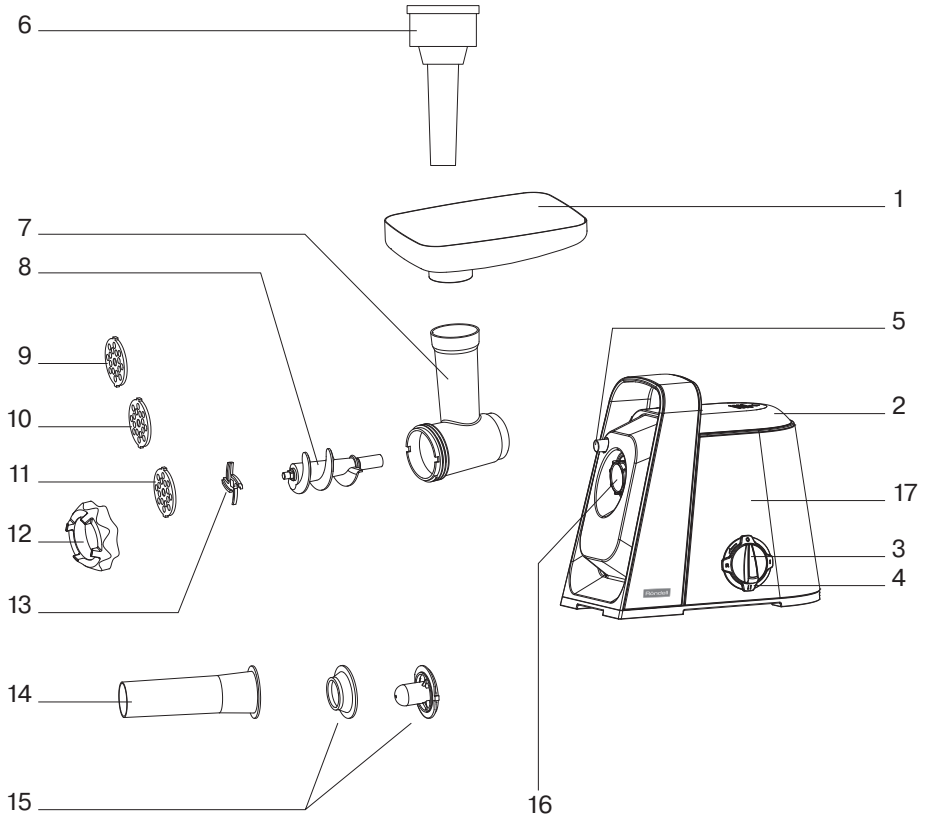
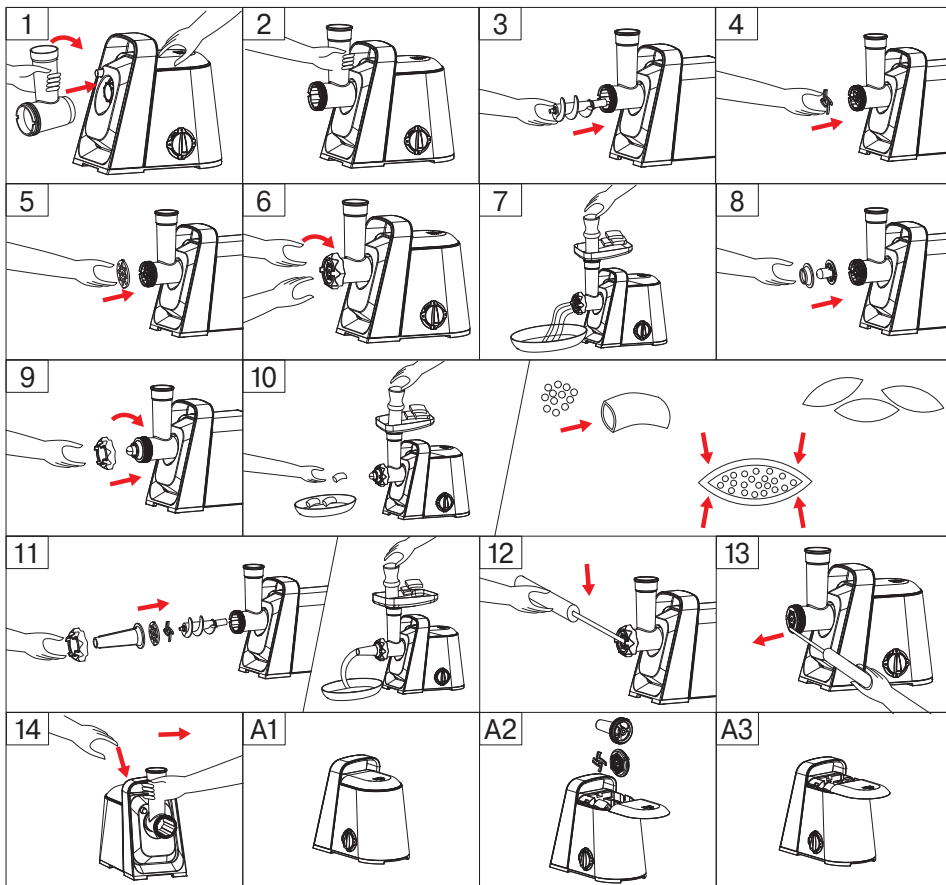




