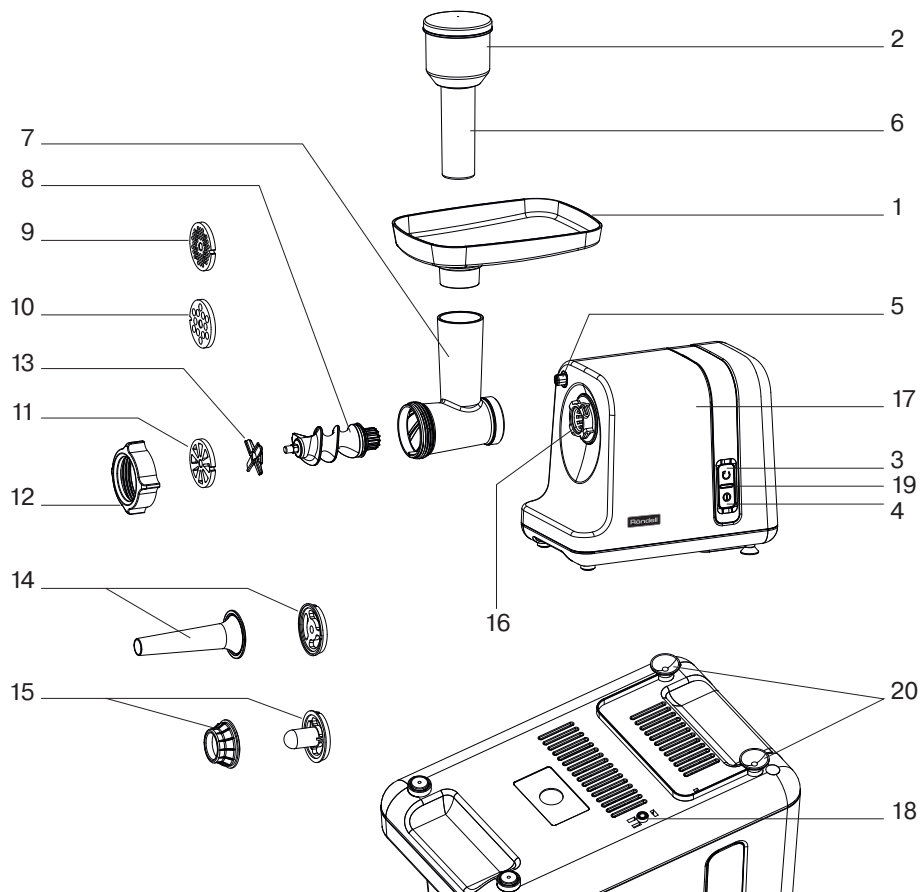




RDE-1456



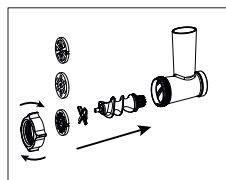


Рис. 1

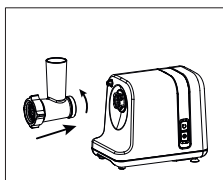


Рис. 2



Рис. 3

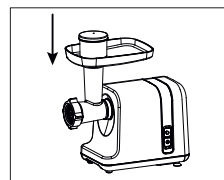


Рис. 4

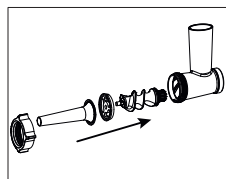


Рис. 5

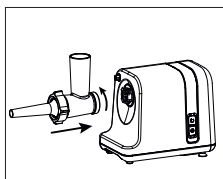


Рис. 6

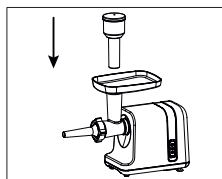


