

# *Mașină de tocat carne*

**FMG-MDT2500X**

Carcasă din aluminiu turnat  
Angrenaje metalice  
Putere: 2500 W



Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs **F R A M!**

## 1. INTRODUCERE

**Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.**

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugam să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

## 2. CONȚINUTUL PACHETULUI

- ➔ Mașină de tocăt carne
- ➔ Manual de utilizare
- ➔ Certificat de garanție

## 3. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

1. Înainte de utilizarea aparatului, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și urmăriți ilustrațiile.
2. Înainte de utilizare, strângeți inelul de fixare cu o cheie și asigurați-vă că nu poate fi demontat prin aplicarea unei forțe de 4 Nm.
3. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.
4. Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii rețelei de alimentare cu energie electrică.
5. Nu utilizați accesorii sau piese de la alții producători. Utilizarea acestor accesorii sau piese duce la anularea garanției.
6. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare, ștecarul sau alte componente sunt deteriorate.
7. Pentru evitarea situațiilor periculoase, în cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie întotdeauna înlocuit de către producător sau în cadrul unui centru de service autorizat.
8. Înainte de prima utilizare a aparatului, curătați bine piesele care intră în contact cu alimentele.
9. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare imediat după utilizare.
10. În timpul funcționării aparatului, nu utilizați degetele sau alte obiecte pentru a împinge ingredientele în tubul de alimentare. Utilizați în acest scop numai dispozitivul de împingere a alimentelor.
11. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
12. Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
13. Opriți aparatul înainte de a demonta sau monta accesorii.
14. Înainte de a desface orice componente ale aparatului, așteptați oprirea pieselor aflate în mișcare.



4. Funcția „Reverse”: Apăsați pe butonul REV pentru ca aparatul să înceapă să funcționeze în sens invers. Puteți apăsa acest buton numai atunci când aparatul este în standby. Ecranul afișează mesajul „Reverse” în timpul funcționării.

5. Funcția de protecție la supraîncălzire: Atunci când temperatura echipamentului atinge 85°C, funcția de protecție la supraîncălzire este activată. Ecranul afișează intermitent un cod „H&” și emite simultan semnale sonore scurte, pentru a indica faptul că aparatul este prea fierbinte. Atunci când temperatura echipamentului scade sub 60°C, acesta revine la starea normală.

În cazul în care aparatul se oprește brusc:

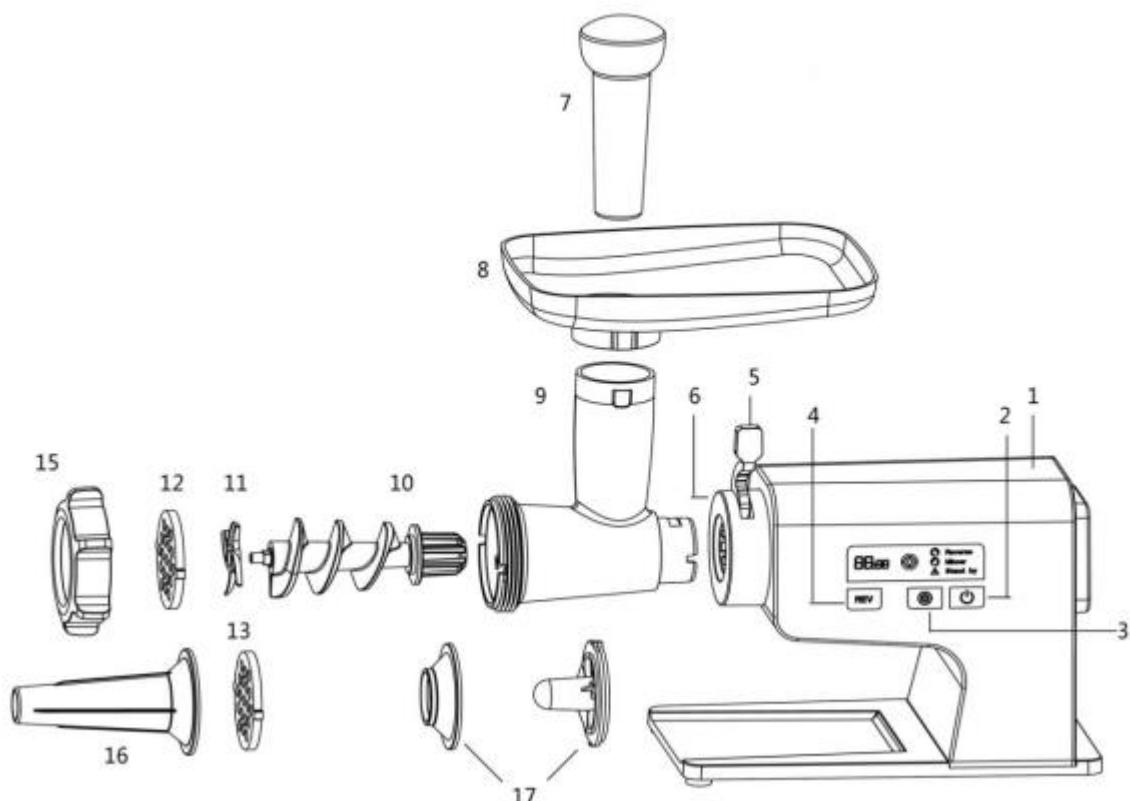
1. Scoateți ștecarul din priză.
2. Puneți comutatorul de alimentare la poziția „O”.
3. Lăsați aparatul să se răcească timp de 60 de minute.
4. Conectați aparatul la sursa de alimentare.
5. Porniți aparatul.

În cazul în care termostatul se activează foarte des, vă rugăm să contactați distribuitorul sau un centru de service autorizat.

La introducerea ștecarului în priză, indicatorul luminos se aprinde.

**ATENȚIE: Pentru evitarea situațiilor periculoase, acest aparat nu trebuie conectat la un comutator temporizat.**

#### 4. DESCRIERE

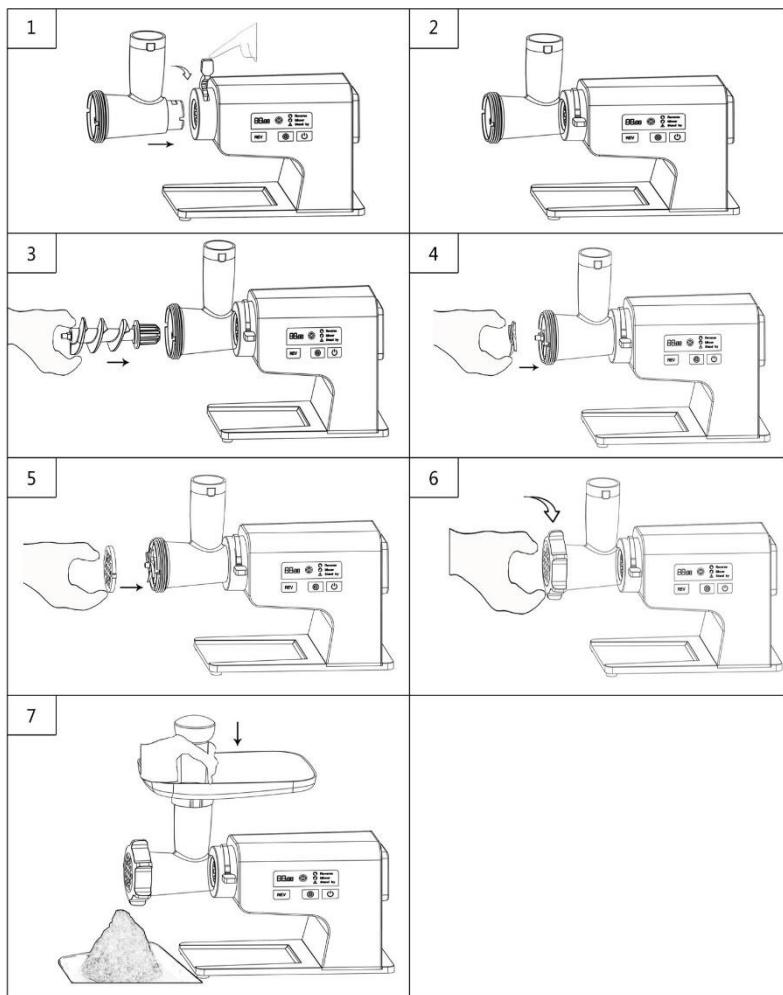


1. Carcasă	10. Ax melcat
2. Buton de pornire/oprire	11. Cuțit de tocare
3. Buton pentru reglarea vitezei de funcționare	12. Sita de tocare (medie)
4. Buton „Reverse” (funcționare în sens invers)	13. Sita de tocare (mare)
5. Mâner de blocare	15. Inel de fixare
6. Orificiu pentru tub	16. Accesoriu pentru cârnați
7. Dispozitiv de împingere	17. Accesorii pentru kibbe
8. Tavă de alimentare	18. Accesoriu pentru stoarcerea roșiiilor
9. Tub	

## 5. UTILIZAREA APARATULUI

### ASAMBLAREA

- Apăsați pe butonul de blocare, țineți de tub și introduceți-l în orificiul aparatului (la introducerea tubului, vă rugăm să vă asigurați că acesta este orientat în direcția corespunzătoare (a se vedea fig. 1), apoi apăsați pe mânerul de blocare (a se vedea fig. 2)).
- Introduceți axul melcat în tub cu capătul lung înainte, apoi roțiți ușor până când acesta se fixează în lagărul motorului (fig. 3).
- Fixați cuțitul pe axul melcat, cu tăișul orientat înspre exterior, așa cum este indicat în fig. 4. În cazul în care cuțitul nu este montat corespunzător, carnea nu va putea fi tocată.
- Poziționați una dintre sitele de tocăre lângă cuțit, potrivind proeminențele în caneluri (fig. 5).
- Susțineți sau apăsați cu un deget centrul sitei de tocăre, apoi însurubați bine inelul de fixare cu cealaltă mână (fig. 6). Nu strângeți excesiv.
- Fixați tava de alimentare pe capătul tubului, în poziția corespunzătoare.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă. Nu acoperiți orificiile de ventilație ale aparatului.
- Nu blocați orificiile destinate circulației aerului de la baza și din partea laterală a unității motorului (fig. 7).