RDE-1454







МЯСОРУБКА
MEAT GRINDER
RDE-1454

RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	6
GB	MANUAL INSTRUCTION	12
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	17



РУССКИЙ

МЯСОРУБКА RDE-1454

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

1. Лоток для продуктов
2. Крышка отсека хранения насадок
3. Режим реверс (R)
4. Переключатель управления скорости (0, I, II)
5. Кнопка блокировки рабочего блока
6. Толкатель
7. Корпус рабочей части мясорубки
8. Шнек
9. Решётка для мелкой рубки
10. Решётка для средней рубки
11. Решётка для крупной рубки
12. Фиксирующее кольцо
13. Крестообразный нож
14. Насадка для набивки сосисок
15. Насадка для кеббе
16. Отверстие редуктора моторного блока
17. Моторный блок

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 прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте 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.
- 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.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- 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.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- 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!**

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсут-



ствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- 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 контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте 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 (6), который входит в комплект поставки.
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (6).
- Если какой-либо застрявший твердый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «R» (реверс).

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

- При перегреве электромотора сработает автоматический термopедохранитель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 1 часа 15 минут (при повышенной температуре в помещении может понадобиться больше времени 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 контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте 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, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15) промойте теплой водой с нейтральным мощным средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

Сборка мясорубки

- Удерживая рабочую часть мясорубки (7) установите ее во входное отверстие блока редуктора моторного блока (16) (при установке обратите внимание, что сначала рабочая часть мясорубки должна быть наклонена на 30° в соответствии со стрелкой (рис. 1) и установлена во входное отверстие редуктора моторного блока (16)), затем поверните головную часть против часовой стрелки на 30° до характерного щелчка фиксатора (5) (рис. 2).
- Вставьте шнек (8) в корпус рабочей части мясорубки (7) (рис. 3).
- Установите крестообразный нож (13) (рис. 4).

Внимание! Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.

- Выберите одну необходимую решётку (9, 10 или 11) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе рабочей части мясорубки (7) (рис. 5).

РУССКИЙ

- Установите фиксирующее кольцо (12) и закрутите его по часовой стрелке (рис. 6).

Примечания:

- Решётка с более крупными отверстиями (10, 11) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.
- Решётка с мелкими отверстиями (9) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- На раструб рабочей части мясорубки (7) установите лоток для продуктов (1).
- Разборку проводите в обратном порядке (рис. 6 – рис. 1).

Установка насадки для набивки сосисок

- Установите шнек (8) в корпус рабочей части мясорубки (7).
- Установите на шнек (8) крестообразный нож (13).
- Установите одну из решеток (9, 10 или 11).
- Установите насадку для набивки сосисок (14).
- Установите фиксирующее кольцо (12) и закрутите его по часовой стрелке (рис. 6 и 11).

Установка насадки «кеббе»

Примечание: Используются только насадка и крепление для «кеббе», без крестообразного ножа и решетки.

- Установите шнек (8) в корпус рабочей части мясорубки (7).
- Установите на шнек насадку «Кеббе» и её крепление (15).
- Установите фиксирующее кольцо (12) и закрутите его по часовой стрелке (рис. 8, 9 и 10).

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 рабочую часть мясорубки (7) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики (20 мм x 20 мм x 60 мм), или полоски такого размера, чтобы они легко помещались в отверстие лотка (1).
- Включите устройство, повернув переключатель (4) «0» (выключено) в положение «I» или «II».

- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб рабочей части мясорубки (7). Во время работы используйте толкатель (6) из комплекта поставки.

Внимание! 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.

