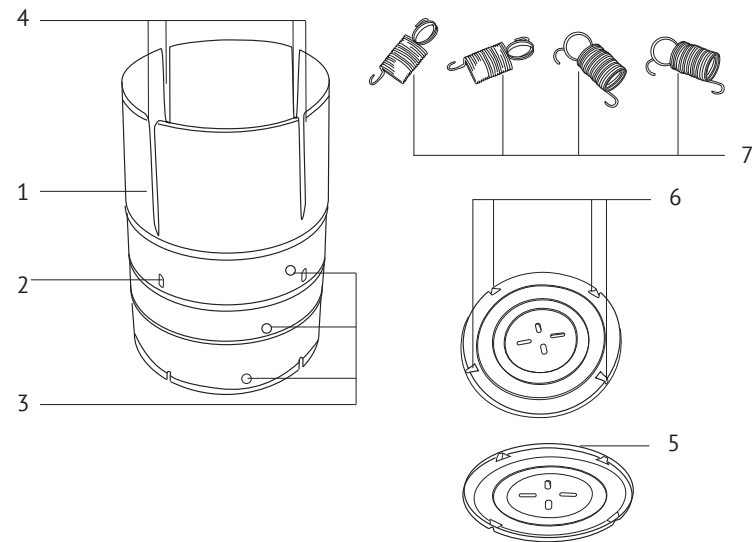


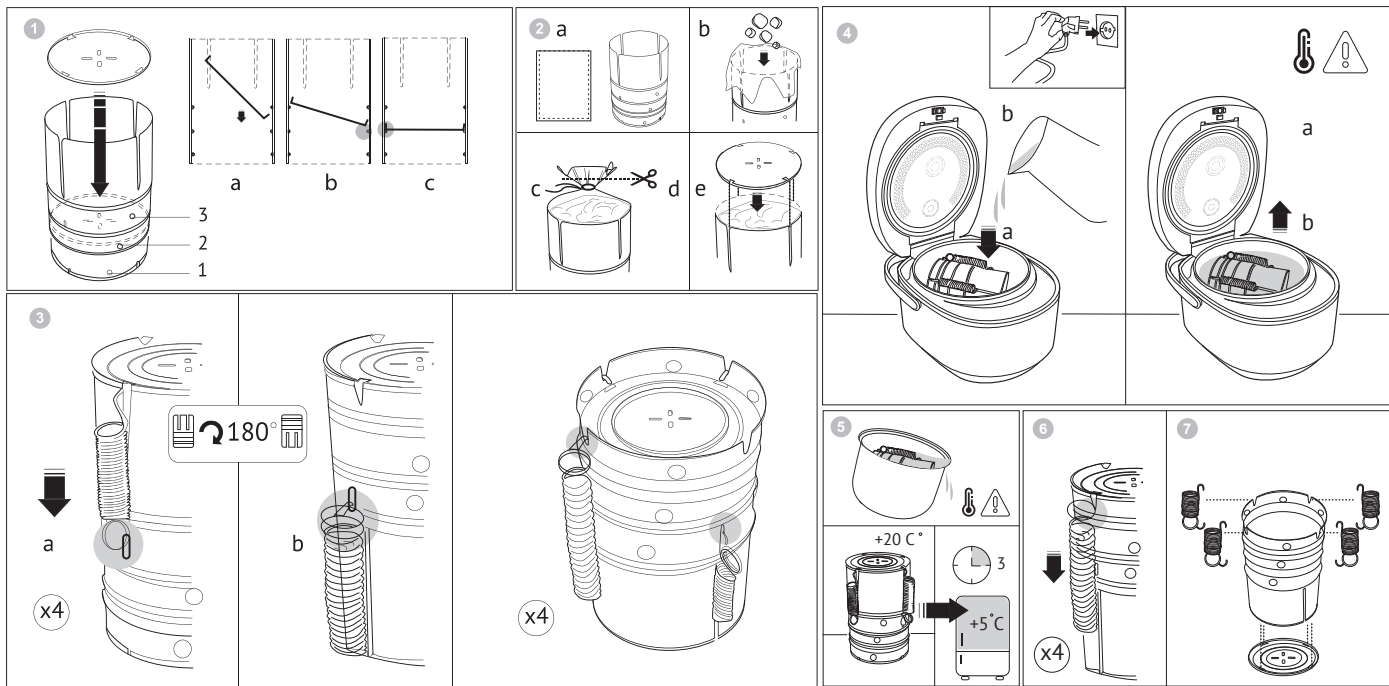
REDMOND

Ham Press RHP-M02-E

User manual



A2



GBR	4
FRA	6
DEU	9
NLD	12
ITA	14
ESP	16
PRT	18
DNK	20
NOR	22
SWE	24
FIN	26
LTU	28
LVA	30
EST	32
ROU	34
HUN	36
BGR	38
HRV	41
SRB	43
SVK	45
CZE	47
POL	49
RUS	52
GRC	55
TUR	58
ARE	60



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

Important Safeguards

- This device is intended to be used in household applications and is not intended for industrial use.
- Use the device as intended. Use of the device for the purposes other than those specified in this manual, will be considered as violation of the proper use.
- Do not drop the housing and removable lids or let them fall – it may lead to deformation and product failure.

STOP

Caution! The housing of the device is made of thin metal. Be careful during its operation and cleaning to avoid injuries. Put the device onto firm stable surface when adding the ingredients.

STOP

Be careful when removing the Ham Press from the bowl after cooking! Do not disassemble the Ham Press until its contents are completely cooled down.

- This device is not intended to be used by children and also by people with reduced physical, sensory or mental capabilities unless they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way.
- Strictly follow the rules specified in the section “Cleaning and maintenance” while cleaning and storing the device. Do not leave the device parts in water for a long time.

STOP

Caution! The manufacturer is not responsible for the failures arising from non-compliance with the safety requirements and operation guidelines.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model RHP-M02-E
 Type of the device press tool for thermal treatment of food
 Material of the housing and removable parts stainless steel
 The quantity of settings of operating volume 3

Settings	1	2	3
Maximum operating volume (depending on the setting), L	0.9	1.13	1.5
Ready product volume output (depending on the properties of the ingredients), L	0.2-0.8	0.5-1.0	0.75-1.4

PACKAGE INCLUDES

Housing 1 pc.
 Removable lids 2 pcs.
 Springs 4 pcs.
 User manual 1 pc.
 Cook book 20 recipes 1 pc.

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

HAM PRESS PARTS A1

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Housing | 4. Slots for spring stroke |
| 2. Holes for intermediate spring fixation | 5. Removable lids |
| 3. Lid holder | 6. Holes for springs |
| | 7. Springs |

I. BEFORE THE FIRST USE

Carefully remove the device and its accessories from the packaging, dispose of all packaging materials and promotional stickers.

Boil all parts of the device for 3-5 minutes in salt solution (1 teaspoon of salt per liter) to eliminate factory lube.

Clean the device in accordance with «Cleaning and maintenance».

II. OPERATION

The RHP-M02-E Ham Press is intended for use in Redmond multicookers (multicookers – pressure cookers) with the bowl capacity no less than 5 litres. The device can be used in the pressure cookers, air grills, ovens with the cor-

responding working capacity or in the ordinary dishware for cooking on the stove.

Cooking bags are not included in set.

To obtain optimal result strictly follow the recipe while preparing the ingredients, keeping its weight and proportions.

Evenly and tightly fill the bag inserted into the housing with the prepared ingredients so that there are no air holes inside the bag. The part of the housing with the slots for spring stroke should be maximally filled so as to provide optimum food squeezing. Carefully remove the filled bag from the housing if necessary, remount the bottom lid to another level and put the bag into the housing again.

Be careful while adjusting and stretching the springs in order not to damage the bag. Small punctures are admitted, however, significant failures may lead to the quality degradation of final product.

Operating procedures of the Ham Press can be found on scheme **A2**.

III. CLEANING AND MAINTENANCE

Wash the housing and removable parts of the Ham Press with warm water and mild dish soap immediately after use (can be washed in dishwashing machine). Then wipe them with a dry cloth and let dry completely at room temperature.



DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface or abrasive pastes. Do not use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.

Keep in dry and ventilated place.

IV. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 5 years from the date of purchase. If the device fails to function properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge.

Minimum service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the device is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.



Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement le mode d'emploi et le garder comme référence. L'utilisation correcte de l'appareil prolonge considérablement sa durée de vie.

Mesures de sécurité

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et n'est pas prévu pour une utilisation industrielle.
 - Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage prévu. L'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles indiquées dans le mode d'emploi est une violation des règles de fonctionnement.
- STOP** *Attention ! Le boîtier est en métal fin. Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage pour éviter les blessures. Lorsque vous chargez les ingrédients, placez l'appareil sur une surface solide et stable.*
- Soyez prudent avec le corps de l'appareil et les couvercles amovibles,

cela peut entraîner des déformations et l'endommagement de l'appareil.

STOP

Soyez prudent lorsque vous retirez la cuve de la presse après la cuisson ! Ne pas démonter la presse à jambon, tant qu'elle n'est pas complètement refroidie.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites, si ils ne bénéficient pas d'une surveillance des personnes responsables de leur sécurité.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être effectués selon les règles cités dans la rubrique « Nettoyage et entretien ». Ne laissez pas l'appareil longtemps dans l'eau.

STOP

Attention ! Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultants du non-respect des exigences de sécurité et des règles d'utilisation de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Modèle.....RHP-M02-E
 Type d'appareil..... presse pour le traitement thermique des aliments
 Le corps de l'appareil et les parties amovibles.....sont en acier inoxydable
 Nombre de paramètres de réglage de volume..... 3

Réglages	1	2	3
Capacité maximale (en fonction des réglages), L	0,9	1,13	1,5
Volume de sortie du produit fini (en fonction de la propriété des ingrédients), L	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Composition

Corps d'appareil..... 1 pce
 Couvertcles amovibles..... 2 pcs
 Ressorts 4 pcs
 Mode d'emploi 1 pce
 Livre «20 recettes» 1 pce

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications dans le design, dans la conception, ainsi que dans les caractéristiques techniques de ses produits, dans le but d'une amélioration et sans préavis de ces changements.

Composition de l'appareil A1

1. Corps de l'appareil
2. Ouverture pour la fixation intermédiaire des ressorts
3. Fixation du couvercle
4. Fente pour le mouvement des ressorts
5. Couvertcles amovibles
6. Ouvertures pour les ressorts
7. Ressorts

I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Retirer l'appareil de la boîte avec précaution, enlever tous les emballages et les autocollants.

Faire bouillir toutes les pièces de l'appareil de 3 à 5 minutes dans une solution saline (1 cuillère à café de sel dans 1 litre d'eau) pour enlever la graisse de l'usine.

Nettoyer l'appareil conformément à la rubrique « Nettoyage et entretien ».

II. MODE D'EMPLOI

Nous recommandons l'utilisation de la presse à jambon RHP-M02-E avec le multicuiseur (multicuiseur-autocuiseur) REDMOND avec une cuve de 5 litres minimum. Vous pouvez utiliser l'appareil dans des autocuiseurs, des aérogrills, dans des fours et avec des ustensiles pour la cuisson sur la cuisinière avec une capacité correspondante.

Utiliser la presse à jambon selon le schéma **A2**.

Pour l'obtention de meilleurs résultats, suivre la recette tout en préparant les ingrédients, en gardant leur poids et leur proportion. Avant le remplissage du corps de la presse à jambon, déposer à l'intérieur le sac pour la cuisson (vendu séparément).

Remplir le sac jusqu'en haut, ne laissez pas des cavités vides. Si vous souhaitez modifier le volume des aliments, retirer délicatement le sac du corps de l'appareil, réinstaller le couvercle inférieur à un autre niveau et remettre le sac dans le corps de l'appareil.

Procéder avec précaution lors de la mise en place et de la tension des ressorts. Des endommagements importants peuvent conduire à une diminution de la qualité du produit final.

⚠ *À la fin de la cuisson, vider soigneusement l'eau de la cuve. En retirant la presse à jambon chaude, soyez prudent, utilisez des gants de cuisine ou des poignées !*

Ne pas retirer le produit de la presse à jambon immédiatement après la cuisson. Laisser refroidir l'appareil jusqu'à la température ambiante, puis la placer au réfrigérateur pendant au moins trois heures.

III. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Immédiatement après l'utilisation, laver le corps de l'appareil et les pièces amovibles avec de l'eau chaude et un détergent doux (vous pouvez utiliser le lave-vaisselle). Les essuyer avec un chiffon sec, puis sécher à la température ambiante.



IL EST INTERDIT, lors du nettoyage de l'appareil, d'utiliser de chiffons rugueux, des brosses dures, des éponges ou des pâtes abrasives. Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou autres substances non recommandés pour une utilisation avec des éléments en contact avec les aliments.

Ranger l'appareil dans un endroit sec et aéré.

IV. GARANTIES

La durée de garantie prévue pour cet article est de 5 ans à partir du moment de son acquisition. Pendant la durée de garantie le fabricant s'engage à éliminer, moyennant réparation, remplacement des pièces de rechange ou substitution de l'appareil même, tous les défauts d'usine entraînés pas la mauvaise qualité de matériaux ou d'assemblage.

Le fabricant définit la durée minimale d'utilisation de l'appareil, qui ne doit pas être inférieure à 5 ans à compter de la date de fabrication, sous réserve que l'exploitation de l'appareil est effectuée dans le strict respect de l'instruction et des exigences techniques applicables.



Bevor Sie dieses Gerät verwenden, lesen Sie vorständig diese Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie sie als Handbuch auf. Die sachmässige Verwendung des Geräts verlängert seine Lebensdauer.

Sicherheitshinweise

- Dieses Elektrogerät ist für Betrieb im Haushalt bestimmt und kann beim industriellen Gebrauch nicht verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zweckgemäß. Die Benutzung des Gerätes im Zweck, der sich von dieser Bedienungsanleitung unterscheidet, wird als Verstoß gegen die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts werden.

STOP

Achtung! Der Gerätegehäuse aus dünnem Metall hergestellt. Seien Sie vorsichtig bei seinem Betrieb und Reinigung, um die Verletzungen zu vermeiden. Bei Zutateneinlage stellen Sie das Gerät auf der festen ebenen Oberfläche.

STOP

- Schonen Sie das Gerätegehäuse und die abnehmbare Deckel vor Stößen und Sturz – dies kann zu Deformation der Teile und Schäden am Produkt führen.
- *Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen des Schinkenkochers aus dem Topf nach dem Garen des Gerichts! Zerlegen Sie den Schinkenkocher nicht, bis sein Inhalt komplett abgekühlt wird.*
- Das Gerät nicht bestimmt, dass es von Kindern sowie von Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, benutzen würde, sie können das Gerät nur unter Aufsicht von Personen, die für ihre Sicherheit Verantwortung tragen, verwenden.
- Bei Reinigung und Lagern halten Sie strikt die Regeln ein, die im Kapitel „Reinigung

und Pflege“ hingewiesen sind. Lassen Sie lange die Teile des Geräts im Wasser nicht.

STOP

Achtung! Der Hersteller haftet keine Verantwortung für Defekte, die wegen der Nichteinhaltung der Sicherheitsanforderungen und den Bedienungsvorschriften des Gerätes erschienen.

Technische daten

Modell RHP-M02-E
 Ausrüstung Typ Pressform für Wärmebehandlung von Lebensmitteln
 Material des Gehäuses und abnehmbarer Teile rostfreier Stahl
 Menge der verstellbaren Positionen des Betriebsfassungsvermögens 3

Verstellbare Positionen	1	2	3
Maximales Betriebsfassungsvermögen (abhängig von Positionen), L	0,9	1,13	1,5
Inhalt des Endgerichtetes (abhängig von Eigenschaften von Zutaten), L	0,2 - 0,8	0,5 - 1,0	0,75 - 1,4

Lieferumfang

Gehäuse 1 Stk.
 Abnehmbare Deckel 2 Stk.
 Spannfeder 4 Stk.
 Bedienungsanleitung 1 Stk.
 Kochbuch „20 Rezepte“ 1 St.

Der Hersteller hat das Recht, Änderungen in Design, Beschaffung sowie seine Produktspezifikationen in der Verbesserung ohne vorherige Ankündigung dieser Änderungen vorzunehmen.

Gerätinhaltverzeichnisse A1

1. Gehäuse
2. Öffnungen für Zwischenfixierung der Spannfeder
3. Arretierungseinrichtung des Deckels
4. Schlitz für Gleiten des Spannenderes
5. Abnehmbare Deckel
6. Öffnungen für Spannfeder
7. Spannfeder

I. ERSTBENUTZUNG

Entnehmen Sie vorsichtig das Gerät aus dem Karton, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber.

Kochen Sie alle Teile des Gerätes innerhalb von 3 – 5 Minuten in Salzlösung (1TL Salz zu 1 L Wasser) ab, um Werksfett zu entfernen.

Reinigen Sie das Gerät laut Kapitel „Reinigung und Pflege“.

II. INBETRIEBSNAHME

Wir empfehlen, den Schinkenkocher RHP-M02-E in Multikochern (Multi-Schnellkochern) REDMOND mit Fassungsvermögen des Behälters nicht weniger als 5 Liter zu verwenden. Es ist erlaubt, das Erzeugnis in den nach Betriebsfassungsvermögen entsprechenden Schnellkochtopfen, Aerogrillen, Backöfen oder in traditionellem Küchengeschirr zum Kochen auf dem Herd zu verwenden.

Die Vorgehensweise der Verwendung des Schinkenkochers siehe auf Schema A2.

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, befolgen Sie das Rezept bei Vorbereitung der Zutaten, den Gewicht und die Proportionen einzuhalten. Bevor das Gehäuse des Schinkenkochers zu erfüllen, setzen Sie den Beutel ein (er wird apart gekauft).

Erfüllen Sie den Beutel ganz dicht bis zu dem Oberrand des Gehäuses, ohne Luftsaschen zu lassen. Bei Bedarf den Inhalt des Produktes zu ändern, entnehmen Sie behutsam den Beutel aus dem Gehäuse, stellen Sie unteren Deckel auf andere Stufe um und setzen Sie wieder den Beutel in Gehäuse zurück.

Stellen ein und ziehen Sie den Spannfeder behutsam. Die starke Beschädigung des Beutels kann zu Verschlechterung der Qualität des Enderzeugnisses führen.




Nach dem Garende giesen Sie vorsichtig das Wasser aus dem Behälter aus. Bei Entnehmen des heißen Schinkenkochers, seien Sie vorsichtig, benutzen Sie die Küchenhandschuhe oder Topflappen!

Entnehmen Sie das Produkt aus dem Schinkenkocher sofort nach Garen nicht. Lassen Sie das Gerät bis zu Raumtemperatur abkühlen, danach stellen Sie es in den Kühlschrank nicht kürzer als für 3 Stunden.

