
- Kebbe-otsiku vormiv osa
- Vorstitsiku alusdetail
- Vorstitsiku vormiv osa

B. Köögi- ja puuviljade lõikamise lisaseadis (RMG-1205-8-E)

- Lõikamisplakk

- Kandiline vajutaja
 - Hakur
 - Riivikomplekt (peen, keskmine, jäme)
- C. Mahlapress (RMG-1205-8-E)**
- Mahlapressimisplakk
 - Viljalihha väljutamise ava
 - Mahlapressi tigu
 - Mahlapressi filter
 - Kinnitusotsik
 - Pressimisurve reguleeritor
 - Mahla väljalaske ava

I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Võtke seade karbist välja ning eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised. Ärge eemaldage seerianumbri kleebist. Seerianumbri puudumine seadme korpuselt tühistab automaatselt õiguse seadme garantiiteenindusele. Pühkige mootoriplokk niiske lapiga üle. Peske kõik tarvikud puhtaks, järgides rangelt juhiseid osas „Lahtivõtmine, puhastamine ja hoidmine“. Olge noa puhastamisel ettevaatlik!

Pärast pesemist tuleb kõigil seadme osadel toatemperatuuril täielikult ära kuivada lasta.

⚠ TÄHELEPANU! Rikutud seadme kasutamine on keelatud.

Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemalt 2 tundi.

II. HAKKLIHAMASINA KASUTAMINE

Universaalne haklihamasin REDMOND on multifunktsionaalne seade toiduainete töötlemiseks.

Seade on varustatud turvasüsteemiga, mis lülitab masina ülekoormus korral välja. Kui nii juhtub, vajutage nuppu ON/OFF, ühendage seade elektrivõrgust lahti ja laske sel 15 minutit seista. Puhastage etteandeosas toidujääkidest. Vajutage ülekoormuskaitse nuppu juhtehoidiku kõrval seadme põhja all. Pärast seda on seade jälle töös valmis.

⚠ TÄHELEPANU! Seadet ei tohi järelist üle 5 minuti töötada lasta. Seejärel tuleb teha seadme töös vähemalt 15-minutine paus.

Liha hakkimine

Valmistage toiduainet ette. Sulatage liha ja kala täielikult, eemaldage luud, sooned ja kõõlused. Lõigake liha umbes 20×20×40 mm tükkideks, et need mahuksid vabalt läbi etteandesalve ava.

Paigaldage tigu lihahakkimisplokki. Pange nuga ettevaatlikult teo otsa, nii et selle tasane pind jääks väljapoole, augustatud ketta suunas. Paigaldage noaga teo otsa üks augustatud ketastest. Soon keta servas peab ühtima eendiga ploki.

Paigaldage lihahakkimisplokile kinnitusrõngas ja keerake see päripäeva kinni. Ärge kasutage ülemäärast jõudu.

Pöörake kokkupandud plokki 45° päripäeva ja torgake selle võlli veovõlli muhvi seadme korpusel. Pöörake ploki vastupäeva, kuni kostab klõpsatus. Keerake kinnitusrõngas lõpuni kinni.

Paigaldage lihahakkimisplokile etteandesalv.

Pange lihahakkimise etteandesalve. Asetage ploki kinnitusrõnga alla kauss hakliha jaoks.

⚠ Ärge koormake haklihamasinat luude, naha ja külmunud või tiiga suurte lihatükkidega. See tähendab seadme kasutajaga ja võib põhjustada selle katkimineku.

Ühendage seade vooluvõrku. Toiteindikaator süttib. Lülitage seade sisse, vajutades nuppu ON/OFF.

Suruge lihahakkimise ümara vajutajaga etteandesalve avasse.

Lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades välja ja ühendage elektrivõrgust lahti.

Vorstide valmistamine

Valmistage ette hakliha vorstide tegemiseks. Leotage vorstisoolt 20 minutit soojas vees.

Paigaldage lihahakkimistigu lihahakkimisplokki.

Paigaldage teo vorstitsiku alusdetail: soon otsiku servas peab ühtima eendiga ploki seinal. Paigaldage vorstitsiku vormiv osa.

Paigaldage hakkimisplokile otsiku peale kinnitusrõngas ja keerake see päripäeva kinni. Ärge kasutage ülemäärast jõudu.

Pöörake kokkupandud plokki 45° päripäeva ja torgake selle võlli veovõlli muhvi mootoriplokki. Pöörake ploki vastupäeva, kuni kostab klõpsatus. Keerake kinnitusrõngas lõpuni kinni.

Paigaldage lihahakkimisplokile etteandesalv.

Pange hakliha etteandesalve. Asetage vorstitsiku kõri alla lai kauss.

Ühendage seade vooluvõrku. Toiteindikaator süttib.

Siduge määrja vorstisole üks ots kinni ja lüüake sool koonusotsiku peale. Et hakliha täidaks soole tihedalt, peab sõlm olema 1–2 cm kaugusel otsiku väljalaskeavast.



Kui sool kleebub otsiku kõri külge kinni, lootage seda veega.

Lülitage seade sisse, vajutades nuppu ON/OFF. Suruge hakliha liidendvajutajaga etteandesalve avasse. Kui sool on täis, võtke see otsikult maha. Jätke soole ots tühjaks, 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

Valmistage ette hakliha kebbe ketta ja täidise jaoks.

Paigaldage tigu lihahakkimisplokki.

Paigaldage teo otsa kebbe-otsiku alusdetaili ja selle peale otsiku vormiv osa. Paigaldage hakkimisplokile otsikute peale kinnitusrõngas ja keerake see päripäeva kinni. Ärge kasutage ülemäärast jõudu.

Pöörake kokkupandud plokki 45° päripäeva ja torgake selle võlli veovõlli muhvi mootoriplokki. Pöörake ploki vastupäeva, kuni kostab klõpsatus. Keerake kinnitusrõngas lõpuni kinni.

Paigaldage lihahakkimisplokile etteandesalv.

Pange välisketta hakliha etteandesalve. Asetage kebbe-otsiku kõri alla lai kauss.

Ühendage seade vooluvõrku. Toiteindikaator süttib.

Lülitage seade sisse, vajutades nuppu ON/OFF.

Suruge hakliha 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 lähedal maha.

Täitke vorstike ettevalmistatud täidisega, pigistage lahtine ots kinni ja andke kebbele le soovitud kuju.

Pärast töö lõpetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.

Lõikamistarvikute kasutamine (RMG-1205-8-E)

Valmistage tükeldatavat toiduainet ette.

Paigaldage lõikamisploki riiv või hakur.

Pöörake kokkupandud plokki 45° päripäeva ja torgake selle võlli veovõlli muhvi mootoriplokki. Pöörake ploki vastupäeva, kuni kostab klõpsatus.

Pange lõikamisploki väljalaskeava alla kauss riivitud/hakitud toiduainete jaoks. Ühendage seade vooluvõrku. Toiteindikaator süttib.

Lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades sisse.

Laadige toiduainet lõikamisploki peal olevasse avasse. Suruge need tasapisi kandilise vajutajaga alla. Ärge kasutage ülemäärast jõudu.

Lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades välja ja ühendage elektrivõrgust lahti.

Mahlapressi kasutamine (RMG-1205-8-E)

Valmistage mahlags pressitavad toiduainet ette. Lõigake köögi- ja puuviljad

sellise suurusega viiludeks, et need mahuksid vabalt mahlapressi avast läbi. Eemaldage kõva või paks koor, luuviljade suured kivid, südamikud ja rootsud.

⚠ Seade ei ole ette nähtud kõvadest käiguviljadest (porgand, peet, kavad õunad jms) mahla pressimiseks.

Paigaldage tigu mahlapressimisplokki. Paigaldage mahlapressimise otsa mahlapressi filter ja seejärel kinnitusotsik. Soon filter servas peab ühtima eendiga ploki sisemuses. Keerake kinnitusotsik vastupäeva kinni. Ärge kasutage ülemäärast jõudu.

Pöörake kokkupandud plokki 45° päripäeva ja torake selle võlli veovõlli muhvi mootoriploki. Pöörake ploki vastupäeva, kuni kostab klõpsatus. Keerake mahlapressi kinnitusotsik lõpuni kinni.

Paigaldage mahlapressiplokkile etteandosalv.

Pange ettevalmistatud toiduained etteandosalve. Pange viljalihha väljutamise ava alla mingi nõu.

Pange mahlanõu mahla väljalaske ava alla.

Ühendage seade vooluvõrku. Toiteindikaator süttib. Lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades sisse.

Suruge tükeldatud toiduained liidendvajutajaga etteandosalve avasse.

Mahlapressi kinnitusotsikul on pressimisurve regulaator, millega saab valida sobiva surve vahemikus 1 (minimaalne surve) kuni 3 (maksimaalne surve). Asendit näitab nool regulaatoril. Asendis 0 saab regulaatori puhastamise lihtsustamiseks maha võtta.

Kui pressitud viljalihha ei lähe viljalihha väljalaske avast läbi, vähendage pressimisurvet, keerates regulaatorit päripäeva. See suurendab selle pilu laiust, mille kaudu viljalihha pressimise ajal eraldatakse, et suuremad kiud ja koored läbi mahuks.

Kui etteandevalvesse koguneb mahla, kasutage tagasikäiku. Puhastage regulaarselt mahlapressi filtrit.

Töö lõpetamisel lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades välja ja ühendage elektrivõrgust lahti.

Tagasikäigufunktsiooni kasutamine

Kasutage tagasikäigufunktsiooni, kui löikamisplokki või mahlapressiplokki koguneb vedelik ja tihed toiduained mass väljalaskeavas ummistab väljalaske. Kui hakklihamasin töötab, lülitage see ON/OFF-nuppu vajutades välja. Seejärel vajutage ja hoidke all nuppu REV.Tigu hakkab pöörlema tagurpidi, transportides laaditud toiduained etteandevalve suunas. 10–15 sekundi pärast laske REV-nuppu lahti ja vajutage töö jätkamiseks ON/OFF-nuppu.

