

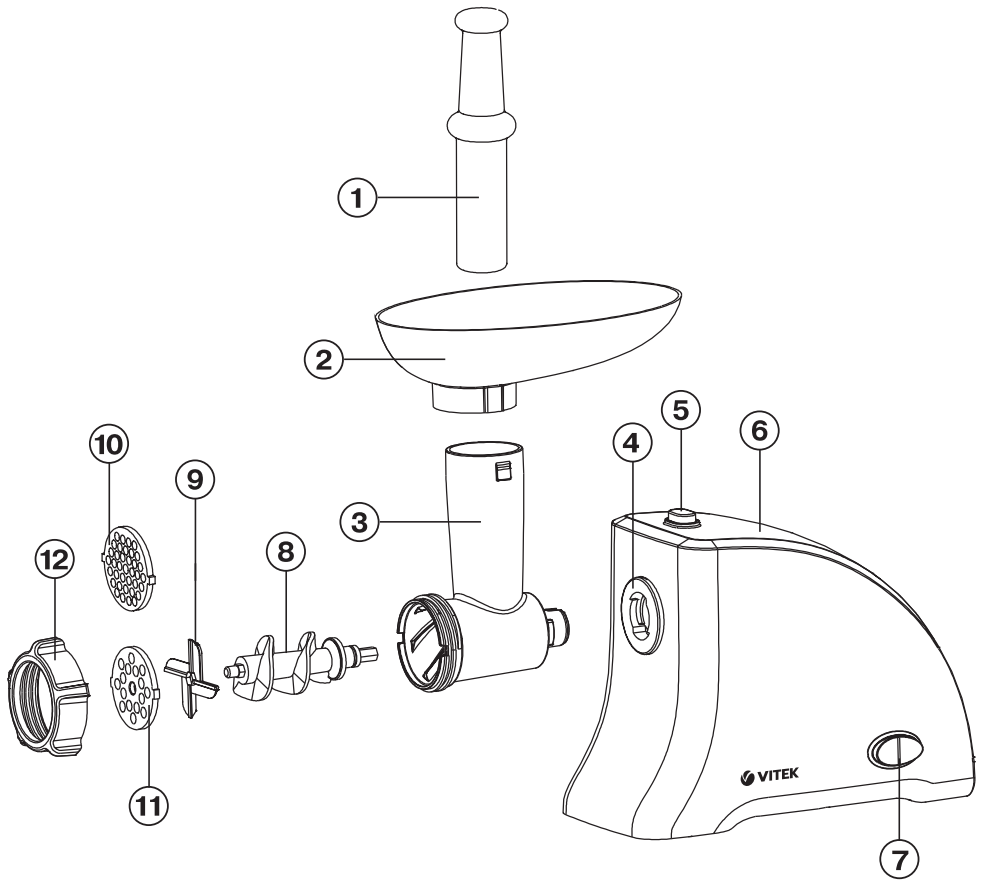
VT-3611 W

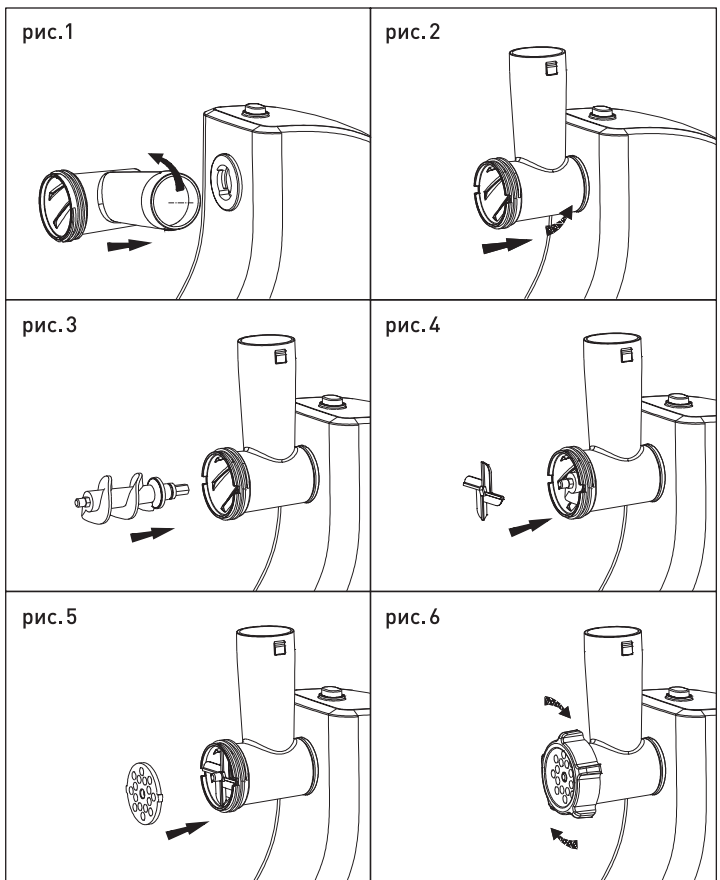
Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	7
RUS Инструкция по эксплуатации	11
KZ Пайдалану нұсқасы	15
UA Інструкція з експлуатації	19