III. PFLEGE UND REINIGUNG

Sofort nach der Benutzung waschen Sie das Gehäuse und abnehmbare Teile des Gerätes mit warmem Wasser mit Feinwaschmittel (man kann die Geschirrspülmaschine benutzen). Dann wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab und trocknen Sie sie komplett bei Raumtemperatur.


 *ES IST VERBOTEN, bei Reinigung des Gerätes die groben Tücher, die harte Bürsten, die Schwämme mit Hartbeschichtung oder Schleifpasten zu benutzen. Es ist auch verboten, die beliebigen aggressiven chemischen oder die anderen Mitteln, die für die Verwendung der Gegenstände, die mit Essen in Kontakt kommen, nicht empfohlen sind, zu verwenden.*

Lagern Sie das Gerät in einem gut belüfteten Platz.

IV. GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Erzeugnis wird eine Garantie für 5 Jahre ab dem Zeitpunkt seines Erwerbs gewährt. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Teilen oder Austausch des gesamten Geräts jegliche werksseitige Störungen, die durch eine unzureichende Qualität von Werkstoffen oder die Montage verursacht wurden, zu beseitigen.

Der Hersteller hat die minimale Lebensdauer für dieses Gerät festgesetzt, die nicht kürzer als 5 Jahre ab dem Kaufdatum unter Bedingungen, dass das Gerät strikt entsprechend dieser Bedienungsanleitung und den geltenden technischen Normen benutzt wird.

 Voordat u het apparaat gaat gebruiken, lees aandachtig de gebruikershandleiding en sla hem op als een handboek. Het voorzichtig gebruiken van het apparaat zal het veel langer doen werken.

Veiligheidsvoorschriften

- Dit product is bestemd voor huishoudelijk en niet voor industrieel gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen voor daarvoor bestemde doelen. Het gebruik voor iets wat afwijkt van de instructies is een overtreding van de gebruiksregels.
- STOP** *Let op! De behuizing is gemaakt van dun metaal. Wees voorzichtig bij het gebruik en het schoonmaken daarvan om de mogelijke schade te vermijden. Bij het inladen van ingrediënten, zet het apparaat op een harde stabiele oppervlakte.*
- Zorg ervoor dat de behuizing van het apparaat en de afneembare deksels noch vallen noch tegen iets aanslaan – dat kan tot een deforma-

tie van de delen leiden en een breuk van het apparaat veroorzaken.

STOP

Wees voorzichtig bij het halen van de patépers uit het kookreservoir nadat het gerecht gaar is! Haal de patépers niet uit elkaar totdat de inhoud daarvan helemaal afgekoeld zou zijn.

- Kinderen en personen met een fysieke of mentale beperking mogen het toestel alleen gebruiken in het bijzijn van andere personen die voor hun veiligheid verantwoordelijk zijn.
- Bij het schoonmaken houd u zich aan de regels die u bij “Onderhoud” kan vinden. Blijf de details van het apparaat voor een lange tijd niet in het water.
- STOP** *Let op! De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaan is doordat de veiligheidsmaatregelen en gebruiksregels niet nageleefd zijn.*

Technische gegevens

Model RHP-M02-E
 Soort apparaat pers-vorm voor thermische bewerking
 van voedingsmiddelen
 Materiaal van de behuizing en afneembare delen RVS
 Aantal werkomvanginstellingen 3

Instellingen	1	2	3
Maximale werkomvang (hangt af van de instelling), lt	0,9	1,13	1,5
De omvang van het gare gerecht (hangt af van de kwaliteit van de ingrediënten), lt	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Leveringsomvang

Behuizing 1 st.
 Afneembare deksels 2 st.
 Spanveren 4 st.
 Gebruikshandleiding 1 st.
 Kookboek "20 recepten" 1 st.

De fabrikant heeft het recht om het design, de leveringsomvang en de technische gegevens te veranderen wegens allerlei gaande verbeteringen van de productie zonder dit extra te melden.

Onderdelen van het model A1

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Behuizing | van de spanveren |
| 2. Openingen voor de fixatie van de spanveren | 5. Afneembare deksels |
| 3. Deksel/fixator | 6. Openingen voor de spanveren |
| 4. Openingen voor het werken | 7. Spanveren |

I. VOOR HET BEGIN VAN HET GEBRUIK

Haal het apparaat voorzichtig uit de doos, pak het uit en doe alle reclamestickers eraf.

Kook alle delen van het apparaat gedurende 3-5 minuten in zout water (1 theelepel zout per 1 lt water) om de resten van het smeermiddel van de fabriek te verwijderen. Maak het apparaat schoon volgens de regels van «Onderhoud».

II. GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Het is aangeraden om de patépérs RHP-M02-E samen met de multicookers (multicookers-snelkookpannen) REDMOND met de kookreservoirs inhoudt een

minder dan 5 liter te gebruiken. Het is mogelijk om het apparaat samen met snelkookpannen, heteluchtovens, ovens met de geschikte werkomvang en in een gewoon keukengerei voor het koken te gebruiken.

Zie de volgorde van het gebruik van de patépérs op het schema A2.

Voor een optimaal resultaat volg nauwkeurig het recept bij het voorbereiden van de ingrediënten, let op het gewicht en de proporties daarvan. Zet een bakpapier zakje binnen de patépérs (apart kopen), voordat u de behuizing daarvan gaat vullen.

Vul het bakpapier zakje zwaar, helemaal tot boven de behuizing, laat geen ledigheden achter. Als de omvang van het product veranderd moet worden, haal het bakpapier zakje nauwkeurig uit de behuizing, zet het benedendeksel op een ander niveau en zet het zakje terug in de behuizing.


Handel nauwkeurig bij het instellen en inspannen van de spanveren. Grote beschadigingen van het zakje kunnen de kwaliteit van het eindproduct beïnvloeden.

 Aan het eind van het koken giet het water van het kookreservoir nauwkeurig af. Wees voorzichtig bij het eruit halen van de hete patépérs, gebruik speciale keukenhandschoenen of een pannentap!

Haal het product niet meteen uit de patépérs. Laat het apparaat afkoelen tot de kamertemperatuur, zet het daarna in de koelkast niet minder dan voor drie uur.

III. ONDERHOUD

Spoel de behuizing en afneembare delen met warm water en een zachte afwasmiddel af meteen na het gebruik (het is mogelijk om een afwasmachine te gebruiken). Dep ze daarna met een droog lapje en droog ze bij kamertemperatuur af.


 Het is **VERBODEN** om grove sponzen, schuurponzen, schuurmiddelen of agressieve chemische middelen te gebruiken (tenzij in deze handleiding uitdrukkelijk anders vermeld staat). Gebruik geen chemische of andere schadelijke stoffen bij het reinigen van onderdelen die in contact komen met voedsel.

Houd het apparaat in een droge geventileerde plaats.

IV. GARANTIE

Dit product is gegarandeerd voor een periode van 5 jaar vanaf de aankoopdatum. Gedurende de garantieperiode van de fabrikant verbindt zich ertoe, door reparatie of vervanging van de gehele product defecten veroorzaakt door een slechte kwaliteit van de materialen en vakmanschap.

De door de fabrikant bepaalde minimale diensttijd is 5 jaar vanaf de dag van aankoop mits het toestel volgens deze handleiding en de bestaande technische standaarden wordt gebruikt.

 Prima di usare questo apparecchio, leggete attentamente il manuale d'uso e conservatelo come riferimento informativo. L'uso corretto dell'apparecchio allunga notevolmente la sua durata.

Misure di sicurezza

- Questo prodotto è indicato per l'uso casalingo e non è indicato per l'uso industriale.
- Usate il prodotto solo per gli scopi previsti. L'uso dell'apparecchio per gli scopi non indicati nelle seguenti istruzioni è considerato una violazione delle regole d'uso.
- **STOP** *Attenzione! Il corpo dell'apparecchio è prodotto con un metallo sottile. State attenti mentre lo usate e lo pulite per evitare traumi. Quando caricate gli ingredienti posizionate l'apparecchio sopra una superficie solida.*
- Proteggete il corpo dell'apparecchio e la parte rimovibile del coperchio dagli urti e dalle cadute – questo può portare alla deformazione dei dettagli e alla rottura del prodotto.

- **STOP** *State attenti alla rimozione della pressa per il prosciutto dal recipiente dopo la cottura del cibo! Non smontate la pressa per il prosciutto finché il contenuto non sarà completamente freddo.*
- L'apparecchio non è indicato per essere usato dai bambini, e anche dalle persone con ridotte possibilità fisiche, tattili o mentali se non sono sorvegliati da persone responsabili della loro sicurezza.
- Pulite e conservate l'apparecchio seguendo rigorosamente le regole, indicate nel capitolo «Manutenzione del prodotto». Non lasciate i dettagli dell'apparecchio nell'acqua per un lungo periodo di tempo.
- **STOP** *Attenzione! Il produttore non è responsabile di danni, causati da mancanza di rispetto delle regole di sicurezza e delle regole d'uso dell'apparecchio.*

Caratteristiche tecniche

Modello.....	RHP-M02-E
Tipo dell'apparecchio.....	pressa-forma per trattamento termico dei prodotti alimentari
Materiale del corpo e dei dettagli rimovibili.....	acciaio inossidabile
Quantità delle impostazioni del volume lavorativo.....	3

Impostazioni	1	2	3
Volume lavorativo massimo (in dipendenza dalle impostazioni), l	0,9	1,13	1,5
Volume del prodotto pronto (in dipendenza dalle capacità degli ingredienti), l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Dotazione

Corpo.....	1 pz.
Coperchi rimovibili.....	2 pz.
Molle.....	4 pz.
Manuale d'uso.....	1 pz.
Libro "15 ricette".....	1 pz.
Libretto di servizi.....	1 pz.

Il produttore ha diritto di portare cambiamenti di design, dotazione, e anche alle caratteristiche tecniche del prodotto durante il corso di perfezionamento continuo dei suoi prodotti senza il preavviso anticipato dei cambiamenti.

Struttura del modello A1

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Corpo | 4. Fessure per la corsa delle molle |
| 2. Foro per il montaggio completo delle molle | 5. Coperchi rimovibili |
| 3. Fissatori dei coperchi | 6. Fori per le molle |
| | 7. Molle |

I. PRIMA D'USO

Rimuovete accuratamente il prodotto dal cartone, rimuovete tutti i materiali di confezionamento e gli sticker pubblicitari.

Fate bollire tutte le parti dell'apparecchio per 3-5 minuti nella soluzione di sale (1 cucchiaino di sale per 1 litro d'acqua) per eliminare la lubrificazione della fabbrica. Effettuate la pulizia dell'apparecchio secondo le indicazioni contenute nel capitolo «Manutenzione dell'apparecchio».

II. USO DEL PRODOTTO

Vi raccomandiamo di usare la pressa per il prosciutto RHP-M02-E nelle pentole multifunzionali (pentole a pressione multifunzionale) REDMONDc di non

meno di 5 litri di capacità. È ammesso l'uso del prodotto nelle pentole a pressione di capacità corrispondente, nei forni a convezione, nei forni o nella stoviglie utilizzate per la cottura sui fornelli.

L'ordine d'uso della pressa per il prosciutto è illustrato sull'immagine A2.

Per ottenere un ottimo risultato seguire precisamente la ricetta di preparazione degli ingredienti, rispettando il loro peso e le proporzioni. Prima di riempire il corpo della pressa per il prosciutto, inserite dentro il sacchetto per la cottura al forno (si acquista separatamente).

Riempite il sacco bene fino a riempire completamente il corpo, non lasciate degli spazi vuoti. Se necessario cambiare il volume del prodotto rimuovere accuratamente il sacco riempito dal corpo, reimpostare il coperchio basso sull'altro livello e reinserite il sacco nel corpo della pressa.

Agite accuratamente con l'impostazione e regolazione delle molle. Grossi danni del sacco possono portare all'abbassamento della qualità del prodotto finito.

! Al termine della cottura scolate accuratamente l'acqua dal recipiente. State attenti rimuovendo la pressa per il prosciutto calda, usate le presine o i mufloni da cucina!

Non rimuovete il prodotto dalla pressa per il prosciutto subito dopo la cottura. Fate raffreddare l'apparecchio fino a temperatura ambiente, successivamente lasciatelo nel frigorifero per non meno di tre ore..

III. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Subito dopo l'uso lavate il corpo e le parti rimovibili del prodotto con l'acqua tiepida con un detersivo per le stoviglie (si può usare la lavastoviglie). Successivamente passate con un panno e lasciate ad asciugare completamente a temperatura ambiente.

! VIETATO usare per pulizia dell'apparecchio le salviette ruvide, le spazzole dure, le spugne o le paste abrasive. Non è ammesso l'uso di qualsiasi sostanza chimicamente aggressiva o le altre sostanze ad uso non alimentare.

Conservate l'apparecchio in un luogo asciutto e ventilato..

IV. OBBLIGHI DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per un periodo di 5 anni dalla sua acquisizione. Durante il periodo di garanzia, il fabbricante si impegna ad eliminare, mediante riparazione, sostituzione di parti o di tutto il prodotto, eventuali difetti di fabbricazione causati dalla scarsa qualità dei materiali e/o di montaggio.

Il produttore ha impostato il periodo di funzionamento di questo apparecchio, che deve essere almeno di 5 anni dal momento della produzione a condizione, che l'uso del prodotto venga eseguito rigorosamente secondo questa istruzione e secondo i requisiti tecnici presentati.



Antes de utilizar este aparato lea con atención el manual de utilización y guárdelo para futuras consultas. El uso correcto del aparato alarga significativamente el periodo de servicio del mismo.

Medidas de seguridad

- Este aparato está destinado para utilización en condiciones domésticas y no está destinado para uso industrial.
- Utilice el producto únicamente según las indicaciones. La utilización del dispositivo para fines distintos a los especificados en este manual se considera una violación de las reglas de uso.
- **¡Atención!** El cuerpo del aparato es de metal fino. Tenga cuidado en su utilización y limpieza para evitar lesiones. Al cargar los ingredientes coloque la unidad en una superficie sólida.
- No exponga el dispositivo y la tapa desmontable a golpes y caídas – esto puede llevar a deformaciones de los detalles y daños en el producto.

STOP

¡Tenga cuidado al sacar la embutidora del recipiente tras la preparación del producto! No desmonte la embutidora hasta que su contenido esté totalmente frío.

- El aparato no está diseñado para su uso por los niños y las personas con discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas a menos que sean supervisados por las personas responsables de su seguridad.
- Cuando limpie y almacene la unidad siga estrictamente las reglas establecidas en la sección “Cuidado del producto”. No deje las partes del equipo en el agua durante mucho tiempo.

STOP

¡Advertencia! El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes por el incumplimiento de las normas de seguridad y funcionamiento de la unidad.

Características técnicas

Modelo.....	RHP-M02-E
Tipo de dispositivo.....	molde para tratamiento térmico de productos alimenticios
Material del cuerpo y detalles desmontables.....	acero inoxidable
Cantidad de ajustes de volumen de trabajo.....	3

Ajustes	1	2	3
Volumen máximo de trabajo (dependiendo del ajuste), l	0,9	1,13	1,5
Volumen de salida del producto preparado (dependiendo de las propiedades de los ingredientes), l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Juego completo

Cuerpo.....	1 ud
Tapas desmontables.....	2 ud
Muelles.....	4 ud
Manual de utilización.....	1 ud
Libro "20 recetas".....	1 unidad

El fabricante tiene el derecho de hacer cambios en el diseño, equipamiento, sino también en las características técnicas del producto durante la mejora continua de sus productos sin previo aviso de los cambios.

DISPOSITIVO DE MODELO A1

- | | |
|---|---|
| 1. Cuerpo | 4. Ranuras para la marca de los muelles |
| 2. Aberturas para la fijación del muelle intermedio | 5. Tapas desmontables |
| 3. Fijadores de la tapa | 6. Aberturas para los muelles |
| | 7. Muelles |

I. ANTES DE COMENZAR EL USO

Con cuidado saque el aparato de la caja, quite todos los materiales de embalaje y las etiquetas publicitarias.

Hierva todas las partes de la unidad durante 3-5 minutos en una solución salina (1 cucharadita de sal en 1 litro de agua) para eliminar la grasa de fábrica. Haga la limpieza del aparato conforme a la sección «Cuidado del aparato».

II. USO DEL PRODUCTO

Recomendamos utilizar la embudidora RHP-M02-E en los robots de cocina (ollas multicocción-rapidococción) REDMOND con un volumen de recipiente al menos

de 5 litros. Se permite utilizar el producto de acuerdo con la capacidad de trabajo de las ollas a presión, aerogrills, hornos o en una batería de cocina convencional para cocinar en el hornillo.

Orden de utilización de la embudidora ver esquema A2.

Para obtener el mejor resultado, siga la receta exactamente para preparar los ingredientes, manteniendo su peso y proporciones. Antes de llenar el cuerpo del aparato, inserte dentro el paquete para la cocción (se vende por separado).

Llene el paquete con fuerza hasta la parte superior del cuerpo, no deje ningún espacio. Si necesita cambiar el volumen del producto retire con cuidado el paquete lleno del cuerpo, vuelva a instalar la tapa inferior a otro nivel y ponga el paquete de nuevo en el cuerpo.

Proceda con cuidado al instalar y tensar el muelle. El daño severo al paquete puede reducir la calidad del producto final.

! Al finalizar la preparación saque con cuidado el agua del recipiente. ¡Al extraer caliente la embudidora, tenga cuidado, utilice manguitos de cocina o agarraderas!

No retire el producto de la embudidora inmediatamente después de su preparación. Deje que la unidad se enfríe a temperatura ambiente y luego coloque en el frigorífico durante al menos tres horas.

III. CUIDADO DEL APARATO

Inmediatamente después de su uso, lave el cuerpo y las partes desmontables del producto con agua tibia y detergente suave para lavar los platos (se puede utilizar un lavavajillas). Luego, limpie con un paño seco y deje secar por completo a temperatura ambiente.


! SE PROHIBE utilizar para limpiar la unidad paños ásperos, cepillos duros, esponjas o pastas abrasivas. También es inaceptable el uso de sustancias químicas agresivas u otras no recomendadas para su uso con objetos en contacto con alimentos.

Conservar el aparato en un lugar seco y ventilado.

IV. GARANTÍA


Este producto tiene una garantía de un plazo de 5 años a contar de la fecha de compra. Durante el período de garantía, el fabricante se compromete a eliminar, mediante la reparación o la sustitución de la totalidad del producto, cualquier defecto de fábrica causado por la mala calidad de los materiales o montaje.

El fabricante ha establecido una vida útil mínima de este producto no menor de 5 años a partir de la fecha de fabricación, siempre que la utilización del producto se ajuste estrictamente a estas instrucciones y requisitos técnicos actuales.


