

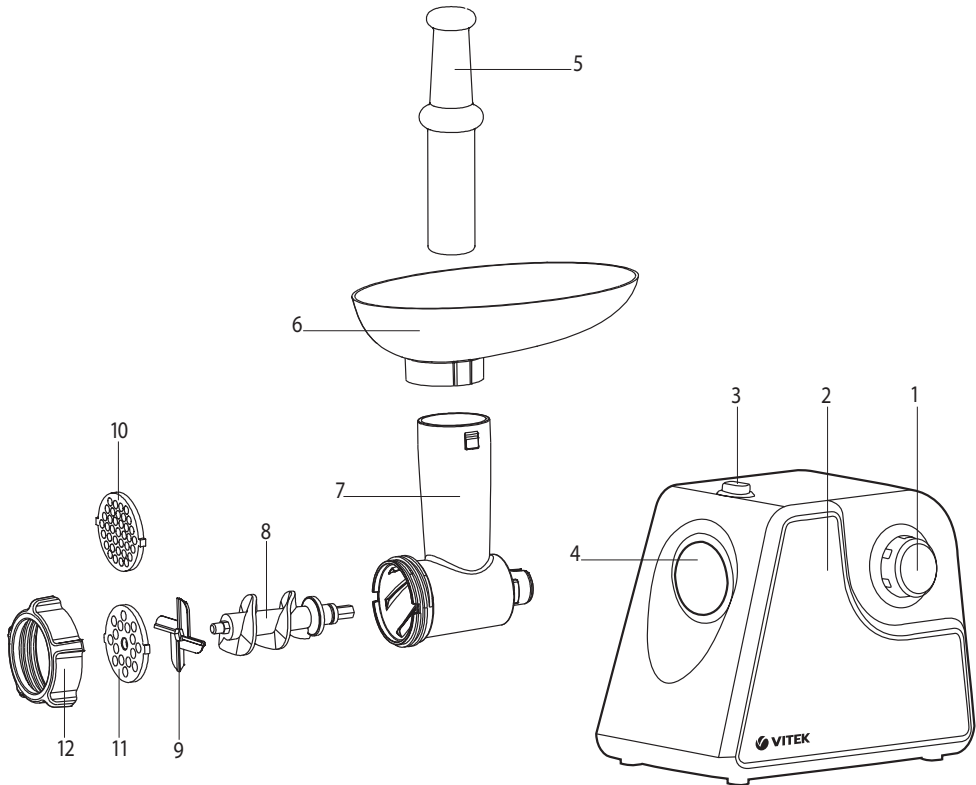
**VT-3622 BN**

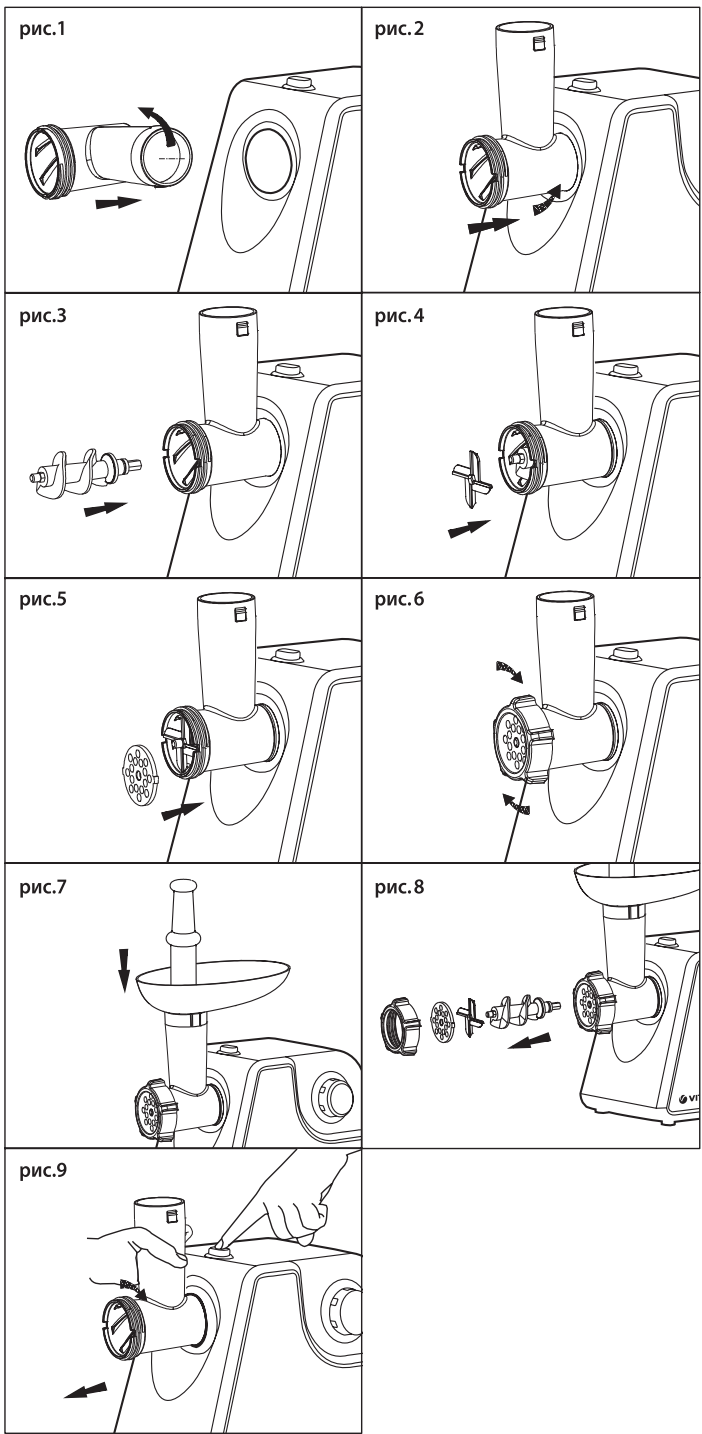
Meat grinder

Мясорубка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>4</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>8</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>12</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>16</b>
<b>KG</b> Пайдалануу боюнча нускама	<b>20</b>





# ENGLISH

## MEAT GRINDER VT-3622 BN

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

### DESCRIPTION

1. Operation mode switch
2. Body
3. Meat grinder head lock button
4. Meat grinder head installation place
5. Pusher
6. Food tray
7. Meat grinder head body
8. Screw
9. Crossed blade
10. Fine cutting plate
11. Coarse cutting plate
12. Meat grinder head nut

### SAFETY MEASURES

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, electric shock or other injuries it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder:

- Before using the unit for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to unit operating voltage.
- Use only the 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 damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- 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 heated surface or next to it (for instance, near gas or electric stove, near 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 it does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during operation.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children under 8 years of age.
- Children aged 8 years and over as well as disabled 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!**
- Check the power cord and plug periodically. Do not use the unit if its body, the power plug or the power cord is damaged.
- **To avoid damages, transport the unit in original package only.**
- Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, and if the unit malfunctions or was dropped or is damaged in any other way.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any mal-

function 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](http://www.vitek.ru).

- For environment protection do not throw out the unit with usual household waste after its service life expiration; apply to the specialized center for further recycling.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

*THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

## MEAT GRINDER FEATURES

### Screw reverse rotation function

«**REVERSE**» mode – this function is used for removing obstructions that appear during food processing.

**Food tray** – provides convenient food layout during processing.

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

### ATTENTION!

- Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (5) supplied with the unit.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat with the pusher (5).
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse mode «R» (reverse) to remove the obstruction before starting again.

## BEFORE USING THE MEAT GRINDER

**After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least two**

**hours at room temperature before switching on.**

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

## BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended to mince boneless meat for household use only.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that 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.
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (6).
- Switch the unit on by turning the operation mode switch (1) clockwise and select the screw rotation speed «1» or «2».

**Note:** - use the speed mode «1» for processing softer food products, for instance, fish. The speed mode «2» is recommended for processing meat.

- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (7) using the pusher (5).
- When operating, use only the pusher (5) supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push products, do not push meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing meat or other products.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse mode «REV» to remove the obstruction. To select the «REV» mode, switch the meat grinder off, setting the switch (1) to the position «OFF», then turn and hold the switch (1) in the position «REV», the screw will rotate backwards.

# ENGLISH

**Attention! Do not skip the switch (1) position «OFF» when switching the meat grinder to the screw reverse mode “REV”.**

- 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, setting the switch (1) to the position «OFF» and unplug the meat grinder from the mains; after that you can disassemble it.