ENGLISH

MEAT GRINDER VT-3611 W

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. Meat grinder body
7. Operation mode switch (ON/O/R)
8. Screw
9. Crossed blade
10. Fine cutting plate
11. Coarse cutting plate
12. Meat grinder head nut

SAFETY MEASURES

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

To reduce the risk of fire, electric shock or 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 attachments supplied.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating unit 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 gas or electric stove, near heated oven or cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and regularly straighten the power cord.
- 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 it 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 operation.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children under 8 years of age.
- Children aged 8 years and over as well as disabled persons can use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- 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, the power plug or the power cord is damaged.
- **To avoid damages, transport the unit in original package only.**
- Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, and if the unit malfunctions or was dropped or is damaged in any other way.
- Keep the unit out of reach of children.
- Do not repair the unit by yourself. 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 book and on the website www.vitek.ru.
- After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

MEAT GRINDER FEATURES

Screw reverse rotation function

«REVERSE» mode – this function is used for removing obstructions that appear during food processing.

Food tray – provides convenient food layout during processing.

Two plates with openings of different size are intended for different degrees of grinding.

Magnifit – unique technology ensures 100% grinding efficiency due to sharpened & polished discs & blade.

ATTENTION!

- Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- 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 and use the screw reverse mode «R» (reverse) 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 two 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 with warm water and a neutral detergent, then rinse and dry.
- Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.

BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended to mince boneless meat for household use only.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.

- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by setting the switch (7) to the position «ON».
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1). When operating, use the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push meat; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other foods.
- Food obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse mode (REVERSE) to remove the obstruction. To select the REVERSE mode, switch the unit off, setting the switch (7) to the «0» position, then press and hold down the switch (7) in the position «R».
- Do not run the appliance for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the unit off and allow it to cool down during 15-20 minutes before further operation.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (7) to the position «0» and unplug the unit; after that you can disassemble it.

MEAT PROCESSING

- Install the meat grinder head (3) to the setting place (4), and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 1, 2).
- Install the screw (8) into the meat grinder head body (3) (pic. 3).
- Install the crossed blade (9) (pic. 4).
- Select one of the plates (10 or 11) and set it over the blade, matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3), tighten the nut (12) (pic. 5, 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 used for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**

ENGLISH

- **The fine cutting plate (10) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.**
- Place the food tray (2) on the meat grinder head body (3).
- Switch the meat grinder on by setting the switch (7) to the position «ON».
- During the operation use only the pusher (1).

Note:

- *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, do not push meat with your hands.*
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (7) to the position «0» and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (12) and take out the installed plate (10 or 11), the blade (9) and the screw (8) from the meat grinder head body.

AUTO SWITCH-OFF FUNCTION

- The meat grinder is equipped with auto switch-off function to prevent 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.
- If this occurs remove the power plug from the mains socket immediately.
- Let the meat grinder cool down for approximately 50-60 minutes before switching it on again.
- Plug the meat grinder into the mains, switch it 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 finishing operation, switch the meat grinder off by setting the switch (7) to the position «0», and unplug the unit.
- Press the lock button (5), turn the meat grinder head clockwise and remove it.

- Unscrew the nut (12) and remove, the plates (10 or 11) and the blade (9) from the screw (8).
- Remove the screw (8) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of the food products from the screw.
- Wash all the parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Wipe the meat grinder body (6) with a damp cloth.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).
- Provide that no water gets inside the meat grinder body.
- Oil the plates (10, 11) and the blade (9) with vegetable oil before taking the dried accessories away for storage – this will protect them from oxidation.