 Antes de utilizar o aparelho leia o manual de utilização com atenção e guarde para futuras consultas. O seu uso correcto aumenta significativamente o seu período de trabalho.

Medidas de segurança

- Este aparelho é destinado para a utilização doméstica e não para uso industrial.
- Utilize-o unicamente segundo as indicações. A utilização do aparelho para outros que não os especificados neste manual, é considerada uma violação às regras de uso.


 **Atenção!** *O corpo do aparelho é de metal fino. Tenha cuidado com a sua utilização e limpeza para evitar danos. Ao introduzir os ingredientes coloque a unidade numa superfície sólida e plana.*

- Não submeta o dispositivo e a tampa desmontável a golpes nem deixe cair – isto poderá causar deformações dos detalhes e danificar o produto.

 **STOP** *Tenha cuidado ao retirar o recheio do recipiente após a preparação do produto! Não o desmonte até que o seu conteúdo esteja completamente frio.*

- O aparelho não está concebido para ser utilizado por crianças ou pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas a menos que estejam supervisionadas por pessoas responsáveis pela sua segurança.

• Quando limpar e guardar o aparelho siga rigorosamente as regras estabelecidas na secção “Cuidados com o produto”. Quando limpar o equipamento não deixe as peças por muito tempo em água.

 **Advertência!** *O fabricante não se responsabiliza pelos danos resultantes pelo incumprimento das normas de segurança e funcionamento do aparelho.*

Características técnicas

Modelo.....RHP-M02-E
 Tipo do dispositivo.....molde para tratamento térmico de produtos alimentícios
 Material do corpo e detalhes desmontáveis.....aço inoxidável
 Número de definições de quantidade de trabalho 3

Definições	1	2	3
Quantidade máxima de produto (dependendo da configuração), l	0,9	1,13	1,5
Volume de saída de produto preparado (dependendo das propriedades dos ingredientes), l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Jogo completo

Corpo.....1 ud
 Tampas desmontáveis.....2 ud
 Molas.....4 ud
 Manual de utilização.....1 ud
 Livro com *20 receitas.....1 Unidade

O fabricante reserva-se o direito de fazer alterações ao desenho, equipamento e características técnicas do produto para a melhoria contínua dos seus produtos sem aviso prévio das suas alterações.

Modelo do dispositivo A1

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Corpo | 4. Ranhura para a marca das molas |
| 2. Abertura para a fixação da mola intermédia | 5. Tampas desmontáveis |
| 3. Fixadores da tampa | 6. Aberturas para as molas |
| | 7. Molas |

I. ANTES DE COMEÇAR A USAR

Com cuidado retirar o aparelho da caixa. Retirar todos os materiais da embalagem assim como as etiquetas publicitárias.

Ferver todas as partes da unidade do aparelho durante 3-5 minutos numa solução salina (1 colher de sal em 1 litro de água) para eliminar a gordura de fábrica. Faça a limpeza do aparelho conforme descritas na secção «Cuidados com o aparelho».

II. USO DO PRODUTO


Recomendamos que utilize o RHP-M02-E em robôs de cozinha (painelas pressão) REDMOND com uma capacidade de pelo menos 5 litros. É permitido o uso do

aparelho de acordo com a capacidade de trabalho nas painelas de pressão, grelhadores, fornos ou numa bateria de cozinha convencional para cozinhar no fogão. Ordem de utilização da máquina de enchimento - ver esquema A2.

Para obter o melhor resultado, siga exatamente a receita para preparar os ingredientes, mantendo o seu peso e proporções. Antes de encher o corpo do aparelho inserir no pacote para cozinhar (vendido separadamente).

Encher firmemente o aparelho até à parte superior do corpo, não deixe nenhum espaço. Se necessitar alterar o volume do produto, retire cuidadosamente o aparelho, depois voltar a instalar a tampa inferior para outro nível e colocar de volta no corpo.


Proceda com cuidado ao instalar e apertar a mola. Danos graves no aparelho podem reduzir a qualidade do produto final.

 *Ao terminar a preparação, retire com cuidado a água do recipiente. Ao retirar a embudadora quente, tenha cuidado, utilize pegadores de panelas!*

Não retire o produto do aparelho imediatamente após ter terminado. Deixe que esfrie e depois coloque no frigorífico pelo menos durante 3 horas.

III. CUIDADOS COM O APARELHO

Imediatamente após o seu uso lave o corpo e as partes desmontáveis do aparelho com água morna e detergente da louça (pode lavar na máquina da louça). Depois limpe com um pano seco e deixe secar por completo à temperatura ambiente.

 *É PROIBIDO utilizar para limpar o aparelho panos ásperos, escovas duras, esponjas ou produtos abrasivos. Também é inaceitável o uso de produtos químicos agressivos ou outras não recomendadas para uso com objectos em contacto com alimentos.*


ConsERVE o aparelho em lugar seco e ventilado.

IV. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

O aparelho é abrangido pela garantia para o prazo de 5 anos a partir do momento da sua aquisição. Ao longo do prazo de garantia o fabricante obriga-se a eliminar todos os defeitos de fabrico provocados pela falta de qualidade de materiais ou de montagem, por meio de reparação, substituição das partes ou substituição do aparelho inteiro.

O fabricante estabeleceu uma vida útil mínima não inferior a 5 anos a partir da data de fabricação do produto, desde que o seu uso siga estritamente as instruções e requisitos técnicos atuais.

PRT

 Før du bruger denne enhed, læs omhyggeligt manualen og gem den til senere brug. Korrekt brug af ienheden, forlænger væsentligt dens levetid.

Sikkerhedsforanstaltninger

- Dette produkt er beregnet til brug i private hjem og er ikke beregnet til industriel anvendelse.
- Brug den kun som anvist. Brug af enheden til andre formål end dem, der er specificeret i denne manual formål, er en overtrædelse af driftreglerne.
- STOP** *OBS! Enheden er fremstillet af et tyndt metal. Vær forsigtig ved brug og rengøring af enheden for at undgå skader. Ved indlæg af ingredienserne placer enheden på en flad, stabil overflade.*
- Beskyt enheden og aftageligt låg mod stød og dråber – dette kan føre til

deformering og skader på produktet.

STOP *Vær forsigtig, ved fjernelse af enheden til madlavning af skinke fra bægere efter tilberedning af produktet! Må ikke skilles ad indtil dens indhold er afkølet.*

- Enheden er ikke beregnet til brug af børn og personer med nedsat fysisk, sensorisk, mentale evner, medmindre de er under opsyn af personer med ansvar for deres sikkerhed.
- Ved rengøring og lagerenhed, overhold strengt de regler, der er fastsat i afsnittet ”Vedligeholdelse af produktet”. Lad dele af enheden ikke ligge i vand i lang tid.
- STOP** *OBS! Producenten er ikke ansvarlig for skader som følger af manglende overholdelse af sikkerhed og drift af enheden.*

Specifikationer

Model RHP-M02-E
 Enhedstype støbeform til termisk behandling af fødevarer
 Materiale for enheden og aftagelige dele rustfrit stål
 Mængden af indstillinger 3

Indstillinger	1	2	3
Maksimal forskydning (afhængig af konfigurationen), L	0,9	1,13	1,5
Output størrelse af det færdige produkt (afhængigt af egenskaberne af de ingredienser) L	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Udstyr

Enhed 1 stk.
 Aftagelig låg 2 stk.
 Fjedre 4 stk.
 Brugervejledning 1 stk.
 Bog "20 opskrifter" 1 stk.

Producenten har ret til at foretage ændringer i design, udstyr, men også i kravspecifikation løbende forbedring af sine produkter uden varsel af disse ændringer.

Device model A1

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Enhed | 4. Spalterne til løbet af fjedre |
| 2. Huller til fastgørelse af det mellem-liggende fjedre | 5. Aftagelig låge |
| 3. Lågets lås | 6. Huller til fjedre |
| | 7. Fjedre |

I. FØR BRUG

Fjern forsigtigt produktet fra kassen, fjern alle emballagematerialer og klistermærker.

Kog alle dele af enheden i 3-5 minutter i en saltopløsning (1 tsk. salt til 1 liter vand) for at fjerne fabrikkens fedt.

Rengør instrumentet ifølge afsnittet "Vedligeholdelse af produktet."

II. ANVENDELSE AF PRODUKTET

Vi anbefaler at bruge enheden til madlavning af skinke RHP-M02-E i multikoger (multikoger-trykkogere) REDMOND skål med volumen på mindst 5 liter. Det er


tilladt at bruge produktet ifølge arbejdskapacitet på trykkogeren, aerogrill, ovn eller i et konventionelt køkkenrej til madlavning på komfuret.

Proceduren for at bruge enheden til madlavning af skinke se. skema A2.

For det bedste resultat, følg den præcise opskrift under forberedelse af ingredienser, hold deres vægt og proportioner. Før påfyldning i enheden til madlavning af skinke, indsæt en pose til baging (sælges separat).

Fyld posen tæt til toppen af huset, lad ingen hulrum. Hvis det er nødvendigt, ændr mængden af produktet, fjern forsigtigt den fyldte pose fra huset, geninstaller den nederste låg til det næste niveau og sæt posen tilbage i huset.


Fortsæt omhyggeligt ved installation og fjederspænding. Alvorlig skade på emballagen kan reducere kvaliteten af det endelige produkt.

 Efter madlavning, hæld forsigtigt vandet ud af skålen. Ved fjernelse af varm enheden til madlavning af skinke, vær forsigtig, brug grydelapper.

Fjern ikke produktet fra enheden umiddelbart efter tilberedning. Lad enheden afkøle til stuetemperatur og derefter placer i køleskabet i mindst tre timer.

III. PRODUKTPLEJE

Umiddelbart efter brug, vask enheden og aftagelige dele af enheden med varmt vand og en mildt opvask rengøringsmiddel (kan bruges i en opvaskemaskine). Derefter tør den med en tør klud og lad den tørre helt ved stuetemperatur.

 Ved rengøring af enheden brug ikke grove klude, stive børster, svampe eller slibepasta. Det er også uacceptabelt at bruge nogle kemisk aggressive eller andre stoffer, som ikke anbefales til brug med objekter i kontakt med fødevarer.

Hold udstyret i et tørt ventileret område.

IV. GARANTI

Dette produkt er dækket med garanti i en periode på 5 år fra købsdatoen. Under garantiperioden forpligter producenten sig at udføre reparation eller udskiftning af hele produktet ved eventuelle fejl, forårsaget af dårlig kvalitet i materialer og udførelse.

Producenten har sat minimum levetid for dette produkt, som indeholder ikke mindre end 5 år fra datoen for fremstillingen, forudsat at driften af disse produkter er fremstillet i nøje med overensstemmelse med disse instruktioner og nuværende tekniske krav.



Før du bruker dette apparatet for første gang, les oppmerksomt gjennom bruksanvisningen og hold den som en håndbok. Hvis du bruker apparatet riktig, virker det lenge.

Sikkerhetsregler

- Dette apparatet er beregnet til hjemmebruk og er ikke beregnet til industribruk.
- Bruk apparatet bare på rette måte. Hvis du bruker apparatet til formålene som er forskjellig fra dem som står i denne bruksanvisningen, bryter du reglene for bruk av apparatet.
- **STOP** Vær oppmerksom! Apparatets skrog er laget av tynt materiale. Vær forsiktig mens du bruker det og renser det for å unngå skader. Når du har i ingredienser, sett apparatet på en hard stø overflate.
- Bevar apparatets skrog og de avtakbare løkkene mot slag og fall – ellers kan det føre til at detaljene blir deformert og apparatet brekkes.



Vær forsiktig mens du tar skinkemaskinen ut av bollen etter at matvaren har sluttet å tilberedes! Ikke demonter skinkemaskinen til dens innhold blir helt kaldt.

- Apparatet er ikke beregnet på barnebruk, samt på bruk av fysisk, sensorisk, mentalt utfordret personer hvis personerne som har ansvar for deres sikkerhet ikke holder øye med dem.
- Følg strengt reglene i delen «Vedlikehold» mens du renser og oppbevarer apparatet. La ikke apparatets detaljer være i vannet på lang tid.
- **STOP** Vær oppmerksom! Produsenten har ikke ansvar for skader som oppstår på grunn av at kravene om sikkerhetsteknikk og reglene for bruk av apparatet ikke følges.

Tekniske spesifikasjoner

Modell RHP-M02-E
 Apparatets type presse for varmebehandling av matvarer
 Materiale på skroget og de avtakbare delene rustfritt stål
 Antall innstillinger av det brukbare volumet 3

Innstillinger	1	2	3
Det maksimale brukbare volumet (avhenger av innstillingen), L	0,9	1,13	1,5
Mengde av den ferdige matvaren som kommer ut (avhenger av ingrediensenes egenskaper), L	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Oversikt over deler

Skrog 1 stk.
 Avtakbare lokk 2 stk.
 Fjærer 4 stk.
 Bruksanvisning 1 stk.
 Oppskriftsbok „20 oppskrifter“ 1 stk.

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

Modellens deler A1

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Skrog | 4. Sprekker hvor fjærene beveger seg |
| 2. Hull for mellomfestingen av fjærer | 5. Avtakbare lokk |
| 3. Lokkets heftestift | 6. Hull for fjærene |
| | 7. Fjærer |

I. FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG

Ta apparatet forsiktig ut av esken, fjern alle emballasjer og reklameetiketter.

Kok opp alle delene av apparatet i saltløsning (1 teskje salt per 10 dl vann) i 3-5 minutter ut å fjerne fabrikksmøring. Rens apparatet ifølge delen «Vedlikehold».

II. BRUK AV APPARATET

Vi anbefaler å bruke skinkemaskinen RHP-M02-E i multikokere (multikoker-hurtikokere) REDMOND med volumet på bollen som ikke er mindre enn 5 L. Det er tillatt å bruke apparatet i hurtigkokere, konveksjonsovner, stekeovner eller

vanlig kjøkkentøy for koking på en plate, som har det tilsvarende brukbare volumet for koking på en komfyr.

Se rekkefølge for bruk av skinkemaskinen på skjemaet **A2**.

For å nå det optimale resultatet, følg nøyaktig oppskriften mens du forbereder ingrediensene, pass på at ingrediensenes vekt og proporsjoner er de samme som i oppskriften. Før du har ingrediensene i skinkemaskinens skrog, sett inn en bakepose (som du kan anskaffe separat).

Fyll posen tett til toppen av skroget, det må ikke bli tomme plasser. Hvis du trenger å forandre mengde av matvaren, ta forsiktig den fulle posen ut av skroget, installer det nederste lokket på et annet nivå og sett posen tilbake inn i skroget.


Vær forsiktig mens du installerer fjærene og spenner dem. Hvis det finnes store skader på posen, kan det føre til at den ferdige matvaren får ille kvalitet.

 *Når maten har avsluttet å tilberedes, hell forsiktig vannet ut av bollen. Vær forsiktig mens du tar ut det varme skinkemaskinen, bruk kjøkkenvotter eller grytelapper!*

Ikke ta den ferdige matvaren ut av skinkemaskinen straks etter den har sluttet å tilberedes. La apparatet kjølnes til det får stueteperaturen, sett det så i kjøleskapet og la det være der i minst tre timer.

III. VEDLIKEHOLD

Straks etter å ha brukt apparatet, skyll skroget og de avtakbare delene med varmt vann og mild oppvaskmiddel (du kan bruke oppvaskmaskin). Tørk dem så med en tørr klut og tørk godt ved stueteperaturen.


 *Det er FORBUDT å bruke grove servietter, rue børster, svamper eller slipepasta mens du renser apparatet. Du må heller ikke bruke noen form for aggressive kjemiske stoffer eller andre stoffer som man ikke anbefaler å bruke for gjenstander som kommer i kontakt med mat.*

Oppbevar apparatet i et tørt, ventilert sted.

IV. GARANTI

Dette produktet er garantert for en periode på 5 år fra kjøpsdato. I garantitiden er produsenten ansvarlig for eliminering av alle mulige fabrikkfeil som skyldes dårlig kvalitet på materialer og utførelse med hjelp av reparasjon, erstatning av deler eller hele produktet.

Produsenten har bestemt den minimale tjenestetiden for dette apparatet som ikke er mindre enn 5 år siden apparatet ble produsert hvis du bruker apparatet strengt etter denne bruksanvisningen og de tekniske kravene.

 Läs denna bruksanvisning noga innan du använder apparaten för första gången och spara den. Varans livslängd förlängs avsevärt om man följer anvisningarna.

Säkerhetsåtgärder

- Denna vara är endast avsedd för användning inom hushåll.
- Industriell eller någon annan användning av varan avses vara ett brott mot bruksregler.

STOP

APPARATENS KROPP ÄR TILLVERKAD AV EN TUNN METALL. VAR FÖRSIKTIG NÄR DU ANVÄNDER OCH RENGÖR VARAN FÖR ATT UNDVIKA SKADOR. VID PÅFYLLNING AV INGREDIENSER PLACERA VARAN PÅ EN FAST HÅRD YTA.

- Undvik att tappa eller slå apparaten och de löstagbara locken – det kan orsaka skador och deformation av apparatens delar.

STOP

VAR FÖRSIKTIG NÄR DU TAR UPP SKINKPRESSSEN UR SKÅLEN NÄR TILLAGNINGEN ÄR KLAR!

Plocka inte isär skinkpressen förrän dess innehåll har svalnat helt.

- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn, personer som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer.
- Följ anvisningarna i kapitel «Rengöring och skötsel» noga vid varans rengöring och förvaring. Lämna inte kvar varans delar i vatten under en längre tid.

STOP

TILLVERKAREN ÄR INTE ANSVARIG FÖR SKADOR SOM HAR TILLKOMMIT SOM FÖLJD AV NONCHALERING AV BRUKSREGLER OCH UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA SÄKERHETS FÖRESKRIFTER.

Tekniska specifikationer

Modell RHP-M02-E
 Typ av vara pressform för värmebehandling av matvaror
 Material för apparatens kropp och löstagbara delar rostfritt stål
 Antal kapacitetens justeringslägen 3

Justeringsläge	1	2	3
Den maximala kapaciteten (beroende på arbetslägen), l	0,9	1,13	1,5
Mängden av slutprodukt (beroende på ingrediensernas egenskaper), l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Utrustning

Apparatens kropp 1 st.
 Löstagbara lock 2 st.
 Fjädrar 4 st.
 Bruksanvisningen 1 st.
 Bok *20 recept 1 st.

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

Delar och tillbehör A1

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| 1. Apparats kropp | 5. Löstagbara lock |
| 2. Fixeringshål för fjädrar | 6. Fjäderhål |
| 3. Lockspärr | 7. Fjädrar |
| 4. Gånghål för fjädrar | |

I. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Ta upp apparaten och dess delar och tillbehör ur förpackningen försiktigt. Ta bort samtliga delar av förpackningsmaterialet och reklam.

