

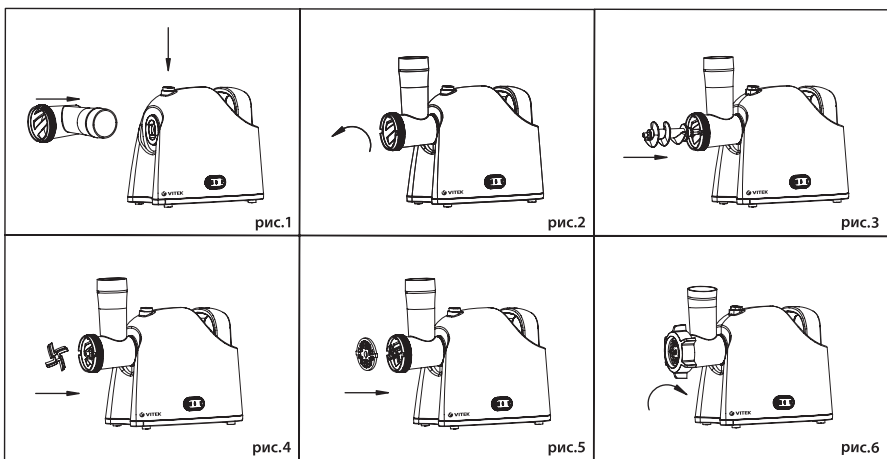
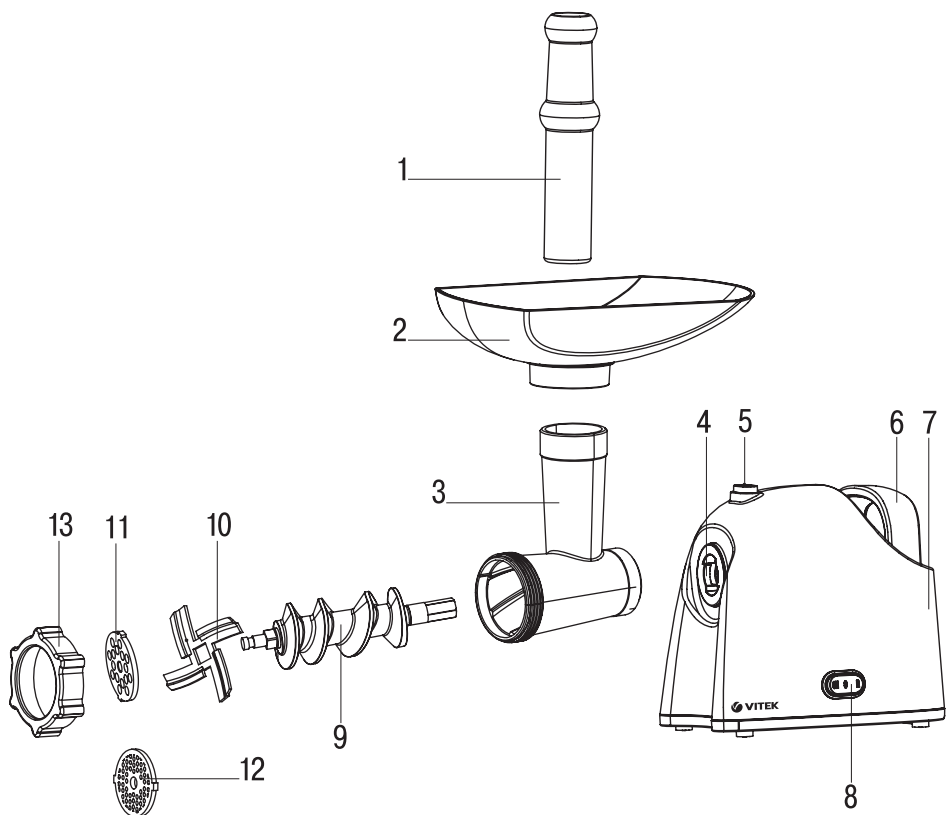
VT-3625

Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	7
KZ Пайдалану нұсқасы	12
UA Інструкція з експлуатації	16
KG Пайдалануу боюнча нускама	20
RO Instrucțiune de exploatare	24



MEAT GRINDER VT-3625

The meat grinder is intended for making minced meat, poultry or fish.

DESCRIPTION

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

ATTENTION!

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

SAFETY MEASURES

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

To reduce the risk of fire 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 a 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.

ENGLISH

- For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as a packaging untended.
- **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.
- 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.
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

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

BEFORE THE FIRST USE

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

- Unpack the unit completely and remove any packaging materials that can prevent the 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 the removable parts (1, 2, 3, 9, 10, 11, 12, 13) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them 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 the 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

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

- 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), turn the meat grinder head counterclockwise until bumping and release the button (5) (pic. 1, 2).
- Install the screw (9) into the meat grinder head (3) body until bumping, slightly turning it in different directions (pic. 3).
- Install the crossed blade (10) (pic. 4).
- 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)
- 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.**
- Install the food tray (2) on the meat grinder head (3) feeding chute.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the switch (8) to the position «ON» (on).
- 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 completely.*
- *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.*
- 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.
- 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 (13) and take out the installed

plate (11 or 12), the blade (10) and the screw (9) from the meat grinder head body.

CLEANING AND 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 (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (13) and remove the plates (11 or 12) and the blade (10) from the screw (9), remove the screw (9) from the meat grinder head (3), clean the screw (9) from the remaining products.
- Wash all the removed parts of the meat grinder with warm water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly. Do not wash the meat grinder parts and attachments in a dishwashing machine.
- Clean the motor unit (7) body with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the motor unit (7).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.

STORAGE

- Perform the requirements of the "CLEANING AND CARE" section before taking the unit away for storage.
- It is recommended to oil the blade (10) and the plates (11, 12) with vegetable oil to protect them from oxidation.
- Keep the unit in a dry clean place out of reach of children and disabled persons.

DELIVERY SET

Meat grinder motor unit – 1 pc.
 Meat grinder head, assembled (with installed screw, blade, plate and nut) – 1 pc.
 Pusher – 1 pc.
 Food tray – 1 pc.
 Grid – 1 pc.
 Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
 Rated input power: 400 W
 Maximal power: 1800 W

ENGLISH

RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries with usual household waste after its service life expiration; apply to the specialized center for further recycling.

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

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

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

The unit operating life is 3 years

Guarantee

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



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

МЯСОРУБКА VT-3625

Мясорубка предназначена для приготовления фарша из мяса, мяса птицы или рыбы.

ОПИСАНИЕ

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

ВНИМАНИЕ!

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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 безопасности.

- 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 её 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 пищевых продуктов 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 мин, 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, а также следите, чтобы шнур не соприкасался с острыми краями 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, сетевой вилки или сетевого шнура.
- 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.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Распакуйте устройство и удалите упаковочные материалы, 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 (1, 2, 3, 9, 10, 11, 12, 13) промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ.