Рис. 7

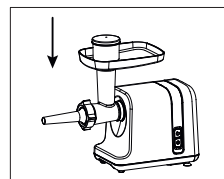


Рис. 8

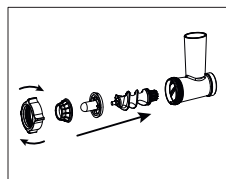


Рис. 9

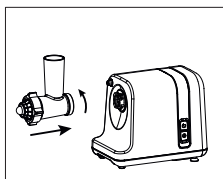


Рис. 10

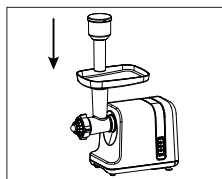


Рис. 11

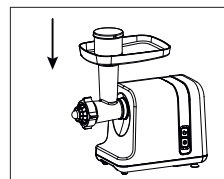


Рис. 12

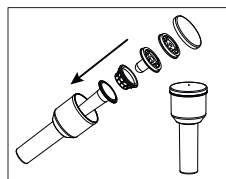
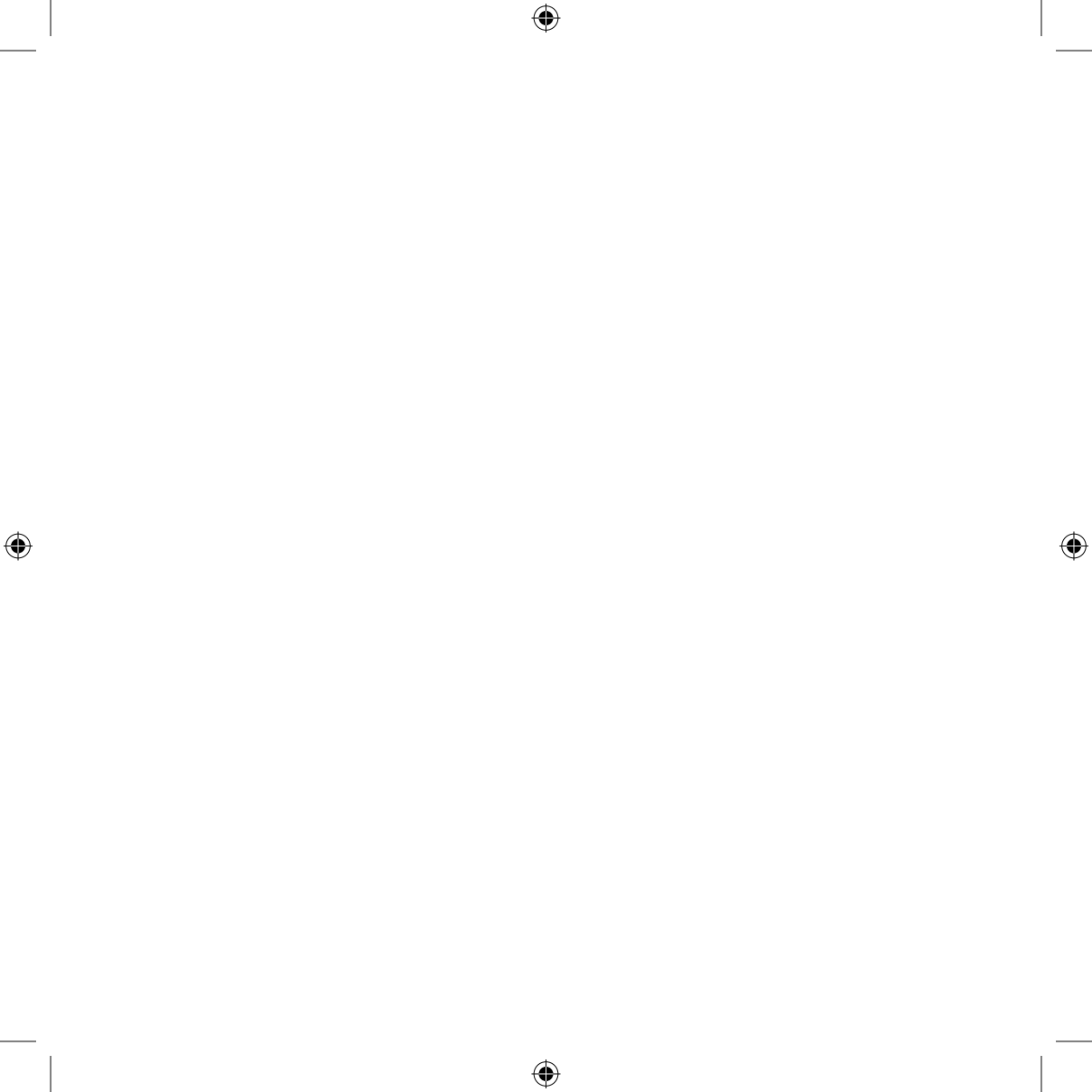


