

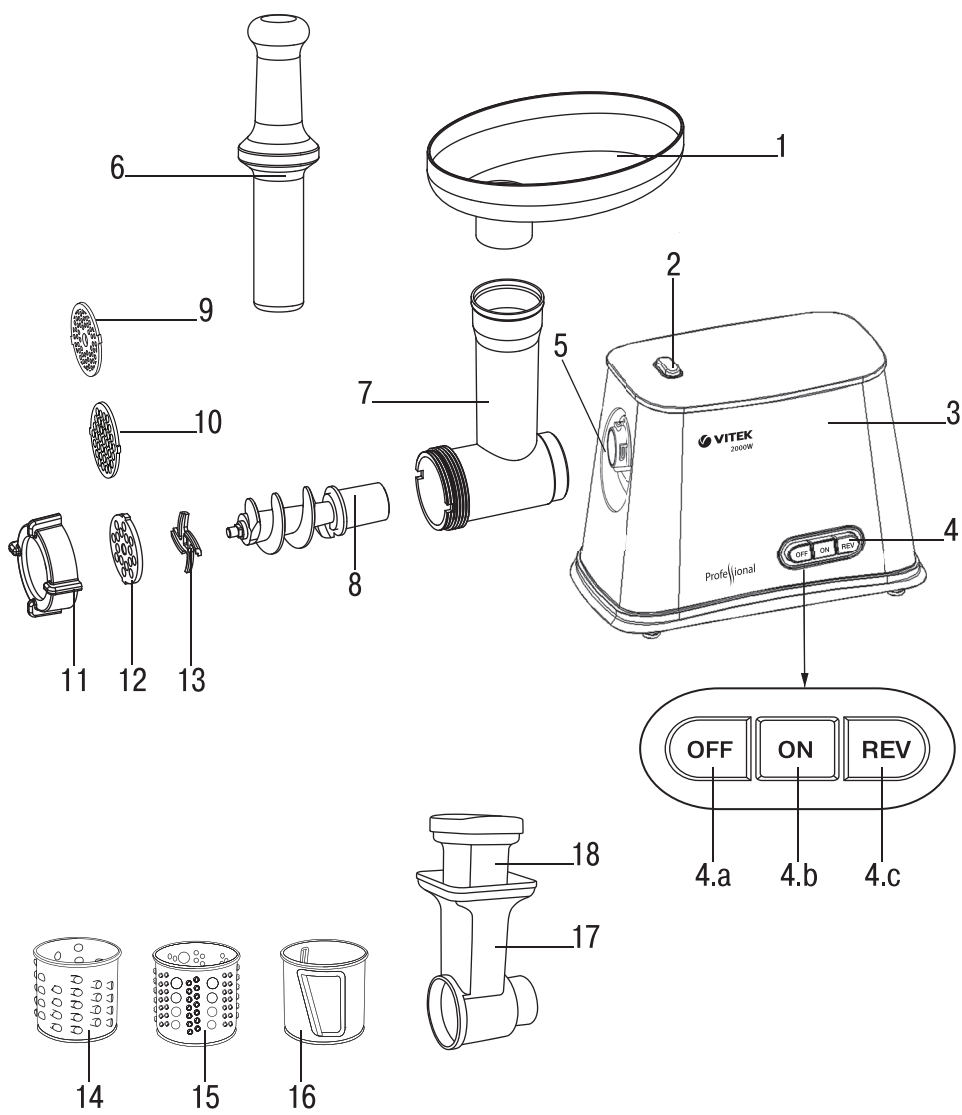
VT-3616 ST

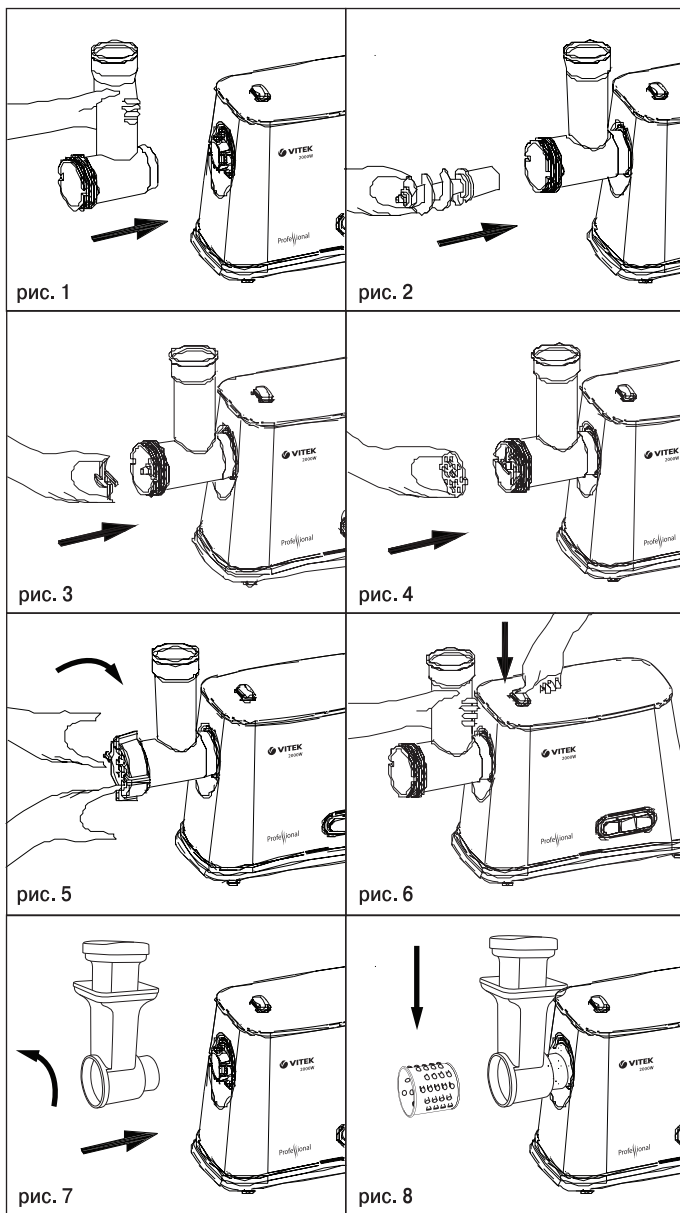
Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
RUS Инструкция по эксплуатации	8
KZ Пайдалану нұсқасы	13
UA Інструкція з експлуатації	18