Функция реверс

- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (R). Для переключения в режим обратного вращения шнека выключите мясорубку. Для этого установите переключатель режимов (4) «O» (выключено), затем, поверните и удерживайте кнопку переключатель (4) в положение «R» (реверс). Шнек будет вращаться в противоположном направлении, и рабочая часть мясорубки будет освобождена. Если это не работает, выключите устройство и очистите его рабочую часть вручную от застрявших ингредиентов.
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 1 часа 15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку. Для этого переведите переключатель режимов (4) в положение «0» (выключено), отключите моторный блок (14) мясорубки от электросети и только после этого приступайте к её разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- Используйте во время работы толкатель (6) из комплекта поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку. Для этого установите переключатель (4) в положение «O» (выключено) и отключите ее моторный блок от сети, только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия рабочей части мясорубки (7) нажмите кнопку блокировки (5) поверните рабочую часть мясо-

рубки (7) по часовой стрелке и отсоедините её от редуктора моторного блока (17).

- Для разборки рабочей части мясорубки открутите фиксирующее кольцо (12) и извлеките из её корпуса установленную решётку (9, 10 или 11), крестообразный нож (13) и шнек (8).

Набивка сосисок

- Приготовьте фарш.
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (1).
- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
- Натяните размягчённую оболочку на насадку (14) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, переведя переключатель (4) в положение (I).
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (6), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (14), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку. Для этого установите переключатель (4) в положение «0» (выключено), и отключите её моторный блок (14) от электрической сети, и только после этого приступайте к ее разборке.

Использование насадки «Кеббе»

Кеббе – традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления польх трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно приготовить различные деликатесы.

Приготовьте основу для оболочки

- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (1).
- Вставьте сетевую вилку шнура электропитания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, переведя переключатель (4) в положение (I).
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (6) из комплекта поставки.
- Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку.
- Для этого установите переключатель (4) в положение «0» (выключено), и отключите моторный блок (17) от

электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.

Примечание:

- Если фиксирующее кольцо (12) трудно снять руками, пожалуйста, используйте инструменты (рис. 12).
- Чтобы легко открутить фиксирующее кольцо (12) вставьте отвертку между выступами фиксирующего кольца (12), как показано на рисунке (12), и потяните ее в направлении против часовой стрелки (рис. 13). Снимите насадку и закрутите фиксирующее кольцо (12) на место до упора. Не затягивайте его слишком сильно (рис. 9).

РЕЦЕПТ

Начинка

Баранина 100 г

Оливковое масло 1,5 столовой ложки

Репчатый лук (мелко нашинкованный)

1,5 столовой ложки

Пряности 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 придается желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, установив переключатель (4) в положение «0» (выключено) и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.

РУССКИЙ

- Отверните фиксирующее кольцо (12) и снимите решётку (9, 10 или 11), крестообразный нож (13) со шнека (8).
- Извлеките шнек (8) из рабочей части мясорубки (7).
- Удалите со шнека (8) остатки продуктов.
- Промойте детали мясорубки (1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15) в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните их и перед сборкой тщательно просушите. Запрещается использовать для мытья деталей отбеливающий раствор, содержащий хлор, поскольку он обесцвечивает алюминиевые поверхности.
- Никогда не мойте детали мясорубки в посудомоечной машине.
- Протрите корпус мясорубки (17) влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (17) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Прежде чем убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решётки (9, 10, 11) и крестообразный нож (13) растительным маслом – так они будут защищены от окисления. Храните неиспользуемые насадки в отсеке для хранения (2) (рис. А1-А3).

ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможна причина	Методы устранения
Двигатель не запускается и/или шнек не вращается	Прибор не подключен к сети	Подключите прибор к электросети
Двигатель выключается во время использования	Прибор перегружен. Сработала защита	Выключите прибор. Отключите прибор от электросети. Дайте время охладиться примерно в течение 1 час 15 минут. Вставьте вилку в розетку. Повторно включите прибор. 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
Шнек перестал вращаться, но двигатель не выключается	Прибор перегружен продуктом	Выключите прибор. Затем, не менее чем через 30 сек. нажмите и удерживайте кнопку переключателя «REV» (реверс). Шнек начнет вращаться в противоположном направлении и шнековый узел разгрузится. Дайте мясорубке поработать несколько секунд в этом режиме, затем выключите реверс. Включите прибор в обычном режиме. Если применение режима «Реверс» не дало результата, отключите прибор от сети и очистите его.
	Крестообразный нож установлен неправильно	Установите крестообразный нож режущей стороной по направлению к решётке
Во время работы прибора происходит сильная вибрация	Продукты нарезаны слишком крупно	Нарежьте продукты меньшего размера

