

VT-3615

Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	7
KZ Пайдалану нұсқасы	12
UA Інструкція з експлуатації	17
KG Пайдалануу боюнча нускама	22
RO Instrucțiune de exploatare	27

MEAT GRINDER VT-3615

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

DESCRIPTION

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head installation 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
13. Sausage attachment
14. Kebbe attachment

ATTENTION!

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

SAFETY MEASURES

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

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

- Before switching the unit on for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating meat grinder unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near a gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).

- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord periodically.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (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.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

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

- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

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

ATTENTION!

- Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.

ENGLISH

- Do not push the 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.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse mode to remove the obstruction. To select the reverse mode, switch the meat grinder 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 unit 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.

BEFORE USING THE MEAT GRINDER

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

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all the removable parts (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly before assembling.
- 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 the ventilation openings on the unit body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (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 products.

MEAT PROCESSING

- Press and hold the meat grinder head lock button (5), insert the meat grinder head (3) to the installation place (4) and turn the meat grinder head (3) counterclockwise until bumping, release the button (5) (pic. 1, 2).
- Install the screw (8) into the meat grinder head (3) body (pic. 3).
- Install the crossed blade (9) (pic. 4).
- Select one required plate (10 or 11) and set it over the blade (9), matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3), tighten the nut (12) (pic. 5, 6).

Attention!

- *Install the blade (9) with its cutting side facing the grate. If the blade (9) is installed improperly, it will not grind the products.*
- *Coarse grate (11) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.*
- *The fine cutting plate (10) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.*
- Place the food tray (2) on the mouth of the meat grinder head (3).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the switch (7) to the position «ON».
- During the operation use only the pusher (1) (pic. 7).

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 (3), press the release 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.

Filling sausages

- Prepare minced meat.
- Press and hold the meat grinder head lock button (5), insert the meat grinder head (3) into its installation place (4), and turn the meat grinder head (3) counterclockwise until bumping, release the button (5) (fig. 1, 2).
- Install the screw (8) into the meat grinder head (3) body (fig. 3).
- Install the crossed blade (9) (fig. 4).
- Select one required plate (10 or 11) and set it over the blade (9) (fig. 5), matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head (3) body, tighten the nut (12) (fig. 6).
- Install the food tray (2).
- Place the prepared minced meat on the food tray (2).
- Use natural sausage casing for sausage filling, having put it beforehand into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull the softened casing on the attachment (13) and tie a knot on the casing end (fig. 1).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on, by pressing the «ON» switch button (7).
- Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (13) as necessary, wet the casing if it becomes dry.
- When you are finished, switch the meat grinder off by pressing the «OFF» switch button (7), unplug it from the mains, at which point you can proceed to disassemble it.
- To remove the meat grinder head (3), 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 remove the installed plate (10 or 11), the crossed blade (9), and the screw (8) from the meat grinder head body.

Using “kebbe” attachments

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish cooked of lamb meat, wheat flour, and spices chopped together to prepare the base for hollow rolls. Rolls are filled and deep fried.

You can make different delicacies trying various fillings.

Prepare the casing base.

- Press and hold the meat grinder head lock button (5), insert the meat grinder head (3) into its installation place (4), and turn the meat grinder head (3) counterclockwise until bumping, release the button (5) (fig. 1, 2).
- Insert the screw (8) into the meat grinder head (3) body, install the kebbe attachment (14) on the screw (fig. 8), and the kebbe attachment (14) fixator over it, install the meat grinder head nut (12) over the fixator (14) (fig. 9), and tighten it clockwise.
- Install the food tray (2) (fig. 10).
- Place the prepared casing base on the food tray (2).
- Insert the power cord plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on, by pressing the «ON» switch button (7).
- Use the pusher (1) to supply the base for the casing.
- Cut off rolls of the required length.
- When you are finished, switch the meat grinder off by pressing the «OFF» switch button (7), unplug it from the mains, at which point you can proceed to disassemble it.
- To remove the meat grinder head (3), 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 remove the installed plate (10 or 11), the crossed blade (9), and the screw (8) from the meat grinder head body.

RECIPE

Filling

Lamb meat 100 g

Olive oil 1,5 table spoon

Onion (minced) 1,5 table spoon

Spice to taste

Salt 1/4 tea spoon

Flour 1 table spoon or 1/2 table spoon

- Mince the lamb meat once or twice.
- Fry onion in oil until it gets gold color, and then add minced lamb meat, spice, salt and flour.

Casing

Lean meat 450 g

Flour 150-200 g

Spice 1 tea spoon (to taste)

Nutmeg 1 pc.

Ground chilli pepper (to taste)

Pepper (to taste)

- Mince the meat thrice, mince nutmeg, and mix the components.
- More meat and less flour in a casing provide better consistency and taste of the prepared dish.

ENGLISH

- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

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 release button (5), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (12) and remove the plates (10 or 11) and the crossed blade (9) from the screw (8).
- Remove the screw (8) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of food from the screw (8).
- Wash all the parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Clean the meat grinder body (6) with a slightly damp cloth and then wipe the body dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).
- Provide that no liquid 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.

STORAGE

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

DELIVERY SET

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Rated input power: 250 W
Max. Power 1700 W

RECYCLING



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

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

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

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

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-3615

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/0/R)
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётка для мелкой рубки
11. Решётка для крупной рубки
12. Гайка головки мясорубки
13. Насадка для набивки колбасок
14. Насадка для кеббе

ВНИМАНИЕ!

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.

- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
 - Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
 - Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
 - Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
 - Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
 - Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
 - Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
 - Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
 - Данное устройство не предназначено для использования детьми.
 - Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
 - Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не инструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
 - Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
 - Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!**
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны произво-

РУССКИЙ

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

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

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 трёх часов.

- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12) 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, порежьте 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. Для переключения в режим обратного вращения шнека выключите 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

- Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора головки мясорубки (5), вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните головку мясорубки (3) против часовой стрелки до упора, отпустите кнопку (5) (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 (9), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (12) (рис. 5, 6).

Внимание!

- **Устанавливайте нож (9) режущей стороной по направлению к решётке. Если нож (9) 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 приговленного мяса, рыбы и т.п.**
- На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1) (рис. 7).

Примечание:

- *Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте 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).

Набивка колбасок

- Приготовьте фарш.
- Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора головки мясорубки (5), вставьте головку мясорубки (3) вместо установки (4) и поверните головку мясорубки (3) против часовой стрелки до упора, отпустите кнопку (5) (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 (9) (рис. 5), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (12) (рис. 6).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
- Натяните размягчённую оболочку на насадку (13) и завяжите на конце оболочки узел (рис. 1).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «ON» (включено).
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с выбранной насадки (13), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «OFF» (выключено), и отключите ее от электрической 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).

Использование насадки «кеббе»

Кеббе – традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы

РУССКИЙ

получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

Приготовьте основу для оболочки.

- Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора головки мясорубки (5), вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните головку мясорубки (3) против часовой стрелки до упора, отпустите кнопку (5) (рис. 1, 2).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадку «кеббе» (14) (рис. 8), а поверх нее крепление насадки для кеббе (14), установите поверх крепления (14) гайку головки мясорубки (12) (рис. 9) и закрутите его по часовой стрелке
- Установите лоток для продуктов (2) (рис. 10).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте сетевую вилку шнура электропитания в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «ON» (включено).
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку переключателя (7) «OFF» (выключено), и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её 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).

РЕЦЕПТ

Начинка

Баранина 100 г

Оливковое масло 1,5 столовой ложки

Репчатый лук (мелко нашинкованный)

1,5 столовой ложки

Приправы по вкусу

Соль 1/4 чайной ложки

Мука 1 столовая ложка

или 1/2 столовой ложки

- Баранину необходимо измельчить в мясорубке один или два раза.
- Репчатый лук обжаривают в масле до золотистого цвета, затем добавляют рубленую баранину, все приправы, соль и муку.