Lägg varans samtliga delar i kokande saltat vatten (1 tsk salt för 1 liter vatten) och låt ligga i 3-5 minuter för att få bort fabriksmjörjmedel.

Rengör varan i enlighet med anvisningar i kapitel «Rengöring och skötsel».

II. BRUKET AV APPARATEN

Det rekommenderas att använda skinkpress RHP-M02-E i multikokare (multikokare) REDMOND med skålkapacitet minst 5 liter. Man kan använda ap-

paraten i tryckkokare med passande skålkapacitet, halogenugn, ugn eller i vanliga matlagingskärl som är avsedda för kokning på spisen.

Se bild A2 om hur man använder skinkpress.

För att få bästa resultat följ recepten och de anvisningarna som finns där gällande vikt och proportioner när ni förbereder ingredienserna. Lägg in en bakpåse (köps separat) i skinkpressens kropp innan ni stoppar in ingredienserna i den.

Fyll bakpåsen med ingredienserna så att de når skinkpressens översta kant, lämna inga tomma ytor. Om man behöver ändra mängden av ingredienser, ta ut den fyllda bakpåsen ur apparaten försiktigt och justera om den nedersta locket till det önskade läget och placera tillbaka påsen i apparaten.

Var försiktig när du installerar och spänner fjädrar. Vid omfattande skador av bakpåsen kan slutproduktens kvalitet försämrans.

! När tillagningen har avslutats, håll ut vatten ur skålen försiktigt. Var försiktig när du tar upp den varma skinkpressen. Använd köksvantar eller grytlappar!

Ta inte upp maträtten ur skinkpressen direkt efter tillagningen har avslutats. Låt apparaten svalna till rumstemperaturen, placera den därefter i kylskåpet lämna kvar där i minst 3 timmar.

III. RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Rengör apparatens kropp och löstagbara delar med hjälp av skonsam diskmedel och varmt vatten (kan tvättas i diskmaskin) direkt efter användningen. Torka av dem därefter med en torr duk och låt lufttorka klart i rumstemperatur.


! Det är FÖRBIJUDET att använda en hård svamp, slipande svamp, slipande diskmedel eller andra aggressiva kemiska medel som inte rekommenderas att använda tillsammans med saker som kommer i kontakt med maten.

Förvara apparaten i en torr ventilerande plats.

IV. GARANTIÅTAGANDE

Finns garanti på 5 år efter köp. Under garantiperioden garanterar tillverkaren att undanröja varje tillverkningsfel som orsakades av en otillräcklig kvalitet av material eller konstruktion genom att reparera den, ersätta detaljer eller hela apparaten.

Varans livslängd fastställd av tillverkaren är minst 5 år fr.o.m. tillverkningsdatumet, under villkoren att man följer bruksanvisningen och följer de tekniska standard som är föreskrivna.

 Ennen kuin käytät kyseistä laitetta, tutustu huolellisesti käyttöohjeeseen, säästä ja käytä se oppaana. Laitteen oikea käyttö merkittävästi pidentää sen käyttöajan.

Turvallisuusohjeet

- Kyseessä oleva laite on tarkoitettu käyttöön kotiympäristössä ja ei ole tarkoitettu teolliseen käyttöön.
- Käytä tämä tuote ainoastaan sen käyttötarkoitukseen. Laitteen käyttö siihen tarkoitukseen, joka eroaa tässä käyttöohjeessä esitetystä tarkoituksesta, on käyttösääntöjen rikkomista.
- Suojele laitteen runko ja irrotettavat kannet iskuilta ja pudottamisilta – ne voivat johtaa osien epämuodostumiin ja laitteen rikkomiseen.

STOP

Huomio! Laitteen runko on valmistettu ohuesta metallilevystä. Ole varovainen sen käytön ja puhdistuksen aikana vaurioiden välttämiseksi. Kun lisäät ainekset, laita laite kiinteälle ja tukevalle alustalle.

STOP

Ole varovainen, kun otat kinkkivalmistuslaite pois kulhosta ruoan valmistuksen jälkeen! Älä pura kinkkivalmistuslaite, ennen kuin sen sisältö on täysin jäähtynyt.

- Laite ei ole tarkoitettu lapsien tai ihmisten, joilla on rajoitetut fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt, käyttöön, jos he eivät ole heidän turvallisuudestaan vastaavien ihmisten valvonnassa.
- Laitteen puhdistuksen ja varastoinnin aikana noudata tiukasti säännöt, jotka ovat esitetty ”Laitteen huolto” -osiossa. Älä jätä laitteen osat veteen pitkäksi aikaa.

STOP

Huomio! Valmistaja ei ota vastuuta vaurioista, jotka ovat aiheutuneet turvallisuussääntöjen ja laitteen käyttösääntöjen rikkomisesta.

Tekniset tiedot

Malli.....RHP-M02-E
 Laitteen tyyppi.....puristusmuotti elintarvikkeiden lämpökäsittelyyn
 Runگون ja irrotettavien osien materiaali.....ruostumaton teräs
 Työtilavuuden asetusten määrä.....3

Asetukset	1	2	3
Maksimityötilavuus (riippuu asetuksista), l	0,9	1,13	1,5
Valmiin tuotteen määrä (riippuu ainesosien ominaisuuksista), l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Laitteen osat

Runko.....1 kpl.
 Irrotettavat kannet.....2 kpl.
 Jouset.....4 kpl.
 Käyttöohje.....1 kpl.
 20 ruokaohjetta-kirja.....1 kpl

Valmistajalla on oikeus tehdä muutoksia laitteen suunniteluun, varusteisiin ja teknisiin ominaisuuksiin tuotteensa jatkuvaksi parantamiseksi ilman ylimääräistä ilmoitusta näistä muutoksista.

Laitteen rakenneosat A1

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Runko | 5. Irrotettavat kannet |
| 2. Jousien välikiinnityksen reiät | 6. Reiät jousille |
| 3. Kannen kiinnikkeet | 7. Jouset |
| 4. Raot jousien liikkumiselle | |

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Ota laite varovasti esiin pakkauksesta, poista kaikki pakkausmateriaalit ja maionstarrat.

Keitä kaikki laitteen osat 3–5 minuuttia suolaliuoksessa (1 teelusikallinen suolaa 1:een litraan vettä) tehdasrasvan poistamiseksi.

Puhdista laite "Laitteen huolto"-osion ohjeiden mukaan.

II. LAITTEEN KÄYTTÖ

Suosittelaa kinkkuvalmistuslaitteen RHP-M02-E käytettäväksi REDMOND -monitoimikeittimissä (minitoimi-pikakeittimissä), joiden kulhon tilavuus on vähintään 5 litraa. Saa käyttää laitetta vastaavissa tilavuudeltaan monitoimikeitti-

messä, kiertoilmagrillissä, uunissa tai tavallisessa keittiöastiassa, joka sopii keittämiseen liedellä.

Kinkkuvalmistuslaitteen käytön menettely ks. kuviolta A2.

Parhaan tuloksen saamiseksi seuraa tarkasti ohjeita, kun valmistelet ainesosia, noudata niiden paino ja mittasuhteet. Ennen kuin täytät kinkkuvalmistuslaitteen runгон, laita sisään uunipussi (ostettava erikseen).

Täytä pussi tiiviisti runгон yläreunaan asti tyhjää tilaa jättämättä. Jos haluat vähentää tuotteen määrää ota varovasti täytetty pussi pois rungosta, aseta alempi kansi toiseen tasoon ja laita pussi takaisin sisään.


Toimi varovasti, kun asetat ja kiristät jousia. Jos vahingoitat pussia, lopputuotteen laatu voi kärsiä.

 *Valmistuksen jälkeen valuta varovasti vesi pois kulhosta. Kun otat kinkkuvalmistuslaitteen pois kulhosta ole varovainen, käytä patakintaat tai patalappuja!*

Älä poista tuotetta kinkkuvalmistuslaitteesta heti valmistuksen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöön ja laita se jääkaappiin vähintään kolmeksi tunniksi.

III. LAITTEEN HUOLTO

Heti käytön jälkeen pese runko ja irrotettavat osat lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella (voit käyttää astianpesukonetta). Sitten pyyhki ne kuivalla rätillä ja kuivaa kokonaan huoneenlämmössä.

 *ÄLÄ käytä karkeitä liinoja, kovia harjoja, pesusieniä tai hiomatahoja laitteen puhdistukseen. Ei saa myöskään käyttää minkäänlaisia kemikaalisesti aggressiivisiä aineita tai aineita, joita ei suositella käyttämään materiaaleihin, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.*

Säilytä laite kuivassa ja tuulettavassa paikassa.

IV. TAKUUSITOUMUS

Kyseisellä laitteella on 5 vuoden takuu sen ostamispäivästä lähtien. Takuun aikana, valmistaja sitoutuu oikaisemaan, joko korjaamalla, vaihtamalla laitteen osia tai vaihtamalla koko laitteen, mitä tahansa valmistusvirheitä, jotka johtuvat materiaalien tai valmistustyön huonosta laadusta.

Valmistajan määräämä laitteen minimielinikä on vähintään 5 vuotta valmistuspäivämäärästä sillä ehdolla, että laite käytetään tarkasti näiden käyttöohjeiden ja esitettyjen teknisien vaatimusten mukaisesti.



Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, įdėmiai perskaitykite jo naudojimosi instrukciją bei išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant įrenginį, galima prailginti jo tarnavimo laiką.

Saugos priemonės

- Šis gaminys skirtas naudoti buitinėmis sąlygomis ir nėra skirtas naudoti pramonėje.
- Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį. Prietaiso naudojimas šioje instrukcijoje nenumatytais tikslais bus laikomas eksploatacijos taisyklių pažeidimu.
- **STOP** *Dėmesio! Prietaiso korpusas pagamintas iš plonos medžiagos. Būkite atsargūs naudodami jį ir valydami, kad nesusižeistumėte. Dėdami produktus, pastatykite prietaisą ant tvirto ir tvaraus paviršiaus.*
- Saugokite prietaiso korpusą ir nuišamamus dangčius nuo smūgių ir kritimo, nes tai gali deformuoti detales ir sugadinti patį prietaisą.

STOP

Užbaigę gaminti atsargiai traukite vyniotinių spaustuvą iš dubens! Kol vyniotinių spaustuvo turinys pilnai neatvėso, neardykite jo.

- Prietaisas nėra skirtas, kad juo naudotųsi vaikai, o taip pat asmenys, turintys ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų, jeigu jie nėra prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų.
- Valydami ir saugodami prietaisą griežtai laikykitės taisyklių, nurodytų skyriuje „Prietaiso priežiūra“. Ilgam laikui nepalikite prietaiso dalių vandenyje.

STOP

Dėmesio! Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis RHP-M02-E
 Prietaiso tipas/presavimo forma, skirta terminiam maisto produktų apdorojimui.
 Korpuso ir nuimamų dalių medžiaga nerūdijantis plienas
 Darbinės apimties nuostatų skaičius 3

Nuostatos	1	2	3
Maksimali darbinė apimtis (priklausomai nuo pasirinktos nuostatos), l	0,9	1,13	1,5
Gatavo produkto išeiga (priklausomai nuo sudedamųjų produktų savybių), l	0,2–0,8	0,5–1,0	0,75–1,4

KOMPLEKTACIJA

Korpusas 1 vnt.
 Nuimami dangčiai 2 vnt.
 Spyruoklės 4 vnt.
 Naudojimo instrukcija 1 vnt.
 Knyga „20 receptų“ 1 vnt.

■ Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

ŠIO MODELIO ĮRANGA A1

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Korpusas | 4. Įpjovos spyruoklėms |
| 2. Plyšiai, tarpinei spyruoklių fiksacijai | 5. Nuimami dangteliai |
| 3. Dangčio fiksatoriai | 6. Plyšiai spyruoklėms |
| | 7. Spyruoklės |

I. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTIS

Atsargiai išimkite gaminį iš dėžės, pašalinkite visas pakavimo medžiagas, įskaitant reklaminius lipdukus.

3–5 min. pasirinkite visas prietaiso dalis druskos tirpale (1 arbatinis šaukštelis druskos 1 litrai vandens), kad nusiplautų visi gamykliniai palėpai. Išvalykite prietaisą kaip aprašyta skyriuje „Prietaiso priežiūra“.

II. GAMINIO EKSPLOATACIJA

Vyniotinių spaustuvų RHP-M02-E rekomenduojame naudoti ne mažesnės kaip 5 l talpos REDMOND daugiavariuose puoduose (daugiavariuose greitpuodžiuose). Gaminį taip pat galima naudoti atitinkamos darbinės talpos greitpuodžiuose, oro kepsninėse, orkaitėse ar kituose puoduose, skirtuose gaminti ant viryklės.

Kaip naudoti vyniotinių spaustuvų žr. A2 schemoje.

Norėdami optimalaus rezultato, ruošdami maisto produktus tiksliai laikykites jų svorio ir proporcijų. Prieš užpildydami vyniotinių spaustuvą, įdėkite į vidų keptimo maišelį (reikia įsigyti atskirai).

Vyniotinių spaustuvų užpildykite sklidinai iki pat viršaus, nepalikdami tuščių ermių. Jeigu reikia pakeisti produktų kiekį, atsargiai ištraukite iš korpuso užpildytą keptimo maišelį, nustatykite apatinį dangtį į kitą lygį ir vėl įdėkite paketą į korpusą.

Būkite atsargūs įstatydami ir įtempdami spyruokles. Stipriai pažeidus paketą gali sumažėti produkto kokybė.

⚠ Užbaigę gaminti, atsargiai išpilkite iš dubens vandenį. Išimdami karštą vyniotinių spaustuvų būkite atsargūs, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis!

Netraukite produkto iš vyniotinių spaustuvo tik jį pagaminus. Leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros, tuomet ne trumpiau kaip 3 val. pastatykite jį į šaldytuvą.

LTU

III. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Iš karto po naudojimo nuplaukite prietaiso korpusą ir nuimamas dalis šiltu vandeniu su švelniu indų plovikliu (galima plauti ir indaplovėje). Tuomet nušluostykite virtuviniu rankšluosčiu ir leiskite pilnai išdžiūti kambario temperatūroje.

⚠ Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles, šiurkščius šepetelius ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.

Prietaisą laikykite sausoje ir gerai vėdinamoje vietoje.

IV. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui teikiama 5 metai garantija nuo pirkimo datos. Garantinių laikotarpiu gamintojas įsipareigoja taisymo, detalių keitimo arba viso gaminio keitimo būdu pašalinti bet kokius gamybos defektus, atsiradusius dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės.

Šiam gaminiui gamintojas numato mažiausiai 5 metų tarnavimo laikotarpį nuo jo pagaminimo su sąlyga, kad gaminyje naudojamas griežtai laikantis šios instrukcijos ir visų techninių reikalavimų.



Pirms dotās ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā uzzīņas līdzekli. Pareiza ierīces lietošana var ievērojami pagarināt tās kalpošanas laiku.

Drošības pasākumi

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai mājās apstākļos un nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam nolūkam. Ierīces izmantošana citos nolūkos, kuri atšķiras no dotajā instrukcijā minētajiem ir lietošanas noteikumu pārkāpums.

STOP

Uzmanību! Ierīces korpuss ir izgatavots no plāna metāla. Lai izvairītos no traumām, esiet ļoti uzmanīgi ierīces lietošanas un tīrīšanas laikā. Ievietojot sastāvdaļas, novietojiet ierīci uz cietas, noturīgas virsmas.

- Sargiet ierīces korpusu un noņemamos vākus no triecieniem un kritieniem –

STOP

tas var novest pie detaļu deformācijas un ierīces bojājumiem.

Esiet uzmanīgi izņemot šķiņķa gatavotāju no trauka pēc gatavošanas! Neizjauciet šķiņķa gatavotāju, kamēr tā saturs nav pilnībā atdzisis.

- Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, kā arī personām ar ierobežotām fiziskām, sensorām un garīgām spējām, ja vien tās neatrodas citu personu uzraudzībā, kuras atbild par to drošību.
- Tīrot un uzglabājot ierīci precīzi ievērojiet norādījumus, kuri ir atrodami nodaļā «Ierīces kopšana». Neatstājiet ierīces detaļas uz ilgu laiku ūdenī.

STOP

Uzmanību! Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.

TEHNISKAIS RAKSTUROJUMS

Modelis RHP-M02-E
Ierīces veids..... preses forma termiskai pārtikas produktu apstrādei
Korpusa un noņemamo detaļu materiāls..... nerūsējošais tērauds
Darba tilpuma iestatījumu daudzums..... 3

Iestatījumi	1	2	3
Maksimālais darba tilpums(atkarībā no iestatījuma), l	0,9	1,13	1,5
Ģatavā produkta tilpums (atkarībā no sastāvdaļu īpašībām) , l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

KOMPLEKTĀCIJA

Korpuss 1 gab.
Noņemamie vāki 2 gab.
Atsperes 4 gab.
Lietošanas instrukcija 1 gab.
Grāmata „20 receptes” 1 gab.

■ Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

MODEĻA UZBŪVE **A1**

1. Korpuss
2. Atvere atspere starposma fiksācijai
3. Vāka fiksatori
4. Atvērumi atspere kustībai
5. Noņemamie vāki
6. Atveres atspērēm
7. Atsperes

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci no kastes, noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

Pavāriet 3-5 minūtes visas ierīces detaļas sāls šķīdumā (1 tējkarote sāls uz 1 litru ūdens), lai likvidētu rūpnīcas smērvielu. Veiciet ierīces tīrīšanu saskaņā ar nodaļas «Ierīces kopšana» norādījumiem.

II. IERĪCES LIETOŠANA

Iesakām izmantot šķiņķa gatavotāju RHP-M02-E multikatlos (multikatlos-ātrvāres katlos) REDMOND ar tilpumu, ne mazāku par 5 litriem. Ir pieļaujams izmantot ierīci atbilstoša tilpuma ātrvāres katlos, aerogrilos, cepeškrāsnīs vai parastos virtuves traukus vārīšanai uz plīts.

Šķiņķa gatavotāja izmantošanu skat. shēmā **A2**.

Lai iegūtu optimālāko rezultātu, precīzi ievērojiet receptē norādīto sastāvdaļu sagatavošanu, to daudzumu un proporcijas. Pirms šķiņķa gatavotāja korpusa piepildīšanas ar sastāvdaļām ievietojiet tajā cepamo maisiņu (var iegādāties atsevišķi).