Рис. 13



МЯСОРУБКА

MEAT GRINDER

RDE-1456

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

РУССКИЙ

МЯСОРУБКА RDE-1456

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

1. Лоток для продуктов
2. Крышка отсека хранения насадок
3. Кнопка реверс  / остановка
4. Кнопка включения/выключения 
5. Кнопка блокировки рабочей части мясорубки
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
18. Кнопка разблокировки при перегрузке по току
19. Индикатор подключения к сети
20. Противоскользящие ножки

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 «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.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

В случае полной блокировки рабочего блока твердыми предметами, для защиты мотора и редуктора мясорубки предусмотрена защита от перегрузки по току. При её срабатывании для возобновления работы мотора удалите причину блокировки шнека, и только затем нажмите на кнопку разблокировки (18), расположенную в нижней части корпуса моторного блока (17).

ИНДИКАТОР ПОДКЛЮЧЕНИЯ СЕТИ

Светодиодный индикатор (19) отражает подачу сетевого напряжения на моторный блок (17). При подключении вилки кабеля питания в розетку электрической сети индикатор будет светиться.

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 моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

Сборка мясорубки

Соберите рабочую часть мясорубки в соответствии со схемой (рис. 1).

- Вставьте шнек (8) в корпус рабочей части мясорубки (7).
- Установите крестообразный нож (13).

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



РУССКИЙ

- 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).
- Установите фиксирующее кольцо (12) и закрутите его по часовой стрелке (рис. 1).

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 уже приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- Удерживая рабочую часть мясорубки (7) установите её во входное отверстие редуктора моторного блока (16). Для чего наклоните рабочую часть мясорубки на 30° относительно корпуса моторного блока (рис. 2) и установите её во входное отверстие редуктора моторного блока (16). Поверните рабочую часть против часовой стрелки на 30° до характерного щелчка фиксатора (5) (рис. 2).
- На раструб рабочей части мясорубки (7) установите лоток для продуктов (1) (рис. 3).
- В отверстие лотка установите толкатель (6) (рис. 4).
- Разборку проводите в обратном порядке.

Подготовка насадки для набивки сосисок

Примечание: Используйте только насадку для сосисок, без крестообразного ножа и решетки.

- Установите шнек (8) в корпус рабочей части мясорубки (7).
- Установите на шнек (8) плоский сепаратор комплекта насадок (14) (убедитесь, что выемка насадки совмещена с верхним выступом рабочей части мясорубки (7)).
- Установите длинную насадку для набивки сосисок (14).
- Установите фиксирующее кольцо (12) и закрутите его по часовой стрелке (рис. 5-8).

Подготовка насадки «кеббе»

Примечание: Используйте только насадку 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) (рис. 9) (убедитесь, что выемка насадки совмещена с верхним выступом рабочей части мясорубки (7)).
- Установите фиксирующее кольцо (12) и закрутите его по часовой стрелке (рис. 9-12).

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, нажав на кнопку ⓪ (4).
- 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 остановки/реверс

- Функция остановки позволяет при нажатии на кнопку ⓪ (3) и её удержании, без отключения питания, одновременно прервать работу двигателя моторного блока (17). Режим может быть полезен, например, для загрузки новых ингредиентов в лоток для продуктов (1) либо поворота или замены приёмной ёмкости в процессе переработки. Работа мотора возобновится сразу при отпускании кнопки ⓪ (3).
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека «реверс». Для переключения в режим обратного вращения шнека «реверс» нажмите на кнопку ⓪ (4) и выключите мясорубку. Затем, нажмите и удерживайте кнопку «реверс» ⓪ (3). Шнек будет вращаться в противоположном направлении, и рабочая часть мясорубки будет освобождена. Если это не работает, отключите устройство от электросети 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, после чего можно продолжить работу.
- Как только Вы закончите работу, выключите мясорубку. Для этого нажмите на кнопку ① (4). Отключите моторный блок (17) мясорубки от электросети и только после этого приступайте к её разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками длиной 10 см и толщиной 2 см или кубиками. Удалите кости, кусочки хрящей и сухожилий, насколько это возможно. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- Используйте во время работы толкатель (6) из комплекта поставки; запрещается использовать для проталивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталивайте мясо руками.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку. Для этого нажмите на кнопку ① (4) 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 мясорубки (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, нажмите на кнопку ① (4).
- 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 нажмите на кнопку ① (4), и отклю-

чите ее моторный блок (17) 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 полых 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, нажмите на кнопку ① (4).
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (6) из комплекта поставки.
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку.
- Для этого нажмите на кнопку ① (4), и отключите моторный блок (17) от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.