## AUTO SWITCH-OFF FUNCTION

- The meat grinder is equipped with auto switch-off function to prevent motor unit overheating.
- In case of overheating of the motor, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched off.
- If this occurs remove the power plug from the mains socket 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 from the contact address list given in the warranty book and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

## MEAT PROCESSING

1. Install the meat grinder head (7) to the setting place (4), and turn it counterclockwise until bumping (pic. 1, 2).
2. Install the screw (8) into the meat grinder head (7) body (pic. 3).
3. Set the crossed blade (9) on the screw (8) (pic. 4).
4. Select one of the plates (10 or 11) and set it over the blade, matching the ledges on the plate with the grooves on the meat grinder head body (7) (pic. 5), tighten the nut (12) strongly turning it clockwise (pic. 6).

### **Attention!**

**Install the blade (9) with its cutting side facing the plate (10 or 11). If the blade (9)**

**is installed improperly, it will not grind the products.**

- The fine cutting plate (10) suits for processing raw and cooked meat, fish, etc.
- Coarse (11) plates suit for processing raw meat, fish, vegetables, dried fruit, cheese, etc.

### **Notes:**

- *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 (6).*
  - *During the operation use only the pusher (5) supplied with the unit; do not use any other objects, never push the meat with your fingers.*
5. Install the food tray (6) on the meat grinder head body (7).
  6. Insert the power plug into the mains socket.
  7. Switch the unit on setting the switch (1) to the position «1» or «2» depending on the products to be processed.
  8. During the operation use only the pusher (5) supplied with the unit.
  9. After you finish operating, switch the meat grinder off, setting the switch (1) to the position «OFF» and unplug the unit; only after that you can disassemble the meat grinder head (7).
  10. To disassemble the meat grinder head (7), unscrew the nut (12) turning it counterclockwise and take out the installed plate (10 or 11), the blade (9) and the screw (8) (pic. 8).
  11. To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (pic. 9).

## MEAT GRINDER CARE

- After finishing operation, switch the meat grinder off by setting the switch (1) to the position «OFF», and unplug the unit.
- To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (12) turning it counterclockwise and take out the installed plate (10 or 11), the blade (9) and the screw (8) (pic. 8).
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (3), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (pic. 9).

- Remove remains of food from the screw (8).
- Wash the meat grinder head (7), the screw (8), the blade (9), the plate (10 or 11) and the nut (12) in warm water with neutral detergent, then rinse them and dry before assembling.
- Clean the meat grinder body (2) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use any solvents or abrasives to clean the meat grinder body (2).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body (2).

## STORAGE

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

## DELIVERY SET

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Rated power: 500 W  
Maximal power: 2000 W

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

**Unit operating life is 3 years**

## Guarantee

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



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

# РУССКИЙ

## МЯСОРУБКА VT-3622 BN

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

### ОПИСАНИЕ

1. Переключатель режимов работы
2. Корпус
3. Кнопка фиксатора головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Толкатель
6. Лоток для продуктов
7. Корпус головки мясорубки
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётка для мелкой рубки
11. Решётка для крупной рубки
12. Гайка головки мясорубки

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.

- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически расправляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, следите, чтобы шнур не соприкасался с острыми кромками мебели и горячими поверхностями.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет. Во время работы и в перерывах между рабочими циклами устанавливайте устройство в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством лишь 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 надзора.
- **Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!**
- Периодически проверяйте состояние сетевого шнура и вилки сетевого шнура. Не пользуйтесь устройством, если име-



ются какие-либо повреждения корпуса, сетевой вилки или сетевого шнура.

- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается пользоваться устройством при наличии повреждений сетевого шнура или сетевой вилки, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, если оно упало с высоты или повреждено иным образом.
- 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 контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами, передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

*УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ*

## ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

### Функция обратного вращения шнека

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

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

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

### ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (5), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевого шнура или вилку сете-

вого шнура в воду или в любые другие жидкости.

- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (5).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «**R**» (реверс).

## ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

**После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдерживать его при комнатной температуре не менее двух часов.**

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

## ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (7) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (6).
- Включите устройство, для этого поверните переключатель режимов работы (1)

# РУССКИЙ

по часовой стрелке и выберите скорость вращения шнека «1» или «2».

**Примечание:** - используйте скоростной режим «1» используйте для более мягких продуктов, например при переработке рыбы, скоростной режим «2» рекомендуется использовать для переработки мяса.

- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (7) при помощи толкателя (5).
- Используйте во время работы только тот толкатель (5), 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, установив переключатель (1) в положение «OFF», затем поверните и удерживайте переключатель (1) в положении «REV», шнек будет вращаться в обратном направлении.

**Внимание!** Запрещается переключать мясорубку в режим обратного вращения шнека «REV», минуя положение переключателя (1) «OFF».