DELIVERY SET

Meat grinder – 1 pc.
Pusher – 1 pc.
Food tray – 1 pc.
Plates – 2 pcs.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Rated power: 500 W
Maximal power: 1500 W

The manufacturer preserves the right to change design and specifications of the unit without a 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)

FLEISCHWOLF VT-3611 W

Der Fleischwolf ist für Nahrungsmittelbearbeitung und Zubereitung von Haushaltprodukten bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Stampfer
2. Schale für Nahrungsmittel
3. Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs
4. Aufstellplatz des Fleischwolf-Kopfs
5. Halterungstaste des Fleischwolf-Kopfs
6. Gehäuse des Fleischwolfs
7. Betriebsstufenschalter (ON/0/R)
8. Schnecke
9. Kreuzmesser
10. Lochscheibe für feines Hacken
11. Lochscheibe für grobes Hacken
12. 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-, Stromschlagrisiko oder Verletzungen zu vermeiden, sind beim Gebrauch des elektrischen Fleischwolfs wichtige Sicherheitsmaßnahmen zu beachten, und zwar:

- Vergewissern Sie sich vor der ersten Nutzung, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- TAUCHEN Sie NIE das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Benutzen Sie für die Reinigung des Fleischwolfgehäuses ein leicht angefeuchtetes Tuch, danach trocknen Sie das Gehäuse ab.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- 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.

- Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um, lassen Sie es sich nicht mehrmals verdrehen und richten Sie es periodisch auf.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel als Griff beim Tragen des Fleischwolfs zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt und scharfe Möbelkanten und heiße Oberflächen nicht berührt.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker.
- 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 nicht berühren.
- Es ist nicht gestattet, Kindern das Gerät als Spielzeug zu geben.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet. Während des Betriebs und der Betriebspausen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und behinderten Personen nur dann genutzt werden, wenn sie sich unter Aufsicht der Person befinden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien 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 ist.
- 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 es heruntergefallen oder anderswie beschädigt ist.

DEUTSCH

- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung von irgendwelchen Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab und wenden Sie sich an beliebigen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter Kontaktadressen, die im Garantieschein und auf der Webseite www.vitek.ru angegeben sind.
- Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als drei Stunden bleiben.
- Um Verstopfungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Durchstoßen des Fleisches mit dem Stampfer (1) keine übermäßige Kraft.
- Falls ein harter Bissen der Nahrungsmittel zum Drehungsstopp der Schnecke und des Kreuzmessers führt, schalten Sie das Gerät sofort aus und entfernen Sie die Verstopfung, bevor Sie den Betrieb fortsetzen, indem Sie die Rücklauffunktion der Schnecke «R» (Reverse) benutzen.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BESONDERHEITEN DES FLEISCHWOLFES

Schnecke-Rücklauffunktion

«**REVERSE**» (Reverse) – diese Funktion ist für die Entfernung von Verstopfungen bestimmt, die während der Bearbeitung von Nahrungsmitteln entstehen.

Schale für Nahrungsmittel – gewährleistet eine bequeme Anordnung der Nahrungsmittel während ihrer Bearbeitung.

Zwei Lochscheiben verschiedener Größe sind für verschiedene Zerkleinerungsstufen von Nahrungsmitteln bestimmt.

Magnifit-Technologie – Technologie des Messer- / Scheibenschärfens, die ihr maximales magnetähnliches Zueinanderanliegen gewährleistet. Dabei wird die volle (100%-) Effektivität der Zerkleinerung gewährleistet.

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Hacken von Fleisch, dass alle Knochen und Fettreste entfernt sind.
- Es ist nicht gestattet, die Nahrungsmittel mit fremden Gegenständen oder mit den Fingern durchzustößen, 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.

VORBEREITUNG DES FLEISCHWOLFS ZUM BETRIEB

Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumlufttemperatur für nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Nehmen Sie den Fleischwolf heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vom Zusammenbau sorgfältig ab.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Nutzung, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.