РЕЦЕПТ КЕББЕ

Начинка

Баранина 100 г

Оливковое масло 1,5 столовые ложки

Репчатый лук (мелко нашинкованный)

1,5 столовые 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)





РУССКИЙ

- Мясо измельчают в мясорубке три раза, измельчается также мускатный орех, затем смешивают все компоненты.
- Большее 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 желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку  (4) и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Отверните фиксирующее кольцо (12) и снимите решётку (9, 10 или 11) и 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 (14, 15) в отсеке для хранения, расположенном под съёмной крышкой толкателя (2) (рис. 13).

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. Проверьте кнопку защиты при перегрузке
Двигатель выключается во время использования	Прибор перегружен. Сработала защита	Выключите прибор. Отключите прибор от электросети. Дайте время для полного охлаждения мотора (примерно в течение 1 часа). 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 «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 обычный режим. 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 меньшим размером



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 ПОСТАВКИ

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 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 А, 15-Й ЭТАЖ,

КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНГ ИП РОУД,
ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР ПО ЗАКАЗУ РОНДЕЛЛ
ГМБХ, СОФИ-ШАРЛОТТЕН ШТРАССЕ, 9-10, 14059
БЕРЛИН, ГЕРМАНИЯ

**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-1456

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  /stop button
4. On/off button 
5. Meat grinder working part 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
18. Current overload unlocking button
19. Power indicator
20. Non-slip legs

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  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.

OVERLOAD PROTECTION

In case of complete blocking of the working part with solid objects, the unit is equipped with current overload protection in order to protect the motor and meat grinder gearbox.

When it is switched on, in order to resume the motor operation, remove the cause of the blockage of the screw, and only then press the unlocking button (18) located in the lower part of the motor block (17) body.

POWER INDICATOR

The LED indicator (19) indicates that mains voltage is applied to the motor unit (17).

When the power plug is connected to the mains socket, the indicator will light up.

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

Assemble the working part of the meat grinder according to the diagram (pic. 1).

- Install the screw (8) in the body of the working part of the meat grinder (7).
- Install the crossed blade (13).

Caution! *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).
- Install the clamp ring (12) and thread it rotating clockwise (pic. 1).

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.*
- Holding the working part of the meat grinder (7), install it into the inlet opening of the motor unit gear (16). To do this, tilt the working part of the meat grinder by 30° relative to the motor unit body (pic. 2) and install it into the inlet opening of the motor unit gear (16). Rotate the working part counterclockwise by 30° until the lock (5) distinctive clicking (pic. 2).
- Place the food tray (1) on the working part of the meat grinder (7) (pic. 3).
- Install the pusher (6) into the tray opening (pic. 4).
- Disassemble the unit in reverse order.

Preparing the sausage filling attachment

Notes: *Use the sausage filling attachment only without the crossed blade and the plate.*

- Install the screw (8) in the body of the working part of the meat grinder (7).
- Install the flat separator of the attachments set (14) on the screw (8) (make sure that the groove on the attachment is aligned with the top ledge of the working part of the meat grinder (7)).
- Install the long sausage filling attachment (14).
- Install the clamp ring (12) and thread it rotating clockwise (pic. 5-8).

ENGLISH

Preparing the kebbe attachment

Notes: Use the kebbe attachment only without the crossed blade and the plate.

- Install the screw (8) in the body of the working part of the meat grinder (7).
- Install the kebbe attachment and its clamp (15) on the screw (pic. 9) (make sure that the groove on the attachment is aligned with the top ledge of the working part of the meat grinder (7)).
- Install the clamp ring (12) and thread it rotating clockwise (pic. 9-12).

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).
- Switch the unit on by pressing the button ① (4).
- 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.

Stop/reverse function

- The stop function allows to briefly interrupt the operation of the motor unit (17) engine by pressing the button ② (3) and holding it, without switching off the power. This mode can be useful, for example, for loading new ingredients into the food tray (1) or turning or replacing the receiving container during processing. The motor resumes operating right after you release the button ② (3).
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw **reverse** mode to remove the obstruction. To switch to the screw **reverse** mode, press the button ④ (4) and switch the meat grinder off. Then press and hold the reverse button ③ (3). The screw will rotate in the opposite direction, and the working part of the meat grinder will be released. If

it does not work, unplug the unit and manually remove the stuck ingredients from the working part.