III. LAHTIVÕTMINE, PUHASTAMINE JA HOIDMINE

Puhastage kõik hakklihamasina osad kohe pärast kasutamist.

STOP TÄHELEPANU! Enne lahtivõtmist ja puhastamist lülitage seade ON/OFF-nuppu vajutades välja ja ühendage elektrivõrgust lahti.

Lahtivõtmine

Võtke vajutaja etteandevalvest välja ja eemaldage etteandosalv.

Vajutage otsikute eemaldamise nuppu, pöörake hakkimisplokki (mahlapressiploki, löikamisseadist) 45° päripäeva ja võtke see mootoriploki küljest maha. Keerake hakkimisplokil olevat kinnitusrõngast vastupäeva ja võtke eemaldatavad osad maha (plastotsikud, augustatud ketas, nuga, tigu).

Võtke riiv (hakkur) löikamisplokist välja.

Keerake mahlapressi kinnitusotsikut päripäeva ja võtke see maha. Keerake pressimisurve regulaator asendisse 0 ja võtke see ettevaatlikult otsikust välja. Eemaldage mahlapressi filter ja tigu.

Puhastamine

Mootoriploki puhastage niiske lapiga.

Otsikud ja hakklihamasina muud osad peske puhtaks pehmetoimelise ja mittekraapiva puhastusvahendiga.

Ärge peske seadme metallosi nõudepesumasinas, sest nõudepesuvahendid võivad põhjustada nende pinna tumenemise.

Mitmetallosi 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 vette alla.

⚠ Seadme puhastamiseks EI TOHI kasutada kraapiva pinnaga käsna, kraapivaid puhastusvahendeid ega lahusteid (bensiin, atsetoon vms).

Hoidmine

Hoidke seadet kokkupandult kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekehast ja otsestest päikesevalgust.

IV. ENNE TEENINDUSE POOLE PÖÖRDUMIST

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Seade ei tööta, toiteindikaator ei põle.	Seade ei ole elektrivõrku ühendatud.	Ühendage seade sobivasse elektrikontakti.
Mootor jää töö ajal seisma.	Ülekoormuskaitse rakendus.	Lülitage hakklihamasin ON/OFF-nuppu vajutades välja ja ühendage elektrivõrgust lahti. Puhastage tööploki toiduainetest. Vajutage musta nuppu seadme põhja all, seejärel ühendage seade uuesti elektrivõrku ja vajutage ON/OFF-nuppu. Kui hakklihamasin liika ei tööta, pöörduge teeninduse poole.
Seadme töötamise ajal tekkinud imetlik lõhn.	Seade kuumeneb töö ajal üle. Mõnedele seadme osadele on kantud kaitsekate.	Vähendage järjest töötamise aega ja suurendage sisselülitamiste vahelist ajavahemikku. See on normaalne, lõhn kaob aja jooksul.

V. GARANTIIOHUSTUSED


Antud seadmele antakse 2-aastane garantii alates selle soetamisest. Garantii-aja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebaipisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupleps pitsatiga ja müüja altkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnistatakse 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 garantii ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusaega 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 olevat identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg - 3 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on kehtiv tingimuseel, 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 tavalistele 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 по-

верхность, 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 «Разборка, очистка и хранение прибора».

STOP *ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию

и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Технические характеристики

Напряжение.....	220–240 В, 50/60 Гц
Максимальная мощность.....	2000 Вт
Номинальная мощность.....	700 Вт
Производительность.....	2,7 кг/мин
Количество скоростей работы.....	1
Функция реверса.....	есть
Защита от перегрузки.....	есть
Насадка для изготовления колбасок.....	есть
Насадка для изготовления кеббе.....	есть
Цилиндрические насадки для измельчения овощей (терки, шинковка) (RMG-1205-8-E).....	есть
Шнековая соковыжималка (RMG-1205-8-E).....	есть
Диски с разной перфорацией для различных видов фарша.....	есть

Комплектация

Моторный блок.....	1 шт.
Шнек мясорубки.....	1 шт.
Нож мясорубки.....	1 шт.
Фиксирующее кольцо.....	1 шт.
Перфорированные диски для фарша.....	3 шт.
Толкатель с отсеком для хранения насадок.....	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.
Блок нарезки продуктов (RMG-1205-8-E).....	1 шт.
Насадка-терка (RMG-1205-8-E).....	3 шт.
Насадка-шинковка (RMG-1205-8-E).....	1 шт.
Прямоугольный толкатель для блока нарезки (RMG-1205-8-E).....	1 шт.
Блок соковыжималки (RMG-1205-8-E).....	1 шт.
Шнек соковыжималки (RMG-1205-8-E).....	1 шт.
Фильтр соковыжималки (RMG-1205-8-E).....	1 шт.
Фиксирующая крышка соковыжималки (RMG-1205-8-E).....	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 постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство модели A1

1. Моторный блок
2. Кнопка включения/выключения (ON/OFF)
3. Индикатор подключения к электросети
4. Кнопка включения реверса (REV)
5. Муфта приводного вала
6. Кнопка отсоединения съемных блоков
7. Загрузочный лоток
8. Цилиндрический толкатель с контейнером для хранения насадок

A. Мясорубка

9. Блок мясорубки
10. Шнек мясорубки
11. Нож
12. Перфорированные диски с отверстиями разного диаметра
13. Фиксирующее кольцо мясорубки
14. Основание насадки для кеббе
15. Формирующая часть насадки для кеббе
16. Основание насадки для колбасок
17. Формирующая часть насадки для колбасок

В. Приставка для нарезки овощей и фруктов (RMG-1205-8-E)

18. Блок нарезки
19. Прямоугольный толкатель
20. Шинковка
21. Набор терок (мелкая, средняя, крупная)

С. Соковыжималка (RMG-1205-8-E)

22. Блок соковыжималки
23. Отверстие для выхода жмыха
24. Шнек соковыжималки
25. Фильтр соковыжималки
26. Фиксирующая крышка
27. Регулятор степени отжима
28. Отверстие для выхода сока

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Выньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии автоматическим лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

Протрите моторный блок влажной тканью. Промойте все части прибора, строго следуя указаниям раздела «Разборка, очистка и хранение прибора». Будьте осторожны при очистке ножа!

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

⚠ *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

Универсальная мясорубка REDMOND представляет собой multifunctionalное устройство для обработки продуктов.

Прибор оснащен защитной системой, выключающей прибор при перегрузке. Если это произошло, нажмите кнопку ON/OFF, отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 15 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов. Нажмите кнопку сброса защиты от перегрузок на днище прибора рядом с отсеком для хранения шнура, после этого прибор снова будет 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 жилы. Нарезайте 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 поверните его по часовой стрелке. Не прикладывайте чрезмерных усилий. Поверните собранный блок по часовой стрелке на 45° и вставьте его ось в муфту приводного вала на корпусе прибора. Поверните блок против часовой стрелки до щелчка. Поверните фиксирующее кольцо до упора.

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. Загорится индикатор питания. Включите прибор, нажав кнопку ON/OFF.

Круглым толкателем проталкивайте кусочки мяса в отверстие загрузочного лотка.

Выключите прибор, нажав 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 стенке блока. Установите формирующую часть насадки для колбасок.

Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки поверх насадки и заверните его по часовой стрелке. 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. Поверните фиксирующее кольцо до упора.

Установите загрузочный лоток на блок мясорубки.

Уложите фарш в загрузочный лоток. Поставьте плоскую посуду под горловину насадки для колбасок.

Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор питания.

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 фаршированных колбасок (кеббе)

Подготовьте фарш для внешней оболочки кеббе и для начинки.

Вставьте шнек в блок мясорубки.

Установите основание насадки для кеббе на шнек, формирующую часть насадки для кеббе – на основание.

Наденьте фиксирующее кольцо на блок мясорубки поверх насадок и поверните его по часовой стрелке. 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. Поверните фиксирующее кольцо до упора.

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. Загорится индикатор питания.

Включите прибор, нажав кнопку ON/OFF.

Разборным толкателем проталкивайте фарш в отверстие загрузочного лотка. Из отверстия конусной насадки для кеббе появится полая колбаска. Защищайте ее концом.

Выключите мясорубку, нажав кнопку ON/OFF, когда колбаска достигнет желаемой длины. Обрежьте колбаску ножом возле самой насадки.

Наполните колбаску подготовленной начинкой, защитите ее открытым концом и придайте кеббе желаемую форму.

По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

Использование приставки для нарезки продуктов (RMG-1205-8-E)

Подготовьте продукты к нарезке.

Вставьте одну из терок или шинковку в блок для нарезки продуктов.

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.

Поставьте посуду под выходное отверстие блока для терки/шинковки.

Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор питания.


Включите прибор, нажав кнопку ON/OFF.

Загружайте продукты в отверстие в верхней части блока нарезки. Постепенно проталкивайте их внутрь прямоугольным толкателем, не прилагая чрезмерных усилий.

Выключите прибор, нажав кнопку ON/OFF, и отсоедините его от электросети.

Использование соковыжималки (RMG-1205-8-E)

Подготовьте продукты к отжиму. Овощи и фрукты нарежьте небольшими ломтиками, чтобы они свободно проходили в отверстие соковыжималки. Удалите жесткую или толстую кожуру, крупные косточки, сердцевину, черенки.

 *Прибор не предназначен для отжима сока из твердых овощей и фруктов (морковь, свекла, твердые сорта яблок и т. д.).*

Установите шнек в блок соковыжималки. Установите фильтр соковыжималки на шнек соковыжималки, затем установите фиксирующую крышку. Углубления на краях фильтра и крышки должны совпасть с выступами внутри блока.

Поверните крышку против часовой стрелки. 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. Зафиксируйте крышку соковыжималки, повернув ее до упора.

Установите загрузочный лоток на блок соковыжималки.

Уложите подготовленные продукты в загрузочный лоток. Поставьте посуду под отверстие для выхода жмыха.

Установите емкость под отверстие для выхода сока.

Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор питания. Включите прибор, нажав кнопку ON/OFF.

Разборным толкателем проталкивайте кусочки продуктов в отверстие загрузочного лотка.

