

**VT-3612 BN**

Meat grinder

Мясорубка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>4</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>8</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>12</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>16</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>20</b>

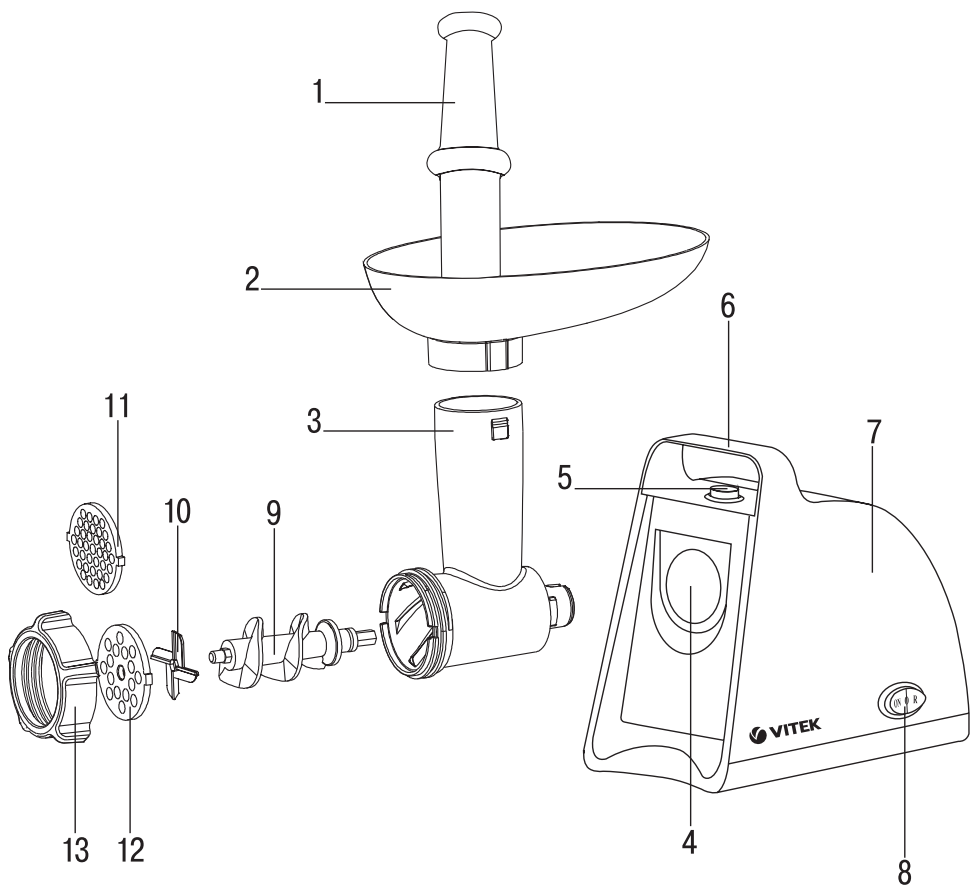


рис.1

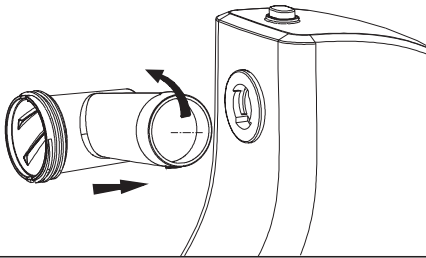


рис.2

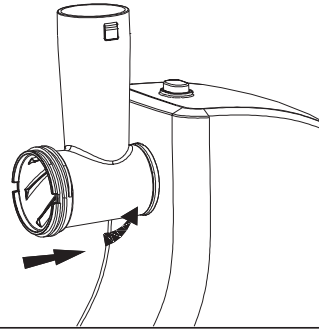


рис.3

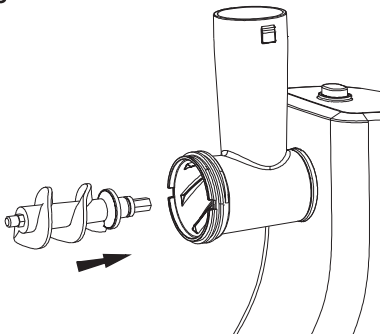


рис.4

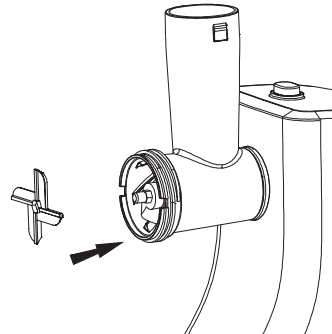


рис.5

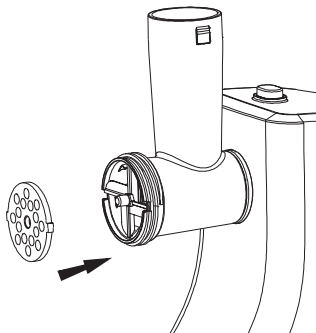
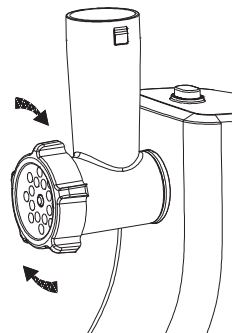


рис.6



# ENGLISH

## MEAT GRINDER VT-3612 BN

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

### DESCRIPTION

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head setting place
5. Meat grinder head lock button
6. Carrying handle
7. Unit body
8. Operation mode switch **(ON/O/R)**
9. Screw
10. Crossed blade
11. Coarse cutting plate  
(openings diameter 7 mm)
12. Fine cutting plate  
(openings diameter 5 mm)
13. Meat grinder head nut

