

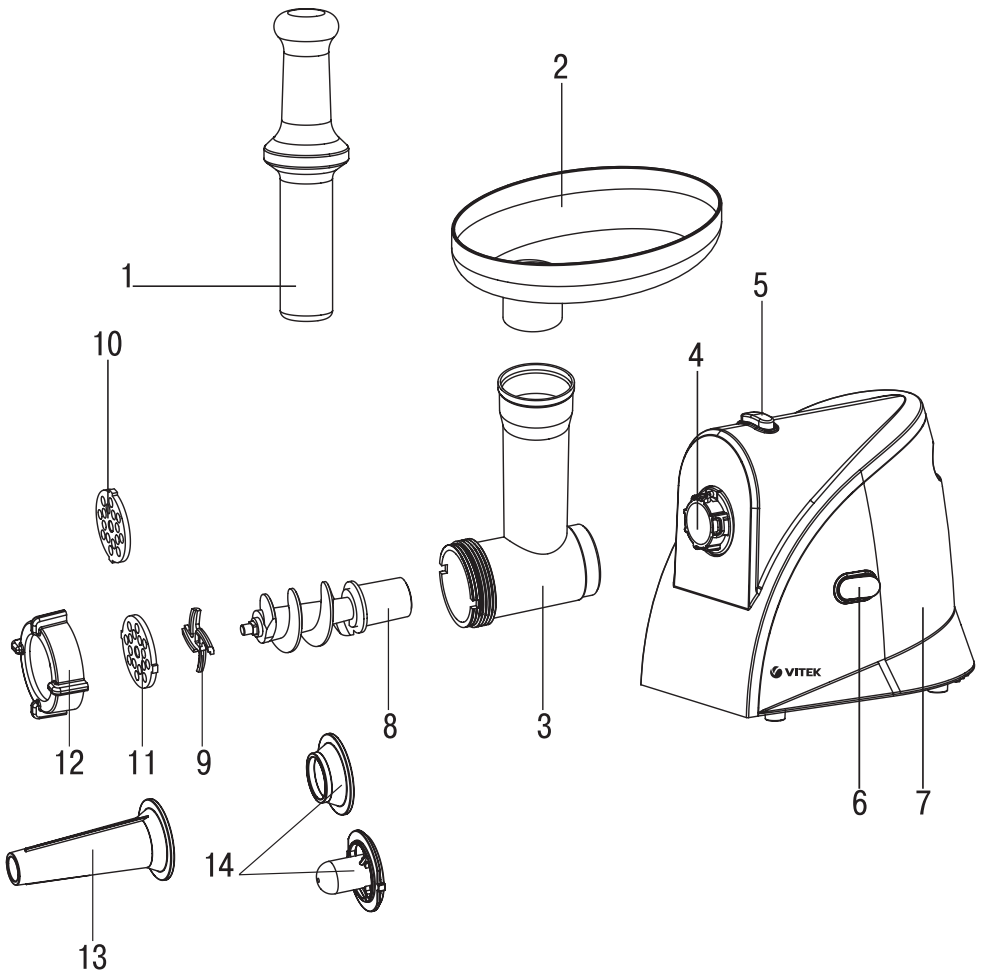
**VT-3624 OG**

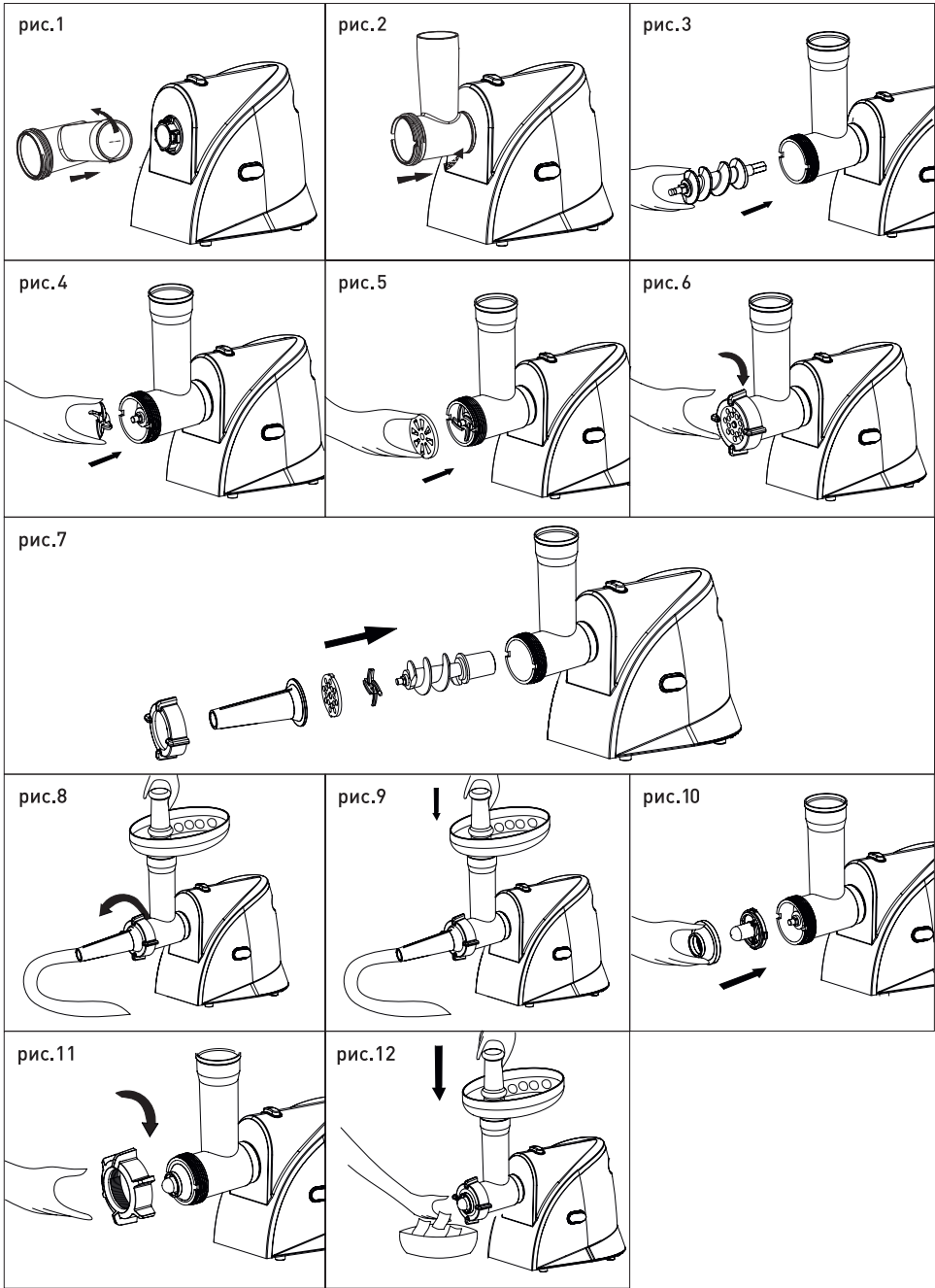
Meat grinder

Мясорубка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>4</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>9</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>14</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>19</b>





# ENGLISH

## MEAT GRINDER VT-3624 OG

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. Operation mode switch (**ON/OFF/R**)
7. Unit body
8. Screw
9. Crossed blade
10. Fine cutting plate
11. Coarse cutting plate
12. Meat grinder head nut
13. Sausage filling attachment
14. Kebbe attachment

### SAFETY MEASURES

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

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

- Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating meat grinder unattended.
- After using the meat grinder switch it off and unplug it.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- Do not use the unit outdoors.
- Before using the unit, make sure that all parts are set properly.
- Never push products into the feeding chute with your fingers or other objects during operation. For this purpose use the pusher only. Do not push the food products with excessive effort.
- Before using the meat grinder for the first time, wash all removable parts that will contact processed foods thoroughly.
- The meat grinder is not intended for chopping nuts, food with hard fiber (for example, ginger or horseradish), processing meat with bones and meat with excess fat.
- Wait until the moving parts of the meat grinder stop and only then you can disassemble the unit.
- Continuous operation time of the unit should not exceed 10 minutes, and then you should let the unit cool down for approximately 10-15 minutes.
- Before switching the meat grinder from «**ON**» mode to «**R**» mode and back switch it off and make sure that all the rotating parts of the meat grinder stopped or wait at least 30 seconds.
- 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. When carrying the meat grinder take it by the body with both hands.
- Do not install the cutting plates and the crossed blade when using the kebbe attachment.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.

- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- During the unit's operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as a packaging unattended.
- **Attention!** *Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film.*  
**Danger of suffocation!**
- Check the power cord and plug periodically. Do not use the unit if its body, power plug or power cord is damaged.
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, if the unit malfunctions, after the unit was dropped or damaged in any other way.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Keep the unit out of reach of children.

*THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

## BEFORE THE FIRST USE

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

- Unpack the unit and remove any stickers that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
- Before switching the unit on, make sure that voltage of the mains corresponds to unit

operating voltage and the switch (6) is set to the position «**OFF**» (switched off).

- Clean the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all removable parts with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.

## OPERATION MODE SWITCH

The marks on the switch (6) correspond to the following operation modes:

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

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