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки и все съёмные детали, чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПСТАВКИ

Мясорубка – 1 шт.
Толкатель – 1 шт.
Лоток для продуктов – 1 шт.
Решётки – 3 шт.
Насадка для набивки сосисок – 1 шт.
Насадка для приготовления кеббе – 1 шт.
Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 600 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

www.rondell.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР



ENGLISH

MEAT GRINDER RDE-1454

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

DESCRIPTION

1. Food tray
2. Attachment storage compartment lid
3. Reverse mode (R)
4. Speed control switch (0, I, II)
5. Work unit lock button
6. Pusher
7. Body of the working part of the meat grinder
8. Screw
9. Fine cutting plate
10. Medium cutting plate
11. Coarse cutting plate
12. Clamp ring
13. Crossed blade
14. Sausage filling attachment
15. Kebbe attachment
16. Hole of the gearbox of the motor block
17. Motor block

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.
- 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.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- 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.
- 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!**

- 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.
- 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.
- 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 (6) supplied with the unit.
- 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 (6).
- 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 «R» (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 1 hour and 15 minutes before switching it on again (the unit can cool down longer 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 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, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.

Assembling the meat grinder

- Holding the working part of the meat grinder (7), install it into the inlet hole of the gearbox of the motor block (16) (when installing, note that first the working part of the meat grinder must be tilted by 30° in accordance with the arrow (Fig. 1) and installed in the inlet hole of the gearbox of the motor block (16)), then turn the head counterclockwise by 30° until the latch (5) clicks (Fig. 2).
- Install the screw (8) into the body of the working part of the meat grinder (7) (Fig. 3)
- Install the crossed blade (13) (pic. 4).

Attention! Face the blade cutting side to the cutting plate. If the blade is installed improperly, it will not grind the products.

- Select one required plate (9, 10 or 11) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the working part of the meat grinder (7) (pic. 5).
- Install the clamp ring (12) and thread it rotating clockwise (pic. 6).

Notes:

- *The coarse cutting plate (10, 11) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.*
- *The fine cutting plate (9) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.*
- Place the food tray (1) on the mouth of the working part of the meat grinder (7).
- Disassemble the unit in reverse order (pic. 6 – pic. 1).

Installing the sausage filling attachment

- Install the screw (8) in the body of the working part of the meat grinder (7).
- Set the crossed blade (13) on the screw (8).
- Install one of the plates (9, 10 or 11).
- Install the sausage filling attachment (14).
- Install the clamp ring (12) and thread it rotating clockwise (pic. 6 and 11).

Installing the kebbe attachment

Note: Only kebbe attachment and clamp are used without crossed blade and plates.

- Install the screw (8) in the body of the working part of the meat grinder (7).
- Install the kebbe attachment and its fastener (15) on the screw.
- Install the clamp ring (12) and thread it rotating clockwise (pic. 8, 9 and 10).

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 working part of the meat grinder (7).
- Make sure that the meat is completely thawed, remove excess fat and bones, cut the meat into cubes (20 mm x 20 mm x 60 mm), or strips of a size that fits easily into the opening of the tray (1).
- Turn on the device by turning the switch (4) from position «0» (off) to position «I» or «II».

ENGLISH

- Slowly push the meat into the mouth of the working part of the meat grinder (7). During operation, use the pusher (6) supplied.

Attention! No use of any objects to push the meat is allowed. Never push foods with your hands.

- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.

Reverse function

- During the cutting of meat, a blockage may occur, to eliminate the resulting blockage, use the reverse rotation function of the screw (R).
- To switch to the reverse rotation mode of the screw, turn off the meat grinder. To do this, set the mode switch (4) to the «0» (off) position, then turn and hold the switch (4) to the «R» (reverse) position. The screw will rotate in the opposite direction, and the working part of the meat grinder will be released. If this does not work, turn off the device and manually clean the working part of the stuck ingredients.
- Do not run the unit for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous operation, turn off the device and let it cool down for 1 hour and 15 minutes, after which you can continue to work.
- As soon as you finish the work, turn off the meat grinder. To do this, move the mode switch (4) to the «0» (off) position, disconnect the motor block (14) of the meat grinder from the mains, and only after that proceed with its disassembly.