- Продолжительность непрерывной работы устройства по переработки 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, установив переключатель (1) в положение «OFF», отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

- Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

- При перегреве электромотора сработает автоматический термopедохранитель, при этом мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение 50-60 минут, прежде чем включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её; если мясорубка не включается, это может означать, что в мясорубке имеются иные повреждения. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для ремонта мясорубки по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

## ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (7) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
2. Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (7) (рис. 3).
3. Установите на шнек (8) крестообразный нож (9) (рис. 4).
4. Выберите одну необходимую решётку (10 или 11) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (7) (рис. 5), с усилием затяните гайку (12), поворачивая её по часовой стрелке (рис. 6).

### **Внимание!**

**Устанавливайте нож (9) режущей стороной по направлению к решётке (10 или 11). Если нож (9) будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**

- Решётка с мелкими отверстиями (10) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- Решётки с более крупными отверстиями (11) подходят для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.

### **Примечания:**

- 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 (6).
- Используйте во время работы толкатель (5), который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в

- кoем случае не прoтaлкивaйте мясo пaльцaми.
5. Нa кoрпyс гoлoвки мясoрyбки (7) yстaнoвите лoтoк для прoдyктoв (6).
  6. Встaвьте вилкy сeтeвoгo шнyрa в элeктричeскyю рoзeткy.
  7. Вклyчите yстрoйствo, yстaнoвив пeрeклyчaтeль (1) в пoлoжeниe «1» или «2» в зaвиcимoсти oт пeрeрaбaтывaeмыx прoдyктoв.
  8. Вo врeмя рaбoты пoльзyйтeсь тoлькo тoлкaтeлeм (5), кoтoрый вxoдит в кoмплeкт пoстaвки.
  9. Кaк тoлькo вы зaкoнчитe рaбoтy, выклyчите мясoрyбкy, yстaнoвив пeрeклyчaтeль (1) в пoлoжeниe «OFF», выньтe вилкy сeтeвoгo шнyрa из элeктричeскoй рoзeтки, и тoлькo пoслe этoгo мoжнo пристyпaть к рaзбoркe гoлoвки мясoрyбки (7).
  10. Для рaзбoрки гoлoвки мясoрyбки (7) oткрyтитe гaйкy (12) пoвoрaчивaя ee прoтив чaсoвoй стрeлки, извлeкитe yстaнoвлeннyю рeшeткy (10 или 11), нoж (9) и шнeк (8) (рис. 8).
  11. Для снятия гoлoвки мясoрyбки (7) нaжмитe нa кнoпкy фиксaтoрa (3), пoвeрнитe гoлoвкy мясoрyбки (7) пo чaсoвoй стрeлкe и снимитe ee (рис.9).

## УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- Пoслe oкoнчaния рaбoты выклyчитe мясoрyбкy, yстaнoвив пeрeклyчaтeль (1) в пoлoжeниe «OFF», и выньтe вилкy сeтeвoгo шнyрa из рoзeтки.
- Для рaзбoрки гoлoвки мясoрyбки oткрyтитe гaйкy (12) пoвoрaчивaя ee прoтив чaсoвoй стрeлки, извлeкитe yстaнoвлeннyю рeшeткy (10 или 11), нoж (9) и шнeк (8) (рис. 8).
- Для снятия гoлoвки мясoрyбки (7) нaжмитe нa кнoпкy фиксaтoрa (3), пoвeрнитe гoлoвкy мясoрyбки (7) пo чaсoвoй стрeлкe и снимитe ee (рис.9).
- Удaлитe сo шнeкa (8) oстaтки прoдyктoв.
- Прoмoйтe гoлoвкy мясoрyбки (7), шнeк (8), нoж (9), рeшeткy (10 или 11) и гaйкy (12) в тeплoй вoдe с дoбaвлeниeм нeйтрaльнoгo мoющeгo срeдствa, oпoлoснитe и пeрeд сбoркoй прoсушитe.
- Прoтритe кoрпyс мясoрyбки (2) слeгкa влaжнoй ткaнью, пoслe чeгo вытритe eгo нaсухo.
- Для чистки кoрпyсa мясoрyбки (2) зaпрeщaeтcя испoльзoвaть абрaзивныe чистящиe срeдствa или любыe рaствoритeли.

- Нe дoпyскaйтe пoпaдaния любoй жидкoсти внyтрь кoрпyсa мясoрyбки (2).