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

## ATTENTION!

- The meat grinder is intended to mince boneless meat for household use only.
- Before grinding meat, make sure that meat is fully defrosted, all bones and excess fat are removed. Cut meat into small pieces (no more than 2 cm x 2 cm x 6 cm), so they can fit easily into the food tray (2) opening.
- Place the unit on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the unit body are not blocked.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit for pushing the products through.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger, horseradish or nuts) in the meat grinder.
- To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat with the pusher (1).
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off by setting the switch (6) to the «**OFF**» (off) position and use the screw reverse mode «**R**» (reverse) to remove the obstruction before starting again. To do this press and hold the switch (6) in the position «**R**» for several seconds.

## Attention!

- **Before switching the meat grinder from «ON» mode to «R» mode and back, switch**

# ENGLISH

***it off and make sure that all the rotating parts of the meat grinder stopped or wait at least 30 seconds.***

- Do not run the unit for more than 10 minutes continuously when processing the food products.
- After 10 minutes of continuous use, switch the meat grinder off and let it cool down during 10-15 minutes before further operation.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (6) to the position «OFF» (off) and unplug the unit; after that you can disassemble it.

## MEAT PROCESSING

1. Press and hold the meat grinder head lock button (5).
2. Match the grooves on the meat grinder head (3) with the ledges on the installation place (4) (pic. 1).
3. Then turn the meat grinder head (3) counterclockwise until it is fixed and release the lock button (5).
4. Install the screw (8) into the meat grinder head body (3) as far as it will go, slightly turning it in different directions (pic. 3).
5. Install the crossed blade (9) (pic. 4).
6. Select one required plate (10 or 11) and set it over the crossed blade (9), matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (3) (pic. 5)
7. Install the nut (12) and tighten it clockwise with a slight effort (pic. 6).

### Attention!

- ***Face the blade cutting side to the grate. If the blade is installed improperly, it will not grind the products.***
  - ***The coarse cutting plate (11) is for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.***
  - ***The fine cutting plate (10) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.***
8. Install the food tray (2) on the meat grinder head (3) feeding chute. Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
  9. Insert the power plug into the mains socket.
  10. Switch the meat grinder on by setting the switch (6) to the position «ON» (on).
  11. Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1).

### Notes:

- *For better meat processing slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.*
  - *During the operation, use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects for pushing meat, do not push meat with your hands.*
12. After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (6) to the position «OFF» (off) and unplug the meat grinder; after that you can disassemble the unit.
  13. To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove the meat grinder head (3).
  14. To disassemble the meat grinder head (3), unscrew the nut (12) and take out the installed plate (10 or 11), the crossed blade (9) and the screw (8) from the meat grinder head body.