ENGLISH

MEAT GRINDER VT-3616 ST

The meat grinder is intended for household processing of products.

DESCRIPTION

1. Food tray
2. Meat grinder head lock button
3. Unit body
4. Operating buttons
 - 4.a – Switch-off button «OFF»
 - 4.b – Switch-on button «ON»
 - 4.c – Screw reverse mode on button «REV»
5. Meat grinder head installation place
6. Pusher
7. Meat grinder head body
8. Screw
9. Fine cutting plate
10. Medium cutting plate
11. Meat grinder head nut
12. Coarse cutting plate
13. Crossed blade
14. Potato cutting attachment
15. Slicing attachment
16. Grating attachment
17. Vegetable slicer body
18. Vegetable slicer pusher

ATTENTION!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install an RCD contact a specialist.

SAFETY MEASURES

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

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

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

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

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

- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.

- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

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

MEAT GRINDER FEATURES

Screw reverse rotation function

- «REV» (reverse) mode is used for removing obstructions which appear during processing of products.
- Food tray provides convenient food layout during processing.
- Three cutting plates with holes of different size are intended for different degrees of grinding.
- Vegetable slicer is supplied with a potato mud cutting attachment, a slicing attachment and a grater.

ATTENTION!

- *Before connecting the unit to the mains, make sure that the unit is switched off.*
- *Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.*
- *Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (6) supplied with the unit.*
- *Do not immerse the meat grinder body into water or other liquids.*
- *Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.*
- *To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat.*
- *If any hard piece of food hinders or stops the screw and blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse mode (REV) to remove the obstruction before starting again.*

BEFORE USING THE MEAT GRINDER

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

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.

- Wash all removable parts (1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Before switching the unit on for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.

BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household processing of products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that the ventilation openings on the unit body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (7).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (1).
- Switch the unit on by pressing the “ON” button (4.b).
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (7) using the pusher (6).
- When operating, use only the pusher (6) supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push products, do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse mode “REV” to remove the obstruction. To select the screw reverse mode “REV”, switch the meat grinder off by pressing the button (4.a) «OFF», then press and hold down the button (4.c) «REV», the screw will rotate backwards.

Attention! Do not skip the off button (4.a) «OFF» when switching the meat grinder to the screw reverse mode “REV”.

- Continuous operation time of the unit should not exceed 10 minutes when processing products.
- After 10 minutes of continuous use, switch the meat grinder off and let it cool down during 10-15 minutes before further operation.

ENGLISH

- After you finish operating, switch the unit off by pressing the button (4.a) «OFF», unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.

MEAT PROCESSING

1. Install the meat grinder head (7) to the setting place (5).
2. To install the meat grinder head (7), press and hold the meat grinder head lock button (2). Then match the grooves on the meat grinder head (7) with the ledges on the installation place (5) and turn the meat grinder head (7) counterclockwise until locking. Release the button (5) (pic. 1).
3. Install the screw (8) into the meat grinder head (7) body (pic. 2).
4. Set the crossed blade (13) on the screw (8) (pic. 3).
5. Select one of the plates (9, 10 or 12) and set it over the blade, matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (7), tighten the nut (11) strongly turning it clockwise (pic. 4, 5).

Attention!

Face the blade (13) cutting side to the grate (9, 10 and 12). If the blade (13) is installed improperly, it will not grind the products.

- The fine cutting plate (9) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.
- Coarse (11, 12) plates suit for processing raw meat, fish, vegetables, dried fruit, cheese, etc.