### UTILIZAREA CA MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

- Introduceți axul melcat în tubul de tăiere, cu capătul de plastic înainte.
- Poziționați cuțitul pe axul melcat (muchiile ascuțite trebuie să fie în partea din față). Montați pe axul melcat sita de tocăt medie sau pe cea mare (în funcție de preferințe). (Asigurați-vă că ați poziționat canelurile sitei de tocăt pe proeminențele tubului.) Însurubați inelul de fixare în direcția indicată de săgeată până când acesta se fixează bine.
- Fixați tubul pe unitatea motorului.
- Așezați tava în partea de sus a tubului.
- Aparatul este pregătit pentru utilizare.

Tăiați carne în fâșii de 10 cm lungime și 2 cm grosime. Înlăturați pe cât posibil oasele, cartilajele și tendoanele (nu folosiți niciodată carne congelată!).

Puneți carne în tavă.

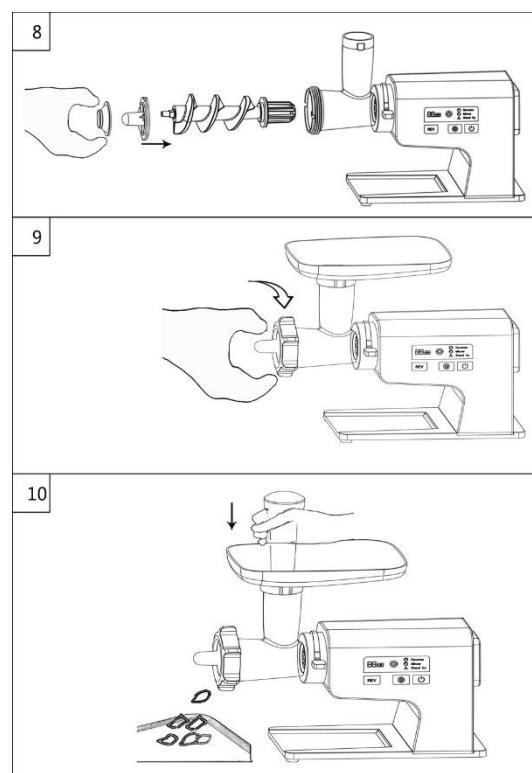
Conectați cablul de alimentare la o priză electrică. Deplasați comutatorul la poziția „1”. Motorul aparatului va începe să funcționeze, iar mașina de tocăt carne va începe în același timp să se rotească. Puteți roti comutatorul la poziția „1” sau poziția „2” pentru a regla viteza de funcționare. Puteți utiliza un dispozitiv de împingere, pentru a împinge lent carne în tub. Pot fi utilizate site de tocăt cu diferite dimensiuni. Rotiți comutatorul principal la poziția „OFF”, iar aparatul se va opri. Pentru a utiliza funcția „Reverse” (funcționare în sens invers), rotiți comutatorul principal la poziția „REV” atunci când aparatul este în standby.

După utilizare, rotiți comutatorul principal la poziția „OFF” și deconectați ștecarul de la sursa de alimentare.

### **PREPARAREA KIBBE**

- Introduceți axul melcat în tub, cu capătul de plastic înainte (fig. 8).
- Introduceți conul în tub.
- Montați accesoriile pentru kibbe pe tub și însurubați inelul de fixare (fig. 9).
- Fixați tubul pe unitatea motorului.
- Așezați tava în partea de sus a tubului.
- Aparatul este pregătit pentru a prepara kibbe (fig. 10).

Accesorul „kibbe” se utilizează pentru formarea tuburilor goale de aluat sau carne tocată. În primul rând, pregătiți materia primă și transformați-o într-o bilă cu formă și dimensiune corespunzătoare (de preferință potrivită pentru gura de alimentare a tubului). Aluatul poate fi transformat într-un tub cilindric cu ajutorul dispozitivului de împingere. Tubul se împarte în cilindri mai mici de diferite lungimi, în funcție de preferințe, apoi umplutura de carne pregătită se introduce în cilindrii formați, iar capetele acestora se strâng pentru a obține preparatul.

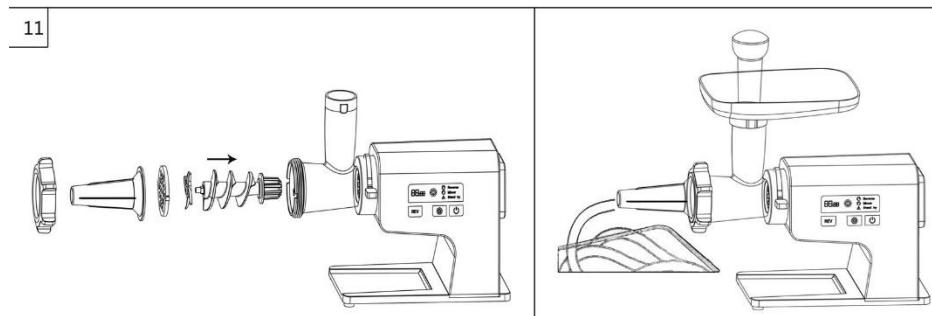


### **PREPARAREA CÂRNAȚILOR**

- Tocați carne.
- Introduceți axul melcat în tub, cu capătul de plastic înainte (fig. 11).
- Introduceți sita și cuțitul în tubul de tocăt.
- Montați accesoriul pentru cârneați pe tub și însurubați inelul de fixare.
- Asigurați-vă că ați poziționat canelurile sitei de tocăt pe proeminentele tubului.
- Fixați tubul pe unitatea motorului.
  - Așezați tava în partea de sus a tubului.
  - Aparatul este pregătit pentru prepararea cârneaților.

Puneți ingredientele în tavă. Utilizați dispozitivul de împingere pentru a împinge ușor carnea în tubul de tocare.

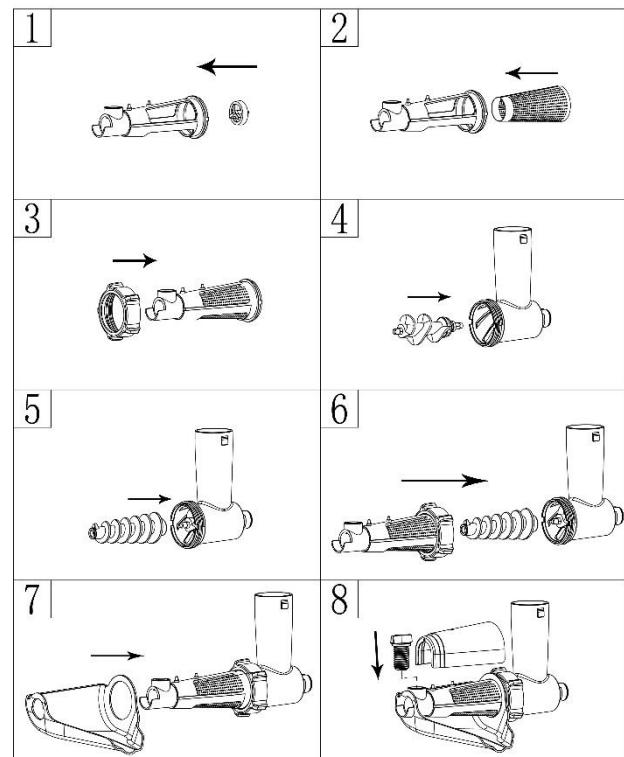
Țineți membranele pentru cârneați în apă călduță timp de 10 minute. Apoi introduceți membrana umedă pe accesoriul pentru cârneați. Împingeți în tub carnea tocată (condimentată). Dacă membrana se blochează pe accesoriul pentru cârneați, umeziți-o cu puțină apă.



### **UTILIZAREA CA STORCĂTOR DE ROȘII**

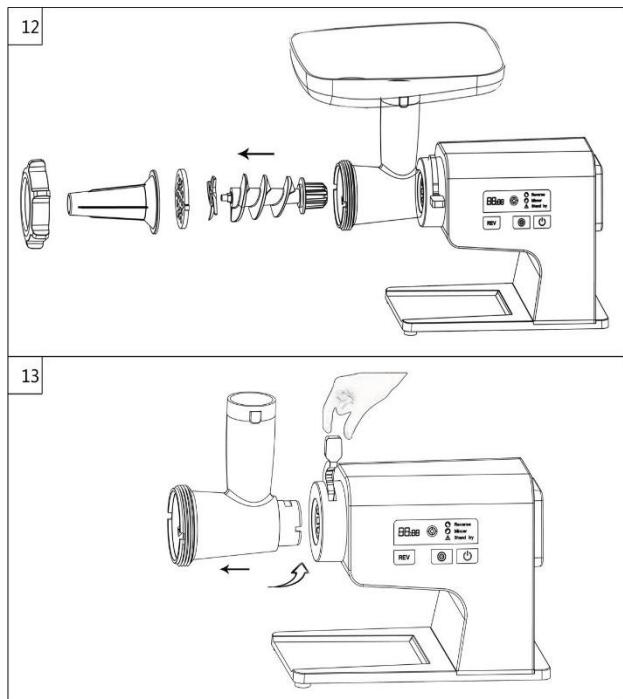
- Introduceți inelul de fixare din plastic în con (fig. 1).
- Introduceți sita pentru roșii în con, lângă inelul de fixare din plastic (fig. 2)
- Treceți inelul de fixare prin con, spre capătul acestuia (fig. 3).
- Introduceți axul melcat în tub cu capătul lung înainte, apoi roțiți ușor până când acesta se fixează în lagărul motorului (fig. 4).
- Introduceți capătul axului melcat în centrul axului spiralei pentru stoarcere (fig.5).
- Treceți conul prin inelul de fixare și poziționați spirală pentru stoarcere în con, apoi strângeți inelul de fixare în sensul acelor de ceasornic (fig. 6).
- Poziționați tava de plastic pe con și reglați-o într-o poziție corespunzătoare (fig. 7).
- Introduceți șurubul din plastic în orificiul de pe con, apoi înșurubați-l până la fixarea corespunzătoare a tăvii. Puneți capacul din plastic pe con (fig. 8).