На фиксирующей крышке соковыжималки находится регулятор степени отжима, вращающийся в положении от 1 (минимальное давление) до 3 (максимальное давление). Положение указывает выступ-стрелка на регуляторе.

В положении 0 регулятор снимается для лучшей очистки соковыжималки.

Если отжатая мякоть не выходит через отверстие для жмыха, уменьшите степень отжима, повернув регулятор по часовой стрелке. При этом увеличится ширина шели, через которую проходит мякоть при отжиме, пропускаются крупные волокна и жюльцу обрабатываемых продуктов.

Если в отверстии подачи продуктов скапливается сок, используйте реверс. Периодически очищайте фильтр соковыжималки.

По окончании работы выключите прибор, нажав кнопку ON/OFF, и отсоедините его от электросети.


Использование функции реверса

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

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.

III. РАЗБОРКА, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

Очищайте все насадки и детали мясорубки сразу после использования.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед разбором 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 (соковыжималки, приставки для нарезки продуктов) на 45° по часовой стрелке и отсоедините его от моторного блока.

Отверните против часовой стрелки фиксирующее кольцо на блоке мясорубки, извлеките из него съемные детали (пластиковые насадки, перфорированный диск, нож, шнек).

Извлеките терку (шинковку) из блока для нарезки.

Фиксирующую крышку соковыжималки поверните по часовой стрелке и снимите ее. Установите регулятор интенсивности отжима в положение 0 и аккуратно отделите его от крышки. Извлеките фильтр и шнек соковыжималки.

Очистка

Моторный блок протрите 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.

 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать моторный блок, шину и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду.

 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и растворители (бензин, ацетон и т. п.).

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 работает, индикатор питания не горит	Прибор не включен в электросеть	Включите прибор в исправную электрическую розетку
Двигатель остановился во время работы	Сработала защита от перегрузки	Выключите мясорубку, нажав кнопку ON/OFF, и отсоедините ее от электросети. Очищайте рабочий блок от продуктов. Нажмите черную кнопку на дне прибора, затем вновь включите прибор в электросеть и нажмите кнопку ON/OFF. Если мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервис-центр
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор перегревается во время работы На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями Это нормально, запах исчезнет со временем

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, 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.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать 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 ασφαλείας

- 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 δέ-

ουσας 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.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο με τις πρίζες με γείωση, είναι απαραίτητη απαίτηση για προστασία από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας το καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι επίσης έχει γείωση.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το σώμα της, το δοχείο και τα μεταλλικά εξαρτήματα ζεσταίνονται! Να προσέχετε! Χρησιμοποιήστε γάντια

φούρνου. Για αποφυγή εγκαύματος με ζεστό ατμό μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.

- 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 παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από ανθρώπους (συμπεριλαμβανομένων παιδιών). Οι οποίοι έχουν σωματικές, νευρικές ή ψυχικές ατέλειες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός από περιπτώσεις όταν τέτοιοι άνθρωποι παρακολουθούνται από άλλους ή λαμβάνουν οδηγίες για χρήση αυτής της συσκευής από τα πρόσωπα που ευθύνονται για την ασφάλειά τους. Πρέπει να υπάρχει έλεγχος των παιδιών με το σκοπό να μην επιτραπεί να παίζουν με τη συσκευή, τα εξαρτήματά της και τη συσκευασία

εργοστασίου. Καθαρισμός και εξυπηρέτηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από τα παιδιά χωρίς τον έλεγχο των ενηλίκων.

- 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.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220-240 V, 50/60 Hz
Μέγιστη ισχύς	2000 W
Ονομαστική ισχύς	700 W
Παραγωγικότητα	2,7 κιλό /λεπτό
Αριθμός ταχυτήτων	1
Αντίστροφη λειτουργία	υπάρχει
Ασφάλεια υπερφόρτωσης	υπάρχει
Ακροφύσιο για φτιάξιμο λουκανίκων	υπάρχει
Ακροφύσιο για φτιάξιμο κεμπέ	υπάρχει
Κυλινδρικά ακροφύσια για τεμαχισμό λαχανικών (τριφτές τεμαχιστές) (RMG-1205-8-E)	υπάρχει
Αποχυμωτής τρυπανιού (RMG-1205-8-E)	υπάρχει
Δίσκοι με διάφορες διατρήσεις για διάφορους κιμάδες	υπάρχει

Κομπλέ

Τροχαλία του κινητήρα	1 τεμ.
Τρυπάνι της κρεατομηχανής	1 τεμ.
Μαχαίρι της κρεατομηχανής	1 τεμ.
Στερέον δαχτυλίδι	1 τεμ.
Δίσκοι με διατρήσεις για κιμά	3 τεμ.
Οστήριο με αποθήκη για αζεσσούρ	1 τεμ.
Βάση ακροφυσίου για κεμπέ	1 τεμ.
Διαμορφωτική ακροφύσιο για κεμπέ	1 τεμ.
Βάση ακροφυσίου για λουκανίκα	1 τεμ.
Διαμορφωτική ακροφύσιο για λουκανίκα	1 τεμ.
Μπλοκ κοπής τροφιμών (RMG-1205-8-E)	1 τεμ.
Ακροφύσιο-τριφτής (RMG-1205-8-E)	3 τεμ.
Ακροφύσιο-τεμαχιστής (RMG-1205-8-E)	1 τεμ.
Ορθογώνιο ωστήριο του μπλοκ κοπής (RMG-1205-8-E)	1 τεμ.
Μπλοκ του αποχυμωτή (RMG-1205-8-E)	1 τεμ.
Τρυπάνι του αποχυμωτή (RMG-1205-8-E)	1 τεμ.
Φίλτρο του αποχυμωτή (RMG-1205-8-E)	1 τεμ.
Στερέον σκέπασμα του αποχυμωτή (RMG-1205-8-E)	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης	1 τεμ.
Βιβλιόριο εξυπηρέτησης	1 τεμ.

i *Κατασκευαστής δικαιούται να τροποποιεί το σχεδιασμό, το κομπλέ, καθώς και τις τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος λόγω της τακτικής βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση σχετικά με αυτές τις τροποποιήσεις.*

Μηχανισμός του μοντέλου A1

1. Τροχαλία του κινητήρα
 2. Κομπιτί ενεργοποίησης /απενεργοποίησης (ON/OFF)
 3. Δείκτης σύνδεσης με ηλεκτρικό δίκτυο
 4. Κομπιτί ενεργοποίησης Αντίστροφη λειτουργία (REV)
 5. Σύζευξη του κινητήριου αξόνα
 6. Κομπιτί απελευθέρωσης των αφαιρούμενων μπλοκ
 7. Θήκη γέμισης
 8. Κυλινδρικό ωστήριο με δοχείο αποθήκευσης ακροφυσίου
- A. Κρεατομηχανή**
9. Μπλοκ της κρεατομηχανής
 10. Τρυπάνι της κρεατομηχανής
 11. Μαχαίρι
 12. Δίσκοι με διατρήσεις διάφορων διαμέτρων
 13. Στερέον δαχτυλίδι της κρεατομηχανής
 14. Βάση ακροφυσίου για κεμπέ
 15. Διαμορφωτικό μέρος του ακροφυσίου για κεμπέ
 16. Βάση ακροφυσίου για λουκανίκα

17. Διαμορφωτικό μέρος του ακροφυσίου για λουκανίκα

B. Προσάρτημα για την κοπή λαχανικών και φρούτων

18. Μπλοκ κοπής
19. Ορθογώνιο ωστήριο
20. Τεμαχιστής
21. Κομπλέ από τριφτές (λεπτός, μέσος, χοντρός)

B. Αποχυμωτής

22. Μπλοκ του αποχυμωτή
23. Οπή εξόδου αμοργής
24. Τρυπάνι του αποχυμωτή
25. Φίλτρο του αποχυμωτή
26. Στερέον σκέπασμα
27. Ρυθμιστής βαθμού αποχύμωσης
28. Οπή για χυμό

I. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε προσεκτικά τη συσκευή από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός της ετικέτας με σειρά με αριθμό του προϊόντος στο κομμάτι! Απουσία του αριθμού σειράς στο προϊόν τερματίζει αυτόματα τα δικαιώματά σας για την εγγύηση.

Σκουπίστε την τροχαλία του κινητήρα με υγρό πανί. Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής. Ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες της ενότητας «Αποσυνομιολόγηση, καθαρισμός και αποθήκευση της συσκευής». Να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το μαχαίρι!

Πριν τη συναρμολόγηση, όλα τα μέρη της συσκευής πρέπει να είναι τελείως στεγνές σε θερμοκρασία δωματίου.

Χρήση της κρεατομηχανής

Η γενική κρεατομηχανή REDMOND RMG-1205-8 είναι μια πολυλειτουργική συσκευή για την μεταποίηση των τροφιμών.

Η συσκευή εξοπλισμένη με το σύστημα ασφάλειας, που απενεργοποιεί τη συσκευή στην περίπτωση υπερφόρτωσης. Εάν αυτό έχει συμβεί, πατήστε το κομπιτί ON/OFF, απουσύνδεστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει για 15 λεπτά. Καθαρίστε τη θήκη γέμισης από υπολειπόμενα τρόφιμα. Πατήστε το κομπιτί ακύρωσης της προστασίας υπερφόρτωσης στο κάτω μέρος της συσκευής δίπλα στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου, τότε η συσκευή θα είναι και πάλι έτοιμη για λειτουργία.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Χρόνος ασταμάτητης λειτουργίας της συσκευής δεν μπορεί να υπερβεί τα 5 λεπτά. Διακοπή θα πρέπει να διαρκέσει τουλάχιστον 15 λεπτά.

II. ΦΤΙΑΞΙΜΟ ΤΟΥ ΚΙΜΑ

Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Εντελώς αποψύξτε 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 προέξοχη στο μπλοκ.

Βαλτε το στερέον δαχτυλίδι στο μπλοκ της κρεατομηχανής και γυρίστε το δεξιόστροφα χωρίς υπερβολική προσπάθεια.