### 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 property.

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

- Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.
- 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.
- After using the meat grinder switch it off and unplug it.
- 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 gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- Do not use the unit outdoors.
- Before using the unit, make sure that all parts are set properly.
- Never push products into the feeding chute with your fingers or other objects during operation. For this purpose use the pusher only.
- Before using the meat grinder for the first time, wash all removable parts that will contact processed foods thoroughly.
- The meat grinder is not intended for chopping nuts, food with hard fiber (for example, ginger or horseradish), processing meat with bones and meat with excess fat.
- Wait until the moving parts of the meat grinder stop and only then you can disassemble the unit.
- Continuous operation time of the unit should not exceed 5 minutes, and then you should let the unit cool down for 10-15 minutes.
- 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 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.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- During the unit's operation and breaks between operation cycles, place the unit 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 a packaging unattended.
- **Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film.  
**Danger of suffocation!**
- Check the power cord and plug periodically. Do not use the unit if its body, power plug or power cord is damaged.
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, if the unit malfunctions, after the unit was dropped or damaged in any other way.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, 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](http://www.vitek.ru).
- Keep the unit out of reach of children.

*THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

## BEFORE THE FIRST USE

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

- Unpack the unit and remove any stickers that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
- Before switching the unit on, make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage.
- Clean the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all removable parts with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.

## OPERATION MODE SWITCH.

The marks on the switch (8) correspond to the following operation modes:

«**O**» – the meat grinder is off, the middle position of the switch.

«**ON**» – the meat grinder is on, the fixed position of the switch.

«**R**» – reverse mode, the switch position is not fixed.

## ATTENTION!

- The meat grinder is intended to mince boneless meat for household use only.
- Before grinding meat, make sure that meat is fully defrosted, all bones and excess fat are removed. Cut meat into small pieces (no more than 2 cm x 2 cm x 6 cm), so they can fit easily into the food tray (2) opening.
- Place the unit on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the unit body are not blocked.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit for pushing the products through.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord 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 with the pusher (1).
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off by setting the switch to the «**O**» (off) position and use the screw reverse mode «**R**» (reverse) to remove the obstruction before starting again. To do this press and hold the switch (8) in the position «**R**» for several seconds.
- Do not run the unit for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the unit off and allow it to cool down during 10-15 minutes before further operation.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (8) to the position «**O**» and unplug the unit; after that you can disassemble it.

## MEAT PROCESSING

1. Press and hold the meat grinder head lock button (5).

## ENGLISH

2. Insert the meat grinder head (3) into the opening (4) matching the ledges on the head (3) with the openings in the installation place (4) and release the button (5) (pic. 1).
3. Then turn the meat grinder head (3) counterclockwise until locking (pic. 2).
4. Install the screw (9) into the meat grinder head (3) body until bumping, slightly turning it in different directions (pic. 3).
5. Install the crossed blade (10) (pic. 4).
6. Select one required plate (11 or 12) and set it over the blade (10), matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3) (pic. 5)
7. Install the nut (13) and fasten it clockwise with a slight effort (pic. 6).

### **Attention!**

- **Face the blade cutting side to the grate. If the blade is installed improperly, it will not grind the products.**
  - **The coarse cutting plate (11) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**
  - **Small grate (12) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.**
8. Install the food tray (2) on the meat grinder head (3) feeding chute. Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
  9. Insert the power plug into the mains socket.
  10. Switch the meat grinder on by setting the switch (8) to the position «ON» (on).
  11. Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1).

### **Notes:**

- *For better meat processing slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.*
  - *During the operation, use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects for pushing meat, do not push meat with your hands.*
12. After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (8) to the position «0» and unplug the unit; after that you can disassemble the unit.
  13. To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
  14. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (13) and take out the installed plate (11 or 12), the blade (10) and the screw (9) from the meat grinder head body.

### **AUTO SWITCH-OFF FUNCTION**

- The meat grinder is equipped with an auto switch-off function in case of motor unit overheating.
- In case of overheating of the motor, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched off.
- In this case immediately remove the power plug from the mains socket.
- Let the meat grinder cool down for approximately 50-60 minutes before switching it on again.
- Plug the meat grinder into the mains, switch the unit on, if the meat grinder can not be switched on, this may mean that it is otherwise damaged. In this case contact the authorized service center for repairing the meat grinder.

### **MEAT GRINDER CARE**

- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (8) to the position «0», unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.
- Press the lock button (5), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13) and remove the plates (11 or 12) and the crossed blade (10) from the screw (9).
- Remove the screw (9) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of the food products from the screw (9).
- Wash all the used parts and attachments of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling. Do not wash the meat grinder parts and attachments in a dishwashing machine.
- Clean the meat grinder body (7) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (7).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.
- Before you put the accessories away for storage, make sure that they are dry; oil the plates (11, 12) and the crossed blade (10) with vegetable oil – this will protect them from oxidation

## **DELIVERY SET**

Meat grinder body – 1 pc.  
Meat grinder head, assembled  
(with installed screw, blade and plate) – 1 pc.  
Pusher – 1 pc.  
Food tray – 1 pc.  
Rack – 1 pc.  
Instruction manual – 1 pc.

## **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Rated power: 300 W  
Maximum power: 1700 W

*The manufacturer preserves the right to change design and specifications of the unit without preliminary notification*

***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-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)*

# DEUTSCH

## FLEISCHWOLF VT-3612 BN

Der Fleischwolf ist für Nahrungsmittelbearbeitung und Zubereitung von Haushalbsprodukten bestimmt.