Aparatul este pregătit pentru utilizare ca storcător de roșii.



## 6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de efectuarea operațiilor de curățare, opriți aparatul și scoateți ștecărul din priză. Scoateți dispozitivul de împingere și tava de alimentare. Deșurubați inelul de fixare și scoateți toate componentele de pe tubul de tocăre (fig.12). Cuțitul de tocăre este ascuțit; evitați contactul direct cu acesta.
- Asigurați-vă că ați scos tava de alimentare. Așa cum este indicat de săgeată, deplasați mânerul de blocare la poziția inițială, apoi scoateți tubul principal (fig. 13).
- Înainte de efectuarea operațiilor de curățare, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare. Nu introduceți aparatul în apă și nu îl clătiți sub jet de apă. Ștergeți-l numai cu o cârpă umedă.
- Îndepărtați mai întâi sub jet de apă resturile de carne de pe componente care intră în contact cu alimentele, apoi lăsați componente în apă curată cu detergent, pentru a putea îndepărta cu ușurință grăsimea de pe acestea prin clătire.
- Clătiți-le cu apă curată fierbinte, apoi ștergeți-le imediat.
- Vă recomandăm să ungeți cuțitul și sitele de tocăre cu puțin ulei vegetal.
- Accesoriile (axul melcat, tava și inelul de fixare) nu pot fi spălate în mașina de spălat vase. Sitele de tocăre și cuțitul pot fi spălate în mașina de spălat vase.



## 7. DETALII TEHNICE

Putere: 2500 W

Alimentare: 220-240V, 50Hz

Culoare: argintiu



Vă informam că persoanele fizice au urmatoarele obligații prin legislația specifică privind protecția mediului și regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pot conține substanțe periculoase pentru mediu și sănătatea umană. Conform OUG 5/2015, există obligativitatea predării acestora, pentru tratarea corespunzătoare și valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric și Electronic (EEE) pe care îl pune pe piață. Acest cost asigură tratarea ulterioară a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odată ce devine deseu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci când achiziționati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.

- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o publica barata cu o cruce.



*Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului*

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inscrisa in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmit si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inscrisa in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

**Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!**



F R A M este marca înregistrată a companiei Network One Distribution SRL. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor detinători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2020 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

[www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro); [www.framappliances.com](http://www.framappliances.com); [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



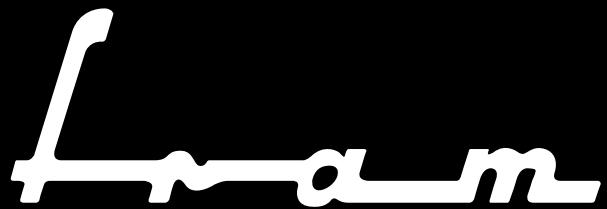
Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.



**Importator: Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



# ***Meat grinder***

**FMG-MDT2500X**

Die-cast aluminum housing  
Metal gears  
Power: 2500W



Thank you for purchasing this **F R A M** product!

## 1. INTRODUCTION

***Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.***

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

## 2. PACKAGE CONTENT

- Meat grinder
- User manual
- Warranty card

## 3. SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Before use, tighten the fixing ring by spanner, make sure the ring cannot be detached by 4 Nm.
3. Keep these instructions for future reference.
4. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
5. Never use any accessories or parts from other manufacturer. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
6. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
7. If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacturer or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations.
8. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
9. Unplug the appliance immediately after use.
10. Never use your finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
11. Keep the appliance out of the reach of children.
12. Never let the appliance run unattended.
13. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
14. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
15. Never immerse the motor unit in the water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

16. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
17. Mincers are fed with sinewless, boneless and fatless beef that has been cut into pieces approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. Pushers are pressed with a force of 5N against the meat. Do not use the appliance for more than 5 minutes consecutively. Leave the appliance to cool for 10 minutes before using again.
18. Accessories shall include instructions for their safe use.
19. It shall warn of potential injury from misuse.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
22. If the appliance is locked, please press Reversal button (REV). The meat locked in cutter housing is untrodden, so the appliance can renew its usual condition.
23. Disposal of appliances and batteries.
24. Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilizing old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.
25. This device can be used on children at least 8 years old if they have been given supervision or guidance regarding the use of the device in a safe channel if they are aware of the risks involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are at least 8 years old and receive supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8.
26. This appliance is intended to be used in household only.

### **IMPORTANT**

This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

The operation steps are as follows:

1. When the power is plugged in, the screen will be lit up and put into standby mode. The contents of the screen will be displayed with "Stand by" flashing.
2. On/Off: Inching switch setting can control the device to start forward operation or restore the device to standby state during operation. When turning forward to work, the screen displays as "Mincer";
3. Speed button: Inching cycle selection setting, the device can choose slow or fast as the first start in standby state. Press the speed button to switch between slow and fast in working operation. Speed regulation control is only applicable to the forward operation. The screen shows the speed regulation icon will change with the selection;
4. Reverse: Click the self-lock setting, press once to start the reverse work, repeated press is invalid, It is only suitable for standby operation. The screen shows "Reverse" when turning forward to work.
5. High-Limit: When the temperature of the equipment reaches 85°C, the program will carry out overtemperature protection. The screen flashes an "H&" code that simultaneously beeps to indicate that the device is too hot. When the equipment temperature is cooled to below 60°C, it can return to normal standby.

If your appliance suddenly stops running:

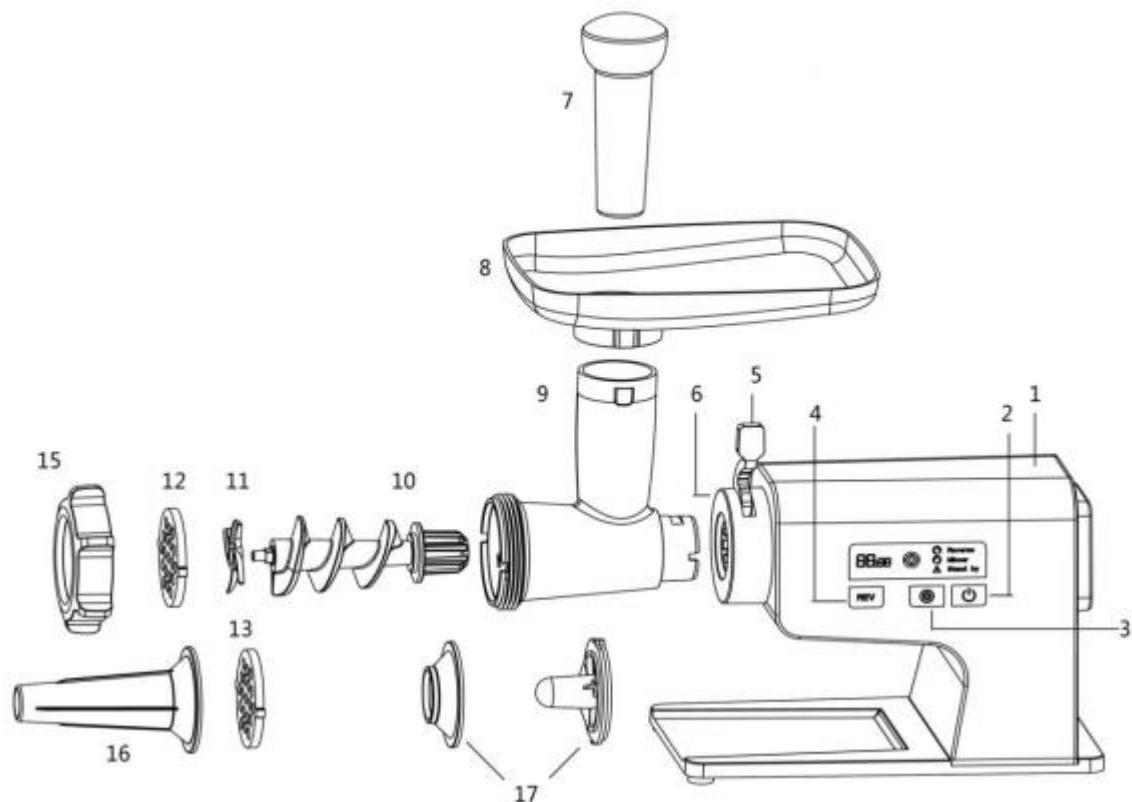
1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the switch button to "O".
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Plug it in.
5. Switch the appliance on again.