Στριψτε το συναρμολογημένο μπλοκ δεξιάστροφα για 45° και βάλτε τον αξόνα στην συζεύξη του κινητηρίου αξόνα στο κορμί της συσκευής. Στριψτε το μπλοκ αριστερόστροφα μέχρι το κλικ. Γυρίστε το στερέον 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 στερέον δαχτυλίδι του μπλοκ.

 Μην βάζετε 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 τροφοδοσίας. 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 λουκάνικων

Φτιάξτε τον κιμά για λουκάνικα. Βρέξτε περιτύλιγμα λουκάνικων σε ζεστό νερό για 20 λεπτά.

Τοποθετήστε το τρυπάνι της κρεατομηχανής στο μπλοκ της κρεατομηχανής.

Βάλτε τη βάση ακροφυσίου για λουκάνικα στο τρυπάνι: εσοχή στην άκρη του ακροφυσίου πρέπει να συμπέσει με την προεξοχή στο τοίχωμα του μπλοκ. Τοποθετήστε το διαμορφωτικό μέρος του ακροφυσίου για λουκάνικα.

Τοποθετήστε το στερέον δαχτυλίδι πάνω στο μπλοκ της κρεατομηχανής πάνω του ακροφυσίου και στρίψτε το δεξιάστροφα χωρίς υπερβολική προσπάθεια.

Στριψτε το συναρμολογημένο μπλοκ δεξιάστροφα για 45° και βάλτε τον αξόνα του στην συζεύξη του κινητηρίου αξόνα στην τροχαλιά του κινητήρα. Στριψτε 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 πιατό κάτω από το λαϊμό του ακροφυσίου για λουκάνικα.

Συνδέστε τη συσκευή. Θα ανάψει δείκτης τροφοδοσίας.

Δέστε ένα άκρο υγρού περιτυλίγματος του λουκάνικου και τραβήξτε το πάνω στο κωνικό ακροφύσιο. Ο κόμβος πρέπει να απήχει 1-2 εκ. από το στόμιο εξόδου του ακροφυσίου ο κιμάς να γεμίζει πυκνώς το περιτύλιγμα.



Εάν το περιτύλιγμα κολλάει στο λαϊμό του ακροφυσίου, να βρέξετε το με νερό.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το ON/OFF.

Με πιεσόμενο ωστήριο ωθείτε τον κιμά στο άνοιγμα της θήκης γέμισης. Να βγάξετε το περιτύλιγμα από το ακροφύσιο αφού γεμίζει. Ένα μέρος του περιτυλίγματος αφήστε κενό για να σχηματίσετε τον κόμβο.

Μετά την γέμιση του περιτυλίγματος να απενεργοποιήσετε τη συσκευή πατώντας το κουμπι ON/OFF. Δέστε το ελεύθερο άκρο του λουκάνικου. Μετά την ολοκλήρωση την λειτουργίας αποσυνδέστε τη συσκευή.

Φτιάξιμο παραγεμισμένων λουκάνικων (κεμπέ)

Φτιάξτε τον κιμά για το εξωτερικό κέλυφος του κεμπέ και για την παραγωγή.

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 ακροφυσίου και στρίψτε το δεξιάστροφα χωρίς υπερβολική προσπάθεια.

Στριψτε το συναρμολογημένο μπλοκ δεξιάστροφα για 45° και βάλτε τον αξόνα του στην συζεύξη του κινητηρίου αξόνα στην τροχαλιά του κινητήρα. Στριψτε 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 πιατό κάτω από το λαϊμό του ακροφυσίου για κεμπέ.

Συνδέστε τη συσκευή. Θα ανάψει δείκτης τροφοδοσίας.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το ON/OFF.

Με πιεσόμενο ωστήριο ωθείτε τον κιμά στο άνοιγμα της θήκης γέμισης. Από την τρύπα του κωνικού ακροφυσίου για κεμπέ θα εμφανιστεί κούφιο λουκάνικο. Πιάστε το τέλος του.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπι ON/OFF, αφού το λουκάνικο φτάσει το επιθυμητό μήκος. Κόψτε το λουκάνικο με μαχαίρι κοντά στο ίδιο το ακροφύσιο.

Γεμίστε το λουκάνικο με έτοιμη παραγωγή, πιάστε το ανοικτό άκρο και σχηματίστε επιθυμητό σχήμα.

Μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας αποσυνδέστε τη συσκευή.

Χρήση προσαρτήματος για κοπή τροφιμών (RMG-1205-8-E)

Προετοιμάστε τα τρόφιμα για κοπή.

Τοποθετήστε ένα από τρίφτες ή τον τεμαχιστή στο μπλοκ κοπής τροφιμών.

Στριψτε το συναρμολογημένο μπλοκ δεξιάστροφα για 45° και βάλτε τον αξόνα του στην συζεύξη του κινητηρίου αξόνα στην τροχαλιά του κινητήρα. Στριψτε το μπλοκ αριστερόστροφα μέχρι το κλικ.

Τοποθετήστε το επίπεδο πιατό κάτω από το λαϊμό του ακροφυσίου για τρίφτη /τεμαχιστή.

Συνδέστε τη συσκευή. Θα ανάψει δείκτης τροφοδοσίας.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το ON/OFF.

Βάλτε τρόφιμα στην τρύπα στην κορυφή του μπλοκ κοπής. Σταδιακά ωθείτε τους με ορθογώνιο ωστήριο χωρίς υπερβολική προσπάθεια.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπι ON/OFF και αποσυνδέστε τη συσκευή.

Χρήση του αποχυμωτή (RMG-1205-8-E)

Προετοιμάστε τα τρόφιμα για αποχύμωση. Κόψτε φρούτα και λαχανικά σε μικρά κομμάτια, έτσι ώστε να περνούν ελεύθερα μέσα από την οπή του αποχυμωτή. Αφαιρέστε το σκληρό ή παχύ φλούδι, μεγάλα κουκούτσια, πυρήνα, μοσχέυματα.



Η συσκευή δεν προορίζεται για παραγωγή χυμού από σκληρά φρούτα και λαχανικά (καρότα, παντζάρια, τα μπλα σκληρών ειδών, κλπ.).

Τοποθετήστε το τρυπάνι στο μπλοκ του αποχυμωτή. Τοποθετήστε το φίλτρο του αποχυμωτή στο τρυπάνι του αποχυμωτή, στη συνέχεια, τοποθετήστε το στερέον σκέπασμα. Εσοχές στις άκρες του φίλτρου και του σκεπασμάτος πρέπει να συμπίπτουν με προεξοχές στο εσωτερικό της συσκευής. Στριψτε το σκέπασμα αριστερόστροφα χωρίς υπερβολική προσπάθεια.

Στριψτε το συναρμολογημένο μπλοκ δεξιάστροφα για 45° και βάλτε τον αξόνα του στην συζεύξη του κινητηρίου αξόνα στην τροχαλιά του κινητήρα. Στριψτε το μπλοκ αριστερόστροφα μέχρι το κλικ. Ασφαλίστε το σκέπασμα του αποχυμωτή στριβώντας το μέχρι να σταματήσει.

Τοποθετήστε τη θήκη γέμισης στο μπλοκ του αποχυμωτή.

Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στη θήκη γέμισης. Τοποθετήστε το μπλοκ κάτω από την οπή εξόδου αμοργής.

Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από την οπή για τον χυμό.

Συνδέστε τη συσκευή. Θα ανάψει δείκτης τροφοδοσίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το ON/OFF.

Με πιεσόμενο ωστήριο ωθείτε τον κιμά στο άνοιγμα της θήκης γέμισης.

Στο στερέον σκέπασμα του αποχυμωτή βρίσκεται ο ρυθμιστής βαθμού αποχύμωσης, που περιστρέφεται από τη θέση 1 (ελάχιστη πίεση) έως 3 (μέγιστη πίεση). Η θέση δείχνει μια προβολή-βέλος στον ρυθμιστή. Στη θέση 0 ο ρυθμιστής αφαιρείται για καλύτερο καθαρισμό του αποχυμωτή.

Εάν η αμοργή δεν περνά από την οπή εξόδου αμοργής, μειώστε τον βαθμό αποχύμωσης, στρέφοντας το ρυθμιστή δεξιάστροφα. Θα αυξησει το πλάτος της σχισμής μέσω της οποίας περνά η αμοργή κατά την αποχύμωση, αφήνοντας μεγάλες ίνες και φλούδι των μεταποιημένων τροφιμών.

Αν στη θήκη γέμισης τροφιμών συσσωρεύεται χυμός, χρησιμοποιήστε την αντίστροφη λειτουργία. Να καθαρίζετε τακτικά το φίλτρο του αποχυμωτή.

Μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπι ON/OFF και αποσυνδέστε τη συσκευή.

Χρήση της αντίστροφης λειτουργίας

Χρησιμοποιήστε την αντίστροφη λειτουργία, εάν στο μπλοκ κοπής ή στο μπλοκ του αποχυμωτή συσσωρεύονται υγρά και η πυκνή μάζα τροφιμών στην έξοδο αποτρέπει τη διαρροή του από τον αποχυμωτή.

Αν ο αποχυμωτής λειτουργεί, σταματήστε την περιστροφή του τρυπανιού, πατώντας το κουμπι ON/OFF. Στη συνέχεια πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπι REV. Το τρυπάνι θα περιτρέφεται 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. ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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.

Αποσυαρμολόγηση

Αφαιρέστε το ωστήριο από την τρύπα γέμισης, αφαιρέστε τη θήκη γέμισης.

Πατήστε το κουμπί αφαίρεσης ακροφυσίων, στρίψτε το μπλοκ της κρεατομηχανής (του αποχυμωτές, 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 τρίφτη (τεμαχιστής) από το μπλοκ για την κοπή.

Το στερέον δαχτυλίδι του αποχυμωτή το περιστρέψτε δεξιόστροφα και αφαιρέστε το. Βάλτε το ρυθμιστή βαθμού αποχύμωσης στη θέση 0 και απαλά διαχωρίστε το από το σκέπασμα. Αφαιρέστε το φίλτρο και το τρυπάνι του αποχυμωτή.