### BESCHREIBUNG

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs
5. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
6. Tragegriff
7. Gerätegehäuse
8. Betriebsstufenschalter (**ON/O/R**)
9. Schnecke
10. Kreuzmesser
11. Lochscheibe für grobes Hacken (Durchmesser der Öffnungen 7 mm)
12. Lochscheibe für feines Hacken (Durchmesser der Öffnungen 5 mm)
13. Mutter des Fleischwolf-Kopfs

### VORSICHTSMAßNAHMEN

Vor der ersten Nutzung des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für weitere Referenz auf. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

Um Brand- oder Stromschlagrisiko und andere Verletzungen zu vermeiden, sind beim Gebrauch des elektrischen Fleischwols folgende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:

- Vergewissern Sie sich vor der ersten Nutzung, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- **TAUCHEN** Sie **NIE** das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Benutzen Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch für die Reinigung des Fleischwolfgehäuses, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Nach der Nutzung des Fleischwols schalten Sie ihn aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab.
- Schalten Sie den Fleischwolf aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz vor dem Zusammenbau, Ausbau oder vor der Reinigung ab.

- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden stabilen Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer, Feuchtigkeit und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf heißer Oberfläche oder neben solcher (zum Beispiel, neben Gas- oder Elektroherd, geheiztem Backofen oder Kochfläche) aufzustellen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Vor der ersten Nutzung des Geräts vergewissern Sie sich, dass alle Teile korrekt installiert sind.
- Es ist nicht gestattet, Nahrungsmittel während des Gerätebetriebs mit den Fingern oder anderen Gegenständen in das Füllrohr durchzustößen. Benutzen Sie dafür nur den Stampfer.
- Waschen Sie vor der ersten Nutzung des Fleischwols sorgfältig alle abnehmbaren Teile, die mit den zu verarbeitenden Nahrungsmitteln in Berührung kommen werden.
- Der Fleischwolf ist für Zerkleinerung von Nüssen, Nahrungsmitteln mit harten Fasern (z.B. Ingwer oder Meerrettich), für Bearbeitung von Fleisch mit Knochen, sowie Fleisch mit Fettüberschuss nicht geeignet.
- Warten Sie ab, bis die bewegenden Teile des Fleischwols stoppen, und erst dann nehmen Sie das Gerät auseinander.
- Der Dauerbetrieb des Geräts soll 5 Minuten nicht übersteigen, danach lassen Sie das Gerät ungefähr 10-15 Minuten lang abkühlen.
- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um, lassen Sie es sich nicht mehrmalig verdrehen und richten Sie es periodisch auf.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel zum Tragen des Fleischwols zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt und heiße Oberflächen und scharfe Möbelkanten nicht berührt.
- Zum Abtrennen des Netzsteckers von der Steckdose ziehen Sie das Netzkabel nicht, sondern halten Sie den Netzstecker
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen anzuschließen, abzutrennen und zu halten, es kann zum Stromschlag führen.
- Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Betriebs des Geräts nicht berühren.



- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Das Gerät ist für körper- oder geistesbehinderte Personen (darunter Kinder) oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht befinden oder entsprechende Anweisungen über die Nutzung des Geräts nicht bekommen haben.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**
- Prüfen Sie die Ganzheit des Netzkabels und Netzsteckers periodisch. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Gehäuse, der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn Störungen auftreten und wenn das Gerät heruntergefallen oder anderswie beschädigt ist.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter den Kontaktadressen, die im Garantieschein und auf der Website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) angegeben sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Aufkleber, die den Gerätebetrieb stören.
- Prüfen Sie die Ganzheit des Geräts, wenn das Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht.
- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vor dem Zusammenbau sorgfältig ab.

## BETRIEBSSTUFENSCHALTER.

Die auf den Schalter (8) aufgetragene Markierung entspricht den folgenden Betriebsstufen:

«**O**» – der Fleischwolf ist ausgeschaltet, mittlere Position des Schalters.

«**ON**» – der Fleischwolf ist eingeschaltet, Position des Schalters mit Fixierung.

«**R**» – Reversierbetrieb, Position des Schalters ohne Fixierung.

## ACHTUNG!

- Das Gerät ist für die Bearbeitung von Fleisch ohne Knochen und nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.
- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass das Fleisch aufgetaut ist, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (ca. 2 cm x 2 cm x 6 cm groß), damit sie in die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene trockene Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht blockiert sind.
- Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit fremden Gegenständen oder mit den Fingern durchzustößen, zum Durchstoßen von Nahrungsmitteln benutzen Sie nur den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Fleischwolfs, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist nicht gestattet, harte Nahrungsmittel (z.B. Ingwer oder Meerrettich) mit dem Fleischwolf zu bearbeiten.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches mit dem Stampfer (1) keine übermäßige Kraft.

**DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET**

## VOR DER ERSTEN NUTZUNG

**Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als drei Stunden bleiben.**

# DEUTSCH

- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel zum Drehungsstopp der Schnecke und des Kreuzmessers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie den Schalter (8) in die Position «0» (ausgeschaltet) einstellen, und entfernen Sie die Verstopfung, bevor Sie den Betrieb fortsetzen, indem Sie die Rücklauffunktion der Schnecke «R» (Reverse) benutzen. Dafür drücken und halten Sie den Schalter (8) während einiger Sekunden in der Position «R».
  - Der Dauerbetrieb des Geräts soll 5 Minuten nicht übersteigen.
  - Schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten Dauerbetriebs aus, lassen Sie es innerhalb von 10-15 Minuten abkühlen, danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.
  - Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (8) in die Position «0» stellen, und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
- **Die Lochscheibe mit größeren Löchern (11) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.**
  - **Die Lochscheibe mit kleineren Löchern (12) ist für die Bearbeitung sowohl von Rohfleisch, als auch von schon zubereiteten Fleisch, Fisch usw. geeignet.**
8. Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) aufs Füllrohr des Fleischwolf-Kopfs (3) auf. Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
  9. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
  10. Um den Fleischwolf einzuschalten, stellen Sie den Schalter (8) in die Position «ON» (eingeschaltet).
  11. Stoßen Sie Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch.