Please contact your dealer or an authorized service center if the thermostat system is activated too often.

If you plug in, the indicator light will be on.

**CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a time switch.**

#### 4. DESCRIPTION

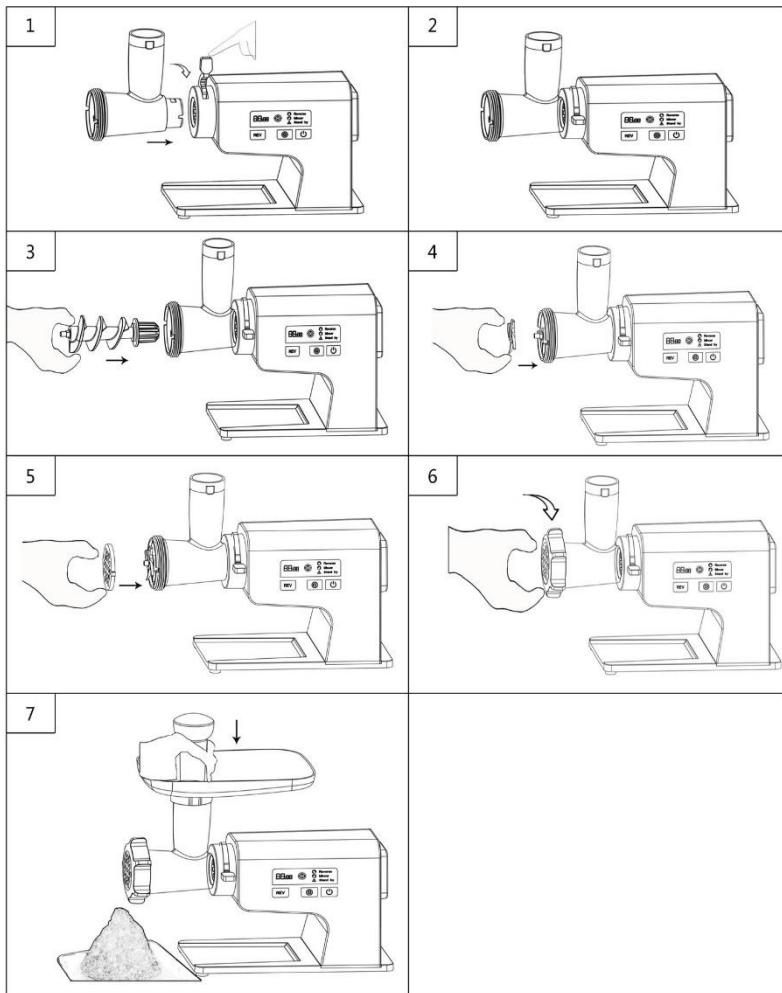


1. Body	10. Snake
2. On/Off	11. Cutting blade
3. Speed button	12. Cutting plate (medium)
4. Reverse	13. Cutting plate (coarse)
5. Locking handle	15. Fixing ring
6. Tube inlet	16. Sausage
7. Pusher	17. Kebbe
8. Food tray	18. Tomato juicer
9. T-tube	

## 5. USING THE APPLIANCE

### ASSEMBLING

- Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet(when inserting please pay attention the head must be adjust the appropriate direction until close to and inlet, see fig.1). Then push the locking handle until the vertical position and tube (fig.2).
- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place. The bottom and surrounding air vents should be properly reserved and not completely blocked.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked (fig.7).



### MINCER

- Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
- Place the cutter unit onto the worm shaft (the cutting edges should be at the front). Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.) Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
- Attach the cutter housing to the motor unit.
- Place the tray on the upright part of the cutter housing.
- Now the appliance is ready for mincing.

Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)

Put the meat in the tray.

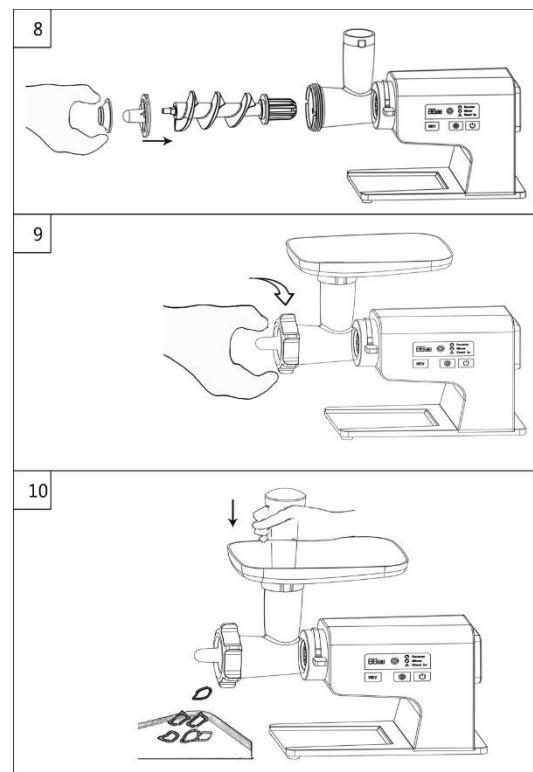
Plug in the power cord. Press the switch to "1", the main engine starts, the meat grinder starts rotating at the same time. You can rotate the switch in the "1" or "2" position to adjust the speed. You can use a pusher to push the meat into the T-tube slowly. Different cutting plates with different sizes and apertures can be used to get different sizes of minced meat. Turn the main switch back to the "OFF" and the device will stop working. To use the reverse function, rotate the main switch to the "REV" in standby mode. (the reverse gear position of the main switch is set for inching).

After use, press the main switch back to the "OFF" and unplug the power cord.

### **MAKING KEBBE**

- Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first (fig.8).
- Place the cone in the cutter housing.
- Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing (fig.9).
- Attach the cutter housing to the motor unit.
- Place the tray on the upright part of the cutter housing.
- Now the appliance is ready for making kebbe (fig.10).

A kebbe is a simple tool for making a meat pie. First, prepare the raw material and make it into a ball of appropriate shape and size (preferably suitable for the feeding mouth of the minced meat tube). The dough can be pressed into a cylindrical shell by pushing the pusher into the T-tube. The crust is divided into small cylindrical segments of different lengths according to personal preference, and then the prepared meat filling is wrapped in the formed crust, and the two ends are pinched up to get different sizes of meat pie.

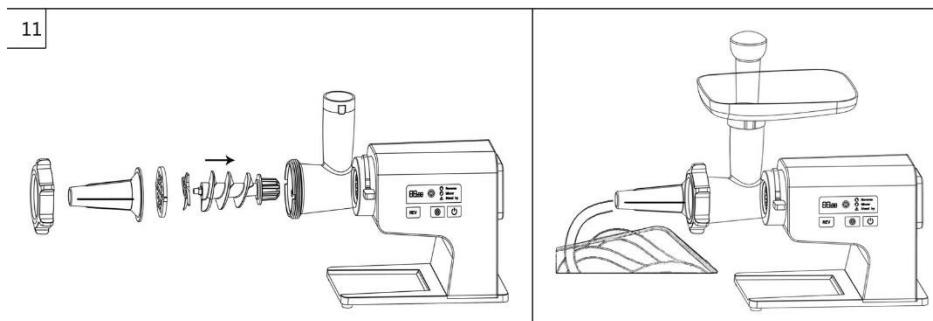


### **MAKING SAUSAGES**

- Mince the meat  
Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first (fig.11).  
Place the cutting plate and the blade in the cutter housing.  
Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.  
(Make sure the notches of the cutting plate fit onto the projections of the mincer head.)
- Attach the cutter housing to the motor unit.
- Place the tray on the upright part of the cutter housing.
- Now the appliance is ready for making sausages.

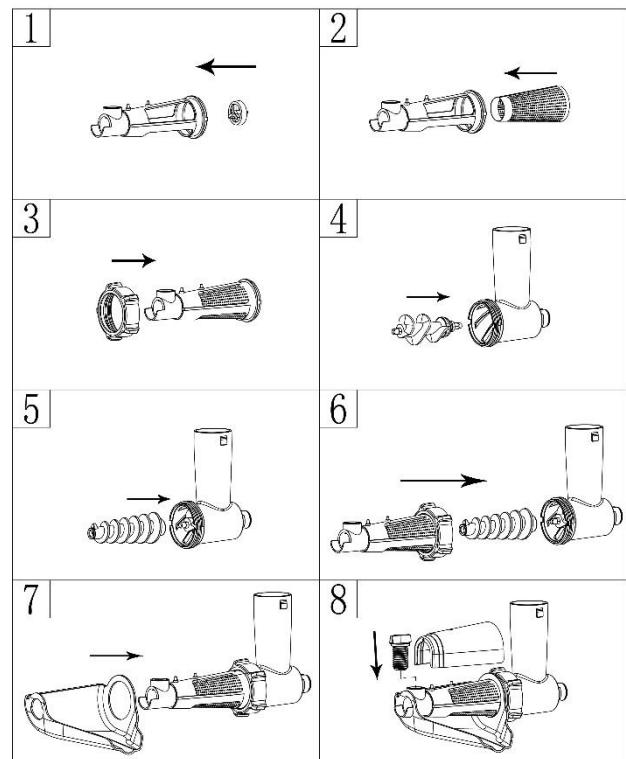
Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.



