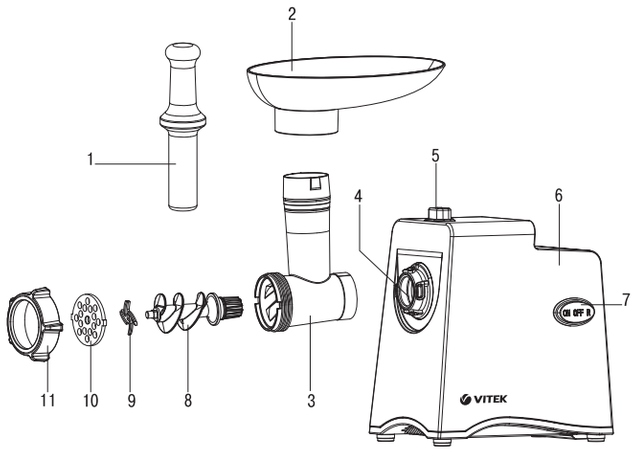

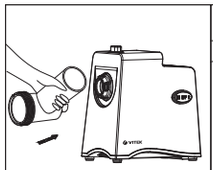
рис. 1

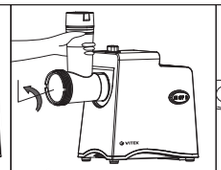
рис. 2

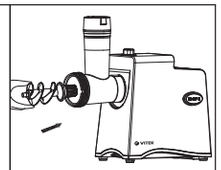
рис. 3

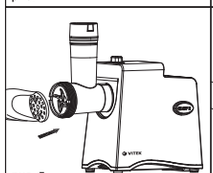
рис. 5

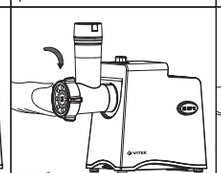
рис. 6

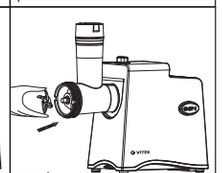
рис. 4

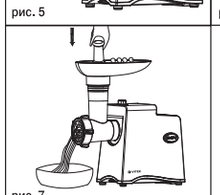
рис. 7

РУССКИЙ

МЯСОРУБКА VT-3644
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/OFF/R)
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётка
11. Гайка головки мясорубки

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

Для снижения риска пожара, для 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 проинструктированы 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!***
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или шнура питания. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить 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).

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ
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) 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 «OFF», подождите несколько секунд, затем нажмите и удерживайте переключатель (7) в положении «R».
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 10 минут.
- После 10 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 10 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «OFF», 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).
- Решётку (10) установите поверх ножа (9), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (11) (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.*
- 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 нарезайте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.*
– *Используйте во время работы толкатель (1), который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.*
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «OFF» 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 (11) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10), крестообразный нож (9) и шнек (8).

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ
- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.
- При перегреве электромотора сработает автоматический термопредохранитель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут (при повышенной температуре в помещении может понадобиться большее время для остывания электромотора), прежде чем включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её, если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения. В этом случае для ремонта мясорубки необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ
- После окончания работы следует выключить мясорубку, установив переключатель (7) в положение «OFF», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (11) и снимите решётку (10), крестообразный нож (9) со шнека (8).
- Извлеките шнек (8) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (8) остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11) 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 решётку (10) 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 мясорубку в сухом, затемнённом и прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ
Мясорубка – 1 шт.
Головка мясорубки в сборе (с установленным шнеком, ножом, решёткой и гайкой) – 1 шт.
Толкатель – 1 шт.
Лоток для продуктов – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.
Гарантийный талон – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 250 Вт
Максимальная мощность: 2000 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

УКРАЇНСЬКА

М'ЯСОРУБКА VT-3644
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/OFF/R)
8. Шнек
9. Хрестоподібний ніж
10. Решітка
11. Гайка головки м'ясорубки

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.
Для зниження ризику пожежі, 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 у 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 розетки.
- Встановлюйте пристрій на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або в безпосередній близькості від неї (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- 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 звішувався зі столу, та стежте, щоб він не торкався гострих окрайок 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 від'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.
- Діти мають перебувати під наглядом для недопущення ігор з пристроєм.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристрою і мережного шнура під час роботи.
- 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 наглядом 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 задушення!***
- Забороняється використовувати пристрій, якщо є пошкодження мережної вилки або шнура живлення. У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, мають робити виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей або 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 проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, 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 у 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).