Piepildiet maisiņu ļoti blīvi līdz paša korpusa augšai, neatstājot tukšumus. Ja ir nepieciešams izmainīt produkta tilpumu, uzmanīgi izņemiet piepildīto maisiņu no korpusa, pārvietojiet apakšējo vāku uz citu līmeni un ievietojiet maisiņu atpakaļ korpusā.

Rīkojieties ļoti uzmanīgi uzstādot un nostiprojot atsperes. Stipri maisiņa bojājumi var novest pie produkta kvalitātes zuduma.

⚠ *Pēc gatavošanas beigām uzmanīgi izlejiet ūdeni no trauka. Esiet uzmanīgi, izņemot karsto šķiņķa gatavotāju izmantojiet virtuves cimds!*

Neizņemiet gatavo produktu no šķiņķa gatavotāja uzreiz pēc gatavošanas beigām. Ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai, pēc tam to ievietojiet ledusskapī ne mazāk kā uz 3 stundām.

III. IERĪCES KOPŠANA

Uzreiz pēc gatavošanas nomazgājiet ierīces korpusu un noņemamās daļas ar siltu ūdeni un saudzīgiem mazgāšanas līdzekļiem (var izmantot trauku mazgājamo mašīnu). Pēc tam noslaukiet un pilnībā nožāvējiet istabas temperatūrā.

⚠ *AIZLIEGTS ierīces tīrīšanai izmantot rupjas salvetes, cietas birstes, rupjas vai abrazīvas pastas. Kā arī nav pieļaujams izmantot jebkuras ķīmiski agresīvas vai citas vielas, kuras nav ieteicams lietot virtuvēm, kurām ir saskarsme ar pārtikas produktiem.*

Uzglabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā.

IV. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 5 gadiem no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte.

Ražotājs ir noteicis šīs ierīces minimālo darbības laiku, kurš ir ne mazāks par 5 gadiem no izgatavošanas brīža ar nosacījumu, ka ierīces lietošana notiek saskaņā ar lietošanas instrukciju un noteiktajām tehniskajām prasībām.



Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle tööiga.

Ohutusmeetmed

- Käesolev seade on mõeldud kodustes tingimustes kasutamiseks ja see ei ole ette nähtud tööstuslikuks kasutamiseks.
- Kasutage seadet ainult otstarbekohaselt. Seadme kasutamine muudel eesmärkidel, kui kasutusjuhendis lubatud, loetakse kasutustingimuste rikkumiseks.

STOP

Tähelepanu! Seadme korpus on valmistatud õhukesest metallist. Vigastuste vältimiseks olge seadme kasutamisel ja puhastamisel ettevaatlik. Koostisainete sissepanemiseks asetage seade tasasele ja kindlale pinnale.

- Ärge laske korpusel ega eemaldataval osadel maha kukkuda ega lööke

saada, see võib osasid deformeerida ja põhjustada seadme purunemise.

STOP

Olge ettevaatlik singivormi potist eemaldamisel pärast singi valmimist! Ärge võtke singivormi lahti enne, kui sink on täielikult maha jahtunud.

- Lapsed ja keha-, meele- või vaimupuudega inimesed tohivad seadet kasutada üksnes siis, kui nende ohutuse eest vastutav isik nende järele valvab.
 - Seadme puhastamisel ja hoiulepanemisel järgige täpselt kasutusjuhendi osa „Seadme hooldamine” juhiseid. Ärge jätke seadme osasid pikaks ajaks vette.
- Tähelepanu! Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.*

TEHNILISED ANDMED

MudelRHP-M02-E
 Tüüppressvorm toiduainete termiliseks töötlemiseks
 Korpus ja eemaldatavate osade materjal roostevaba teras
 Töömahu seadete arv 3

Seaded	1	2	3
Maksimaalne töömahu (olenevalt seadest), liitrites	0,9	1,13	1,5
Valmis singi maht (olenevalt koostisainete omadustest), liitrites	0,2–0,8	0,5–1,0	0,75–1,4

KOMPLEKTI KUULUVAD

Korpus 1 tk
 Eemaldatav kaas 2 tk
 Vedrud 4 tk
 Kasutusjuhend 1 tk
 Brošüür „20 retsepti“ 1 tk

Tootjal on õigus oma toodete pideva täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

SEADME OSAD A1

1. Korpus
2. Avad vedrude pingutamiseks
3. Kaane fiksaatorid
4. Vedru liikumistee pilud
5. Eemaldatavad kaaned
6. Vedruaugud
7. Vedrud

I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Võtke seade ettevaatlikult pakendist välja ning eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.

Keetke kõiki seadme osasid tehaseäärete eemaldamiseks 3–5 minutit soolalahuses (1 teelusikas soola 1 liitri vee kohta).

Puhastage seade, järgides kasutusjuhendi osa „Seadme hooldamine“ juhiseid.

II. SEADME HOOLDAMINE


Soovitame kasutada singivormi RHP-M02-E vähemalt 5-liitrise sisepoti mahuga REDMONDi multikeetjates (multi-kiirkeetjates). Toodet on lubatud kasutada ka vastava töömahuga kiirkeetjas, õhugriilis, praeahjus või tavalises keedupotis pliidiil.

Singivormi kasutamise tööetappe vt jooniselt **A2**.

Optimaalse tulemuse saamiseks järgige toiduainete ettevalmistamisel ning nende kaalu ja vahetunde määrabil retsepti juhiseid. Enne singivormi korpusse toiduainetega täitmist pange sellesse küpsetuskott (müüakse eraldi).

Täitke kott tihedalt korpusse ülaservani, ärge jätke tühja ruumi. Kui singi mahtu on vaja muuta, võtke täidetud kott ettevaatlikult korpusse välja, seadke alumine kaas teisele tasemele ja pange kott tagasi korpusse.


Olge vedrude paigaldamisel ja pingutamisel ettevaatlik. Koti oluline kahjustamine võib halvendada lõpptoote kvaliteeti.

 *Pärast singi valmistamist kallake vesi ettevaatlikult potist välja. Olge kuuma singivormi käsitlemisel ettevaatlik ja kasutage pajakindaid või -lappe.*

Ärge võtke sinki kohe pärast valmistamist vormist välja. Laske vormil toatemperatuurini jahtuda ja pange seejärel vähemalt kolmeks tunniks külmkappi.

III. SEADME HOOLDAMINE

Peske korpus ja eemaldatavad osad kohe pärast kasutamist sooja nõudepesuvahendiveega puhtaks (võite pesta ka nõudepesumasinas). Seejärel kuivatage need kuiva rätikuga ja laske toatemperatuuril täiesti kuivaks kuivada.

 *Seadet EI TOHI puhastada kareda lapi ega kraapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemilisi agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.*

Hoidke seadet kuivas hästiventileeritud kohas.

IV. GARANTIIOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 5 aastat garantiit alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjali- või ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga.

Tootja on määranud käesolevale tootele minimaalse tööea, mis on vähemalt 5 aastat alates valmistamise kuupäevast, tingimusel, et toodet kasutatakse täpselt kasutusjuhendi juhiseid ja tehnilisi nõudeid järgides.



Înainte de a utiliza acest produs, citiți cu atenție manualul de utilizare și păstrați-l în calitate de referință. Utilizarea corectă a dispozitivului prelungeste semnificativ durata de viață a acestuia.

Măsurile de siguranță

- Acest produs este destinat utilizării într-un mediu casnic și nu este destinat pentru uz industrial.
- Folosiți acest produs numai în scopul pentru care este destinat. Utilizarea dispozitivului în scopuri, diferite de cele menționate în aceste instrucții, este o încălcare a regulilor de funcționare.
- **STOP** *Atenție! Carcasa dispozitivului este fabricată din metal subțire. Fiți atenți în timpul funcționării acestuia și curățați-l pentru a evita deteriorarea. Când încărcați ingredientele așezați dispozitivul pe o suprafață plană, stabilă.*
- Protejați carcasa instrumentului și capacele detașabile de lovituri și căderi – acest lucru poate duce la deformare și

STOP

deteriorarea elementelor și produselor. *Fiți atenți la extragerea vecinița din castron după pregătirea produsului! Nu demontați vecinița, până când conținutul acesteea nu se va răci total.*

- Dispozitivul nu este destinat pentru utilizarea copiilor, și deasemenea persoanelor cu capacități reduse fizice, senzoriale, mentale, dacă aceștia nu se află sub supravegherea persoanelor, care răspund de securitatea lor.
- La curățarea și păstrarea dispozitivului strict respectați normele, specificate în secțiunea «Îngrijirea produsului». Nu lăsați detaliile dispozitivului în apă pentru un timp îndelungat.

STOP

Atenție! Producătorul nu poartă răspundere pentru deteriorările, apărute ca urmare a nerespectării cerințelor pentru tehnica securității și regulilor de utilizare a dispozitivului.

Caracteristicile tehnice

Model RHP-M02-E
 Tipul dispozitivului pres forma pentru prelucrarea termică a produselor alimentare
 Materialul carcasei și detaliilor detașabile oțel inoxidabil
 Numărul setărilor al volumului de lucru 3

Instrucții	1	2	3
Volumul maximal de lucru (în dependență de setări), l	0,9	1,13	1,5
Volumul ieșirii produsului finit (în dependență de proprietățile ingredientelor), l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Echipamente

Carcasă 1 buc.
 Capacele detașabile 2 buc.
 Arcuri 4 buc.
 Manual de utilizare 1 buc.
 Cartea „20 rețete” 1 buc.

Producătorul are dreptul la efectuarea schimbărilor în design, echipamente, și deasemenea în caracteristicile tehnice ale produsului cu scopul perfecționării permanente a producției sale fără notificarea suplimentară a acestor schimbări.

Modelul dispozitivului A1

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Carcasă | 4. Fantele de curs ale arcurilor |
| 2. Găuri pentru fixarea arcului intermediar | 5. Capacele detașabile |
| 3. Fixativele capacelor | 6. Găuri pentru arcuri |
| | 7. Arcuri |

I. ÎNAINTE DE UTILIZARE

Scoateți cu grijă produsul din cutie, îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele.

Fierbeți toate piesele timp de 3-5 minute în soluție salină (1 linguriță de ceai de sare pentru 1 litru de apă) pentru a elimina grăsimea din fabrică. Curățați instrumentul în conformitate cu secțiunea «Îngrijirea produsului».

II. UTILIZAREA PRODUSULUI

Recomandăm să utilizați vetcinița RHP-M02-E în multifierbătoarele (multifierbătoarele-oale sub presiune) REDMOND cu volumul castronului nu mai mic de 5 litri. Se

permite utilizarea produsului în funcție de capacitatea de lucru a oalei sub presiune, aerogrill, cuptoarelor sau în vase obișnuite de bucătărie pentru fierbere pe aragaz. Ordinea utilizării vetcinița urmăriți pe schemele **A2**.

Pentru obținerea rezultatului optim exact urmăriți rețeta de pregătire a ingredientelor, urmărind greutatea și proporțiile acestora. Înainte de a umple carcasa vetciniței, puneți în interior pachetul de gătit (este vândut separat).

Umpleți pachetul bine până la partea de sus a carcasei, nu lăsați goluri. În caz de necesitate schimbarea volumului produsului atent scoateți punga umplută din carcasa, reinstalați capacul necesar pe un alt nivel și puneți pachetul înapoi în carcasa.

Procedați cu atenție la instalarea și tensiunea arcurilor. Leziunile puternice ale pachetului pot duce la reducerea calității produsului final.

⚠ *La sfârșitul pregătirii atent scurgeți apa din castron. Când scoateți vetcinița fierbinte, fiți atenți, folosiți mănușile de bucătărie sau clește!*

Nu scoateți produsul din vetcinița imediat după pregătire. Lăsați dispozitivul să se răcească până la temperatura camerei, apoi puneți în frigider nu mai puțin de trei ore.

ROU

III. ÎNGRIJIREA PRODUSULUI

Imediat după folosire spălați carcasa și părțile detașabile ale produsului cu apă caldă cu un detergent fin pentru spălarea vaselor (puteți folosi mașina de spălat vase). Apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată și uscați-le în totalitate la temperatura camerei.

⚠ *SE INTERZICE utilizarea la curățarea dispozitivului șervețele grosiere, perii aspre, bureți sau paste abrazive. Deasemenea este inacceptabil folosirea substanțelor chimice agresive sau altor produse, care nu sunt recomandate pentru utilizarea cu obiectele, ce contactează cu produsele alimentare.*

Păstrați dispozitivul într-un loc uscat și ventilat.

IV. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 5 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare.

Producătorii stabilesc durata minimă de servicii pentru acest produs, care constituie nu mai puțin de 5 ani din momentul producerii în condițiile, că utilizarea produsului este efectuată în strictă conformitate cu aceste instrucțiuni și cerințele tehnice actuale.



Mielőtt használatba venné a készüléket, figyelmesen olvassa el és őrizze meg az adott használati utasítást. A készülék rendeltetésszerű használata jelentősen növeli a készülék élettartamát.

Biztonságvédelmi szabályok

- A készülék háztartási célokra használható és nem alkalmas ipari használatra.
 - A készüléket csak az utasításoknak megfelelően használja. Amennyiben a készüléket az adott útmutatóban meghatározott céloktól eltérően használja, ez sérti a használati szabályokat.
- STOP** *Figyelem! A készüléktest vékony fémből készült. Legyen óvatos használat és tisztítás közben, sérülések elkerülése érdekében. A hozzávalók berakásakor helyezze a készüléket kemény, stabil felületre.*
- Óvja az ütésektől és eséstől a készüléktestet és a levehető fedőt, mivel ez alkatrész-deformáláshoz és termékkárosodáshoz vezethet.

STOP

A termék elkészítése végén legyen óvatos a sonkakészítő kivételekor a főzőedényből! Ne szerelje szét a sonkakészítőt, amíg annak tartalma teljesen ki nem hűl.

- A készülék nem alkalmas gyermekek, ill. elégtelen fizikai, érzéki, szellemi képességű személyek általi használatra, amennyiben a fenti személyek mentesek a biztonságukért felelős személyek felügyeletétől.
 - A készülék tisztítása és tárolása közben szigorúan tartsa be a "Készülék karbantartása" fejezetben található szabályokat. Ne hagyja a készülék alkatrészeit sokáig vízben.
- STOP** *Figyelem! A gyártó nem vállal felelőséget azokért a károkért, melyek a biztonsági követelmények és a készülék szabályos működésének megszegése miatt történtek.*

Műszaki adatok

Modell RHP-M02-E
 Készüléktípus sonkakészítő prés hústermek hőkezeléséhez
 A készüléktest és levehető részek anyaga rozsdamentes acél
 Térfogat-beállítások száma 3

Beállítások	1	2	3
Maximális térfogat (a beállítások függvényében), l	0,9	1,13	1,5
Késztermék végmennyisége (a hozzávalók tulajdonságai függvényében), l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Készlet tartalma

Készüléktest 1 db
 Levehető fedők 2 db
 Rugók 4 db
 Használati útmutató 1 db
 „20 recept” szakácskönyv 1 db.

■ A gyártónak jogában áll külön értesítés nélkül a termék fejlesztése során módosítani a kivitelezést, a készlet tartalmát illetve a termék műszaki adatait.

Modell szerkezete **A1**

1. Készüléktest
2. A rugók közbenső rögzítését biztosító furatok
3. Fedélrögzítők
4. A rugók működését biztosító vágatok
5. Levehető fedők
6. Rugó furatok
7. Rugók

I. HASZNÁLAT ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket a dobozból, távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámmatricát.

A gyári kenőanyag eltávolítása érdekében a készülék mindegyik részét forralja fel és főzze sósvízben 3-5 perc folyamán (1 teás kanál só 1 liter vízhez). Végezze el a készülék tisztítását a „Készülék karbantartása” fejezetnek megfelelően.

II. KÉSZÜLÉK ÜZEMELTETÉSE

A RHP-M02-E Sonkakészítőt legalább 5 liter térfogatú főzőedénnyel rendelkező REDMOND Multicookerben (multicooker - gyorsfőzőben) ajánlatos használni. A

készülék használható megfelelő főzőedénnyel rendelkező gyorsfőzőkben, aerogrillben, sütőkben vagy tűzhelyen használandó hagyományos konyhai edényben. A sonkakészítő használati rendjét lásd az **A2** ábrán.

Optimális eredmény érdekében a hozzávalók előkészítésekor pontosan kövesse a recept utasításait, betartva a súlytal és arányokkal kapcsolatos előírásokat. Mielőtt megtöltene a sonkakészítő készüléktestét, helyezzen a belsejébe sütőzacskót (a készlet nem tartalmazza).

A zacskót szorosan tölts meg a készüléktest teteiéig, hézagmentesen. Ha a termék mennyiségén változtatni szükséges, óvatosan távolítsa el a készüléktestből a megtöltött zacskót, állítsa be az alsó fedőt másik szintre, és helyezze a zacskót vissza a készüléktestbe.

Óvatosan tevékenykedjen a rugók beállítása és feszítése során. Amennyiben a zacskó súlyosan sérül, ez a késztermék minőségromlását eredményezheti.

⚠ *Az elkészítés végén óvatosan öntse ki a főzőedényből a vizet. A forró sonkakészítő kivételekor legyen óvatos, használjon konyhai kesztyűt vagy edényfogót!*

Az elkészítés végén ne vegye ki a termékeket a sonkakészítőből azonnal. Hagyja a készüléket kihűlni szobahőmérsékletre, miután helyezze hűtőszekrénybe legalább három órára.

HUN

III. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

Használat után haladéktalanul mossa meg a készüléktestet és a levehető részt meleg vízben lágyhatású mosogatószerrel (mosogatógépben is mosható). Törölje meg száraz törülköendővel és szobahőmérsékleten szárítsa meg.

⚠ *A készülék tisztításakor durva törülköendő, durva sörtéjű kefe, szivacs vagy súrolószer használata TILOS. Ugyancsak tilos bármilyen olyan agresszív vegyszer használata, amely nem ajánlatos élelmiszerrel érintkező termékek tisztítására.*

A készüléket tárolja száraz, jól szellőző helyen.

IV. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 5 év jótállás biztosított. A jótállási időszakban a gyártó kötelezettséget vállal minden, nem megfelelő minőségű anyag szerelésből eredő gyártási hibával kapcsolatos meghibásodást javítás, alkatrészcsere vagy teljes készülék csere útján elhárítani.

A gyártó által meg van szabva a termék minimális élettartama, amely a gyártás idejétől számított legalább 5 évre szól feltéve, hogy a készülék karbantartása szigorúan és Használati utasítás szerint és az előírt műszaki követelményeknek megfelelően történt.



Преди да използвате даденото изделие, внимателно прочетете ръководството за експлоатация и го запазете за справки в бъдеще. Правилното използване на уреда ще удължи значително неговия срок на експлоатация.