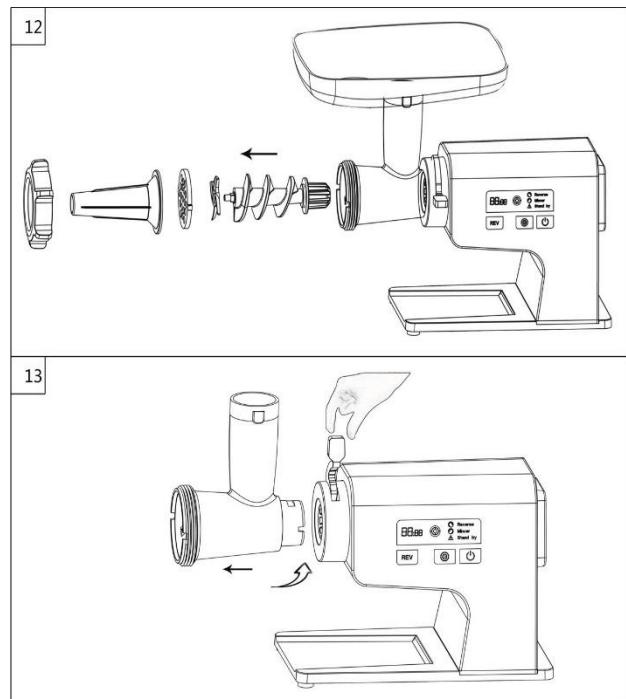
### TOMATO JUICER

- Place the plastic screw locking ring into the sleeve (fig.1).
  - Place the gauze into the sleeve next to the plastic screw locking ring (fig.2).
  - Put the fixing ring through the sleeve and make it at the end of the sleeve (fig.3).
  - Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the snake slightly until it is set into the motor housing (fig.4).
  - Insert the shaft of the snake into the central axis of the screw (fig.5).
  - Put the whole sleeve along with the fixing ring through the screw, then move the fixing ring clockwise so that it being fastened tightly (fig.6).
  - Put the plastic juice tray through the sleeve and make it on the suitable position (fig.7).
  - 4-Insert the plastic screw into the hole of the sleeve, then move it clockwise until it is properly fastened. Then place the plastic cover onto the sleeve (fig.8).
- Now the appliance is ready for juicing.



## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket. Remove the pusher and the hopper plate. Unscrew the fixing ring and remove all parts of the cutter housing (fig.12). The cutting blade is sharp, please avoid direct contact with the edge.
- After pulling out the food tray, as shown by the arrow pulling the locking handle back to the starting position, than you can remove the head tube. (fig.13)
- Please unplug the plug before cleaning. It cannot immerse in water, also cannot use faucet to rinse, use wet cloth to wipe clean only.
- After all the parts in the meat wring device come into contact with food, the residual parts of ground meat can be washed off with water faucet first, and then soak in warm soapy water or clean water with detergent, can effectively remove the accessories on the food grease, finally in the faucet rinse.
- Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
- We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.
- The accessories (snail, tray and fixing ring) are not dishwasher safe. The cutting plates and blade can be put into dishwasher.



## 7. TECHNICAL DETAILS

Power: 2500W

Voltage: 220-240V, 50Hz

Color: silver



### Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



F R A M is a registered trademark of Network One Distribution SRL. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2020 Network One Distribution. All rights reserved.

[www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro); [www.framappliances.com](http://www.framappliances.com); [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



This product is in conformity with norms and standards of European Community.



### Importer: Network One Distribution

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

**fram**



## **Месомелачка**

**FMG-MDT2500X**

Корпус от лят алуминий  
Метални зъбчати механизми  
Мощност: 2500 W



**Благодарим Ви за закупуването на този продукт *F R A M!***

## 1. ВЪВЕДЕНИЕ

*Преди да използвате този уред прочетете внимателно наръчника с инструкции. Съхранявайте наръчника с цел бъдещи справки.*

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталацирането, използването и поддържането на уреда.

Преди инсталиранието и използването на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

## 2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ПАКЕТА

- ➔ Месомелачка
- ➔ Наръчник за употреба
- ➔ Сертификат за гаранция

## 3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Преди употреба на уреда, прочетете внимателно тези инструкции и вижте изображенията.
2. Преди употреба, стегнете пръстена за фиксиране с гаечен ключ и уверете се, че не може да се демонтира чрез прилагане на сила от 4 Nm.
3. Съхранявайте тези инструкции за бъдещи справки.
4. Преди свързване на уреда към източника за захранване, уверете се, че напрежението, което е посочено върху уреда, съответства на това на мрежата за захранване с електроенергия.
5. Не използвайте приставки или части от други производители. Използването на тези приставки или части води до анулиране на гаранцията.
6. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други компоненти са повредени.
7. С цел предотвратяване на опасни ситуации, ако захранващият кабел на уреда е повреден, тогава винаги трябва да се подменя от производителя или от оторизиран сервизен център.
8. Преди първата употреба на продукта, почистете добре частите, които влизат в контакт с храните.
9. Изключвате уреда от източника за захранване веднага след употреба.
10. По време на функциониране на уреда, не използвайте пръстите или други предмети, за да натискате съставките в тръбата за захранване. Използвайте за тази цел само устройството за натискане на храни.
11. Не оставяйте децата, да имат достъп до уреда.
12. Никога не оставяйте уреда да функционира без наблюдение.
13. Изключвате уреда преди да демонтирате или монтирате приставки.
14. Преди отваряне на всякакви компоненти на уреда, изчакайте спирането на движещите се части.



3. Бутона за регулиране на работната скорост: Можете да зададете работната скорост (ниска или висока) на уреда, когато е в режим на готовност. Натиснете върху бутона за регулиране на работната скорост, за да превключите между работата при ниска и висока скорост. Скоростта не може да се регулира при работа в обратна посока. Екранът ще покаже работната скорост.

4. Функция „Reverse”: Натиснете бутона REV, за да стартирате уреда на заден ход. Можете да натиснете този бутон само когато уреда е в режим на готовност. По време на работа на екрана се показва съобщението „Reverse”.

5. Функция за защита от прегряване: Когато температурата на оборудването достигне 85°C, се активира функцията за защита от прегряване. Екранът мига код „H&” и издава едновременно кратки звукови сигнали, за да покаже, че уредът е твърде горещ. Когато температурата на оборудването падне под 60°C, се връща към нормалното състояние.

Ако уредът се изключи внезапно:

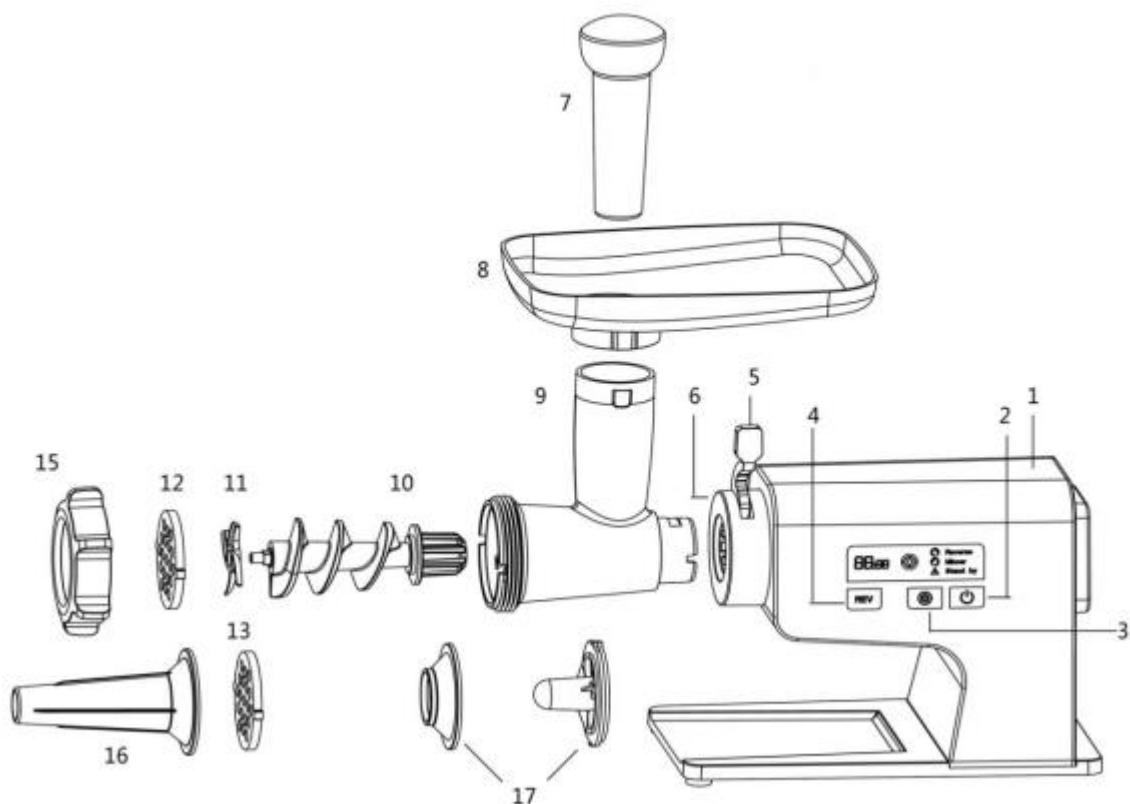
1. Изключете щепсела от контакта.
2. Поставете ключа на захранването в позиция „O”.
3. Оставете уреда да се охлади за 60 минути.
4. Свържете уреда към източника на захранване.
5. Включете уреда.

Ако термостатът се активира много често, моля свържете се с дистрибутора или с оторизиран сервизен център.

При поставяне на щепсела в контакта, светлинният индикатор светва.