Маркировка, нанесённая на переключателе (8), соответствующая 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 сетевого 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 продукты 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 переработке продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему остыть 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

- Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора головки мясорубки (5).
- Вставьте головку мясорубки (3) в отверстие (4), совместив выступы на головке (3) с пазами в месте установки (4), поверните головку мясорубки против часовой стрелки до упора, отпустите кнопку (5) (рис. 1, 2).
- Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3) до упора, слегка поворачивая его в разные стороны (рис. 3).
- Установите крестообразный нож (10) (рис. 4).
- 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).
- Наверните гайку (13) и затяните её с небольшим усилием по часовой стрелке (рис. 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 (12) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.**

РУССКИЙ

- На загрузочную горловину головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «**ON**» (включено).
- 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 толкатель, который входит в комплект поставки; для проталкивания мяса запрещается использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- 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.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Для разборки головки мясорубки открутите гайку (13) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (11 или 12), нож (10) и шнек (9).

ЧИСТКА И УХОД

- 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 (3) по часовой стрелке и снимите головку.
- Отверните гайку (13) и снимите решётки (11 или 12), нож (10) со шнека (9), извлеките шнек (9) из головки мясорубки (3), удалите со шнека (9) остатки продуктов.

- Промойте все снятые детали мясорубки в тёплой воде с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите. Не помещайте детали и насадки мясорубки в посудомоечную машину.
- Протрите корпус моторного блока (7) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается для чистки корпуса моторного блока (7) использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

ХРАНИЕНИЕ

- Перед тем как убрать устройство на хранение, выполните требования раздела ЧИСТКА И УХОД.
- Для защиты от окисления, рекомендуется смазать растительным маслом нож (10) и решётки (11, 12).
- Храните устройство в чистом и сухом месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В ~ 50 Гц
Номинальная мощность: 400 Вт
Максимальная мощность: 1800 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания, не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализи-

рованные пункты для дальнейшей утилизации.

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

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

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

Срок службы устройства – 3 года



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

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ

АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ: ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЁНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК.РУС»

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ

АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ: 117209, РФ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПР-КТ, Д. 28, КОРП. 1.

СДЕЛАНО В КНР

ҚАЗАҚША

ЕТТАРТҚЫШ VT-3625

Еттартқыш еттен, балық немесе құс етінен фарш әзірлеуге арналған .

СИПАТТАМАСЫ

1. Итеруші
2. Өнімдерге арналған астауша
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегінің орналастыру орны
5. Еттартқыш бастиегін бекіту батырмасы
6. Тасымалдауға арналған қолсап
7. Мотор блогінің корпусы
8. Жұмыс тәртіптемелерін ауыстырып-қосқыш (ON/O/R)
9. Шнек
10. Крест тәріздес пышақ
11. Ірілеп турауға арналған тор
12. Майдалап турауға арналған тор
13. Еттартқыш бастиегінің сомыны

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Электр тоғы соғу мүмкіндігінен қорғау үшін, қоректену тізбегіне 30 мА аспайтын, іске қосылудың номиналды тоғы бар қорғаныс ажырату құрылғысын (ҚАҚ) орнатқан жөн, ҚАҚ-ты орнату үшін маман көмегіне жүгінізіз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны қолдану алдында осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның сынуына әкелуі, пайдаланушыға немесе оның мүлiгiне зиян келтіруі мүмкін.

Электр еттартқышпен жұмыс істеу барысында өрт қаупін төмендету үшін, электр тоғы соғуынан қорғау үшін және басқа жарақаттарды болдырмау үшін төменде аталған сақтандыру шараларын сақтау керек:

- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына кіретін аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғымен зақымдануға жол бермеу үшін құрылғыны, желі бауын және желі бауының ашасын суға немесе басқа сұйықтықтарға ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Еттартқыш корпусын тазалау үшін сәл дымқыл матаны пайдаланыңыз, содан кейін корпусты құрғатып сүртіңіз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.

- Еттартқышты пайдаланып болғаннан кейін оны сөндіріңіз және электр желісінен ажыратыңыз.
- Еттартқышты құрастыру, бөлшектеу алдында, сонымен қатар тазалау алдында оны сөндіру керек және желі бауының ашасын розеткадан ажырату керек.
- Құрылғыны тегіс тұрақты бетке орналастырыңыз, жылу, ашық от, ылғал, тікелей күн сәулелері көздерінен алшақ ұстаңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе сондайдың (мысалы, газ, электр плитасы немесе қыздырылған тұмшапеш немесе пісіретін бет) қасына орналастыруға тыйым салынады.
- Құрылғыны панажайлардан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны пайдалануды бастар алдында, барлық бөлшектер дұрыс орнатылғандығына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеу уақытында өнімдерді жүктеу қылтасына саусақпен немесе басқа құралдармен итеруге тыйым салынады. Бұл мақсатта тек итергішті ғана пайдаланыңыз.
- Еттартқышты алғаш пайдаланар алдында, өңделетін өнімдермен жанасатын барлық алмалы бөлшектерді жақсылап жуыңыз.
- Еттартқыш қатты талшықтары бар тағам өнімдерін (мысалы, зімбір немесе ақжелкек) ұсақтауға, сүйегі бар етті, сонымен қатар аса майлы етті өңдеуге арналмаған.
- Еттартқыштың қозғалатын бөліктері тоқтауын күтіңіз, және содан кейін ғана құрылғыны бөлшектеңіз.
- Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы керек, содан кейін құрылғыны 10-15 минут бойы салқындату керек.
- Желі бауын ұқыпты пайдаланыңыз, оның көп рет бұралуына жол бермеңіз, желі бауын уақытылы түзетіп тұрыңыз.
- Желі бауын құрылғыны тасымалдау үшін пайдалануға тыйым салынады.
- Желі бауы үстел шетінен салбырауына жол бермеңіз, сонымен қатар оның ыстық беттерге және жиһаздардың өткір жиектеріне тимеуін қадағалаңыз.
- Желі бауының ашасын электр розеткадан ажыратқанда, баудың өзінен емес, ашасынан ұстаңыз.
- Желі бауын немесе ашаны сулы қолмен ұстамаңыз, қоспаңыз және ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.

- Балаларға жұмыс істеп тұрған құрылғыны және желі бауын 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 қауіпсіздігіне қатысты, қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қаптармен немесе қаптама үлбірімен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**
- Желі бауының және желі бауы ашасының күйін мезгілімен тексеріп тұрыңыз.
- Егер корпустың, желі ашасы немесе желі бауының қандай да бір зақымданулары болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Желі бауы немесе желі ашасы зақымдалған болса, сондай-ақ құрылғы дұрыс жұмыс істемейтін болса, құрылғы құлағаннан кейін немесе басқа да зақымданулары болса құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны өз бетімен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда, сонымен қатар құрылғы құлағаннан кейін аспапты сөндіріңіз және кепілдеме талоны мен www.vitek.ru сайтында көрсетілген байланысу мекен-жайлары бойынша кез-келген рұқсаты бар (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Зақымдалуларға жол бермеу үшін құрылғыны зауыт қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТҰРҒЫН ПАНАЖАЙЛАРДА ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН ҒАНА ТАҒАЙЫНДАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ

ПАЙДАЛАНУҒА ЖӘНЕ ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ПАНАЖАЙЛАРЫНДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ ПАНАЖАЙЛАРЫНДА.