### Making sausages

- Prepare minced meat.
- Install the meat grinder head (3) in the installation place (4).
- Insert the screw (8) into the meat grinder head body (3), install the sausage filling attachments (13) on the screw (8); make sure that the ledges on the attachment (13) match the grooves on the meat grinder head body (3) (pic. 7) and tighten the nut (12) (pic. 8).
- Install the food tray (2) (pic. 9).
- Put the minced meat on the food tray (2).
- Use natural sausage casing for sausage making, having put it beforehand into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull softened casing on the attachment (13) and make a knot on the tip.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the switch (6) to the position «ON» (on).
- Use the pusher (1) (pic. 9) to push down the minced meat, as the casing is filled, slide it off the attachment (13), and wet it as the casing dries.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (6) to the position «OFF» (off) and unplug the unit; after that you can disassemble it.

- To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (12) and disassemble the meat grinder head (3).

### Using the “kebbe” attachment

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

You can make different delicacies trying various fillings.

Prepare the casing base.

- Install the meat grinder head (3) in the installation place (4).
- Insert the screw (8) into the meat grinder head body (3), install the kebbe attachments (14) on the screw; make sure that the ledges on the attachment (14) match the grooves on the meat grinder head body (pic. 10) and tighten the nut (12) (pic. 11).
- Install the food tray (2).
- Put the prepared casing base on the food tray (2).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the switch (6) to the position «**ON**» (on).
- Use the pusher (1) to supply the base for casing (pic. 12).
- Cut off rolls of the required length.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (6) to the position «**OFF**» (off) and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (12) and disassemble the meat grinder head.

### 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 mutton meat once or twice in the meat grinder.

- Fry onion in oil until it turns gold-yellow, and then add minced lamb meat, all 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 a nutmeg, and mix all the components.
- More meat and less flour in the casing provide better consistency and taste of the prepared dish.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

#### MEAT GRINDER CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (6) to the position «**OFF**» (off) and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- Press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (12) and remove the installed attachments (10, 11, 13, 14) and the crossed blade (9) from the screw (8).
- Remove the screw (8) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of the food products from the screw.
- Wash all the used parts and attachments of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling. Do not wash the meat grinder parts and attachments in a dishwashing machine.
- Clean the meat grinder body (7) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (7).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.
- Before you put the accessories away for storage, make sure that they are dry; smear the plates (10, 11) and the crossed blade (9) with vegetable oil – this will protect them from oxidation.

# ENGLISH

## **DELIVERY SET**

Meat grinder body – 1 pc.  
Meat grinder head, assembled (with installed screw, blade and plate) – 1 pc.  
Pusher – 1 pc.  
Food tray – 1 pc.  
Plate – 1 pc.  
Sausage filling attachment – 1 pc.  
“Kebbe” attachments set – 1 pc.  
Instruction manual – 1 pc.

## **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Rated power: 300 W  
Maximum power: 1800 W

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

***Unit operating life is 3 years***

## **Guarantee**

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



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



## МЯСОРУБКА VT-3624 OG

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. Переключатель режимов работы (ON/OFF/R)
7. Корпус устройства
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

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

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

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

- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Прежде чем начать пользоваться устройством, убедитесь, что все детали установлены правильно.
- Во время работы запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или другими предметами. Для этой цели пользуйтесь только толкателем. Не проталкивайте продукты с избыточным усилием.
- Перед первым использованием мясорубки тщательно промойте все съёмные детали, которые будут контактировать с перерабатываемыми продуктами.
- Мясорубка не предназначена для измельчения орехов, пищевых продукты с твёрдыми волокнами (например, имбиря или хрена), переработки мяса с костями, а также мяса с излишками жира.
- Дождитесь остановки движущихся частей мясорубки, и только после этого разбирайте устройство.
- Время непрерывной работы устройства не должно превышать 10 мин, после чего дайте устройству остыть в течение приблизительно 10-15 минут.
- Прежде чем переключить мясорубку из режима «ON» в режим «R» и обратно, выключите её, и убедитесь в полной остановке всех движущихся частей мясорубки, или подождите не менее 30 секунд.
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур для переноски мясорубки. При переноске мясорубке беритесь за корпус обеими руками.

# РУССКИЙ

- При использовании насадки для кеббе не устанавливайте решётки для рубки и крестообразный нож.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы шнур не соприкасался с острыми кромками мебели и с горячими поверхностями.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковок, без надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Периодически проверяйте состояние сетевого шнура и вилки сетевого шнура. Не пользуйтесь устройством, если имеются какие-либо повреждения корпуса, сетевого вилки или сетевого шнура.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается пользоваться устройством с повреждениями сетевого шнура или сетевой вилкой, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, после падения устройства или иного повреждения.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электриче-

ской розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

- Храните устройство в местах, недоступных для детей.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

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

- Распакуйте устройство и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства, а переключатель (6) находится в положении «**OFF**» (выключено).
- Протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Все съёмные детали промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

## ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ.

Маркировка, нанесённая на переключателе (6), соответствует следующим режимам работы:

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

## ВНИМАНИЕ!

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что мясо оттаяло, что все кости и излишки жира удалены. Порежьте мясо на кусочки (размером приблизительно 2 см x 2 см x 6 см), чтобы они легко проходили в отверстие лотка для продуктов (2).
- Устанавливайте устройство на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.

- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, для проталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не пытайтесь мясорубкой перерабатывать пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь, хрен или орехи).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство, установив переключатель (6) в положение «OFF» (выключено) и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «R» (реверс). Для этого нажмите и удерживайте переключатель (6) в положении «R» несколько секунд.

### **Внимание!**

- **Прежде чем переключить мясорубку из режима «ON» в режим «R» и обратно, выключите её и убедитесь в полной остановке всех движущихся частей мясорубки, или подождите не менее 30 секунд.**
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 10 минут.
- После 10 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «OFF» (выключено), отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

### **ПЕРЕРАБОТКА МЯСА**

1. Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора головки мясорубки (5).
2. Совместите пазы на головке мясорубки (3) с выступами в месте установки (4) (рис. 1).
3. Затем поверните головку мясорубки (3) против часовой стрелки до фиксации и отпустите кнопку фиксатора (5).
4. Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (3) до упора, слегка поворачивая его в разные стороны (рис. 3).

