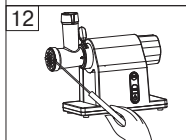
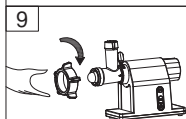
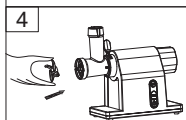
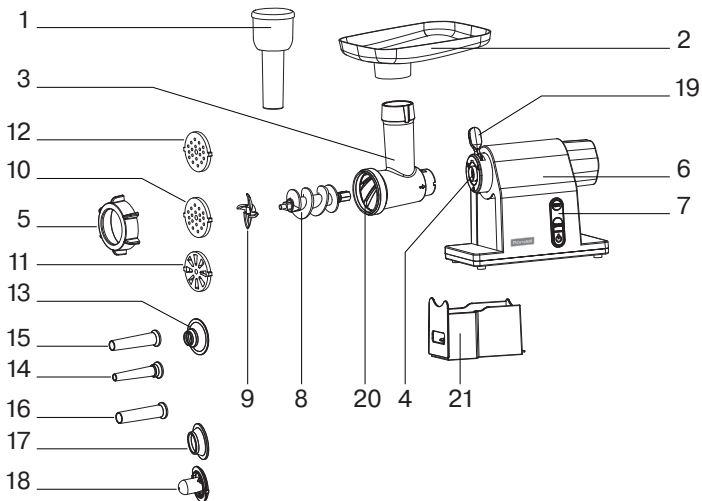
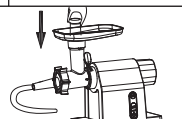
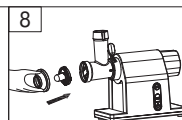
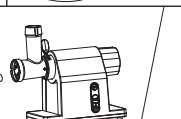
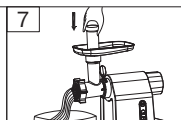
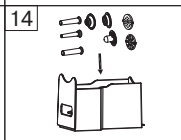
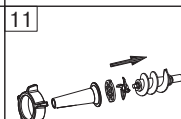
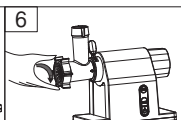
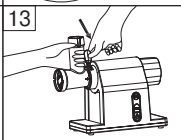
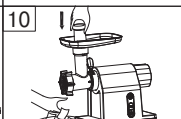
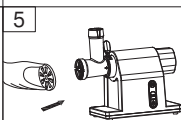
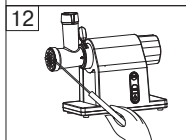
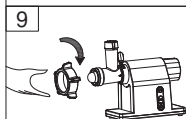
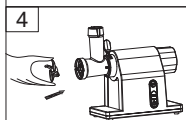
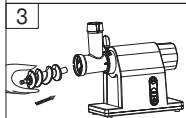
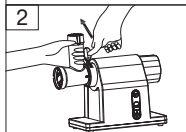
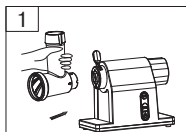




RDE-1452



МЯСОРУБКА  
MEAT GRINDER  
RDE-1452


<b>GB</b>	MANUAL INSTRUCTION	4
<b>DE</b>	DIE BETRIEBSANWEISUNG	8
<b>RUS</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	13

## ENGLISH

### MEAT GRINDER RDE-1452

The meat grinder is intended for processing products and making homemade semi-finished products.

#### DESCRIPTION

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head installation place
5. Clamp
6. Meat grinder body
7. Operation mode switch (  /SLOW/REV)
8. Screw
9. Crossed blade
10. Fine cutting plate
11. Coarse cutting plate
12. Medium cutting plate
13. Sausage filling attachment fixator
14. Sausage filling attachment (thin)
15. Sausage filling attachment (medium)
16. Sausage filling attachment (large)
17. Kebbe attachment fixator
18. Kebbe attachment
19. Lock
20. Directional
21. Container

#### ATTENTION!

*For additional protection you can install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains; contact a specialist for installation.*

#### SAFETY PRECAUTIONS

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole unit operation period. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

To reduce the risk of fire, to prevent electric shock and to avoid other injuries, it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder:

- Before switching the unit on for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- The power cord is equipped with a euro plug; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERS the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.

- Never leave the operating meat grinder unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near a gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord periodically.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

**Attention!** Do not let children play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

**THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.**

**ATTENTION!**

- Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat with the pusher (1).
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse mode «REV» (reverse) to remove the obstruction before starting again.

**AUTO SWITCH-OFF FUNCTION**

- The meat grinder is equipped with an auto switch-off function in case of motor overheating.
- In case of overheating of the motor, the automatic thermal switch will trip, switching off the meat grinder.
- In this case immediately remove the power plug from the mains socket.
- Let the meat grinder cool down for approximately 50-60 minutes before switching it on again (more time may be required for the unit to cool down if the room temperature is high).
- Plug the meat grinder into the mains, switch it on, if the meat grinder would not switch on, this may mean that it is damaged in some other way. In this case apply to any authorized service center at the contact address list given in the warranty certificate and on the website [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru) for repairing the meat grinder.




**BEFORE USING THE MEAT GRINDER**

**After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.**

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all the removable parts (1, 2, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.
- Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.

**BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER**


- The meat grinder is intended to mince boneless meat for household use only.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.

- Make sure that the ventilation openings on the unit body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by pressing the switch button (7) «».
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1). When operating, use the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push meat; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse mode to remove the obstruction. To activate the screw reverse mode switch the Meat Grinder off, by pressing the switch button (7) «»**», then press and hold down the switch button (7) «REV».**
- Do not let the unit run continuously for more than 10 minutes.
- After 10 minutes of continuous use, switch the unit off and allow it to cool down for 15-20 minutes before further operation.
- As soon as you finish operation, switch the meat grinder off by pressing the switch button (7) «»**», unplug the meat grinder from the mains, at which point you can proceed to disassemble it.**

**MEAT PROCESSING**

- Insert the meat grinder head (3) into the setting place (4) (fig. 1, 2). Fix the head (3) with the lock (19) by lifting the lever upwards, counterclockwise.
- Install the screw (8) into the meat grinder head (3) body (pic. 3).
- Install the crossed blade (9) (pic. 4).
- Select one of the plates (10, 11 or 12) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head body (3) (pic. 5), install the fixing ring (5) on the plate and turn it clockwise (pic. 6).


**Attention!**

- *Face the blade cutting side to the grate. If the blade is installed improperly, it will not grind the products.*
- *The coarse cutting plate (11, 12) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.*
- *The fine cutting plate (10) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.*
- Place the food tray (2) on the mouth of the meat grinder head (3).
- Switch the meat grinder on by pressing the switch button (7) «».

## ENGLISH

- During the operation use only the pusher (1) (pic. 7).


### Notes:


- For better meat processing, slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.
- During the operation use only the pusher (1) supplied with the unit; do not use any other objects, do not push meat with your hands.
- As soon as you finish operation, switch the meat grinder off by pressing the switch button (7) «», unplug it from the mains, at which point you can proceed to disassemble it.
- To remove the meat grinder head (3), lower the lock (13) down and remove the meat grinder head (3).
- To disassemble the meat grinder head, unscrew the retaining ring (5) and take out the installed plate (10, 11, or 12), cutting blade (9), and screw (8) from the body of the meat grinder head.

### SLOW CHOPPING FUNCTION

- The slow chopping mode is intended for the most tender meat, fish and berries in order not to destroy the structure of the processed products and to preserve the maximum amount of fiber.
- Press the button SLOW on the operation mode switch (7) to start the slow chopping mode of the meat grinder. Press the button SLOW again to switch back to regular chopping speed.

### Making sausages



- Prepare minced meat.
- Install the meat grinder head (3) into the setting place (4), fix the head (3) with the lock (19).
- Install the screw (8) into the body of the meat grinder (3), install the cutting blade (9) onto the screw (8), then install one of the plates (10, 11, or 12), one of the sausage filling attachments (14, 15, 16), and the sausage filling attachment fixator (13) atop of it (fig. 11), install the retaining ring (5) atop the fixator (13) and tighten it by rotating clockwise.
- Install the food tray (2).
- Put the minced meat on the food tray (2).
- Use natural sausage casing for sausage making, having put it beforehand into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull the softened casing onto the chosen attachment (14, 15, 16) and tie a knot on the casing end.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Turn the meat grinder on, by pressing the switch button (7) «».
- Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the chosen attachment (14, 15, 16) as necessary, damp the casing with water if it becomes dry.

- As soon as you finish operation, switch the meat grinder off by pressing the switch button (7) «», unplug it from the mains, at which point you can proceed to disassemble it.
- To detach the meat grinder head (3), turn the lock (19) downwards and remove the meat grinder head (3).
- To disassemble the meat grinder head, unscrew the retaining ring (5) and take out the installed plate (10, 11, or 12), cutting blade (9), and screw (8) from the body of the meat grinder head.

### Using the «kebbe» attachment

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish cooked of lamb meat, wheat flour and spices chopped together to prepare the base for hollow rolls. The rolls are filled and deep fried. You can make different delicacies trying various fillings.

### Prepare the casing base

- Install the meat grinder head (3) into the setting place (4), fix the head (3) with the lock (19).
- Install the screw (8) into the Body of the meat grinder head (3), install the kebbe attachment (18) onto the screw; and the kebbe attachment fixator (17) atop of it, install the retaining ring (5) onto the fixator (17) and tighten it by rotating clockwise (fig. 8 and 9).
- Install the food pan (2).
- Put the prepared casing meat on the food pan (2).
- Insert the power cord plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on, by pressing the switch button (7) «».
- Use the pusher (1) to push the meat for the casing.
- Cut the prepared rolls of necessary length (pic. 10).
- As soon as you finish operation, switch the meat grinder off by pressing the switch button (7) «», unplug it from the mains, at which point you can proceed to disassemble it.
- To detach the meat grinder head (3), turn the lock (19) downwards and remove the meat grinder head (3).
- To disassemble the meat grinder head (3), unscrew the fixing ring (5) and take out the installed plate (10, 11 or 12), the crossed blade (9) and the screw (8) from the meat grinder head body (pic. 12 and 13).