**ВНИМАНИЕ: С цел предотвратяване на опасни ситуации, този уред не трябва да се свързва към комутатор с таймер.**

## 4. ОПИСАНИЕ

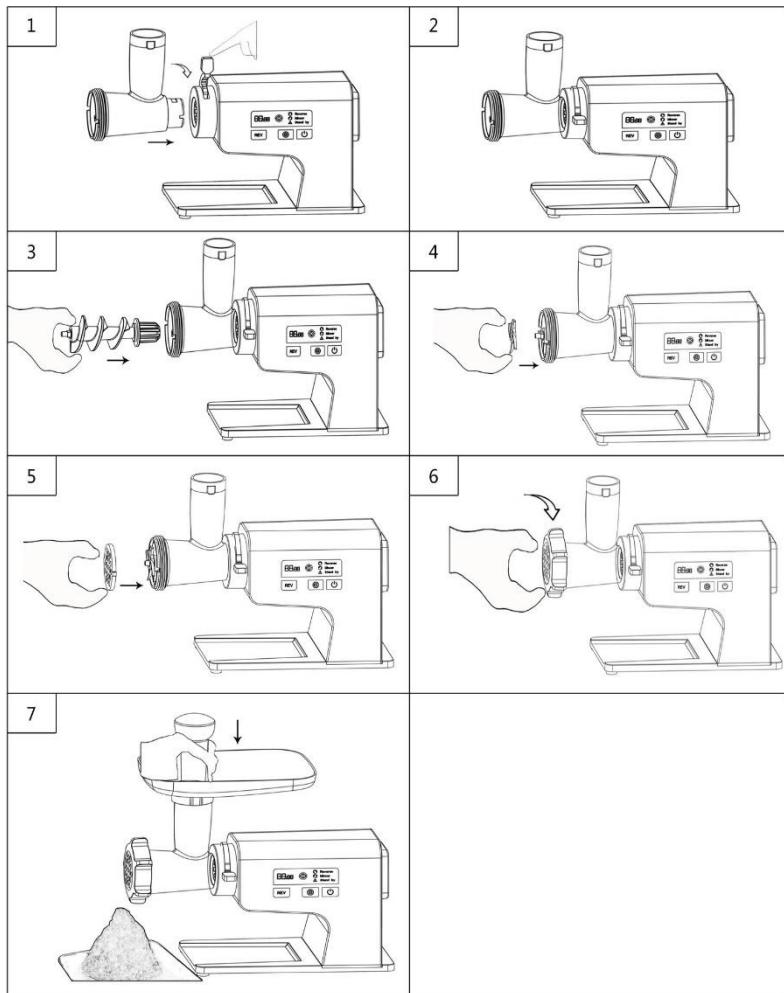


1. Корпус	10. Спирала тип охлюв
2. Бутон за включване/изключване	11. Нож за мелене
3. Бутон за регулиране на скоростта на работа	12. Сито за мелене (средно)
4. Бутон „Reverse“ (работа в обратна посока)	13. Сито за мелене (голямо)
5. Дръжка за заключване	15. Пръстен за фиксиране
6. Отвор на тръбата	16. Аксесоар за наденица
7. Устройство за натискане	17. Аксесоари за кибе
8. Тава за захранване	18. Аксесоар за изстискване на домати
9. Тръба	

## 5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

### СГЛОБЯВАНЕ

- Натиснете върху бутона за заключване, задръжте тръбата и вкарайте я в отвора на уреда (при поставяне на тръбата, моля, уверете се, че е ориентирана в съответстващата посока (вижте фиг. 1), след това натиснете върху дръжката за блокиране (вижте фиг. 2).
- Поставете спиралата тип охлюв в тръбата с дългия край напред, след това завъртете леко, докато се фиксира в лагера на мотора (Фиг. 3).
- Монтирайте ножа на спиралата тип охлюв с острата част навън, така както е показано във Фиг. 4. Ако ножът не е фиксиран по съответстващ начин, месото няма да се мели.
- Позиционирайте едно от ситата за мелене до ножа, пасвайки издатините в нарезите (Фиг. 5).
- Поддържайте или натискайте с един пръст центъра на ситото за мелене, след това завийте добре пръстена за фиксиране с другата ръка (Фиг. 6). Не стягайте прекалено много.
- Фиксирайте тавата за захранване в края на тръбата, в съответстващата позиция.
- Поставете уреда върху стабилна повърхност. Не покривайте вентилационните отвори на уред
- Не блокирайте отворите, предназначени за движение на въздуха от основата и страничната част на корпуса на мотора (Фиг. 7).



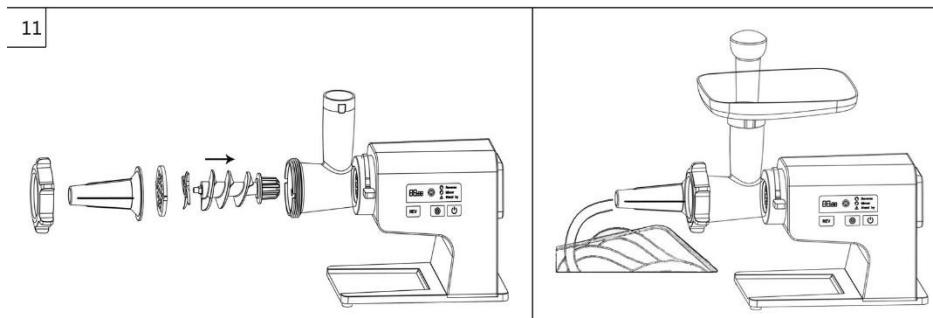
### ИЗПОЛЗВАНЕ КАТО МЕСОМЕЛАЧКА

- Поставете спиралата тип охлюв в тръбата за рязане, с пластмасовия край напред.
- Позиционирайте ножа на спиралата тип охлюв (острите ръбове трябва да бъдат отпред).  
Монтирайте на спиралата тип охлюв средното или голямото сито за мелене (в зависимост от предпочтенията) (уверете се, че сте паснали нарезите на ситото за мелене с издатините на тръбата). Завийте пръстена за фиксиране в посоката, която е посочена от стрелката, докато се фиксира добре.
- Фиксирайте тръбата върху корпуса на мотора.
- Поставете тавата в горната страна на тръбата.
- Уредът е подготвен за употреба.



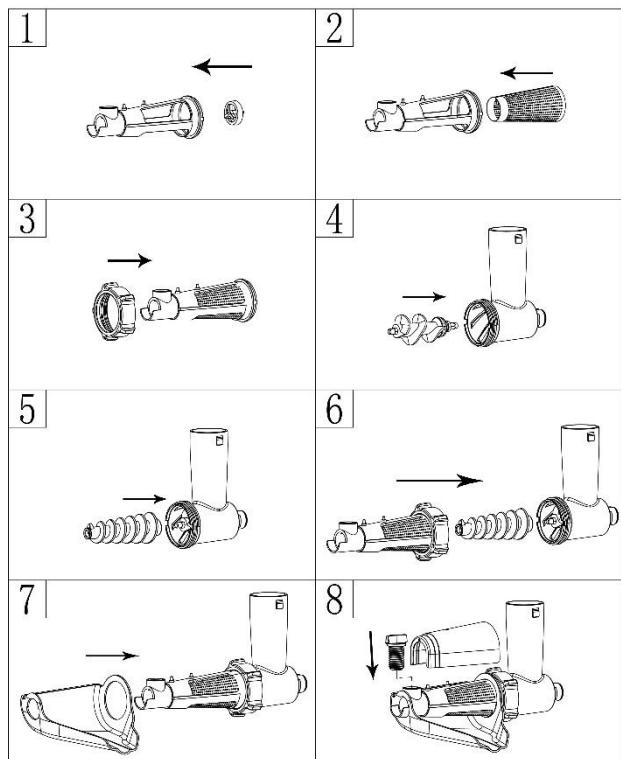
Поставете съставките в тавата. Използвайте устройството за натискане, за да натиснете леко месото в тръбата за мелене.

Дръжте мембрани за наденици в леко топла вода по време на 10 минути. След това поставете влажната мембра на приставката за наденици. Натиснете в тръбата смляното месо (с включени подправки). Ако мембрата се блокира в приставката за наденици, навлажнете я с малко вода.



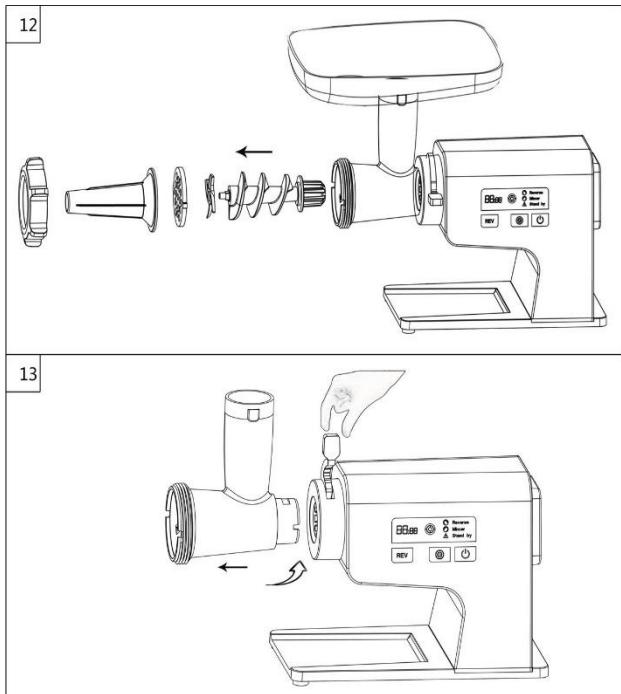
#### ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАТЕН СОК

- Поставете пластмасовия пръстен за фиксиране в конуса (Фиг. 1).
  - Поставете ситото за домати в конуса, до пластмасовия пръстен за фиксиране (Фиг. 2).
  - Предвижвайте пръстена за фиксиране през конуса, към неговия край (Фиг. 3).
  - Поставете спиралата тип охлюв в тръбата с дългия край напред, след това завъртете леко, докато се фиксира в лагера на мотора (Фиг. 4).
  - Поставете края на спиралата тип охлюв в центъра на оста на спиралата за изстискване (Фиг. 5).
  - Предвижете конуса през пръстена за фиксиране и позиционирайте спиралата за изстискване в конуса, след това завийте пръстена за фиксиране в посока на часовниковите стрелки (Фиг. 6).
  - Позиционирайте пластмасовата тава върху конуса и регулирайте я в съответстваща позиция (Фиг. 7).
  - Поставете пластмасовия болт в отвора върху конуса, след това завийте го до съответстващото фиксиране на тавата. Поставете пластмасовия капак върху конуса (Фиг. 8).
- Уредът е готов да се използва за приготвяне на доматен сок.