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВМИКАННЯМ
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) 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 рівну 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, порíжте 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 до комплекту постачання.
- 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 рубки м'яса може утворитися затор, для усунення утворився затору слід скористатися функцією зворотного обертання шнека. Для перемикання в режим зворотного обертання шнека вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «OFF», почекайте кілька секунд, потім натисніть і утримуйте перемикач (7) в положенні «R».
- Час безперервної роботи пристрою по перероблению продуктів не має перевищувати 10 хвилин.
- Після 10 хвилин безперервної роботи слід вимкнути пристрій і дати йому охолонути протягом 10 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «OFF», вимкніть м'ясорубку з електромережі і тільки після цього починайте її розбирання.

ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА
- Натисніть та утримуйте кнопку фіксатора головки м'ясорубки (5), вставте головку м'ясорубки (3) в 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).
- Встановіть хрестоподібний ніж (9) (мал. 4).
- Решітку (10) установіть поверх ножа (9), сумістивши виступи на решітці з пазами у корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (11) (мал. 5, 6).

Увага!

– *Встановлюйте ніж (9) ріжучим боком у напрямку до решітки. Якщо ніж (9) буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію рубання.*

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

Примітка:

– *Для поліпшення процесу перероблення м'яса нарізайте його стрічками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.*

– *Використовуйте під час роботи штовхач (1), який входить до комплекту; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.*

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «OFF», і вимкніть її від мережі, і лише після цього приступайте до її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки (3) натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (11) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (10), хрестоподібний ніж (9) і шнек (8).

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ

- М'ясорубка оснащена функцією автоматичного вимкнення при перегріванні електромотора.
- При перегріванні електромотора спрацює автоматичний термозапобіжник, і м'ясорубка вимкнеться.
- У цьому випадку негайно витягніть вилку мережного шнура з електричної розетки.
- Дайте м'ясорубці остигнути протягом приблизно 50-60 хвилин (при підвищеній температурі у приміщенні може знадобитися більше часу для остигання електромотора), перш ніж увімкнути її знов.
- Підімкніть м'ясорубку до електричної мережі та увімкніть її, якщо м'ясорубка не вмикається, це може означати, що в неї є інші пошкодження. В цьому випадку для ремонту м'ясорубки необхідно звернутися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.

ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «OFF», і вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (11) та зніміть решітку (10), хрестоподібний ніж (9) зі шнека (8).
- Виймість шнек (8) з головки м'ясорубки (3).
- Видаліть зі шнека (8) залишки продуктів.
- Промийте всі приладдя (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11) м'ясорубки у теплій воді з нейтральним мийним засобом, ополосніть їх та перед складанням ретельно просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.
- Для чищення корпусу м'ясорубки (6) забороняється використовувати розчинники або абразивні чистячи засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перш ніж забрати просохлі приладдя на зберігання, змажте решітку (10) та хрестоподібний ніж (9) рослинною олією – так вони будуть захищені від окиснення.

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 місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.
- Зберігайте м'ясорубку у сухому, затемненому та прохолодному місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.
Головка м'ясорубки у зборі (зі встановленим шнеком, ножем, решіткою та гайкою) – 1 шт.
Штовхач – 1 шт.
Лоток для продуктів – 1 шт.
Інструкція – 1 шт.
Гарантійний талон – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц
Номінальна споживана потужність: 250 Вт
Максимальна потужність: 2000 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 звернїться 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 років

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.

ROMÂNĂ

MAŞINA DE TOCAT CARNE VT-3644

Maşina de tocat carne este destinată prelucrării produselor şi pregătirii produselor semipreparate de casă.