### RECIPE

#### Filling

Lamb meat 100 g  
Olive oil 1,5 table spoon  
Onion (minced) 1,5 table spoon  
Spice to taste  
Salt 1/4 tea spoon  
Flour 1 table spoon or 1/2 table spoon

- Mince the lamb meat once or twice.
- Fry onion in oil until it gets gold color, and then add minced lamb meat, spice, salt and flour.

### Casing

*Lean meat 450 g*

*Flour 150-200 g*

*Spice 1 tea spoon (to taste)*


*Nutmeg 1 pc.*

*Ground chilli pepper (to taste)*

*Pepper (to taste)*

- Mince the meat thrice, mince nutmeg, and mix the components.
- More meat and less flour in a casing provide better consistency and taste of the prepared dish.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

### MEAT GRINDER CARE

- Switch the Meat Grinder off after use, by pressing the «» button on the Panel (7) and unplug it from the mains.
- Unscrew the fixing ring (5) and remove the plates (10, 11 or 12) and the crossed blade (9) from the screw (8) (pic. 12 and 13).
- Unscrew the nut (12) and remove the plates (10 or 11) and the crossed blade (9) from the screw (8).
- Remove the screw (8) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of food from the screw (8).
- Wash the removable parts of the meat grinder (1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.
- Clean the meat grinder body (6) with a slightly damp cloth and then wipe the body dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.
- Oil the plates (10, 11) and the blade (9) with vegetable oil before taking the dried accessories away for storage – this will protect them from oxidation.

### STORAGE

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the meat grinder body and all removable parts are clean and dry.
- You can keep the removable parts of the meat grinder in the container (21) (pic. 14 and 15).
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

### DELIVERY SET

Meat grinder – 1 pc.

Pusher – 1 pc.

Food tray – 1 pc.

Plates – 3 pcs.

Set of sausage filling attachments – 1 pc.

«Kebbe» attachments set – 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

Warranty certificate – 1 pc.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Rated input power: 500 W

Maximum power: 2000 W

### RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

*The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@rondell.ru for receipt of an updated manual.*

### Unit operating life is 3 years

### Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



*This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.*

## DEUTSCH

### FLEISCHWOLF RDE-1452

Der Fleischwolf ist für Nahrungsmittelbearbeitung und Zubereitung von Haushalprodukten bestimmt.

#### BESCHREIBUNG

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs
5. Halterung
6. Fleischwolfgehäuse
7. Betriebsstufenschalter (U)/SLOW/REV)
8. Schnecke
9. Kreuzmesser
10. Lochscheibe zum Feinhacken
11. Lochscheibe zum Grobhacken
12. Lochscheibe zum Mittelhacken
13. Würstfüllaufsatzbefestigung
14. Würstfüllaufsatz (dünn)
15. Würstfüllaufsatz (mittel)
16. Würstfüllaufsatz (groß)
17. Kebbeaufsatzbefestigung
18. Kebbeaufsatz
19. Verriegelung
20. Führung
21. Behälter

#### SICHERHEITSMABNAHMEN

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Gerätenutzung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für die gesamte Betriebsdauer auf. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

Um Brand- oder Stromschlagrisiko und andere Verletzungen zu vermeiden sind beim Gebrauch des elektrischen Fleischwolfs folgende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:

- Vor der ersten Nutzung vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- TAUCHEN Sie NIE das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Benutzen Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch für die Reinigung des Fleischwolfgehäuses, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.

- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab vor dem Zusammenbau, Ausbau oder vor der Reinigung.
  - Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und standfesten Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
  - Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heißer Oberfläche oder neben solcher (zum Beispiel, neben Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen oder Kochfläche) aufzustellen.
  - Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um, lassen Sie es sich nicht mehrmalig verdrehen und richten Sie es periodisch auf.
  - Es ist nicht gestattet, das Netzkabel als Griff zum Tragen des Fleischwolfs zu benutzen.
  - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt und scharfe Möbelkanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
  - Zum Abtrennen des Netzsteckers von der Steckdose ziehen Sie das Netzkabel nicht, sondern halten Sie den Netzstecker
  - Es ist nicht gestattet, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen anzuschließen, abzutrennen und zu halten, es kann zum Stromschlag führen.
  - Dieses Gerät ist nicht für Gebrauch von Kindern geeignet.
  - Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Betriebs des Geräts nicht berühren.
  - Während des Betriebs und der Betriebspausen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
  - Dieses Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder Personen ohne ausreichende Lebenserfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht befinden oder entsprechende Anweisungen über die Gerätenutzung nicht bekommen haben.
  - Kinder sollen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
  - Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. Erstickungsgefahr!**
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
  - Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät von der Steckdose



ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter Kontaktadressen am Garantieschein und auf der Webseite [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).

- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

*DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT. KOMMERZIELLE NUTZUNG UND VERWENDUNG DES GERÄTS IN BETRIEBSBEREICHEN UND ARBEITSRÄUMEN IST VERBOTEN.*

#### **ACHTUNG!**

- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fetteste entfernt sind.
- Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit fremden Gegenständen oder mit den Fingern durchzustößen, benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1).
- Tauchen Sie nie das Fleischwolfgehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel mit harten Fasern (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches mit dem Stampfer (1) keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel steckenbleibt und zum Drehungsstop der Schnecke und des Messers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie die Verstopfung, indem Sie die Rücklauffunktion der Schnecke «REV» (Reverse) benutzen, bevor Sie die Nutzung fortsetzen.