Καθόρισμα

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 θάμψιμα της επιφάνειάς 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.

STOP ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να τοποθετείτε την τροχαλία του κινητήρα, το ρευματολήπτη και το καλώδιο τροφοδοσίας κάτω από τρεχούμενο νερό ή να τα βυθίζετε σε νερό.

⚠ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να χρησιμοποιείτε σφουγγάρι 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 ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Προβλήματα	Πιθανή αιτία	Απαιτούμενες ενέργειες
Η συσκευή δεν λειτουργεί. Δείκτης τροφοδοσίας δεν ανάβει	Η συσκευή δεν συνδέεται με πρίζα	Συνδέστε τη συσκευή με μια πρίζα που λειτουργεί
Κινητήρας σταμάτησε μες τη λειτουργία	Ανοίξε η ασφάλεια υπερφόρτωσης	Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί ON/OFF και αποσυνδέστε τη συσκευή. Καθαρίστε το μπλοκ από τρόφιμα. Πατήστε το μαύρο κουμπί στο κάτω μέρος της συσκευής, στη συνέχεια συνδέστε τη συσκευή με πρίζα και πατήστε το κουμπί ON/OFF. Αν η συσκευή δεν λειτουργεί, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης

Κατά την εργασία αισθάνεται πλαστική οσμή	Συσκευή έχει υπερθερμανθεί	Μειώστε το χρόνο συνεχούς λειτουργίας. Αυξήστε το χρόνο μεταξύ ενεργοποιήσεων
	Μερικά μέρη καλύπτονται από προστατευτική επικάλυψη	Η οσμή θα εξαφανιστεί μετά από μερικές ενεργοποιήσεις

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 εξαρτημάτων 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 ανανωρίζεται μόνο όταν το προϊόν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν επισκευάστηκε, δεν αποσυαρμολογήθηκε 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, αντικολ्लीτική επίστρωση, 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 επίσκετα αναγνώρισης που κολλάται στο κορμί του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. 8ος 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 kullarlarının ihlaldinden kaynaklanan hasara uğranmasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanımın kullarlarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazı elektrik ağına bağlarken, ağıın gerilimi ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz (teknik özelliklerine veya fabrikasının 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 KI: Elektrik besleme kablosunun kazayen 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 “Cihazı Sökme, Temizleme ve Saklama” Bölümünde belirtilen kurallara kesinlikle uyunuz.
- STOP** *Cihazın gövdesinin suya daldırmak ya da akarsuyun altına tutmak YASAKTIR!*

- Fiziksel, nörolojik, zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi ek-

sikliği 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.

Evdeki 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 yaklaştırılma-

malıdır. 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 sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

Diğer Tehlikelerden Korunma

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablonun sıcak yüzeye temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

CIHAZIN 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 kullanmalarına 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 veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

Teknik Özellikleri

Gerilim	220 – 240 V, 50/60 Hz
Maksimum güç	2000 W
Nominal güç	700 W
Kapasitesi	2,7 kg/dak.
Çalışma hız sayısı	1
Tersine dönme fonksiyonu	var
Aşırı yüklenmeden koruma	var
Sucuk hazırlama hunisi	var
İçli köfte hazırlama hunisi	var
Sebzeye doğrama koni başlıkları (rende, doğrayıcı) (RMG-1205-8-E)	var
Spiral sürcüci meyve suyu sıkacağı (RMG-1205-8-E)	var
Farklı tür kiyma hazırlamak için farklı boy delikli ayna	var

Ana Parçaları

Motor bloğu	1 Ad.
Kiyma makinesi spiral sürcüscü	1 Ad.
Kiyma makinesi bıçağı	1 Ad.
Kiyma başlığı	1 Ad.
Kiyma aynaları	3 Ad.
Huni saklama yuvalı 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.
Mamul kesme bloğu (RMG-1205-8-E)	1 Ad.
Rende başlığı (RMG-1205-8-E)	3 Ad.
Doğrama başlığı (RMG-1205-8-E)	1 Ad.
Kesme bloğu dikdörtgen iticisi (RMG-1205-8-E)	1 Ad.
Meyve suyu sıkacak bloğu (RMG-1205-8-E)	1 Ad.
Meyve sıkacağı spiral sürcüscü (RMG-1205-8-E)	1 Ad.
Meyve sıkacağı filtresi (RMG-1205-8-E)	1 Ad.
Meyve sıkacağı başlığı (RMG-1205-8-E)	1 Ad.
Kullanım Kılavuzu	1 Ad.
Servis kitapçığı	1 Ad.

i Üretici tasarımı ve donanım değişiklikleri yapmanın yanı sıra ürünü sürekli geliştirme sürecinde haberdar etmesizin teknik özelliklerini değiştirme hakkına sahiptir.

Modelin Yapısı A1

1. Motor bloğu
2. Açma/Kapama düğmesi (ON/OFF)
3. Elektrik şebekesine takılma göstergesi
4. Tersine döndürme rejimi düğmesi (REV)
5. Tahrik aksı muflu
6. Sökülebilir blokları ayırma düğmesi
7. Besleme tepsi
8. Başlıkların muhafazası için konteynerli koni şeklinde itici

A. Kiyma Makinesi

9. Kiyma makinesi bloğu
10. Kiyma makinesi spiral sürcüscü
11. Bıçak
12. Farklı çapta
13. Kiyma makinesi başlığı
14. İçli köfte başlığı temeli
15. İçli köfte başlığı
16. Sucuk hunisi temeli
17. Sucuk hunisi

B. Sebzeye meyve doğrama başlığı (RMG-1205-8-E)

18. Doğrama bloğu

19. Dikdörtgen itici
 20. Doğrayıcı
 21. Rende takımı (ince, orta, iri)
- C. Meyve sıkacağı (RMG-1205-8-E)**
22. Meyve sıkacağı bloğu
 23. Posa tahliye deliği
 24. Meyve sıkacağı spiral sürcüscü
 25. Meyve sıkacağı filtresi
 26. Sabitleme kapağı
 27. Sıkma derecesi ayarı
 28. Meyve suyu çıkış deliği

I. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ürünü dikkatlice ambalajından çıkartınız, tüm ambalajlama malzemelerini ve reklam yapışkanlarını, seri numarası bulunan yapışkanlar hariç, sökünüz. Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkından mahrum bırakmaktadır.

Motor gövdesini ıslak bez ile siliniz. Cihazın tüm parçalarını, "Cihazı sökme, temizleme ve saklama" bölümünde belirtilmekte olan taleplere uygun olarak yıkayınız. Bıçağı temizlerken dikkatli olunuz!

Cihazı toplamaya başlamadan önce tüm parçalarının oda sıcaklığında tamamen kurumuş olması gerekmektedir.

⚠ Dikkat! Her türlü anıza bulduğunuz sürece cihazın kullanılması yasaktır. Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, işletmeye almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

II. KIYMA MAKİNESİNİN KULLANIMI

REDMOND kiyma makinesi gıda ürünlerinin işlenmesi için kullanılan çok amaçlı bir cihazdır.

Cihaz, aşırı yüklenme olması durumunda cihazı kapatan koruma sistemi ile donatılmıştır. Benzer durumda ortaya çıkması durumunda ON/OFF düğmesine basınız, cihazın prizini elektrik şebekesinden çekiniz ve 15 dakika boyunca soğuması için bırakınız. Beteme kısmını gıda ürünleri kalıntılarında temizleyiniz. Cihazın dış kısmında, elektrik kablosu toplama yuvasının yanında bulunan aşırı yüklenme resetleme düğmesine basınız, bundan sonra cihazınız tekrar çalışmaya hazır hale gelecektir.

⚠ DİKKAT! Cihazın kesintisiz çalışması süresinin 5 dakikayı geçmemesi gerekmektedir. Her çalıştırma arasında vereceğiniz aranın en az 15 dakikadan az olması gerekmektedir.

Kiyma Hazırlama

Malzemelerinizi hazırlayınız. Et ve balıkların buzunun tamamen çözülmesini sağlayınız, kemik ve sinirlerini ayırınız. Et, tepsinin besleme ağzından rahatlıkla geçecek şekilde 20x20x40 cm büyüklüğünde kuşbaşı haline getiriniz.

Et kiyma makinesi bloğuna spiral sürcüscü takınız. Dikkatli bir şekilde, bıçağın yassı yüzü aynaya doğru gelecek şekilde takınız. Aynaların herhangi birini bıçak takılımsı spiral sürcüscüye takınız. Aynanın kenarındaki kanallı bloktaki çıkıntı ile uyumlu bir şekilde denk gelmesi gerekmektedir.

Kiyma başlığını et kiyma 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 çıkana kadar saat yönünün tersine çeviriniz.

Kiyma başlığını sonuna kadar çevirerek sıkıştırınız.

Et kiyma makinesi bloğuna besleme tepsinizi takınız. Et Parçalarını besleme tepsinize yerleştiriniz. Kiymanızı toplamak istediğiniz kabınızı, bloğun altına yerleştiriniz.

⚠ Kiyma makinesine kemikleri, kabuğu, donuk et veya büyük kesilmiş eti koymayın. Bu durum ıhmalî cihazın ömrünü kısaltır; veyahut arızalanmasına yol açabilir.

Cihazın fişini elektrik şebekesine takınız. Besleme göstergesi yanacaktır. ON/OFF düğmesine basarak, cihazı çalıştırınız.

Yuvarlak itici ile et parçalarını besleme tepsinin besleme deliğine doğru itiniz. ON/OFF düğmesine basarak, cihazı kapatınız ve fişini elektrik şebekesinden çekiniz.

Sucuk Hazırlama

Sucuk yapacağınız kıymayı hazırlayınız. Sucuk dolduracağınız bağırsakları ılık suda 20 dakika ıslatınız.

Kiyma makinesi bloğuna, kiyma makinesi spiral sürcüscüsünü takınız.