DESCRIERE

1. Împingător
2. Platou pentru alimente
3. Corpul capului maşinii de tocat carne
4. Locul instalării capului maşinii de tocat carne
5. Butonul fixatorului capului maşinii de tocat carne
6. Corpul maşinii de tocat carne
7. Comutatorul regimurilor de lucru (ON/OFF/R)
8. Şnec
9. Cuţit în formă de cruce
10. Sită
11. Piuliţa capului maşinii de tocat carne

MĂSURI DE PRECAUŢIE

Înainte de a utiliza dispozitivul citiţi cu atenţie instrucţiunea de exploatare şi păstraţi-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 apariţie a incendiului, pentru protecţia împotriva electrocutării şi a traumatismelor în timpului utilizării maşinii de tocat carne, respectaţi următoarele măsuri de precauţie.

- Înainte de prima conectare asiguraţi-vă că tensiunea din reţeaua electrică corespunde tensiunii de lucru a dispozitivului.
- Utilizaţi doar accesoriile care fac parte din setul de livrare.
- Pentru a evita riscul electrocutării NU SCUFUNDAŢI NICIODATĂ dispozitivul, cablul de alimentare şi fişa cablului de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Pentru a curăţa corpul maşinii de tocat carne, utilizaţi o cârpă uşor umedă, apoi ştergeţi corpul până la uscat.
- Nu lăsaţi niciodată maşina de tocat carne în funcţiune fără supraveghere.
- Înainte de a asambla, dezasambla, precum şi înainte de a curăţa maşina de tocat carne, opriţi-o şi scoateţi fişa cablului de alimentare din priză.
- Instalaţi dispozitivul pe o suprafaţă plană, stabilă, departe de sursele de căldură, flacăra deschisă, umiditate şi razele solare directe.
- Se interzice instalarea dispozitivului pe o suprafaţă fierbinte sau în nemijlocită apropiere a acesteia (de exemplu, lângă aragaz sau plita electrică, sau lângă cuptorul sau suprafaţa de gătit încălzite).
- Manipulaţi cablul de alimentare cu atenţie, nu permiteţi răsucirea repetată a acestuia, îndreptaţi periodic cablul de alimentare.
- Nu utilizaţi cablul de alimentare în calitate de mâner pentru transportarea maşinii de tocat carne.
- Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne de pe masă, şi urmăriţi ca acesta să nu se atingă de marginile ascuţite ale mobilierului şi suprafeţe fierbinţi.
- Pentru a deconecta fişa cablului de alimentare de la priza electrică, apucaţi de fişa cablului de alimentare, ci nu cablul de alimentare însuşi.
- Nu conectaţi, deconectaţi sau manevraţi cablul de alimentare sau fişa cablului de alimentare cu mâinile ude, deoarece acest lucru poate duce la şocuri electrice.
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru a fi utilizat de către copii.
- Nu permiteţi copiilor să atingă dispozitivul şi cablul de alimentare în timpul funcţionării dispozitivului.
- Utilizaţi dispozitivul în timpul funcţionării şi în timpul pauzelor între ciclurile de lucru în locuri inaccesibile pentru copii.
- Dispozitivul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau dacă nu au experienţă sau cunoştinţe, dacă aceştia nu sunt sub control sau instruiţi cu privire la utilizarea dispozitivului de către persoana responsabilă de siguranţa acestora.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a preveni jocul cu dispozitivul.
- Din motive de siguranţă a copiilor, nu lăsaţi pungile de polietilenă folosite ca ambalaj fără supraveghere.