#### **FUNKTION DER AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG**

- Der Fleischwolf ist mit einer Funktion der automatischen Abschaltung bei der Überhitzung des Elektromotors ausgestattet.
- Bei der Überhitzung des Elektromotors spricht das Sicherungselement automatisch an, und der Fleischwolf schaltet sich aus.
- In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus.
- Lassen Sie den Fleischwolf etwa 50 bis 60 Minuten abkühlen (bei erhöhter Raumtemperatur kann der Motor längere Zeit zum Abkühlen brauchen), bevor Sie ihn wieder einschalten.


- Schließen Sie den Fleischwolf ans Stromnetz an und schalten Sie ihn ein; falls sich der Fleischwolf nicht einschaltet, kann dies bedeuten, dass der Fleischwolf andere Beschädigungen hat. In diesem Fall wenden Sie sich zur Reparatur des Fleischwolfs an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter den am Garantieschein und auf der Webseite [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru) angegebenen Kontaktadressen.

#### **VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFS ZUM BETRIEB**

*Falls das Gerät bei niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als drei Stunden bleiben.*

- Nehmen Sie den Fleischwolf heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Alle abnehmbaren Teile (1, 2, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21) waschen Sie mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen und trocknen Sie sie vor dem Zusammensetzen gründlich ab.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Nutzung, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.

#### **GRUNDSÄTZE DES FLEISCHWOLFBETRIEBS**

- Das Gerät ist für die Bearbeitung von Fleisch ohne Knochen und nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.
- Setzen Sie das Gerät zusammen und stellen Sie es auf eine gerade trockene Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht blockiert sind.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und Knochen, schneiden Sie das Fleisch in passende Stücke oder Streifen, die in die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Schalten Sie das Gerät durchs Drücken der «»-Taste des Schalters (7) ein.
- Stoßen Sie das Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch. Während des Betriebs benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (1).
- Es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie keine Nahrungsmittel mit Ihren Händen durch.



## DEUTSCH

- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch oder andere Nahrungsmittel durchzustößen
- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden. Um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Schnecke-Rückklauffunktion. Um zur Schnecke-Rückklauffunktion zu wechseln, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die «(U)»-Taste des Schalters (7) drücken, dann halten Sie die «REV»-Taste des Schalters (7) gedrückt.
- Die Dauerbetriebszeit der Nahrungsmittelbearbeitung soll 10 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie das Gerät nach 10 Minuten Dauerbetriebs aus, lassen Sie es innerhalb von 15-20 Minuten abkühlen, danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.
- Nach dem Betrieb schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie die «(U)»-Taste des Schalters (7) drücken, trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach nehmen Sie den Fleischwolf auseinander.

### FLEISCHBEARBEITUNG

- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) (Abb. 1, 2). Verriegeln Sie den Kopf (3) mit der Verriegelung (19), indem Sie den Hebel gegen den Uhrzeigersinn nach oben heben.
- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein (Abb. 3).
- Setzen Sie das Kreuzmesser (9) auf (Abb. 4).
- Wählen Sie die notwendige Lochscheibe (10, 11 oder 15) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) (Abb. 5), setzen Sie den Befestigungsring (5) über die Lochscheibe und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn (Abb. 6).

#### **Achtung!**

- Stellen Sie das Messer mit der Schneidseite gegen die Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackfunktion erfüllen.
- Die Lochscheibe mit größeren Löchern (11, 12) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.
- Die Lochscheibe mit kleinen Löchern (10) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von zubereitetem Fleisch, Fisch u.a. geeignet.
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) auf.
- Schalten Sie den Fleischwolf durchs Drücken der «(U)»-Taste des Schalters (7) ein.

- Benutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1) (Abb. 7).

#### **Anmerkungen:**

- Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Streifen oder Würfel. Eingefrorenes Fleisch soll völlig aufgetaut werden.
- Benutzen Sie während des Betriebs den mitgelieferten Stampfer (1); es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Fleischdurchstoßen zu verwenden, stoßen Sie keine Nahrungsmittel mit Ihren Händen durch.
- Nach dem Betrieb schalten Sie den Fleischwolf durchs Drücken der «(U)»-Taste des Schalters (7) aus, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab und nehmen Sie ihn erst dann auseinander.
- Um den Fleischwolf-Kopf (3) zu entfernen, senken Sie die Verriegelung (19) nach unten und entfernen Sie den Fleischwolf-Kopf (3).
- Um den Schleifkopf auseinanderzunehmen, schrauben Sie den Fixiering (5) ab und nehmen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (10, 11 oder 12), das Kreuzmesser (9) und die Schnecke (8) aus dem Fleischwolf-Kopf heraus.