Оболочка

Постное мясо 450 г

Мука 150-200 г

Приправы 1 чайная ложка (по вкусу)

Мускатный орех 1 шт.

Красный молотый перец (по вкусу)

Перец (по вкусу)

- Мясо измельчают в мясорубке три раза, измельчается также мускатный орех, затем смешивают все компоненты.
- Большое количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, трубочкам придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

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 воде с нейтральным моющим средством, ополосните их и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (6) влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- 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.

ХРАНЕНИЕ

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

КОМПЛЕКТ ПСТАВКИ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 250 Вт
Максимальная мощность: 1700 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ



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

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
(STAR PLUS LIMITED)

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

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО:** ООО «ВИТЕК.РУС»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС
ДЛЯ СВЯЗИ:** РФ, 117452, Г. МОСКВА,
ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1,
ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 1.

Тел.: +7 (499) 685-48-18, e-mail: info@vitek.ru

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

www.vitek.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

ҚАЗАҚША

ЕТТАРТҚЫШ VT-3615

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

СИПАТТАМАСЫ

1. Итергіш
2. Азық-түлікке арналған астауша
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегі бекіткішінің түйме
6. Еттартқыш корпусы
7. Жұмыс режимдерін ауыстырып-қосқыш (ON/O/R)
8. Шнек
9. Крест тәрізді пышақ
10. Ұсақ тартуға арналған торша
11. Ірі тартуға арналған торша
12. Еттартқыш бастиегінің сомыны
13. Шұжықшаларды толтыруға арналған қондырма
14. Кеббеге арналған қондырма

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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

САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ

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

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

- Бірінші рет қосар алдында электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына кіретін қосымша бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғымен зақымдануға жол бермеу үшін құрылғыны, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесе басқа сұйықтықтарға ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Еттартқыш корпусын тазалау үшін сәл дымқыл матаны пайдаланыңыз, содан кейін корпусы құрғатып сүртіңіз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.

- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын розеткасынан суыру қажет.
 - Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
 - Құрылғыны ыстық бетке немесе сондайдың (мысалы, газ, электр плитасы немесе қыздырылған тандыр немесе пісіретін бет) қасына орналастыруға тыйым салынады.
 - Желілік бауды ұқыпты пайдаланыңыз, оның көп рет бұралуына жол бермеңіз, желілік бауды уақытылы түзетіп тұрыңыз.
 - Еттартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
 - Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
 - Желілік баудың айыртетігін электр ашалығынан ажыратқанда, баудың өзінен емес, айыртетіктен ұстаңыз.
 - Желілік шнурды немесе ашаны су қолыңызбен қоспаңыз, ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкеп соғуы мүмкін.
 - Берілген құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
 - Балалардың жұмыс істеп тұрған құралға және оның желілік бауын ұстауына рұқсат бермеңіз.
 - Құрылғыны жұмыс істеп тұрған кезде және жұмыс циклдарының арасындағы үзілісте жастан кіші балалардың қолы жетпейтін жерлерге орнатыңыз.
 - Дене, сенсорлық немесе ақыл-сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда өмірлік тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
 - Аспаппен ойнауларына жол бермеу үшін балаларды қадағалау керек.
 - Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе орама плёнкасымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тұншығу қаупі!
- Қуаттандыру бауы зақымданған жағдайда қауіп тууға жол бермеу үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы керек.
 - Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Өз бетіңізден құрылғыны бөлшектемеңіз,

кез келген ақау шыққан жағдайда, сондай-ақ құрылғы құлаған жағдайда құрылғыны ашалаықтан ажыра-тыңыз да, байланысу мекен-жайлары бойынша кепілдеме талонында және www.vitek.ru сайтында көрсетілген кез келген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз.

- Бүлінулерге жол бермеу үшін құрылғыны зауыттық орауда тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ОСЫ ҚҰРАЛ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙЛАРДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН. ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ҮЙ-ЖАЙЛАРЫНДА АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ЖӘНЕ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Етті тартудың алдында барлық сүйектер мен артық майлар алынғанына міндетті түрде көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Ешбір жағдайда еттартқыш корпусын, желілік бауды немесе желілік бау айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.
- Еттартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістердің пайда болуына жол бермеу үшін азық-түлікті итегішпен (1) итергенде, асыра күш салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірмек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмас бұрын иірмекті кері айналдыру функциясын «R» (реверс) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

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

- Еттартқышты шығарып алыңыз және барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз, корпусы ылғал матамен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Барлық шешілмелі бөлшектерді (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12) бейтарап жуатын құрал қосылған

жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және жинау алдында мұқият құрғатыңыз.

- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Еттартқыш сүйегі жоқ етті тек үй жағдайында өңдеуге арналған.
- Құрылғыны құрастырыңыз және жазық құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдетілетін саңылаулар бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Желі бауының ашасын электр розеткасына тығыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық ерігеніне көз жеткізіңіз, артық майларды және сүйектерді алып тастаңыз, етті астаушаның (2) саңылауына еркін өтетіндей кубтар немесе жолақша етіп тураңыз.
- Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп, құрылғыны іске қосыңыз.
- Асықпай, еттартқыш бастиегінің (3) қонышына итергіштің (1) көмегімен етті 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 тамақ өнімдерін итеру үшін асыра күш салмаңыз.
- Етті тарту барысында кептеліс пайда болуы мүмкін, пайда болған кептелісті жою үшін шнектің «REV» кері айналу қызметін пайдалану керек. Иірмекті кері айналдыру режиміне 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 үздіксіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны сөндіру және оған 15-20 минут бойы салқындауға уақыт беру керек, содан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.

ЕТТІ ҚАЙТА ӨНДЕУ

- Еттартқыш бастиегін бекітетін түймені (5) басып, ұстап тұрыңыз, еттартқыш басын

ҚАЗАҚША

- (3) орнататын орынға (4) қойыңыз және еттартқыш бастиегін (3) тірелгенге дейін сағат тіліне кері бұраңыз, түймені (5) жіберіңіз (1, 2-суреттер).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (3-сурет).
- Айқаспалы пышақты (9) орнатыңыз (4-сурет).
- Бір қажетті торды (10 немесе 11) таңдаңыз және оны пышақтың үстіне (9) орнатыңыз, ол үшін тордағы дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнату керек, сомынды (12) қатайтыңыз (5, 6-суреттер).

Назар аударыңыз!

- *Пышақты (9) торға кесетін жағымен орнатыңыз. Егер пышақ (9) дұрыс орнатылмаған болса, ол тарту қызметін атқармайды.*
- *Ірі тесіктері бар тор (11) шикі етті, жемістерді, құрғақ жидектерді, ірімшікті, балықты және сол сияқтыларды өңдеуге жарамды.*
- *Ұсақ тесіктері бар тор (10) шикі, сонымен қатар дайын етті, балықты және т.с.с. өңдеуге жарамды.*
- Еттартқыш бастиегінің мойнына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- Желілік бау айырын розеткаға салыңыз.
- Ауыстырғышты (7) «ON» күйіне белгілеп, еттартқышты қосыңыз.
- Жұмыс істеу кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз (7-сурет).

Ескерту:

- *Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту керек.*
- *Жинаққа кіретін итергішті жұмыс істеу (1) уақытында пайдаланыңыз; етті үтеруге қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен үтермеңіз.*
- Жұмыс істеп біткеннен кейін, ауыстырғышты (7) «0» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыш бастиегін (3) шешу үшін бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
- Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін бұранданы (12) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торшаны (10 немесе 11), пышақты (9) және шнекті (8) алып шығыңыз.

Шұжықшаларды толтыру

- Тартылған етті дайындаңыз.