5. Установите крестообразный нож (9) (рис. 4).
6. Выберите одну необходимую решётку (10 или 11) и установите её поверх крестообразного ножа (9), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3) (рис. 5)
7. Наденьте гайку (12) и затяните её с небольшим усилием по часовой стрелке (рис. 6).

### **Внимание!**

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
  - **Решётка с более крупными отверстиями (11) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.**
  - **Решётка с мелкими отверстиями (10) подходит для переработки как сырого, так и приотвешенного мяса, рыбы и т.п.**
8. На загрузочную горловину головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2). Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
  9. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
  10. Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «ON» (включено).
  11. Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).

### **Примечания:**

- **Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте мясо полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.**
  - **Во время работы используйте только тот толкатель, который входит в комплект поставки; для проталкивания мяса запрещается использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.**
12. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «OFF» (выключено), отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к разборке устройства.
  13. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите головку мясорубки (3).

# РУССКИЙ

14. Для разборки головки мясорубки (3) открутите гайку (12) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10 или 11), крестообразный нож (9) и шнек (8).

## Набивка колбасок

- Приготовьте фарш.
- Установите головку мясорубки (3) в место установки (4).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (8) насадки для набивки колбасок (13); следите за тем, чтобы выступы на насадке (13) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3) (рис. 7), затем затяните гайку (12) (рис. 8).
- Установите лоток для продуктов (2) (рис. 9).
- 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.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «**ON**» (включено)
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1) (рис. 9), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (13), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «**OFF**» (выключено), и отключите её от электрической сети, и только после этого приступайте к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (12) и разберите головку мясорубки (3).

## Использование насадки «кеббе»

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

- Установите головку мясорубки (3) в место установки (4).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадки «кеббе» (14); следите за тем, чтобы выступы на насадке (14) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (рис. 10), и заверните гайку (12) (рис. 11).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «**ON**» (включено)
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1) (рис. 12).
- Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «**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 (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (12) и разберите головку мясорубки.

## РЕЦЕПТ

### Начинка

*Баранина 100 г*

*Оливковое масло 1,5 столовой ложки*

*Репчатый лук (мелко нашинкованный)*

*1,5 столовой ложки*

*Пряности 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 пряности, соль и муку.

### Оболочка

*Постное мясо 450 г*

*Мука 150-200 г*

*Пряности 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

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «OFF» (выключено), отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого приступайте к её разборке.
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите головку.
- Отверните гайку (12) и снимите установленные насадки (10, 11, 13 14), крестообразный нож (9) со шнека (8).
- Извлеките шнек (8) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (8) остатки продуктов.
- Промойте все использованные детали и насадки мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите. Не помещайте детали и насадки мясорубки в посудомоечную машину.
- Протрите корпус мясорубки (7) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается для чистки корпуса мясорубки (7) использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Прежде чем убрать принадлежности на хранение, убедитесь в том, что они сухие, смажьте решётки (10, 11) и крестообразный нож (9) растительным маслом - так они будут защищены от окисления.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Корпус мясорубки – 1 шт  
 Головка мясорубки в сборе (с установленными шнеком, ножом и решёткой) – 1 шт.  
 Толкатель – 1 шт.  
 Лоток для продуктов – 1 шт.  
 Решётка – 1 шт.  
 Насадка для набивки колбасок – 1 шт.  
 Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.  
 Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 Номинальная мощность: 300 Вт  
 Максимальная мощность: 1800 Вт

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

**Срок службы устройства – 3 года**



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

**Изготовитель:** АНДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия

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

**Информация для связи** – email: anderproduct@gmail.com

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

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

Сделано в Китае

# ҚАЗАҚША

## ЕТТАРТҚЫШ VT-3624 OG

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

### СИПАТТАМА

1. Итергіш
2. Азық-түлікке арналған астауша
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегі бекіткішінің батырмасы
6. Жұмыс режимдерінің ауыстырғышы (**ON/O/R**)
7. Құрылғы корпусы
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. Кеббе үшін арналған қондырма

### САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдалану алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны осы басшылықта жазылғандай тек оның тікелей міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлігіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

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

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

- Еттартқышты пайдаланып болғаннан кейін оны сөндіріңіз және электрлік желіден ажыратыңыз.
- Еттартқышты құрастырғанға, бөлшектегенге дейін, сонымен қатар тазалағанға дейін оны сөндіру және желілік айыртетікті ашалықтан ажырату керек.
- Құрылғыны түзу тұрақты бетке, жылу, ашық от, ылғал, тікелей күн сәулелері көздерінен алшақ ұстаңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе сондайдың (мысалы, газ, электр плитасы немесе қыздырылған тандыр немесе пісіретін бет) қасына орналастыруға тыйым салынады.
- Құрылғыны панажайлардан тыс пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны пайдалануды бастау алдында, барлық бөлшектердің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеу уақытында азық-түлікті жүктейтін ауызға саусақпен немесе басқа құралдармен итеруге тыйым салынады. Бұл үшін итергішті пайдаланыңыз. Азық-түлікті асыра күш салып итермеңіз.
- Еттартқышты алғашқы пайдалану алдында, өңделетін азық-түлікпен жанасатын барлық шешілмелі бөлшектерді жақсылап жуыңыз.
- Еттартқыш жаңғақтарды, қатты талшықтары бар тағамдық азық-түлікті (мысалы, зiмбiр немесе ақжелкек) ұсатуға, сүйегі бар етті, сонымен қатар артық майы бар етті өңдеуге арналмаған.
- Еттартқыштың қозғалатын бөліктерінің тоқтауын күтіңіз, және содан кейін ғана құрылғыны бөлшектеңіз.
- Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 10 минуттан аспауы керек, содан ұзақтығы 10-15 минут үзіліс жасау керек.
- Еттартқышты «**ON**» режимінен «**R**» режиміне және қайта ауыстыру алдында, оны сөндіріңіз, және еттартқыштың барлық қозғалатын бөліктерінің тоқтағанына көз жеткізіңіз, немесе 30 секундтан кем емес уақыт күтіңіз.
- Желілік бауды ұқыпты пайдаланыңыз, оның көп рет бұралуына жол бермеңіз, желілік бауды уақытылы түзетіп тұрыңыз.
- Желілік бауды құрылғыны тасымалдау үшін пайдалануға тыйым салынады. Еттартқышты тасымалдаған кезде корпусан екі қолыңызбен ұстаңыз.
- Кеббе қондырмасын пайдаланған кезде турауға арналған торша мен крест тәрізді пышақты орнатпаңыз.