### LANGSAME ZERKLEINERUNGSFUNKTION

- Für das zarteste Fleisch, Fisch und Beeren ist ein langsames Mahlen vorgesehen, um die Struktur der verarbeiteten Produkte nicht zu zerstören und die maximale Menge an Ballaststoffen zu erhalten.
- Um den Fleischwolf im langsamen Mahlmodus zu starten, drücken Sie die Taste SLOW am Betriebsartenschalter (7). Durch erneutes Drücken der SLOW-Taste kehrt der Fleischwolf zur normalen Mahlgeschwindigkeit zurück.

### Auffüllen von Würstchen

- Bereiten Sie Füllsel zu.
- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und befestigen Sie den Kopf (3) mit der Verriegelung (19).
- Setzen Sie die Schnecke (8) in den Fleischwolf-Kopf (3) ein, setzen Sie das Kreuzmesser (9) auf die Schnecke (8) auf, dann eine der Lochscheiben (10, 11 oder 12) und einen der Wurstfüllaufsätze (14, 15, 16) mit der Aufsatzbefestigung (13) darüber (Abb. 11), setzen Sie den Fixiering (5) über die Befestigung (13) auf und schrauben Sie ihn im Uhrzeigersinn.
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
- Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (2).



- Benutzen Sie eine Naturhülle für die Würstchenzubereitung, legen Sie diese vorher in einen Behälter mit Warmwasser für 10 Minuten ein.
- Ziehen Sie die aufgeweichte Hülle auf den gewählten Aufsatz (14, 15, 16) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Schalten Sie den Fleischwolf durchs Drücken der «»-Taste des Schalters (7) ein.
- Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (1), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom gewählten Aufsatz (14, 15, 16) ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
- Nach dem Betrieb schalten Sie den Fleischwolf durchs Drücken der «»-Taste des Schalters (7) aus, trennen Sie ihn vom Stromnetz ab und nehmen Sie ihn erst dann auseinander.
- Um den Fleischwolf-Kopf (3) abzunehmen, nehmt die Verriegelung runter (19) an und entfernen Sie den Fleischwolf-Kopf (3).
- Um den Fleischwolf-Kopf auseinanderzunehmen, schrauben Sie den Fixiering (5) ab und nehmen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (10, 11 oder 12), das Kreuzmesser (9) und die Schnecke (8) aus dem Fleischwolf-Kopf heraus.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie die Schaltertaste (7) «» drücken.
- Für die Zufuhr der Grundlage für die Hülle benutzen Sie den Stampfer (1).
- Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab (Abb. 10).
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, durch Drücken der Schaltertaste (7) «», und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
- Um den Fleischwolf-Kopf (3) abzunehmen, nehmt die Verriegelung runter (19) an und entfernen Sie den Kopf (3).
- Um den Fleischwolf-Kopf (3) auszubauen, schrauben Sie die Befestigungsring (5) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (10, 11 oder 12), das Kreuzmesser (9) und die Schnecke (8) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.

**REZEPT**

**Füllung**

100 g Hammelfleisch

1,5 Esslöffel Olivenöl

1,5 Esslöffel

Knollenzwiebel (fein gehackt)

Gewürze nach Geschmack

1/4 Teelöffel Salz

1 Esslöffel oder 1/2 Esslöffel Mehl

- Hammelfleisch soll im Fleischwolf einmal oder zweimal zerkleinert werden.
- Knollenzwiebel wird in Öl goldgelb geröstet, danach werden gehacktes Hammelfleisch, alle Gewürze, Salz und Mehl zugegeben.

**Hülle**

450 g Mageres Fleisch

150-200 g Mehl

1 Teelöffel Gewürze (nach Geschmack)

1 St. Muskatnuß

Gemahlener roter Pfeffer (nach Geschmack)

Pfeffer (nach Geschmack)

- Fleisch wird im Fleischwolf dreimal zerkleinert, Muskatnuß wird auch zerkleinert, danach werden alle Komponenten gemischt.
- Die größere Fleischmenge und kleinere Mehlmenge in der Außenhülle gewährleisten eine bessere Konsistenz und besseren Geschmack des zubereiteten Gerichtes.
- Die zubereiteten Röhrchen werden gefüllt, an den Rändern geklemmt und nach Wunsch geformt.
- Die Röhrchen werden frittiert.

**Nutzung des Kebbeaufsatzes**


Kebbe ist ein traditionelles nahöstliches Gericht aus Lammfleisch, Weizenmehl und Gewürzen, die zusammen gehackt und als Hohlröhrchen-Grundlage verwendet werden. Die Hohlröhrchen werden gefüllt und frittiert. Beim Experimentieren mit der Füllung für Hohlröhrchen können verschiedene Delikatessen zubereitet werden.

**Bereiten Sie die Grundlage für eine Hülle vor**

- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und befestigen Sie den Kopf (3) mit der Verriegelung (19).
- Stecken Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein, setzen Sie den Kebbeaufsatz (18) auf die Schnecke auf, und darüber die Befestigung des Kebbeaufsatz (17), setzen Sie den Befestigungsring (5) über die Halterung (17) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn (Abb. 8 und 9).
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf.
- Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale (2).
- Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose ein.