## Anmerkungen:

- *Um Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie Fleisch in Streifen oder Würfel. Eingefrorenes Fleisch soll völlig aufgetaut werden.*
  - *Benutzen Sie während des Betriebs nur den mitgelieferten Stampfer; es ist nicht gestattet, irgendwelche Gegenstände zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie die Nahrungsmittel mit Ihren Händen nicht durch.*
12. Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (8) in die Position «0» stellen, und trennen Sie den Fleischwolf vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
  13. Um den Fleischwolf-Kopf abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
  14. Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (13) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (11 oder 12), das Messer (10) und die Schnecke (9) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.

## FLEISCHBEARBEITUNG

1. Drücken und halten Sie die Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs (5).
2. Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) in die Öffnung (4) ein, indem Sie die Aussparungen am Fleischwolf-Kopf (3) mit den Öffnungen am Aufstellplatz (4) zusammenfallen lassen, lassen Sie die Taste (5) los (Abb. 1).
3. Danach drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb 2).
4. Setzen Sie die Schnecke (9) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) bis zum Anschlag ein, indem Sie sie in verschiedene Seiten leicht drehen (Abb. 3).
5. Setzen Sie das Kreuzmesser (10) auf (Abb. 4).
6. Wählen Sie die notwendige Lochscheibe (11 oder 12) und stellen Sie diese über das Messer (10) auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen (Abb. 5).
7. Setzen Sie die Mutter (13) auf und schrauben Sie sie mit leichter Kraft im Uhrzeigersinn zu (Abb. 6).

### Achtung!

- **Stellen Sie das Messer mit der Schneidseite gegen die Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackenfunktion erfüllen.**

## FUNKTION DER AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG

- Der Fleischwolf ist mit einer Funktion der automatischen Abschaltung bei der Überhitzung des Elektromotors ausgestattet.

- Bei der Überhitzung des Elektromotors spricht das Sicherungselement automatisch an, und der Fleischwolf schaltet sich aus.
- In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus.
- Lassen Sie den Fleischwolf sich im Laufe von ca. 50-60 Minuten abkühlen, erst danach können Sie den Fleischwolf wieder einschalten.
- Schließen Sie den Fleischwolf ans Stromnetz an, schalten Sie das Gerät ein; falls sich der Fleischwolf nicht einschaltet, kann dies bedeuten, dass er andere Beschädigungen hat. In diesem Fall wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um den Fleischwolf reparieren zu lassen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs gelangt.
- Bevor Sie das Zubehör zur Aufbewahrung wegnehmen, vergewissern Sie sich, dass es trocken ist, schmieren Sie die Lochscheiben (11, 12) und das Kreuzmesser (10) mit Pflanzenöl – so schützen Sie diese vor Oxidierung.

## LIEFERUMFANG

Gehäuse des Fleischwolfs – 1 St.  
 Kompletter Fleischwolf-Kopf (mit der aufgestellten Schnecke, mit dem aufgestellten Messer und mit der aufgestellten Lochscheibe) – 1 St.  
 Stampfer – 1 St.  
 Schale für Nahrungsmittel – 1 St.  
 Gitter – 1 St.  
 Bedienungsanleitung – 1 St.

## PFLEGE DES FLEISCHWOLFES

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (8) in die Position «0» stellen, und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
- Drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Schrauben Sie die Mutter (13) ab und nehmen Sie die Lochscheiben (11 oder 12), das Kreuzmesser (10) von der Schnecke (9) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (9) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke (9).
- Waschen Sie das genutzte Zubehör und Aufsätze des Fleischwolfs mit seifigem Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie es sorgfältig ab. Es ist nicht gestattet, das Zubehör und die Aufsätze des Fleischwolfs in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (7) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (7) zu benutzen.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
 Nennleistung: 300 W  
 Maximale Leistung: 1700 W

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern*

**Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre**

## Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

*Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC – Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.*

# РУССКИЙ

## МЯСОРУБКА VT-3612 BN

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

### ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установления головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Ручка для переноски
7. Корпус устройства
8. Переключатель режимов работы (**ON/O/R**)
9. Шнек
10. Крестообразный нож
11. Решётка для крупной рубки (диаметр отверстий 7 мм)
12. Решётка для мелкой рубки (диаметр отверстий 5 мм)
13. Гайка головки мясорубки

### 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 защиты от поражения электрическим током и недопущения других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать нижеперечисленные меры предосторожности.

- Перед первым включением убедитесь, 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.
- После использования мясорубки выключите ее и отсоедините от электрической сети.

- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической 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).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Прежде чем начать пользоваться устройством, убедитесь, что все детали установлены правильно.
- Во время работы запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или другими предметами. Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Перед первым использованием мясорубки тщательно промойте все съёмные детали, которые будут контактировать с перерабатываемыми продуктами.
- Мясорубка не предназначена для измельчения орехов, пищевых продукты с твёрдыми волокнами (например, имбиря или хрена), переработки мяса с костями, а также мяса с излишками жира.
- Дождитесь остановки движущихся частей мясорубки, и только после этого разбирайте устройство.
- Время непрерывной работы устройства не должно превышать 5 минут, после чего дайте устройству остыть в течение около 10-15 минут.
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически расправляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы шнур не соприкасался с острыми кромками мебели и с горячими поверхностями.
- 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 мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство 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 надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Периодически проверяйте состояние сетевого шнура и вилки сетевого шнура. Не пользуйтесь устройством, если имеются какие-либо повреждения корпуса, сетевого вилки или сетевого шнура.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается пользоваться устройством с повреждениями сетевого шнура или сетевой вилкой, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, после падения устройства или иного повреждения.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также 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](http://www.vitek.ru).
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Распакуйте устройство и удалите лишние наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

## ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ.

Маркировка, нанесённая на переключателе (8), соответствует следующим режимам работы:

- «**0**» – мясорубка выключена, среднее положение переключателя.
- «**ON**» – мясорубка включена, положение переключателя с фиксацией.
- «**R**» – реверс, положение переключателя без фиксации.