- Do not run the unit for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the unit off and allow it to cool down for 1 hour before further operation.
- As soon as you finish the work, switch the meat grinder off. To do it, press the button ① (4). Unplug the motor unit (17) and only after that you can disassemble it.

MEAT PROCESSING

Notes:

- For better processing of meat, cut it into strips 10 cm long and 2 cm thick or into cubes. Remove bones and pieces of cartilage and sinew as much as possible. Defrost frozen meat completely.
- 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, switch the meat grinder off. To do this, press the button ① (4) and unplug the motor unit, only after that you can start disassembling it.
- 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 the meat grinder on by pressing the button ① (4).
- Use the pusher (6) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (14) as necessary, wet the casing if it becomes dry.
- As soon as you finish the work, turn off the meat grinder. To do this, press the button ① (4) and unplug the motor unit (17), only after that you can start disassembling it.

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 the meat grinder on by pressing the button ④ (4).
- Use the pusher (6) supplied to feed the casing base.
- Cut off rolls of the required length.
- To do this, press the button ④ (4) and unplug the motor unit (17), only after that you can start disassembling it.

KEBBE 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 you finish operating, switch the meat grinder off by pressing the button ④ (4) and unplug it.
- 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 discolour 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. Keep the attachments (14, 15) you don't use in the storage compartment under the pusher (2) removable lid (pic. 13).

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. Check the current overload protection button.
The motor stops during operation	The unit is overloaded. Protection has switched on	Switch the unit off. Unplug the unit from the mains. Give the motor time to cool down completely (for approximately 1 hour). 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 «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» 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.

ENGLISH

Malfuction	Possible cause	Solution methods
The screw stopped rotating but the motor does not switch off	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.

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 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-1456

Der Fleischwolf ist für Nahrungsmittelbearbeitung und Zubereitung von Haushaltsprodukten bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Schale für Nahrungsmittel
2. Deckel des Aufsatzaufbewahrungsfachs
3. Reverse -/Stopp-Taste
4. Ein-/Ausschalttaste 
5. Taste zum Blockieren des Arbeitsteils des Fleischwolfs
6. Stampfer
7. Gehäuse des Arbeitsteils des Fleischwolfs
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
18. Entriegelungstaste bei Überstrom
19. Netzwerkverbindungsanzeige
20. Rutschfeste Füße

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. **Erstickenungsgefahr!**

- 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.
- 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 Drehungsstop der Schnecke und des Messers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie die Verstopfung, indem Sie die Rücklauffunktion der Schnecke 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.

ÜBERLASTUNGSSCHUTZ

Im Falle einer vollständigen Blockierung der Arbeitseinheit durch feste Gegenstände ist ein Überstromschutz zum Schutz des Motors und des Getriebes von Fleischwolf vorgesehen.

Um nach ihrer Auslösung den Betrieb des Motors wieder aufzunehmen, beseitigen Sie die Ursache der Blockierung der Schnecke und

drücken Sie erst dann die Entriegelungstaste (18), die sich im unteren Teil des Gehäuses der Motoreinheit (17) befindet.

NETZWERKVERBINDUNGSANZEIGE

Die LED-Anzeige (19) zeigt an, dass Netzspannung an der Motoreinheit (17) anliegt.

Wenn Sie den Netzstecker an eine Steckdose anschließen, leuchtet die Anzeige auf.

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

Bauen Sie den Arbeitsteil des Fleischwolfs gemäß dem Diagramm zusammen (Abb. 1).

- Setzen Sie die Schnecke (8) in das Gehäuse des Fleischwolf-Arbeitsteils (7) ein.
- Setzen Sie das Kreuzmesser (13) auf.

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

- Wählen Sie ein erforderliches Gitter (9, 10 oder 11) und setzen Sie es über dem Messer auf, indem Sie die Vorsprünge des Gitters mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Arbeitsteils (7) ausrichten.
- Setzen Sie den Befestigungsring (12) auf und schrauben Sie ihn im Uhrzeigersinn ein (Abb. 1).