- Еттартқыш бастиегін бекітетін батырманы (5) басыңыз және басып ұстап тұрыңыз, еттартқыш бастиегін (3) орнататын орынға (4) қойыңыз және еттартқыш бастиегін (3) тірелгенге дейін сағат тіліне кері бұраңыз, батырманы (5) жіберіңіз (сур. 1, 2).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (сур. 3).
- Айқаспалы пышақты (9) орнатыңыз (сур. 4).
- Бір қажетті торды (10 немесе 11) таңдаңыз және оны пышақтың үстіне (9) орнатыңыз, ол үшін тордағы дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнату керек, сомынды (12) қатайтып тартыңыз (сур. 6).
- Өнімдерге арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
- Өзірленген тартылған етті өнімдерге арналған астаушаға (2) салыңыз.
- Шұжықшаларды өзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны алдын-ала жылы суы бар ыдысқа 10 минутқа салып қойыңыз.
- Жұмсартылған қабықты қондырмаға (13) кигізіңіз және қабықтың аяқ жағын түйіп байлаңыз (сур. 1).
- Желі ашасын электр розеткаға салыңыз.
- Еттартқышты ауыстырғыш батырмасын (7) «ON» (қосұлы) басып қосыңыз.
- Дайын тартылған етті итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны таңдалған қондырмадан (13) жылжытып отырыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіңіз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырғыш батырмасын (7) «OFF» (сөндірулі) басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыш бастиегін (3) шешу үшін бекіткіш батырмасын (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз.
- Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (12) бұрап шешіп алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торды (10 немесе 11), айқаспалы пышақты (9) және иірмекті (8) шығарып алыңыз.

«Кеббе» қондырмасын пайдалану

Кеббе – қозы етінен, астық ұнынан және дәмдеуіштерден дайынадалатын дәстүрлі жақын шығыстағы тағам, олар қуыс түтіктердің негізін жасау үшін бірге туралады. Түтікшелер салмамен толтырылады және фиторде қуырылады. Түтікшелерге арналған салындымен эксперименттер жасап, әртүрлі деликатестер өзірлеуге болады.

Қабыққа арналған негізді әзірлеңіз.

- Еттартқыш бастиегін бекітетін батырманы (5) басып ұстап тұрыңыз, еттартқыш бастиегін (3) орнататын орынға (4) қойыңыз және еттартқыш бастиегін (3) тірелгенге дейін сағат тіліне кері бұраңыз, батырманы (5) жіберіңіз (сур. 1, 2).
- Иірмекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз, иірмекке «кеббе» қондырмасын (14) (сур. 8) орнатыңыз, оның үстінен кеббеге арналған бекітпені (14) орнатыңыз, бекітпе (14) үстінен еттартқыш бастиегі сомынын (12) (сур. 9) орнатыңыз және оны сағат тілі бағытымен бұрып қойыңыз
- Өнімдерге арналған астаушаны (2) орнатыңыз (сур. 10).
- Қабыққа арналған дайын негізді өнімдерге арналған астаушаға (2) салыңыз.
- Желі бауының ашасын электр розеткасына салыңыз.
- Еттартқышты ауыстырғыш батырмасын (7) «ON» (қосулы) басып қосыңыз.
- Қабыққа арналған негізді итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Қажетті ұзындығы бар түтікшелерді кесіп алып отырыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырғыш батырмасын (7) «OFF» (сөндірулі) басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- Еттартқыш бастиегін (3) шешу үшін бекіткіш батырмасын (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз.
- Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (12) бұрап шешіп алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торды (10 немесе 11), айқаспалы пышақты (9) және иірмекті (8) шешіп алыңыз.

РЕЦЕПТ

Салынды

Қой еті 100 г

Зәйтүн майы 1,5 ас қасық

Пияз (ұсақтап туралған) 1,5 ас қасық

Талғамға қарай дәмдеуіштер

Тұз 1/4 шай қасық

Ұн 1 ас қасық немесе 1/2 ас қасық

- Қой етін еттартқыштан бір немесе екі рет өткізіп ұсақтап алу керек.
- Пиязды майда сарғайғанша қуырады, одан кейін тартылған қой етін, барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

Қабығы

Майсыз ет 450 г

Ұн 150-200 г

Дәмдеуіштер 1 шай қасық (талғамға қарай)

Мускат жаңғағы 1 тал.

Қызыл ұнтақталған бұрыш (талғамға қарай)

Бұрыш (талғамға қарай)

- Етті еттартқыштан үш рет өткізеді, сонымен бірге мускат жаңғағы да тартылады, одан кейін барлық компоненттері араластырылады.
- Сыртқы қабықтағы көп мөлшердегі ет пен аз мөлшердегі ұн ең жақсы консистенция мен дайын өнімнің дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтікшелерге салмалар салынады, шеттерін қысып, түтікшелердің қалаған пішіні жасалады.
- Түтікшелер фритюрде дайындалады.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ 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.
- Бұранданы (12) бұрап алыңыз, торларды (10 немесе 11), крест тәрізді пышақты (9) шнектен (8) шешіңіз.
- Шнекті (8) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Шнектен (8) тамақ өнімдерінің қалдықтарын жойыңыз.
- Еттартқыштың барлық жабдықтарын бейтарап жуатын құралы бар жылы сабынды сумен жуыңыз, шайыңыз және жинау алдында жақсылап құрғатыңыз.
- Еттартқыштың корпусын (6) ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (6) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың тиюіне жол бермеңіз.
- Кепкен жабдықтарды сақтауға алып қойғанға дейін, торшаларды (10, 11) және пышақты (9) есімдік майымен жағыңыз – осылайша олар тотығудан қорғалатын болады.

САҚТАЛУЫ

- Еттартқышты сақтауға қойғанға дейін, еттартқыш корпусы мен барлық шешілмелі бөлшектер таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Құралды құрғақ салқын, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚАЗАҚША

ЖЕТКІЗУ ЖИЫНТЫҒЫ

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 1 дн.

Тамақ өнімдеріне арналған астауша – 1 дн.

Торшалар – 2 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

Кепілдік талоны – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

Электрлік қуаттандыруы: 220-240 В ~ 50 Гц

Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 250 Вт

Максималды қуаты: 1700 Вт

ҚАЙТА ӨНДЕУ



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

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

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

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

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-3615

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

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. Корпус м'ясорубки
7. Перемикач режимів роботи (ON/O/R)
8. Шнек
9. Хрестоподібний ніж
10. Решітка для дрібного рубання
11. Решітка для крупного рубання
12. Гайка головки м'ясорубки
13. Насадка для набивання ковбасок
14. Насадка для кеббе

УВАГА!

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

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

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

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

- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплекту постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ пристрій, мережний шнур і вилку мережного шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути

і вийняти вилку мережного шнура з електричної розетки.

- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або в безпосередній близькості від неї (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Акуратно поводьтеся з мережним шнуром, не допускайте його багаторазового перекручування, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережний шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережний шнур звисався зі столу, та стежте, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережного шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережного шнура, а не за сам шнур.
- Не підмикайте, не роз'єднуйте і не беріться за мережний шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Не дозволяйте дітям торкатися пристрою та мережного шнура під час роботи пристрою.
- Встановлюйте пристрій під час роботи і у перервах між робочими циклами у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або при відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Діти мають перебувати під наглядом для недопущення ігор з пристроєм.
- 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!

- При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, мають робити виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте пристрій самостійно, при

УКРАЇНЬСКА

виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.

- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки у заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ У ПОБУТОВИХ УМОВАХ. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

УВАГА!

- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру вилучені.
- Забороняється переробляти продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту поставлення.
- 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 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 трьох годин.

- Витягніть м'ясорубку і видалите всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Всі знімні деталі (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12) промийте теплою водою з нейтральним мийним засобом, ополосніть та перед складанням ретельно просушіть.

- Перед першим вмиканням 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 мережного 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) в положення «ON».
- Не поспішаючи, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1). Під час роботи використовуйте 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 докладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- У ході рубання м'яса може утворитися затор, для усунення утвореного затору слід скористатися функцією зворотного обертання шнека «REV». Для перемикання в режим зворотного обертання шнека вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0», потім натисніть і утримуйте перемикач (7) в положенні «R».
- Час безперервної роботи пристрою по переробленню продуктів не має 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) у положення «0», вимкніть м'ясорубку з електромережі і тільки після цього починайте її розбирання.

ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

- Натисніть та утримуйте кнопку фіксатора голівки м'ясорубки (5), вставте головку

- м'ясорубки (3) в місце установлення (4) та поверніть головку м'ясорубки (3) проти годинникової стрілки до упору, відпустіть кнопку (5) (мал. 1, 2).
- Вставте шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (3) (мал. 3).
- Установіть хрестоподібний ніж (9) (мал. 4).
- Виберіть одну необхідну решітку (10 або 11) та установіть її поверх ножа (9), сумістивши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (12) (мал. 5, 6).

Увага!

- Встановлюйте ніж (9) ріжчим боком у напрямку до решітки. Якщо ніж (9) буде встановлений 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 (10) підходить для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби і т.ін.
- На розтруб головки м'ясорубки (3) установіть лоток для продуктів (2).
- Вставте вилку мережного шнура у розетку.
- Увімкніть м'ясорубку, установивши перемикач (7) у положення «ON».
- Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1) (мал. 8).

Набивання ковбасок

- Приготуйте фарш.
- Натисніть та утримуйте кнопку фіксатора головки м'ясорубки (5), вставте головку м'ясорубки (3) у місце установлення (4) та поверніть головку м'ясорубки (3) проти годинникової стрілки до упору, відпустіть кнопку (5) (мал. 1, 2).
- Вставте шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (3) (мал. 3).
- Установіть хрестоподібний ніж (9) (мал. 4).
- Виберіть одну необхідну решітку (10 або 11) та установіть її поверх ножа (9) (мал. 5), сумістивши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (12) (мал. 6).
- Установіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
- Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередньо помістивши її у посудину з теплою водою на 10 хвилин.
- Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (13) та зав'яжіть на кінці оболонки вузол (мал. 1).
- Вставте мережну вилку в електричну розетку.

- Увімкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку перемикача (7) «ON» (увімкнено).
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), по мірі заповнення оболонки зсовуйте її з вибраної насадки (13), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку перемикача (7) «OFF» (вимкнено), вимкніть її з електричної 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 та 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) та шнек (8).

Використання насадки «кеббе»

Кеббе – традиційне близькосхідне блюдо, яке готують з м'яса ягняти, пшеничного борошна та спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожнистих трубочок. Трубочки наповнюються начинкою та обсмажуються у фритюрі.

Експериментуючі з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

Приготуйте основу для оболонки.

- Натисніть та утримуйте кнопку фіксатора головки м'ясорубки (5), вставте головку м'ясорубки (3) в місце установлення (4) та поверніть головку м'ясорубки (3) проти годинникової стрілки до упору, відпустіть кнопку (5) (мал. 1, 2).
- Установіть шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (3), установіть на шнек насадку «кеббе» (14) (мал. 8), а поверх неї – кріплення насадки для кеббе (14), установіть поверх кріплення (14) гайку голівки м'ясорубки (12) (мал. 9) та закрутіть її за годинниковою стрілкою.
- Установіть лоток для продуктів (2) (мал. 10).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Вставте мережну вилку шнура електроживлення в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку перемикача (7) «ON» (увімкнено).
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
- Відріжуйте готові трубочки необхідної довжини.

УКРАЇНЬСКА

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку перемикача (7) «OFF» (вимкнено), вимкніть її з електричної мережі, і тільки після цього можна приступати до її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки (3) натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою та зніміть її.
- Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (12) та витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (10 або 11), хрестоподібний ніж (9) та шнек (8).

РЕЦЕПТ

Начинка

Баранина 100 г

Оливкова олія 1,5 столові ложки

Ріпчаста цибуля (дрібно нашаткований)

1,5 столові ложки

Прянощі за смаком

Сіль 1/4 чайної ложки

Борошно 1 столова ложка

або 1/2 столової ложки

- Баранину необхідно подрібнити в м'ясорубці один або два рази.
- Ріпчасту цибулю обсмажують в олії до золотистого кольору, потім додають рубану баранину, всі прянощі, сіль і борошно.

Оболонка

Пісне м'ясо 450 г

Борошно 150-200 г

Прянощі 1 чайна ложка (за смаком)

Мускатний горіх 1 шт.

Червоний мелений перець (за смаком)

Перець (за смаком)

- М'ясо подрібнюють у м'ясорубці три рази, подрібнюється також мускатний горіх, потім змішують всі компоненти.
- Більша кількість м'яса і менша кількість борошна в зовнішній оболонці забезпечують кращу консистенцію і смак готового виробу.
- Готові трубочки наповнюються начинкою, затискаються по краях, трубочкам надається бажана форма.
- Готуються трубочки у фритюрі.

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.
- 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).
- Видаліть зі шнека (8) залишки продуктів.
- Промийте всі приладдя м'ясорубки у теплій мильній воді з нейтральним мийним засобом, ополосніть їх та перед складанням ретельно просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Для чищення корпусу м'ясорубки (6) забороняється використовувати 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.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як забрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус м'ясорубки та всі знімні деталі чисті та сухі.
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.

Штовхач – 1 шт.

Лоток для продуктів – 1 шт.

Решітки – 2 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

Гарантійний талон – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц

Номинальна споживана потужність: 250 Вт

Максимальна потужність 1700 Вт

УТИЛІЗАЦІЯ



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

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

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

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

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

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



Даний продукт відповідає вимогам Директиви 2014/30/ЄС щодо електромагнітної сумісності та Директиви 2014/35/ЄС щодо низьковольтного обладнання.

КЫРГЫЗ

ЭТ ТУУРАГЫЧ VT-3615

Эт туурагыч азыктарды шарттарында иштетүү, үй шартында чала фабрикаттарды жасоо үчүн арналган.

СЫПАТТАМА

1. Түрткүч
2. Азыктарды салуучу идиши
3. Эт туурагычтын бөркүнүн корпусу
4. Эт туурагычтын бөркүнүн орнотуу жайы
5. Эт туурагычтын бөркүнүн бекитме баскычы
6. Эт туурагычтын корпусу
7. (ON/O/R) иштөө режимдердин которгучу
8. Шнек
9. Крест сыяктуу бычак
10. Майда кесе турган панжарасы
11. Чоң-чоң кесе турган панжарасы
12. Эт туурагычтын бөркүнүн гайкасы
13. Колбаскаларды толтуруу үчүн саптама
14. Кеббе үчүн саптама

КӨҮЛ БУРУҢУЗ!

Кошумча коргоону үчүн электр тармагында потенциалдуу иштеткен тогу 30 мА ашырбаган коргоп өчүрүүчү аспабын орнотуу максатка ылайык. Аспапты орнотуу үчүн атайын адиске кайрылыңыз.

КООПСУЗДУК 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 майдалагычты колдонгон учурда өрт коркунучун жоюу, ток уруу же башка жаракат алуудан сакталуу үчүн төмөнкүдөгү коопсуздук чараларды сактоо зарыл.

- 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 майдалагычтын корпусун тазалоо үчүн аны бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Иштеп турган эт майдалагычты эч качан кароосуз таштабаңыз.
- Эт майдалагычты 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.
- Электр шурун акырындык менен колдонуңуз, анын көп жолу чыйратылганына жол бербей, мезгилдүү түрдө түздөтүп туруңуз.
- Электр эт туурагычты көтөрүп ташуу үчүн туткасы катары электр шурун колдонууга тыюу салынат.
- Электр шуру столдун кырынан салаңдап кетүүсүнө, анын ысык беттерге же ашкана эмеректин учтуу кырларына тийүүсүнө жол бербей.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан сурганда шуруду кармап эч качан тартпаңыз, сайгычын кармаңыз.
- Электр шурун же кубаттуучу сайгычын суу колуңуз менен сайбаңыз, сурбаңыз да тийбеңиз, бул ток урууга алып келүү мүмкүн.
- Бул шайман балдар колдонгону үчүн арналган эмес.
- Шайман иштеген учурда балдарга шайманды жана электр шурун тийгенге уруксат бербей.
- Шайман иштеп турган учурунда же иштөө циклдердин арасында аны балдардын колу жетпеген жеринде орнотуңуз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү чектелген (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же нускамалоо болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылган эмес.
- Балдар түзмөк менен ойногонго жол бербегени үчүн аларга көз салуу зарыл.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

Көңүл буруңуз! Полиэтилен баштыктар же таңгак пленкасы менен ойногонго балдарга уруксат бербей. Тумчуктуруунун коркунучу бар!