- Желілік баудың үстелдің шетінен салбырауына жол бермеңіз, сонымен қатар оның ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
- Желілік баудың айыртетігін электр ашалығынан ажыратқанда, баудың өзінен емес, айыртетіктен ұстаңыз.
- Желілік бауды сулы қолмен қоспаңыз және ажыратпаңыз, бұл электр тоғымен зақымдануға әкелуі мүмкін.
- Балаларға құрылғы жұмыс істеп тұрғанда құрылғыны және желілік бауды ұстауға рұқсат етпеңіз.
- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап пайдалануға арналмаған.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қаптармен немесе орайтын үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**
- Желілік баудың және желік бау айыртетігінің күйін мезгілімен тексеріп тұрыңыз. Егер корпустың, желілік айыртетіктің немесе желілік баудың қандай да бір бұзылулары болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Бұзылуларға жол бермеу үшін құрылғыны тек зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны желілік баудың немесе желілік айыртетіктің бұзылуларымен, сонымен қатар құрылғы іркілістермен істеген жағдайларда, құрылғы құлағаннан немесе өзге бұзылудан кейін құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны өз бетімен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда, сонымен қатар құрылғы құлағаннан кейін аспапты электрлік ашалықтан суырыңыз және кепілдік талоны мен [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтында көрсетілген

хабарласу мекен-жайлары бойынша кез-келген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

**ЕТТАРҚЫШ ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ҒАНА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН.**

**АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА**  
**Құрылғыны төмен температура жағдайында сақтаған немесе тасымалдаған кезде оны температурасында үш сағаттан кем емес уақыт бойы ұстау керек.**

- Құрылғыны ораудан шығарыңыз және құрылғының жұмыс істеуіне кедергі болатын кез-келген жапсырмаларды жойыңыз.
- Құрылғының тұтастығын тексеріңіз, бұзылулар болған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеудің құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне, ал ауыстырғыш (6) «OFF» (сөндірілген) күйінде орналасқанына көз жеткізіңіз.
- Корпусын дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін оны құрғатып сүртіңіз.
- Барлық шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында құрғатыңыз.

**ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІНІҢ АУЫСТЫРҒЫШЫ.**

Ауыстырғышқа (6) салынған белгілеу, келесі жұмыс режимдеріне сәйкес келеді:

- «OFF» – еттартқыш сөндірілген, ауыстырғыштың орта күйі.
- «ON» – еттартқыш іске қосылған, ауыстырғыштың бекітілетін күйі.
- «R» – реверс, ауыстырғыштың бекітілмейтін күйі.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

- Еттартқыш сүйегі жоқ етті тек үй жағдайында өңдеуге арналған.
- Етті тарту алдында еттің ерігеніне, барлық сүйектері мен артық майлары жойылғанына көз жеткізіңіз. Астау (2) саңылауына оңай өтуі үшін, етті (үлкендігі шамамен 2 см x 2 см x 6 см) бөліктерге тураңыз.
- Құрылғыны түзу құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпусындағы желдетіс саңылауларының бөгеттелмегендігіне көз жеткізіңіз.

# ҚАЗАҚША

- Азық-түлікті қандайда да бір бөтен заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынады, азық-түлікті итеру үшін жеткізілім жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
  - Ешбір жағдайда еттартқыш корпусын, желілік бауды немесе желілік бау айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.
  - Еттартқышпен қатты талшықтары бар тағамдық азық-түлікті (мысалы, зімбір немесе ақжелкекті) өңдеуге тырыспаңыз.
  - Кептелістердің пайда болуына жол бермеу үшін азық-түлікті итегішпен (1) итергенде, асыра күш салмаңыз.
  - Егер қандай да бір кептеліп қалған қатты бөлік шнек пен пышақтың айналуының тоқтауына әкелсе, ауыстырғышты (6) «OFF» (сөндірілген) күйіне белгілеп, дереу құрылғыны сөндіріңіз және жұмысты жалғастыру алдында, шнектің кері айналуын іске қосу қызметін «R» (реверс) пайдаланып, кептелісті жойыңыз. Бұл үшін ауыстырғышты (6) «R» күйінде бірнеше секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
- Назар аударыңыз!**
- **Еттартқышты «ON» режимінен «R» режиміне және қайта ауыстыру алдында, оны сөндіріңіз, және еттартқыштың барлық қозғалатын бөліктерінің тоқтағанына көз жеткізіңіз, немесе 30 секундтан кем емес уақыт күтіңіз.**
  - Құрылғының азық-түлікті өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 10 минут.
  - 10 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны сөндіру және оған 10-15 минут бойы салқындауға уақыт беру керек, содан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
  - Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырғышты (6) «OFF» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- ЕТТІ ӨНДЕУ**
1. Еттартқыш бастиегінің бекіткішінің батырмасын (5) басып ұстап тұрыңыз.
  2. Еттартқыш бастиегіндегі (3) ойықтарды орнату орнындағы (4) шығыңқылармен сәйкестендіріп салыңыз (сур. 1).
  3. Содан кейін еттартқыш бастиегін (3) сағат тіліне қарсы бекітілгенге дейін бұраңыз және бекіту батырмасын (5) жіберіңіз.
  4. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) тірелгенге дейін, оны жан-жаққа сәл бұрап салыңыз (сур. 3).
  5. Крест тәрізді пышақты (9) орнатыңыз (сур. 4).
  6. Қажетті бір торды (10 немесе 11) таңдаңыз және тордағы шығыңқыларды еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтармен сәйкестендіріп, оны пышақтың (9) үстіне орнатыңыз (сур. 5).
  7. Сомынды (12) кигізіңіз және оны сәл күш салып сағат тілі юойынша тартыңыз (сур. 6).
- Назар аударыңыз!**
- **Пышақты кесетін жағымен торға қаратып орнатыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаған болса, ол тарту қызметін орындамайды.**
  - **Анағұрлым ірі саңылаулары бар тор (11) шикі етті, көкөністерді, кептірілген жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. өңдеуге жарайды.**
  - **Ұсақ саңылаулары бар тор (10) шикі және піскен етті, балықты және т.б. өңдеуге жарайды.**
8. Еттартқыш бастиегінің (3) жүктейтін аузына азық-түлікке арналған астауды (2) орнатыңыз. Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
  9. Желілік баудың айыртетігін электрлік ашалайққа салыңыз.
  10. Ауыстырғышты (6) «ON» (іске қосылған) күйіне белгілеп, еттартқышты іске қосыңыз.
  11. Асықпай, еттартқыш бастиегінің (3) аузына етті итергіш (1) көмегімен итеріңіз.
- Ескерту:**
- **Етті өңдеу үрдісін жақсарту үшін етті жолақтармен немесе текшелермен тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту керек.**
  - **Жұмыс істеген уақытта жеткізілім жинағына кіретін итергішті ғана пайдаланыңыз; етті итеру үшін қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.**
12. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырғышты (6) «OFF» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, және содан кейін ғана құрылғыны бөлшектеуге кірісіңіз.
  13. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш батырмасына (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.



14. Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (12) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торды (10 немесе 11), пышақты (9) және шнекті (8) шығарыңыз.

## Шұжықшаларды толтыру

- Фарш әзірлеңіз.
- Еттартқыш бастиегін (3) орнату орнына (4) орнатыңыз.
- Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына орнатыңыз, шнекке (8) шұжықшаларды толтыруға арналған қондырманы (13) орнатыңыз, қондырмадағы (13) шығыңқылардың еттартқыш бастиегіндегінің (3) корпусындағы ойықтармен сәйкес түсуін қадағалаңыз (сур. 7), содан кейін сомынды (12) тартып бұраңыз (сур. 8).
- Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз (сур. 9).
- Өзірленген фаршты азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
- Шұжықшаларды әзірлеу 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.
- Желілік айыртетікті электрлік ашалыққа салыңыз.
- Ауыстырғышты (6) «ON» (іске қосылған) күйіне белгілеп, еттартқышты іске қосыңыз
- Өзірленген фаршты итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз (сур. 9), қабық толған сайын оны қондырмадан (13) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен сулаңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырғышты (6) «OFF» (сөндірілген) күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, және оны электрлік желіден ажыратыңыз, және осыдан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш баытрмасына (5) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
- Сомынды (12) бұрап шешіңіз және еттартқыш бастиегін (3) бөлшектеңіз.

## Кеббе қондырмасын пайдалану

Кеббе – дәстүрлі таяу шығыс тағамы, оны қозы етінен, бидай ұнынан және дәмдеуіштерден

әзірлейді, іші қуыс түтікшелердің негізін жасау үшін олар бірге туралады. Түтікшелер салындымен толтырылады және фритюрде қуырылады.

Түтікшелерге арналған салындымен эксперименттер жасап, әртүрлі дәмді тағамдар әзірлеуге болады.

Қабыққа арналған негізді әзірлеңіз.

- Еттартқыш бастиегін (3) орнату орнына (4) орнатыңыз.
- Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің (3) корпусына орнатыңыз, шнекке кеббе қондырмаларын (14) орнатыңыз, қондырмадағы (14) шығыңқылардың еттартқыш бастиегінің корпусындағы ойықтармен сәйкес түсуін қадағалаңыз (сур. 10), және сомынды (12) тартып бұраңыз (сур. 11).
- Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
- Өзірленген негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
- Желілік айыртетікті электрлік ашалыққа салыңыз.
- Ауыстырғышты (6) «ON» (іске қосылған) күйіне белгілеп, еттартқышты іске қосыңыз
- Қабыққа арналған негізді итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз (сур. 12).
- Қажетті ұзындығы бар түтікшелерді кесіңіз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырғышты (6) «OFF» (сөндірілген) күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, және оны электрлік желіден ажыратыңыз, және осыдан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз болады.
- Еттартқыш бастиегін (3) шешу үшін бекіткіш (5) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
- Сомынды (12) бұрап шешіңіз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

## ӘЗІРЛЕУ ӘДІСТЕРІ

### Салындысы

*Қой еті 100 г*

*Зәйтүн майы 1,5 ас қасық*

*Пияз (ұзақ туралған) 1,5 ас қасық*

*Дәмдеуіштер қажетінше*

*Тұз 1/4 шай қасық*

*Ұн 1 ас қасық немесе 1/2 ас қасық*

Қой етін еттартқышта бір немесе екі рет ұсату керек.

Пиязды майда сарғыш түске дейін қуырады, содан кейін тартылған қой етін, барлық дәмдеуіштерді, тұз бен ұнды қосады.

# ҚАЗАҚША

## Қабығы

Майсыз ет 450 г

Ұн 150-200 г

Дәмдеуіштер 1 шай қасық (қажетінше)

Жұпар ағаш жаңғағы 1 дн.

Қызыл тартылған бұрыш (қажетінше)

Бұрыш (қажетінше)

- Етті еттартқышта үш рет ұсатады, жұпар ағаш жаңғағы осылайша ұсатылады, содан кейін барлық құрамдас бөлшектерді бірге араластырады.
- Сыртқы қабықтағы еттің көп мөлшері мен ұнның аз мөлшері дайын өнімнің жақсы консистенциясы мен дәмін қамтамасыз етеді.
- Өзірленген түтікшелер салындымен толтырылады, шеттері қысылады, түтікшелерге қажетті пішін беріледі.
- Түтікшелер фритюрде өзірленеді.