АЛҒАШ ПАЙДАЛНАР АЛДЫНДА

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

- Құрылғыны қаптамадан шығарып, құрылғының жұмысына кедергі келтіретін қаптама материалдарын алып тастаңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, зақымдалған жерлері болса құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Корпусты дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін оны құрғатып сүртіңіз.
- Барлық алмалы детальдарды (1, 2, 3, 9, 10, 11, 12, 13) бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және жинау алдында мұқият құрғатыңыз.

ЖҰМЫС ТӨРТІПТЕМЕЛЕРІНІҢ АУЫСТЫРЫП-ҚОСҚЫШЫ

Ауыстырып-қосқышқа (8) салынған белгілеу, келесі жұмыс тәртіптемелеріне сәйкес келеді:

- «0» – еттартқыш сөндірілген, ауыстырып-қосқыштың ортаңғы күйі.
- «ON» – еттартқыш іске қосылған, ауыстырып-қосқыштың бекітпесі бар күйі.
- «R» – реверс, ауыстырып-қосқыштың бекітпесі жоқ күйі.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Еттартқыш сүйегі жоқ етті тек үй жағдайында ғана өңдеуге тағайындалған.
- Етті тарту алдында еттің ерігеніне, барлық сүйектері мен артық майлары жойылғанына көз жеткізіңіз. Астауша (2) саңылауына оңай өтуі үшін, етті (үлкендігі шамамен 2 см x 2 см x 6 см) бөліктерге тураңыз.
- Құрылғыны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдеткіш саңылаулары бұғатталмағанына көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді қандай да бір бөгде заттармен немесе қол саусақтарымен итеруге тыйым салынады, өнімдерді итеру үшін жеткізілім жинағына кіретін итергішті (1) ғана пайдаланыңыз.

ҚАЗАҚША

- Ешбір жағдайда еттартқыш корпусын, желі бауып немесе желі бауының ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Еттартқышпен қатты талшықтары бар тағамдық өнімдерді (мысалы, зімбір немесе ақжелкекті) өңдеуге тырыспаңыз.
- Кептелістердің пайда болуына жол бермеу үшін өнімдерді итегішпен (1) итергенде, асыра күш салмаңыз.
- Егер қандай да бір кептеліп қалған қатты бөлік шнек пен пышақ айналуының тоқтауына әкелсе, ауыстырып-қосқышты (8) «0» (сөндірілген) күйіне қойып, дереу құрылғыны сөндіріңіз және жұмысты жалғастыру алдында, шнектің кері айналуын іске қосу қызметін «R» (реверс) пайдаланып, кептелісті жойыңыз. Бұл үшін ауыстырып-қосқышты (8) «R» күйінде бірнеше секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
- Құрылғының өнімдерді өңдеу жұмысының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы тиіс.
- 5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны сөндіру қажет және оған 10-15 минут бойы салқындауға уақыт беру керек, содан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырып-қосқышты (8) «0» күйіне қойып, еттартқышты электр желісінен ажыратып сөндіріңіз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.

ЕТТІ ӨНДЕУ

- Еттартқыш бастиегі бекіткішінің батырмасын (5) басып ұстап тұрыңыз.
- Бастиектегі (3) шығыңқыларды орнату орнындағы (4) ойықтарға сәйкестендіріп, еттартқыш бастиегін (3) тесікке (4) тығыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытымен тірелгенге дейін бұрыңыз, батырманы (5) босатыңыз (сур. 1, 2).
- Шнекті (9) жан-жаққа сәл бұрмалап, еттартқыш бастиегінің (3) корпусына тірелгенге дейін тығыңыз (сур. 3).
- Крест тектес пышақты (10) орнатыңыз (сур. 4).
- Қажетті бір торды (11 немесе 12) таңдаңыз және тордағы шығыңқыларды еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтармен сәйкестендіріп, оны пышақтың (10) үстіне орнатыңыз (сур. 5).

- Сомынды (13) кигізіңіз және оны сәл күш салып, сағат тілі бағыты бойынша тартыңыз (сур. 6).

Назар аударыңыз!

- **Пышақтың кесетін жағын торға қаратып орнатыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаған болса, ол тарту қызметін орындамайды.**
- **Аса ірі тесіктері бар тор (11) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
- **Ұсақ тесіктері бар тор (12) шикі және піскен етті, балықты және т.б. өңдеуге жарайды.**
- Еттартқыш бастиегінің (3) жүктеу қылтасына өнімдерге арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес келетін ыдысты қойыңыз.
- Желі бауының ашасын электр розеткасына тығыңыз.
- Ауыстырып-қосқышты (8) «ON» (іске қосылған) күйіне қойып, еттартқышты іске қосыңыз.
- Етті еттартқыш бастиегінің (3) мойнына итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз.

Ескерту:

- **Етті өңдеу үрдісін жақсарту үшін етті жолақтармен немесе текшелермен тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту керек.**
- **Жұмыс істеу уақытында жеткізілім жинағына кіретін итергішті ғана пайдаланыңыз; етті итеру үшін қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.**
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырып-қосқышты (8) «0» күйіне қойып, еттартқышты сөндіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, және содан кейін ғана құрылғыны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
- Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (13) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торды (11 немесе 12), пышақты (10) және шнекті (9) шығарыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Жұмыс істеп біткеннен кейін ауыстырып-қосқышты (8) «0» күйіне қойып, еттартқышты желіден ажыратып сөндіріңіз және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз.
- Сомыны (13) бұрап шешіңіз және торларды (11 немесе 12), пышақты (10) шнектен (9) шешіп алыңыз, шнекті (9) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз, шнектен (9) өнім қалдықтарын алып тастаңыз.
- Еттартқыштың барлық шешіліп алынған бөліктерін бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және жақсылап құрғатыңыз. Еттартқыш бөлшектері мен қондырмаларын ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Мотор блогінің (7) корпусын аздап ылғалды матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Мотор блогі (7) корпусын тазалау үшін еріткіштерді немесе абразивті тазартқыштарды қолдануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтық тиюіне жол бермеңіз.

САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны сақтауға қоярдан бұрын, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімінің талаптарын орындаңыз.
- Тотығудан қорғау үшін пышақты (10) және торларды (11, 12) өсімдік майымен майлау ұсынылады.
- Құрылғыны таза және құрғақ, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

Еттартқыштың мотор блогі – 1 дана
Еттартқыштың бастиегі жинағында (шнегі, пышағы, сомыны мен торы орнатылған) – 1 дана
Итергіш – 1 дана
Өнімдерге арналған астауша – 1 дана
Тор – 1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дана

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Номиналды кернеу: 220-240 В ~ 50 Гц
Номиналды қуаты: 400 Вт
Максималды қуаты: 1800 Вт

ҚАЙТА ӨНДЕУ



Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қоректендіру элементтерінің қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, оларды дәстүрлі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспап пен қоректендіру элементтерін келесі қайта өңдеу үшін арнайы пункттерге өткізіңіз. Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өңделетін міндетті жинауға жатады. Берілген өнімді қайта өңдеу туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды қайта өңдеу қызметіне немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

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

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.



УКРАЇНЬСКА

М'ЯСОРУБКА VT-3625

М'ясорубка призначена для приготування фаршу з м'яса, м'яса птиці або риби.