Sucuk hunisi temelinizi takınız: huninin kenarındaki kanallı bloktaki çıkıntı ile uyumlu bir şekilde denk gelmesi gerekmektedir. Sucuk hunisinin takınız.

Kiyma başlığını, kiyma 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 mufluna yerleştiriniz. Bloğu ses çıkana kadar saat yönünün tersine çeviriniz. Kiyma başlığını sonuna kadar çevirerek sıkıştırınız.

Besleme tepsinizi kiyma makinesinin bloğuna yerleştiriniz.

Kiymalarınızı besleme tepsinize yerleştiriniz. Sucuk başlığının altına, sucukların için yassı kap koyunuz.

Cihazınızın fişini elektrik şebekesine takınız. Elektrik besleme göstergesi yanacaktır.

İstahsız olan sucuk dolduracağınız bağırsaklarınızın bir ucunu bağlayınız ve onu huni konisine gıdıriniz. Bağlamış olduğunuz yereki düğümün, kiymanın bağırsakları sıkı bir şekilde dotdurulabilmesi için huninin çıkış yerinden 1–2 cm uzaklıkta olması gerekmektedir.



Eğer, bağırsaklarınız, huninin ağzına yapışmakta ise, onları su ile ıslatınız.

ON/OFF düğmesine basarak, cihazı çalıştırınız.

Sökülebilir itici ile kiymaları besleme tepsinin ağzından itiniz. Bağırsaklar dolduğça, onları huniden çıkartınız. Bağırsakların belli bir kısmını, düğümlenmek için boş bırakınız.

Bağırsakları 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 için kiymayı hazırlayınız.

Burguyu makinenin bloğuna takın.

Burgu üzerine içli köfte ucunun temeli koyun ve onun üzerine biçimlendiriciyi yerleştirin.

Uçlar ve bloğun üzerine kilit halkasını takın ve saat yönünde çevirin. Aşırı güç kullanmayınız.

Monte edilmiş bloğu 45° çevirin ve cihazın gövdesindeki onun tahrik milinin manşonuna takın. Bloğu tk sesi gelinceye dek saat yönünün tersine çevirin. Kilit halkasını dayanana kadar çevirin.

Kiyma makinesine yüklemeye tepsinizi yerleştirin. Üzerine köftenin dışı için bulgurları koyun. Köfte yapma ucunun altına düz bir tabak koyun.

Yüklemeye tepsinize köftenin içi için kıymayı koyun. Köfte yapma ucunun altına düz bir tabak koyun. Cihazı elektrikle bağlayın. Güç göstergesi yanar.

ON / OFF düğmesine basarak cihazı çalıştırın.

İtici ile makinenin ağzına kıymayı itin. Konik şekilde bulgurdan çıkar. Sonunu koparın.

Sucuk istenilen uzunluğa ulaştığında, ON / OFF düğmesine basarak makineyi kapatın. Ucunda bulunan bıçakla sucuğu kesin.

Sucuğu hazırlanmış kıymadan iç ile doldurup, açık olan ucunu koparın ve istediğiniz şekli verin.

İşiniz tamamlandıktan sonra, cihazın fişini çekin.

Gıda Dilimleme Bloğu Kullanımı (RMG-1205-8-E)

Besin maddelerini dilimlemek için hazırlayınız.

Gıda dilimleme bloğuna rende ya da doğrayıcıların birini yerleştiriniz. Toplamış olduğunuz bloğu, saat yönünde 45° çeviriniz ve onun akını, motor bloğunda bulunan tahrik aksinin mufuna yerleştiriniz. Bloğu ses çıkana kadar saat yönünün tersine çeviriniz. Kıyma başlığını sonuna kadar çevirerek sıkıştırınız. Rende/doğrayıcı için bloğun çıkış deliğinin altına kabırızı yerleştiriniz. Cihazın fişini elektrik şebekesine takınız. Elektrik besleme göstergesi yanacaktır. ON/OFF düğmesine basarak, cihazınızı çalıştırınız. Gıdalarınızı dilimleme bloğunun üst kısmındaki ağza doldurunuz. Dikdörtgen itici yardımı ile yavaş yavaş, fazla güç sarf etmeden, gıdalarınızı içeriye doğru itmeye başlayınız. ON/OFF düğmesine basarak, cihazı kapatınız ve onun fişini elektrik şebekesinden çekiniz.

Meve Sıkacağının Kullanımı (RMG-1205-8-E)

Besin maddelerini sıkamak için hazırlayınız. Sebze ve meyvelerinizi, meye sıkacağıın ağzından rahatlıkla geçecek şekilde, büyük olmayan dilimler halinde dilimleyiniz. Sert ya da kalın kabuklarını soyunuz, iri çekirdeklerini, göbeklerini, saplarını ayırınız.

⚠ Cihaz katı sebze ve meyvelerin (havuç, salgam, elmalarn katı çeşitleri vs.) sıkılması için kullanılmamalıdır.

Spiral süreci meye sıkacağı bloğuna takınız. Meve sıkacağıın filtresini meye sıkacağıın spiral sürecüsüne takınız, daha sonra meye sıkacağıın başlığını takınız. Filtre ve kapağın kenarlarındaki olukların bloğun içindeki çıkıntıları denk gelmesi gerekmektedir. Kapağı saat yönünün tersine çeviriniz. Fazla güç sarf etmeyiniz.

Toplamış olduğunuz bloğu, saat yönünde 45° çeviriniz ve onun akını, motor bloğunda bulunan tahrik aksinin mufuna yerleştiriniz. Bloğu ses çıkana kadar saat yönünün tersine çeviriniz. Meve sıkacağıın başlığını sonuna kadar çevirerek sıkıştırınız.

Meye sıkacak bloğuna besleme tepisini yerleştiriniz. Hazırlanmış olduğunuz besin maddelerini besleme tepisine yerleştiriniz. Posa tahliye deliğinin altına bir kap koyunuz. Meve suyu dökülme deliği altına bir kap koyunuz.

Cihazın fişini elektrik şebekesine takınız. Elektrik besleme göstergesi yanacaktır. ON/OFF düğmesine basarak, cihazınızı çalıştırınız. Sökülebilir itici ile besin maddelerini besleme tepisinin ağızına itiniz.

Meye sıkacağıın sabitlenmekte olan kapağında sıkma rejimi ayarı bulunmakta olup, 1 (minimal basınç) pozisyonundan başlayarak 3 (maksimum basınca) pozisyonuna kadar çevrilebilmektedir. Düğmenin bulunduğu pozisyona, kabarık rilyefli şekilde olan okun bulunmakta olduğu pozisyona bakarak tespit edebilirsiniz. Meve sıkacağıın temizlenmesi sırasında ayar 0 pozisyonunda iken daha iyi çıkmaktadır.

Eğer, sıkılmış olan meyvenin posası, posa tahliye deliğinden rahat bir şekilde çıkmıyorsa, ayar saat yönünde çevirerek sıkma derecesini azaltınız. Bu durumda, sıkma sırasında meydana gelmekte olan posanın tahliye edilmekte olduğu aradaki boşluk, işleme tabi tutulmakta olan iri lif ve kabuklar geçebilecek şekilde genişleyecektir.

Eğer, besin maddelerini vermekte olduğunuz delikte meye suyu toplanmakta ise tersine döndürme rejiminden yararlanınız. Periyodik olarak, meye sıkacağıın filtresini temizleyiniz. ON/OFF düğmesine basarak, cihazı kapatınız ve onun fişini elektrik şebekesinden çekiniz.

Tersine Döndürme Fonksiyonunu Kullanma

Kesici blokta ya da meye sıkacak bloğunda sıvı toplanmakta ve besin maddelerinin yoğunlaşmış kütleli meye sıkacağıın deliğinden akmasını engel olmakta ise tersine döndürme fonksiyonunu kullanınız.

Eğer, kıyma makinesi çalışmakta ise ON/OFF düğmesine basarak spiral süreci devir yapmasını durdurunuz. Daha sonra REV düğmesini basınız ve basılı tutunuz. Aşırı yüklenme sonucu birikmiş olan besin maddelerini besleme ağızına doğru geri itmekle spiral süreci tersine dönmeye başlayacaktır. 10-15 sa-

niye sonra REV düğmesini bırakınız ve işinizi devam ettirmek için ON/OFF düğmesine basınız.

III. CİHAZI SÖKME, TEMİZLEME VE SAKLAMAK

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 tepisini sökünüz. Başlık sökme düğmesine basınız, kıyma makinesi bloğunu (meyve sıkacağı, beslenme maddeleri dilimleme bloğunu) 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 başlıkları, ayan, bıçak, spiral süreciyü) çıkartınız.

Rendeyi (doğrayıcıyı) dilimleme bloğundan çıkartınız. Meye sıkacağıın sabitleme kapağını saat yönünde çeviriniz ve çıkartınız. Sıkma yoğunluğu ayarını 0 pozisyonuna getiriniz ve onu itina ile kapakları ayırınız. Meve sıkacağıın filtre ve spiral sürecüsünü çıkartınız.

Temizleme

Motor bloğunuz ılık suyla ıslanabilir. Kıyma makinesinin başlıkları ve diğer parçalarını aşındırıcı olmayan temizlik malzemeleri kullanarak temizleyiniz. Cihazın metal parçalarını bulaşık yıkama makinesinde yıkamayınız, çünkü temizlik malzemeleri, parçaların yüzeylerinin karamasına neden olabilir.

Metal olmayan parçaların bulaşık yıkama makinelerinde temizlenmesi sırasında makinedeki sıcaklığın, oda sıcaklığına 60°C'ye ulaşmaması gerekmektedir. Cihazın parçalarını, oda sıcaklığında ve doğal havalandırma ortamlarında, tam olarak kuruması gerekmektedir.

STOP **Motor bloğunuz, fiş ve elektrik besleme kablosunun azar suyun altında yıkanması ya da suya daldırılması YASAKTIR!**

⚠ **Sert ya da aşındırıcı kaplamalı sünger, aşındırıcı temizlik malzemeleri ve incelektirici (benzin, aseton vs.) kullanılması YASAKTIR.**

Saklama

Cihazı toplamış vaziyette, kuru ve havalandırılmakta olan yerde, ısıtıcı cihazlardan uzaktaki saklayınız ve direkt güneş ışınlarından koruyunuz.