## ХРАНИЕНИЕ

- Пeрeд тeм, кaк убрaть мясoрyбкy нa хрaнeниe, yбeдитeсь в тoм, чтo кoрпyс мясoрyбки и все съeмныe дeтaли, чистыe и сухиe.
- Хрaнитe yстрoйствo в сухoм прoхлaднoм мeстe, нeдoстyпнoм для дeтeй.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясoрyбкa – 1 шт.  
Тoлкaтeль – 1 шт.  
Лoтoк для прoдyктoв – 1 шт.  
Рeшeтки – 2 шт.  
Инструкция пo эсплyации – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Элeктрoпитaниe: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Нoминaльнaя мoщнoсть: 500 Вт  
Мaксимaльнaя мoщнoсть: 2000 Вт

*Прoизвoдитeль сoхрaняeт зa сoбoй прaвo измeнять дизaйн и тeхничeскиe хaрaктeристикy yстрoйствa бeз пeрeдвaритeльнoгo yвeдoмлeния*

**Срoк слyжбы yстрoйствa - 3 гoдa**



*Дaннoe издeлиe сooтвeтствyет всем трeбyемым eврoпeйским и рoссийским стaндaртaм бeзoпaснoсти и гигиeны.*

**Изгoтoвитeль:** АНДЕР ПРoДAКТС ГмбХ, Австрия

**Адрес:** Нoйбaупoртeль 38/7А, 1070 Вeнa, Австрия

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

Инфoрмaция oб Импoртeрe yкaзaнa нa индивидуaльнoй yпaкoвкe.

Инфoрмaция oб aвтoризованныx (yпoлнoмoчeнныx) сeрвисныx цeнтрaх yкaзaнa в гaрaнтийнoм тaлoнe и нa сaйтe [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru)

Единaя спрaвoчнaя слyжбa: +7 (495) 921-01-70

Сдeлaнo в Китae

# ҚАЗАҚША

## ЕТТАРТҚЫШ VT-3622 BN

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

### СИПАТТАМАСЫ

1. Жұмыс режимдерінің ауыстырғышы
2. Корпусы
3. Еттартқыш бастиегі бекіткішінің батырмасы
4. Еттартқыш бастиегін орнату орны
5. Итергіші
6. Тамақ өнімдеріне арналған астауша
7. Еттартқыш бастиегінің корпусы
8. Шнек
9. Крест тәрізді пышақ
10. Ұсақ тартуға арналған торша
11. Ірі тартуға арналған торша
12. Еттартқыш бастиегінің сомыны

### САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдаланар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, тұтынушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

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

- Алғаш қосу алдында электрлік желідегі кернеудің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін аксессуарларды қолданыңыз.
- 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.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын розеткасынан суыру қажет.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе 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 шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік баудың ашасын электр розеткасынан ағыту үшін баудан емес желілік баудың ашасынан тарту керек.
- Желілік шнурды немесе ашаны су қолыңызбен қоспаңыз, ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкеп соғуы мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған кезде балаларға приборды және желілік шнурды ұстауға рұқсат бермеңіз.
- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде қолдануға тыйым салыңыз.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерге орналастырылуы тиіс.
- 8-ден асқан балалар және мүмкіндігі шектеулі жандардың құралды қолдануы олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның қарауында болғанда, сондай-ақ, оларға құрылғыны қауіпсіз қолдану туралы және оны қате қолданғанда туындауы мүмкін қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулық берілгенде ғана мүмкін.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. Тұншығу қаупі бар!**
- Желілік сымды және желілік сымның ашасын дүркін-дүркін тексеріп тұрыңыз. Корпустың, желілік ашаның немесе желілік шнурдың бүлінген жерлері бар болған жағдайда, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- **Ақаулардың алдын алу үшін құрылғыны тек зауыт қаптамасымен ғана тасымалдаңыз**

- Құрылғыны зақымданған желілік баумен немесе желілік айыртетікпен, сонымен қатар құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, немесе ол жоғарыдан түсіп кетсе, немесе басқаша жолмен зақымданса пайдалануға тыйым салынады.
- 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](http://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 балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Еттартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итергішпен (5) итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірмек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмас бұрын иірмекті кері айналдыру функциясын «R» (реверс) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

## **ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ** **Құрылғыны төмен температурада тасымалдау немесе сақтау жағдайында оны бөлме температурасында кем дегенде екі сағат ұстай тұру қажет.**

- Еттартқышты шығарып алыңыз және барлық қаптама материалдарын алып тастаңыз, корпусы ылғал матамен сүртіп, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Барлық алынатын бөлшектерін бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.
- Алғаш қосу алдында электрлік желідегі кернеудің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.