ОПИС

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

УВАГА!

Для додаткового захисту від можливого удару електричним струмом доцільно встановити у ланцюзі живлення пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацювання, що не перевищує 30 мА, для установлення ПЗВ зверніться до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристроєм може призвести 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 заходів безпеки.

- 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, вологі 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 переробляємими продуктами.
- М'ясорубка не призначена для подрібнення 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 хвилин, після чого дайте пристрою охолонути протягом приблизно 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 звисався зі столу, а також 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 призвести 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 та 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 проінструктовані 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 пакувальною плівкою. **Небезпека задусання!**
- Періодично перевіряйте стан мережного шнура та вилки мережного шнура.
- Не користуйтесь пристроєм, якщо є якінебудь пошкодження корпусу, мережної вилки або мережного шнура.
- 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 будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактною адресою, вказаною у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій лише у заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ У ЖИТЛОВИХ

ПРИМІЩЕННЯХ, ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

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 пакувальні матеріали, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, якщо є пошкодження, не користуйтеся пристроєм.
- Перед увімкненням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Протріть корпус м'якою вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Всі знімні деталі (1, 2, 3, 9, 10, 11, 12, 13) промийте теплою водою з нейтральним мийним засобом, ополосніть та 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.

УКРАЇНЬСКА

- Ні в якому разі не занурюйте корпус м'ясорубки, мережний шнур або вилку 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 продукти штовхачем (1).
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок спричиняє припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій, встановивши перемикач (8) у положення «0» (вимкнено), і , перш ніж продовжити роботу, видаліть затор, використовуючи функцію увімкнення зворотного обертання шнека «R» (реверс). Для цього натисніть і утримуйте перемикач (8) у положенні «R» декілька секунд.
- Час безперервної роботи пристрою з перероблення продуктів не має перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути пристрій та дати йому охолдитися протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (8) у положення «0», вимкніть м'ясорубку з електромережі і тільки після цього починайте її розбирання.

ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

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

Увага!

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

Примітки:

- Для поліпшення процесу перероблення м'яса нарізуйте м'ясо стрічками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
- Під час роботи використовуйте тільки той штовхач, який входить до комплекту поставання; для проштовхування м'яса забороняється використовувати які-небудь предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, установивши перемикач (8) у положення «0», вимкніть м'ясорубку з електромережі і тільки після цього починайте розбирання пристрою.
- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою та зніміть її.
- Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (13) та витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (11 або 12), ніж (10) та шнек (9).

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (8) у положення «0», вимкніть м'ясорубку з елек-

тричної мережі і тільки після цього почи-
найте її розбирання.

- Натисніть на кнопку фіксатора (5), повер-
ніть головку м'ясорубки (3) за годиннико-
вою стрілкою і зніміть головку.
- Викрутіть гайку (13) та зніміть решітки (11
або 12), ніж (10) зі шнека (9), витягніть шнек
(9) з головки м'ясорубки (3), видаліть зі
шнека (9) залишки продуктів.
- Промийте всі зняті деталі м'ясорубки у
теплій воді з нейтральним мийним засо-
бом, ополосніть та ретельно просушіть. Не
поміщайте деталі і насадки м'ясорубки в
посудомийну машину.
- Протріть корпус моторного блоку (7) злегка
вологою тканиною, після чого витріть його
насухо.
- Забороняється для чищення корпусу
м'ясорубки (7) використовувати розчин-
ники або абразивні очищувальні засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всере-
дину корпусу м'ясорубки.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як забрати пристрій на збері-
гання, виконайте вимоги розділу ЧИЩЕННЯ
ТА ДОГЛЯД.
- Для захисту від окиснення рекомендується
змастити олією ніж (10) та решітки (11, 12).
- Зберігайте пристрій у чистому та сухому
місці, недоступному для дітей та людей з
обмеженими можливостями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Моторний блок м'ясорубки – 1 шт.
Головка м'ясорубки у зборі (зі встановленим
шнеком, ножем, решіткою та гайкою) – 1 шт.
Штовхач – 1 шт.
Лоток для продуктів – 1 шт.
Решітка – 1 шт.
Інструкція з експлуатації – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220-240 В ~ 50 Гц
Номінальна потужність: 400 Вт
Максимальна потужність: 1800 Вт

УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища
після закінчення терміну служби пристрою та
елементів живлення не викидайте їх разом з
побутовими відходами, передайте пристрій
та елементи живлення у спеціалізовані пункти
для подальшої утилізації.

Відходи, що утворюються при утилізації виро-
бів, підлягають обов'язковому збору з подаль-
шою утилізацією установленим порядком.

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

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

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

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

CE Даний продукт відповідає вимогам
Директиви 2014/30/ЄС щодо елек-
тромагнітної сумісності та Директиви
2014/35/ЄС щодо низьковольтного
обладнання.

КЫРГЫЗ

ЭТ ТУУРАГЫЧ VT-3625

Эт туурагыч эт, куш эти же балыктан фаршты жасоо үчүн арналган.

СЫПАТТАМА

1. Түрткүч
2. Азыктарды салуучу идиши
3. Эт туурагычтын бөркүнүн корпусу
4. Эт туурагычтын бөркүн орнотуу жайы
5. Эт туурагычтын бөркүнүн бекитме баскычы
6. Көтөрүп ташуу үчүн туткасы
7. Мотор сапсалгысынын корпусу
8. Иштөө режимдердин которгучу (ON/O/R)
9. Шнек
10. Крест сыяктуу бычак
11. Чоң-чоң кесе турган панжарасы
12. Майда кесе турган панжарасы
13. Эт туурагычтын бөркүнүн гайкасы

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!

Мүмкүн болгон электр ток уруудан кошумча коргонуу үчүн электр тармагында потенциалдуу иштеткен тогу 30 МА ашырбаган коргоп өчүрүүчү аспабын орнотулушу максатка ылайыктуу, аспапты орнотуу үчүн адиске кайрылыңыз.

КООПСУЗДК ЧАРАЛАРЫ

Электр шайманды пайдалануудан мурун колдонмону көңүл коюп окуп-үйрөнүңүз, бүткүл кызмат мөөнөтүнө сактап алыңыз. Шайманды туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн. Электр эт туурагычты колдонгон учурда өрт коркунучун азайтуу, ток уруу же башка жаракат алуудан сакталуу үчүн төмөнкүдөгү коопсуздук чараларды

- Шайманды биринчи иштеткенде чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Жабдыктын жыйынтыгына кирген аксессуарларын гана колдонуңуз.
- Ток урбас үчүн кубаттуучу сайгычын, электр шурун же шаймандын өзүн ЭЧ КАЧАН сууга же башка суюктуктарга САЛБАҢЫЗ.
- Эт туурагычтын корпусун тазалоо үчүн аны бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Иштеп турган эт туурагычты эч качан кароосуз таштабаңыз.
- Эт майдалагычты колдонгондон кийин аны өчүрүп, электр тармагынан ажыратыңыз.

