

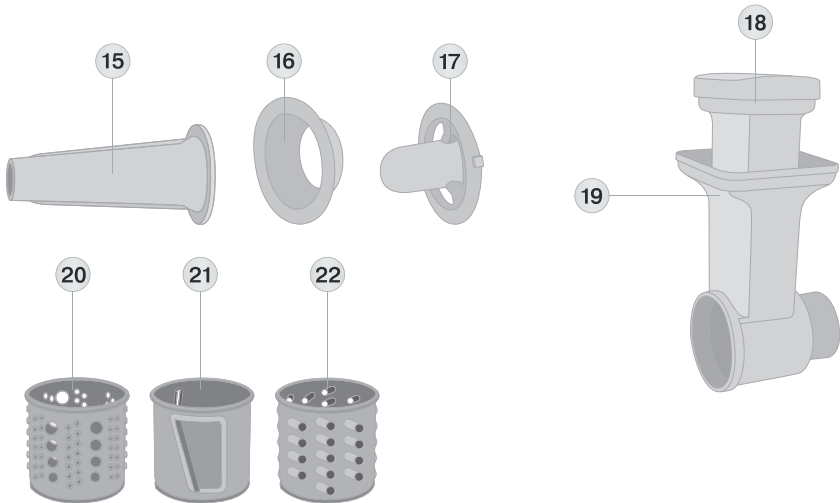
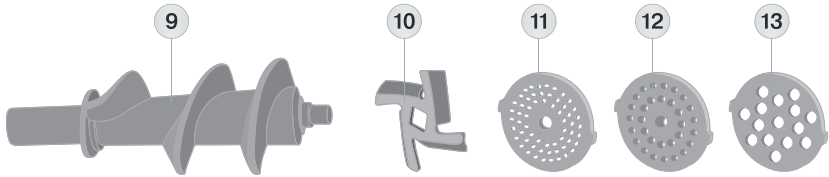
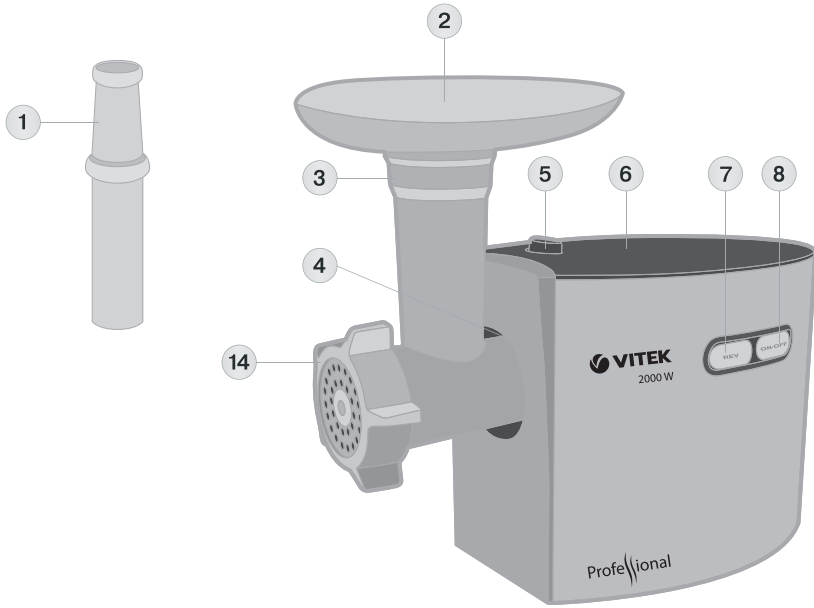
VT-3607 ST

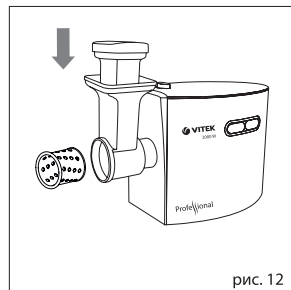
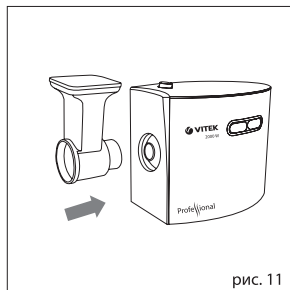
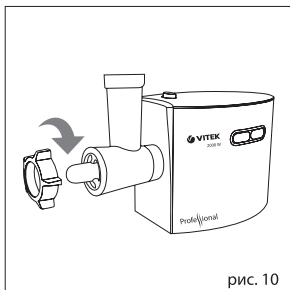
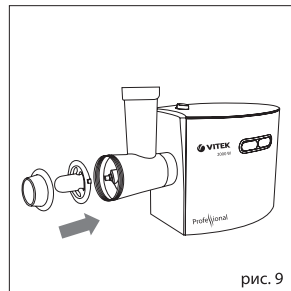
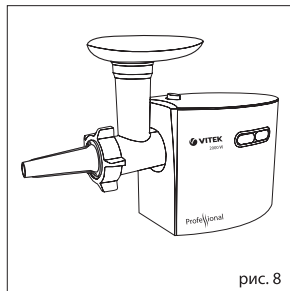
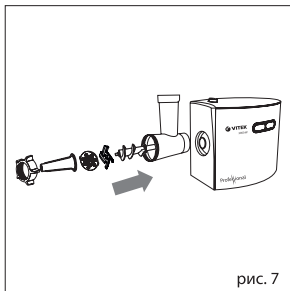
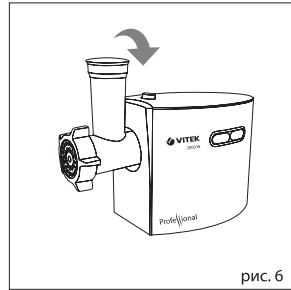
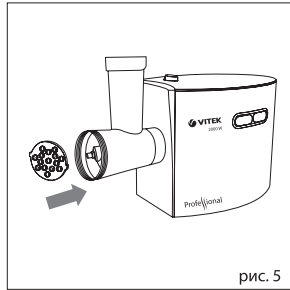
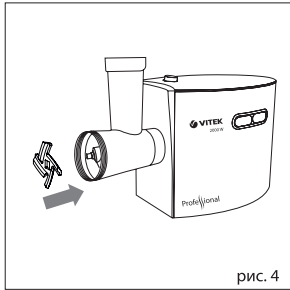
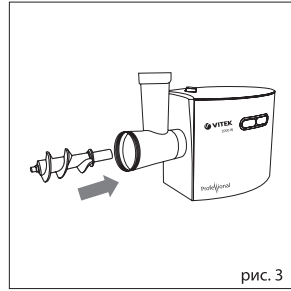
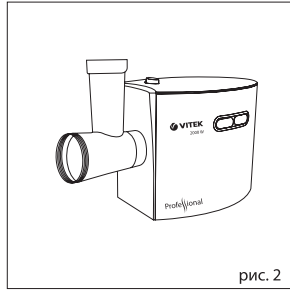
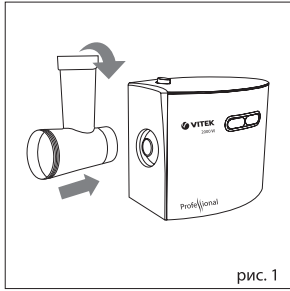
Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
RUS Инструкция по эксплуатации	9
KZ Пайдалану нұсқасы	15
UA Інструкція з експлуатації	20
KG Пайдалануу боюнча нускама	25





ENGLISH

MEAT GRINDER VT-3607 ST

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

DESCRIPTION

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head setting place
5. Meat grinder head lock button
6. Unit body
7. Screw reverse function «REV»
8. «ON/OFF» button
9. Screw
10. Crossed blade
11. Coarse cutting plate
12. Medium cutting plate
13. Fine cutting plate
14. Meat grinder head nut
15. Sausage attachment
16. «Kebbe» attachment
17. «Kebbe» attachment
18. Vegetable slicer pusher
19. Vegetable slicer attachment body
20. Shredder
21. Slicing attachment
22. Grate

PRECAUTIONS

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

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

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the attachments supplied.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.