- Электр шуру бузук болгондо коопчулуктарга жол бербегени үчүн аны өнүктүрүүчү, тейлөө кызмат же аларга окшогон дасыккан кызматкерлер алмаштырууга тийиш.
- 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 автордошту-

рулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.

- Бузулуулар пайда болбогону үчүн шайманды заводдук таңгагында гана транспорттоо зарыл.
- Шайманды балдардын жана жөндөмдүүлүгү төмн адамдардын колу жетпеген жерде сактаңыз.

БУЛ ТҮЗМӨК ТУРМУШ-ТУРУКТУУ ШАРТ-ТАРДА КОЛДОНГОНУ ҮЧҮН ГАНА АРНАЛГАН. ШАЙМАНДЫ КОММЕРЦИЯЛЫК ПАЙДАЛАНУУГА ЖАНА ӨНДҮРҮШ ЗОНАЛАРДА ЖАНА ЖУМУШЧУ ИМАРАТТАРДА ТҮЗМӨКТҮ ИШТЕТҮҮГӨ ТЫЮУ САЛЫНАТ.

КӨНҮЛ БУРУҢУЗ!

- Эtti туура баштагандын алдында сөөктөрү жана ашыкча майы алынганын текшерип алыңыз.
- Азыктарды башкача буюмдар менен же колунузду бармактары менен түртүүгө тыюу салынат, ал үчүн жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү (1) гана колдонуңуз.
- Эт туурагычтын корпусун, электр шнуру менен кубаттуучу сайгычын эч качан сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.
- Катуу талчалары бар (мисалы, имбирь же хрен) азыктарды эт туурагычында иштетүүгө аракет кылбаңыз.
- Эт тыгылып калбас үчүн аны түрткүч (1) менен түрткөндө ашыкча күч салбаңыз.
- Тыгылып калган ар кыл катуу кесим шнектин же бычактын айлануусун басаңдатып же токтотуп калса, шайманды токтоосуз өчүрүп, иштетүүнү улантуунун алдында шнектин тескери айлануу «R» (реверс) функциясынын жардамы менен тыгылган жерин бошотуп алыңыз.

ЭТ ТУУРАГЫЧТЫ ИШТЕТҮҮГӨ ДАЯРДОО

Төмөндөгөн температурада шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны үч сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.

- Электр эт туурагычты таңгактан чыгарып, болгон таңгак материалдарын алып салып, корпусун нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Болгон чечилме бөлүктөрүн (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууп, чайкап, кураштыруунун алдында жакшылап кургатып алыңыз.
- Шайманды биринчи иштеткенде чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.

ЭТ ТУУРАГЫЧТЫ ИШТЕТҮҮНҮН НЕГИЗГИ ПРИНЦИПТЕРИ

- Эт туурагыч сөөгү жок этти турмуш-тирчилик шарттарында гана иштетүүгө арналган.
- Шайманды куратырып, тегиз кургак беттин үстүнө орнотуңуз.
- Корпусундагы аба тешиктери тосулбаганын текшерип алыңыз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
- Эт туурагычтын бөркүнүн (3) астына ылайыктуу идишти коюңуз.
- Эт толугу менен эригенин текшерип, болгон сөөктөрү менен ашыкча майын алып салып, этти азыктар үчүн идиштин (2) тешигине бош кире турган өлчөмүндөгү кубиктерге же узун кесимдерине кесип алыңыз.
- Которгучун (7) «ON» абалына коюп, шайманды иштетиниз.
- Эtti эт туурагычтын бөркүнүн (3) оозуна түрткүчтүн (1) жардамы менен шашпай түртүп туруңуз. Шайманды иштетүү учурунда жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү (1) гана колдонуңуз.
- Азыктарды башкача буюмдар менен түртүүгө тыюу салынат, этти бармагыңыз менен эч качан түртпөңүз.
- Эtti же башка азыктарды түрткөндө ашыкча күч салбаңыз.
- Эtti туураган мезгилде ал тыгылып калышы мүмкүн, тыгылган жерин бошотуу үчүн шнектин тескери айлануу функциясын пайдаланыңыз. Шнектин тескери айлануу режимин иштетүү үчүн которгучун (7) «0» абалына коюп эт туурагычты өчүрүп, андан кийин которгучун (7) «R» абалына бурап кармап туруңуз.
- Азыктарды токтоосуз иштетүү мөөнөтү 5 минутадан ашырбаганы зарыл.
- Эт туурагыч 5 минутанын ичинде токтоосуз иштегенинен кийин аны өчүрүп, муздаганына 15-20 минута мөөнөтүн берип, андан кийин иштетүүнү улантсаңыз болот.
- Иштетип бүткөндөн кийин которгучун (7) «0» абалына коюп, эт туурагычты электр тармагынан суруп, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.

ЭТТИ ИШТЕТҮҮ

- Эт туурагычтын бөркүн бекиткич баскычын (5) басып туруңуз, эт туурагычтын бөркүн (3) орнотуу жайына (4) киргизип, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багытына каршы токтогонуна чейин бурап, баскычты (5) бошотуңуз (сүр. 1, 2).
- Шнекти (8) эт туурагычтын бөркүнүн корпусуна (3) орнотуңуз (сүрөт 3).

КЫРГЫЗ

- Крест сыяктуу бычагын (9) орнотуңуз (сүрөт 4).
- Панжаралардын керектүүсүн (10 же 11) тандап, панжарадагы чыгып турган жерлерин эт туурагычтын бөркүнүн корпусундагы (3) оюктары менен дал келтирип аны бычактын (9) үстүнө орнотуңуз, гайканы (12) бекитип салыңыз (сүрөт 5, 6).

Көнүл буруңуз!

- *Бычакты (9) кесүү жагын панжарага каратып орнотуңуз. Бычак (9) туура эмес орнотулган болсо, ал тууроо функциясын аткарбайт.*
- *Чоңураак тешиктери бар панжара (11) чийки эт, жашылча-жемиштерди, кургатылган жемиштерди, быштакты, балыкты ж.о.с. иштетүүгө ылайык.*
- *Майда тешиктери бар панжара (10) чийки же бышкан этти, балыкты ж.б. иштетүүгө ылайык.*
- Эт туурагычтын бөркүнүн оозуна (3) азыктарды салуучу идишин (2) орнотуңуз.
- Тармактык шнурдун айрысын электр розеткасына сайыңыз.
- Которгучту (7) «ON» абалына коюп, эт туурагычты иштетиңиз.
- Шайманды иштетүү мезгилинде түрткүчтү (1) гана колдонуңуз (сүрөт 7).

Эскертүү:

- *Этти иштетүү процессин жакшыртуу үчүн аны кубиктерге же узун кесимдерине туурап алыңыз. Тоңдурулган этти толугу менен эритүү зарыл.*
- *Шайманды иштетүү учурунда жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү (1) гана колдонуңуз; азыктарды башкача буюмдар менен түртүүгө тыюу салынат, этти бармагыңыз менен эч качан түртпөңүз.*
- Эт туурагычты иштетип бүткөндөн кийин которгучун (7) «0» абалына коюп, кубаттуучу сайгычын электр тармагынан суруп, андан кийин гана аны ажыратып баштасаңыз болот.
- Эт туурагычтын бөркүн (3) чечүү үчүн бекитме баскычын (5) басып, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип салыңыз.
- Эт туурагычтын бөркүн ажыратуу үчүн гайканы (12) бурап бошотуп, коюлган панжарасын (10 же 11), бычагын (9) жана шнегин (8) чыгарыңыз.