- Эт туурагычты куратыруу, ажыратуу же тазалоонун алдында аны өчүрүп, кубаттуучу сайгычын розеткасынан суруу зарыл.
- Шайманды тегиз, туруктуу беттин үстүнө, нымдуулук, тике күн нурлары жана ачык от булактарынан алыс жеринде орнотуңуз.
- Шайманды ысык беттин үстүнө же анын тикеден-тике жакынчылыгында (мисалы үчүн, газ же электр мештин, ысып турган демдеме мештин же бышыргыч беттин жанында) орнотууга тыюу салынат.
- Шайманды имараттардын сыртында колдонууга тыюу салынат.
- Шайманды колдоно баштагандан мурун бардык бөлүктөрү туура орнотулганын текшериниз.
- Аспапты иштеткенде азыктарды салуучу алкымына бармактарыңыз же башка нерсе менен түртүүгө тыюу салынат. Бул максат үчүн түрткүчүн гана колдонуңуз.
- Биринчи иштеткендин алдында иштеткен азыктарды тийе тугран болгон чечилүүчү бөлүктөрүн кылдаттык менен жууңуз.
- Эт туурагыч катуу булалары бар азыктарды (мисалы, имбир же хренди) майдалатуу, сөөгү бар же майдын ашкандары бар этти майдалатуу үчүн арналган эмес.
- Эт туурагычтын айланган бөлүктөрү толугу менен токтогонун күтүп, андан соң гана шайманды ажыратсаңыз болот.
- Шаймандын токтоосуз иштеген убактысы 5 минутадан ашпай, андан соң шайманды 10-15 минутанын ичинде муздатыңыз.
- Электр шурун акырындык менен колдонуңуз, анын көп жолу чыйратылганына жол бербей, мезгилдүү түрдө түздөтүп туруңуз.
- Эт туурагычты көтөрүп ташуу үчүн электр шурун колдонууга тыюу салынат.
- Электр шуру столдун кырынан арта салынып же ысык нерселерди жана эмеректин учтуу кырларын тийип турганына жол бербейиз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан сурганда шуурду кармап эч качан тартпаңыз, сайгычынан кармаңыз.
- Электр шурун же кубаттуучу сайгычын суу колунуз менен сайбаңыз, сурбаңыз да тийбейиз, бул ток урууга алып келүү мүмкүн.
- Шайман иштеген учурда балдарга шайманды жана электр шурун тийгенге уруксат бербейиз.
- Шайманды оюнчук катары колдонууга балдарга уруксат бербейиз.

- Шайман иштеп турганда же иштөө циклдердин арасында аны балдар жетпеген жерде сактаңыз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү төмөн (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же инструкциялаган болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылбаган.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.
- **Көңүл буруңуз! Полиэтилен баштыктар же таңгак пленкасы менен ойногонго балдарга уруксат бербөңүз. Бул тумчуугунун коркунучун жаратат!**
- Электр шнурунун жана кубаттуучу сайгычтын абалын мезгилдүү түрдө текшерип туруңуз.
- Корпустун, кубаттуучу сайгычтын же электр шнурдун ар кыл бузулуулар бар болсо, шайманды колдонбоңуз.
- Электр шнурун же кубаттуучу сайгычтын бузулуулары бар болгондо, шайман иштеп-иштебей турганда же кулап түшкөндөн кийин же башка жолу менен бузулганда шайманды иштетүүгө тыюу салынат.
- Шайманды өз алдынча оңдогонго тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же www.vitek.ru сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Бузулуулар пайда болбоо үчүн шайманды заводдук таңгакында гана транспорттоо зарыл.
- Шайманды балдардын жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдардын колу жетпеген жерлерде сактаңыз.

АСПАП ТУРАК ЖАЙЛАРДА ТУРМУШ-ТИРИЧИЛИК КОЛДОНУУГА ГАНА АРНАЛГАН, КОММЕРЦИЯЛЫК КОЛДОНУУГА, ӨНӨР ЖАЙ ЗОНАЛАРЫНДА ЖЕ ЖУМУШ ИМАРАТТАРДА КОЛДОНУУГА ТЫЮУ САЛЫНАТ.

БИРИНЧИ КОЛДОНУУНУН АЛДЫНДА
Төмөндөгөн температурада шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин

аны үч сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.

- Шайманды кутудан чыгарып, иштегенине тоскоолдук кылган ар кандай таңгак материалдарын алып салыңыз.
- Шаймандын бүтүн болгондугун текшерип, бузулуулар бар болсо шайманды колдонбоңуз.
- Шайманды биринчи жолу иштеткенден мурун шаймандын иштөөчү чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Шаймандын корпусун жумушак, бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Болгон чечилме бөлүктөрүн (1, 2, 3, 9, 10, 11, 12, 13) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууп, чайкап, кураштыруунун алдында жакшылап кургатып алыңыз.

ИШТӨӨ РЕЖИМДЕРДИН КОТОРГУЧУ

Которгучта (8) болгон белгилер төмөнкү иштөө режимдерге ылайык:

- «0» – эт туурагыч өчүрүлгөн, которгучтун ортонку абалы.
- «ON» – эт туурагыч иштетилген, бекитмеси бар которгучтун абалы.
- «R» – реверс, бекитмеси жок которгучтун абалы.

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!

- Эт туурагыч сөөгү жок этти үй шарттарында гана иштетүүгө арналган.
- Этти туурап баштагандын эт толугу менен эрип, сөөктөрү жана ашыкча майы алынганын текшерип алыңыз. Этти идиштин (2) алкымына оңой киргендей кылып кесимдерге (чамалуу өлчөмү 2 см x 2 см x 6 см) туураңыз.
- Шайманды тегиз кургак беттин үстүнө коюңуз.
- Корпусундагы аба тешиктери тосулбаганын текшерип алыңыз.
- Азыктарды башкача буюмдар менен же колуңуздун бармактары менен түртүүгө тыюу салынат, ал үчүн жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү (1) гана колдонуңуз.
- Эт туурагычтын корпусун, электр шнурун же кубаттуучу сайгычын сууга же башка ар кыл суюктуктарга эч учурда салбаңыз.
- Катуу талчалары бар (мисалы, имбирь же хрен) азыктарды эт туурагычында иштетүүгө аракет кылбаңыз.

КЫРГЫЗ

- Эт тыгылып калбас үчүн аны түрткүч (1) менен түрткөндө ашыкча күч салбаңыз.
- Тыгылып калган ар кыл катуу кесим шнектин же бычактын айлануусун токтотуп калса, которгучту (8) «0» (өчүрүү) абалына коюп шайманды токтоосуз өчүрүп, иштетүүнү улантуунун алдында шнектин «R» (реверс) тескери айлануу функциясынын жардамы менен тыгылган жерин бошотуп алыңыз. Ал үчүн которгучту (8) «R» абалына бир нече секунда кармап туруңуз.
- Азыктарды токтоосуз иштетүү убактысы 5 минутадан ашырбаганы зарыл.
- Шайман 5 минутанын ичинде токтоосуз иштегенинен кийин аны өчүрүп, муздаганына 10-15 минута мөөнөтүн берип, андан кийин иштетүүнү улантсаңыз болот.
- Эт туурагычты иштетип бүткөндө которгучту (8) «0» абалына коюп аны токтотуңуз, эт туурагычты электр тармагынан чыгарып, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.