## 6. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди извършване на операциите за почистване, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. Отстранете устройството за натискане и тавата за захранване. Развийте пръстена за фиксиране и извадете всички компоненти от тръбата за мелене (фиг.12). Ножът за мелене е остръ; избягвайте директен контакт с него.
- Уверете се, че сте извадили тавата за захранване. Така както е показано от стрелката, преместете дръжката за заключване в първоначалната позиция и след това извадете основната тръба (фиг. 13).
- Преди извършване на операции по почистване, изключвайте щепсела от източника на захранване. Не потапяйте уреда във вода и не го изплаквайте под течаща вода. Избършете го само с влажна кърпа.
- Първо отстранете под течаща вода всички месни остатъци от компонентите, които влизат в контакт с храната, след което оставете компонентите в чиста вода с препарат, за да можете лесно да отстраните мазнината от тях чрез изплакване.
- Изплаквайте ги с чиста гореща вода, след това избръсвайте ги веднага.
- Препоръчваме Ви да смазвате ножа и ситата за мелене с малко растително масло.
- Аксесоарите (спиралата тип охлюв, тавата и пръстена за фиксиране) не могат да се мият в съдомиялна машина. Ситата за мелене и ножът могат да се мият в съдомиялна машина.





**fram**



# Húsdarálógép

**FMG-MDT2500X**

Öntött alumínium ház  
Fém erőátviteli szerkezetek  
Teljesítmény: 2500 W







5. Túlmelegedés elleni védelem: Amikor a berendezés hőmérséklete eléri a 85°C-ot, a túlmelegedés elleni védelmi funkció aktiválódik. A képernyőn felvillan a „H&” kód, és ezzel egyidejűleg rövid sípoló hangjelzéseket ad ki, jelezve, hogy az egység túl meleg. Amikor a berendezés hőmérséklete 60°C alá csökken, visszaáll a normál értékre.

Ha a készülék hirtelen kikapcsol:

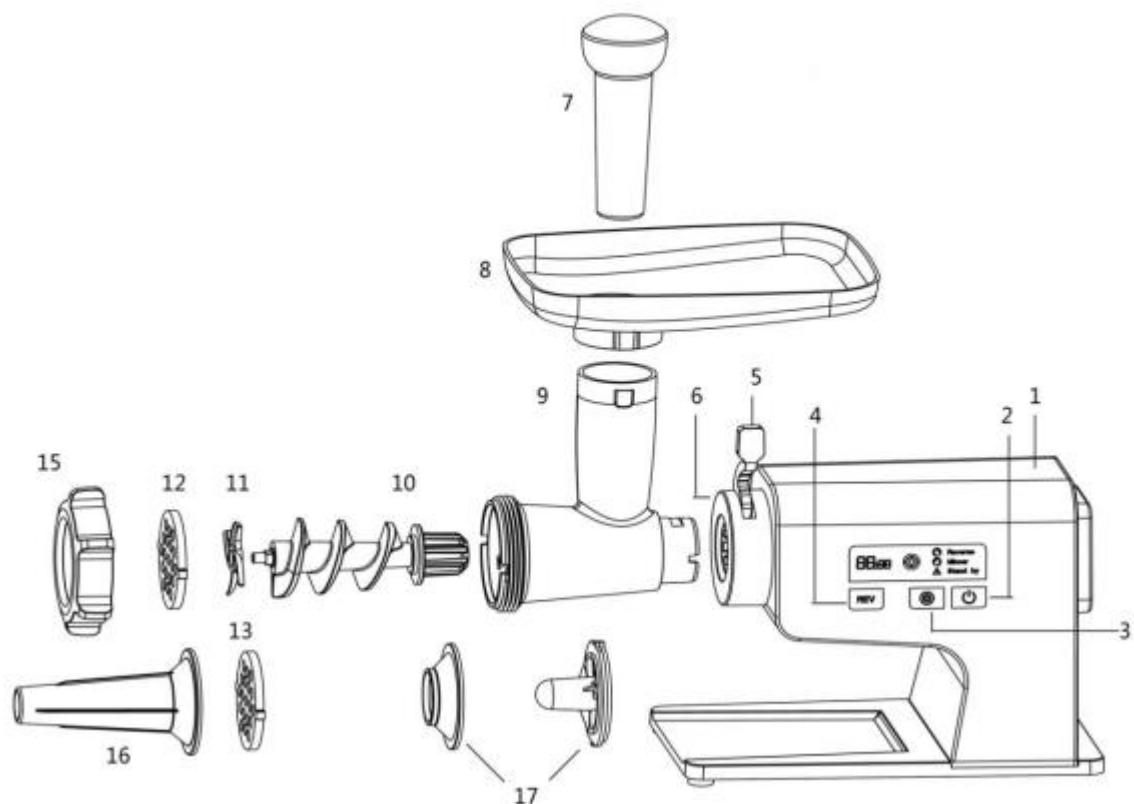
1. Húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból.
2. Állítsa a főkapcsolót „O” állásba.
3. Hagyja hűlni a készüléket 60 percig.
4. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.
5. Kapcsolja be a készüléket.

Ha a termosztát gyakran aktiválódik, kérjük, forduljon a forgalmazóhoz vagy szakszervizhez.

Amikor a tápkábel dugóját bedugja a konnektorba, kigyűl a fényjelzés.

**FIGYELEM: A kockázatos helyzetek elkerülése érdekében a készüléket nem szabad időkapcsolóhoz csatlakoztatni.**

## 4. LEÍRÁS

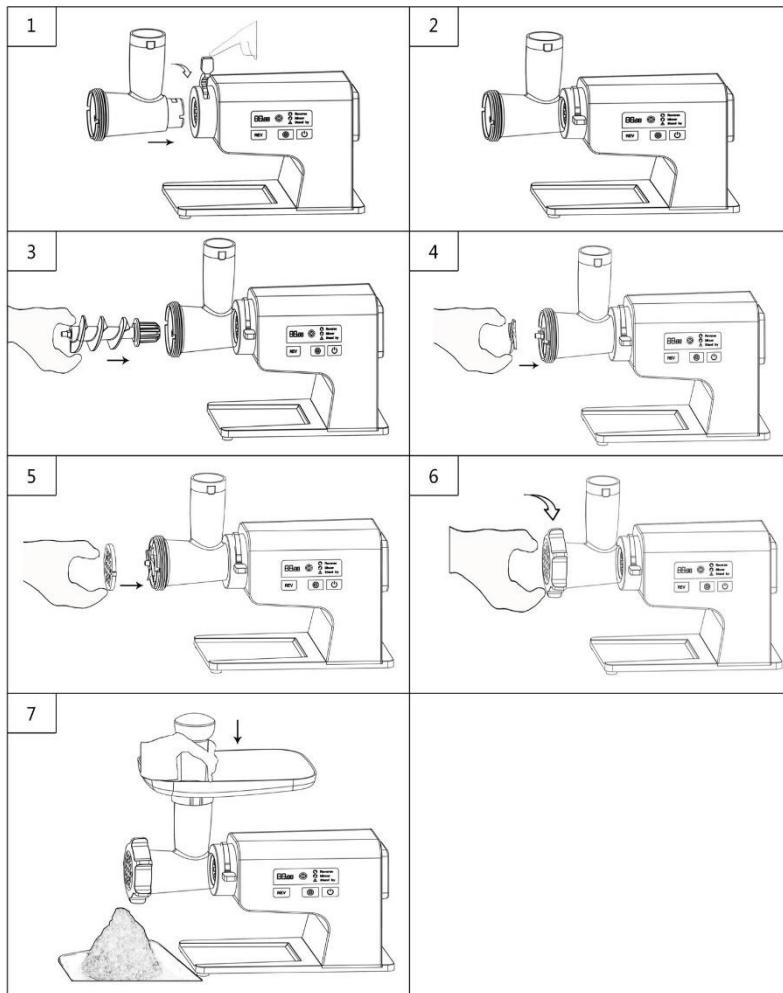


1. Ház	10. Csigatengely
2. Be/ki gomb	11. Aprítókés
3. A működési sebesség beállítására szolgáló gomb	12. Aprítószita (közepes)
4. „Reverse” gomb (hátramenet)	13. Aprítószita (nagy)
5. Reteszelő fogantyú	15. Rögzítőgyűrű
6. Csőfurat	16. Kolbász kellék
7. Tolószerkezet	17. Kibbe kiegészítők
8. Bemeneti tálca	18. Kiegészítőkellék a paradicsom préseléséhez
9. Cső	