GRUNDSÄTZE DES FLEISCHWOLFBETRIEBS

- Das Gerät ist für die Bearbeitung von Fleisch ohne Knochen und nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.
- Setzen Sie das Gerät zusammen und stellen Sie es auf eine gerade trockene Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen am Gehäuse nicht blockiert sind.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie geeignetes Geschirr unter den Fleischwolf-Kopf (3).
- Vergewissern Sie sich, dass Fleisch komplett aufgetaut ist, entfernen Sie übriges Fett und Knochen, schneiden Sie das Fleisch in passende Stücke oder Streifen, die in die Öffnung der Schale (2) frei durchgehen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter (7) in die Position «ON» stellen.
- Stoßen Sie das Fleisch in den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) mit dem Stampfer (1) langsam durch. Benutzen Sie während des Betriebs den Stampfer (1), der zum Lieferumfang gehört.

- Es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie keine Nahrungsmittel mit Ihren Händen durch.
- Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, um Fleisch und andere Nahrungsmittel durchzustößen.
- Es kann sich eine Verstopfung während des Fleischhackens bilden. Um die entstandene Verstopfung zu beseitigen, benutzen Sie die Rücklauffunktion der Schnecke (REVERSE). Um den Fleischwolf in den Rücklaufbetrieb (REVERSE) umzuschalten, schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (7) in die Position «0» stellen, dann drücken und halten Sie den Schalter (7) 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 15-20 Minuten abkühlen, danach kann der Betrieb fortgesetzt werden.
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (7) in die Position «0» stellen, und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.

FLESCHBEARBEITUNG

- Setzen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) auf den Aufstellplatz (4) auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Abb. 1, 2).
- Setzen Sie die Schnecke (8) ins Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) ein (Abb. 3).
- Setzen Sie das Kreuzmesser (9) auf (Abb. 4)
- Wählen Sie die notwendige Lochscheibe (10 oder 11) und stellen Sie diese über das Messer auf, indem Sie die Vorsprünge an der Lochscheibe mit den Aussparungen im Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs (3) zusammenfallen lassen, schrauben Sie die Mutter (12) zu (Abb. 5, 6).

Achtung!

- **Stellen Sie das Messer mit der Schneidseite gegen die Lochscheibe auf. Falls das Messer falsch aufgesetzt ist, wird es keine Hackenfunktion erfüllen.**
- **Die Lochscheibe mit größeren Löchern (11) ist für die Bearbeitung von Rohfleisch, Gemüse, Trockenobst, Käse, Fisch usw. geeignet.**
- **Die Lochscheibe mit kleineren Löchern (10) ist für die Bearbeitung sowohl von**

Rohfleisch, als auch von schon zubereiteten Fleisch, Fisch usw. geeignet.

- Setzen Sie die Schale für Nahrungsmittel (2) auf den Trichter des Fleischwolf-Kopfs (3) auf.
- Um den Fleischwolf einzuschalten, stellen Sie den Schalter (7) in die Position „ON“.
- Benutzen Sie während des Betriebs nur den Stampfer (1).

Anmerkung:

- *Um das Fleisch besser zu bearbeiten, schneiden Sie es in Würfel oder Streifen. Eingefrorenes Fleisch soll völlig aufgetaut werden.*
- *Nutzen Sie während des Betriebs den Stampfer (1), den zum Lieferumfang gehört; es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zum Durchstoßen des Fleisches zu benutzen, stoßen Sie keine Nahrungsmittel mit Ihren Händen durch.*
- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den Schalter (7) in die Position «0» stellen, und trennen Sie ihn vom Stromnetz ab, erst danach beginnen Sie mit dem Ausbau des Geräts.
- Um den Fleischwolf-Kopf (3) abzunehmen, drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf (3) im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Um den Fleischwolf-Kopf auszubauen, schrauben Sie die Mutter (12) ab und ziehen Sie die aufgesetzte Lochscheibe (10 oder 11), das Kreuzmesser (9) und die Schnecke (8) aus dem Gehäuse des Fleischwolf-Kopfs heraus.

FUNKTION DER AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG

- Der Fleischwolf ist mit der Funktion der automatischen Abschaltung bei der Überhitzung des Elektromotors ausgestattet.
- Bei der Überhitzung des Elektromotors spricht das Sicherungselement automatisch an, und der Fleischwolf schaltet sich aus.
- In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus.
- Lassen Sie den Fleischwolf ca. 50-60 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder einschalten.
- Schließen Sie den Fleischwolf ans Stromnetz an und schalten Sie ihn ein; falls sich der Fleischwolf nicht einschaltet, kann dies bedeuten, dass der Fleischwolf andere Beschädigungen hat. In diesem Fall wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um den Fleischwolf reparieren zu lassen.