## DEUTSCH

### PFLEGE DES FLEISCHWOLFES

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, durch Drücken der Schaltertaste (7) «» und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Lösen Sie den Befestigungsring (5) und nehmen Sie die Lochscheiben (10, 11 oder 12), das Kreuzmesser (9) von der Schnecke (8) (Abb. 12 und 13) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (8) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke (8).
- Die Fleischwolfteile (1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21) waschen Sie mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen und trocknen Sie sie vor dem Zusammensetzen gründlich ab.
- Wischen Sie das Fleischwolfgehäuse (6) mit einem feuchten Tuch und dann trocknen Sie es ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Fleischwolfgehäuses (6) zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs gelangt.
- Bevor Sie das getrocknete Zubehör zur Aufbewahrung wegnehmen, schmieren Sie die Lochscheiben (10, 11, 12) und das Kreuzmesser (9) mit Pflanzenöl – so schützen Sie diese vor Oxidierung.

### AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie den Fleischwolf zur Aufbewahrung wegnehmen, vergewissern Sie sich, dass das Fleischwolfgehäuse und alle abnehmbaren Teile sauber und trocken sind.
- Die abnehmbaren Teile des Fleischwolfs können in einem Behälter (21) aufbewahrt werden (Abb. 14 und 15).
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

### LIEFERUMFANG

Fleischwolf – 1 Stk.  
Stampfer – 1 Stk.  
Schale für Nahrungsmittel – 1 Stk.  
Lochscheiben – 3 Stk.  
Wurstfüllaufsatz-Set – 1 Stk.

Kebbeaufsatz-Set – 1 Stk.  
Bedienungsanleitung – 1 Stk.  
Garantieschein – 1 Stk.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz  
Nennleistungsaufnahme: 500 W  
Maximale Leistung: 2000 W

### ENTSORGUNG



Zwecks Umweltschutz nach Beendigung der Nutzungsdauer des Gerätes und der Batterien (falls mitgeliefert), werfen Sie diese zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über. Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Information zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design, Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussende technische Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern, deswegen kann sich die Betriebsanleitung vom Gerät gering unterscheiden. Bei Feststellung solcher Unterschiede bitte teilen davon per E-Mail [info@rondell.ru](mailto:info@rondell.ru) für eine aktualisierte Betriebsanleitung mit.*

**Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre**



*Dieses Produkt entspricht der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.*

**МЯСОРУБКА RDE-1452**

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

**ОПИСАНИЕ**

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Фиксатор
6. Корпус мясорубки
7. Переключатель режимов работы (U/SLOW/REV)
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётка для мелкой рубки
11. Решётка для крупной рубки
12. Решетка для средней рубки
13. Крепление насадок для набивки колбасок
14. Насадка для набивки колбасок (тонкая)
15. Насадка для набивки колбасок (средняя)
16. Насадка для набивки колбасок (большая)
17. Крепление насадки для кеббе
18. Насадка для кеббе
19. Блокировка
20. Направляющая
21. Контейнер

**ВНИМАНИЕ!**

*Для дополнительной защиты целесообразно в цепи питания установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; для установки следует обратиться к специалисту.*

**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед использованием устройства внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраните её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска пожара, для недопущения поражения электрическим током и для защиты от других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать приведённые ниже меры предосторожности.

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.

- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

## РУССКИЙ

- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

*ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.*

### ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевого шнура или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерные усилия, проталкивая мясо толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «REV» (реверс).

### ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.
- При перегреве электромотора срабатывает автоматический термopедохранитель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут (при повышенной температуре в помещении может понадобиться большее время для остывания электромотора), прежде чем включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её, если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения. В этом случае для ремонта мясорубки необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).



### ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

**После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.**

- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали (1, 2, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

### ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).


- Включите устройство, нажав на кнопку переключателя (7) «».
- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1). Во время работы используйте толкатель (1), который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека. Для переключения в режим обратного вращения шнека выключите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «», затем нажмите и удерживайте кнопку переключателя (7) «REV».
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 10 минут.
- После 10 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 15–20 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «OFF», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

## ПЕРЕРАБОТКА МЯСА


- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) (рис. 1, 2). Зафиксируйте головку (3) блокировкой (19) подняв рычаг вверх, против часовой стрелки.
- Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (3) (рис. 3).
- Установите крестообразный нож (9) (рис. 4).
- Выберите одну необходимую решётку (10, 11 или 12) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3) (рис. 5), установите поверх решетки фиксирующее кольцо (5) и закрутите его по часовой стрелке (рис. 6).

### Внимание!

- Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.
- Решётка с более крупными отверстиями (11, 12) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.
- Решётка с мелкими отверстиями (10) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.

- На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
- Включите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1) (рис. 7).

### Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- Используйте во время работы толкатель (1), который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки (3) опустите блокировку (19) вниз и снимите головку мясорубки (3).
- Для разборки головки мясорубки открутите фиксирующее кольцо (5) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10, 11 или 12), крестообразный нож (9) и шнек (8).