Atenţie! *Nu permiteţi copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau peliculа de ambalare.* ***Pericol de sufocare!***

- Se interzice utilizarea dispozitivului dacă fişa cablului de alimentare sau cablul de alimentare sunt deteriorate. În cazul deteriorării cablului de alimentare, pentru evitarea pericolului, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de deservire sau personal cu calificare corespunzătoare.
- Nu reparaţi de sine stătător aparatul. Nu dezasamblaţi dispozitivul de sine stătător, în caz de defecţiune sau după căderea dispozitivului, deconectaţi dispozitivul de la priza electrică şi adresaţi-vă la orice centrul autorizat (Imputernicit) de service la adresele de contact specificate în certificatul de garanţie şi pe site-ul www.vitek.ru.
- Pentru a evita deteriorările, transportaţi dispozitivul doar în ambalajul original.
- Depozitaţi dispozitivul în locuri inaccesibile pentru copii şi persoane cu dizabilităţi.

ACEST DISPOZITIV ESTE DESTINAT DOAR UZULUI CASNIC. ESTE INTERZISĂ UTILIZAREA COMERCIALĂ ŞI UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ÎN ZONELE DE PRODUCŢIE ŞI ÎNCĂPERILE DE LUCRU.

ATENŢIE!

- Înainte de a începe tocarea cărnii, asiguraţi-vă că sunt îndepărtate toate oasele şi excesul de grăsime.
- Se interzice împingerea alimentelor cu careva obiecte străine sau cu degetele, utilizaţi numai Împingătorul (1) care face parte din setul de livrare.
- Nici într-un caz nu scufundaţi corpul maşinii de tocat carne, cablul de alimentare şi fişa cablului de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Nu încercaţi să prelucraţi în maşina de tocat carne alimente cu fibre dure (de exemplu, ghimbir sau hrean).
- Pentru a evita congestia, nu aplicaţi forţă excesivă Împingând carnea cu Împingătorul (1).
- Dacă vreo bucată dură blocată provoacă oprirea rotaţiei şnecului şi a cuţitului, opriţi imediat dispozitivul şi înainte de a continua lucrul, înlăturaţi blocarea, utilizând funcţia de pornire a rotaţiei în sensul invers al şnecului «R» (revers).

ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE

După transportul sau depozitarea dispozitivului la o temperatură scăzută, acesta trebuie menţinut la temperatura camerei timp de cel puţin trei ore.

- Scoateţi maşina de tocat carne şi îndepărtaţi toate materialele de ambalare, ştergeţi corpul cu o cârpă umedă şi apoi ştergeţi-l cu una uscată.
- Spălaţi toate piesele detaşabile (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11) cu apă caldă şi un detergent neutru, clătiţi-le şi înainte de asamblare uscaţi-le minuţios.
- Înainte de prima conectare, asiguraţi-vă că tensiunea din reţeaua electrică corespunde cu tensiunea de lucru a dispozitivului.

PRINCIPIILE DE BAZĂ ALE EXPLOATĂRII MAŞINII DE TOCAT CARNE

- Maşina de tocat carne este destinată pentru prelucrarea cărnii fără oase numai în condiţii de casă.
- Asamblaţi dispozitivul şi instalaţi-l pe o suprafaţă plană şi uscată.
- Asiguraţi-vă că orificiile de ventilaţie pe corp nu sunt blocate.
- Introduceţi fişa cablului de alimentare în priza electrică.
- Puneţi sub capul maşinii de tocat carne (3) un vas potrivit.
- Asiguraţi-vă că carnea este complet dezghețată, îndepărtaţi excesul de grăsime şi oase, tăiaţi carnea în cuburi sau benzi de aşa dimensiuni, încât acestea să treacă liber prin orificiul platoului (2).
- Porniţi dispozitivul, plasând comutatorului (7) în poziţia «ON».
- Fără a se grăbi Împingeţi carnea în pâlnia capului maşinii de tocat carne (3) cu ajutorul Împingătorului (1). În timpul funcţionării, utilizaţi numai Împingătorul (1), care este inclus în pachetul de livrare.
- Nu utilizaţi alte obiecte pentru a Împinge carnea, nici într-un caz nu Împingeţi carnea cu mâinile.
- Nu aplicaţi forţa excesivă pentru a Împinge carnea sau alte alimente.
- În timpul tăierii cărnii, se poate forma un blocaj, pentru a elimina blocajul rezultat, ar trebui să utilizaţi funcţia de rotaţie inversă a melcului. Pentru a comuta în modul de rotaţie inversă a surubului, opriţi maşina de tocat carne setând comutatorul (7) în poziţia «Oprit», aşteptaţi câteva secunde, apoi apăsaţi şi menţineţi apăsat comutatorul (7) în poziţia «R».
- Timpul de funcţionare continuă a dispozitivului pentru prelucrarea produselor nu trebuie să depăşească 10 minute.
- După 10 minute de funcţionare continuă, opriţi dispozitivul şi lăsaţi-l să se răcească timp de 10 de minute, apoi puteţi continua lucrul.
- Imediat ce aţi terminat lucrul, opriţi maşina de tocat carne, plasând comutatorul (7) în poziţia «OFF», deconectaţi maşina de tocat carne de la reţeaua electrică şi doar apoi treceţi la dezasamblarea acesteia.