Attention!

To avoid rusting always wipe the knife and the meat grinder plates dry.

Do not wash the food tray and the removable parts in a dishwashing machine.

- Never leave the operating unit unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a hot surface or next to it (for instance, near gas or electric stove, heated oven or cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and regularly straighten the power cord.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, pull the power plug, but not the cord.
- Do not connect, disconnect or touch the power cord or the plug with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children.
- Do not allow children to use the unit as a toy and do not allow them to touch the unit body and the power cord during the operation.
- During the operation and the breaks between operation cycles the unit should be placed out of reach of children.
- This unit is not intended for usage by people with physical, neural, mental deviations or people with insufficient experience and knowledge. Such persons can use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- For children safety reasons, do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

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

- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit

- and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty book and on the website www.vitek.ru.
- Transport the unit in the original package only.
 - Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

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

MEAT GRINDER FEATURES

Screw reverse function

«REV» (reverse) mode is used for removing obstructions which appear during processing of products.

Food tray provides convenient food layout during processing.

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

Special accessories are the vegetable slicer attachment, sausage and kebbe attachments.

ATTENTION!

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the unit is switched off.
- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not immerse the meat grinder body into water or other liquids.
- When using the «kebbe» attachments (16, 17), do not install the plates (11, 12, 13) and the blade (10).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions do not apply excessive force while pushing meat.
- If any hard piece of food stops the screw and blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction before starting again.

BEFORE USING THE MEAT GRINDER

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

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth.
- Wash all removable parts with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.

BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household processing of products and making homemade semi-finished products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (8).
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1).
- When operating, use only the pusher (1), supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push products, do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other foods.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction. To select the screw reverse mode (REV), switch the unit off by pressing the «ON/OFF» button (8), then press and hold the button (7), the screw will rotate backwards.
- Do not run the unit for more than 5 minutes continuously.
- After 5 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 unit off, pressing the «ON/OFF» button (8), unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder.

ENGLISH

MEAT PROCESSING

1. Install the meat grinder head (3) into the setting place (4) and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 1, 2).
2. Install the screw (9) into the meat grinder head body (3) (pic. 3).
3. Install the crossed blade (10) (pic. 4).
4. Select one of the plates (11, 12 or 13) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head body (3), tighten the nut (14) (pic. 5, 6).

Attention!

- Face the blade cutting side to the plate. If the blade is installed improperly, it will not grind the food products.
 - **Coarser (11, 12) plates suit for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**
 - **Fine cutting plate (13) is for processing raw and cooked meat, fish, etc.**
5. Place the food tray (2) on the meat grinder head body (3).
 6. Insert the power plug into the mains socket.
 7. Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (8).
 8. During the operation use only the pusher (1).

Notes:

- For better meat processing, cut 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, never push the meat with your fingers.
9. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (8), and unplug the unit; only after that you can disassemble it.
 10. To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
 11. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (14) and take out the installed plate (11, 12 or 13), the blade (10) and the screw (9) from the meat grinder head body.

AUTO SWITCH-OFF FUNCTION

The meat grinder is equipped with an auto switch-off function in case of motor unit overheating.

- In case of overheating of the motor unit, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched off.
- In this case unplug the unit immediately.

- Let the meat grinder cool down for approximately 50-60 minutes before switching it on again.
- Plug the meat grinder into the mains, switch it on, if the meat grinder can not be switched on, this may mean that it is otherwise damaged. In this case contact the authorized service center for meat grinder repair.

SAUSAGE FILLING

1. Prepare minced meat.
2. Install the meat grinder head (3) and rotate it counterclockwise until it is fixed.
3. Insert the screw (9) into the meat grinder head body (3), set the crossed blade (10), take the plate (13) (for fine cutting) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head body (3), install the sausage attachment (15) and tighten the nut (14) (pic. 7, 8).
4. Install the food tray (2).
5. Put the minced meat on the food tray (2).
6. For sausage making, use natural sausage casing, putting it preliminarily into a bowl with warm water for 10 minutes.
7. Pull softened casing on the attachment (15) and tie a knot on the casing end.
8. Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (8).
9. Use the pusher (1) to feed the minced meat, as the casing is filled up, slide it off the attachment (15) as necessary, and wet the casing with water if it becomes dry.
10. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (8), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.
11. To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
12. Unscrew the nut (14) and disassemble the meat grinder head.

USING THE «KEBBE» ATTACHMENT

Kebbe is a traditional Middle East dish cooked of lamb meat, wheat flour and spices cut together, making the base for hollow rolls. Rolls are filled and deep fried.

You can make different delicacies trying various fillings.

1. Prepare the casing base.
2. Install the meat grinder head (3) and turn it counterclockwise until it is fixed.

3. Insert the screw (9) into the meat grinder head body (3), install a «kebbe» attachment (16 or 17) on the screw (9), make sure that the ledges on the attachment (17) match the grooves on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (14) (pic. 9, 10).
4. Install the food tray (2).
5. Put the prepared casing base on the food tray (2).
6. Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (8).
7. Use the pusher (1) to supply the base for casing.
8. Cut the rolls of the required length.
9. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (8), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.
10. To remove the meat grinder head, press the lock button (5), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
11. Unscrew the nut (14) and disassemble the meat grinder head.

RECIPE (Filling)

Lamb	100 g
Olive oil	1, 1/2 table spoon
Onion (shred)	1, 1/2 table spoon
Spice	To taste
Salt	1/4 tea spoon
Flour	1, 1/2 table spoon

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

(Casing)

Lean meat	450g
Flour	150-200 g
Spice	to taste
Nutmeg	1 pc.
Ground chilly pepper	to taste
Pepper	to taste

- Mince the meat twice or thrice, mince a nutmeg separately, 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.

Vegetable slicer

- Install the vegetable slicer attachment body (19) into the meat grinder head setting place (4), and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 11).
- Insert one of the attachments (20, 21, 22) into the vegetable slicer body (19) until bumping (pic. 12).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the «ON/OFF» button (8).
- During the operation use only the pusher (18) supplied with the unit; do not use any other objects to push vegetables, never push vegetables with your hands.
- To remove the vegetable slicer attachment (19), press the lock button (5), turn the attachment clockwise and remove it.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (8), unplug it and only after that you can disassemble the meat grinder.

Meat grinder care

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the «ON/OFF» button (8), and unplug it.
- Press the lock button (5), turn the meat grinder head clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (14), remove the installed attachments (15, 16 or 17), the plates (11, 12 or 13) and the blade (10) from the screw (9).
- Remove the screw (9) from the meat grinder head (3).
- Remove remains of the food products from the screw.
- Wash all the parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.
- Clean the meat grinder body (6) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (6).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.

Attention!

To avoid rusting always wipe the knife and the meat grinder plates dry.

Do not wash the food tray and the removable parts in a dishwashing machine.

ENGLISH

Storage

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

DELIVERY SET

Meat grinder – 1 pc.
Pusher – 2 pc.
Food tray – 1 pc.
Plates – 3 pc.
Sausage attachments set – 1 pc.
«Kebbe» attachments set – 1 pc.
Vegetable slicer attachments set – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Rated input power: 350-450 W
Maximum input power: 2000 W

RECYCLING



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

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

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

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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



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

МЯСОРУБКА VT-3607 ST

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 устройства
7. Кнопка обратного вращения шнека «REV»
8. Кнопка включения/выключения «ON/OFF»
9. Шнек
10. Крестообразный нож
11. Решётка для крупной рубки
12. Решётка для средней рубки
13. Решётка для мелкой рубки
14. Гайка головки мясорубки
15. Насадка для набивки колбасок
16. Насадка для приготовления «кеббе»
17. Насадка для приготовления «кеббе»
18. Толкатель овощерезки
19. Корпус насадки-овощерезки
20. Шинковка
21. Насадка для нарезки
22. Тёрка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните 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.

Внимание!

Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.

Не мойте лоток для продуктов и съёмные детали в посудомоечной машине.