Колбаскаларды толтуруу

- Фаршты даярдаңыз.
- Эт туурагычтын бөркүн бекиткич баскычын (5) басып туруңуз, эт туурагычтын бөркүн (3) орнотуу жайына (4) киргизип, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багытына каршы токтогонуна чейин бурап, баскычты (5) бошотуңуз (сүр. 1, 2).

- Шнекти (8) эт туурагычтын бөркүнүн корпусуна (3) орнотуңуз (сүрөт 3).
- Крест сыяктуу бычагын (9) орнотуңуз (сүрөт 4).
- Панжаралардын керектүүсүн (10 же 11) тандап, панжарадагы чыгып турган жерлерин эт туурагычтын бөркүнүн корпусундагы (3) оюктары менен дал келтирип аны бычактын (9) үстүнө орнотуңуз (сүрөт 5), гайканы (12) бекитип салыңыз (сүрөт 6).
- Азыктар үчүн идишин (2) орнотуңуз;
- Даяр фаршты азыктар үчүн идишке (2) салыңыз.
- Колбаскаларды жасоо үчүн табигый сыртын алдын ала жылуу сууга 10 мүнөт чылап колдонуңуз.
- Жумшартылган сыртты саптаманын (13) үстүнө тартып, сырттын учун байлап алыңыз (сүрөт 1).
- Кубаттуучу сайгычын розеткага сайыңыз.
- Которгучтун (7) «ON» (иштетүү) баскычын басып, эт туурагычты иштетиңиз.
- Даяр фаршты берүү үчүн түрткүчтү (1) колдонуңуз, сырт толгонуна улам аны саптамандан (13) жылдырып чечип, сырт кургагычынан улам аны суу менен суулап туруңуз.
- Иштетип бүткөндөн кийин (7) «OFF» (өчүрүү) баскычын басып туруп, эт туурагычты өчүрүп, аны электр тармагынан суруп, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.
- Эт туурагычтын бөркүн (3) чечүү үчүн бекитме баскычын (5) басып, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип салыңыз.
- Эт туурагычтын бөркүн ажыратуу үчүн гайканы (12) бурап бошотуп, коюлган панжарасын (10 же 11), бычагын (9) жана шнегин (8) эт туурагычтын бөркүнүн корпусунан чыгарыңыз.

«Кеббе» саптаманы колдонуу

Кеббе - жакын чыгыштык салттуу тамагы, аны козунун эти, буудай уну менен татымалдарды чогуу туурап, бош түтүкчөлөр үчүн негизин жасап даярдайт. Түтүкчөлөрдүн ичине салма салып, майга кууруп бышырат. Түтүкчөлөр үчүн салмасын өзгөртүп, ар кандай деликатестерди жасаса болот.

Сырты үчүн негизин даярдаңыз.

- Эт туурагычтын бөркүн бекиткич баскычын (5) басып туруңуз, эт туурагычтын бөркүн (3) орнотуу жайына (4) киргизип, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багытына каршы токтогонуна чейин бурап, баскычты (5) бошотуңуз (сүрөт 1, 2).
- Шнекти (8) эт туурагычтын бөркүнүн корпусуна (3) орнотуп, шнектин үстүнө «кеббе» саптамасын (14) орнотуп (сүрөт 8), анын үстүнөн кеббе

- саптамасынын бекиткичин (14) орнотуп, бекиткичин (14) үстүнөн эт туурагычтын бөркүнүн гайкасын (12) орнотуп (сүрөт 9) аны саат жебесинин багыты боюнча бурап бекитиңиз
- Азыктар үчүн идишти (2) орнотуңуз (сүрөт 10).
 - Сырты үчүн негизин азыктар үчүн идишке (2) салыңыз.
 - Кубаттуучу сайгычын розеткага сайыңыз.
 - Которгучтун (7) «ON» (иштетүү) баскычын басып, эт туурагычты иштетиңиз.
 - Сырты үчүн негизин түртүү үчүн түрткүчтү (1) колдонуңуз.
 - Даяр түтүкчөлөрдү керектүү узундугуна кесиңиз.
 - Иштетип бүткөндөн кийин которгучтун баскычын (7) «OFF» (өчүрүү) басып туруп, эт туурагычты өчүрүп, аны электр тармагынан суруп, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.
 - Эт туурагычтын бөркүн (3) чечүү үчүн бекитме баскычын (5) басып, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип салыңыз.
 - Эт туурагычтын бөркүн ажыратуу үчүн гайканы (12) бурап бошотуп, коюлган панжарасын (10 же 11), бычагын (9) жана шнегин (8) чыгарыңыз.

РЕЦЕПТ

Ичине салуучу нерсе

Кой эти 100 г

Зайтун майы 1,5 чоң кашык

Баш пияз (майда тууралган) 1,5 чоң кашык

Сиз жактырган курчутмалар

Туз 1/4 чай кашык

Ун 1 оң кашык же 1/2 чоң кашык

- Кой этин эт туурагычтын жардамы менен бир же эки жолу майдалатуу зарыл.
- Баш пиязды саргарганына чейин майга кууруп бышырып, андан кийин майдаланган кой этин, курчутма, туз менен унду кошушат.

Сырты

Майсыз эт 450 г

Ун 150-200 г

Курчутмалар 1 чай кашык (жакканыңыздай)

Мускат жаңгагы 1 даана

Майдаланган кызыл мурч (жакканыңыздай)

Калемпир (жакканыңыздай)

- Этти эт туурагычы менен үч жолу майдалатышат, мускат жаңгагын да майдалатып, болгон ингредиенттерин кошуп аралаштырышат.
- Сыртына көбүрөөк эт жана азыраак ун кошсо, бул даяр тамактын консистенциясы менен даамын жакшырат.
- Даяр түтүкчөлөр толтурулуп, чекелери бекитилип, аларга керектүү формасы берилет.
- Түтүкчөлөр ысык майга кууруп бышырылат.

ЭТ ТУУРАГЫЧТЫ КАРОО

- Эт туурагычты иштетип бүткөндөн кийин которгучун (7) «0» абалына коюп, кубаттуучу сайгычын электр тармагынан суруңуз.
- Бекитме баскычын (5) басып, эт туурагычтын бөркүн саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип салыңыз.
- Гайканы (12) бурап бошотуп, коюлган панжарасын (10 же 11), бычагын (9) жана шнегинен (8) чечиңиз.
- Шнекти (8) эт туурагычтын бөркүнөн (3) чыгарыңыз.
- Шнектен (8) азыктардын калдыктарын алып салыңыз.
- Эт туурагычтын болгон бөлүктөрүн нейтралдуу жуучу каражаты менен жылуу сууга жууп, чайкап, кураштыруунун алдында жакшылап кургатып алыңыз.
- Эт туурагычтын корпусун (6) бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Эт туурагычтын корпусун (6) тазалоо үчүн абразивдүү жуучу каражаттарды же ар кыл эриткичтерди колдонууга тыюу салынат.
- Ар кыл суюктуктардын эт туурагычтын корпусунун ичине куюлуусуна жол бербейиз.
- Кургатылган бөлүктөрүн сактоо үчүн алып салуунун алдында панжаралары (10, 11) менен крест сыяктуу бычагын (9) өсүмдүк май менен майлап салыңыз – ошентип алар кычкылдануудан сак болот.

САКТОО

- Эт туурагычты сактоого алып салуунун алдында анын корпусу менен болгон чечилме бөлүктөрү таза жана кургак болгонун текшерип алыңыз.
- Түзмөктү балдар жана жөндөмдүүлүгү чектелген адамдар колу жетпеген жерлерде сактаңыз.

ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Эт туурагыч – 1 даана.

Түрткүч – 1 даана.