## ФУНКЦИЯ МЕДЛЕННОГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ




- Для самого нежного мяса, рыбы и ягод предусмотрен режим медленного измельчения, чтобы не разрушать структуру обрабатываемых продуктов и сохранить максимальный объем клетчатки.
- Чтобы запустить мясорубку в режиме медленного измельчения, нажмите кнопку SLOW на переключателе режимов работы (7). При повторном нажатии кнопки SLOW мясорубка вернется к обычной скорости измельчения.

## Набивка колбасок

- Приготовьте фарш.
- Установите головку мясорубки (3) в место установки (4), зафиксируйте головку (3) блокировкой (19).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (8) крестообразный нож (9), одну из решеток (10, 11 или 12), одну из насадок для набивки колбасок (14, 15, 16), а поверх нее крепление насадок (13) (рис. 11), установите поверх крепления (13) фиксирующее кольцо (5) и закрутите его по часовой стрелке.
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).




## РУССКИЙ


- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
- Натяните размягчённую оболочку на выбранную насадку (14, 15, 16) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «» (включено).
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с выбранной насадки (14, 15, 16), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «» (выключено), и отключите её от электрической сети, и только после этого приступайте к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки (3) опустите блокировку и снимите головку мясорубки (3).
- Для разборки головки мясорубки открутите фиксирующее кольцо (5) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10, 11 или 12), крестообразный нож (9) и шнек (8).
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «», и отключите её от электрической сети, и только после этого приступайте к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки (3) опустите блокировку и снимите головку мясорубки (3).
- Для разборки головки мясорубки открутите фиксирующее кольцо (5) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10, 11 или 12), крестообразный нож (9) и шнек (8).

### Использование насадки «кеббе»

Кеббе – традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно приготовить различные деликатесы.

### Приготовьте основу для оболочек

- Установите головку мясорубки (3) в место установки (4), зафиксируйте головку (3) блокировкой (19).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадку «кеббе» (18); а поверх нее крепление насадки для кеббе (17), установите поверх крепления (17) фиксирующее кольцо (5) и закрутите его по часовой стрелке (рис. 8 и 9).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте сетевую вилку шнура электропитания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «».
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины (рис. 10).

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «», и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки (3) опустите блокировку и снимите головку (3).
- Для разборки головки мясорубки (3) открутите фиксирующее кольцо (5) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10, 11 или 12), крестообразный нож (9) и шнек (8) (рис. 12 и 13).

### РЕЦЕПТ

#### Начинка

Баранина 100 г

Оливковое масло 1,5 столовой ложки

Репчатый лук (мелко нашинкованный)

1,5 столовой ложки

Грибы по вкусу

Соль 1/4 чайной ложки

Мука 1 столовая ложка

или 1/2 столовой ложки

- Баранину необходимо измельчить в мясорубке один или два раза.
- Репчатый лук обжаривают в масле до золотистого цвета, затем добавляют рубленую баранину, все пряности, соль и муку.

#### Оболочка

Постное мясо 450 г

Мука 150-200 г

Пряности 1 чайная ложка (по вкусу)


Мускатный орех 1 шт.

Красный молотый перец (по вкусу)

Перец (по вкусу)

- Мясо измельчают в мясорубке три раза, измельчается также мускатный орех, затем смешивают все компоненты.
- Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, трубочкам придаётся жалаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

### УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «» и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Отверните фиксирующее кольцо (5) и снимите решётки (10, 11 или 12), крестообразный нож (9) со шнека (8) (рис. 12 и 13).





- Извлеките шнек (8) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (8) остатки продуктов.
- Промойте детали мясорубки (1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21) в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните их и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (6) влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (6) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Прежде чем убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решётки (10, 11, 12) и крестообразный нож (9) растительным маслом – так они будут защищены от окисления.

#### ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки и все съёмные детали, чистые и сухие.
- Съёмные части мясорубки можно хранить в контейнере (21) (рис. 14 и 15).
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

#### КОМПЛЕКТ Поставки

Мясорубка – 1 шт.  
 Толкатель – 1 шт.  
 Лоток для продуктов – 1 шт.  
 Решётки – 3 шт.  
 Комплект насадок для набивки колбасок – 1 шт.  
 Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.  
 Инструкция по эксплуатации – 1 шт.  
 Гарантийный талон – 1 шт.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц  
 Номинальная потребляемая мощность: 500 Вт  
 Максимальная мощность: 2000 Вт

#### УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если вхо-

дят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте [info@rondell.ru](mailto:info@rondell.ru) для получения обновленной версии инструкции.*

**Срок службы устройства – 3 года**



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:** СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД  
 (STAR PLUS LIMITED)

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС для СВЯЗИ:** ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО:** ООО «ГИПЕРИОН»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС для СВЯЗИ:** РФ, 117452, Г. МОСКВА, ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1, ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 2.

Тел.: +7 (499) 685-17-81, e-mail: [info@rondell.ru](mailto:info@rondell.ru)

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

[www.rondell.ru](http://www.rondell.ru)

**ТЕЛЕФОН для СПРАВОК:** 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР





# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

---

условия гарантийного обслуживания

**ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА/CALL CENTER:**

**+7 (495) 921-01-70**

**Уважаемые покупатели!**

Требуйте от продавца заполнения гарантийного талона, включая отрывные купоны.