- 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 использовать устройство в качестве игрушки и не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми с физическими, нервными, психическими отклонениями или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами возможно только в том случае, если они

находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.

- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактными адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

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

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека

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

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

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

Специальные принадлежности - это насадка-овощерезка, насадки для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к электрической сети убедитесь в том, что устройство выключено.
- 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 тем толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или в другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (16, 17) нельзя устанавливать решётки (11, 12, 13) и нож (10).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и перед тем, как продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REV).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

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

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

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровной сухой поверхности.
- 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 все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы только тот толкатель (1), который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
- 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 (REV). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REV) выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», затем нажмите и удерживайте кнопку (7), шнек будет вращаться в обратном направлении.
- Продолжительность непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должна превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Закончив работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
2. Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3) (рис. 3).
3. Установите крестообразный нож (10) (рис. 4).
4. Выберите одну необходимую решётку (11, 12 или 13) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе

головки мясорубки (3), затяните гайку (14) (рис. 5, 6).

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
 - Решётки с более крупными отверстиями (11, 12) подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.
 - Решётка с мелкими отверстиями (13) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
5. На корпус головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
 6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
 7. Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
 8. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
 - Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
9. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
 10. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
 11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (14) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (11, 12 или 13), нож (10) и шнек (9).

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электродвигателя.

- При перегреве электродвигателя сработает автоматический термозащитный предохранитель, при этом мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

РУССКИЙ

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

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.
2. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (10), возьмите решётку (13) (для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку для набивки колбасок (15) и затяните гайку (14) (рис. 7, 8).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
6. Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
7. Натяните размячённую оболочку на насадку (15) и завяжите на конце оболочки узел.
8. Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
9. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (15), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
10. Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
11. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
12. Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе — это традиционное ближневосточное блюдо из мяса ягнёнка, пшеничной муки

и специй, которые рубятся вместе, при этом получается основа для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (9) насадку «кеббе» (16 или 17); следите за тем, чтобы выступы на насадке (17) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (14) (рис. 9, 10).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
7. Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
8. Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
9. Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
10. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
11. Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Оливковое масло	1, 1/2 столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1, 1/2 столовой ложки
Пряности	по вкусу
Соль	1/4 чайной ложки
Мука	1, 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	по вкусу
Мускатный орех	1 шт.
Красный молотый перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- Мясо измельчают в мясорубке два-три раза, отдельно измельчается мускатный орех, затем смешиваются 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, им придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

Овощерезка

- Вставьте корпус насадки-овощерезки (19) в место установки головки мясорубки (4) и поверните его против часовой стрелки до фиксации (рис. 11).
- Вставьте одну из насадок (20, 21, 22) в корпус овощерезки (19) до упора (рис. 12).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF».
- Во время работы пользуйтесь только тем толкателем (18), который входит в комплект поставки; для проталкивания овощей запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи пальцами.
- Для снятия насадки-овощерезки (19) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните её по часовой стрелке и снимите.
- Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке мясорубки.

Уход за мясорубкой

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (8) «ON/OFF», и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.

- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (14) и снимите установленные насадки (15, 16 или 17), решётки (11, 12 или 13), нож (10) со шнека (9).
- Извлеките шнек (9) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите корпус насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (6) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

Внимание!

Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.

Не мойте лоток для продуктов и съемные детали в посудомоечной машине.

Хранение

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

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка – 1 шт.
Толкатель – 2 шт.
Лоток для продуктов – 1 шт.
Решётки – 3 шт.
Комплект насадок для набивки колбасок – 1 шт.
Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.
Комплект насадок овощерезки – 1 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 350-450 Вт
Максимальная потребляемая мощность: 2000 Вт

РУССКИЙ

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, ХЁНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ

ЛИЦО: ООО «ГИПЕРИОН»
117209, РОССИЯ, Г. МОСКВА,
СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПР-Т, Д. 28, КОРП. 1.
ТЕЛ.: +7 (495) 921-01-76,
E-MAIL: giperion@aol.com

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

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК.РУС»

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

www.vitek.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

ЕТТАРТҚЫШ VT-3607 ST

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

СИПАТТАМА

1. Итергіш
2. Өнімдерге арналған науа
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыштың бастиегін орнату орны
5. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
6. Құрылғының корпусы
7. Иірімекті кері айналдыру түймесі «REV»
8. «ON/OFF» қосу/өшіру түймесі
9. Иірімек
10. Крест тәрізді пышақ
11. Ірілеп тартуға арналған торкөз
12. Орташа тартуға арналған торкөз
13. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
14. Еттартқыш бастиегінің сомыны
15. Шұжықтарды толтыруға арналған қондырма
16. «Кеббе» әзірлеуге арналған қондырмалар
17. «Кеббе» әзірлеуге арналған қондырмалар
18. Көкөніс тартқыштың итергіші
19. Көкөніс кесетін саптама корпусы
20. Майдалау
21. Текшелеп турауға арналған
22. Үккіш

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электроприборды пайдаланбас бұрын, осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян әкелуі мүмкін.

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

- Алғашқы іске қосқанда, электр желісіндегі кернеу құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына кіретін қосымша бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Ет тартқыш корпусын тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпусы құрғатып сүртіңіз.

Назар аударыңыз!

Тот басуға жол бермеу үшін пышақты және туралған етке арналған торды құрғатып сүрту керек.

Азықтарға арналған науа мен шешілетін бөлшектерді ыдыс жуатын машинада жууға болмайды.

- Жұмыс істеп тұрған еттартқышты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын розеткасынан суыру қажет.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік плитаның қасында, қызған үрмелі пештің немесе қайнату бетінің маңайына) орнатуға тыйым салынған.
- Желілік шнурды ұқыпты қолданыңыз, оның бірнеше рет бұратылуына жол бермеңіз, желілік шнурды уақытылы жазып отырыңыз.
- Ет тартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың үстелдің шетінен салбырауына жол бермеңіз, жөнебаудың жиһаздың үшкір шеттеріне және ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде желілік шнурдан емес, ашадан ұстау керек.
- Желілік бауды немесе желілік баудың айыретегін сулы қолмен қоспаңыз, ажыратпаңыз және ұстамаңыз, бұл электр тоғы соққысына әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Балаларға прибормен ойыншық ретінде ойнауына рұқсат етпеңіз және жұмыс істеп тұрған кезде балалардың корпусы және желілік шнурды ұстауына жол бермеңіз.
- Жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерге орналастырылуы тиіс.
- Бұл прибор жеке мүмкіншілігі шектеулі, жүйке, психикасы ауыратын немесе білімі жеткіліксіз адамдарға пайдалануға арналмаған. Бұл адамдар тек өздерінің қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен болса, сондай-ақ өздеріне құрылғыны қауіпсіз пайдалану және дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген болса осы приборды пайдалана алады.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

ҚАЗАҚША

- Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Кез келген ақау шыққан жағдайда, өздігіңізден құрылғыны бөлшектемеңіз, сондай-ақ құрылғы құлаған жағдайда құрылғыны розеткадан алып тастаңыз да, байланысу мекенжайлары бойынша кепілдеме талонында көрсетілген кез келген авторланған (уәкілетті) сервистік орталыққа, және www.vitek.ru сайтына жүгініңіз.
- Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны тұрмыстық қоқыстармен бірге тастамаңыз, аспапты келесі қайта өңдеу үшін арнайы пунктке өткізіңіз.
- Құрылғыны тек зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТҰРҒЫН ПАНАЖАЙЛАРДА ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН АРНАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ПАНАЖАЙЛАРЫНДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Иірімектің кері айналу функциясы

«REV» (кері айналыру) – өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

Өнімдерге арналған науа өнімдерді тарту кезінде олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

Әртүрлі өлшемдегі үш торкөз өнімдерді әртүрлі деңгейде ұсақтауға арналған.

Арнайы жабдықтар – көкөніс кесетін саптама, шұжықтарды толтыруға және «кеббе» әзірлеуге арналған.

Назар аудармаңыз!