DEUTSCH

PFLEGE DES FLEISCHWOLFES

- Nach der Beendigung des Betriebs schalten Sie den Fleischwolf aus, stellen Sie den Schalter (7) in die Position «0» und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Drücken Sie die Halterungstaste (5), drehen Sie den Fleischwolf-Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Drehen Sie die Mutter (12) ab, und nehmen, die Lochscheiben (10 oder 11) und das Messer (9) von der Schnecke (8) ab.
- Nehmen Sie die Schnecke (8) aus dem Fleischwolf-Kopf (3) heraus.
- Entfernen Sie die Nahrungsmittelreste von der Schnecke (8).
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese vom Zusammenbau sorgfältig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs (6) mit einem feuchten Tuch ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses des Fleischwolfs (6) zu benutzen.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit ins Gehäuse des Fleischwolfs nicht eindringt.
- Bevor Sie das getrocknete Zubehör zur Aufbewahrung wegpacken, schmieren Sie die Lochscheiben (10, 11) und das Kruezmesser (9) mit Pflanzenöl – so schützen Sie diese vor Oxidierung.

LIEFERUMFANG

Fleischwolf – 1 St.
Stampfer – 1 St.
Schale für Nahrungsmittel – 1 St.
Lochscheiben – 2 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung: 500 W
Maximale Leistung: 1500 W

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

Die 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.



МЯСОРУБКА VT-3611 W

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Корпус мясорубки
7. Переключатель режимов работы (ON/O/R)
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётка для мелкой рубки
11. Решётка для крупной рубки
12. 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, защиты от поражения электрическим током и избежания других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать нижеследующие 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.
- 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).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически расправляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, следите, чтобы шнур не соприкасался с острыми кромками мебели и 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 сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет. Во время работы и в перерывах между рабочими циклами устанавливайте устройство в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством лишь в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- 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.

РУССКИЙ

Не пользуйтесь устройством, если имеются какие-либо повреждения корпуса, сетевой вилки или сетевого шнура.

- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается пользоваться устройством при наличии повреждений сетевого шнура или сетевой вилки, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, если оно упало с высоты или повреждено иным образом.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трех часов.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека

Функция «**REVERSE**» (**реверс**) предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

Лоток для продуктов обеспечивает удобное расположение продуктов во время их переработки.

Две решётки с отверстиями разного размера предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

Технология «Magnifit» применяется для заточки и шлифовки ножа и дисков, для прилегания их друг к другу, как это бывает с магнитами. При этом обеспечивается полная (100%) эффективность измельчения.

ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами

или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.

- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые 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 толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «R» (реверс).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости,

порезьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).

- Включите устройство, установив переключатель (7) в положение «ON».
- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1). Во время работы используйте толкатель (1), который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (REVERSE). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REVERSE) включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0», затем нажмите и удерживайте переключатель (7) в положении «R».
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 15-20 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните головку мясорубки (3) против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (3) (рис. 3).
- Установите крестообразный нож (9) (рис. 4).
- Выберите одну необходимую решётку (10 или 11) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (12) (рис. 5, 6).

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. 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 (10) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.**
- На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
- Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечание:

- Для улучшения процесса переработки мяса **нарезайте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.**
- **Используйте во время работы толкатель (1), который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.**
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
- Для снятия головки мясорубки (3) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Для разборки головки мясорубки открутите гайку (12) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10 или 11), крестообразный нож (9) и шнек (8).

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.
- При перегреве электромотора сработает автоматический термopедохранитель, при этом мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.

РУССКИЙ

- Дайте мясорубке остыть в течение 50-60 минут, прежде чем включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её; если мясорубка не включается, это может означать, что в мясорубке имеются иные повреждения. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для ремонта мясорубки.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, установив переключатель (7) в положение «0», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (12) и снимите решётки (10 или 11), крестообразный нож (9) со шнека (8).
- Извлеките шнек (8) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (8) остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните их и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (6) влажной тканью.
- Для чистки корпуса мясорубки (6) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Прежде чем убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решётки (10, 11) и крестообразный нож (9) растительным маслом – так они будут защищены от окисления.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка – 1 шт.
Толкатель – 1 шт.
Лоток для продуктов – 1 шт.
Решётки – 2 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Номинальная мощность: 500 Вт
Максимальная мощность: 1500 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