## ВНИМАНИЕ!

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что мясо оттаяло, что все кости и излишки жира удалены. Порежьте мясо на кусочки (размером приблизительно 2 см x 2 см x 6 см), чтобы они легко проходили в отверстие лотка (2).
- Устанавливайте устройство на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, для проталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сете-

# РУССКИЙ

- вого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не пытайтесь мясорубкой перерабатывать пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
  - Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (1).
  - Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство, установив переключатель (8) в положение «**0**» (выключено) и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «**R**» (реверс). Для этого нажмите и удерживайте переключатель (8) в положении «**R**» несколько секунд.
  - Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 5 минут.
  - После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
  - Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «**0**», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

## ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора головки мясорубки (5).
2. Вставьте головку мясорубки (3) в отверстие (4), совместив выступы на головке (3) с отверстиями в месте установки (4), отпустите кнопку (5) (рис. 1).
3. Затем поверните головку мясорубки (3) против часовой стрелки до фиксации (рис. 2).
4. Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3) до упора, слегка поворачивая его в разные стороны (рис. 3).
5. Установите крестообразный нож (10) (рис. 4).
6. Выберите одну необходимую решётку (11 или 12) и установите её поверх ножа (10), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3) (рис. 5).
7. Наденьте гайку (13) и затяните её с небольшим усилием по часовой стрелке (рис. 6).

## Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решетке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
  - **Решётка с более крупными отверстиями (11) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.**
  - **Решётка с мелкими отверстиями (12) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.**
8. На загрузочную горловину головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2). Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
  9. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
  10. Включите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «**ON**» (включено).
  11. Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).

## Примечания:

- *Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте мясо полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.*
  - *Во время работы используйте только тот толкатель, который входит в комплект поставки; для проталкивания мяса запрещается использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.*
12. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «**0**», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к разборке устройства.
  13. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
  14. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (13) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (11 или 12), нож (10) и шнек (9).

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

- При перегреве электромотора сработает автоматический термозащитный предохранитель, при этом мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут, и только после этого мясорубку можно включить снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети, включите устройство, а если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для ремонта мясорубки.

### УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «0», отключите мясорубку от электрической сети и только после этого приступайте к её разборке.
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите головку.
- Отверните гайку (13) и снимите решётки (11 или 12), крестообразный нож (10) со шнека (9).
- Извлеките шнек (9) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (9) остатки продуктов.
- Промойте все использованные детали и насадки мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите. Не помещайте детали и насадки мясорубки в посудомоечную машину.
- Протрите корпус мясорубки (7) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается для чистки корпуса мясорубки (7) использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Прежде чем убрать принадлежности на хранение, убедитесь в том, что они сухие, смажьте решётки (11, 12) и крестообразный нож (10) растительным маслом – так они будут защищены от окисления.

### КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Корпус мясорубки – 1 шт.  
 Головка мясорубки в сборе (с установленным шнеком, ножом и решеткой) – 1 шт.  
 Толкатель – 1 шт.  
 Лоток для продуктов – 1 шт.  
 Решётка – 1 шт.  
 Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 Номинальная мощность: 300 Вт  
 Максимальная мощность: 1700 Вт

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления*

**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](mailto:anderproduct@gmail.com)

Информация об Импортёре указана на индивидуальной упаковке.

Информация об авторизованных (уполномоченных) сервисных центрах указана в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru)

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

Сделано в Китае

# ҚАЗАҚША

## ЕТТАРТҚЫШ VT-3612 BN

Еттартқыш азық-түлікті өңдеу және үйде жасалған жартылай фабрикаттарды дайындау үшін арналған.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Итергіш
2. Азық-түлікке арналған астауша
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегі бекіткішінің батырмасы
6. Тасымалдауға арналған тұтқа
7. Құрылғы корпусы
8. Жұмыс режимдерін ауыстырып-қосқыш (ON/O/R)
9. Шнек
10. Крест тәрізді пышақ
11. Ірі тартуға арналған торша (саңылаулар диаметрі 7 мм)
12. Ұсақ тартуға арналған торша (саңылаулар диаметрі 5 мм)
13. Еттартқыш бастиегінің сомыны

### САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ

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

Электр еттартқышымен жұмыс істеу уақытында өрттің, электр тоғымен зақымданудың немесе басқа жарақаттардың төуекелін азайту үшін төменде аталған сақтандыру шараларын сақтау керек:

- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына 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 пайдаланып болғаннан кейін оны сөндіріңіз және электрлік желіден ажыратыңыз.