ЭТТИ ИШТЕТҮҮ

- Эт туурагычтын бөркүнүн (5) бекитмесин басып туруңуз.
- Эт туурагычтын бөркүн (3) тешигине (4) киргизип, бөркүндөгү (3) чыгып турган жайларын орнотуу жайындагы (4) оюктар менен дал келтирип, эт туурагычтын бөркүн саат жебесинин багытына каршы бурап, баскычты (5) бошотуңуз (сүрөт 1, 2).
- Шнекти (9) эт туурагычтын бөркүнө (3) бир аз ары-бери бурап, токтогонуна чейин киргизиңиз (сүрөт 3).
- Крест сыяктуу бычагын (10) орнотуңуз (сүрөт 4).
- Керектүү панжарасын (11 же 12) тандап, аны бычактын (10) үстүнө насадкадагы тешиктерин бөркүдөгү (3) оюктарына дал келтирип орнотуңуз (сүрөт 5).
- Гайканы (13) саат жебесинин багыты боюнча бир аз күч салып бурап бекитип алыңыз (сүрөт 6).

Көңүл буруңуз!

- **Бычакты кесүү жагын панжарага каратып орнотуңуз. Бычак туура эмес орнотулган болсо, ал тууроо функциясын аткарбайт.**
- **Чоңураак тешиктери бар панжарасы (11) чийки эт, жашылча-жемиш, кургатылган мөмө-жемиштерди, быштакты, балыкты ж.б. иштетүүгө арналган.**

– Майда тешиктери бар панжара (12) чийки же бышкан этти, балыкты ж.б. иштетүүгө ылайык.

- Эт туурагычтын азыктарды салуучу оозуна (3) азыктарды салуу үчүн идишин (2) орнотуңуз.
- Эт туурагычтын бөркүнүн (3) астына ылайыктуу идишти коюңуз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
- Которгучту (8) «ON» (иштетүү) абалына коюп эт туурагычты иштетиңиз.
- Этти эт туурагычтын бөркүнүн оозуна (3) түрткүчтүн (1) жардамы менен шашпай түртүп туруңуз.

Эскертүү:

- *Этти иштетүү процессин жакшыртуу үчүн этти кубтиктерге же кесимдерге туурап алыңыз. Тоңдурулган этти толугу менен эритүү зарыл.*
- *Шайманды иштетүү учурунда жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү гана колдонуңуз; азыктарды башкача буюмдар менен түртүүгө тыюу салынат, этти бармагыңыз менен эч качан түртпөңүз.*
- Эт туурагычты иштетип бүткөндө которгучту (8) «0» абалына коюп аны токтотуңуз, эт туурагычты электр тармагынан чыгарып, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.
- Эт туурагычтын бөркүн чечүү үчүн бекитме баскычын (5) басып, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип салыңыз.
- Эт туурагычтын бөркүн ажыратуу үчүн гайканы (13) бурап бошотуп, коюлган панжарасын (11 же 12), бычагын (10) жана шнегин (9) чыгарыңыз.

ТАЗАЛОО ЖАНА ТЕЙЛӨӨ

- Эт туурагычты иштетип бүткөндө которгучту (8) «0» абалына коюп аны токтотуңуз, эт туурагычты электр тармагынан чыгарып, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.
- Бекитме баскычын (5) басып, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багыты боюнча бурап чечип алыңыз.
- Гайканы (13) бурап чечип, панжараларын (11 же 12) чыгарып, бычакты (10) шнектен (9) чечип, шнекти (9) эт туурагычтын бөркүнөн (3) чыгарып, шнектен (9) азыктардын калдыктарын алып салыңыз.

- Эт туурагычтын болгон чечилген бөлүктөрүн нейтралдуу жуучу каражаты менен жылуу сууга жууп, чайкап, кургатып алыңыз. Эт туурагычтын бөлүктөрүн идиш жуучу аспапка салбаңыз.
- Эт туурагычтын корпусун (7) бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Эт туурагычтын корпусун (7) тазалоо үчүн эриткичтерди же абразивдүү жуучу каражаттарды колдонууга тыюу салынат.
- Эт туурагычтын ичине суу куюлуусуна жол бербейиз.

САКТОО

- Шайманды сактоого койгондун алдында ТАЗАЛОО ЖАНА КАРОО бөлүмүндөгү талаптарын жасап алыңыз.
- Кычкылдануудан коргоо үчүн бычак (10) менен панжараларын (11, 12) өсүмдүк май менен майлап салуу рекомендацияланат.
- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар колу жетпеген таза кургак жерлерде сактаңыз.

ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Эт туурагычтын мотор сапсалгысы – 1 даана
 Эт туурагычтын бөркү кураштырылган бойдон (шнек, бычак, панжара менен гайкасы орнотулган) – 1 даана.
 Түрткүч – 1 даана.
 Азыктарды салуучу идиши – 1 даана.
 Панжара – 1 даана.
 Колдонмо – 1 даана.

ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Номиналдуу чыңалуусу: 220-240 В ~ 50 Гц
 Номиналдуу кубаттуулугу: 400 Вт
 Максимальдуу кубаттуулугу: 1800 Вт

УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөөнү коргоо максатында шайман менен азыктандыруучу элементтердин кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин аларды жөнөкөй турмуш-тирчилик калдыктары менен чогу ыргытпай, шайман менен азыктандыруучу элементтерин утилизациялоо үчүн атайын адистештирилген пункттарына тапшырыңыз. Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогултуп, андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарыл.

Бул шайманды утилизациялоо жөнүндө кошумча маалымат алуу үчүн жергиликтүү өкмөткө, турмуш-тирчилик калдыктарды утилизациялоо кызматына же бул шайманды алган дүкөнгө кайрылыңыз.

Өңдүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциптерине таасир этпеген дизайн, конструкциясын жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт, ошол себептен колдонмо менен шаймандын маанилүү эмес айырмачылыктар болуу мүмкүн. Колдонуучу ушундай келишпегендиктерди тапса, ал жөнүндө info@vitek.ru электрондук почтасына жазып, шаймандын жаңырланган версиясын алса болот.

Шаймандын кызмат мөөнөтү – 3 жыл

Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмду саткан сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрчөктү көрсөтүү керек.



ROMÂNĂ

MAȘINA DE TOCAT CARNE VT-3625

Mașina de tocat carne este destinată pentru prepararea cârnii tocate din carne, carne de pasăre sau pește.

DESCRIERE

1. Împingător
2. Platou pentru alimente
3. Corpul capului mașinii de tocat carne
4. Locul instalării capului mașinii de tocat carne
5. Butonul fixatorului capului mașinii de tocat carne
6. Măner pentru transportare
7. Corpul blocului cu motor
8. Comutatorul regimurilor de lucru **(ON/O/R)**
9. Melc
10. Cuțit în formă de cruce
11. Sită de tocare grosieră
12. Sită de tocare fină
13. Piulița capului mașinii de tocat carne

ATENȚIE!