Notes:

- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (1).
 - During the operation use only the pusher (6) supplied with the unit; do not use any other objects, never push the meat with your fingers.
6. Install the food tray (1) on the meat grinder head body (7).
 7. Insert the power plug into the mains socket.
 8. Switch the unit on by pressing the "ON" button (4.b).
 9. During the operation use the pusher (6) supplied with the unit.
 10. After you finish operating, switch the meat grinder off by pressing the button (4.a) «OFF» and unplug the unit; only after that you can disassemble it.
 11. To remove the meat grinder head, press the lock button (2), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (see pic. 6).

12. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (11) turning it counterclockwise and take out the installed plate (9, 10 or 12), the blade (13) and the screw (8) from the meat grinder head body.

VEGETABLE SLICER

- Install the vegetable slicer attachment body (17) into the meat grinder head setting place (5).
- To install the vegetable slicer attachment (17) body, press and hold the lock button (2). Then match the grooves on the attachment (17) with the ledges on the installation place (5) and turn the attachment (17) counterclockwise until locking. Release the button (5) (pic. 7).
- Insert one of the attachments (14, 15, 16) into the vegetable slicer body (17) until bumping (pic. 8).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the "ON" button (4.b).
- During the operation use only the pusher (18) supplied with the unit; do not use any other objects to push vegetables, never push vegetables with your hands.
- After you finish operating, switch the unit off by pressing the button (4.a) «OFF» and unplug the unit; only after that you can remove the vegetable slicer (17).
- To remove the vegetable slicer attachment (17), press the lock button (2), turn the vegetable slicer (17) clockwise and remove it.
- Remove the installed grater (14 or 16) or slicing attachment (15) from the vegetable slicer (17).

MEAT GRINDER CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off by pressing the button (4.a) «OFF» and unplug it.
- Press the lock button (2), turn the meat grinder head (7) or the vegetable slicer attachment (17) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (11), remove the installed plates (9, 10 or 12) and the crossed blade (13) from the screw (8) and remove the screw (8) from the meat grinder head (7).
- Remove remnants of products from the screw.
- Remove the installed grater (14 or 16) or slicing attachment (15) from the vegetable slicer (17).
- Wash all the parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.

- Clean the meat grinder body (3) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (3).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body (3).

STORAGE

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

DELIVERY SET

Meat grinder – 1 pc.

Pusher – 2 pcs.

Food tray – 1 pc.

Plates – 2 pcs.

Vegetable slicer – 1 pc.

Vegetable slicer attachments set – 3 pc.

Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximal power: 2000 W

Rated amperage: 1.1 A

RECYCLING



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

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

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

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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



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

РУССКИЙ

МЯСОРУБКА VT-3616 ST

Мясорубка предназначена для переработки продуктов в домашних условиях.

ОПИСАНИЕ

1. Лоток для продуктов
2. Кнопка фиксатора головки мясорубки
3. Корпус устройства
4. Кнопки управления
 - 4.a – Кнопка отключения «OFF»
 - 4.b – Кнопка включения «ON»
 - 4.c – Кнопка включения обратного вращения шнека «REV»
5. Место установки головки мясорубки
6. Толкатель
7. Корпус головки мясорубки
8. Шнек
9. Решётка для мелкой рубки
10. Решётка для средней рубки
11. Гайка головки мясорубки
12. Решётка для крупной рубки
13. Крестообразный нож
14. Тёрка для приготовления драников
15. Шинковка
16. Насадка-тёрка
17. Корпус насадки-овощерезки
18. Толкатель насадки-овощерезки

ВНИМАНИЕ!

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки и не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными

физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

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

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

- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека

- Функция «REV» (реверс) предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.
- Лоток для продуктов обеспечивает удобное расположение продуктов во время их переработки.
- Три решётки с отверстиями разного размера предназначены для разных степеней измельчения продуктов.
- Насадка-овощерезка, в комплект которой входят: тёрка для драников, шинковка и тёрка.

ВНИМАНИЕ!

- *Перед подключением к электрической сети убедитесь в том, что устройство выключено.*

- *Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.*
- *Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только тем толкателем(6), который входит в комплект поставки.*
- *Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или в другие жидкости.*
- *Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).*
- *Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.*
- *Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к замедлению или остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и перед тем, как продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REV).*

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

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

- Извлеките мясорубку из упаковки и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Все съёмные детали (1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.

РУССКИЙ

- Поставьте под головку мясорубки (7) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (1).
- Включите устройство, нажав на кнопку (4.b) «ON».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (7) при помощи толкателя (6).
- Используйте во время работы только тот толкатель (6), который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека «REV». Для переключения в режим обратного вращения шнека «REV» выключите мясорубку, нажав на кнопку (4.a) «OFF», затем нажмите и удерживайте кнопку (4.c) «REV», шнек будет вращаться в обратном направлении.

ВНИМАНИЕ! Запрещается переключать мясорубку в режим обратного вращения шнека «REV», минуя кнопку выключения мясорубки (4.a) «OFF»

- Продолжительность непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должна превышать 10 минут.
- После 10 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Закончив работу, выключите устройство, нажав на кнопку (4.a) «OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (7) в место установки (5).
2. Для установки головки мясорубки (7) нажмите и удерживайте кнопку фиксатора (2). Затем совместите пазы на головке (7)

с выступами в месте установки (5) и поверните головку мясорубки (7) против часовой стрелки до фиксации. Отпустите кнопку (5) (рис. 1).

3. Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (7) (рис.2).
4. Установите на шнек (8) крестообразный нож (13) (рис. 3).
5. Выберите одну необходимую решётку (9, 10 или 12) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (7), с усилием затяните гайку (11), поворачивая её по часовой стрелке (рис. 4, 5).

ВНИМАНИЕ!

Устанавливайте нож (13) режущей стороной по направлению к решётке (9, 10 или 12). Если нож (13) будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.

- Решётка с мелкими отверстиями (9) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- Решётки с более крупными отверстиями (11, 12) подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.

Примечания:

- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (1).
 - Используйте во время работы толкатель (6), который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
6. На корпус головки мясорубки (7) установите лоток для продуктов (1).
 7. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
 8. Включите устройство, нажав на кнопку (4.b) «ON».
 9. Во время работы пользуйтесь толкателем (6), который входит в комплект поставки.
 10. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (4.a) «OFF», и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
 11. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (2), поверните головку

мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис.6).

- Для разборки головки мясорубки открутите гайку (11), поворачивая её против часовой стрелки, извлеките установленную решётку (9, 10 или 12), нож (13) и шнек (8).

ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте корпус насадки-овощерезки (17) в место установки головки мясорубки (5).
- Вставьте одну из насадок (14, 15, 16) в корпус овощерезки (17) до упора (рис. 8).
- Для установки корпуса насадки-овощерезки (17) нажмите и удерживайте кнопку фиксатора (2). Затем совместите пазы на насадке (17) с выступами в месте установки (5) и поверните насадку (17) против часовой стрелки до фиксации. Отпустите кнопку (5) (рис. 7).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (4.b) «ON».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (18), который входит в комплект поставки; для проталкивания овощей запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи пальцами.
- Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (4.a) «OFF» и выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого можно приступать к снятию насадки-овощерезки (17).
- Для снятия насадки-овощерезки (17) нажмите на кнопку фиксатора (2), поверните насадку-овощерезку (17) по часовой стрелке и снимите.
- Выньте из насадки-овощерезки (17) установленную тёрку (14 или 16) или шинковку (15).

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы выключите мясорубку, нажав на кнопку (4.a) «OFF», и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (2), поверните головку мясорубки (7) или насадку-овощерезку (17) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (11) и снимите со шнека (8) установленные решётки (9, 10 или 12),

нож (13) и выньте шнек (8) из головки мясорубки (7).

- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Выньте из насадки-овощерезки (17) установленную тёрку (14 или 16) или шинковку (15).
- Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (3) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (3) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки (3).

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус устройства все насадки, съёмные детали чистые и сухие.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка – 1 шт.

Толкатель – 2 шт.

Лоток для продуктов – 1 шт.

Решётки – 2 шт.

Насадка-овощерезка – 1 шт.

Комплект насадок овощерезки – 3 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

Максимальная мощность: 2000 Вт

Номинальная сила тока 1,1 А

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

РУССКИЙ

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

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

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

Срок службы устройства – 3 года



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

Изготовитель: АНДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия

Адрес: Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

Информация для связи – email: anderproduct@gmail.com

Информация об Импортере указана на индивидуальной упаковке.

Информация об авторизованных (уполномоченных) сервисных центрах указана в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru

Единая справочная служба: +7 (495) 921-01-70

Сделано в Китае

ЕТТАРТҚЫШ VT-3616 ST

Еттартқыш өнімдерді үй жағдайында өңдеу үшін тағайындалған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Азық-түлікке арналған астауша
2. Еттартқыш бастиегі бекіткішінің батырмасы
3. Құрылғы корпусы
4. Басқару батырмалары
 - 4.a – Сөндіру батырмасы «OFF»
 - 4.b – Қосу батырмасы «ON»
 - 4.c – Шнекті кері айналдыру батырмасы «REV»
5. Еттартқыш бастиегін орнату орны
6. Итергіш
7. Еттартқыш бастиегінің корпусы
8. Шнек
9. Ұсақтап тартуға арналған тор
10. Орташа тартуға арналған тор
11. Еттартқыш бастиегінің сомыны
12. Ірілеп тартуға арналған тор
13. Крест тәрізді пышақ
14. Драниктерді дайындауға арналған үккіш
15. Майдалауыш
16. Үккіш-қондырма
17. Көкөніс турағыш-қондырманың корпусы
18. Көкөніс турағыш-қондырманың итергіші

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғану үшін қуат тізбегіне 30 МА-ден аспайтын номиналды жұмыс істеу тоғы бар қорғаушы сөндіргіш құрылғыны (ҚСҚ) орнатып қойған жөн. ҚСҚ орнату үшін маман шақырыңыз.

САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдалану алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның сынуына әкелуі, пайдаланушыға немесе оның мүлгіне зиян келтіруі мүмкін.

Электрлік еттартқышпен жұмыс істеу барысында өрттің шығу, электр тоғының соғу қаупін төмендету және басқа да жарақаттар алудан қорғау үшін төмендегі қауіпсіздік шараларын сақтау қажет.