IV. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Arıza	Olası nedenleri	Arızanın giderilmesi
Cihaz çalışmıyor, elektrik besleme göstergesi yanmıyor.	Cihazın elektrik fişi elektrik şebekesine bağlı olmayabilir.	Cihazın elektrik fişini çıkarıp vaziyetdeki elektrik prize takınız.
Çalıştırırken motor durdu.	Aşırı yük kuruma sistemi devreye girmiş olabilir.	ON/OFF düğmesine basarak, kıyma makinesini kapatınız ve onun elektrik fişini elektrik şebekesinden çekiniz. Kullanmakta olduğunuz bloğu besleme maddelerinden temizleyiniz. Cihazın altında bulunan sıyah düğmeye basınız, daha sonra cihazın elektrik fişini tekrar elektrik şebekesine takınız ve ON/OFF düğmesine basınız. Eğer, kıyma makinesi hala çalışmıyor ise, servis merkezine başvurunuz.

Arıza	Olası nedenleri	Arızanın giderilmesi
Cihaz çalışırken yabancı bir koku gelmekte.	Cihaz çalışırken ısınmaktadır. Cihazın bazı parçalarının üzerinde konuyu kaplama bulunmaktadır.	Kesintisiz çalışma süresini kısa tutunuz, her bir çalıştırma arasındaki araya daha uzun tutunuz. Bu normal bir durumdur, koku zamanın geçmesi ile 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/).

Bölgенizde 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 üretti; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hataları ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir ya da değiştirilmesi 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, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğradığı ve takminin içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (contalar, seramik ve teflon ve diğer kaplamalar, buhar valfi ve aksesuarlar).

Mamulün hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerliliği süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenmezse) cihazın üretim tarihinden başlamakta.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işarettен oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılı gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömrü boyu, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılması; iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

ⓘ **Ambalajı, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmamınız.**

⚠ 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.

ARE

دافع مستطيل لمجموعة التقطيع (RMG-1205-8-E)..... قطعة واحدة
 هيكل العصارة (RMG-1205-8-E)..... قطعة واحدة
 لولب العصارة (RMG-1205-8-E)..... قطعة واحدة
 فلتر العصارة (RMG-1205-8-E)..... قطعة واحدة
 غطاء التثبيت للعصارة (RMG-1205-8-E)..... قطعة واحدة
 دليل الإستخدام..... قطعة واحدة
 دفتر الخدمة..... قطعة واحدة

i للمانع الحق في تغيير التصميم والملحقات وكذلك في مواصفات المنتج الفنية من خلال تحسين منتجاته بدون الإبلاغ الإضائي لهذه التغييرات.

تكوين الجهاز A1

1. كتلة المحرك
2. زر التشغيل / إيقاف التشغيل (ON/OFF)
3. مؤشر التوصيل بالتيار الكهربائي
4. زر تشغيل وضع الفرغ العكسي (REV)
5. عرقة قرص التحويل
6. زر فصل الوحدات القابلة للنزع
7. درج التحميل
8. الدافع الأسطواني مع وعاء لحفظ الفوهات
- A – فرامة اللحم
9. هيكل فرامة اللحم
10. لولب فرامة اللحم
11. سكين
12. أقراص مثقبة مع فتحات ذات أقطار مختلفة
13. حلقة تثبيت فرامة اللحم
14. قاعدة الفوهة لصناعة الكبة
15. الجزء المشكل للفوهة لصناعة الكبة
16. قاعدة الفوهة لصناعة التناقق
17. الجزء المشكل للفوهة لصناعة التناقق
- B – قاعدة للتقطيع (RMG-1205-8-E)
18. هيكل التقطيع
19. دافع مستطيل
20. أداة تقطيع
21. مجموعة البرش (صغيرة، متوسطة، كبيرة)
- C – العصارة (RMG-1205-8-E)
22. هيكل العصارة
23. فتحة خروج المعصور
24. لولب العصارة
25. فلتر العصارة
26. غطاء التثبيت
27. منظم درجة العصر
28. فتحة لخروج العصير

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.

الخصائص التقنية

الجهد	220-240 فولت، 50/60 هرتز
الاستطاعة القصوى.....	2000 واط
الاستطاعة المقتنة.....	700 واط
الانتاجية.....	2.7 كغ / دقيقة
عدد سرعات العمل.....	1
وظيفة الفرغ العكسي.....	موجود
الحماية من التحميل الزائد.....	موجود
فوهة لصنع التناقق.....	موجود
فوهة لتصنيع الكباب.....	موجود
فوهات أسطوانية لتقطيع الخضروات (مبرشة، أداة تقطيع)(RMG-1205-8-E)....	موجود
عصارة حلزونية (RMG-1205-8-E).....	موجود
أقراص مع انتقابات مختلفة لأنواع مختلفة من اللحم المفروم.....	موجود

الملحقات

كتلة المحرك.....	قطعة واحدة
لولب المفرمة.....	قطعة واحدة
سكين المفرمة.....	قطعة واحدة
حلقة التثبيت.....	قطعة واحدة
أقراص مع انتقابات للحم المفروم.....	3 قطع
دافع مع حجرة لتخزين الملحقات.....	قطعة واحدة
قاعدة الفوهة لصناعة الكبة.....	قطعة واحدة
فوهة تكوينية لصناعة الكبة.....	قطعة واحدة
قاعدة الفوهة لصناعة التناقق.....	قطعة واحدة
فوهة تكوينية لصناعة التناقق.....	قطعة واحدة
مجموعة تقطيع المواد (RMG-1205-8-E).....	قطعة واحدة
فوهة – المبرشة (RMG-1205-8-E).....	3 قطع
فوهة – أداة تقطيع (RMG-1205-8-E).....	قطعة واحدة

قسم "تفكيك و تنظيف و حفظ الجهاز".

STOP يمنع غمرالجهاز بالماء أو وضعه تحت الماء الجاري!

- هذا الجهاز غير مخصص للإستعمال من قبل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين لهم إعاقات حركية او عصبية أو نفسية أو ممن ليس لديهم الخبرة أو المعرفة الكافية إلا في الحالات التي يكونوا فيها تحت المراقبة أو عندما تعطى توجيهات حول استخدام هذا الجهاز من قبل أشخاص مسؤولين عن أمنهم. من الضروري وضع الاطفال تحت المراقبة من أجل منعهم من اللعب بالجهاز وملحقاته و لعبة المنتج ، يمنع الاطفال من تنظيف وصيانة الجهاز بدون مراقبة من البالغين.
- يمنع إصلاح الجهاز بشكل ذاتي أو

I. قبل بدء الاستخدام

بعبارة إغلق المنتج وملحقته من الصندوق. أزل كافة مواد التغليف والملصقات الترويجية. باستثناء الملصقات التي تحوي على الرقم التسلسلي، عدم وجود الرقم التسلسلي على المنتج يصرح تلقائياً من حقوق الضمان الخاصة به.

إمسح جسم المحرك بقطعة رطبة من القماش و اغسل جميع أجزاء الجهاز. و إتبع بدقة قواعد قسم " تفكيك و تنظيف و حفظ الجهاز ". كن حذراً عند تنظيف السكين.

قبل التجميع، يجب أن تكون جميع أجزاء الجهاز جافة تماماً في درجة حرارة الغرفة.

⚠️ إنذار! يمنع استخدام الجهاز في ظروف أي عطل

بعد النقل أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة على الأقل قبل التشغيل.

II. استخدام فرامة اللحم

فرامة اللحم الشاملة REDMOND هو جهاز متعدد الوظائف لتحضير المنتجات.

وقد تم تجهيز الجهاز بنظام الحماية، والتي تعمل على إيقاف تشغيل الجهاز عند الاطراف في العمل. إذا حدث هذا لضغط على الزر ON / OFF، افضل الجهاز عن التيار الكهربائي و دعه يبرد لمدة 15 دقيقة، قم بتنظيف جزء التعميل من المواد المتبقية. اضبط على زر إعادة ضبط الحماية من الاطراف في العمل الموجود على الجزء السفلي من الجهاز بجانب تجويف حفظ سلك التغذية الكهربائي، بعد ذلك سيكون الجهاز جاهزاً مرة أخرى للعمل.

⚠️ إنذار! يجب ألا تتجاوز فترة عمل الجهاز بشكل مستمر 5 دقائق، وينبغي أن تكون هناك إراحة في العمل لمدة 15 دقيقة على الأقل.

صنع اللحم المفروم

قم بتحضير المواد. قم بتدبيب العليد عن اللحوم والأسماك بشكل كامل، أزل العظام والأوردة. قطع اللحم إلى قطع بحجم 20 × 40 مم، بحيث يمر بحرية من خلال فتحة درج التعميل.

ضع اللولب في داخل فرامة اللحم. بعبارة قم بإدراج السكين على اللولب المستوي السطح إلى الخارج نحو القرص المثقب، قم بتثبيت أحد الأقراص المثقبة على لولب السكين، 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 بزواوية 450 درجة و وضع محوره في عروة قرص التوصيل على جسم الجهاز. قم بتدوير جسم الجهاز يعكس اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر، قم بتدوير حلقة التثبيت حتى تتوقف.

قم بوضع قاعدة التعميل على جسم فرامة اللحم.

ضع قطع اللحم على قاعدة التعميل. وضع الطبق المخصص للحوم المفروم تحت حلقة تثبيت كتلة

جسم الجهاز.

لا تضع في فرامة اللحم العظام والبولد واللحوم المجمدة أو اللحم المنقطع قطعاً كبيرة. هذا يقصر من عمر الجهاز، ويمكن أن تؤدي إلى تعطله.

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، سوف يضيء مؤشر الطاقة. قم بتشغيل الجهاز عن طريق الضغط على ON / OFF.

باستخدام الدافع المستدير لإدفع قطع اللحم في فتحة قاعدة التعميل.

قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON / OFF، وافصله عن التيار الكهربائي.