Мерки за безопасност

- Даденото изделие е предназначено за употреба в битови условия и не е предназначено за промишлено производство.
- Използвайте изделието само по предназначение. Използването на прибора с цел, различна от указано-то в дадената инструкция, е нарушение на правилата за използване.

STOP

Внимание! Корпуса на прибора е направен от тънък метал. Бъдете внимателни при неговото използване и почистване за избягване на травми. При зареждане със съставките оставете прибора на твърда устойчива повърхност.

STOP

- Пазете корпуса на прибора и сменяемия капак от удари и падене – това може да доведе до деформации на частите и повреждане на изделието.
Бъдете внимателни при изваждането на пресата от купата след приготвянето на продукта! Не разгласявайте пресата преди съдържанието да е изстинало напълно.
- Приборът не е предназначен за използването му от деца, както и от хора с ограничена физическа чувствителност, умствени способности, ако те не се намират под наблюдението на лица, отговарящи за тяхната безопасност.
- При почистване и съхранение на прибора строго се придържайте към правилата, указани в раздела «Грижа за изделието». Не оставяйте частите на прибора във вода за дълго време.

STOP

Внимание! Производителя не носи отговорност за поврежденето, възникнало вследствие на неспазването на техническите изисквания по безопасността и правилата за използване на прибора.

Технически характеристики

Модел.....RHP-M02-E
 Тип устройство..... прес форма за термическа обработка на хранителни продукти
 Материал на корпуса и повдигащите части неръждаема стомана
 Количество настройки на работния обем 3

Настройки	1	2	3
Максимален работен обем (в зависимост от настройките), л	0,9	1,13	1,5
Обем на готовият продукт (в зависимост от свойствата на съставките), л	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Комплектация

Корпус..... 1 бр.
 Подвижен капак..... 2 бр.
 Пружини..... 4 бр.
 Ръководство за използване..... 1 бр.
 Книга „20 рецепти“..... 1 бр.

Производителят има право да внася изменения в дизайна, комплекцията, както и в техническите характеристики на изделието в процеса на постоянното усъвършенстване на своята продукция, без допълнително уведомяване за тези изменения.

Устройство на модела A1

1. Корпус
2. Отверстия за междинна фиксация на пружините

3. Фиксатори за капака
4. Прорези за движение на пружините
5. Подвижен капак
6. Отверстия за пружините
7. Пружини

I. ПЕРЕДИ НАЧАЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ

Внимателно извадете изделието от кутията, отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

Преварете всички части на прибора в течение на 3-5 минути в солен разтвор (1 чаена лъжичка сол в 1 литър вода) за отстраняване на заводската смазка. Направете почистване на прибора съгласно раздела «Грижа за изделието».

II. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ИЗДЕЛИЕТО

Препоръчваме използването на преса RHP-M02-E в мултиготвач (мултиготвач-уред за бързо готвене) REDMOND с обемна купа не по-малко от 5 литра. Допуска се използването на изделието в съответстващите на работния капацитет на уреда, аерогрил, конвенционална фурна или в обичайните съдове за готвене на печката.

Ред за използването на пресата виж на схема **A2**.

За получаване на оптимален резултат точно следвайте рецептата за подготовка на съставките, съблюдавайки тяхното тегло и пропорции. Преди всичко напълнете корпуса на пресата, поставете вътре торбата за готвене (продава се отделно).

Запълнете пакета плътно до самият връх на корпуса, не оставяйте празни места. При необходимост променете обема на продукта като внимателно извадете запълненият пакет от корпуса, преинсталирайте долния капак на следващото ниво и сложете пакета обратно в корпуса.

Действайте внимателно при монтаж и опъване на пружините. Силното повреждане на пакета може да доведе до понижаване качеството на крайния продукт.



След окончателното приготвяне, внимателно излейте водата от купата. Извадете горещата преса, бъдете внимателни, използвайте кухненски ръкавици или прихватки!

Не изваждайте продукта от пресата незабавно след приготвянето му. Оставете приборът да изстине до стайна температура, след което го оставете в хладилника за не по-малко от три часа.

BGR

III. ГРИЖА ЗА ИЗДЕЛИЕТО

Веднага след използването измийте корпуса и съставните части на изделието с топла вода и с мек миещ препарат за миене на чинии (може да се възползвате от миялна машина). След това ги избършете със суха кърпа до пълното им подсушаване на стайна температура.



ЗАБРАНЯВА СЕ! използването при почистване на прибора от груби сапфетки, силно търкане, гъби или абразивни пасты. Така също е недопустимо използването на всички химически агресивни или други вещества, неодобрени за използването им в контакт с хранителните продукти.

Съхранявайте приборът на сухо и проветриво място.

IV. ГАРАНЦИЯ

Това изделие има гаранция от 5 години от момента на закупуването му. Производителят се задължава по време на гаранционния срок да отстрани появили се заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материалите или сглобяването, чрез ремонт, смяна на детайли или смяна на цялото изделие.

Производителят е определил минимален срок на служба за даденото изделие, което представлява не по-малко от 5 години от момента на производство при условие, че използването на изделието е в строго съответствие с настоящата инструкция и стриктните технически изисквания.



Prije upotrebe ovog proizvoda pažljivo proučite upute za upotrebu i sačuvajte ih kao priručnik. Pravilna upotreba uređaja znatno će produljiti vijek njegove upotrebe.

Mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj je namjenjen za korištenje u kućnim uvetimaj i nije namenjen za industrijsku upotrebu.
- Koristite uređaj strogo prema namjeni. Korištenje uređaja u svrhe koje nisu propisane u ovom uputstvu smatra se prekršajem pravila upotrebe.

STOP

Pažnja! Kućište uređaja je napravljeno od tankog metala. Budite pažljivi tokom njegovog korištenja i čišćenja kako biste izbjegli ozlijede. Pri stavljanju sastojaka za spremanje stavite uređaj na ravnu i čvrstu površinu.

- Čuvajte kućište i poklopce na skidanje od udaraca i padova, jer ovo može dovesti do deformacije dijelova i kvara uređaja.

STOP

Budite pažljivi pri vađenju uređaja za spremanje šunke iz posude posle spremanja proizvoda! Nemojte rastavljati uređaj za spremanje šunke, dok se sadržaj u njemu potpuno ne ohladi.

- Uređaj nije namjenjen za upotrebu od strane djece, a isto tako i osoba sa ograničenim fizičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima, ako se ne nalaze pod nadzorom ljudi odgovornih za njihovu sigurnost.
- Pri čišćenju i čuvanju uređaja striktno pratite pravila koja su navedena u poglavlju »Njega uređaja«. Nemojte ostavljati djelove proizvoda u vodi na duže vrijeme.

STOP

Pažnja! Proizvođač ne snosi odgovornost za kvarove koji su nastali zbog prekršaja pravila sigurnosti i pravila upotrebe uređaja.

HRV

Tehničke karakteristike

ModelRHP-M02-E
 Vrsta uređaja.....press-forma za termičko obrađivanje
 prehrambenih proizvoda
 Materijal kućišta i djelova na skidanjenehrđajući čelik
 Broj podešenja radnog opsega.....3

Podešenja	1	2	3
Maksimalni radni opseg (u zavisnosti od podešenja), litri	0,9	1,13	1,5
Opseg izlaza spremjenog proizvoda (u zavisnosti od osobina sastojaka), litri	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Djelovi kompleta

Kućište1 kom.
 Poklopci na skidanje.....2 kom.
 Opruge4 kom.
 Upute za upotrebu.....1 kom.
 Knjiga „20 recepata“.....1 kom.

Proizvođač ima pravo unesti promjene u dizajnu, kompletiranju kao i u tehničkim karakteristikama uređaja u toku poboljšanja svojih proizvoda bez dodatnog obavještanja o tim promjenama.

Uređenje modela A1

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Kućište | 4. Prorezi za vođenje opruga |
| 2. Otvori za prelaznu fiksaciju opruga | 5. Poklopci na skidanje |
| 3. Fiksatori poklopca | 6. Otvori za opruge |
| | 7. Opruge |

I. PRIJE POČETKA KORIŠTENJA

Pažljivo izvadite uređaj iz kutije, sklonite sve materijale za pakovanje i reklamne naljepnice.

Prokuhajte sve djelove uređaja od 3 do 5 minuta u solnom rastvoru (1 žličica soli na 1 liter vode) kako biste uklonili fabrički premaz. Očistite uređaj u skladu sa poglavljem »Njega uređaja«.

II. KORIŠTENJE UREĐAJA

Preporučujemo korištenje uređaja za spremanje šunke u multikvalima (multikvalima-brzokvalima) REDMOND sa opegom posude ne manje od 5 litara.


Dozvoljava se korištenje uređaja u odgovarajućim po veličini radnog prostora brzokvalima, fritezama, rernama ili u običnom kuhinjskom posudu za kuhanje na šporetu.

Postupak korištenja uređaja za spremanje šunke vidi na slici **A2**.

Kako biste dobili optimalni rezultat striktno pratite recepte pri pripremanju sastojaka, poštujući sve navedene proporcije težine i količine. Prije nego što napunite kućište uređaja za spremanje šunke, stavite unutra vrećicu za pečenje (kupuje se posebno).

Punite vrećicu čvrsto do samog kraja kućišta, nemojte ostavljati prazan prostor. Ako je potrebno promjeniti opseg proizvoda pažljivo izvadite napunjenu vrećicu iz kućišta, postavite donji poklopac na drugi nivo i postavite vrećicu natrag u kućište.


Budite pažljivi pri stavljanju i natezanju opruga. Pocijepane vrećice mogu dovesti do pogoršanja okusa konačnog proizvoda.

 Nakon završetka spremanja pažljivo izlijte vodu iz posude. Pri vađenju vrućeg uređaja za spremanje šunke budite pažljivi, koristite kuhinjske rukavice!

Nemojte vaditi proizvod iz uređaja za spremanje šunke odmah nakon spremanja. Pričekajte dok se uređaj ohladi do sobne temperature, nakon čega stavite ga u hladnjak na vrijeme ne manje od tri sata.

III. NJEGA UREĐAJA

Odmah nakon upotrebe operite kućište uređaja i njegove djelove na skidanje toplom vodom sa blagim deterdžentom (možete koristiti i stroj za pranje posuda). Zatim ih obrišite suhom tkaninom i potpuno osušite na sobnoj temperaturi.

 ZABRANJENO je pri čišćenju uređaja koristiti grube krpe ili sužve i ambrazivna sredstva. Isto tako je neprihvatljivo korištenje bilo kakvih kemijski agresivnih ili drugih sredstava za čišćenje koja se ne preporučuju za upotrebu sa predmetima, koji dolaze u kontakt sa hranom.

Čuvajte uređaj na suhom mjestu sa ventilacijom.

IV. GARANCIJA

Ovaj uređaj ima garanciju tijekom razdoblja od 5 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obvezuje putem popravka ili zamjene cijelog uređaja eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže.

Proizvođač je gjamčio minimalan rok rada za ovaj uređaj, koji iznosi ne manje od 5 godine od trenutka proizvodnje pod uvjetom da se korištenje uređaja provodi striktno u skladu sa ovim uputstvom i tehničkim zahtevima.



Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

Sigurnosne mere

- Ovaj uređaj je namenjen za eksploataciju u kućnim uslovima i nije namenjen za industrijsku upotrebu.
- Koristite uređaj strogo prema nameni. Korišćenje uređaja u svrhe koje nisu propisane u ovom uputstvu smatra se prekršajem pravila upotrebe.

STOP

Pažnja! Kućište uređaja je napravljeno od tankog metala. Budite pažljivi tokom njegove eksploatacije i čišćenja kako biste izbegli povrede. Pri stavljanju sastojaka za spremanje stavite uređaj na ravnu i čvrstu površinu.

- Čuvajte kućište i poklopce na skidanje od udaraca i padova, jer ovo može da dovede do deformacije delova i kvara uređaja.

STOP

Budite pažljivi pri vađenju uređaja za spremanje šunke iz činije posle spremanja proizvoda! Nemojte rastavljati uređaj za spremanje šunke, dok se sadržaj u njemu potpuno ne ohladi.

- Uređaj nije namenjen za upotrebu od strane dece, a isto tako i osoba sa ograničenim fizičkim, sensornim i mentalnim sposobnostima, ako se ne nalaze pod nadzorom ljudi odgovornih za njihovu bezbednost.
- Pri čišćenju i čuvanju uređaja striktno pratite pravila koja su navedena u poglavlju »Nega uređaja«. Nemojte ostavljati delove proizvoda u vodi na duže vreme.

STOP

Pažnja! Proizvođač ne snosi odgovornost za kvarove koji su nastali zbog prekršaja pravila bezbednosti i pravila upotrebe uređaja.

SRB

Tehničke karakteristike

ModelRHP-M02-E
 Vrsta uređaja.....press-forma za termičko obrađivanje
 prehrambenih proizvoda
 Materijal kućišta i delova na skidanjenerđajući čelik
 Broj podešavanja radnog obima 3

Podešavanja	1	2	3
Maksimalni radni obim (u zavisnosti od podešavanja), litri	0,9	1,13	1,5
Obim izlaza spremljenog proizvoda (u zavisnosti od osobina sastojaka), litri	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Delovi kompleta

Kućište1 kom.
 Poklopci na skidanje.....2 kom.
 Opruge.....4 kom.
 Uputstvo za upotrebu.....1 kom.
 Knjiga *20 recepata.....1 kom.

Proizvođač ima pravo da unese promene u dizajnu, kompletiranju kao i u tehničkim karakteristikama uređaja u toku poboljšanja svojih proizvoda bez dodatnog obaveštenja o tim promenama.

Uređenje modela A1

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Kućište | 5. Poklopci na skidanje |
| 2. Otvori za prelaznu fiksaciju opruga | 6. Otvori za opruge |
| 3. Fiksatori poklopcu | 7. Opruge |
| 4. Prerezi za vođenje opruga | |

I. PRE POČETKA KORIŠĆENJA

Pažljivo izvadite uređaj iz kutije, sklonite sve materijale za pakovanje i reklamne nalepnice.

Pokupajte sve delove uređaja od 3 do 5 minuta u solnom rastvoru (1 kašičica soli na 1 litar vode) kako biste sklonili fabrički premaz. Očistite uređaj u skladu sa poglavljem »Nega uređaja«.

II. EKSPLOATACIJA UREĐAJA

Preporučujemo korišćenje uređaja za spremanje šunke u multikvalima (multikvalima-brzokvalima) REDMOND sa obimom činije ne manje od 5 litara.


Dozvoljava se korišćenje uređaja u odgovarajućim po veličini radnog prostora brzokvalima, fritezama, rernamaa ili u običnom kuhinjskom posudu za kuvanje na šporetu.

Postupak korišćenja uređaja za spremanje šunke vidi na slici **A2**.

Kako biste dobili optimalni rezultat striktno pratite recepte pri pripremanju sastojaka, poštujući sve navedene proporcije težine i količine. Pre nego što napunite kućište uređaja za spremanje šunke, stavite unutra kesu za pečenje (kupuje se posebno).

Punite kesu čvrsto do samog kraja kućišta, nemojte ostavljati prazan prostor. Ako je potrebno promeniti obim proizvoda pažljivo izvadite napunjenu kesu iz kućišta, postavite donji poklopac na drugi nivo i postavite kesu natrag u kućište.


Budite pažljivi pri stavljanju i natezanju opruga. Pocepane kese mogu dovesti do pogoršavanja ukusa konačnog proizvoda.

 *Posle završetka spremanja pažljivo izlijte vodu iz činije. Pri vađenju vruće uređaja za spremanje šunke budite pažljivi, koristite kuhinjske rukavice!*

Nemojte vaditi proizvod iz uređaja za spremanje šunke odmah posle spremanja. Sačekajte dok se uređaj ohladi do sobne temperature, posle čega ga stavite u frižider na vreme ne manje od tri sata.

III. NEGA UREĐAJA

Odmah nakon upotrebe operite kućište uređaja i njegove delove na skidanje toplom vodom sa blagim deterdžentom (možete koristiti takođe i mašinu za pranje posuda). Zatim ih obrišite suvom tkaninom i potpuno osušite na sobnoj temperaturi.

 **ZABRANIENO** je pri čišćenju uređaja koristiti grube krpe ili sundera i ambrazivna sredstva. Isto tako je neprihvatljivo korišćenje bilo kakvih hemijskih agresivnih ili drugih sredstava za čišćenje koja se ne preporučuju za upotrebu sa predmetima, koji dolaze u kontakt sa hranom.

Čuvajte uređaj na suvom mestu sa ventilacijom.

IV. ZÁRUKA

Na tento produkt je poskytovaná záruka po dobu 5 rokov od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje odstraňovať pomocou opravy alebo výmeny celého výrobku ťubovoľné výrobné chyby spôsobené zlou kvalitou materiálov alebo montáže.

Proizvođač je garantovao minimalan rok rada za ovaj uređaj, koji iznosi ne manje od 5 rokov od momenta proizvodnje sa uslovom da se eksploatacija uređaja sprovedi striktno u skladu sa ovim uputstvom i tehničkim zahtevima.



Predtým, ako začnete používať tento výrobok, pozorne si prečítajte tento návod na použitie a uschovajte ho, aby ste v prípade potreby mali tento manuál vždy k dispozícii. Správne použitie prístroja značne predlží jeho životnosť.

Bezpečnostné opatrenia

- Toto zariadenie je určené na používanie v domácom prostredí a nie je určené na priemyselné používanie.
 - Používajte ho len tak ako je určené v návode. Použitie zariadenia na iné účely než je uvedené v tejto príručke sa považuje za porušenie pravidiel používania.
- STOP** *Upozornenie! Zariadenie je vyrobené z tenkého kovu. Preto pri manipulácii a jeho čistení buďte opatrní, aby nedošlo k zraneniam. Pred spustením prístroja ho postavte na tvrdý stabilný povrch, aby sa nemohol pohnúť.*
- Veko prístroja a odnímateľné kryty chráňte pred nárazmi a pádmi.

Predídete tak deformácii a poškodeniu častí prístroja.

STOP *Pri vyberaní hotovej šunky zo šunkovaru buďte opatrní! Nerozoberajte šunkovar až kým celkom neochladne.*

- Prístroj nie je určený na používanie pre deti a osoby s obmedzenými fyzickými schopnosťami v prípade pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
- Pri čistení a uchovávaní zariadenia dodržujte pravidlá spomínané v časti Starostlivosť o zariadenie. Časti prístroja nenechávajte dlho vo vode.