## **ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН**

### **ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ**

#### **Иірмектің кері айналу функциясы**

«REVERSE» (кері айналдыру) – бұл қызмет өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

**Азық-түлікке арналған астауша** – азық-түлікті өңдеу уақытында олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

**Әртүрлі өлшемді тесіктері бар екі торкөз** – өнімдерді әртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.

### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

- Етті тартуды бастамай тұрып барлық сүйектер мен артық майлар алынып тасталғанын тексеріп алыңыз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (5) пайдаланыңыз.
- Құрылғының корпусын, желілік шнурды және желілік шнур ашасын ешбір жағдайда суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

### **ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС** **ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ**

- Еттартқыш сүйегі жоқ етті өңдеуге арналған (тек үй жағдайында).
- Құрылғыны құрастырыңыз және жазық құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпустағы желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (6) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- Қоршаған ортаны қорғау мақсатында аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты келесі қайта өңдеу үшін арнайы пунктке өткізіңіз.

# ҚАЗАҚША

- Құрылғыны іске қосыңыз, бұл үшін жұмыс режимдерінің ауыстырғышын (1) сағат тілі бойынша бұраңыз және шнектің айналу жылдамдығын «1» немесе «2» таңдаңыз.

**Ескерту:** - «1» жылдамдық режимін анағұрлым жұмсақ тамақ өнімдері үшін, «2» жылдамдық режимін етті өңдеу үшін пайдаланыңыз.

- Асықпай, етті еттартқыш бастиегінің (7) аузына итергіш (5) көмегімен итеріңіз.
- Жұмыс істеу уақытында, жеткізілім жинағына кіретін итергішті (5) ғана пайдаланыңыз.
- Тамақ өнімдерін итеру үшін қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.
- Етті немесе басқа тамақ өнімдерін итеру үшін асыра күш салмаңыз.
- Етті тарту барысында кептеліс пайда болуы мүмкін, пайда болған кептелісті жою үшін шнектің «REV» кері айналу қызметін пайдалану керек. Шнектің «REV» кері айналу режиміне ауысу үшін, ауыстырғышты (1) «OFF» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, содан кейін ауыстырғышты (1) «REV» күйіне бұраңыз және ұстап тұрыңыз, шнек кері бағытта айнала бастайды.

**Назар аударыңыз!** Ауыстырғыштың (1) «OFF» күйіне ауыспай, еттартқышты «REV» шнектің кері айналу режиміне ауыстыруға тыйым салынады.

- Құрылғының тамақ өнімдерін өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеуінің ұзақтығы 5 минуттан аспауы керек.
- 5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты сөндіру және оған 10-15 минут бойы салқындауға уақыт беру керек, содан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырғышты (1) «OFF» күйіне белгілеп, құрылғыны сөндіріңіз, еттартқышты электрлік желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісуге болады.

## АВТОМАТТЫ СӨНУ ҚЫЗМЕТІ

- Еттартқыш электромотордың қызуы кезінде автоматты түрде ажыратылу функциясымен жабдықталған.
- Электромотор қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырғыш іске қосылып, еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда дереу желілік баудың айыретігін электрлік ашалықтан суырыңыз.
- Еттартқышты қайта қоспас бұрын шамамен 50-60 минуттай суытып алыңыз.

- Еттартқышты электр желісіне жалғап, оны қосыңыз, егер еттартқыш қосылмаса, онда бұл еттартқыштың басқа да зақымдануларының бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласу қажет.

## ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Еттартқыш бастиегін (7) орнату орнына (4) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бекітілгенге дейін салыңыз (сур. 1, 2).
2. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) салыңыз (сур. 3).
3. Шнекке (8) крест тәрізді пышақты (9) орнатыңыз (сур. 4).
4. Қажетті бір торшаны (10 немесе 11) таңдаңыз және торшадағы шығыңқыларды еттартқыш бастиегінің корпусындағы (7) ойықтармен сәйкестендіріп, оны (торшаны) пышақтың үстінен орнатыңыз (сур. 5), сомынды (12) сағат тілі бойынша бұрап, оны күш салып тартыңыз (сур. 6).