Anmerkungen:

- Das Gitter mit größeren Löchern (10, 11) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch u.a. geeignet.
- Das Gitter mit kleinen Löchern (9) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von zubereitetem Fleisch, Fisch u.a. geeignet.
- Halten Sie das Fleischwolf-Arbeitsteil (7) und setzen Sie es in der Einlassöffnung des Motoreinheitgetriebes (16). Neigen Sie dazu das Arbeitsteil des Fleischwolfs um 30° zum Motoreinheitgehäuse (Abb. 2) und setzen Sie es in der Einlassöffnung des Motoreinheitgetriebes (16) auf. Drehen



DEUTSCH

Sie das Arbeitsteil um 30° gegen den Uhrzeigersinn, bis die Verriegelung (5) einrastet (Abb. 2).

- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (1) auf den Trichter des Fleischwolf-Arbeitsteils (7) auf (Abb. 3).
- Setzen Sie den Stampfer (6) in die Öffnung der Schale ein (Abb. 4).
- Führen Sie den Abbau in umgekehrter Reihenfolge durch.

Vorbereitung des Aufsatzes zum Einfüllen von Würstchen

Anmerkung: Verwenden Sie nur den Aufsatz für Würstchen, ohne Kreuzmesser und Gitter.

- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Arbeitsteils (7) ein.
- Setzen Sie den Flachabscheider des Aufsatzes (14) an die Schnecke (8) (stellen Sie sicher, dass die Aussparung des Aufsatzes mit dem oberen Vorsprung des Fleischwolf-Arbeitsteils (7) ausgerichtet ist).
- Setzen Sie den langen Aufsatz zum Einfüllen von Würstchen (14) auf.
- Setzen Sie den Befestigungsring (12) auf und schrauben Sie ihn im Uhrzeigersinn ein (Abb. 5-8).

Vorbereitung des «Kebbe»-Aufsatzes

Anmerkung: Verwenden Sie nur den Aufsatz für «Kebbe», ohne Kreuzmesser und Gitter.

- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Arbeitsteils (7) ein.
- Setzen Sie den Aufsatz «Kebbe» und seine Halterung (15) auf die Schnecke (Abb. 9) (stellen Sie sicher, dass die Aussparung des Aufsatzes mit dem oberen Vorsprung des Fleischwolf-Arbeitsteils (7) ausgerichtet ist).
- Setzen Sie den Befestigungsring (12) auf und schrauben Sie ihn im Uhrzeigersinn ein (Abb. 9-12).

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 Fleischwolfes (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 die Taste  (4) drücken.
- Stoßen Sie das Fleisch in den Trichter des Arbeitsteils des Fleischwolfes (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.

Stopp-/Reverse-Funktion

- Die Stoppfunktion ermöglicht es, durch Drücken und Halten der Taste  (3), ohne die Stromversorgung auszuschalten, den Betrieb der Motoreinheit (17) kurzzeitig zu unterbrechen. Den Betrieb kann man beispielsweise nutzen, um neue Zutaten in die Schale für Nahrungsmittel (1) einzulegen oder den Auffangbehälter während der Verarbeitung zu drehen oder auszutauschen. Der Motor läuft sofort wieder, wenn die Taste  (3) losgelassen wird.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden. Um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion der Schnecke «Reverse». Drücken Sie die Taste  (4) und schalten Sie den Fleischwolf aus, um in den Rücklaufmodus der Schnecke «Reverse» umzuschalten. Dann drücken Sie und halten Sie die Taste Reverse  (3). Die Schnecke wird rückwärts laufen und das Arbeitsteil des Fleischwolfes wird freigemacht werden. Wenn dies nicht funktioniert, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und reinigen Sie sein Arbeitsteil manuell von feststehenden Zutaten.
- Die Dauerbetriebszeit der Nahrungsmittelbearbeitung soll 5 Minuten nicht übersteigen.
- Schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten Dauerbetrieb aus und lassen Sie es 1 Stunde abkühlen, danach können Sie weiterarbeiten.
- Sobald Sie mit der Arbeit fertig sind, schalten Sie den Fleischwolf aus. Drücken Sie dazu die Taste  (4). Trennen Sie die Motoreinheit (17) des Fleischwolfes vom Stromnetz ab und beginnen Sie erst danach mit dem Ausbau des Geräts.