- Электр желісіне қосар алдында құрылғының өшіріліп тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Етті тартудың алдында барлық сүйектер мен артық майлар алынғанына міндетті түрде көз жеткізіңіз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Еттартқыштың корпусын ешбір жағдайда суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз.
- «кеббе» саптамасын (16, 17) пайдаланған кезде торкөздерді (11, 12, 13) және пышақты (10) орнатуға болмайды.

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

ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

Құрылғыны төмен температура кезінде тасымалдаған немесе сақтаған жағдайда оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт ұстаған жөн.

- Еттартқышты қораптан шығарып алып, барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз, корпусы ылғал матамен сүртіңіз.
- Барлық алынатын бөлшектерін бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Алғашқы іске қосқанда, электр желісіндегі кернеу құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ

НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Ет тартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын – өнімдерді әзірлеуге арналған.
- Құрылғыны құрастырыңыз және жазық құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпусағы желдетілетін саңылаулар бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (3) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп туранып немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураның.
- «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Асықпай, еттартқыш бастиегінің (3) қонышына итергіштің (1) көмегімен етті итеріңіз.
- Жұмыс кезінде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.

- Етті тарту кезінде кептеліс пайда болуы мүмкін; пайда болған кептелісті жою үшін иірмекті кері айналдыру функциясын (REV) қолдану керек. Иірмекті кері айналдыру режимін (REV) ауыстырып-қосу үшін (8) «ON/OFF» түймесін басып, еттартқышты өшіріңіз, одан кейін (7) түймесін басып, ұстап тұрыңыз, иірмек кері бағытта айналады.
- Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы керек.
- 5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін (8) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.

ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Ет тартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1, 2)
2. Иірмекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз (сур. 3).
3. Айқаспалы пышақты (10) орнатыңыз (сур. 4).
4. Бір қажетті торкөзді (11, 12 немесе 13) алып, пышақтың үстінен торкөздегі дөңестер мен еттартқыш бастиегінің (3) корпусындағы ойықтарды сәйкестендіріп орнатыңыз, сомынды (14) қатайтыңыз (сур. 5, 6)

Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ол турау қызметін орындамайды.**
- Аса ірі саңылаулары бар торкөздер (11, 12) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.
- Майда саңылаулары бар торкөз (13) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.
- 5. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз.
- 6. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- 7. «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- 8. Жұмыс істеу кезінде тек итергішті (1) пайдаланыңыз.

Ескерту:

- Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толық еріту қажет.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру

- үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.
- 9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
- 10. Ет тартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- 11. Еттартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (14) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (11, 12 немесе 13), пышақты (10) және иірмекті (9) шығарыңыз.

АВТОМАТТЫ СӨНУ ҚЫЗМЕТІ

Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.

- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырығыш іске қосылады, осы кезде еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда желілік баудың айыртетігін ашалаықтан суырыңыз.
- Ет тартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.
- Ет тартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндету үшін рұқсаты бар (үкілетті) сервис орталығына апару керек.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

1. Фаршты дайындаңыз.
2. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз.
3. Иірмекті (9) еттартқыштың бастиегі корпусына (3) салыңыз, айқаспа пышақты (10) орнатыңыз, торкөзді (13) (ұсақтап тартуға арналған) алыңыз да, торкөздегі дөңестерді ет тартқыштың бастиегі корпусындағы (3) ойыққа келтіріп, оны пышақтың үстінен орнатыңыз, шұжықтарды толтыруға арналған саптаманы (15) кигізіңіз және сомынды (14) қатайтыңыз (сур. 7, 8)
4. Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
5. Азық-түлікке арналған астаушаға(2) дайын фаршты салыңыз.
6. Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.

ҚАЗАҚША

7. Жұмсарған қабықты саптамаға (15) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
8. «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
9. Дайын тартылған етті беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабықтың толуына байланысты оны саптамадан (15) шығарып отырыңыз, қабықтың кеуіп қалуына қарай оны сумен дымқылдандырып отырыңыз.
10. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісуге болады.
11. Ет тартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыштың бастиегін (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
12. Сомынды (14) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

«КЕББЕ» САПТАМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – дәстүрлі таяу шығыс тағамы, оны еттен, бидай ұнынан және дәмдеуіштерден дайындайды, оларды қуыс түтікшелерді дайындау негізін алу үшін бірге турайды. Қуыс түтіктер салындымен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

1. Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
2. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз.
3. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) ірмекті (9) орнатыңыз, ірмекке (9) «кеббе» саптамаларын (16 немесе 17) орнатыңыз; саптамадағы дөңестер (17) еттартқыш бастиегінің корпусындағы (3) ойықтарға сәйкес келуін қадағалаңыз, одан кейін сомынды (14) қатайтыңыз (сур. 9, 10)
4. Азық-түлікке арналған астаушаны (2) орнатыңыз.
5. Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
6. «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
7. Дайын қамырды итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
8. Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісуге болады.
10. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
11. Сомынды (14) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ

(Салма)

Қой еті	100 г.
Зейтүн майы	1½ ас қасық
Пияз (жұқалап туралған)	1½ ас қасық
Дәмдеуіш	Керегінше
Тұз	¼ шай қасық
Ұн	1½ ас қасық

- Қой етін еттартқышта бір немесе екі рет ұсақтау қажет.
- Домалақ бас пиязды зейтүн майында қоңыр түске дейін қуырады және оны фаршқа қосады, содан кейін барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

(Қабығы)

Майсыз ет	450 г.
Ұн	150-200 г
Дәмдеуіш	Керегінше
Мускат жаңғағы	1 дн.
Қызыл ұнтақ бұры	Керегінше
Бұрыш	Керегінше

- Етті еттартқыштан екі-үш рет өткізеді, мускат жаңғағы бөлек тартылады, одан кейін барлық компоненттері араластырылады.
- Сыртқы қабықтағы еттің көп мөлшері және ұнның аз мөлшері жақсы консистенция мен дайын тағамның дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтікшелерге салмалар салынады, шеттерін қысып, түтікшелердің қалаған пішіні жасалады.
- Түтіктер фритюрде әзірленеді.

Көкөніс турағыш.

- Көкөніс турағыш саптаманың корпусын (19) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (4) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 11).
- Қондырманың (20, 21, 22) біреуін көкөніс турағыштың корпусына (19) орнатыңыз (сур. 12).
- Желілік ашаны электр розеткасына сұғыңыз.
- «ON/OFF» (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (18) пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністерді қолмен итермеңіз.
- Көкөніс турағыш саптаманы (19) шешіп алу үшін бекіткіш түймені (5) басыңыз, оны сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) «ON/OFF» түймесін басып құрылғыны өшіріңіз, еттартқышты

электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана еттартқышты бұзуға кірісуге болады.

ЕТТАРТҚЫШТЫҢ КҮТІМІ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін (8) «ON/OFF» түймесін басып еттартқышты өшіру керек және желілік шнур ашасын розеткасынан суыру керек.
- Бекіткіш түймені (5) басыңыз, еттартқыш бастиегін сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомынды (14) бұрап шешіп алыңыз және орнатылған саптамаларды (15, 16 немесе 17), торкөзді (11, 12 немесе 13) шешіп алыңыз, пышақты (10) иіркемтен (9) шешіп алыңыз.
- Шнекті (9) еттартқыш бастиегінен (3) шығарыңыз.
- Шнектен азық-түлік қалдықтарын жойыңыз.
- Еттартқыштың барлық керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар сабынды жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Еттартқыштың корпусын (6) сәл ғана ылғалды матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусы (6) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.

Назар аударыңыз!

Тот басуға жол бермеу үшін пышақты және туралған етке арналған торды құрғатып сүрту керек.

Азықтарға арналған науа мен шешілетін бөлшектерді ыдыс жуатын машинада жууға болмайды.