### Назар аударыңыз!

*Пышақты (9) турайтын жағымен торша (10 немесе 11) жаққа қаратып орнатыңыз. Егер пышақ (9) дұрыс орнатылмаған болса, ол тарту қызметін атқармайды.*

- Ұсақ саңылаулары бар торша (10) шикі етті, сонымен қатар пісірілген етті, балықты және т.с.с. өңдеуге жарайды.
- **Анағұрлым ірі саңылаулары бар торша (11) шикі етті, көкөністерді, келтірілген жемістерді, ірімшікті, балықты және т.с.с. өңдеуге жарайды.**

### Ескерту:

- *Еттің толық ерігеніне көз жеткізіңіз, майлардың артық бөліктерін және барлық сүйектерді жойыңыз, етті астаушаның (6) саңылауына еркін өтетіндей етіп текшелерге немесе жолақтарға тураңыз.*
- *Жұмыс істеген уақытта, жеткізілім жинағына кіретін итергішті (5) пайдаланыңыз; етті итеру үшін қандай да бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.*
- 5. Еттартқыш бастиегінің корпусына (7) тамақ өнімдеріне арналған астаушаны (6) орнатыңыз.
- 6. Желілік баусымның айыретігін электрлік ашалыққа салыңыз.

7. Өңделетін тамақ өнімдеріне байланысты ауыстырғышты (1) «1» немесе «2» күйіне белгілеп, құрылғыны іске қосыңыз.
8. Жұмыс істеген уақытта, жеткізілім жинағына кіретін итергішті (5) ғана пайдаланыңыз.
9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, ауыстырғышты (1) «OFF» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, желілік баусымның айыртетігін электрлік ашалықтан шығарыңыз, және содан кейін ғана еттартқыш бастиегін (7) бөлшектеуге кірісуге болады.
10. Еттартқыш бастиегін (7) бөлшектеу үшін соымнды (12) сағат тіліне қарсы бұрап, оны бұрап алыңыз, орнатылған торшаны (10 немесе 11), пышақты (9) және шнекті (8) шығарыңыз (сур. 8).
11. Еттартқыш бастиегін (7) шешу үшін бекіткіш (3) батырмасына басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіп алыңыз (сур.9).

## ЕТТАРТҚЫШ КҮТІМІ

- Жұмыс істеп болғаннан кейін ауыстырғышты (1) «OFF» күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз, және желілік баусымның айыртетігін ашалықтан суырыңыз.
- Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (12) сағат тіліне қарсы бұрап, оны бұрап алыңыз, орнатылған торшаны (10 немесе 11), пышақты (9) және шнекті (8) шығарыңыз (сур. 8).
- Еттартқыш бастиегін (7) шешу үшін бекіткіш батырмасына (3) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз (сур.9).
- Шнектен (8) тамақ өнімдерінің қалдықтарын жойыңыз.
- Еттартқыш бастиегін (7), шнекті (8), пышақты (9), торшаны (10 немесе 11) және сомынды (12) бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында құрғатыңыз.
- Еттартқыш корпусын (2) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

- Еттартқыш корпусын (2) тазалау үшін қажайтын тазалағыш заттарды және кез-келген еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының (2) ішіне кез-келген сұйықтықтың тиюіне жол бермеңіз.

## САҚТАУ

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

## ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 1 дн.

Тамақ өнімдеріне арналған астауша – 1 дн.

Торшалар – 2 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номиналды қуаты: 500 Вт

Максималды қуаты: 2000 Вт

*Өндіруші құрылғының дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын ала хабарлаусыз өзгерту құқығын өзіне қалдырады*

**Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл**

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

**EAC**

# УКРАЇНЬСКА

## М'ЯСОРУБКА VT-3622 ВВ

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

### ОПИС

1. Перемикач режимів роботи
2. Корпус
3. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
4. Місце установалення головки м'ясорубки
5. Штовхач
6. Лоток для продуктів
7. Корпус головки м'ясорубки
8. Шнек
9. Хрестоподібний ніж
10. Решітка для дрібного рубання
11. Решітка для крупного рубання
12. Гайка головки м'ясорубки

### ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну. Для зниження ризику пожежі, захисту від ураження електричним струмом та уникнення інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наступних запобіжних заходів.

- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі приладу.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом **НИКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ** пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед збіркою, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути і виїняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.

- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або 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 звішувався зі столу, 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.
- Не дозволяйте дітям торкатися приладу та мережного шнура під час роботи.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років. Під час роботи і у перервах між робочими циклами встановлюйте пристрій у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Діти старше 8 років і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що ним були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза ядухи!**
- Періодично перевіряйте стан мережевого шнура і вилки мережевого шнура. Не користуйтеся пристроєм, якщо є які-небудь пошкодження корпусу, мережевої вилки або мережевого шнура.