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) 9210107

Сделано в Китае

ЕТТАРТҚЫШ VT-3611 W

Ет тартқыш өнімдерді қайта өңдеу үшін және үй жартылай дайын өнімдерін дайындауға арналған

СИПАТТАМАСЫ

1. Итергіш
2. Тағамдарға арналған табақ
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
6. Құрылғы корпусы
7. Жұмыс режимдерін ауыстырып-қосқыш (ON/O/R)
8. Шнек
9. Крест тәрізді пышақ
10. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
11. Ірілеп тартуға арналған торкөз
12. Еттартқыш бастиегінің сомыны

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдаланар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, тұтынушыға немесе оның мүлігіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

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

- Алғаш қосу алдында электрлік желідегі кернеудің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды қолданыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Ет тартқыш корпусын тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпуссты 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 тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік

плитаның қасында, қызған үрмелі пештің немесе қайнату бетінің маңайына) орнатуға тыйым салынған.

- Желілік шнурды ұқыпты қолданыңыз, оның бірнеше рет бұратылуына жол бермеңіз, желілік шнурды уақытылы жазып отырыңыз.
- Ет тартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік баудың ашасын электр розеткасынан ағыту үшін баудан емес желілік баудың ашасынан тарту керек.
- Желілік шнурды немесе ашаны су қолыңызбен қоспаңыз, ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкеп соғуы мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған кезде балаларға приборды және желілік шнурды ұстауға рұқсат бермеңіз.
- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде қолдануға тыйым салыңыз.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерге орналастырылуы тиіс.
- 8-ден асқан балалар және мүмкіндігі шектеулі жандардың құралды қолдануы олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның қарауында болғанда, сондай-ақ, оларға құрылғыны қауіпсіз қолдану туралы және оны қате қолданғанда туындауы мүмкін қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулық берілгенде ғана мүмкін.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. Тұншығу қаупі бар!**
- Желілік сымды және желілік сымның ашасын дүркін-дүркін тексеріп тұрыңыз. Корпустың, желілік ашаның немесе желілік шнурдың бүлінген жерлері бар болған жағдайда, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- **Ақаулардың алдын алу үшін құрылғыны тек зауыт қаптамасымен ғана тасымалдаңыз**

ҚАЗАҚША

- Құрылғыны зақымданған желілік баумен немесе желілік айыртетікпен, сонымен қатар құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, немесе ол жоғарыдан түсіп кетсе, немесе басқаша жолмен зақымданса пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құрылғыны өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Кез келген ақау шыққан жағдайда, өздігіңізден құрылғыны бөлшектемеңіз, 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.
- Тасымалданғаннан кейін немесе құрылғы төмен температурада сақталған жағдайда оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт ұстау қажет.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Иірімектің кері айналу функциясы

«REVERSE» (кері айналдыру) – бұл қызмет өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

Азық-түлікке арналған астауша – азық-түлікті өңдеу уақытында олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

Әртүрлі өлшемді төсіктері бар екі торкөз – өнімдерді әртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.

«Magnifit» технологиясы – пышақты және дискілерді қайрау және жұмырлау технологиясы – магнит тәрізді, бір-біріне жабысу. Ұсатудың 100% нәтижелілігі.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- 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 жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Құрылғының корпусын, желілік шнурды және желілік шнур ашасын ешбір жағдайда суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

- Еттартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итергішпен (1) итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірімек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмас бұрын иірімекті кері айналдыру функциясын «R» (реверс) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

Құрылғыны төмен температурада тасымалдау немесе сақтау жағдайында оны бөлме температурасында кем дегенде екі сағат ұстай тұру қажет.

- Еттартқышты шығарып алыңыз және барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз, корпусты ылғал матамен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Барлық алынатын бөлшектерін бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Алғаш қосу алдында электрлік желідегі кернеудің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Еттартқыш сүйегі жоқ етті өңдеуге арналған (тек үй жағдайында).
- Құрылғыны құрастырыңыз және жазық құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп, құрылғыны іске қосыңыз.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (3) итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз. Жұмыс істеу уақытында жеткізілім жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.

- Етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен 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 кері айналу қызметін (REVERSE) пайдалану керек. Иірмекті кері айналдыру режиміне (REVERSE) ауыстыру үшін ауыстырып-қосқышты (7) «0» күйіне қойып еттартқышты өшіріңіз, одан кейін ауыстырып-қосқышты (7) басып «R» күйінде ұстап тұрыңыз.
- Құрылғының өнімдерді өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы тиіс.
- 5 минут бойы үздіксіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны ажыратып ою керек, және 15-20 минут бойы суыту қажет, осыдан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
- Жұмыс істеп біткеннен кейін, ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп, құрылғыны іске қосыңыз.
- Жұмыс кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

Ескерту:

- *Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.*
- *Жинаққа кіретін итергішті жұмыс істеу уақытында пайдаланыңыз; етті итеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.*
- Жұмыс істеп біткеннен кейін, ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін бұранданы (12) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торшаны (10 немесе 11), пышақты (9) және шнекті (8) алып шығыңыз.

ЕТТІ ӨНДЕУ

- Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (1, 2-сур).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (3-сур.).
- Айқаспалы пышақты (9) орнатыңыз (4-сур).
- Бір қажетті торкөзді (10 немесе 11) алып, пышақтың үстінен торкөздегі дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (12) қатайтыңыз (5, 6-сур.).

Назар аударыңыз!

- ***Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ол турау қызметін орындамайды.***
- ***Аса ірі тесіктері бар торкөздер (11) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.***
- ***Ұсақ саңылаулары бар торша (10) шикі, сонымен қатар дайын етті, балықты және т.с.с.—ны өңдеуге жарамды.***
- Еттартқыш бастиегінің мойнына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.

АВТОМАТТЫ СӨНУ ҚЫЗМЕТІ

- Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.
- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырғыш іске қосылып, еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда дереу желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан суырыңыз.
- Еттартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.
- Еттартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласу қажет.

ЕТТАРТҚЫШ КҮТІМІ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін ауыстырып-қосқышты (7) «0» күйіне орнатып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын розеткадан суыру керек.
- Шнекті еттартқыш бастиегінен (5) шығарыңыз.

ҚАЗАҚША

- Бұранданы (12) бұрап алыңыз, торларды (10 немесе 11), пышақты (9) шнектен (8) шешіңіз.
- Шнекті (8) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Иірмектен өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Барлық жабдықтарды бейтарап жуғыш заты бар жылы сабынды суда жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында жақсылап құрғатыңыз.
- Еттартқыш корпусын (6) дымқыл матамен сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (6) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.
- Кепкен жабдықтарды сақтауға алып қойғанға дейін, торшаларды (10, 11) және пышақты (9) өсімдік майымен жағыңыз – осылайша олар тотығудан қорғалатын болады.

ЖЕТКІЗУ ЖИЙНТЫҒЫ

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 1 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Торкөздер – 2 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номиналды қуаты: 500 Вт

Максималды қуаты: 1500 Вт

Өндіруші құрылғының дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын ала хабарлаусыз өзгерту құқығын өзіне қалдырады

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 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

М'ЯСОРУБКА VT-3611 W

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

ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус головки м'ясорубки
4. Місце встановлення головки м'ясорубки
5. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
6. Корпус м'ясорубки
7. Перемикач режимів роботи (ON/0/R)
8. Шнек
9. Хрестоподібний ніж
10. Решітка для дрібної рубки
11. Решітка для крупної рубки
12. Гайка голівки 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 уникнення інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наступних запобіжних заходів.

- Перед першим вклученням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі приладу.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ пристрій, мережевий шнур і вилку мережного шнура у воду або 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 збіркою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути і вийняти вилку мережевого 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 безпосередньо поруч з такою (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багатократного перекручення, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисався зі столу, стежте, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережевого шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не підмикайте, не роз'єднатйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не дозволяйте дітям торкатися приладу та мережного шнура під час роботи.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років. Під час роботи і у перервах між робочими циклами встановлюйте пристрій у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Діти старше 8 років і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що ним були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- 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!**
- Періодично перевіряйте стан мережевого шнура і вилки мережевого шнура. Не користуйтеся пристроєм, якщо є якінебудь пошкодження корпусу, мережевої вилки або мережевого шнура.