Сақтау

- Еттартқышты сақтауға қойғанға дейін, құрылғы корпусы және барлық шешілмелі бөлшектері таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗУ ЖИНАҒЫ

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 2 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Торкөздер – 3 дана

Шұжықтарды толтыруға арналған саптамалар

жинағы – 1 дана

«Кеббе» дайындауға арналған саптамалар

жинағы – 1 дана

Көкөніс турағыш саптамаларының жинағы – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Электрлік қуаттандыруы: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номиналдық тұтынатын қуаты: 350-450 Вт

Максималды тұтынатын қуаты: 2000 Вт

ҚАЙТА ӨНДЕУ



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

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

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

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

Прибордың 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

УКРАЇНЬСКА

М'ЯСОРУБКА VT-3607 ST

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

ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус головки м'ясорубки
4. Місце встановлення головки м'ясорубки
5. Кнопка фіксатора голівки м'ясорубки
6. Корпус пристрою
7. Кнопка зворотного обертання шнека «REV»
8. Кнопка вмикання/вимикання «ON/OFF»
9. Шнек
10. Хрестоподібний ніж
11. Решітка для великого рубання
12. Решітка для середнього рубання
13. Решітка для дрібного рубання
14. Гайка голівки м'ясорубки
15. Насадка для набивання ковбасок
16. Насадка для приготування «кеббе»
17. Насадка для приготування «кеббе»
18. Штовхач овочерізки
19. Корпус насадки-овочерізки
20. Шатківниця
21. Насадка для нарізання
22. Терка

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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, запобігання ураження електричним струмом та для захисту від інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наступних заходів безпеки:

- Перед першим вмиканням переконайтеся у тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ пристрій, мережевий шнур і вилку мережного шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.

Увага!

Щоб уникнути з'явлення іржі, ніж та решітки для фаршу необхідно насухо протирати.

Не мийте лоток для продуктів та знімні деталі у посудомийній машині.

- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід вимкнути її і вийняти мережеву вилку з розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або безпосередньо поруч з такою (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багатократного перекручення, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звільнявся зі столу, та стежте, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережевого шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не підмикайте, не роз'єднатйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшку та не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу та мережного шнура під час роботи.
- Встановлюйте пристрій під час роботи і у перервах між робочими циклами у місцях, недоступних для дітей.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами можливо, тільки якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, а також, якщо їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і ті безпеки, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- В цілях безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. **Загроза ядухи!**

- При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, мають робити виробник, сервісна служба або підібний кваліфікований персонал.
- Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте прилад самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння приладу вимкнути прилад з розетки та звернутися до офіційного (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні і на сайті www.vitek.ru.
- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ У ЖИТЛОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання шнека

Функція «REV» (реверс) призначена для видалення заторів, що утворилися в ході перероблення продуктів.

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

Три решітки з отворами різного розміру призначені для різних ступенів подрібнення продуктів.

Спеціальні приналежності – це насадко-овочерізка, насадки для набивання ковбасок і приготування «кеббе».

Увага!

- Перед підмиканням м'ясорубки до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплексу постачання.
- У жодному випадку не занурюйте корпус приладу у воду або в інші рідини.
- Під час використання насадок «кеббе» (16, 17) не можна встановлювати решітки (11, 12, 13) і ніж (10).

- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перш ніж продовжити роботу, усуньте затор, використовуючи функцію вмикання зворотного обертання шнека (REV).

ПІДГОТУВАННЯ М'ЯСОРУБКИ

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

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

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування напівфабрикатів тільки в домашніх умовах.
- Зберіть прилад і встановіть на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
- Не кваплячись, проштовхуйте м'ясо в розтруб голівки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1).
- Використовуйте під час роботи лише штовхач (1), який входить в комплект постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування продуктів будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо пальцями.

УКРАЇНЬСКА

- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
 - В ході рубки м'яса може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REV). Для перемикання в режим зворотного обертання шнека (REV) вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «ON/OFF», а потім натисніть і утримуйте кнопку (7), шнек обертатиметься у зворотному напрямку.
 - Тривалість безперервної роботи пристрою не повинен перевищувати 5 хвилин.
 - Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати їй охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
 - Закінчивши роботу, вимкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до її розбирання.
- Використовуйте під час роботи штовхач, який входить до комплекту постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса які-небудь предмети, у жодному випадку не проштовхуйте м'ясо пальцями.
 9. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «ON/OFF» і вимкніть її з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбирання.
 10. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
 11. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (14) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (11, 12 або 13), ніж (10) і шнек (9).

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ

М'ясорубка оснащена функцією автоматичного вимкнення при перегріві електромотора.

- При перегріві електромотора спрацює автоматичний термозапобіжник, при цьому м'ясорубка відключиться.
- В цьому випадку негайно витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Дайте м'ясорубці охолонитися протягом приблизно 50-60 хвилин, і тільки після цього можна увімкнути її знов.
- Підімкніть м'ясорубку до електричної мережі та увімкніть її, якщо м'ясорубка не умикається, це може означати, що в неї є інші пошкодження. У цьому випадку необхідно звернутися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для ремонту м'ясорубки.

ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте голівку м'ясорубки (3) в місце установки (4) і оберніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
2. Вставте шнек (9) в корпус голівки м'ясорубки (3) (мал. 3).
3. Встановіть хрестоподібний ніж (10) (мал. 4).
4. Виберіть одну необхідну решітку (11, 12 або 13) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (14) (мал. 5, 6).

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітки. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію вирубування.**
 - Решітки з великими (11, 12) отворами підходять для переробки сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.
 - Решітка з дрібними отворами (13) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.
5. На корпус голівки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2).
 6. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
 7. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
 8. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (1).

Примітки:

- Для поліпшення процесу переробки м'яса нарізайте його смужками або кубиками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.

НАБИВАННЯ КОВБАСОК

1. Приготуйте фарш.
2. Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
3. Установіть шнек (9) у корпус головки м'ясорубки (3), установіть хрестоподібний ніж (10), візьміть решітку (13) (для дрібного рубання) і установіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), установіть насадку для набивання ковбасок (15) і затягніть гайку (14) (мал. 7, 8).
4. Встановіть лоток для продуктів (2).
5. Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
6. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, заздалегідь помістивши її в судину з теплою водою на 10 хвилин.
7. Натягніть розміяшену оболонку на насадку (15) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.

- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зрушуйте її з насадки (15), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF» і вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (14) і розберіть голівку м'ясорубки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе — традиційне близькосхідне блюдо 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.
- Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації.
- Встановіть шнек (9) у корпус головки м'ясорубки (3), встановіть на шнек (9) насадки «кеббе» (16 або 17); стежте за тим, щоб виступи на насадці (17) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (3), і закрутіть гайку (14) (мал. 9, 10).
- Встановіть лоток для продуктів (2).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
- Відріжуйте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF» і вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (14) і розберіть голівку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Оливкова олія	1½ столової ложки
Ріпчаста цибуля (дрібно нашаткована)	1½ столової ложки
Прянощі	За смаком
Сіль	¼ чайної ложки
Мука	1½ столової ложки

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

(Оболонка)

Пісне м'ясо	450 г
Мука	150-200 г
Прянощі	За смаком
Мускатний горіх	1 шт.
Червоний мелений перець	за смаком
Перець	за смаком

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

Овочерізка

- Вставте корпус насадки-овочерізки (19) в місце установки голівки м'ясорубки (4) і поверніть його проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 11).
- Вставте одну з насадок (20, 21, 22) у корпус насадки-овочерізки (19) до упору (мал. 12).
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8) «ON/OFF».
- Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (18), що входить до комплекту постачання; забороняється використовувати для проштовхування овочів сторонні предмети, ні в якому разі не проштовхуйте овочі пальцями.
- Для зняття насадки-овочерізки (19) натисніть на кнопку фіксатора (5), оберніть її за годинниковою стрілкою і зніміть.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «ON/OFF» і вимкніть м'ясорубку із електричної мережі,

УКРАЇНЬСКА

і тільки після цього можна починати розбирання м'ясорубки.