STOP *Upozornenie! Výrobca neručí za škody vzniknuté v dôsledku nedodržania bezpečnosti a prevádzky zariadenia.*

SVK

ŠPECIFIKÁCIA

Model RHP-M02-E
 Typ zariadenia lisovací s možnosťou spracovania potravín
 Materiál tela zariadenia a snímateľných častí nehrdzavejúca oceľ
 Počet nastavení pracovného výkonu 3

Nastavenia	1	2	3
Maximálny pracovný výkon (v závislosti od nastavení), l	0,9	1,13	1,5
Objem konečného hotového produktu (v závislosti od vlastností ingrediencií), l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

OBSAH BALENIA

Zariadenie 1 ks
 Snímateľné veká 2 ks
 Pružiny 4 ks
 Návod na použitie 1 ks
 Kniha *20 receptov 1 ks

▀ Výrobca má právo zmeniť dizajn, obsah balenia, rovnako ako aj špecifikáciu produktu v čase vylepšovania produktu bez predchádzajúceho oznámenia týchto zmien.

Zariadenie modelu A1

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| 1. Telo zariadenia | 5. Snímateľné veká |
| 2. Otvory na dočasnú fixáciu pružiny | 6. Otvory pre pružiny |
| 3. Držiak veká | 7. Pružiny |
| 4. Zárezy pre pružiny | |

I. PRED ZAČATÍM POUŽÍVANIA

Opatrne vyberte zariadenie z krabice, odstráňte obal a samolepky.

Aby ste mohli výrobok začať používať, prevarte vodu a chlorid sodný počas 3 – 5 minút čím odstránite výrobný zápach. Očistite prístroj tak ako je to napísané v časti Starostlivosť o spotrebič.

II. POUŽÍVANIE ZARIADENIA


Šnukvar RHP-M02-E odporúčame používať v multifunkčnom hrnci (v multifunkčnom tlakovom hrnci) s objemom najmenej 5 l. Zariadenie môžete používať v súlade s výkonom tlakových hrncov, parných hrncov, rúr, alebo spoločne s obvyklým riadom, ktorý sa používa počas varenia na sporáku.

Schéma používania šnukvaru. A2

Aby ste dosiahli optimálny výsledok, postupujte podľa receptu, pripravte suroviny presne podľa neho. Predtým než budete šnukvar naplniť, vložte doň varné vrecko (predáva sa samostatne).

Vrecko zaplňte až na samý vrch. Ak je potrebné zmeniť objem produktov, opatrne vyberte naplnený sáčok zo šnukvaru, nastavte spodný kryt na inú úroveň a dajte vrecko spať do šnukvaru.


Pri nastavení napätia pružín postupujte opatrne. Závažné poškodenie obalu môže znížiť kvalitu konečného produktu.

 *Po uvarení opatrne vylejte vodu z misy. Pri vyberaní horúcej šunky zo šnukvaru buďte opatrní a používajte kuchynské rukavice!*

Nevyberajte výrobok zo šnukvaru hneď po uvarení. Nechajte ho vychladnúť na izbovú teplotu a najmenej na tri hodiny ho dajte do chladničky.

III. STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ

Ihneď po použití umyte telo zariadenia a odnímateľné časti výrobku teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu (môžete použiť aj umývačku riadu). Utrite ho suchou handričkou a nechajte ho sušiť sa pri izbovej teplote.

 *Pri čistení prístroja JE ZAKÁZANÉ používať servitky, kefy, hubky alebo abrazívne pasty. Tiež sa nesmú používať žiadne chemické, alebo iné látky, ktoré nie sú odporúčané na použitie v styku s potravinami.*

Zariadenie chráňte na suchom mieste.

IV. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 5 rokov od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prostredníctvom opráv, výmeny súčiastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže.

Minimálna doba záruky na tento výrobok je stanovená výrobcom na 5 rokov od dátumu nadobudnutia zariadenia, a to za predpokladu, že prevádzka tohto zariadenia je v súlade s týmito inštrukciami a technickými požiadavkami.



Než začnete tento výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod k použití a uschovejte ho, abyste měl(a) tento manuál v případě potřeby k dispozici. Správné použití přístroje značně prodlužuje jeho životnost.

Bezpečnostní opatření

- Toto zařízení je určeno pro používání v domácnosti a nesmí se používat s průmyslovým účelem.
- Používejte toto zařízení jen s přiděleným účelem. Použití přístroje s jiným účelem, než je uvedeno v této příručce, se pokládá za porušení pravidel jeho údržby.
- **STOP** *Upozornění! Kostra přístroje je vyrobena z tenkého kovu. Během jeho použití a mytí buďte opatrní, aby nedošlo k zranění. Při uložení potravin umístěte zařízení na stabilním povrchu.*
- Chraňte přístroj a snímatelná víka před úderem a pádáním, nebo tím by

došlo k deformaci součástí a poškození celého zařízení.

STOP

Buďte opatrní při vyjmutí šunkovaru z misky po ukončení vaření potravin! Nerozebírejte šunkovar, čím jeho obsah úplně nevychladne.

- Přístroj není určen k tomu, aby ho používaly děti, a také lidé s omezenými fyzickými, sensorovými a rozumovými schopnostmi, když nejsou v dohledu osob, zodpovídajících za jejich bezpečnost.
- Při mytí a uschování přístroje postupujte přesně podle pravidel, uvedených v části „Údržba přístroje“. Nenechávejte součástky ve vodě na delší dobu.
- **STOP** *Upozornění! Výrobce nezodpovídá za poškození, která vznikla z důvodů nedodržení pravidel bezpečnosti práce a požadavků k použití přístroje.*

CZE

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Model	RHP-M02-E
Druh zařízení	přístroj s přítlačným víkem k termickému vaření potravin
Materiál kostry a snímatelných součástek	neroz
Počet možností pro nastavení pracovní kapacity	3

Nastavení	1	2	3
Maximální pracovní kapacita (záleží na nastavení), l	0,9	1,13	1,5
Objem výstupu hotového jídla (záleží na vlastnostech potravin), l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

SOUPRAVA

Kostrá	1 ks.
Snímatelná víčka	2 ks.
Pružiny	4 ks.
Návod na použití	1 ks.
Knihy „20 receptů“	1 ks

Y výrobce může měnit design, soupravu a také i technické vlastnosti výrobku z důvodů toho, že neustále pracuje na zdokonalení svých výrobků, a přitom bez dodatečného oznámení vykonávaných změn.

SLOŽENÍ MODELU A1

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 1. Kostra | 5. Snímatelná víčka |
| 2. Otvory pro střední upevnění pružin | 6. Otvory pro pružiny |
| 3. Fixátory pro víčko | 7. Pružiny |
| 4. Výřezy pro pothy pružin | |

I. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Opatrně vyndejte přístroj z krabice, odstraňte všechny balící materiály a reklamní nálepky.

Vechny součástky přístroje nechejte přejít varem během 3 až 5 minut v solném roztoku (1 čajová lžice soli pro 1 litr vody), aby se odstránil výrobní mazací oleje. Vyčistěte přístroj podle postupu z části „Údržba přístroje“.

II. POUŽITÍ PŘÍSTROJE

Šunkovar RHP-M02-E se doporučuje se používat v multifunkčních hrncích (v tlakových hrncích) REDMOND s kapacitou misky nejméně 5 litrů. Dovoluje se používat přístroj v tlakových hrncích, plynových grilech, dechových troubách

nebo v obyčejném kuchyňském nádobí pro vaření na sporáku o odpovídající pracovní kapacitě.

Postup používání šunkovaru viz. na náčrtu **A2**.

Při připravování ingrediencí pro dosažení optimálního výsledku postupujte přesně podle receptu a dodržujte jejich hmotnost a poměry. Než začnete plnit obsah šunkovaru, dejte dovnitř sáček pro upečení (kupuje se zvlášť).

Musíte naplnit sáček až do samého vrchu kostry a nesmíte nechávat prázdná místa. Podle potřeby si můžete změnit objem potravin a s tím účelem je třeba opatrně vyndat naplněný sáček z kostry, změnit nastavení dolního víčka na jinou úroveň a umístit sáček zpět do kostry.

Postupujte opatrně při nastavení a natahování pružin. Značná poškození sáčky mohou způsobit pohoršení kvality hotového jídla.

! Po ukončení vaření opatrně vyléjte vodu z misky. Při vytahování horkého šunkovaru buďte opatrní a používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky!

Nesmíte hned po ukončení vaření vyndávat potraviny ze šunkovaru. Nechejte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu a poté ho dejte do ledničky a nechte ho tam stát nejméně tři hodiny.

III. ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Hned po použití vymyjte kostru a snímatelné součástky teplou vodou a pomocí měkkého čistícího prostředku pro mytí kuchyňského nádobí (můžete to udělat i pomocí myčky nádobí). Poté vytřete je suchou tkaninou a úplně osušte za pokojové teploty.

! ZAKAZUJE SE během čištění přístroje používat drsné servitky, tvrdé keflky, houby nebo abrazivní pasty. Také se nedovoluje používat chemicky agresivní a jiné prostředky, které nejsou doporučovány pro použití s předměty sloužící k přípravě potravin.

Uschovejte přístroj v suchém provětrávacím místě.

IV. ZÁRUČNÍ ZÁVAZKY

Na tento výrobek je stanovena záruční doba 5 roky od data prodeje spotřebiteli. V průběhu záruční doby se výrobce prostřednictvím opravy, výměny součástek resp. celého zařízení zavazuje odstranit všechny chyby, které jsou důsledkem nedostatečné kvality materiálů či montáže.

Y výrobce stanovil minimální termín živnosti tohoto výrobku, který je nejméně 5 roky ze dne jeho výroby, přičemž za podmíněk, že při používání přístroje přesně dodržíte opatření podle tohoto návodu a nevyhnutně technické požadavky.



Przed użyciem danego wyrobu, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży jego okres działania.

Środki bezpieczeństwa

- Dany wyrób przeznaczony jest do użytkowania w warunkach bytowych i nie jest przeznaczony do wykorzystania przemysłowego.
- Korzystaj z wyrobu wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Użytkowanie urządzenia w celach niezgodnych z przedstawionymi w instrukcji jest naruszeniem zasad eksploatacji.

STOP

Uwaga! Obudowa urządzenia wykonana jest z cienkiego metalu. Zachowaj ostrożność podczas użytkowania urządzenia i czyszczenia go, aby uniknąć obrażeń. Podczas umieszczania składników postaw urządzenie na twardej stabilnej powierzchni.

STOP

- Chroń urządzenie i zdejmowane pokrywy przed uderzeniami i upadkami – może to doprowadzić do deformacji i uszkodzeniu urządzenia.
- *Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania szynkowaru z misy po zakończeniu przygotowywania produktu! Nie demontuj szynkowaru, dopóki jego zawartość całkowicie nie ostygnie.*
- Urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez dzieci oraz ludzi z upośledzoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową, jeżeli osoby takie nie znajdują się pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Podczas czyszczenia i przechowywania urządzenia ściśle przestrzegaj zasad, przedstawionych w rozdziale „Czyszczenie urządzenia”. Nie

POL

pozostawiaj elementów urządzenia w wodzie na zbyt długi czas.

STOP

Uwaga! Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikłe wskutek nieprzestrzegania wymogów zasad bezpieczeństwa oraz warunków eksploatacji urządzenia.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

Model RHP-M02-E
 Rodzaj urządzenia forma prasująca do termicznej obróbki produktów spożywczych
 Materiał obudowy i elementów zdejmowanych stal nierdzewna
 Ilość możliwych ustawień objętości roboczej 3

Ustawienie	1	2	3
Maksymalna objętość robocza (zależnie od ustawień), l	0,9	1,13	1,5
Objętość wyjścia gotowego produktu (zależnie od właściwości składników), l	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

W ZESTAWIE

Obudowa 1 szt.
 Pokrywy zdejmowane 2 szt.
 Sprężyny 4 szt.
 Instrukcja obsługi 1 szt.
 Książka „20 przepisów kulinarnych” 1 szt.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany charakterystyk technicznych wyrobu w procesie doskonalenia swojej produkcji bez obowiązku dodatkowego informowania o tych zmianach.

BUDOWA URZĄDZENIA A1

1. Obudowa
2. Otwory do montażu sprężyn
3. Elementy mocujące pokrywy
4. Wycięcia do pracy sprężyn
5. Pokrywy zdejmowane
6. Otwory na sprężyny
7. Sprężyny

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

Starannie wyjmij wyrób z pudełka, usuń wszystkie elementy opakunkowe i naklejki reklamowe.

Wyparz wszystkie części urządzenia w ciągu 3-5 minut w roztworze soli (1 łyżeczka soli na 1 litr wody) w celu usunięcia smaru fabrycznego.

Czyszczenie urządzenia przeprowadzaj zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie wyrobu”.

II. EKSPLOATACJA WYROBU

Zalecamy korzystać z szynkowaru RHP-M02-E w multicookerach (multicookerach-szybkowarach) REDMOND o objętości nie mniejszej niż 5 litrów. Dopuszczalne jest korzystanie z urządzenia w odpowiadających pojemnością roboczą szybkowarach, aerogrillach, piekarnikach lub w zwykłych naczyniach kuchennych, służących do gotowania na kuchenie.

Kolejność korzystania z szynkowaru – patrz schemat A2.

W celu uzyskania optymalnego rezultatu podczas przygotowywania składników dokładnie przestrzegaj przepisu, uwzględniając ich wagę i proporcje. Przed napełnieniem szynkowaru, umieść w obudowie torebkę do zapiekania (zakup indywidualny, nie wchodzi w skład zestawu).

Torebkę napętniaj obficie do samego wierzchu obudowy, nie pozostawiaj pustego miejsca. W razie konieczności zmiany objętości produktu starannie wyjmij z obudowy napełnioną torebkę, przemieść dolną pokrywą na inny poziom, po czym ponownie umieść torebkę w obudowie.

Pamiętaj, aby być dokładnym podczas ustawiania i naciągania sprężyn. Silne uszkodzenia torebki mogą doprowadzić do obniżenia jakości produktu końcowego.



Po zakończeniu procesu przygotowywania dokładnie odlej wodę z miski. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania gorącego szynkowaru i pamiętaj, aby w tym celu korzystać z rękawic kuchennych!

Nie wyjmuj produktu zaraz po zakończeniu procesu przygotowywania. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie i osiągnie temperaturę pokojową, po czym umieść w lodówce na minimum trzy godziny.

III. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Zaraz po zakończeniu korzystania z urządzenia obudowę i elementy zdemontowalne wyrobu umyj ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń (urządzenie można myć w zmywarce). Następnie przetrzyj sprzęt suchą tkaniną i całkowicie wysusz w temperaturze pokojowej.



ZABRANIA SIĘ czyścić urządzenie za pomocą grubych serwetek, twardych szcetek, gąbek albo past ściernych. Także niedopuszczalne jest wykorzystywanie w tym celu środków agresywnych chemicznie albo innych substancji, niezalecanych do stosowania z przedmiotami mających kontakt z żywnością.

Przechowuj urządzenie w suchym wentylowanym miejscu.

IV. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE

Na dany wyrób udzielono gwarancji na okres 5 lat od momentu jego nabycia. W ciągu okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia poprzez naprawę, wymianę części lub wymianę całego wyrobu wszelkich wad fabrycznych, wynikłych z powodu niewystarczającej jakości materiałów lub montażu.

Producent określił minimalny okres użytkowania danego wyrobu, który wynosi nie mniej jak 5 lat od chwili wyprodukowania pod warunkiem, że eksploatacja wyrobu odbywa się przy jednoczesnym ścisłym przestrzeganiu zasad użytkowania, określonych w niniejszej instrukcji obsługi wymaganiami technicznymi.



Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности

- Данное изделие предназначено для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.
- Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данной инструкции, является нарушением правил эксплуатации.

STOP

Внимание! Корпус прибора изготовлен из тонкого металла. Будьте осторожны при его эксплуатации и очистке во избежание травм. При загрузке ингредиентов ставьте прибор на твердую устойчивую поверхность.

STOP

- Берегите корпус прибора и съемные крышки от ударов и падений — это может привести к деформации деталей и поломке изделия.
- *Будьте осторожны при извлечении ветчинницы из чаши после приготовления продукта! Не разбирайте ветчинницу, пока ее содержимое полностью не остынет.*
- Прибор не предназначен для использования детьми, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность.
- При очистке и хранении прибора строго придерживайтесь правил, указанных в разделе «Уход за изделием». Не оставляйте детали прибора в воде на длительное время.

STOP

Внимание! Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие вследствие несоблюдения требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель.....RHP-M02-E
 Тип устройства.....пресс-форма для термической обработки пищевых продуктов
 Материал корпуса и съемных деталей.....нержавеющая сталь
 Количество настроек рабочего объема.....3

Настройки	1	2	3
Максимальный рабочий объем (в зависимости от настройки), л	0,9	1,13	1,5
Объем выхода готового продукта (в зависимости от свойств ингредиентов), л	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Корпус..... 1 шт.
 Съемные крышки..... 2 шт.
 Пружины..... 4 шт.
 Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
 Книга «20 рецептов»..... 1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ A1

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Корпус | 4. Прорези для хода пружин |
| 2. Отверстия для промежуточной фиксации пружин | 5. Съемные крышки |
| 3. Фиксаторы крышки | 6. Отверстия для пружин |
| | 7. Пружины |

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

Прокипятите все части прибора в течение 3-5 минут в солевом растворе (1 чайная ложка соли на 1 литр воды) для устранения заводской смазки.

Произведите очистку прибора согласно разделу «Уход за изделием».

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Рекомендуем использовать ветчинницу RHP-M02-E в мультиварках (мультиварках-скороварках) REDMOND с объемом чаши не менее 5 литров. Допускается использовать изделие в соответствующих по рабочей емкости скороварках, аэрогрилях, духовых шкафах или в обычной кухонной посуде для варки на плите.

Порядок использования ветчинницы см. на схеме **A2**.

Для получения оптимального результата точно следуйте рецепту при подготовке ингредиентов, соблюдая их вес и пропорции. Прежде чем наполнять корпус ветчинницы, вставьте внутрь пакет для запекания (приобретается отдельно).

Заполняйте пакет плотно до самого верха корпуса, не оставляйте пустот. При необходимости изменить объем продукта аккуратно выньте заполненный пакет из корпуса, переустановите нижнюю крышку на другой уровень и поместите пакет обратно в корпус.

Действуйте аккуратно при установке и натяжении пружин. Сильные повреждения пакета могут привести к снижению качества конечного продукта.

! По окончании приготовления аккуратно слейте из чаши воду. Извлекайте горячую ветчинницу, будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы или прихватки!

RUS

Не извлекайте продукт из ветчинницы сразу после приготовления. Дайте прибору остыть до комнатной температуры, после чего поместите в холодильник не менее чем на три часа.

III. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

Сразу после использования промойте корпус и съемные части изделия теплой водой с мягким моющим средством для мытья посуды (можно воспользоваться посудомоечной машиной). Затем протрите из сухой тканью и полностью просушите при комнатной температуре.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток, жестких щеток, губок или абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Храните прибор в сухом вентилируемом месте.