## English

### Dear Customer!

#### **RÖNDELL appreciates your choice and guarantees the high quality of the purchased appliance operation under keeping of service rules.**

The guarantee period for all devices is 12 months from the date of purchase. By this guarantee book the manufacturer confirms the good working condition of the device and undertakes the obligation to repair any defects which may arise through the fault of the manufacturer free of charge. Warranty service is available at any authorized service center enlisted on the site [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).

#### **Guarantee service conditions**

1. The guarantee is valid if the following issuance conditions are observed:

- correct and precise filling in the original RÖNDELL warranty card with mentioning model name, its serial number, date of sale, with seal of Seller and signature of Seller's representative in the warranty card, seals on each tear-off coupon, Buyer's signature;

The manufacturer retains the right to refuse guarantee service in case of failure to submit the above-mentioned documents, or if the information they contain is incomplete, illegible or contradictory.

2. The guarantee is valid if the following operating conditions are observed:

- the device is used in strict accordance with the operating instructions;
- the safety rules and requirements are observed.

3. Warranty does not include periodic maintenance, cleaning, installation, adjustment of device at the owner's home, as well as natural device wear and tear.

4. Cases not covered by the guarantee:

- mechanical impairments;
- non-observance of operating conditions or faulty action of the owner;
- incorrect installation or transportation;
- natural hazards (lightning, fire, flooding etc.), as well as other causes beyond the control of the seller and manufacturer;
- penetration of external objects, liquids or insects into the device;
- repair work or structural alterations carried out by unauthorised persons;
- use of the device for professional purposes (whereby the load exceeds the domestic application level);
- connection of the device to power supply, telecommunication and cable-based networks incompatible with the State Technical Standards;
- cleaning of audio heads, different media readout drives
- breakdown of the accessories of the unit listed below, if their replacement is specified by the construction and does not require disassembly of the unit:
  - a) the remote control, the accumulator batteries, batteries, external power blocks and charging devices;
  - b) the consumable products and accessories (packing, cases, belts, bags, grids, blades, flasks, plates, supports, racks, roasting racks, hoses, tubes, brushes, attachments, dust containers, filters, odor absorbers).
- for battery-operated devices: use of incompatible or discharged batteries, or any impairments caused by discharged or leaky batteries (we recommend to use only high-quality batteries);
- for battery powered devices – any damages caused by battery charging and recharging rules violation.
- for shavers: crumpled or ruptured safety mesh;

5. This guarantee is provided by the manufacturer in addition to the customer's rights, stipulated by the current legislation, and does not restrict them.

6. The manufacturer is not responsible for possible harm, caused directly or indirectly by «RÖNDELL» products to people, pets, consumer's property and/or other third parties in case if it has happened due to violation of rules and operating conditions, installation of the unit; intended and/or careless actions (inactions) of a consumer and/or other third parties, the effect of force majeure circumstances.

**Уважаемый покупатель!**  
**RÖNDELL благодарит Вас за Ваш выбор и гарантирует высокое качество работы**  
**приобретенного вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.**

Срок гарантии на все приборы – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя. Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервис-центре, указанном на сайте [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).

**Условия гарантийного обслуживания:**

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:
  - правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона RÖNDELL с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя;Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
  - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
  - соблюдение правил и требований безопасности.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца, а также естественный износ прибора.
4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:
  - механические повреждения;
  - несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
  - неправильная установка, транспортировка;
  - стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т.п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя;
  - попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
  - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
  - использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения);
  - подключение прибора к питающим, телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
  - чистка аудиоголовок, приводов для считывания информации с носителей различных типов;
  - выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
    - а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
    - б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).
  - для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
  - для приборов, работающих от аккумуляторов – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.
  - для бритв – смятая или порванная сетка.
5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией «RÖNDELL», людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.



## Гарантийный талон / Guarantee card

370-

### Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

**Мясорубка RDE- 1452**

Серийный номер № / Serial №:

Дата покупки / Date of purchase:

### Сведения о продавце / Seller information

Название и адрес продающей организации / Name and address of selling organization:

Телефон / Telephone number:

М.П.  
P.S.

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен и согласен /  
Here by I confirm the receipt of the guarantee terms

Подпись покупателя /  
Buyer's signature

**ВНИМАНИЕ!** Гарантийный талон действителен только при наличии печати продающей организации /  
**ATTENTION!** The guarantee card is valid only if stamped by the selling organization

**Röndell**  
*Professionals Recommend*

**Купон / Coupon №3**

**370-**

Модель / Model:

**Мясорубка RDE-1452**

Серийный номер № /  
Serial №:

Дата поступления в ремонт /  
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /  
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.  
P.S.

**Röndell**  
*Professionals Recommend*

**Купон / Coupon №2**

**370-**

Модель / Model:

**Мясорубка RDE-1452**

Серийный номер № /  
Serial №:

Дата поступления в ремонт /  
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /  
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.  
P.S.

**Röndell**  
*Professionals Recommend*

**Купон / Coupon №1**

**370-**

Модель / Model:

**Мясорубка RDE-1452**

Серийный номер № /  
Serial №:

Дата поступления в ремонт /  
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /  
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.  
P.S.