Азыктарды салуучу идиши – 1 даана.

Панжаралары – 2 даана.

Колдонмо – 1 даана.

Кепилдик талону – 1 даана.

ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Кубаттандыруу чыңалуусу: 220-240 В ~ 50 Гц

Номиналдуу иштетүү кубаттуулугу: 250 Вт

Максималдуу кубаттуулугу 1700 Вт

Өндүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциптерине таасир этпеген дизайн, конструктор

КЫРГЫЗ

циясын 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.

УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөөнү коргоо максатында шайман менен азыктандыруучу элементтердин (эгерде топтомго кирсе) кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин турмуш-тиричилик калдыктары менен бирге таштабаңыз, шайман менен азыктандыруучу элементти андан ары утилизациялоо үчүн адистештирилген пункттарга бериңиз.

Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогултуп, андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарыл.

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

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.

EAC

MAȘINA DE TOCAT CARNE VT-3615

Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea alimentelor și prepararea semifabricatelor de casă.

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. Corpul mașinii de tocat carne
7. Comutatorul regimurilor de lucru (ON/O/R)
8. Melc
9. Cuțit cruciform
10. Sită de tocare fină
11. Sită de tocare mășcată
12. Piulița capului mașinii de tocat carne
13. Duză pentru umplerea cămăciilor
14. Duză pentru kebbe

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 PRECAUȚIE

Înainte de a utiliza dispozitivul citiți cu atenție instrucțiunea de exploatare 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 evita riscul de apariție a 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 de 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 umedă, apoi ștergeți corpul până la uscat.
- Nu lăsați niciodată mașina de tocat carne în funcțiune fără supraveghere.
- Înainte de a asambla, dezasambla, 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 nemijlocită apropiere a acesteia

(de exemplu, lângă aragaz sau plita electrică, sau lângă cuptorul sau suprafața de gătit încălzite).

- Manipulați cablul de alimentare cu atenție, nu permiteți răscucirea repetată a acestuia, îndreptați periodic cablul de alimentare.
- Nu utilizați cablul de alimentare în calitate de mâner pentru transportarea mașinii de tocat carne.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe masă, 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 manevrați cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare cu mâinile ude, deoarece acest lucru poate duce la electrocutare.
- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii.
- Nu permiteți copiilor să folosească dispozitivul în calitate de jucărie și nu permiteți copiilor să atingă corpul dispozitivului și fișa cablului de alimentare în timpul funcționării dispozitivului.
- Utilizați dispozitivul în timpul funcționării și în timpul pauzelor între ciclurile de lucru în locuri inaccesibile pentru copii.
- Dispozitivul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau dacă nu au experiență sau cunoștințe, dacă aceștea nu sunt sub control sau instruiți cu privire la utilizarea dispozitivului de către persoana responsabilă de siguranța acestora.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a preveni jocul cu dispozitivul.
- 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!

- Nu reparați dispozitivul de sine stătător. Nu dezasamblați dispozitivul de sine stătător, în caz de defecțiune sau după căderea dispozitivului, deconectați dispozitivul de la priza electrică și adresați-vă la orice centru autorizat (împunător) 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, ESTE INTERZISĂ UTILIZAREA COMERCIALĂ ȘI UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ÎN ZONELE DE PRODUCȚIE ȘI ÎNCĂPERILE DE LUCRU.

ROMÂNĂ

ATENȚIE!

- Înainte de a începe tocarea cărnii, asigurați-vă că sunt îndepărtate toate oasele și excesul de grăsime.
- Se interzice împingerea alimentelor cu careva obiecte străine sau cu degetele, 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.
- Nu încercați să prelucrați în mașina de tocat carne alimente cu fibre dure (de exemplu, ghimbir sau hrean).
- Pentru a evita congestia, nu aplicați forță excesivă, împingând carnea cu împingătorul (1).
- Dacă vre-o bucată dură blocată provoacă oprirea rotației melcului și a cuțitului, opriți imediat dispozitivul și înainte de a continua lucrul, înlăturați blocarea, utilizând funcția de pornire a rotației în sensul invers al melcului «R» (revers).
- Nu utilizați careva obiecte pentru a împinge carnea, nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.
- Nu aplicați forța excesivă pentru a împinge carnea sau alte alimente.
- În timpul tocării cărnii se poate forma o blocare, pentru înlăturarea blocării formate utilizați funcția de rotație inversă a melcului. Pentru a comuta în regim de rotație inversă a melcului, opriți mașina de tocat carne, plasând comutatorul (7) în poziția «0», apoi apăsați și mențineți apăsat butonul (7) în poziția «R».
- 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 15-20 minute, apoi puteți continua lucrul.
- Imediat ce ați terminat lucrul, opriți mașina de tocat carne, plasând comutatorul (7) în poziția «0», deconectați mașina de tocat carne de la rețeaua electrică și doar apoi treceți la dezasamblarea acesteia.

PREGĂTIREA MAȘINII DE TOCAT CARNE PENTRU UTILIZARE

După transportarea sau depozitarea dispozitivului la o temperatură scăzută, acesta trebuie menținut la temperatura camerei timp de cel puțin trei ore.

- Scoateți mașina de tocat carne și îndepărtați toate materialele de ambalare, ștergeți corpul cu o cârpă umedă și apoi ștergeți-l până la uscat.
- Spălați toate piesele detașabile (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12) cu apă caldă cu un detergent neutru, clătiți-le și înainte de asamblare uscați-le minuțios.
- Înainte de prima conectare asigurați-vă, că tensiunea din rețeaua electrică corespunde tensiunii de lucru a dispozitivului.

PRINCIPIILE DE BAZĂ ALE EXPLOATĂRII MAȘINII DE TOCAT CARNE

- Mașina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea cărnii fără oase numai în condiții casnice.
- Asamblați dispozitivul și instalați-l pe o suprafață plană și uscată.
- Asigurați-vă, că orificiile de ventilație pe corp nu sunt blocate.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
- Așezați sub capul mașinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Asigurați-vă, că carnea este complet dezghețată, îndepărtați excesul de grăsime și oase, tăiați carnea în cuburi sau benzi de așa dimensiuni, încât acestea să treacă liber prin orificiul platoului (2).
- Porniți dispozitivul, plasând comutatorului (7) în poziția «ON».
- Fără grabă împingeți carnea în pâlnia capului mașinii de tocat carne (3) cu ajutorul împingătorului (1). În timpul funcționării utilizați numai împingătorul (1), care este inclus în pachetul de livrare.

PROCESAREA CĂRNII

- Apăsați și mențineți apăsat butonul fixatorului capului mașinii de tocat carne (5), introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locul instalării (4) și rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sens invers acelor de ceasornic până când se oprește, eliberați butonul (5) (fig. 1, 2).
- Introduceți melcul (8) în corpul capului mașinii de tocat carne (3) (fig. 3).
- Instalați cuțitul cruciform (9) (fig. 4).
- Alegeți o sită necesară (10 sau 11) și instalați-o deasupra cuțitului (9), aliniind proeminențele pe sită cu canelurile pe corpul capului mașinii de tocat carne (3), strângeți piulița (12) (fig. 5, 6).

Atenție!

- Instalați cuțitul (9) cu partea de tăiere spre sită. Dacă cuțitul (9) nu va fi instalat corect, acesta nu va efectua funcția de tocare.
- Sita cu găuri mai mari (11) este potrivită pentru prelucrarea de carne crudă, legume, fructe uscate, brânză, pește etc.
- Sita cu găuri mici (10) se potrivește atât pentru prelucrarea cărnii crude, cât și a cărnii preparate, peștelui, etc.
- Instalați pe mufa capului mașinii de tocat carne (3), platoul pentru alimente (2).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
- Porniți mașina de tocat carne, plasând comutatorul (7) în poziția «ON».
- În timpul funcționării utilizați numai împingătorul (1) (fig. 7).

Remarcă:

- Pentru a îmbunătăți procesul de prelucrare a cărnii tăiați-o în benzi sau cuburi. Carnea congelată trebuie să fie complet dezghețată.