## ЕТТАРТҚЫШТЫҢ КҮТІМІ

- Жұмыс істеп біткеннен кейін ауыстырғышты (6) «OFF» (сөндірілген) күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіру қажет, желілік баудың айыртетігін ашалықтан ажыратыңыз және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Бекіткіш (5) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
- Сомынды (12) бұрап алыңыз, қондырмаларды (10, 11, 13, 14) шешіңіз, крест тәрізді пышақты (9) шнектен (8) шешіңіз.
- Шнекті (8) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Шнектен (8) азық-түлік қалдықтарын жойыңыз.
- Еттартқыштың барлық жабдықтарын бейтарап жуғыш заты бар жылы сабынды суда жуыңыз, шайыңыз және жақсылап кептіріңіз. Еттартқыш бөлшектері мен қондырмаларын ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Еттартқыш корпусын (7) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін оны құрғатып сүртіңіз.

- Еттартқыш корпусын (7) тазалау үшін ертікіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың тиюіне жол бермеңіз.
- Жабдықтарды сақтауға қойғанға дейін, олар құрғақ екеніне көз жеткізіңіз, торларды (10, 11) және крест тәрізді пышақты (9) өсімдік майымен жағыңыз – осылай олар тотығудан қорғалады.

## ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

Еттартқыш корпусы – 1 дн.

Құрастырылған еттартқыш бастиегі

(орнатылған шнектен, пышақпен

және тормен) – 1 дн.

Итергіш – 1 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Торлар – 1 дн.

Шұжықшаларды толтыруға арналған

қондырма – 1 дн.

«Кеббе» өзірлеуге арналған қондырмалар

жинағы – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Қоректендіру кернеуі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номиналды қуаты: 300 Вт

Максималды қуаты: 1800 Вт

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

**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-3624 OG

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. Перемикач режимів роботи (**ON/OFF/R**)
7. Корпус пристрою
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

### ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації та зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як викладено у цьому керівництві. Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну. Для зниження ризику пожежі, захисту від ураження електричним струмом та недопущення інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наступних запобіжних заходів.

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

вимкнути і вийняти вилку мережного шнура з електричної розетки.

- Встановлюйте пристрій на рівній стійкій поверхні далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або у безпосередній близькості від неї (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або біля нагрітої духовки або варильної поверхні).
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Перш ніж почати користуватися пристроєм переконайтеся, що всі деталі встановлені правильно.
- Під час роботи забороняється проштовхувати продукти в завантажувальну горловину пальцями або іншими предметами. Для цього користуйтеся лише штовхачем. Не проштовхуйте продукти з надмірним зусиллям.
- Перед першим використанням м'ясорубки ретельно промийте всі знімні деталі, які контактуватимуть з продуктами, що перероблюються.
- М'ясорубка не призначена для подрібнення горіхів, харчових продуктів з твердими волокнами (наприклад, імбиру або хрину), перероблення м'яса з кістками, а також м'яса з надлишками жиру.
- Дочекайтеся припинення рухомих частин м'ясорубки і тільки після цього розбирайте пристрій.
- Час безперервної роботи пристрою не має перевищувати 10 хв., після чого дайте пристрою охолонути протягом приблизно 10-15 хвилин.
- Перш ніж перемкнути м'ясорубку з режиму «**ON**» до режиму «**R**» і назад, вимкніть її та переконайтеся у повному припиненні всіх рухомих частин м'ясорубки або почекайте не менше 30 секунд.
- Акуратно поводьтеся з мережним шнуром, не допускайте його багаторазового перекручування, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережний шнур для перенесення м'ясорубки. При перенесенні м'ясорубки беріться за корпус обома руками.
- При використанні насадки для кеббе не встановлюйте решітки для рубання та хрестоподібний ніж.

# УКРАЇНЬСКА

- Не допускайте, щоб мережний шнур звисувався зі столу, а також наглядуйте, щоб шнур не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережного шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережного шнура, а не за сам шнур.
- Не під'єднуйте, не від'єднуйте і не беріться за мережний шнур або вилку мокрими руками, це може призвести до удару електричним струмом.
- Не дозволяйте дітям торкатися пристрою та мережного шнура під час роботи пристрою.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій як іграшку.
- Під час роботи та у перервах між робочими циклами розміщайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними і розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека задущення!**
- Періодично перевіряйте стан мережного шнура і вилки мережного шнура. Не користуйтеся пристроєм, якщо є які-небудь пошкодження корпусу, мережної вилки або мережного шнура.
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки у заводській упаковці.
- Забороняється користуватися пристроєм з пошкодженнями мережного шнура або мережної вилки, а також у тих випадках, якщо пристрій функціонує зі збоями, після падіння пристрою або іншого ушкодження.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного

центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.

## ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

### ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

- Розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Перед увімкненням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою, а перемикач (6) знаходиться у положенні «OFF» (вимкнено).
- Протріть корпус м'якою вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Всі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.

### ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ РОБОТИ

Маркування, нанесене на перемикачі (6), відповідає наступним режимам роботи:

- «OFF» – м'ясорубка вимкнена, середнє положення перемикача.
- «ON» – м'ясорубка увімкнена, положення перемикача з фіксацією.
- «R» – реверс, положення перемикача без фіксації.

### УВАГА!

- М'ясорубка призначена для перероблення м'яса без кісток тільки в домашніх умовах.
- Перед початком рубання м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що м'ясо відтануло, а всі кістки і надлишки жиру видалені. Поріжте м'ясо на шматочки (розміром приблизно 2 см x 2 см x 6 см), щоб вони легко проходили в отвір лотка для продуктів (2).
- Встановлюйте пристрій на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.

- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, для проштовхування продуктів користуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- Ні в якому разі не занурюйте корпус м'ясорубки, мережний шнур або вилку мережного шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир, хрін або горіхи).
- Щоб уникнути утворення заторів, не застосовуйте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо штовхачем (1).
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок спричиняє припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій, встановивши перемикач (6) у положення «OFF» (вимкнено), і, перш ніж продовжити роботу, видаліть затор, використовуючи функцію увімкнення зворотного обертання шнека «R» (реверс). Для цього натисніть і утримуйте перемикач (6) у положенні «R» декілька секунд.