Pentru protecție suplimentară este recomandabilă instalarea unui disjuncteur de protecție (ECB) cu curent nominal nu mai mare de 30 mA în circuitul de alimentare electrică, pentru instalarea ECB adresați-vă unui specialist.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza dispozitivul citiți cu atenție instrucțiunea de utilizare și păstrați-o pe toată perioada de utilizare. Manipularea necorespunzătoare poate duce la defectarea dispozitivului sau poate cauza daune utilizatorului sau bunurilor acestuia.

Pentru a reduce riscul incendiului, pentru protecția împotriva electrocutării și a traumatismelor în timpul utilizării mașinii de tocat carne, respectați următoarele măsuri de precauție.

- Înainte de prima conectare, asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu tensiunea de lucru a dispozitivului.
- Utilizați doar accesoriile care fac parte din setul de livrare.
- Pentru a evita riscul electrocutării **NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ** dispozitivul, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Pentru a curăța corpul mașinii de tocat carne, utilizați o cârpă ușor umezită, apoi ștergeți corpul până la uscat.

- Nu lăsați niciodată mașina de tocat carne în funcțiune fără supraveghere.
- După utilizarea mașinii de tocat carne, opriți-o și deconectați-o de la rețeaua electrică.
- Înainte de a asambla, dezambla, precum și înainte de a curăța mașina de tocat carne, opriți-o și scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
- Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, stabilă, departe de sursele de căldură, flacăra deschisă, umiditate și razele solare directe.
- Se interzice instalarea dispozitivului pe o suprafață fierbinte sau în nemijlocita apropiere a acestuia (de exemplu, lângă aragaz sau plită electrică, sau lângă cuptorul sau suprafața de gătit încălzite).
- Nu utilizați dispozitivul în afara încăperilor.
- Înainte de a începe utilizarea dispozitivului, asigurați-vă că toate piesele sunt instalate corect.
- În timpul funcționării, este interzisă împingerea alimentelor în gura de încărcare cu degetele sau alte obiecte. Utilizați în acest scop numai împingătorul.
- Înainte de prima utilizare a mașinii de tocat carne spălați minuțios toate piesele detașabile care vor contacta cu alimentele prelucrate.
- Mașina de tocat carne nu este destinată pentru tocarea alimentelor cu fibre tari (de exemplu, ghimbir sau hrean), prelucrarea cârnii cu oase și cârnii cu exces de grăsime.
- Așteptați oprirea părților mobile ale mașinii de tocat carne, și numai apoi dezamblați dispozitivul.
- Timpul de funcționare continuă a dispozitivului nu trebuie să depășească 5 minute, apoi lăsați dispozitivul să se răcească timp aproximativ de 10-15 minute.
- Manipulați cablul de alimentare cu atenție, nu permiteți răsucirea repetată a acestuia, îndreptați periodic cablul de alimentare.
- Se interzice utilizarea cablului de alimentare pentru transportarea mașinii de tocat carne.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe masă, precum și urmăriți ca acesta să nu se atingă de marginile ascuțite ale mobilierului și suprafețe fierbinți.
- Pentru a deconecta fișa cablului de alimentare de la priza electrică, apucați de fișa cablului de alimentare, ci nu cablul de alimentare însuși.
- Nu conectați, deconectați sau apucați cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare

cu mâinile ude, deoarece acest lucru poate provoca electrocutarea.

- Nu permiteți copiilor să atingă dispozitivul și cablul de alimentare în timpul funcționării dispozitivului.
- Nu permiteți copiilor să folosească dispozitivul în calitate de jucărie.
- În timpul funcționării și în timpul pauzelor între ciclurile de lucru plasați dispozitivul în locuri inaccesibile pentru copii.
- Dispozitivul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, psihice sau mentale reduse sau dacă nu au experiență sau cunoștințe, dacă acestea nu sunt sub control sau instruiți cu privire la utilizarea dispozitivului de către persoana responsabilă de siguranța acestora.
- Din motive de siguranță a copiilor, nu lăsați pungile de polietilenă folosite ca ambalaj fără supraveghere.
- **Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula de ambalare. Pericol de sufocare!**
- Verificați periodic starea cablului de alimentare și a fișei cablului de alimentare.
- Nu utilizați dispozitivul dacă există vreo deteriorare a corpului, fișei cablului de alimentare sau cablului de alimentare.
- Nu utilizați dispozitivul în cazul deteriorării cablului de alimentare sau fișei cablului de alimentare, precum și în cazurile când dispozitivul funcționează cu întreruperi, după căderea dispozitivului sau orice altă deteriorare.
- Nu reparați dispozitivul de sine stătător. Nu dezasamblați dispozitivul de sine stătător în caz de defecțiune, precum și după căderea dispozitivului deconectați aparatul de la priza electrică și adresați-vă la orice centru autorizat (împuternicit) de service la adresele de contact specificate în certificatul de garanție și pe site-ul www.vitek.ru.
- Pentru a evita deteriorările transportați dispozitivul doar în ambalajul original.
- Păstrați dispozitivul în locuri inaccesibile pentru copii și persoane cu dizabilități.

DISPOZITIVUL ESTE DESTINAT DOAR PENTRU UZ ÎN CONDIȚII CASNICE ÎN ÎNCĂPERI DE LOCUIT, ESTE INTERZISĂ UTILIZAREA COMERCIALĂ ȘI UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ÎN ZONELE DE PRODUCȚIE ȘI ÎNCĂPERILE DE LUCRU.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

După transportarea sau depozitarea dispozitivului la o temperatură scăzută este necesar să-l mențineți la temperatura camerei timp de cel puțin trei ore.

- Despachetați dispozitivul și eliminați materialele de ambalare care împiedică funcționarea dispozitivului.
- Verificați integritatea dispozitivului, dacă există deteriorări, nu utilizați dispozitivul.
- Înainte de conectare, asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde cu tensiunea de lucru a dispozitivului.
- Ștergeți corpul cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-l până la uscat.
- Spălați toate piesele detașabile (1, 2, 3, 9, 10, 11, 12, 13) cu apă caldă și un detergent neutru, clătiți-le și înainte de asamblare uscați-le minuțios.

COMUTATORUL REGIMURILOR DE LUCRU.

Marcajul aplicat pe comutatorul (8), corespunde următoarelor regimuri de funcționare:

"O" – mașina de tocat este oprită, poziția de mijloc a comutatorului.

"ON" – mașina de tocat este pornită, poziția comutatorului este fixă.

"R" – revers, poziția comutatorului fără fixare.

ATENȚIE!

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea cărnii fără oase numai în condiții de casă.
- Înainte de a începe tocarea cărnii, asigurați-vă că carnea s-a dezghețat, că toate oasele și excesul de grăsimi sunt eliminate. Tăiați carnea în bucăți (aproximativ de 2 cm x 2 cm x 6 cm) astfel încât acestea să treacă cu ușurință în orificiul platoului (2).
- Instalați dispozitivul pe o suprafață plană și uscată.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilație pe corp nu sunt blocate.
- Se interzice împingerea alimentelor cu careva obiecte străine sau cu degetele, pentru împingerea alimentelor utilizați numai împingătorul (1) care face parte din setul de livrare.
- Nici într-un caz nu scufundați corpul mașinii de tocat carne, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau în alte lichide.