- Бірінші рет қосар алдында электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жиынтығына кіретін қосымша бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.

- Электр тоғымен зақымдануға жол бермеу үшін құрылғыны, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесе басқа сұйықтықтарға ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Еттартқыш корпусын тазалау үшін сәл дымқыл матаны пайдаланыңыз, содан кейін корпусы құрғатып сүртіңіз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын розеткасынан суыру қажет.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе сондайдың (мысалы, газ, электр плитасы немесе қыздырылған тандыр немесе пісіретін бет) қасына орналастыруға тыйым салынады.
- Желілік бауды ұқыпты пайдаланыңыз, оның көп рет бұралуына жол бермеңіз, желілік бауды уақытылы түзетіп тұрыңыз.
- Еттартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік бауды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиіні болдырмаңыз.
- Желілік баудың ашасын электр розеткасынан ажыратқанда, баудың өзінен емес, ашасынан ұстаңыз.
- Желілік бауды немесе желі бауының ашасын су қолыңызбен ұстамаңыз, қоспаңыз және ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.
- Осы құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Балаларға құрылғымен ойыншық ретінде ойнауына рұқсат етпеңіз және жұмыс істеп тұрған кезде корпусы және желілік бауды балалардың ұстауына жол бермеңіз.
- Құрылғыны жұмыс істеп тұрған кезде және жұмыс циклдарының арасындағы үзілісте балалардың қолы жетпейтін жерлерге орнатыңыз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.

ҚАЗАҚША

- Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе орама плёнкасымен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Өздігіңізден құрылғыны бөлшектемеңіз, кез келген ақау шыққан жағдайда, сондай-ақ құрылғы құлаған жағдайда құрылғыны розеткадан алып тастаңыз да, байланысу мекенжайлары бойынша кепілдеме талонында көрсетілген кез келген авторланған (уәкілетті) сервистік орталыққа, және www.vitek.ru сайтына жүгініңіз.
- Бүлінулерге жол бермеу үшін құрылғыны зауыттық орауда тасымалдаңыз.
- Балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТҰРҒЫН ПАНАЖАЙЛАРДА ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН АРНАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ӨНДІРИСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ПАНАЖАЙЛАРЫНДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Шнекті кері айналдыру қызметі

- «REV» (кері айналдыру) қызметі – өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.
- Азық-түлікке арналған астауша – азық-түлікті өңдеу уақытында олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.
- Өртүрлі өлшемді тесіктері бар үш тор – өнімдерді өртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.
- Көкөніс турағыш-қондырма, оның жиынтығына кіретіндер: дранниктерге арналған үккіш, майдалауыш және үккіш.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- *Электр желісіне қосар алдында құрылғы сөндірілуі екеніне көз жеткізіңіз.*
- *Етті тартуды бастамай тұрып барлық сүйектер мен артық майлар алынып тасталғанын тексеріп алыңыз.*
- *Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізілім*

жиынтығына кіретін итергішті (6) пайдаланыңыз.

- *Ешбір жағдайда еттартқыштың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.*
- *Еттартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе ақжелкек) тартпаңыз.*
- *Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итеріп артық салмақ салмаңыз.*
- *Егер небір қатты бөлшек шнек немесе пышақ айналымының ақырындауына немесе тоқтауына әкелсе, құрылғыны дереу сөндіріңіз, және жұмысты жалғастыра алдында, кептелісті алып тастаңыз, ол үшін шнекті кері айналдыру (REV) қызметін пайдаланыңыз.*

ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

Тасымалданғаннан кейін немесе құрылғы төмен температурада сақталған жағдайда оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт ұстау қажет.

- Еттартқышты қаптамасынан шығарыңыз және барлық қаптамалық материалдарды алып тастаңыз, корпусы ылғалды матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіп алыңыз.
- Барлық шешілмелі бөлшектерді (1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында құрғатыңыз.
- Бірінші рет қосар алдында электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Еттартқыш тек үй жағдайында ғана өнімдерді өңдеуге тағайындалған.
- Құрылғыны құрап, оны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпусындағы желдеткіш саңылауларының бөгеттелмегендігіне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау ашасын электр розеткасына қосыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (7) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (1)

саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.

- Батырманы (4.b) «ON» басып, құрылғыны іске қосыңыз.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (7) итергіштің (6) көмегімен асықпай итеріңіз.
- Жұмыс кезінде тек жеткізу жиынтығына кіретін итергішті (6) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақтарыңызбен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті тарту барысында азық-түліктің кептелісі пайда болуы мүмкін, пайда болған кептелісті жою үшін шнекті кері айналдыру қызметін «REV» пайдалану керек. Шнекті кері айналдыру режимін (REV) ауыстырып-қосу үшін (4.a) «OFF» батырмасын басып, еттартқышты өшіріңіз, одан кейін (4.c) «REV» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз, шнек кері бағытта айналады.

Назар аударыңыз! Еттартқышты өшіру (4.a) «OFF» батырмасын баспай, шнекті кері айналдыру «REV» тәртіптемесіне ауысуға тыйым салынады.

- Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 10 минуттан аспауы керек.
- 10 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (4.a) «OFF» батырмасын басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.

ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Еттартқыш бастиегін (7) орнату орнына (5) салыңыз.
2. Еттартқыш бастиегін (7) орнату үшін бекіткіш батырмасын (2) басыңыз және ұстап тұрыңыз. Содан кейін бастиектегі (7) ойықтарды орнату орнындағы (5) шығыңқылармен сәйкестендіріңіз және еттартқыш бастиегін (7) сағат тіліне қарсы бағытта тірелгенге дейін бұраңыз. Батырманы (5) жіберіңіз (сур. 1).
3. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) орнатыңыз (2 сур.).
4. Шнекке (8) крест тәрізді пышақты (13) орнатыңыз (3 сур.).

5. Қажетті торды (9, 10 немесе 12) таңдап алыңыз да оны тордағы бұдырға еттартқыш бастиегінің корпусындағы (7) ойықтарды сәйкестендіріп, сағат тілі бағыты бойынша (4,5 сур.) бұрап, сомыны қаттырақ тартып (11), пышақтың үстіне орнатыңыз.

Назар аударыңыз!

Пышақты (13) кесетін жағымен тор (9, 10, немесе 12) бағытына орнатыңыз. Егер пышақ (13) дұрыс орнатылмаған болса, ол тарту қызметін орындамайды.

- Ұсақ саңылаулары бар торша (9) шикі, сонымен қатар дайын етті, балықты және т.с.с.–ды өңдеуге жарамды.
- Аса ірі саңылаулары бар торлар (11, 12) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.

Ескерту:

- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе астаушаның (1) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
 - Жұмыс істеген кезде тек жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (6) пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.
6. Еттартқыш бастиегінің корпусына (7) өнімдерге арналған астаушаны (1) орнатыңыз.
 7. Желі бауының ашасын электр розеткасына қосыңыз.
 8. Батырманы (4.b) «ON» басып, құрылғыны іске қосыңыз.
 9. Жұмыс істеу уақытында жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (6) пайдаланыңыз.
 10. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (4.a) «OFF» батырмасын басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
 11. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (2) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз (6 сур.).
 12. Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін сағат тіліне қарсы бағатқа бұрып, сомыны (11) бұрап алыңыз, орнатылған торды (9, 10 немесе 12), пышақты (13) және шнекті (8) алып шығыңыз.

ҚАЗАҚША

КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ

- Көкөніс турағыш-қондырманың корпусын (17) еттартқыш бастиегін орнату орнына (5) орнатыңыз.
- Көкөніс турағыш-қондырманың корпусын (17) орнату үшін бекіткіш батырмасын (2) басыңыз және ұстап тұрыңыз. Содан кейін қондырмағы (17) ойықтарды орнату орнындағы (5) шығықлармен сәйкестендіріңіз және қондырманы (17) сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін бұраңыз. Батырманы (5) жіберіңіз (сур. 7).
- Қондырманың (14, 15, 16) біреуін көкөніс турағыштың корпусына (17) орнатыңыз (8 сур.).
- Желі бауының ашасын электр розеткасына қосыңыз.
- Батырманы (4.b) «ON» басып, құрылғыны іске қосыңыз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізілім жинтығына кіретін итергішті (18) пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністерді саусақпен итермеңіз.
- Жұмыс істеп біткеннен кейін, батырмаға (4.a) «OFF» басып, еттартқышты сөндіріңіз және электр розеткасынан электр желі ашасын суырыңыз, және содан кейін ғана көкөніс турағыш қондырмасын (17) шешуге кірісіңіз.
- Көкөніс турағыш қондырмасын (17) шешіп алу үшін бекіткіш батырманы (2) басыңыз, көкөніс турағыш қондырмасын (17) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Көкөніс турағыш қондырмасынан (17) орнатылған үккішті (14 немесе 16) немесе майдалауышты (15) алып шығыңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ КҮТІМІ

- Жұмыс істеп біткеннен кейін, батырмаға (4.a) «OFF» басып, еттартқышты сөндіріңіз және электр розеткасынан электр желі ашасын суырыңыз.
- Бекіткіш батырманы (2) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) немесе көкөніс турағыш қондырмасын (17) сағат тілі бағытында бұрыңыз да шешіп алыңыз.
- Сомыны (11) бұрап алыңыз да шнектен (8) орнатылған торларды (9, 10 немесе 12), пышақты (13) шешіп алыңыз және шнекті (8) еттартқыш бастиегін (7) шығарыңыз.
- Шнектен өнімдер қалдығын алып тастаңыз.
- Көкөніс турағыш қондырмасынан (17) орнатылған үккішті (14 немесе 16) немесе майдалауышты (15) алып шығыңыз.
- Еттартқыштың барлық керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар сабынды жылы

сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.

- Еттартқыш корпусын (3) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін оны құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (3) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының (3) ішіне сұйықтықтың тиюіне жол бермеңіз.