- *Utilizați în timpul lucrului împingătorul (1), care face parte din set; este interzisă utilizarea oricăror obiecte pentru împingerea cărnii, nici într-un caz nu împingeți carnea cu mâinile.*
- După ce ați terminat lucrul, opriți mașina de tocat carne, plasând comutatorul (7) în poziția «0» și deconectați-o de la rețea, și doar apoi treceți la dezasambarea acesteia.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne (3), apăsați butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Pentru a dezasambla mașina de tocat carne, deșurubați piulița (12) și extrageți din corpul capului mașinii de tocat carne sita instalată (10 sau 11), cuțitul cruciform (9) și melcul (8).

Umplerea cărnăciilor

- Pregătiți carnea tocată.
- Apăsați și mențineți apăsat butonul fixatorului capului mașinii de tocat carne (5), introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locul instalării (4) și rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sens invers acelor de ceasornic până când se oprește, eliberați butonul (5) (fig. 1, 2).
- Introduceți melcul (8) în corpul capului mașinii de tocat carne (3) (fig. 3).
- Instalați cuțitul cruciform (9) (fig. 4).
- Alegeți o sită necesară (10 sau 11) și instalați-o deasupra cuțitului (9) (fig. 5), aliniind proeminențele pe sită cu canelurile pe corpul capului mașinii de tocat carne (3), strângeți piulița (12) (fig. 6).
- Instalați platoul pentru alimente (2).
- Puneți carnea tocată pe platoul pentru alimente (2).
- Pentru prepararea cărnăciilor utilizați învelișul natural, plasându-l anterior într-un vas cu apă caldă timp de 10 minute.
- Întindeți învelișul înmuiat pe duză (13) și legați un nod la capătul învelișului (fig. 1).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
- Porniți mașina de tocat carne, apăsând comutatorul (7) «ON» (pornit).
- Pentru livrarea cărnii tocate utilizați împingătorul (1), pe măsura umplerii învelișului deplasați-l de pe duză (13), pe măsura uscării umeziți-l cu apă.
- După ce ați terminat lucrul, opriți mașina de tocat carne, apăsând butonul (7) «OFF» (oprit) și deconectați-o de la rețea și doar apoi treceți la dezasambarea acesteia.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne (3), 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 (12) și extrageți din corpul capului mașinii de tocat carne sita instalată (10 sau 11), cuțitul cruciform (9) și melcul (8).

Utilizarea duzei «kebbe»

Kebbe este un fel de mâncare tradițională din Orientul Apropiat, care se prepară din carne de miel, făină de grâu și mirodenii, tocate toate împreună, pentru a obține baza pentru prepararea tubușoarelor goale. Tubușoarele sunt umplute cu umplutură și se prăjesc în friteuză. Experimentând cu umplutura pentru tubușoare, puteți prepara o varietate de delicatese.

Pregătiți baza pentru înveliș.

- Apăsați și mențineți apăsat butonul fixatorului capului mașinii de tocat carne (5), introduceți capul mașinii de tocat carne (3) în locul instalării (4) și rotiți capul mașinii de tocat carne (3) în sens invers acelor de ceasornic până când se oprește, eliberați butonul (5) (fig. 1, 2).
- Instalați melcul (8) în corpul capului mașinii de tocat carne (3), instalați pe melc duza «kebbe» (14) (fig. 8), iar deasupra acestuia suportul de fixare pentru kebbe (14), instalați peste fixator (14) piulița capului mașinii de tocat carne (12) (fig. 9) și înșurubați-l în sensul acelor de ceasornic.
- Instalați platoul pentru alimente (2) (fig. 10).
- Puneți baza pregătită pentru înveliș pe platoul pentru alimente (2).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
- Porniți mașina de tocat carne apăsând comutatorul (7) «ON» (pornit).
- Pentru livrarea bazei pentru înveliș utilizați împingătorul (1).
- Tăiați tuburile gata de lungime necesară.
- După ce ați terminat lucrul, opriți mașina de tocat carne, apăsând butonul (7) «OFF» (oprit), deconectați-o de la rețea și doar apoi treceți la dezasambarea acesteia.
- Pentru a scoate capul mașinii de tocat carne (3), 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 (12) și extrageți din corpul capului mașinii de tocat carne sita instalată (10 sau 11), cuțitul cruciform (9) și melcul (8).

REȚETĂ

Umplutura

Carne de ovine 100 g

Ulei de măsline 1,5 linguri de masă

Ceapă (tocat fin) 1,5 linguri de masă

Condimente după gust

Sare 1/4 lingurițe

Făină 1 lingură de masă

sau 1/2 lingură de masă

- Carnea de miel trebuie să fie tocată în mașina de tocat carne o dată sau de două ori.

ROMÂNĂ

- Ceapa se prăjește în ulei până se rumenește, apoi se adaugă carnea de miel tocată, toate condimentele, sare și făină.

Învelișul

Carne macră 450 g

Făină 150-200 g

Condimente 1 linguriță (după gust)

Nucșoară 1 buc.

Piper roșu măcinat (după gust)

Piper (după gust)

- Carnea se trece prin mașina de tocat carne de trei ori, de asemenea se toace și nucșoară, apoi toate componentele se amestecă.
- O cantitate mai mare de carne și o cantitate mai mică de făină în învelișul exterior asigură o consistență și un gust mai bun al produsului gata.
- Tuburile gata se umplu cu umplutură, se strâng la margini, li se atribuie forma dorită.
- Pregătiți tuburile în friteuză.

ÎNTREȚINEREA MAȘINII DE TOCAT CARNE

- După finisarea lucrului opriți mașina de tocat carne, plasând comutatorul (7) în poziția «0» și extrageți fișa cablului de alimentare din priza electrică.
- Apăsăți butonul fixatorului (5), rotiți capul mașinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Deșurubați piulița (12) și scoateți sitele (10 sau 11), cuțitul cruciform (9) de pe melc (8).
- Scoateți melcul (8) de pe capul mașinii de tocat carne (3).
- Îndepărtați de pe melc (8) resturile de alimente.
- Spălați toate accesoriile mașinii de tocat carne în apă caldă cu un detergent neutru, clătiți-le și înainte de asamblare uscați-le minuțios.
- Ștergeți corpul mașinii de tocat carne (6) cu o cârpă umezită, apoi ștergeți-l până la uscat.
- Se interzice utilizarea solvenților sau detergenților abrazivi pentru curățarea corpului mașinii de tocat carne (6).
- Nu permiteți pătrunderea lichidului în interiorul corpului mașinii de tocat carne.
- Înainte de a depozita accesoriile uscate, ungeți sitele (10, 11) și cuțitul cruciform (9) cu ulei vegetal – astfel acestea vor fi protejate de oxidare.

DEPOZITARE

- Înainte de a depozita mașina de tocat carne, asigurați-vă că corpul mașinii de tocat carne și toate piesele detașabile sunt curate și uscate.
- Păstrați dispozitivul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii și persoane cu dizabilități.

SET DE LIVRARE

Mașina de tocat carne – 1 buc.
Împingător – 1 buc.
Platou pentru alimente – 1 buc.
Site – 2 buc.
Instrucțiuni de utilizare – 1 buc.
Certificat de garanție – 1 buc.

CARACTERISTICI TEHNICE

Alimentare electrică: 220-240 V ~ 50 Hz

Putere nominală de consum: 250 W

Putere maximă 1700 W

RECICLAREA



În scopul protejării mediului înconjurător, după finalizarea termenului de exploatare a dispozitivului și a elementelor de alimentare (dacă sunt incluse în set), 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 modifica designul, construcția și caracteristicile tehnice care nu afectează principiile generale de funcționare ale dispozitivului fără notificare prealabilă, din cauza cărora între instrucțiune și produs pot exista diferențe neînsemnate. 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.

Durata 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 июнинде (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 УТИЛИЗИРОВАТЬ
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