MEAT PROCESSING

Notes:

- For better meat processing, slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.
- During the operation use only the pusher (6) supplied with the unit; do not use any other objects, do not push meat with your hands.
- As soon as you finish the work, turn off the meat grinder. To do this, set the switch (4) to position «0» (off) and disconnect its motor block from the network, and only after that proceed with its disassembly.
- To remove the working part of the meat grinder (7), press the lock button (5), turn the working part of the meat grinder (7) clockwise and disconnect it from the motor block gearbox (17).
- To disassemble the working part of the meat grinder, unscrew the clamp ring (12) and remove the installed plate (9, 10 or 11), crossed blade (13) and screw (8) from its body.

Filling sausages

- Prepare minced meat.
- Put the minced meat on the food tray (1).

- Use natural sausage casing for sausage making, having put it beforehand into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull the softened casing on the attachment (14) and tie a knot on the casing end.
- Insert the plug into the mains socket.
- Switch on the meat grinder by moving the switch (4) to position (I).
- Use the pusher (6) to pull down the minced meat, according to the casing filling, move it away from the attachment (14), as the casing dries, wet it.
- As soon as you finish the work, turn off the meat grinder. To do this, set the switch (4) to position «0» (off), and disconnect its motor block (14) from the mains, and only then proceed with its disassembly.

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

- Put the prepared casing meat on the food pan (1).
- Insert the power cord plug into the mains socket.
- Switch on the meat grinder by moving the switch (4) to position (I).
- Use the pusher (6) supplied to feed the casing base.
- Cut off rolls of the required length.
- As soon as you finish the work, turn off the meat grinder. To do this, set the switch (4) to position «0» (off), and disconnect the motor block (17) from the electrical network, and only after that you can start disassembling it.

Note:

- If the clamp ring (12) is difficult to remove by hand, use the tools (Fig. 12).
- To easily unscrew the clamp ring (12), insert a screwdriver between the tabs of the clamp ring (12) as shown in figure (12) and pull it in a counterclockwise direction (Fig. 13). Remove the attachment and screw the clamp ring (12) back until it stops. Do not overtighten it (Fig. 9).

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

- After finishing operation, switch the meat grinder off by setting the switch (4) to the position «0», and unplug the unit.

- Unscrew the clamp ring (12) and remove the plate (9, 10 or 11), crossed blade (13) from the screw (8).
- Remove the screw (8) from the working part of the meat grinder (7).
- Remove food residues from the screw (8).
- Wash the meat grinder parts (1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15) in warm water with neutral detergent, rinse them and dry thoroughly before assembly. Do not use a bleach solution containing chlorine to wash the parts as it will discolor the aluminum surfaces.
- Never wash the meat grinder parts in the dishwasher.
- Clean the meat grinder body (17) with a slightly damp cloth and then wipe the body dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (17).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.
- Oil the plates (9, 10, 11) and the crossed blade (13) with vegetable oil before taking the dried accessories away for storage – this will protect them from oxidation. Store unused attachments in the storage compartment (2) (Fig. A1-A3).

TROUBLESHOOTING

Malfunction	Possible cause	Solution methods
The motor does not start and/or the screw does not rotate	The unit is not connected to the mains	Plug the unit
The motor stops during operation	The unit is overloaded. Protection has switched on	Switch the unit off. Unplug the unit from the mains. Let the unit cool down for approximately 1 hour and 15 minutes. Insert the plug into the socket. Switch the unit on again. If the meat grinder cannot be switched on, it may mean that it is damaged. In this case apply to an authorized service center to repair the meat grinder
The screw stopped rotating but the motor does not switch off	The unit is overloaded with food products	Switch the unit off. Then, no later than after 30 seconds, press and hold the switch button «REV» (reverse). The screw will start rotating in the opposite direction and the screw block will be unloaded. Let the meat grinder operate in this mode for several seconds and then switch the reverse mode off. Switch the unit on in normal mode. If the application of the «Reverse» mode did not work, unplug the unit from the mains and clean it.
	The crossed blade is not installed correctly	Install the crossed blade with the cutting side facing the cutting plate.
The unit vibrates during operation	The food products are cut into very large pieces	Cut the products into smaller pieces

STORAGE

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the meat grinder body and all removable parts are clean and dry.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

ENGLISH

DELIVERY SET

Meat grinder – 1 pc.
Pusher – 1 pc.
Food tray – 1 pc.
Plates – 3 pcs.
Sausage filling attachment – 1 pc.
Kebbe attachment – 1 pc.
Instruction manual with warranty certificate – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Rated input power: 600 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.