УКРАЇНЬСКА

- Щоб уникнути пошкоджень перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Забороняється користуватися пристроєм при наявності пошкоджень мережевого шнура або мережевої вилки, а також в тих випадках, якщо пристрій функціонує із збоями, якщо він впав з висоти або пошкоджений іншим чином.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте прилад самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння приладу вимкнути прилад з розетки та звернутися до офіційного (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні і на сайті www.vitek.ru.
- Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання шнеку

Функція «**REVERSE**» (реверс) призначена для видалення заторів, що утворилися в ході переробки продуктів.

Лоток для продуктів забезпечує зручне розташування продуктів під час їх переробки.

Дві решітки з отворами різного розміру призначені для різних мір подрібнення продуктів.

Технологія «Magnifit» застосовується для заточування і шліфування ножа і дисків, для прилягання їх один до одного, як це буває з магнітами. При цьому забезпечується повна (100%) ефективність подрібнення.

УВАГА!

- Перед початком роботи м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту поставлення.
- У жодному випадку не занурюйте корпус м'ясорубки, мережевий шнур або вилку

мережевого 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 прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо штовхачем (1).
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і, перш ніж продовжити роботу, видалите затор, використовуючи функцію включення зворотного обертання шнека «R» (реверс).

ПІДГОТОВКА М'ЯСОРУБКИ ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

- Витягніть м'ясорубку і видалите всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Усі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ

З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для переробки м'яса без кісток, тільки в домашніх умовах.
- Зберіть пристрій і встановіть його на рівню суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або смужки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Увімкніть пристрій, встановивши перемикач (7) у положення «ON».
- Не кваплячись проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою

- штовхача (1). Під час роботи використуйте штовхач (1), який входить в комплект поставки.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
 - Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
 - В ході рубки м'яса може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REVERSE). Для перемикачання в режим зворотного обертання шнека (REVERSE) вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0», потім натисніть і утримуйте перемикач (7) в положенні «R».
 - Час безперервної роботи пристрою не повинен перевищувати 5 хвилин.
 - Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути пристрій і дати йому охолонути протягом 15-20 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
 - Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0» і відключіть м'ясорубку від електромережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.

ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

- Вставте головку м'ясорубки (3) в місце установки (4) і оберніть головку м'ясорубки (3) проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2)
- Вставте шнек (8) в корпус головки м'ясорубки (3) (мал. 3)
- Встановіть хрестоподібний ніж (9) (мал. 4).
- Виберіть одну необхідну решітку (10 або 11) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (12) (мал. 5, 6)

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітці. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію вирубування.**
- **Решітка з більш великими отворами (11) пасує для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
- **Решітка з дрібними отворами (10) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**

- На розтруб головки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2).
- Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «ON».
- Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).

Примітка:

- *Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.*
- *Використовуйте під час роботи штовхач (1), який входить в комплект; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.*
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0» і відключіть її від мережі, і тільки після цього приступайте до її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки (3) натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (12) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (10 або 11), хрестоподібний ніж (9) і шнек (8).

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВІДКЛЮЧЕННЯ

- М'ясорубка оснащена функцією автоматичного вимкнення при перегріві електромотора.
- При перегріві електромотора спрацює автоматичний термозапобіжник, при цьому м'ясорубка відключиться.
- В цьому випадку негайно витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Дайте м'ясорубці остигнути протягом 50-60 хвилин, перш ніж включити її знову.
- Підімкніть м'ясорубку до електричної мережі та увімкніть її, якщо м'ясорубка не умикається, це може означати, що в м'ясорубці є інші пошкодження. В цьому випадку необхідно звернутися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для ремонту м'ясорубки.

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», і вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.

УКРАЇНЬСКА

- Натисніть кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відкрутіть гайку (12) і зніміть, решітки (10 або 11), хрестоподібний ніж (9) з шнека (8).
- Вийміть шнек (8) з головки м'ясорубки (3).
- Видалите з шнека (8) залишки продуктів.
- Промийте всі принадлежності м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть їх і перед складанням ретельно просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (6) вологою тканиною.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу м'ясорубки (6) розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перед тим як прибрати просохлі приладдя на зберігання, змастіть решітки (10, 11) і хрестоподібний ніж (9) рослинним маслом – так вони будуть захищені від окислення.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.

Штовхач – 1 шт.

Лоток для продуктів – 1 шт.

Решітки – 2 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номінальна потужність: 500 Вт

Максимальна потужність: 1500 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.



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 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx, 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 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx 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.