ROMÂNĂ

- Nu încercați să prelucrați în mașina de tocat carne alimente cu fibre dure (de exemplu, ghimbir sau hrean).
- Pentru a evita formarea blocărilor nu aplicați forța excesivă, împingând alimentele cu împingătorul (1).
- Dacă vreo bucată dură blocată provoacă oprirea rotației melcului și a cuțitului, opriți imediat dispozitivul, plasând comutatorului (8) în poziția „0” (oprit) și înainte de a continua lucrul, înlăturați blocarea, utilizând funcția de rotație a melcului în sensul invers „R” (revers). Pentru a face acest lucru, apăsați și mențineți apăsat butonul (8) în poziția „R” pentru câteva secunde.
- Timpul de funcționare continuă a dispozitivului pentru prelucrarea alimentelor nu trebuie să depășească 5 minute.
- După 5 minute de funcționare continuă, opriți dispozitivul și lăsați-l să se răcească timp de 10-15 de minute, apoi puteți continua lucrul.
- Imediat ce ați terminat lucrul, opriți mașina de tocat carne, plasând comutatorul (8) în poziția „0”, deconectați mașina de tocat carne de la rețeaua electrică și doar apoi treceți la dezasamblarea acesteia.

PRELUCRAREA CĂRNII

- Apăsați și mențineți apăsat butonul fixatorului capului mașinii de tocat carne (5).
- Introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în orificiul (4), aliniind proeminențele capului (3) cu canelurile în locul de instalare (4), întoarceți capul mașinii de tocat carne în sensul invers acelor de ceasornic până când se oprește, eliberați butonul (5) (fig. 1, 2).
- Introduceți melcul (9) în corpul capului mașinii de tocat carne (3) până când se oprește, întorcându-l puțin în direcții diferite (fig. 3).
- Instalați cuțitul în formă de cruce (10) (fig. 4).
- Alegeți o sită necesară (11 sau 12) și instalați-o deasupra cuțitului (10), aliniind proeminențele pe sită cu canelurile pe corpul capului mașinii de tocat carne (3) (fig. 5).
- Atașați piulița (13) și strângeți-o cu un efort mic în sensul acelor de ceasornic (fig. 6).

Atenție!

- **Instalați cuțitul cu partea de tăiere spre sită. Dacă cuțitul nu va fi instalat corect, acesta nu va efectua funcția de tăiere.**
- **Sita cu găuri mai mari (11) se potrivește pentru prelucrarea cârnii**

crude, legumelor, fructelor uscate, brânzeturilor, peștelui etc.

- **Sita cu găuri mici (12) se potrivește atât pentru prelucrarea cârnii crude, cât și a cârnii preparate, peștelui, etc.**
- Instalați pe gura de încărcare a capului mașinii de tocat carne (3) platoul pentru alimente (2).
- Puneți sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
- Porniți mașina de tocat carne, plasând comutatorul (8) în poziția „ON” (pornit).
- Fără a se grăbi împingeți carnea în pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) cu ajutorul împingătorului (1).

Remarci:

- Pentru a îmbunătăți procesul de prelucrare a cârnii tăiați carnea în benzi sau cuburi. Carnea congelată trebuie să fie complet dezghețată.
- În timpul funcționării, utilizați numai împingătorul care face parte din setul de livrare; nu utilizați orice obiecte pentru a împinge carnea, nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.
- După ce ați terminat lucrul, opriți mașina de tocat carne, plasând comutatorul (8) în poziția „0”, deconectați mașina de tocat carne de la rețeaua electrică și doar apoi treceți la dezasamblarea dispozitivului.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne, apăsați butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Pentru a dezasambla capul mașinii de tocat carne, deșurubați piulița (13) și scoateți din corpul capului mașinii de tocat carne sită (11 sau 12), cuțitul (10) și melcul (9).

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- După ce ați terminat lucrul, opriți mașina de tocat carne, plasând comutatorul (8) în poziția „0”, deconectați mașina de tocat carne de la rețeaua electrică și doar apoi treceți la dezasamblarea dispozitivului.
- Apăsați butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți capul.
- Deșurubați piulița (13) și scoateți sitele (11 sau 12), cuțitul (10) de pe melcul (9), extrageți melcul (9) de pe capul mașinii de

tocat carne (3), îndepărtați de pe melcul (9) rămășițele de alimente.

- Spălați toate piesele demontate ale mașinii de tocat carne în apă caldă și un detergent neutru, clătiți-le și uscați-le minuțios. Nu puneți piesele și duzele mașinii de tocat carne în mașina de spălat vase.
- Ștergeți corpul blocului cu motor (7) cu o cârpă ușor umezită, apoi ștergeți-l până la uscat.
- Se interzice pentru curățarea corpului mașinii de tocat carne (7) utilizarea solvenților sau detergenților abrazivi.
- Nu permiteți pătrunderea lichidului în interiorul corpului mașinii de tocat carne.

PĂSTRARE

- Înainte de depozitarea dispozitivului, îndepliniți cerințele din compartimentul CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.
- Pentru protecție împotriva oxidării se recomandă să ungeți cuțitul (10) și sitele (11, 12) cu ulei vegetal.
- Păstrați dispozitivul la loc uscat și răcoros, inaccesibil pentru copii și persoane cu dizabilități.

SET DE LIVRARE

Bloc cu motor al mașinii de tocat carne – 1 buc.
Capul mașinii de tocat carne în ansamblu (cu melcul instalat, cuțitul, sită și piulița) – 1 buc.
Împingător – 1 buc.
Platou pentru alimente – 1 buc.
Sită – 1 buc.
Instrucțiuni de utilizare – 1 buc.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V ~ 50 Hz
Puterea nominală: 400 W
Putere maximă: 1800 W

RECICLAREA



În scopul protejării mediului înconjurător, după finalizarea termenului de exploatare a dispozitivului și a elementelor de alimentare, nu le aruncați împreună cu deșeurile menajere obișnuite, livrați dispozitivul și elementele de alimentare în punctele specializate pentru reciclare ulterioară. Deșeurile formate în timpul reciclării produselor sunt supuse colectării obligatorii cu reciclarea ulterioară în modul stabilit.

Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de reciclare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat acest produs.

Producătorul își rezervă dreptul de a schimba designul, construcția și specificațiile care nu afectează principiile generale de funcționare ale aparatului, fără o notificare prealabilă, care poate determina diferențe minore între instrucțiuni și produs. Dacă utilizatorul a depistat astfel de neconformități, vă rugăm să ne informați prin e-mail info@vitek.ru pentru a obține o versiune actualizată a instrucțiunii.

Termenul de funcționare a dispozitivului este de 3 ani.

Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs respectă cerințele Directivei UE 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică și Directiva UE 2014/35/UE privind produsele de joasă tensiune.

GB

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

RUS

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

KZ

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

UA

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

KG

Буюм иштеп чыгарылган датасы сериялык номурунда техникалык маалыматтар жадыбалында көрсөтүлгөн. Сериялык номуру он бир орундуу сан болот, анын биринчи төрт саны өндүрүш датасын көрсөтөт. Мисалы, сериялык номуру 0606xxxxxx болгон буюм 2006 жылдын июниңде (алтынчы айында) өндүрүлгөн.

RO

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.



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