САҚТАЛУЫ

- Еттартқышты сақтауға алып қоярдан бұрын, құрылғының корпусы мен барлық қондырмалары, алмалы-салмалы бөлшектері таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЙНТЫҒЫ

Еттартқыш – 1 дана

Итергіш – 2 дана

Азық-түлікке арналған астауша – 1 дана

Торлар – 2 дана

Көкөніс турағыш қондырмасы – 1 дана

Көкөніс турағыш қондырмалар жиынтығы – 3 дана

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дана

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрлік қуаттандыруы: 220-240 В ~ 50 Гц

Максималды қуаты: 2000 Вт

Номиналды ток күші: 1,1 А

ҚАЙТА ӨНДЕУ



Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қуаттандыру элементтерінің (егер жинақтың құрамына кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, оларды күнделікті тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды, аспап пен қуаттандыру элементтерін ары қарай кәдеге асыру үшін мамандандырылған орындарға өткізу керек.

Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өңделетін міндетті жинауға жатады.

Берілген өнімді қайта өңдеу туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды қайта өңдеу қызметіне немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Дайындаушы аспапты жақсарту мақсатында, алдын-ала хабарламай, аспаптың дизайнын, конструкциясы және оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттарын өзгерту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұсқаулық пен бұйымның арасында кейбір айырмашылықтар болуы мүмкін. Егер пайдаланушы осындай сәйкессіздіктерді анықтаса, нұсқаулықтың жаңартылған нұсқасын алу үшін сәйкессіздік туралы info@vitek.ru электрондық поштасына хабарлауыңызды сұраймыз.

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

ЕАС

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

УКРАЇНЬСКА

М'ЯСОРУБКА VT-3616 ST

М'ясорубка призначена для перероблення продуктів в домашніх умовах.

ОПИС

1. Лоток для продуктів
2. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
3. Корпус пристрою
4. Кнопки управління
 - 4.a – Кнопка вимкнення «OFF»
 - 4.b – Кнопка вмикання «ON»
 - 4.c – Кнопка включення зворотного обертання шнека «REV»
5. Місце установлення головки м'ясорубки
6. Штовхач
7. Корпус головки м'ясорубки
8. Шнек
9. Решітка для дрібної рубки
10. Решітка для середньої рубки
11. Гайка головки м'ясорубки
12. Решітка для крупної рубки
13. Хрестоподібний ніж
14. Тертка для приготування драників
15. Шатківниця
16. Насадка-тертка
17. Корпус насадки-овочерізки
18. Штовхач насадки-овочерізки

УВАГА!

Для додаткового захисту в ланцюзі живлення доцільно встановити пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 МА. Для встановлення ПЗВ зверніться до фахівця.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

Для зниження ризику пожежі, для запобігання ураженню електричним струмом та для захисту від інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наведених нижче запобіжних заходів.

- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплекту постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, **НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ** пристрій, мережний шнур і вилку мережного шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути і вийняти вилку мережного шнура з електричної розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або в безпосередній близькості від неї (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Акуратно поводьтеся з мережним шнуром, не допускайте його багаторазового перекручування, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережний шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережний шнур звішувався зі столу, та стежте, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережного шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережного шнура, а не за сам шнур.
- Не підмикайте, не роз'єднуйте і не беріться за мережний шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшку та не дозволяйте дітям

торкатися корпусу приладу та мережного шнура під час роботи.

- Встановлюйте пристрій під час роботи і у перервах між робочими циклами у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними і розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою.

Загроза ядухи!

- Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте прилад самостійно, при виникненні будь-яких несправностей або після падіння пристрою вимкніть прилад з електричної розетки й зверніться в будь-який авторизований (уповноважений) сервісний центр за контактними адресами, вказаними в гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій лише у заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ У ЖИТЛОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання шнеку

- Функція «REV» (реверс) призначена для видалення заторів, що утворилися в ході переробки продуктів.
- Лоток для продуктів забезпечує зручне розташування продуктів під час їх перероблення.

- Три решітки з отворами різного розміру призначені для різних ступенів подрібнення продуктів.
- Насадка-овочерізка, в комплект якої входять: тертка для дерунів, шатківниця і тертка.

УВАГА!

- Перед підмиканням до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубання м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продуктами якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся тільки тим штовхачем (Б), який входить до комплекту постачання.
- В жодному разі не занурюйте корпус м'ясорубки у воду або в інші рідини.
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до уповільнення або зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перед тим, як продовжити роботу, видаліть затор, використовуючи функцію вмикання зворотного обертання шнека (REV).

ПІДГОТУВАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

- Витягніть м'ясорубку з упаковки і видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною, після чого витріть насухо.
- Всі знімні деталі (1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18) промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, ополосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ

3 М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів лише в домашніх умовах.
- Складіть прилад і встановіть його на рівній сухій поверхні.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (7) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (1).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (4.б) «ON».
- Не поспішаючи проштовхуйте м'ясо в розтруб головки м'ясорубки (7) за допомогою штовхача (6).
- Використовуйте під час роботи лише штовхач (6), який входить до комплексу постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування продуктів будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо пальцями.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- В ході рубання м'яса може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека «REV». Для перемикання у режим зворотного обертання шнека «REV» вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (4.а) «OFF», потім натисніть і утримуйте кнопку (4.с) «REV», шнек обертатиметься у зворотному напрямку.