Догляд за м'ясорубкою

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, натиснувши кнопку (8) «ON/OFF», і вийняти вилку мережного шнура з розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відкрутіть гайку (14) і зніміть встановлені насадки (15, 16 або 17), решітки (11, 12 або 13), ніж (10) зі шнека (9).
- Вийміть шнек (9) з голівки м'ясорубки (3).
- Видаліть зі шнека залишки продуктів.
- Промийте всі принадлежності м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, ополосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Для чищення корпусу м'ясорубки (6) забороняється використовувати розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте попадання рідини всередину корпусу м'ясорубки.

Увага!

Щоб уникнути з'явлення іржі, ніж та решітки для фаршу необхідно насухо протирати. Не мийте лоток для продуктів та знімні деталі у посудомийній машині.

Зберігання

- Перш ніж прибрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус пристрою і всі знімні деталі чисті і сухі.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.
Штовхач – 2 шт.
Лоток для продуктів – 1 шт.
Решітки – 3 шт.
Комплект насадок для набивання ковбасок – 1 шт.
Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.
Комплект насадок овочерізки – 1 шт.
Інструкція з експлуатації – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц
Номинальна споживана потужність: 350-450 Вт
Максимальна споживана 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 зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

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

Термін служби пристрою - 3 роки

Гарантія

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



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

ЭТ ТУУРАГЫЧ VT-3607 ST

Эт туурагыч азыктарды иштетүүгө жана үй чала фабрикактарды жасоо үчүн арналган.

СЫПАТТАМА

1. Түрткүч
2. Азыктарды салуучу идиши
3. Эт туурагычтын бөркүнүн корпусу
4. Эт туурагычтын бөркүнүн орнотуу жайы
5. Эт туурагычтын бөркүнүн бекитме баскычы
6. Шаймандын корпусу
7. Шнектин тескери айлануу «REV» баскычы
8. «ON/OFF» иштетүү/өчүрүү баскычы
9. Шнек
10. Крест сыяктуу бычак
11. Чоң-чоң кесе турган панжарасы
12. Орточо кесе турган панжарасы
13. Майда кесе турган панжарасы
14. Эт туурагычтын бөркүнүн гайкасы
15. Колбаскаларды толтуруу үчүн саптама
16. «Кеббени» даярдоо үчүн саптама
17. «Кеббени» даярдоо үчүн саптама
18. Жашылча жемиш туурагычтын түрткүчү
19. Жашылча жемиш туурагыч саптаманын корпусу
20. Майдалатуу
21. Майдалатуу үчүн саптама
22. Сүргүч

КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

Электр түзмөктү пайдалануудан мурун колдонмону көңүл коюп окуп-үйрөнүңүз, бүткүл кызмат мөөнөтүнө сактап алыңыз. Шайманды туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн.

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

- Шайманды биринчи иштеткендин алдында чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Топтомуна кирген бөлүктөрүн гана колдонуңуз.
- Ток урбас үчүн кубаттуучу сайгычын, электр шурун же шаймандын өзүн ЭЧ КАЧАН сууга же башка суюктуктарга САЛБАҢЫЗ.
- Эт туурагычтын корпусун тазалоо үчүн аны бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.

Көңүл буруңуз!

Дат пайда болбогону үчүн бычак менен панжараларды кургатып сүртүү зарыл.

Азыктарды салуучу идиш менен чечилме бөлүктөрдү идиш жуучу аспапта жуубаңыз.

- Иштеп турган эт туурагычты эч качан кароосуз таштабаңыз.
- Эт майдалагычты куратыруу, ажыратуу же тазалоонун алдында аны өчүрүп, кубаттуучу сайгычын розеткасынан суруу зарыл.
- Шайманды тегиз, туруктуу беттин үстүнө, жылуулук, ачык от булактар, нымдуулук, тике күн нурларынан алыс жеринде орнотуңуз.
- Шайманды ысык беттин үстүнө же анын тикеден-тике жакынчылыгында (мисалы үчүн, газ же электр мештин, ысып турган демдеме мештин же бышыргыч беттин жанында) орнотууга тыюу салынат.
- Электр шурун акырындык менен колдонуңуз, анын көп жолу чыйратылганына жол бербей, мезгилдүү түрдө түздөтүп туруңуз.
- Эт туурагычты көтөрүп ташуу үчүн туткасы катары электр шурун колдонууга тыюу салынат.
- Электр шнуру столдун кырынан салаңдап кетүүсүнө, анын ысык беттерге же ашкана эмеректин учтуу кырларына тийүүсүнө жол бербей.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан сурганда шуурду кармап эч качан тартпаңыз, сайгычын кармаңыз.
- Электр шурун же кубаттуучу сайгычын суу колунуз менен сайбаңыз, сурбаңыз да тийбеңиз, бул ток урууга алып келүү мүмкүн.
- Бул шайман балдарга арналган эмес.
- Шайманды оюнчук катары колдонууга, ал иштеп турган учурунда корпусун, электр шурун тийүүгө балдарга уруксат бербей.
- Шайман иштеп турган учурунда же иштөө циклдердин арасында аны балдардын колу жетпеген жеринде орнотуңуз.
- Ушул түзмөк дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү төмөн адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими аз болгон адамдар колдонуу үчүн ылайыкташтырылган эмес. Ушул адамдар алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же түзмөктү коопсуз колдонуу жана аны туура эмес колдонуусу жараткан коркунучтуу жөнүндө ылайыктуу жана түшүнүктүү колдонмону берген учурда гана түзмөктү колдонсо болот.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

КЫРГЫЗ

Көңүл буруңуз! Балдарга полиэтилен баштыктары же таңгактоочу пленка менен ойноого уруксат бербейиз. Бул тумчугуунун коркунучун жаратат!

- Электр шнуру бузук болгондо коопчулуктарга жол бербегени үчүн аны өнүктүрүүчү, тейлөө кызмат же аларга окшогон дасыккан кызматкерлер алмаштырууга тийиш.
- Түзмөктү өз алдынча оңдоого тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же www.vitek.ru сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Түзмөктү заводдук таңгагында гана транспорттоо зарыл.
- Түзмөктү балдардын жана жөндөмдүүлүгү чектелген адамдардын колу жетпеген жерлерде сактаңыз.

Түзмөк турак жайларда турмуш-тиричилик колдонууга гана арналган, коммерциялык колдонууга, өнөр жай зоналарында же жумуш имараттарда колдонууга тыюу салынат.

ЭТ ТУУРАГЫЧТЫН ӨЗГӨЧӨЛүКТӨРҮ Шнектин тескери айлануу функциясы

«REV» (реверс) функциясы азыктарды иштеткен учурда алар тыгылып каганын жоюу үчүн арналган.

Азыктар үчүн идиши аларды иштетүү убагында алар ыңгайлуу жайгашканын камсыз кылат.

Тешиктеринин өлчөмү айырмаланган үч панжара түрдүү даражасында азыктарды майдалатуу үчүн арналган.

Атайын бөлүктөр - бул жашылча жемиш туурагыч саптама, колбаскаларды толтуруу үчүн жана «кеббени» жасоо үчүн саптамалар.

КӨНҮЛ БУРУҢУЗ!

- Шайманды электр тармагына туташтыруунун алдында шайман өчүрүлүп турганын текшерип алыңыз.
- Этти туурап баштагандын алдында сөөктөрү жана ашыкча майы алынганын текшерип алыңыз.
- Азыктарды башкача буюмдар менен же колуңузду бармактары менен түртүүгө тыюу салынат, ал үчүн жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү (1) гана колдонуңуз.
- Эт туурагычтын корпусун эч качан сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.

- «Кеббе» саптамаларды (16, 17) колдонгондо панжаралар (11, 12, 13) менен бычакты (10) орнотсо болбойт.
- катуу талчалары бар (мисалы, имбирь же хрен) азыктарды эт туурагычында иштетүүгө аракет кылбаңыз.
- Эт тыгылып калбас үчүн аны түрткөндө ашыкча күч салбаңыз.
- Тыгылып калган ар кыл катуу кесим шнектин же бычактын айлануусун басаңдатып же токтотуп калса, шайманды токтоосуз өчүрүп, иштетүүнү улантуунун алдында шнектин тескери айлануу функциясынын (REV) жардамы менен тыгылган жерин бошотуп алыңыз.