FLEISCHWOLF RDE-1454

Der Fleischwolf ist für Nahrungsmittelbearbeitung und Zubereitung von Haushalbprodukten bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Schale für Nahrungsmittel
2. Deckel des Aufsatzaufbewahrungsfachs
3. Reversierbetrieb (R)
4. Schalter der Geschwindigkeit (0, I, II)
5. Sperrtaste der Arbeitsblocks
6. Stampfer
7. Gehäuse des Arbeitsteils des Fleischwolfes
8. Schnecke
9. Lochscheibe für feines Hacken
10. Lochscheibe für mittleres Hacken
11. Lochscheibe für grobes Hacken
12. Befestigungsring
13. Kreuzmesser
14. Aufsatz zum Einfüllen von Würstchen
15. Kebbeaufsatz
16. Öffnung des Getriebes der Motoreinheit
17. Motoreinheit

SICHERHEITSMÄßNAHMEN

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.
- 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 mehrmals 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.
- Tauchen Sie nie das Fleischwolfgehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 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.
- 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. **Erstickengefahr!**

- Dieses Gerät ist für Personen (darunter Kinder) ohne 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.
- 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.
- 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.



DEUTSCH

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 Fettreste entfernt sind.
- Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit fremden Gegenständen oder mit den Fingern durchzustoßen, benutzen Sie nur den mitgelieferten Stampfer (6).
- 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 (6) keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel steckenbleibt und zum Drehungsstopp der Schnecke und des Messers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie die Verstopfung, indem Sie die Rücklauffunktion der Schnecke «R» (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 ca. 1 Stunde 15 Minuten abkühlen (bei erhöhter Raumtemperatur kann es länger dauern, bis sich der Elektromotor abkühlt), 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 Website 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, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15) waschen Sie mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen und trocknen Sie sie vor dem Zusammensetzen gründlich ab.

Zusammenbau des Fleischwolfs

- Stellen Sie den Arbeitsteil des Fleischwolfs (7) in die Öffnung des Getriebes der Motoreinheit (16) ein, indem Sie ihn halten (beachten Sie bei der Einstellung, dass zuerst der Arbeitsteil des Fleischwolfs um 30° entsprechend dem Pfeil (Abb. 1) geneigt und in die Öffnung des Getriebes der Motoreinheit (16) eingestellt sein muss), dann bewegen Sie den Kopf gegen den Uhrzeigersinn um 30° bis die Sperre (5) einrastet (Abb. 2).
- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Arbeitsteils des Fleischwolfs (7) ein (Abb. 3).
- Setzen Sie das Kreuzmesser (14) auf (Abb. 4).

Achtung! Stellen Sie das Messer mit der Schneidseite gegen die Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackfunktion erfüllen.

- Wählen Sie eine von den Lochscheiben (9, 10 oder 11) und stellen Sie diese über das Kreuzmesser auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Arbeitsteils des Fleischwolfs (7) zusammenfallen lassen (Abb. 5).
- Setzen Sie den Befestigungsring (12) auf und schrauben Sie ihn im Uhrzeigersinn ein (Abb. 6).

Anmerkungen:

- Die Lochscheibe mit größeren Löchern (10, 11) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch u. ä. geeignet.
- Die Lochscheibe mit kleinen Löchern (9) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von zubereitetem Fleisch, Fisch u. ä. geeignet.
- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (1) auf den Trichter des Arbeitsteils des Fleischwolfs (7) auf.
- Führen Sie den Abbau in umgekehrter Reihenfolge durch (Abb. 6 und Abb. 1).

Aufstellung vom Aufsatz zum Einfüllen von Würstchen

- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Arbeitsteils des Fleischwolfs (7) ein.
- Setzen Sie das Kreuzmesser (13) auf die Schnecke (8) auf.
- Stellen Sie eine von den Lochscheiben (9, 10 oder 11) auf.
- Stellen Sie den Aufsatz zum Einfüllen von Würstchen (14) auf.



- Setzen Sie den Befestigungsring (12) auf und schrauben Sie ihn im Uhrzeigersinn ein (Abb. 6 und 11).

Aufstellung vom Kebbeaufsatz

Anmerkung: Es werden nur der Aufsatz und die Kebbe-Halterung verwendet, ohne Kreuzmesser und Lochscheibe.

- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Arbeitsteils des Fleischwolves (7) ein.
- Setzen Sie den Kebbeaufsatz und ihre Befestigung (15) auf die Schnecke auf.
- Setzen Sie den Befestigungsring (12) auf und schrauben Sie ihn im Uhrzeigersinn ein (Abb. 8, 9 und 10).