Увага! Забороняється переключати м'ясорубку в режим зворотного обертання шнека «REV», минаючи кнопку вимикання м'ясорубки (4.а) «OFF»

- Тривалість безперервної роботи пристрою по переробки продуктів не повинен перевищувати 10 хвилин.
- Після 10 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати їй охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.

- Закінчивши роботу, вимкніть пристрій, натиснувши на кнопку (4.а) «OFF», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до її розібрання.

ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте головку м'ясорубки (7) у місце установлення (5).
2. Для установлення головки м'ясорубки (7) натисніть та утримуйте кнопку фіксатора (2). Потім сумістіть пази на головці (7) з виступами у місці установлення (5) та поверніть головку м'ясорубки (7) проти годинникової стрілки до фіксації. Відпустіть кнопку (5) (мал. 1).
3. Вставте шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (7) (мал. 2).
4. Установіть на шнек (8) хрестоподібний ніж (13) (мал. 3).
5. Виберіть одну необхідну решітку (9, 10 або 12) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (7), з зусиллям затягніть гайку (11), повертаючи її за годинниковою стрілкою (мал. 4, 5).

Увага!

Встановлюйте ніж (13) ріжучим боком у напрямку до решітці (9, 10 або 12). Якщо ніж (13) буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію рубання.

- Решітка з дрібними отворами (9) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.
- Решітки з великими (11, 12) отворами підходять для переробки сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.

Примітки:

- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (1).
 - Використовуйте під час роботи штовхач (6), який входить до комплексу постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо пальцями.
6. На корпус головки м'ясорубки (7) встановіть лоток для продуктів (1).

7. Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
8. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (4.b) «ON».
9. Під час роботи користуйтеся штовхачем (6), який входить до комплекту постачання.
10. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (4.a) «OFF», і вимкніть її від електричної мережі, і тільки після цього можна приступати до її розбирання.
11. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (2), поверніть головку м'ясорубки (7) за годинниковою стрілкою і зніміть її (мал. 6).
12. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (11), повертаючи її проти годинникової стрілки, витягніть встановлену решітку (9, 10 або 12), ніж (13) і шнек (8).

ОВОЧЕРІЗКА

- Вставте корпус насадки-овочерізки (17) у місце встановлення головки м'ясорубки (5).
- Для встановлення корпусу насадки-овочерізки (17) натисніть та утримуйте кнопку фіксатора (2). Потім сумістіть пази на насадці (17) з виступами у місці встановлення (5) та поверніть насадку (17) проти годинникової стрілки до фіксації. Відпустіть кнопку (5) (мал. 7).
- Вставте одну з насадок (14, 15, 16) у корпус овочерізки (17) до упору (мал. 8).
- Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (4.b) «ON».
- Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (18), що входить до комплекту постачання; для проштовхування овочів забороняється використовувати сторонні предмети, ні в якому разі не проштовхуйте овочі пальцями.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть пристрій, натиснувши на кнопку (4.a) «OFF» і вийміть вилку з електричної розетки, і тільки після цього можна приступати до зняття насадки-овочерізки (17).
- Для зняття насадки-овочерізки (17) натисніть на кнопку фіксатора (2), оберніть насадку-овочерізку (17) за годинниковою стрілкою і зніміть.

- Вийміть з насадки-овочерізки (17) встановлену тертку (14 або 16) або шатківницю (15).

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після закінчення роботи вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (4.a) «OFF», і вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (2), поверніть головку м'ясорубки (7) або насадку-овочерізку (17) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (11) і зніміть з шнека (8) встановлені решітки (9, 10 або 12), ніж (13) і вийміть шнек (8) з головки м'ясорубки (7).
- Видаліть з шнека залишки продуктів.
- Вийміть з насадки-овочерізки (17) встановлену тертку (14 або 16) або шатківницю (15).
- Промийте всі принадлежності м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (3) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Для чищення корпусу м'ясорубки (3) забороняється використовувати розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки (3).

ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж прибрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус пристрою, всі насадки, знімні деталі чисті і сухі.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.
 Штовхач – 2 шт.
 Лоток для продуктів – 1 шт.
 Решітки – 2 шт.
 Насадка-овочерізки – 1 шт.
 Комплект насадок овочерізки – 3 шт.
 Інструкція з експлуатації – 1 шт.

УКРАЇНЬСКА

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електропитання: 220-240 В ~ 50 Гц
Максимальна потужність: 2000 Вт
Номинальна сила струму: 1,1 А

УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізовані пункти для подальшої утилізації.

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленим порядком.

Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальні принципи роботи пристрою, без попереднього повідомлення, через що між інструкцією та виробом можуть спостерігатися незначні відмінності. Якщо користувач виявив такі невідповідності, просимо повідомити про це по електронній пошті info@vitek.ru для отримання оновленої версії інструкції.

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

CE Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2014/30/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2014/35/ЕС по низьковольтних апаратурах.

GB

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

RUS

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

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.