FLEISCHBEARBEITUNG

Anmerkungen:

- Schneiden Sie das Fleisch in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen oder Würfel, um die Verarbeitung zu verbessern. Entfernen Sie so weit wie möglich Knochen, Knorpel- und Sehnenstücke. Eingefrorenes Fleisch soll völlig aufgetaut werden.





DEUTSCH

- Verwenden Sie während des Betriebs den Pusher (6) aus dem Lieferumfang; es ist verboten, irgendwelche Gegenstände zum Fleischschieben zu verwenden, schieben Sie auf keinen Fall das Fleisch mit den Händen.
- Sobald Sie mit der Arbeit fertig sind, schalten Sie den Fleischwolf aus. Drücken Sie dazu die Taste ① (4) und trennen Sie seine Motoreinheit vom Netzwerk, beginnen Sie erst danach mit dem Ausbau des Geräts.
- Zum Abnehmen des Arbeitsteils des Fleischwolfes (7) drücken Sie die Sperrtaste (5), drehen Sie den Arbeitsteil des Fleischwolfes (7) im Uhrzeigersinn und trennen Sie ihn vom Getriebe der Motoreinheit (17).
- Um den Arbeitsteil des Fleischwolfes 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.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Schalten Sie den Fleischwolf durch Drücken der Taste ① (4) ein.
- Für die Zufuhr des fertigen Hackfleischs benutzen Sie den Pusher (6), ziehen Sie die Hülle während der Auffüllung vom Aufsatz (14) ab, feuchten Sie die Hülle bei Abtrocknung mit Wasser an.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus. Drücken Sie dazu die Taste ① (4), trennen Sie seine Motoreinheit (17) vom Stromnetz ab und beginnen Sie erst danach mit dem Ausbau des Geräts.

Nutzung des Kebabsaufsatzes

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 durch Drücken der Taste ① (4) ein.
- Für die Zufuhr der Grundlage für die Hülle benutzen Sie den mitgelieferten Stampfer (6).
- Schneiden Sie fertige Röhrchen erforderlicher Länge ab.
- Drücken Sie dazu die Taste ① (4), trennen Sie die Motoreinheit (17) vom Stromnetz ab und beginnen Sie erst danach mit dem Ausbau des Geräts.

KEBBE-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.

PFLEGE DES FLEISCHWOLFES

- Schalten Sie den Fleischwolf nach Beendigung der Arbeit aus, indem Sie die Taste ① (4) drücken und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 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 Fleischwolfes (17) zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfes gelangt.
- Bevor Sie das getrocknete Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, schmieren Sie die Gitter (9, 10, 11) und das Kreuzmesser (13) mit Pflanzenöl – so schützen Sie diese vor Oxidation. Bewahren Sie unbenutzte Aufsätze (14, 15) im Aufbewahrungsfach auf, das sich unter dem abnehmbaren Deckel des Dampfers (2) befindet (Abb. 13).

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 Stromnetz. Überprüfen Sie die Überlastschutztaste
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. Warten Sie, bis der Motor vollständig abgekühlt ist (etwa 1 Stunde). 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. Mindestens 30 Sekunden danach drücken und halten Sie die Taste des Schalters «Reverse». Die Schnecke beginnt sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen und die Schneckeneinheit entlädt 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 ergebnislos war, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und reinigen Sie es.
	Das Kreuzmesser ist falsch eingestellt	Stellen Sie das Kreuzmesser mit der Schneidseite 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.

LIEFERUMFANG

Fleischwolf – 1 Stk.
 Stampfer – 1 Stk.
 Schale für Nahrungsmittel – 1 Stk.
 Lochscheiben – 3 Stk.
 Wurstfülleraufsatz – 1 St.
 Kebbaufsatz – 1 St.
 Bedienungsanleitung mit dem Garantieschein – 1 Stk.

DEUTSCH

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz

Nennleistungsaufnahme: 600 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 für eine aktualisierte Betriebsanleitung mit.

Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre



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.

**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

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.



Гарантийный талон / Guarantee card

59-

Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

Мясорубка RDE- 1456

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

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №3

59-

Модель / Model:

Мясорубка RDE- 1456

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

59-

Модель / Model:

Мясорубка RDE- 1456

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

59-

Модель / Model:

Мясорубка RDE- 1456

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.