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 Arbeitsteil des Fleischwolves (7).
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und Knochen, schneiden Sie das Fleisch in passende Stücke (20 mm x 20 mm x 60 mm) oder Streifen, die in die Öffnung der Schale (1) leicht hineinpassen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter (4) aus der Position «0» (ausgeschaltet) in die Position «I» drehen.
- Stoßen Sie das Fleisch in den Trichter des Arbeitsteils des Fleischwolves (7) langsam durch. Während des Betriebs benutzen Sie den mitgelieferten Stampfer (6).

Achtung! Es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen. Stoßen Sie das Fleisch mit Ihren Händen nie durch.

- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch oder andere Nahrungsmittel durchzustößen.

Reversierbetrieb

- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden; um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion der Schnecke (R).
- Um den Fleischwolf in den Rücklaufbetrieb der Schnecke umzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus. Stellen Sie dafür den Schalter der Geschwindigkeit (4) in die Position «0» (ausgeschaltet), dann drehen und halten Sie den Schalter in der Position «R» (Reversierbetrieb). Die Schnecke wird rückwärts laufen und der Arbeitsteil des Fleischwolves wird freigemacht

werden. Wenn das nicht hilft, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die eingeklemmten Zutaten aus dem Arbeitsteil manuell heraus.

- Die Dauerbetriebszeit der Nahrungsmittelbearbeitung soll 5 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten des Dauerbetriebs aus, lassen Sie es innerhalb von 1 Stunde 15 Minuten abkühlen, danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.
- Nach der Beendigung des Betriebes, schalten Sie den Fleischwolf aus. Stellen Sie dafür den Schalter der Geschwindigkeit (4) in die Position «0» (ausgeschaltet), trennen Sie die Motoreinheit (14) des Fleischwolves vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.

FLEISCHBEARBEITUNG

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 (6); es ist nicht gestattet, andere Gegenstände zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie das Fleisch mit Ihren Händen nie durch.
- Nach der Beendigung des Betriebes, schalten Sie den Fleischwolf aus. Stellen Sie dafür den Schalter (4) in die Position «0» (ausgeschaltet) und trennen Sie die Motoreinheit vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolves.
- Zum Abnehmen des Arbeitsteils des Fleischwolves (7) drücken Sie die Sperrtaste (5), drehen Sie den Arbeitsteil des Fleischwolves (7) im Uhrzeigersinn und trennen Sie ihn vom Getriebe der Motoreinheit (17).
- Um den Arbeitsteil des Fleischwolves auseinanderzunehmen, schrauben Sie den Befestigungsring (12) ab und nehmen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (9, 10 oder 11), das Kreuzmesser (13) und die Schnecke (8) aus seinem Gehäuse heraus.

Auffüllen von Würstchen

- Bereiten Sie Füllsel zu.
- Legen Sie das fertige Füllsel auf die Schale für Nahrungsmittel (1).
- 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 Aufsatz (14) an und binden Sie einen Knoten am Ende der Hülle.



DEUTSCH

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Schalter (4) in die Position (I) stellen.
- Für die Zufuhr des fertigen Füllsels benutzen Sie den Stampfer (6), ziehen Sie die Hülle während des Auffüllens vom Aufsatz (14) langsam ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus. Stellen Sie dafür den Schalter (4) in die Position «0» (ausgeschaltet) und trennen Sie die Motoreinheit (14) vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfes.

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

- Legen Sie die fertige Grundlage für die Hülle auf die Schale für Nahrungsmittel (1).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein, indem Sie den Schalter (4) in die Position (I) stellen.
- Für die Zufuhr der Grundlage für die Hülle benutzen Sie den mitgelieferten Stampfer (6).
- Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus. Stellen Sie dafür den Schalter (4) in die Position «0» (ausgeschaltet) und trennen Sie die Motoreinheit (17) vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Fleischwolfes.

Anmerkung:

- *Wenn es schwierig ist, den Befestigungsring (12) mit den Händen zu entfernen, benutzen Sie Werkzeuge (Abb. 12).*
- *Um den Befestigungsring (12) leicht abzuschrauben, stellen Sie den Schraubenzieher zwischen den Vorsprüngen des Befestigungsringes (12) laut der Abbildung (12) und ziehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn (Abb. 13). Nehmen Sie den Aufsatz ab und drehen Sie den Befestigungsring (12) zurück bis zum Anschlag zu. Schrauben Sie ihn nicht zu stark fest (Abb. 9).*

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 gefemt.
- Die Röhrchen werden frittiert.