صنع التناقق

قم بتحضير اللحم المفروم. ضع غشاء التناقق في الماء الدافئ لمدة 20 دقيقة.

ضع لولب فرامة اللحم في جسم فرامة اللحم.

ضع قاعدة الفوهة المخصصة للتناقق على اللولب، التسنن على حافة القرص يجب أن يتوافق مع التسنن على جسم الجهاز. قم بتثبيت جزء الفوهة المشكل للتناقق.

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 بزواوية 450 درجة و ضع محوره في عروة قرص التوصيل على جسم المحرك. قم بتدوير جسم الجهاز يعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر. قم بتدوير حلقة التثبيت حتى تتوقف.

قم بوضع قاعدة التعميل على جسم فرامة اللحم.

ضع اللحم المفروم على قاعدة التعميل. ضع إزاء مستوي تحت عنق الفوهة المخصصة للتناقق.

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، سوف يضيء مؤشر الطاقة.

قم بربط واحد من طرفي غشاء التناقق 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.

⚠️ إذا التصق الغشاء على عنق الفوهة، ثم ببله بالماء.

قم بتشغيل الجهاز عن طريق الضغط على ON / OFF.

قم بدفع اللحم المفروم فتحة قاعدة التعميل 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 للتناقق. عند الانتهاء من العمل، قم بفصل الجهاز التيار الكهربائي.

صنع التناقق 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 لفوهة 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 بزواوية 450 درجة و ضع محوره في عروة قرص التوصيل على جسم المحرك.

قم بتدوير جسم الجهاز يعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر. قم بتدوير حلقة التثبيت حتى تتوقف.

قم بوضع قاعدة التعميل على جسم فرامة اللحم.

ضع اللحم المفروم للغشاء الخارجي للكبة على قاعدة التعميل. ضع إزاء مستوي تحت عنق الفوهة المخصصة للكبة.

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، سوف يضيء مؤشر الطاقة.

قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON / OFF

باستخدام الدافع المستدير لإدفع قطع اللحم في فتحة قاعدة التعميل. و يخرج من فتحة الفوهة المخروطية المخصصة للكبة لتناقق كاملة. قم بربط نهايتها.

قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON / OFF، عندما تبلغ قطعة التناقق الطول المطلوب. قم بقطع التناقق بالسكين من مكان الاتصال بالفوهة.

أملأ التناقق بالحشوة التي تم إعدادها، قم بربط نهاية الكبة المفتوحة قرصة وأعطها الشكل المطلوب.

عند الانتهاء من العمل، قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

إستخدام القاعدة لتقطيع المنتجات (RMG-1205-8-E)

قم بتحضير المواد للتقطيع

ضع واحدة من ميرشات أو وحدة التقطيع في قسم تقطيع المواد.

قم بتدوير جسم الجهاز الذي تم تجميعه باتجاه عقارب الساعة بزواوية 450 درجة و ضع محوره في عروة قرص التوصيل على جسم المحرك.

قم بتدوير جسم الجهاز يعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر.

ضع إزاء تحت فتحات الخروج في جسم الجهاز الخاص بالتقطيع/ البرش.

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، سوف يضيء مؤشر الطاقة.

شغل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON / OFF.

قم بتحميل المواد في الفتحة الموجودة في الجزء العلوي من قسم تقطيع المواد. بشكل تدريجي إدفع المنتجات للداخل بواسطة دافع مستعمل، دون استخدام القوة المفرطة.

قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON / OFF، وإفصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

استخدام العصارة (RMG-1205-8-E)

قم بتحضير المواد للعصير. قطع الخضار والفواكه إلى شرائح صغيرة، بحيث يمر بسهولة في فتحة العصارة. أزل القشرة الصلبة أو السميكة، و البذور الكبيرة، و اللب، و الأغصان.

طريقة إصلاح العطل	السبب المحتمل	العطل
قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON / OFF ، وإفصل الجهاز عن التيار الكهربائي.	تم تفصيل ميزة الحماية من الاجهاد	توقف المحرك خلال العمل
إخفض وقت العمل المستمر، وإعمل على زيادة الفترات بين الادرارج.	خلال فترة العمل سخن الجهاز	خلال فترة عمل الجهاز ظهرت رائحة غريبة
هذا شيء، عادي والرائحة ستختفي بعد وقت معين	يوجد على بعض أجزاء الجهاز تلامس للحماية	

V. إلتزامات الكفالة

تقدم الكفالة لهذا الجهاز لمدة سنتين إثنين منذ يوم شرائه. خلال فترة الكفالة يلتزم الصانع بأن يعمل على اصلاح ، تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج بكامله نتيجة أية أخطاء تصنيعية كانت بسبب سوء جودة المواد أو التجميع. تدخل الكفالة حيز التنفيذ في حالة إثبات تاريخ البيع بضمم 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 ينضر بسبب المعالجة غير الصحيحة وكذلك مع المحافظة على مجموعة المنتج كاملة. لا تشمل هذه الكفالة التآكل الطبيعي للمنتج والمواد المتآكلة هي (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري والحواشي المطاطية والبخ).

فترة خدمة الجهاز وفترة 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 ال 6 و الرمز ال 7 يعني الشهر و الرمز ال 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 لادليل الاستخدام ويتم استيفاء المتطلبات التقنية.

التعبئة والتغليف، دليل المستخدم، وكذلك الجهاز نفسه يجب التخلص منها وفقا لبرامج إعادة التدوير المحلية. أظهر الإلتزام بالاحتفاظ 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 و إزغع درج التحميل.

إضغط على زر زغع الفوهات، قم بتدوير كتلة فرامة اللحم (العصارة ، قاعدة تشريح المواد) بزاوية 450 درجة في اتجاه عقارب الساعة قم بإبعاده عن كتلة المحرك.

قم بتدوير حلقة التثبيت بعكس اتجاه عقارب الساعة على كتلة فرامة اللحم، و إزغع منه الأجزاء القابلة للإزالة (الفوهات البلاستيكية، القرص المنقّب، السكن، اللولب).

إزغع المبرشة (أداة التقطيع) من كتلة التقطيع.

قم بتدوير غطاء تثبيت العصارة في اتجاه عقارب الساعة و قم بنزعه. ضع منظم مستوى العصير في الوضعية 0 و بحذر أبعده عن. إزغع الفلتر و المبرشة في العصارة.

التنظيف

إمسح جسم المحرك بقطعة قماش مبللة.

نظف الفوهات و الأجزاء الأخرى في فرامة اللحم بمحظفات لينة غير مذيب.

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، والمقبس و سلك التوصيل الكهربائي تحت الماء الجاري أو غيرها بالماء.

STOP يمنع إستخدام اسفنجة ذات طلاء قاسي أو مذيب، أو مواد التنظيف المنذية و المحاليل (البنزين والأمينون، وغيرها).

الحفظ

إحفظ الجهاز مجموعاً في مكان جيدة التهوية جاف بعيدا عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة

IV. قبل الاتصال على مركز الخدمة

طريقة إصلاح العطل	السبب المحتمل	العطل
قم بتوصيل الجهاز التيار الكهربائي الذي تم إصلاحه	لم يتم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي	الجهاز لا يعمل، مؤشر الطاقة لا يضيء

STOP الجهاز غير مخصص لعصر العصير من الفواكه والخضار القاسية (الجزر والبنجر و الانواع الصلبة من التفاح ، الخ).

قم بتثبيت نصل العصارة. ثبت فلتر العصارة على نصل العصارة، ثم ركب الغطاء التثبيت. التسنن على حافة الفلتر الغطاء، يجب أن يتوافق مع التواء في داخل جسم الجهاز. قم بتدوير الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة، لا داعي لاستخدام القوة المفرطة.

قم بتدوير جسم الجهاز الذي تم تجميعه باتجاه عقارب الساعة بزاوية 45 درجة و ضع محور في غرقة قرص التوصيل على جسم المحرك.

قم بتدوير جسم الجهاز بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر. ثبت غطاء العصارة و ذلك بتدويرها حتى تستقر.

قم بتثبيت قاعدة التحميل على جسم عصارة الفواكه.

ضع المواد التي تم تحضيرها في درج التحميل، ضع إباء تحت فتحة خروج الفضلات.

ضع وعاء تحت فوهة خروج العصير.

قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي. سوف يضيء مؤشر الطاقة. شغل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON / OFF .

إستخدام الدافع لإدفع قطع المواد في فتحة قاعدة التحميل.

على غطاء تثبيت العصارة يوجد منظم مستوى العصير و الذي يدور من الأوضاع 1 (الضغط الأدنى) حتى 3 (الضغط الأقصى). الوضعية يشير إليها السهم على المنظم . في الوضعية 0 فإنه يتم نزع المنظم من أجل تنظيف أفضل لعصارة الفواكه.

إذا فضلات العصير لا تخرج من فتحة الإخراج، خفض من درجة العصر، بتدوير المنظم باتجاه عقارب الساعة. سيؤدي هذا إلى زيادة عرض الشق الذي من خلاله تخرج الفضلات عند العصر، و ذلك من خلال تمرير الألياف الكبيرة و قشور المواد المعالجة.

في حال تجمع العصير في فتحة إخراج المنتجات، استخدم ميزة الفرع العكسي. و قم بشكل دوري بتنظيف فلتر العصارة.

عند الانتهاء من العمل قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على الزر ON / OFF ، وإفصله عن التيار الكهربائي.)

استخدام ميزة الفرع العكسي

استخدم ميزة الفرع العكسي ، إذا كان في وحدة التقطيع أو في كتلة العصارة 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 إضغط 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 لتتابع العمل.

III. التفكيك والتنظيف و حفظ الجهاز

قم بتنظيف جميع الفوهات و أجزاء فرامة اللحم مباشرة بعد الاستخدام.

© REDMOND INDUSTRIAL GROUP. ALL RIGHTS RESERVED. 2014.

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of REDMOND INDUSTRIAL GROUP is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States.
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RMG-1205-E-1205-8-E-UM-1