PRELUCRAREA CĂRNII

- Apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul fixatorului capului maşinii de tocat carne (5), introduceţi capul maşinii de tocat carne (3) în locul instalării (4) şi rotiţi capul maşinii de tocat carne (3) în sens invers acelor de ceasornic până când se opreşte, eliberaţi butonul (5) (fig. 1, 2).
- Introduceţi şnecul (8) în corpul capului maşinii de tocat carne (3) (fig. 3).
- Instalaţi cuţitul în formă de cruce (9) (fig. 4).
- Instalaţi sita (10) deasupra cuţitului (9), aliniind proeminenţele pe sită cu canalurile pe corpul capului maşinii de tocat carne (3), strângeţi piuliţa (11) (fig. 5, 6).

Atenţie!

– *Instalaţi cuţitul (9) cu partea de tăiere spre sită. Dacă cuţitul (9) nu va fi instalat corect, acesta nu va efectua funcţia de tocare.*

- Instalaţi pe mufa capului maşinii de tocat carne (3), platoul pentru alimente (2).
- Introduceţi ştecărul cablului de alimentare în priză.
- Porniţi maşina de tocat carne, plasând comutatorul (7) în poziţia «ON».
- În timpul funcţionării utilizaţi numai Împingătorul (1) (fig. 7).

Remarcă:

– *Pentru a îmbunătăţi procesul de prelucrare a cărnii, tăiaţi-o în benzi sau cuburi. Carnea congelată trebuie să fie complet dezghețată.*

– *Utilizaţi în timpul lucrului Împingătorul (1) care face parte din set; este interzisă utilizarea oricăror obiecte pentru Împingerea cărnii, nici într-un caz nu Împingeţi carnea cu mâinile.*

- După ce aţi terminat lucrul, opriţi maşina de tocat carne, plasând comutatorului (7) în poziţia «OFF» şi deconectaţi-o de la reţea, şi doar apoi treceţi la dezasamblarea acesteia.
- Pentru a scoate capul maşinii de tocat carne (3), apăsaţi butonul fixatorului (5), rotiţi capul maşinii de tocat carne (3) în sensul acelor de ceasornic şi scoateţi-l.
- Pentru a dezasambla maşina de tocat carne, deşurubaţi piuliţa (11) şi extrageţi din corpul capului maşinii de tocat carne sita instalată (10), cuţitul în formă de cruce (9) şi şnecul (8).

FUNCŢIA OPRIRE AUTOMATĂ

- Maşina de tocat carne este dotată cu funcţia de deconectare automată în caz de supraîncălzire a motorului electric.
- În caz de supraîncălzire a motorului electric se va activa siguranţa termică automată şi maşina de tocat carne se va opri.
- În acest caz, extrageţi imediat fişa cablului de alimentare din priza electrică.
- Lăsaţi maşina de tocat carne să se răcească timp de 50-60 de minute înainte de a o porni din nou (la temperaturi ridicate ale camerei, poate dura mai mult timp pentru ca motorul să se răcească).
- Conectaţi maşina de tocat carne la reţeaua electrică şi porniţi-o; dacă maşina de tocat carne nu se porneşte, acest fapt poate însemna că maşina de tocat carne are alte deteriorări. În acest caz, trebuie să contactaţi un centru de service autorizat (Imputernicit) pentru a repara maşina de tocat carne la adresele de contact specificate în certificatul de garanţie şi pe site-ul www.vitek.ru.