PFLEGE DES FLEISCHWOLFES

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (4) in die Position «0» (ausgeschaltet) stellen, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Drehen Sie den Befestigungsring (12) und entfernen Sie die Lochscheibe (9, 10 oder 11), das Kreuzmesser (13) von der Schnecke (8).
- Entfernen Sie die Schnecke (8) aus dem Arbeitsteil des Fleischwolfes (7).
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke (8).
- Waschen Sie die Fleischwolfteile (1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15) in warmem Wasser mit neutralem Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie vor dem Zusammenbau gründlich ab. Es ist nicht gestattet, die Teile mit chlorhaltiger Bleichlösung zu waschen, weil sie Aluminiumoberflächen entfärbt.
- Waschen Sie die Fleischwolfteile in der Geschirrspülmaschine nicht.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfes (17) mit einem feuchten Tuch und dann trocknen Sie es ab.



- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (17) zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs gelangt.
- Bevor Sie das getrocknete Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, schmieren Sie die Lochscheiben (9, 10, 11) und das Kreuzmesser (13) mit Pflanzenöl – so schützen Sie diese vor Oxidierung. Bewahren Sie unbenutzte Aufsätze im Aufbewahrungsfach (2) (Abb. A1-A3).

FEHLERBEHANDLUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Der Motor startet nicht und/oder die Schnecke dreht sich nicht	Das Gerät ist ans Netz nicht angeschlossen	Schließen Sie das Gerät ans Netz an
Der Motor schaltet sich während des Gebrauchs aus	Das Gerät ist überlastet. Der Schutz hat angesprochen	Schalten Sie das Gerät aus. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab. Lassen Sie das Gerät innerhalb von etwa 1 Stunde und 15 Minuten abkühlen. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Falls sich der Fleischwolf nicht einschaltet, kann dies bedeuten, dass er andere Beschädigungen hat. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um den Fleischwolf zu reparieren
Die Schnecke hat aufgehört zu drehen, aber der Motor schaltet sich nicht aus	Das Gerät ist mit dem Nahrungsmittel überlastet	Schalten Sie das Gerät aus. Dann nach mindestens 30 Sekunden drücken Sie und halten Sie die Umschalttaste «REV» (Reverse). Die Schnecke beginnt sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen und die Schneckeneinheit entläßt sich. Lassen Sie den Fleischwolf in diesem Betrieb einige Sekunden laufen und schalten Sie dann den Reversbetrieb aus. Schalten Sie das Gerät in normalen Betrieb ein. Wenn die Anwendung des Reversbetriebs nicht wirksam war, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und reinigen Sie es.
	Das Kreuzmesser ist falsch eingestellt	Stellen Sie das Kreuzmesser mit der Schneideseite in Richtung der Lochscheibe ein.
Während des Betriebs des Geräts treten starke Vibrationen auf	Nahrungsmittel sind zu groß geschnitten	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Größen

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie den Fleischwolf zur Aufbewahrung wegnehmen, vergewissern Sie sich, dass das Fleischwolfgehäuse und alle abnehmbaren Teile sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

- Wurstfülleraufsatz – 1 St.
- Kebbeaufsatz – 1 St.
- Bedienungsanleitung mit dem Garantieschein – 1 Stk.

LIEFERUMFANG

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Nennleistungsaufnahme: 600 W

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

DEUTSCH

gering unterscheiden. Bei Feststellung solcher Unterschiede bitte teilen davon per E-Mail info@rondell.ru für eine aktualisierte Betriebsanleitung mit.

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.

Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre

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



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.

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.

Условия гарантийного обслуживания:

- 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.
- Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
 - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.
- Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца, а также естественный износ прибора.
- 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:
 - пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
 - 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.
- Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
- 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.

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.

Guarantee service conditions

- 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.
- 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.
- Warranty does not include periodic maintenance, cleaning, installation, adjustment of device at the owner's home, as well as natural device wear and tear.
- 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:
 - the remote control, the accumulator batteries, batteries, external power blocks and charging devices;
 - 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;
- This guarantee is provided by the manufacturer in addition to the customer's rights, stipulated by the current legislation, and does not restrict them.
- 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.



Гарантийный талон / Guarantee card

474-

Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

Мясорубка RDE- 1454

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

474-

Модель / Model:

Мясорубка RDE-1454

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

474-

Модель / Model:

Мясорубка RDE-1454

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

474-

Модель / Model:

Мясорубка RDE-1454

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.