### **Увага!**

- **Перш ніж перемкнути м'ясорубку з режиму «ON» до режиму «R» і назад, вимкніть її та переконайтеся у повному припиненні всіх рухомих частин м'ясорубки або почекайте не менше 30 секунд.**
- Час безперервної роботи пристрою з перероблення продуктів не має перевищувати 10 хвилин.
- Після 10 хвилин безперервної роботи слід вимкнути пристрій і дати йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) у положення «OFF» (вимкнено), вимкніть м'ясорубку з електромережі і тільки після цього починайте її розбирання.

### **ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА**

1. Натисніть і утримуйте кнопку фіксатора головки м'ясорубки (5).
2. Поєднайте пази на головці м'ясорубки (3) з виступами у місці установлення (4) (мал. 1).
3. Потім поверніть головку м'ясорубки (3) проти годинникової стрілки до фіксації та відпустіть кнопку фіксатора (5).

4. Вставте шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (3) до упору, злегка повертаючи його у різні боки (мал. 3).
5. Встановіть хрестоподібний ніж (9) (мал. 4).
6. Виберіть одну необхідну решітку (10 або 11) і встановіть її поверх хрестоподібного ножа (9), поєднавши виступи на решітці з пазами у корпусі головки м'ясорубки (3) (мал. 5)
7. Надягніть гайку (12) і затягніть її з невеликим зусиллям за годинниковою стрілкою (мал. 6).

### **Увага!**

- **Встановлюйте ніж ріжучим боком у напрямку до решітки. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію рубання.**
  - **Решітка з крупнішими отворами (11) пасує до перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби і т.ін.**
  - **Решітка з дрібними отворами (10) пасує до перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби і т.ін.**
8. На завантажувальну горловину головки м'ясорубки (3) установіть лоток для продуктів (2). Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
  9. Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
  10. Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) у положення «ON» (увімкнено).
  11. Не поспішаючи проштовхуйте м'ясо у розтруб головки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).

### **Примітки:**

- Для поліпшення процесу перероблення м'яса нарізуйте м'ясо стрічками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
  - Під час роботи використовуйте тільки той штовхач, який входить до комплекту постачання; для проштовхування м'яса забороняється використовувати які-небудь предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
12. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) у положення «OFF» (вимкнено), вимкніть м'ясорубку з електромережі і тільки після цього починайте розбирання пристрою.
  13. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть головку м'ясорубки (3).

# УКРАЇНЬСКА

14. Для розбирання головки м'ясорубки (3) відкрутіть гайку (12) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (10 або 11), хрестоподібний ніж (9) і шнек (8).

## Набивання ковбасок

- Приготуйте фарш.
- Установіть головку м'ясорубки (3) у місце установлення (4).
- Установіть шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (3), установіть на шнек (8) насадки для набивання ковбасок (13); наглядіть за тим, щоб виступи на насадці (13) збіглися з пазами у корпусі головки м'ясорубки (3) (мал. 7), потім затягніть гайку (12) (мал. 8).
- Установіть лоток для продуктів (2) (мал. 9).
- 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.
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) у положення «**ON**» (увімкнено).
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1) (мал. 9), у міру заповнення оболонки зсувайте її з насадки (13), у міру висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) у положення «**OFF**» (вимкнено), вимкніть її з електричної мережі і тільки після цього починайте її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (12) і розберіть головку м'ясорубки (3).

## Використання насадки «кеббе»

Кеббе – традиційна близькосхідна страва, що готується з м'яса ягняти, пшеничного борошна і спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожніх трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі.

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

Приготуйте основу для оболонки.

- Установіть головку м'ясорубки (3) у місце установлення (4).
- Установіть шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (3), установіть на шнек насадки «кеббе» (14); наглядіть за тим, щоб виступи на насадці (14) збіглися з пазами у корпусі головки м'ясорубки (мал. 10), і заверніть гайку (12) (мал. 11).
- Установіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Вставте мережну вилку в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) у положення «**ON**» (увімкнено).
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1) (мал. 12).
- Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) у положення «**OFF**» (вимкнено), та вимкніть її з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки (3) натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (12) і розберіть головку м'ясорубки.

## РЕЦЕПТ

### Начинка

*Баранина 100 г*

*Маслинова 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 1/4 столової ложки*

- Баранину необхідно здрібнити у 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 1шт.*

*Червоний мелений перець (за смаком)*

*Перець (за смаком)*

- М'ясо здрібнюють у м'ясорубці три рази, подрібнюється також мускатний горіх, потім змішують всі компоненти.
- Більша кількість м'яса і менша кількість борошна у 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

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (6) у положення «OFF» (вимкнено), вимкніть м'ясорубку з електричної мережі і тільки після цього починайте її розбирання.
- Натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть головку.
- Відверніть гайку (12) і зніміть встановлені насадки (10, 11, 13, 14) хрестоподібний ніж (9) зі шнека (8).
- Вийміть шнек (8) з головки м'ясорубки (3).
- Видаліть зі шнека (8) залишки продуктів.
- Промийте всі використані деталі і насадки м'ясорубки у теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і ретельно просушіть. Не поміщайте деталі і насадки м'ясорубки в посудомийну машину.
- Протріть корпус м'ясорубки (7) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Забороняється для чищення корпусу м'ясорубки (7) використовувати розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перш ніж забрати приладдя на зберігання, переконайтеся у тому, що вони сухі,

змажте решітки (10, 11) і хрестоподібний ніж (9) рослинною олією – так вони будуть захищені від окислення.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Корпус м'ясорубки – 1 шт.  
 Головка м'ясорубки у зборі (зі встановленим шнеком, ножем і решіткою) – 1 шт.  
 Штовхач – 1 шт.  
 Лоток для продуктів – 1 шт.  
 Решітка – 1 шт.  
 Насадка для набивання ковбасок – 1 шт.  
 Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.  
 Інструкція з експлуатації – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 Номінальна потужність: 300 Вт  
 Максимальна потужність: 1800 Вт

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

**Термін служби пристрою – 3 роки**

## Гарантія

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

*Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.*





**GB**

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

**RUS**

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

**KZ**

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

**UA**

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



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