IV. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется рабочая гарантия сроком на 5 лет с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

Производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 5 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.



Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για την επόμενη χρήση. Η σωστή εκμετάλλευση της συσκευής θα εξασφαλίσει μεγαλύτερη διάρκεια λειτουργίας της.

Μέτρα ασφαλείας

- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακό περιβάλλον και δεν προορίζεται για βιομηχανική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται. Η χρήση της συσκευής για άλλους σκοπούς πέρα από εκείνους που καθορίζονται στις παρούσες οδηγίες θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος.

STOP

Προσοχή! Το περίβλημα της συσκευής είναι κατασκευασμένο από λεπτό μέταλλο. Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση και τον

STOP

καθαρισμό της για τα αποφύγετε τον τραυματισμό. Κατά την τοποθέτηση των υλικών να βάζετε τη συσκευή σε σκληρή σταθερή επιφάνεια.

- Να προστατεύετε το περίβλημα της συσκευής και τα αποσπώμενα καπάκια της από χτυπήματα και πτώσεις – αυτό μπορεί να οδηγήσει σε παραμόρφωση και βλάβη του προϊόντος.

Να είστε προσεκτικοί κατά την αφαίρεση της μηχανής από το μπολ μετά την ολοκλήρωση της παρασκευής του προϊόντος! Μην αποσυναρμολογείτε τη μηχανή παρασκευής ζαμπόν μέχρις ότου το περιεχόμενό της να κρυώσει εντελώς.

GRC

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, εάν δε βρίσκονται κάτω από επίβλεψη από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους
 - Κατά τον καθορισμό και τη συντήρηση της συσκευής να ακολουθείτε αυστηρά τους κανόνες που αναφέρονται στην ενότητα «Συντήρηση της συσκευής». Μην αφήσετε τα εξαρτήματα της μηχανής σε νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Προσοχή!** Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη

STOP

συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης της συσκευής.

Τεχνικές προδιαγραφές

Μοντέλο RHP-M02-E
 Τύπος συσκευής συσκευή πιεστήριο για τη θερμική επεξεργασία τροφίμων
 Υλικό περιβλήματος και αποσπώμενων εξαρτημάτων ανοξείδωτο ατσάλι
 Αριθμός ρυθμίσεων για επεξεργασία διάφορων ποσοτήτων τροφίμων 3

Ρυθμίσεις	1	2	3
Μέγιστη ποσότητα για επεξεργασία (ανάλογα με τις ρυθμίσεις), L	0,9	1,13	1,5
Ποσότητα παραγωγής τελικού προϊόντος (ανάλογα με τα χαρακτηριστικά των συστατικών), L	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Εξαρτήματα

Περιβλήμα 1 τεμ.
 Αποσπώμενα καπάκια 2 τεμ.
 Ελατήρια 4 τεμ.
 Οδηγίες χρήσης 1 τεμ.
 Βιβλίο «20 συνταγές» 1 τεμ.

■ Η κατασκευαστική εταιρεία δικαιούται να διαμορφώσει το σχεδιασμό, τα εξαρτήματα, καθώς και τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος με σκοπό την ανανέωση και την καλύτερη χρήση των συσκευών της χωρίς να προειδοποιήσει τους καταναλωτές για τις εν λόγω αλλαγές.

Η συσκευή περιεχει **A1**

1. Περιβλήμα
2. Ανοίγματα για ενδιάμεσο κράτημα ελατηρίων
3. Κρατήματα καπακιών
4. Αιχλίκια για τη λειτουργία ελατηρίων
5. Αποσπώμενα καπάκια
6. Ανοίγματα για ελατήρια
7. Ελατήρια

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλετε προσεκτικά τη συσκευή από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα περιτυλιγμένα και διαφημιστικά αυτοκόλλητα.

Βράστε όλα τα κομμάτια της συσκευής για 3-5 λεπτά σε διάλυμα αλατιού (1 κουταλάκι γλυκού αλάτι με 1 λίτρο νερό) για να αφαιρεθεί το εργοστασιακό γράσο.

Κάντε τον καθαρισμό της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Συντήρηση της συσκευής».

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ


Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη μηχανή παρασκευής ζαμπόν RHP-M02-E σε πολυμάγειρες (πολυμάγειρες-χύτες ταχύτητας) REDMOND με χωρητικότητα του μπουλ όχι μικρότερη των 5 λίτρων. Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής σε αντίστοιχης χωρητικότητας χύτες ταχύτητας, aerogrill, φούρνους ή σε συνηθισμένα σκεύη κατά το βράσιμο στην κουζίνα.

Τη διαδικασία χρήσης της μηχανής παρασκευής ζαμπόν βλ. στο σχήμα **A2**.

Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα, ακολουθείτε ακριβώς τη συνταγή κατά την προετοιμασία υλικών, τηρώντας το βάρος και τις αναλογίες τους. Πριν γεμίσετε το θάλαμο της μηχανής, τοποθετήστε μέσα της μια σακούλα ψησίματος (αποκτάται χωριστά).

Γεμίστε τη σακούλα σφικτά μέχρι τη κορυφή του θαλάμου, μην αφήνοντας κενά. Εάν χρειάζεται να αλλάξετε την ποσότητα του προϊόντος, βγάλετε προσεκτικά τη γεμάτη σακούλα από το θάλαμο, τοποθετήστε το κάτω καπάκι σε άλλο επίπεδο και ξαναβάλτε τη σακούλα πάλι στο θάλαμο.


Να κάνετε όλες τις ενέργειες προσεκτικά κατά την τοποθέτηση και τέντωμα των ελατηρίων. Οι πιθανές βλάβες μπορούν να οδηγήσουν σε μείωση της ποιότητας του τελικού προϊόντος.

 Μετά την ολοκλήρωση της παρασκευής αφαιρέστε προσεκτικά το νερό από το μπόλ. Βγάζοντας τη ζεστή μηχανή, να είστε προσεκτικοί, χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου!

Μη βγάλετε το προϊόν από τη μηχανή αμέσως μετά από την παρασκευή του. Αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει έως τη θερμοκρασία δωματίου, μετά τοποθετήστε στο ψυγείο τουλάχιστον για τρεις ώρες.

III. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αμέσως μετά τη χρήση ξεπλύνετε το περίβλημα και τα αποσπώμενα εξαρτήματα της συσκευής με ζεστό νερό με απαλό απορρυπαντικό πιάτων (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πλυντήριο πιάτων). Μετά σκουπίστε τα με ένα πανί και στεγνώστε τα εντελώς σε θερμοκρασία δωματίου.

 **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** η χρήση χοντρών πανιών, σκληρών βουρτσών και λειαντικών για τον καθαρισμό της συσκευής. Επίσης απαγορεύεται η χρήση των χημικά επιθετικών και άλλων ουσιών, που δεν συνιστώνται για χρήση με τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Διατηρείτε το προϊόν σε ξηρό αεριζόμενο μέρος.

IV. ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση για περίοδο 5 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, ο κατασκευαστής υποχρεούται να αλλάξει, με την επισκευή, την αντικατάσταση των εξαρτημάτων ή αντικατάσταση ολικού του προϊόντος, οποιοδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα του προϊόντος που προκαλούνται από την κακή ποιότητα των υλικών και της κατασκευής.

Από τον κατασκευαστή καθορίστηκε η ελάχιστη διάρκεια λειτουργίας της παρούσας συσκευής που αποτελεί μη λιγότερο από πέντε χρόνια από την ημερομηνία της αγοράς της υπό τον όρο ότι η χρήση της συσκευής πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες και τις τεχνικές προδιαγραφές.



Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

Güvenlik tedbirleri

- Bu cihaz sadece ev içi kullanım için üretilmiştir ve ticari kullanıma uygun değildir.
- Cihazı üretim amacına uygun kullanınız. Kullanım kılavuzunda belirtilen amaçların dışındaki kullanımlar, uygun kullanım ihlali olarak kabul edilecektir.

STOP

Cihazın haznesi ince metalden üretilmiştir. Kullanım ve temizleme esnasında yaralanmaları önlemek için dikkatli olun. Malzemeleri yerleştirirken cihazı sağlam düz bir zemine koyunuz.

- Hazneyi ve çıkarılabilir kapakları düşürmeyin – deformasyona ve cihazın bozulmasına neden olabilir.

STOP

Jambon yapıcıyı pişirme sonrası kaseden çıkartırken dikkatli olun! Jambon

yapıcı ve içindeki malzemeler tamamen soğuyana kadar cihazı çıkartmayın.

- Cihaz, güvenli kullanım için denetim altında olmadıkları sürece çocukların ve zihinsel ve fiziksel kısıtlı insanların kullanımına uygun değildir.
- “Temizleme ve bakım” bölümündeki yönlendirmelere mutlaka uyun. Parçaları su içerisinde çok uzun süre bırakmayın. *Güvenlik önlemleri ve kullanım talimatlarına uygun olmayan kullanım sonucu oluşabilecek sorunlardan tedarikçi sorumlu değildir.*

STOP

Teknik özellikler

Model RHP-M02-E
Cihazın türü gıdanın termal/doğal kalabilmesi için baskı aracı
Haznenin ve çıkarılabilir parçaların malzemesi Paslanmaz çelik
Kullanım hacmine göre ayarlar 3

Ayarlar	1	2	3
(Seçilen ayara göre) maksimum hacim	0,9	1,13	1,5
Hazırlanan ürün miktarı (matzemenin içeriğine göre değişebilir)	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

Kutu içeriği

Hazne	1 ad.
Çıkarılabilir kapaklar	2 ad.
Yaylar	4 ad.
Kullanım kılavuzu	1 ad.
"20 Tarif" kitapçığı	1 Ad.

İmalatçı önceden bilgi vermeksizin tasarımı, kutu içeriği ve teknik özelliklerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Jambon yapıcı parçaları A1

1. Hazne
2. Yay sabitlemesi için delikler
3. Kapak tutucu
4. Yay hareketi için yuvalar
5. Çıkarılabilir kapaklar
6. Yaylar için delikler
7. Yaylar

I. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazı ve aksesuarlarını dikkatlice kutudan çıkartın. Tüm ambalaj malzemeleri ve etiketleri çıkartınız.

Cihazı temizlemek için tüm parçalarını 3-5 dakika boyunca tuzlu suda kaynatın (litre başına bir çay kaşığı tuz).

"Temizleme ve bakım" bölümüne uygun olarak cihazı temizleyin.

II. ÇALIŞTIRMA

Jambon yapıcı RHP-M02-E, hacmi 5 litreden küçük olmayan multicookerlar (multicooker-basınçlı pişirici) ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihaz hacim ölçüleri aynı olan basınçlı pişiriciler, ızgaralar, fırınlar ya da ocak üstü diğer pişiriciler ile de kullanılabilir.

Pişirme poşetleri sete dahil değildir.

İdeal sonuçlara ulaşmak için tariflerdeki uygun ağırlık ve porsiyonları kullanın.

Hazneye koyulan poşetin içine malzemeleri eşit olarak ve hava kalmayacak şekilde yerleştirin. Haznedeki yay yuvalarının olduğu bölümlerde ideal yiyecek sıkıştırmasının oluşabilmesi için maksimum doluluk olmalıdır. Gerekiyorsa poşeti haznedeki dikkatlice çıkartın, alt kapağı uygun yüksekliğe getirin ve poşeti

tekrar hazneye yerleştirin.

Yayı ayarlarken ve sıkıştırırken poşete zarar vermemeye özen gösterin. Ufak delinmeler sorun olmayabilir, ancak büyük hasarlar yiyeceğin kalitesinin düşmesine sebep olabilir.

Jambon yapıcıyı çalıştırma prosedürleri için **A2**e bakın.

III. TEMİZLEME VE BAKIM

Kullanımdan hemen sonra hazneyi ve çok fonksiyonlu pişiricinin çıkarılabilir parçalarını ılık su ve yumuşak bulaşık deterjanıyla yıkayın. (Bulaşık makinesinde de yıkanabilir.) Daha sonra kuru bir bezle silin ve oda sıcaklığında tamamen kurumasını bekleyin.



Sert ya da tırtıklı yüzeye sahip süngerler ya da bezler kullanmayın. Yiyecekle temas eden ürünlerde kullanılması önerilmeyen ağır kimyasal içerikli temizleyicileri kullanmayın.

Kuru ve havadar ortamda saklayın.

IV. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No:6 Silkar Plaza Kat:2 Bayrampaşa / İstanbul, tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>).

Bölgенizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

V. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 5 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir ya da değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır.

Cihazın kullanım ömrü, kullanım kılavuzundaki şartlara uygun olarak kullanımına ve korunması durumunda satın alınma tarihinden itibaren 5 yıldır.

TUR

- من الضروري حماية جسم وأغطية الجهاز القابلة للنزع من الوقوع والاصطدامات، وإلا فقد يؤدي ذلك الى تشويه أو عطل الجهاز.
- احذر عند انتشار الجهاز من الوعاء بعد انتهاء التحضير! ولا تقوم بنزع أجزاء الجهاز حتى يبرد الطعام بالكامل.
- لا يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال، وذوي إعاقات بدنية أو حسية أو عقلية، ما لم يمر هذا الاستخدام تحت مراقبة المسؤولين عن سلامتهم.
- أما تنظيف وتخزين الجهاز، فتقيد بالتعليمات المشار إليها في الفقرة "العناية". ولا تترك الجهاز في الماء لفترات طويلة واث إصابات و إتلاف بالأملأك.

قبل البدء باستخدام هذا الجهاز ، إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه و حافظ عليها بمثابة دليل الاستخدام. الاستخدام الصحيح للجهاز يطيل مدة خدمته بشكل كبير.



إجراءات السلامة

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي، وهو غير صالح للاستعمال الصناعي.
- استخدم الجهاز للأغراض التي هو مصمم لها أصلاً. أما استخدامه لأية أغراض غير مشار إليها في هذا الدليل، فسيعد ذلك إخلالاً لتعليمات الاستخدام.
- تنبيه: جسم الجهاز مصنوع من معدن رقيق، فاحذر أثناء استعماله أو تنظيفه لتجنب التعرض لإصابات. وانصب الجهاز على سطح صلب ومستقر خلال وضع المقادير.

STOP

4. الشروم لمور الزنبركات
5. الأغطية القابلة للنزع
6. الفتحات للزنبركات
7. الزنبركات

I. قبل الاستخدام

انتشل الجهاز بعناية من الكرتون، وأبعد كل مواد تعبئة وملصقات إعلانية. للتخلص من شحم المصنع، قم بتغلية كل أجزاء الجهاز في مطول ملح (إحدى ملعقة شاي ملح لكل لتر ماء) لـ 3-5 دقائق.

ثم نظف الجهاز حسب التعليمات المشار إليها في الفقرة «العناية».

II. الاستخدام

يوصى باستخدام المكيس RHP-M02-E في أجهزة REDMOND للطهي والبطي بالضغط ذات سعة وعاء لا تقل عن 5 لترات. ويمكن استعمال المنتج في طناجر ضغط وأجهزة طبخ بالهواء الساخن وفي الفرن وفي أوانٍ عادية على سطح المطبخ شريطة أنها تتسع للمكيس.

A2 طريقة استخدام الجهاز، راجع

لنيل النتائج المرجوب فيها، تقيد بالوصفة فيما يخص أوزان ونسب المقادير. وقبل حشو الجهاز، ضع فيه كيس الشوي (يمكنك شراؤه إضافةً).

أقم الكيس بالحشو حتى حافة الجسم العليا، لا تترك أي فراغ. وإذا لزم تغيير حجم الحشو، فانتشل الكيس المفعم بعناية من الجهاز وانصب الغطاء الأسفل إلى مستوى آخر وأعد الكيس إلى داخل الجهاز.

ركب وشد الزنبركات برفق، ففزر كبير للكيس قد يسيء بجودة النتيجة.

بعد انتهاء التحضير، اصرف الماء من الوعاء، واحذر عند انتशल الجهاز الساخن: استخدم قفاز مطبخ أو منشفة لذلك.

لا تستخرج الطعام من الجهاز فور انتهاء التحضير، اتركه يبرد لدرجة حرارة الغرفة وبعدھا ضعه في الثلاجة لمدة لا تقل عن 3 ساعات.

تنبيه: يرفض الصانع تحمل أية مسؤولية عن الأضرار أو الأعطال الناتجة عن عدم مراعاة إرشادات السلامة وتعليمات الاستخدام التابعة للجهاز!

STOP

المواصفات

الطرز: RHP-M02-E.....
نوع الجهاز:..... مكبس زنبركي لمعالجة الأغذية بالحرارة
الجسم والأجزاء القابلة للنزع:..... فولاذ مقاوم للصدأ
الأحجام العملية:..... 3

الإعداد	1	2	3
أقصى حجم عملي (حسب الإعداد)، ل	0,9	1,13	1,5
حجم الطعام الجاهز (حسب خصوصيات المقادير)، ل	0,2-0,8	0,5-1,0	0,75-1,4

الأدوات المتوفرة

1. جسم الجهاز.....
 2. الأغطية القابلة للنزع.....
 3. الزنبركات.....
 4. دليل المستخدم.....
 1. كتاب " 20 وصفة" قطعة 1
- يهدف الاستمرار بتحسين وتطوير منتجاته، يحتفظ الصانع لنفسه بحق تغيير تصميم ومواصفات الجهاز، وتبديل الأدوات المتوفرة معه بدون سابق إخطار.

ARE

تعريف الجهاز A1

1. الجسم
2. الفتحات لتثبيت الزنبركات تمهيدياً
3. مشبكات الغطاء

III. العناية

فور انتهاء كل استخدام، اغسل جسم وأجزاء الجهاز القابلة للنزع بماء دافئ مع منظف صحون لطيف (ممكّن استعمال غسالة صحون). ثم امسحها بقطعة قماش جافة وجفف كافة الأجزاء بالكامل عند درجة حرارة الغرفة.

من المنوع التنظيف باستخدام مناشف أو إسفنجات أو فرش خشنة أو معاجن كاشطة. كما لا يسمح باستعمال أية كيميائيات ناشطة أو مواد أخرى غير موصى بها للأواني الغذائية.



احفظ الجهاز بمكان جاف ومهوى.

V. التزامات الكفالة

قدم الكفالة لهذا الجهاز لمدة سنتين اثنتين منذ يوم شرائه. خلال فترة الكفالة يلتزم الصانع بأن يعمل على اصلاح ، تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج بكامله بنتيجة اية أخطاء تصنيعية كانت بسب سوء جودة المواد أو التجميع.

PURCHASE DATE

STAMP

© REDMOND. All rights reserved. 2015

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RHP-M02-E-UM-1