## 5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### ÖSSZESZERELÉS

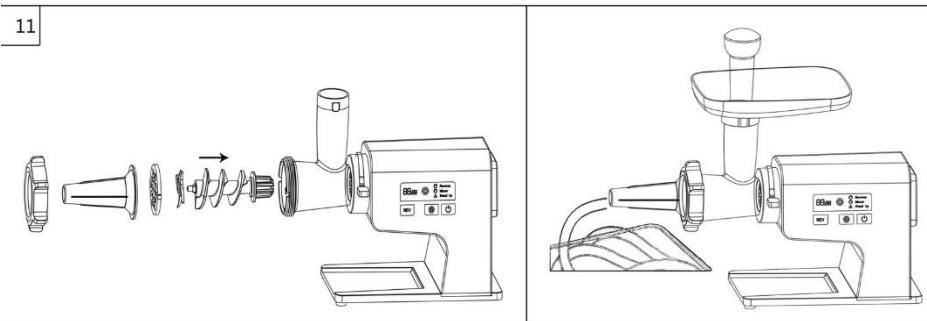
- Nyomja meg a blokkoló gombot, fogja meg a fejrészt és csatlakoztassa a fejrész bemeneti nyíláshoz (a fejrész beillesztésekor figyeljen arra, hogy az a megfelelő irányba helyezkedjen el) (lásd az 1. ábrát), majd nyomja meg a blokkoló fogantyút (lásd a 2. ábrát).
- Helyezze a csigát a fejbe, hosszú végével előre, majd csavarja meg lassan, míg rögzül a motorágyban (3. ábra).
- Szerelje a kést a csigás tengelyre éles részével kifelé, amint a 4. sz. ábrán látható. Ha a kés nincs megfelelően felszerelve, a hús nem darálható meg.
- Majd szerelje fel a megfelelő vágostélyt/húsöröltárcsát a kés mellé beillesztve a kidudorodó részeket a vályatokba (5. ábra).
- Egyik ujjával nyomja vagy tartsa meg a tárcsa közepét, majd a másik kezével csavarja be jól a rögzítő gyűrűt (6. ábra). Ne szorítsa be túlságosan erősen.
- Helyezze el az adagolótálcát a fejrész végére és rögzítse a szükséges pozícióban.
- Helyezze a készüléket stabil felületre. Ne takarja le a készülék szellőző nyílásait.
- Ne takarja el a motoregység alján és oldalán található szellőzőréseket (7. ábra).



### HÚSDARÁLÓ GÉPKÉNT VALÓ HASZNÁLATA

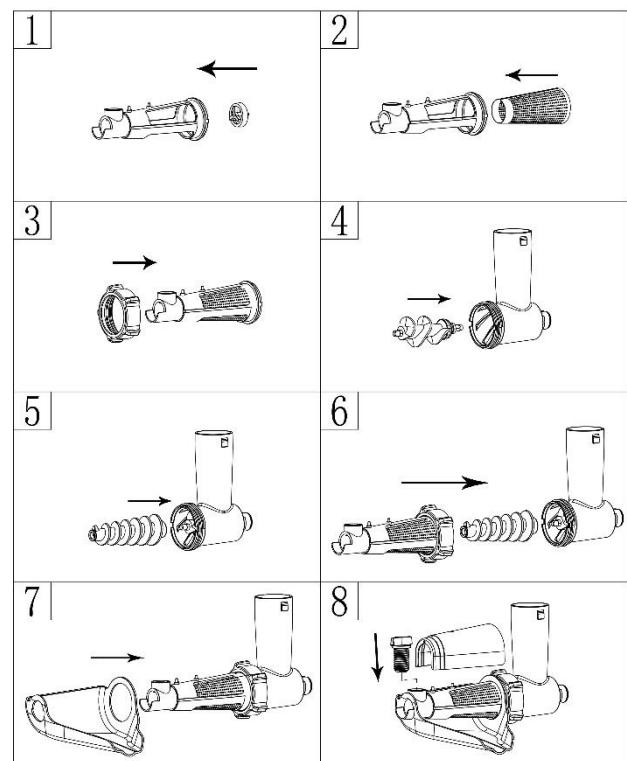
- Helyezze a csigát a fejrészbe, a műanyag végével előre.
- Helyezze fel a kést a csigára (az éles részével előre). Helyezze a csigára a közepes vagy a nagylyukú vágostélyt (attól függően, hogy mire van éppen szüksége). (Győződjön meg, hogy a tárcsa bemélyedései illeszkedtek a darálófej domborulataival.) Csavarja a rögzítő gyűrűt a nyíl által jelzett irányba, míg alaposan rögzül.
- Csatlakoztassa a fejrészt a motoregységhez.
- Helyezze a tálcát a fejrész felső részére.
- A készülék készen áll a működtetéshez.





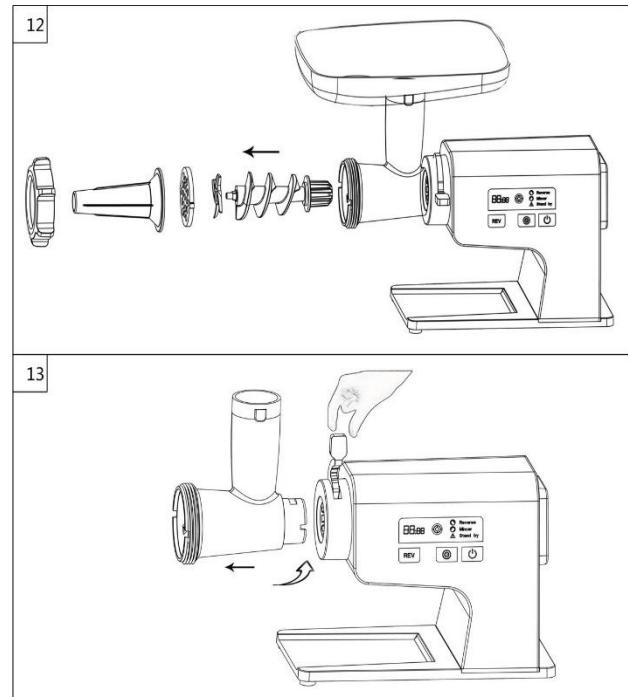
### **PARADICSOMFACSARÓKÉNT VALÓ HASZNÁLATA**

- A műanyag rögzítőgyűrűt helyezze a kúp alakú tartozékba (1. ábra).
  - Helyezze be a kúp alakú tartozékba a paradicsomszűrőt a műanyag rögzítő gyűrű mellé (2. ábra).
  - A rögzítőgyűrűt húzza rá a kúp alakú tartozékra míg eléri annak a felső felét (3. ábra).
  - Helyezze a csigát a fejbe, hosszú végével előre, majd csavarja meg lassan, míg rögzül a motorágyban (4. ábra).
  - A csiga végét helyezze be a csavaróspirál közepébe (5. ábra).
  - A kúp alakú tartozékot húzza keresztül a rögzítőgyűrűn és helyezze be a csavaróspriált a kúpba, majd ezt követően csavarja rá a rögzítőgyűrűt az óramutató járásával megegyező mozdulatokkal (6. ábra).
  - A műanyag tálcát szerelje rá a kúpra és állítsa be a megfelelő pozícióba (7. ábra).
  - A műanyag csavart helyezze be a kúpon található nyílásba, majd csavarja be a tálca megfelelő rögzítéséig. Tegye rá a műanyag födőt a kúpra (8. ábra).
- A készülék készen áll, hogy paradicsomfacsaróként működtesse.



## 6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítási műveletek előtt állítsa meg a készüléket és a csatlakozóját húzza ki a dugaszolóaljzatból. Távolítsa el a tolót és a bemeneti tálcát. Csavarja ki a rögzítőgyűrűt, és távolítsa el az összes alkatrészt az aprítócsőből (12. ábra). Az aprítókés éles; kerülje a vele való közvetlen érintkezést.
- Ügyeljen arra, hogy eltávolítsa az adagolótálcát. A nyíllal jelzett módon mozgassa a rögzítőkart az eredeti helyzetébe, majd távolítsa el a fő csövet (13. ábra).
- Tisztítás előtt húzza ki a dugót a konnektorból. Ne merítse vízbe a készüléket, és ne öblítse le folyó víz alatt. Csak nedves ruhával törölje le.
- Először folyó víz alatt távolítsa el minden húsmaradványt az élelmiszerrel érintkező alkatrészekről, majd hagyja az alkatrészeket tiszta, mosószeres vízben, hogy öblítéssel könnyen eltávolíthassa róluk a zsírt.
- Öblítse le tiszt, forró vízzel és törölgesse meg azonnal.
- Javasoljuk, hogy a kést és a lyukacsos húsőrlő tárcsákat kenje be egy kevés növényi olajjal.
- A tartozékok (csavaros tengely, tálca és rögzítőgyűrű) nem moshatók mosogatógépben. A vágódeszkák és a kések mosogatógépben moshatók.



## 7. MŰSZAKI ADATOK

Teljesítmény: 2500 W

Tápegység: 220-240V~50Hz

Szín: ezüstsürke



### A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltassa be.



A F R A M a Network One Distribution SRL(KFT) társaság által bejegyzett védjegy. A többi műkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett műkanevék.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2020 Network One Distribution. minden jog fenntartva.

[www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro); [www.framappliances.com](http://www.framappliances.com); [www.nod.ro](http://www.nod.ro)



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően terveztek és gyártották.



### Importőr: Network One Distribution

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (Bucureşti), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, [www.framelectrocasnice.ro](http://www.framelectrocasnice.ro), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)