- Еттартқышты құрастырғанға, бөлшектегенге дейін, сонымен қатар тазалағанға дейін оны сөндіру және желілік айыртетікті ашалықтан ажырату керек.
- Құрылғыны түзу тұрақты бетке, жылу, ашық от, ылғал, тікелей күн сәулелері көздерінен алшақ ұстаңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе сондайдың (мысалы, газ, электр плитасы немесе қыздырылған тандыр немесе пісіретін бет) қасына орналастыруға тыйым салынады.
- Құрылғыны панажайлардан тыс пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны пайдалануды бастау алдында, барлық бөлшектердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеу уақытында азық-түлікті жүктейтін ауызға саусақпен немесе басқа құралдармен итеруге тыйым салынады. Бұл мақсатта тек итергішті ғана пайдаланыңыз.
- Еттартқышты алғашқы пайдалану алдында, өңделетін азық-түлікпен жанасатын барлық шешілмелі бөлшектерді жақсылап жуыңыз.
- Еттартқыш жаңақтарды, қатты талшықтары бар тағамдық азық-түлікті (мысалы, зімбір немесе ақжелкек) ұсатуға, сүйегі бар етті, сонымен қатар артық майы бар етті өңдеуге арналмаған.
- Еттартқыштың қозғалатын бөліктерінің тоқтауын күтіңіз, және содан кейін ғана құрылғыны бөлшектеңіз.
- Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы керек, содан ұзақтығы 10-15 минут үзіліс жасау керек.
- Желілік бауды ұқыпты пайдаланыңыз, оның көп рет бұралуына жол бермеңіз, желілік бауды уақытылы түзетіп тұрыңыз.
- Желілік бауды құрылғыны тасымалдау үшін пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік шурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюін болдырмаңыз.
- Желілік баудың айыртетігін электр ашалығынан ажыратқанда, баудың өзінен емес, айыртетіктен ұстаңыз.
- Желілік бауды сулы қолмен қоспаңыз және ажыратпаңыз, бұл электр тоғымен зақымдануға әкелуі мүмкін.
- Балалардың жұмыс істеп тұрған құрылғыға және оның желілік сымын ұстауына рұқсат бермеңіз.



- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- 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 пайдалануға арналмаған.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Желілік баудың және желік бау айыртетігінің күйін мезгілімен тексеріп тұрыңыз. Егер корпусың, желілік айыртетіктің немесе желілік баудың қандай да бір бұзылулары болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Бұзылуларға жол бермеу үшін құрылғыны тек зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз.
- Желілік шнуры немесе желілік ашасы бүлінген, сондай-ақ құрылғы дұрыс жұмыс істемейтін немесе ол биіктен құлаған немесе басқаша бүлінген жағдайда құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны өз бетімен 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](http://www.vitek.ru) сайтына жүгініңіз.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құрылғыны қаптамадан шығарыңыз және құрылғының жұмыс жасауы үшін кедергі келтіретін, кез-келген жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, бүлінген жерлері болса құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеудің құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Корпусын дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін оны құрғатып сүртіңіз.
- Барлық шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында құрғатыңыз.

## ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ АУЫСТЫРҒЫШЫ.

Ауыстырғышқа (8) салынған белгілеу, келесі жұмыс режимдеріне сәйкес келеді:

«0» – еттартқыш сөндірілген, ауыстырғыштың орта күйі.

«ON» – еттартқыш іске қосылған, ауыстырғыштың бекітілетін күйі.

«R» – реверс, ауыстырғыштың бекітілмейтін күйі.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Еттартқыш сүйегі жоқ етті тек үй жағдайында өңдеуге арналған.
- Етті тарту алдында еттің ерігеніне, барлық сүйектері мен артық майлары жойылғанына көз жеткізіңіз. Астау (2) саңылауына оңай өтуі үшін, етті (үлкендігі шамамен 2 см x 2см x 6 см) бөліктерге тураңыз.
- Құрылғыны түзу құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпусындағы желдетіс саңылауларының бөгеттелмегендігіне көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді қандай да бір бөгде заттармен немесе қол саусақтарымен итеруге тыйым салынады, өнімдерді итеру үшін жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) ғана пайдаланыңыз.
- Ешбір жағдайда еттартқыш корпусын, желілік бауды немесе желілік бау айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.
- Еттартқышпен қатты талшықтары бар тағамдық азық-түлікті (мысалы, зімбір немесе ақжелкекті) өңдеуге тырыспаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итергішпен (1) итеріп артық салмақ салмаңыз.

## ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

### АЛҒАШ ПАЙДАЛНАР АЛДЫНДА

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

# ҚАЗАҚША

- Егер қандай да бір кептеліп қалған қатты бөлік шнек пен пышақтың айналуының тоқтауына әкелсе, ауыстырғышты (8) «0» (сөндірілген) күйіне белгілеп, дереу құрылғыны сөндіріңіз және жұмысты жалғастыру алдында, шнектің кері айналуын іске қосу қызметін «R» (реверс) пайдаланып, кептелісті жойыңыз. Бұл үшін ауыстырғышты (8) «R» күйінде бірнеше секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
  - Құрылғының азық-түлікті өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минут.
  - 5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны сөндіру және оған 10-15 минут бойы салқындауға уақыт беру керек, содан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
  - Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырғышты (8) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- **Ұсақ саңылаулары бар тор (12) шикі және піскен етті, балықты және т.б. өңдеуге жарайды.**
  - 8. Еттартқыш бастиегінің (3) жүктейтін аузына азық-түлікке арналған астауды (2) орнатыңыз. Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
  - 9. Желілік баудың айыртетігін электрлік ашалыққа салыңыз.
  - 10. Ауыстырғышты (8) «ON» (іске қосылған) күйіне белгілеп, еттартқышты іске қосыңыз.
  - 11. Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (3) итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз.

## Ескерту:

- *Етті өңдеу үрдісін жақсарту үшін етті жолақтармен немесе текшелермен тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту керек.*
- *Жұмыс істеген уақытта жеткізілім жинағына кіретін итергішті ғана пайдаланыңыз; етті итеру үшін қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.*

## ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Еттартқыш бастиегінің бекіткішінің батырмасын (5) басып ұстап тұрыңыз.
2. Еттартқыш бастиегін (3) саңылауға (4) бастиегтегі (3) шығыңқыларды орнату орнындағы (4) саңылаулармен сәйкестендіріп салыңыз, батырманы (5) жіберіңіз (сур. 1).
3. Содан кейін еттартқыш бастиегін (3) сағат тіліне қарсы бекітілгенге дейін бұраңыз (сур. 2).
4. Шнекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) тірелгенге дейін, оны жан-жаққа сәл бұрап салыңыз (сур. 3).
5. Айқаспалы пышақты (10) орнатыңыз (сур. 4).
6. Қажетті бір торды (11 немесе 12) таңдаңыз және тордағы шығыңқыларды еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтармен сәйкестендіріп, оны пышақтың (10) үстіне орнатыңыз (сур. 5).
7. Сомынды (13) кигізіңіз және оны сәл күш салып сағат тілі юйынша тартыңыз (сур. 6).

## Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаған болса, ол тарту қызметін орындамайды.**
- **Анағұрлым ірі саңылаулары бар тор (11) шикі етті, көкөністерді, кептірілген жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. өңдеуге жарайды.**

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ АЖЫРАТЫЛУ ФУНКЦИЯСЫ

- Еттартқыш электрмоторы қызып кеткенде автоматты сөну қызметімен жабдықталған.
- Электрмоторы қызып кеткенде автоматты термосақтандырғыш іске қосылады, сол кезде еттартқыш сөнеді.
- Бұл жағдайда желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан суырыңыз.
- Еттартқышқа салқындауға 50-60 минутқа таяу уақыт беріңіз, және содан кейін ғана еттартқышты қайтадан іске қосуға болады.
- Еттартқышты электрлік желіге қосыңыз, құрылғыны іске қосыңыз, ал егер

еттартқыш іске қосылмаса, бұл онда басқа бұзылулардың бар екенін білдіруі мүмкін. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласу қажет.

## ЕТТАРТҚЫШТЫҢ КҮТІМІ

- Жұмыс істеп біткеннен кейін ауыстырғышты (8) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіру қажет, желілік баудың айыртетігін ашалықтан ажыратыңыз және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытында бұрыңыз да, бастиекті шешіп алыңыз.
- Бұранданы (13) бұрап алыңыз, торларды (11 немесе 12), пышақты (10) шнектен (9) шешіңіз.
- Шнекті (9) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Иірмектен (9) өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық жабдықтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сабынды суда жуыңыз, шайыңыз және жақсылап кептіріңіз. Еттартқыш бөлшектері мен қондырмаларын ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Еттартқыш корпусын (7) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін оны құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (7) тазалау үшін ертікіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың тиюіне жол бермеңіз.

- Жабдықтарды сақтауға қойғанға дейін, олар құрғақ екеніне көз жеткізіңіз, торларды (11, 12) және крест тәрізді пышақты (10) өсімдік майымен жағыңыз – осылай олар тотығудан қорғалады.

## ЖЕТКІЗУ ЖИЙНТЫҒЫ

Еттартқыш корпусы – 1 дн.  
Құрастырылған еттартқыш бастиегі (орнатылған шнектен, пышақпен және тормен) – 1 дн.  
Итергіш – 1 дана.  
Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.  
Торкөз – 1 дн.  
Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номиналды қуаты: 300 Вт  
Максималды қуаты: 1700 Вт

*Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды*

## Құрылғының жұмыс уақыты – 3 жыл

## 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**

# УКРАЇНЬСКА

## М'ЯСОРУБКА VT-3612 BN

М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування домашніх напівфабрикатів.

### ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус головки м'ясорубки
4. Місце установалення головки м'ясорубки
5. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
6. Ручка для перенесення
7. Корпус пристрою
8. Перемикач режимів роботи **(ON/O/R)**
9. Шнек
10. Хрестоподібний ніж
11. Решітка для крупного рубання (діаметр отворів 7 мм)
12. Решітка для дрібного рубання (діаметр отворів 5 мм)
13. Гайка головки м'ясорубки

### 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, захисту від ураження електричним струмом та недопущення інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наступних запобіжних заходів.

- Перед першим вмиканням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплекту постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, **НИКОЛИ 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.
- Після використання м'ясорубки вимкніть її та від'єднайте від електричної мережі.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід

її вимкнути і вийняти вилку мережного шнура з електричної розетки.

- Встановлюйте пристрій 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).
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Перш ніж почати користуватися пристроєм, переконайтеся, що всі деталі встановлені правильно.
- Під час роботи забороняється проштовхувати продукти в завантажувальну горловину пальцями або іншими предметами. Для цього користуйтеся лише штовхачем.
- Перед першим використанням м'ясорубки ретельно промийте всі знімні деталі, які контактуватимуть з продуктами, що перероблюються.
- М'ясорубка не призначена для подрібнення горіхів, харчових продуктів з твердими волокнами (наприклад, імбиру або хрину), перероблення м'яса з кістками, а також м'яса з надлишками жиру.
- Дочекайтеся припинення рухомих частин м'ясорубки і тільки після цього розбирайте пристрій.
- Час безперервної роботи пристрою не має перевищувати 5 хв., після чого дайте пристрою охолонути протягом близько 10-15 хвилин.
- Акуратно поводьтеся з мережним шнуром, не допускайте його багаторазового перекручування, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережний шнур для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережний шнур звішувався зі столу, та наглядайте, щоб шнур 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 під'єднуйте, не від'єднуйте і не беріться за мережний шнур або вилку мокрими

руками, це може привести до удару електричним струмом.

- Не дозволяйте дітям торкатися пристрою та мережного шнура під час роботи пристрою.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій як іграшку.
- Під час роботи і у перервах між робочими циклами розміщайте пристрій 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 проінструковані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальної плівкою. **Небезпека задуження!**
- Періодично перевіряйте стан мережного шнура і вилки мережного шнура. Не користуйтеся пристроєм, якщо є які-небудь пошкодження корпусу, мережної вилки або мережного шнура.
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Забороняється користуватися пристроєм з пошкодженнями мережного шнура або мережної вилки, а також у тих випадках, якщо пристрій функціонує зі збоями, після падіння пристрою або іншого ушкодження.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.

**ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОВУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

- Розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Перед вмиканням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Протріть корпус м'якою вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Всі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, ополосніть і перед складанням ретельно просушіть.

## ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ РОБОТИ

Маркування, нанесене на перемикачі (8), відповідає наступним режимам роботи:

«**0**» – м'ясорубка вимкнена, середнє положення перемикача.

«**ON**» – м'ясорубка увімкнена, положення перемикача з фіксацією.

«**R**» – реверс, положення перемикача без фіксації.

## УВАГА!

- М'ясорубка призначена для перероблення м'яса без кісток тільки в домашніх умовах.
- Перед початком рубання м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що м'ясо відтануло, а всі кістки і надлишки жиру видалені. Поріжте м'ясо на шматочки (розміром приблизно 2 см x 2 см x 6 см), щоб вони легко проходили в отвір лотка (2).
- Встановлюйте пристрій на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, для проштовхування продуктів користуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- Ні в якому разі не занурюйте корпус м'ясорубки, мережний шнур або вилку

# УКРАЇНЬСКА

мережного шнура у воду або в будь-які інші рідини.

- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів, не застосовуйте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо штовхачем (1).
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок спричиняє припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій, встановивши перемикач (8) у положення «**O**» (вимкнено), і перед тим, як продовжити роботу, видаліть затор, використовуючи функцію увімкнення зворотного обертання шнека «**R**» (реверс). Для цього натисніть і утримуйте перемикач (8) в положенні «**R**» декілька секунд.
- Час безперервної роботи пристрою з перероблення продуктів не має перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути пристрій і дати йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (8) у положення «**O**», вимкніть м'ясорубку з електромережі і тільки після цього починайте її розбирання.

## ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Натисніть і утримуйте кнопку фіксатора головки м'ясорубки (5).
2. Вставте головку м'ясорубки (3) в отвір (4), поєднавши виступи на головці (3) з отворами у місці установлення (4), відпустіть кнопку (5) (мал. 1).
3. Потім поверніть головку м'ясорубки (3) проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 2).
4. Вставте шнек (9) у корпус головки м'ясорубки (3) до упору, злегка повертаючи його в різні боки (мал. 3).
5. Встановіть хрестоподібний ніж (10) (мал. 4).
6. Виберіть одну необхідну решітку (11 або 12) і встановіть її поверх ножа (10), поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3) (мал. 5).
7. Надягніть гайку (13) і затягніть її з невеликим зусиллям за годинниковою стрілкою (мал. 6).

## Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучим боком у напрямку до решітці. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію рубання.**
  - **Решітка з крупнішими отворами (11) підходить для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
  - **Решітка з дрібними отворами (12) підходить для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**
8. На завантажувальну горловину головки м'ясорубки (3) установіть лоток для продуктів (2). Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
  9. Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
  10. Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (8) у положення «**ON**» (увімкнено).
  11. Не поспішаючи проштовхуйте м'ясо в розтруб головки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).

## Примітки:

- *Для поліпшення процесу перероблення м'яса нарізайте м'ясо стрічками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.*
  - *Під час роботи використовуйте тільки той штовхач, який входить до комплекту постачання; для проштовхування м'яса забороняється використовувати які-небудь предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.*
12. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (8) у положення «**O**», вимкніть м'ясорубку з електромережі і тільки після цього починайте розбирання пристрою.
  13. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
  14. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (13) та витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (11 або 12), ніж (10) і шнек (9).

## ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ

- М'ясорубка оснащена функцією автоматичного вимкнення при перегріві електромотора.

- При перегріві електромотора спрацює автоматичний термозапобіжник, при цьому м'ясорубка вимкнеться.
- У цьому випадку негайно витягніть вилку мережного шнура з електричної розетки.
- Дайте м'ясорубці остигнути протягом приблизно 50-60 хвилин, тільки після цього м'ясорубку можна увімкнути знов.
- Підімкніть м'ясорубку до електричної мережі, увімкніть пристрій, якщо м'ясорубка не вмикається, це може означати, що в неї є інші пошкодження. В цьому випадку необхідно звернутися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для ремонту м'ясорубки.

## ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (8) в положення «0», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі і лише після цього починайте її розбирання.
- Натисніть кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть головку.
- Відверніть гайку (13) і зніміть решітку (11 або 12), хрестоподібний ніж (10) з шнека (9).
- Вийміть шнек (9) з головки м'ясорубки (3).
- Видаліть з шнека (9) залишки продуктів.
- Промийте всі використані деталі і насадки м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, ополосніть і ретельно просушіть. Не поміщайте деталі і насадки м'ясорубки в посудомийну машину.
- Протріть корпус м'ясорубки (7) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Забороняється для чищення корпусу м'ясорубки (7) використовувати розчинники або абразивні чистячі засоби.

- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перш ніж забрати приладдя на зберігання, переконайтеся в тому, що вони сухі, змастіть решітку (11, 12) і хрестоподібний ніж (10) рослинною олією – так вони будуть захищені від окислення.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Корпус м'ясорубки – 1 шт.  
Головка м'ясорубки в зборі (з встановленим шнеком, ножем і решіткою) – 1 шт.  
Штовхач – 1 шт.  
Лоток для продуктів – 1 шт.  
Решітка – 1 шт.  
Інструкція з експлуатації – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Номинальна потужність: 300 Вт  
Максимальна потужність: 1700 Вт

*Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики пристрою без попереднього повідомлення*

**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 2004/108/EC Ради Європи й розпорядженням 2006/95/EC 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.

**DE**

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

**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.