ÎNTREŢINEREA MAŞINII DE TOCAT CARNE

- După finisarea lucrului opriţi maşina de tocat carne, plasând comutatorul (7) în poziţia «OFF» şi extrageţi fişa cablului de alimentare din priza electrică.
- Apăsaţi butonul fixatorului (5), rotiţi capul maşinii de tocat carne în sensul acelor de ceasornic şi scoateţi-l.
- Deşurubaţi piuliţa (11) şi scoateţi sita (10), cuţitul în formă de cruce (9) de pe şnecul (8).
- Scoateţi şnecul (8) de pe capul maşinii de tocat carne (3).
- Îndepărtaţi de pe şnec (8) resturile de alimente.
- Spălaţi toate accesoriile maşinii de tocat carne (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11) cu apă caldă şi un detergent neutru, clătiţi-le şi înainte de asamblare uscaţi-le minuţios.
- Ştergeţi corpul maşinii de tocat carne (6) cu o cârpă umezită, apoi ştergeţi-l până la uscat.
- Se interzice utilizarea solvenţilor sau detergenţilor abrazivi pentru curăţarea corpului maşinii de tocat carne (6).
- Nu permiteţi pătrunderea lichidului în interiorul corpului maşinii de tocat carne.
- Înainte de a depozita accesoriile uscate, ungeţi sitele (10) şi cuţitul în formă de cruce (9) cu ulei vegetal – astfel acestea vor fi protejate de oxidare.

DEPOZITARE

- Înainte de a depozita maşina de tocat carne, asiguraţi-vă că corpul maşinii de tocat carne şi toate piesele detaşabile sunt curate şi uscate.
- Păstraţi maşina de tocat carne la un loc uscat, întunecat şi răcoros, inaccesibil pentru copii şi persoane cu dizabilităţi.

PACHET DE LIVRARE

Maşina de tocat carne – 1 buc.
Capul maşinii de tocat carne în ansamblu
(cu melcul instalat, cuţitul, sită şi piuliţa) – 1 buc.
Împingător – 1 buc.
Platou pentru alimente – 1 buc.
Manual de utilizare – 1 buc.
Certificat de garanţie – 1 buc.

SPECIFICAŢII TEHNICE

Alimentare electrică: 220-240 V ~ 50 Hz
Putere nominală de consum: 250 W
Putere maximă: 2000 W

RECICLAREA

În scopul protejării mediului înconjurător, după finalizarea termenului de exploatare a dispozitivului şi a elementelor de alimentare (dacă sunt incluse în set), nu le aruncaţi împreună cu deşeurile menajere obişnuite, livraţi dispozitivul şi elementele de alimentare în punctele specializate pentru reciclare ulterioară.
Deşeurile formate în timpul reciclării produselor sunt supuse colectării obligatorii cu reciclarea ulterioară în modul stabilit.
Pentru mai multe informaţii privind reciclarea acestui produs, contactaţi primăria locală, serviciul de reciclare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi achiziţionat acest produs.

Producătorul îşi rezervă dreptul de a modifica designul, construcţia şi caracteristicile tehnice care nu afectează principiile generale de funcţionare ale dispozitivului fără notificare prealabilă, din cauza cărora între instrucţiune şi produs pot exista diferenţe neînsemnate. Dacă utilizatorul a depistat astfel de neconformităţi, vă rugăm să ne informaţi prin e-mail info@vitek.ru pentru a obţine o versiune actualizată a instrucţiunii.

Durata de funcţionare a dispozitivului este de 3 ani

Garanţie

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

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

VITEK

АУДИО-ВИДЕО И БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-3644

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации 1
UA Інструкція з експлуатації 3
RO Instrucţiune de exploatare 4

www.vitek.ru

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

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

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 indicînd data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, 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.