ЭТ ТУУРАГЫЧТЫ ДАЯРДОО

Түзмөктү төмөнкү температурада ташылган же сакталган болсо, бөлмөнүн температурасында кеминде үч саат кармап туруп, анан иштетүү керек.

- Электр эт туурагычты таңгактан чыгарып, болгон таңгак материалдарын алып салып, корпусун нымдуу чүпүрөк менен сүртүңүз.
- Болгон чечилме бөлүктөрүн нейтралдуу жуучу каражаты менен жылуу сууга жууп, чайкап, куратыруунун алдында жакшылап кургатып алыңыз.
- Шайманды биринчи иштеткендин алдында чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.

ЭТ ТУУРАГЫЧТЫ ИШЕТҮҮНҮН НЕГИЗГИ ПРИНЦИПТЕРИ

- Эт туурагыч азыктарды турмуш-тиричилик шарттарында гана иштетүүгө арналган.
- Шайманды куратырып, тегиз кургак беттин үстүнө орнотуңуз.
- Корпусундагы аба тешиктери тосулбаганын текшерип алыңыз.
- Тармактык шнурдун сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
- Эт туурагычтын бөркүнүн (3) астына ылайыктуу идишти коюңуз.
- Эт толугу менен эригенин текшерип, болгон сөөктөрү менен ашыкча майын алып салып, этти азыктар үчүн идиштин (2) тешигине бош кире турган өлчөмүндөгү кубиктерге же узун кесимдерине кесип алыңыз.
- Баскычты (8) «ON/OFF» басып, түзмөктү иштетиңиз.
- Этти эт туурагычтын бөркүнүн оозуна (3) түрткүчтүн (1) жардамы менен шашпай түртүп туруңуз.

- Шайманды иштетүү учурунда жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү (1) гана колдонуңуз.
- Азыктарды башкача буюмдар менен түртүүгө тыюу салынат, этти бармагыңыз менен эч качан түртпөңүз.
- Этти же башка азыктарды түрткөндө ашыкча күч салбаңыз.
- Этти туураган мезгилде ал тыгылып калышы мүмкүн, тыгылган жерин бошотуу үчүн шнектин тескери айлануу (REV) функциясын пайдаланыңыз. Шнектин тескери айлануу (REV) режимин иштетүү үчүн (8) «ON/OFF» баскычты басып, эт туурагычты өчүрүп, андан кийин баскычты (7) кармап туруңуз, шнек тескери айланат.
- Азыктарды токтоосуз иштетүү мөөнөтү 5 минутадан ашырбаганы зарыл.
- Эт туурагыч 5 минутанын ичинде токтоосуз иштегенинен кийин аны өчүрүп, муздаганына 10-15 минута мөөнөтүн берип, андан кийин иштетүүнү улантсаңыз болот.
- Иштетип бүткөндөн кийин (8) «ON/OFF» баскычын басып туруп, эт туурагычты электр тармагынан суруп, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.

ЭТТИ ИШТЕТҮҮ

1. Эт туурагычтын бөркүн (3) коюлуучу жайына (4) орнотуп, аны саат жебесинин багытына каршы бекитилгенине чейин бурап салыңыз (сүрөт 1, 2).
2. Шнекти (9) эт туурагычтын бөркүнүн корпусуна (3) орнотуңуз (сүрөт 3).
3. Крест сыяктуу бычагын (10) орнотуңуз (сүрөт 4).
4. Панжаралардын керектүүсүн (11, 12 же 13) таңдап, панжарадагы чыгып турган жерлерин эт туурагычтын бөркүнүн корпусундагы (3) оюктары менен дал келтирип аны бычактын үстүнө орнотуңуз, гайканы (14) бекитип салыңыз (сүрөт 5, 6).

Көңүл буруңуз!

- **Бычакты кесүү жагын панжарага каратып орнотуңуз. Бычак туура эмес орнотулган болсо, ал тууроо функциясын аткарбайт.**
- Чоңураак тешиктери бар панжаралары (11, 12) чийки эт, жашылча-жемиш, кургатылган мөмө-жемиштерди, быштакты, балыкты ж.б. иштетүүгө арналган.
- Майда тешиктери бар панжара (13) чийки же бышкан этти, балыкты ж.б. иштетүүгө ылайык.
- 5. Эт туурагычтын бөркүнүн корпусуна (3) азыктарды салуучу идишин (2) орнотуңуз.

6. Тармактык шнурдун сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
7. Баскычты (8) «ON/OFF» басып, түзмөктү иштетиңиз.
8. Шайманды иштетүү мезгилинде түрткүчтү (1) гана колдонуңуз.

Эскертүү:

- *Этти тууроо процессин жакшыртуу үчүн этти сызыктарга же кубиктерге туурап алыңыз. Тоңдурулган этти толугу менен эритүү зарыл.*
 - *Шайманды иштетүү учурунда жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү гана колдонуңуз; азыктарды башкача буюмдар менен түртүүгө тыюу салынат, этти бармагыңыз менен эч качан түртпөңүз.*
9. Иштетип бүткөндөн кийин (8) «ON/OFF» баскычын басып туруп, эт туурагычты өчүрүп, аны электр тармагынан суруп, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.
 10. Эт туурагычтын бөркүн чечүү үчүн бекитме баскычын (5) басып, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип салыңыз.
 11. Эт туурагычтын бөркүн ажыратуу үчүн гайканы (14) бурап бошотуп, коюлган панжарасын (11, 12 же 13), бычагын (10) жана шнегин (9) чыгарыңыз.

АВТОМАТТЫК ТҮРДӨ ӨЧҮҮ ФУНКЦИЯСЫ

Эт туурагыч электр мотору ашыкча ысып кеткенде автоматтык түрдө өчүү функциясы менен жабдылган.

- Электр мотору өтө ысып кеткенде автоматтык термосактагычы иштеп, ошондо эт туурагыч өчөт.
- Ошол учурда кубаттуучу сайгычын токтоосуз розеткасынан чыгарыңыз.
- Эт туурагычты чамалуу 50-60 минутанын ичинде муздатып, андан соң аны кайрадан иштетсеңиз болот.
- Эт туурагычты электр тармагына кошуп, иштетиңиз, ал иштебей турса, бул башка бузулуулары пайда болгонун белгилегени мүмкүн. Ошол учурда эт туурагычты оңдотуу үчүн автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) борборуна кайрылыңыз.

КОЛБАСКАЛАРДЫ ТОЛТУРУУ

1. Фаршты даярдаңыз.
2. Эт туурагычтын бөркүн (3) коюлуучу жайына орнотуп, саат жебесинин багытына каршы бекитилгенине чейин бурап салыңыз.

КЫРГЫЗ

3. Шнекти (9) эт туурагычтын бөркүнүн корпусуна (3) орнотуп, крест сыяктуу бычагын (10) орнотуңуз, панжараны (13) (майдалап туурай турган) алып, аны панжарадагы чыгып турган жерлерин эт туурагычтын бөркүнүн корпусундагы (3) оюктары менен дал келтирип бычактын үстүнө орнотуңуз, колбаскаларды толтуруу үчүн саптаманы (15) орнотуп, гайканы (14) бекитип алыңыз (сүрөт 7, 8).
4. Азыктар үчүн идишин (2) орнотуңуз.
5. Даяр фаршты азыктар үчүн идишке (2) салыңыз.
6. Колбаскаларды жасоо үчүн табигый сыртын алдын ала жылуу сууга 10 мүнөт чылап колдонуңуз.
7. Жумшартылган сыртты саптаманын (15) үстүнө тартып, сырттын үчүн байлап алыңыз.
8. Баскычты (8) «ON/OFF» басып, түзмөктү иштетиңиз.
9. Даяр фаршты берүү үчүн түрткүчтү (1) колдонуңуз, сырт толгонунан улам аны саптамадан (15) жылдырып чечип, сырт кургаганынан улам аны суу менен суулап туруңуз.
10. Иштетип бүткөндөн кийин (8) «ON/OFF» баскычын басып туруп, эт туурагычты өчүрүп, аны электр тармагынан суруп, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.
11. Эт туурагычтын бөркүн чечүү үчүн бекитме баскычын (5) басып, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип салыңыз.
12. Гайканы (14) чечип, эт туурагычтын бөркүн ажыратып алыңыз.

«КЕББЕ» САПТАМАНЫ КОЛДОНУУ

Кеббе - жакын чыгыштык салттуу тамагы, аны козунун эти, буудай уну менен татымалдарды чогуу туурап, бош түтүкчөлөр үчүн негизин жасап даярдайт. Түтүкчөлөрдүн ичине салма салып, майга кууруп бышырат.

Түтүкчөлөр үчүн салмасын өзгөртүп, ар кандай деликатестерди жасаса болот.

1. Сырты үчүн негизин даярдаңыз.
2. Эт туурагычтын бөркүн (3) коюлуучу жайына орнотуп, саат жебесинин багытына каршы бекит илгенине чейин бурап салыңыз.
3. Шнекти (9) эт туурагычтын бөркүнүн корпусуна (3) орнотуп, шнектин (9) үстүнө «кеббе» саптамаларын (16 же 17) орнотуңуз; саптамадагы (17) чыгып турган жайлары эт туурагычтын бөркүнүн

корпусундагы (3) оюктар менен дал келгенин текшерип, гайканы (14) бурап бекитип алыңыз (сүр. 9, 10).

4. Азыктар үчүн идишин (2) орнотуңуз.
5. Сырты үчүн негизин азыктар үчүн идишке (2) салыңыз.
6. Баскычты (8) «ON/OFF» басып, түзмөктү иштетиңиз.
7. Сырты үчүн негизин түртүү үчүн түрткүчтү (1) колдонуңуз.
8. Даяр түтүкчөлөрдү керектүү узундугуна кесиңиз.
9. Иштетип бүткөндөн кийин (8) «ON/OFF» баскычын басып туруп, эт туурагычты өчүрүп, аны электр тармагынан суруп, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.
10. Эт туурагычтын бөркүн чечүү үчүн бекитме баскычын (5) ба сып, эт туурагычтын бөркүн (3) саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип алыңыз.
11. Гайканы (14) чечип, эт туурагычтын бөркүн ажыратып алыңыз.

РЕЦЕПТ

(Салма)

Кой эти	100 г
Зайтун майы	1, 1/2 чоң кашык
Пияз (майда тууралган)	1, 1/2 чоң кашык
Татымалар	жакканыңызга жараша
Туз	1/4 чай кашык
Ун	1, 1/2 чоң кашык

- Кой этин эт туурагычтан бир же эки жолу өткөзүү зарыл.
- Пиязды майга саргартып кууруп, майдалатылган кой этин, татымалдар, туз менен унду кошот.

(Сырты)

Майы жок эти	450 г
Ун	150-200 г
Татымалар	жакканыңызга жараша
Мускат жаңгагы	1 даана.
Кызыл тарттырылган калемпир	жакканыңызга жараша
Мурч	жакканыңызга жараша

- Эtti эт туурагычтан үч жолу өткөзүп, мускат жаңгакты майдалатып, болгон ингредиенттер кошулат.
- Сыртында көбүрөөк эт азыраак ун болгону даяр тамактын консистенциясы менен татымы жакшыраак болгонун камсыз кылат.
- Даяр түтүкчөлөр салма менен толтурулуп, учтары бекитилип, түтүкчөлөр керектүү формасына келтирилет.
- Түтүкчөлөр майга куурулат.

Жашылча жемиш туурагыч

- Жашылча-жемиш туурагыч саптаманын корпусун (19) эт туурагычтын бөркүн орнотуу жайына (4) киргизип, бекитилгенине чейин саат жебесинин багытына каршы бураңыз (сүр. 11).
- Саптамалардын бирин (20, 21, 22) жашылча-жемиштин туурагычынын (19) ичине токтогонуна чейин орнотуңуз (сүр. 12).
- Тармактык айрысын электр розеткасына сайыңыз.
- Баскычты (8) «ON/OFF» басып, түзмөктү иштетиниз.
- Шайманды иштетүү учурунда жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү (18) гана колдонуңуз; азыктарды башкача буюмдар менен түртүүгө тыюу салынат, этти бармагыңыз менен эч качан түртпөңүз.
- Жашылча жемиш туурагыч саптамасын (19) чечүү үчүн бекитме баскычын (5) басып, аны саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип салыңыз.
- Иштетип бүткөндөн кийин баскычын (8) «ON/OFF» басып туруп, эт туурагычты өчүрүп, аны электр тармагынан суруп, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.

Эт туурагычты тейлөө

- Эт туурагычты иштетип бүткөндөн кийин баскычты (8) «ON/OFF» басып, кубаттуучу сайгычын электр тармагынан суруңуз.
- Бекитме баскычын (5) басып, эт туурагычтын бөркүн саат жебесинин багыты боюнча бурап чечип алыңыз.
- Гайканы (14) бурап чечип, орнотулган саптамаларды (15, 16 же 17), панжараларды (11, 12 же 13), бычакты (10) шнектен (9) чечиңиз.
- Шнекти (9) эт туурагычтын бөркүнөн (3) чыгарыңыз.
- Шнектен азыктардын калдыктарын алып салыңыз.

- Эт туурагычтын болгон бөлүктөрүн нейтралдуу жуучу каражаты менен жылуу сууга жууп, чайкап, куратыруунун алдында жакшылап кургатып алыңыз.
- Эт туурагычтын корпусун (6) бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Эт туурагычтын корпусун (6) тазалоо үчүн эриткичтерди же абразивдүү жуучу каражаттарды колдонууга тыюу салынат.
- Эт туурагычтын ичине суу куюлуусуна жол бербениз.

Көңүл буруңуз!

Дат пайда болбогону үчүн бычак менен панжараларды кургатып сүртүү зарыл. Азыктарды салуучу идиш менен чечилме бөлүктөрдү идиш жуучу аспапта жуубаңыз.

Сактоо

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

ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Эт туурагыч – 1 даана.

Түрткүч – 2 даана.

Азыктарды салуучу идиши – 1 даана.

Панжаралар – 3 даана.

Колбаскаларды толтуруу үчүн саптамалардын топтому – 1 даана.

«Кеббе» жасоо үчүн саптамалардын топтому – 1 даана.

Жашылча-жемиш туурагыч саптамалардын топтому – 1 даана.

Колдонмо – 1 даана.

ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨРҮ

Электр азыгы: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номиналдуу иштетүү кубаттуулугу: 350-450 Вт

Максималдуу иштетүү кубаттуулугу: 2000 Вт

УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөөнү коргоо максатында шайман менен азыктандыруучу элементтердин (эгерде топтомго кирсе) кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин турмуш-тиричилик калдыктары менен бирге

КЫРГЫЗ

таштабаңыз, шайман менен азыктандыруучу элементти андан ары утилизациялоо үчүн адистештирилген пункттарга бериңиз.

Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогултуп, андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарыл. Бул шайманды утилизациялоо жөнүндө кошумча маалымат алуу үчүн жергиликтүү өкмөткө, турмуш-тирчилик калдыктарды утилизациялоо кызматына же бул шайманды алган дүкөнгө кайрылыңыз.

Өңдүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциптерине таасир этпеген дизайн, конструкциясын жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт, ошол себептен шайман менен колдон-

монун арзыбаган айырмалар болуу мүмкүн. Колдонуучу ушундай келишпегендиктерди тапса, ал жөнүндө info@vitek.ru электрондук почтасына жазып, шаймандын жаңырланган версиясын алса болот.

Шаймандын кызмат мөөнөтү – 3 жыл

Кепилдик

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



GB

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

RUS

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

KZ

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

UA

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

KG

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



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