- Щоб уникнути пошкоджень перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Забороняється користуватися пристроєм при наявності пошкоджень мережевого шнура або мережевої вилки, а також в тих випадках, якщо пристрій функціонує із збоями, якщо він впав з висоти або пошкоджений іншим чином.
- 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](http://www.vitek.ru).
- Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою не викидайте його разом з побутовими відходами, передайте пристрій у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.
- 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 штовхачем (5).
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і, перш ніж продовжити роботу, видалите затор, використовуючи функцію включення зворотного обертання шнека «R» (реверс).

## ПІДГОТОВКА М'ЯСОРУБКИ ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

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

## ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для переробки м'яса без кісток, тільки в домашніх умовах.
- Зберіть пристрій і встановіть його на рівну суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або смужки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (6).
- Увімкніть пристрій, для цього поверніть перемикач режимів роботи (1) за годинниковою стрілкою та виберіть швидкість обертання шнека «1» або «2».

**Примітка:** - використовуйте швидкісний режим «1» для м'якіших продуктів, наприклад, при переробленні риби, швидкісний режим «2»

*ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ*

## ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

### Функція зворотного обертання шнеку

Функція «**REVERSE**» (реверс) призначена для видалення заторів, що утворилися в ході переробки продуктів.

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

**Дві решітки з отворами різного розміру** призначені для різних мір подрібнення продуктів.

### УВАГА!

- 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, ористуйтеся тільки штовхачем (5), який входить до комплекту постачання.
- У жодному випадку не занурюйте корпус м'ясорубки, мережевий шнур або вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.

# УКРАЇНЬСКА

рекомендується використовувати для перероблення м'яса.

- Не поспішаючи проштовхуйте м'ясо у розтруб головки м'ясорубки (7) за допомогою штовхача (5).
- Використовуйте під час роботи лише той штовхач (5), який входить до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо пальцями.
- Не докладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- У ході рубання м'яса може утворитися затор, для усунення утвореного затору слід скористатися функцією зворотного обертання шнека «REV». Для перемикання у режим зворотного обертання шнека «REV» вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (1) у положення «OFF», потім поверніть та утримуйте перемикач (1) у положенні «REV», шнек обертатиметься у протилежному напрямку.

**Увага!** Забороняється перемикати м'ясорубку у режим зворотного обертання шнека «REV», минаючи положення перемикача (1) «OFF».

- Тривалість безперервної роботи пристрою з перероблення продуктів не має перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку та дати їй охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Закінчивши роботу, вимкніть пристрій, встановивши перемикач (1) у положення «OFF», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і тільки після цього можна починати її розбиранні.

## ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВІДКЛЮЧЕННЯ

- 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 електричної розетки.
- Дайте м'ясорубці остигнути протягом 50-60 хвилин, перш ніж включити її знову.
- Підімкніть м'ясорубку до електричної мережі та увімкніть її, якщо м'ясорубка

не умикається, це може означати, що в м'ясорубці є інші пошкодження. В цьому випадку необхідно звернутися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для ремонту м'ясорубки за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні і на сайті [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

## ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте головку м'ясорубки (7) у місце установлення (4) та поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1, 2).
2. Вставте шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (7) (мал. 3).
3. Установіть на шнек (8) хрестоподібний ніж (9) (мал. 4).
4. Виберіть одну необхідну решітку (10 або 11) та встановіть її поверх ножа, сумістивши виступи на решітці з пазами у корпусі головки м'ясорубки (7) (мал. 5), з зусиллям затягніть гайку (12), повертаючи її за годинниковою стрілкою (мал. 6).

**Увага!**

**Встановлюйте ніж (9) ріжучим боком у напрямку до решітки (10 або 11). Якщо ніж (9) буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію рубання.**

- Решітка з дрібними отворами (10) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби і т. ін.
- Решітки з більшими отворами (11) пасують для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби і т. ін.

**Примітки:**

- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру та всі кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (6).
  - Використовуйте під час роботи штовхач (5), який входить до комплекту постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса які-небудь предмети, у жодному випадку не проштовхуйте м'ясо пальцями.
5. На корпус головки м'ясорубки (7) установіть лоток для продуктів (6).
  6. Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
  7. Увімкніть пристрій, установивши перемикач (1) у положення «1» або «2» в залежності від переробляемих продуктів.

8. Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (5), який входить до комплекту постачання.
9. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (1) у положення «OFF», вийміть вилку мережного шнура з електричної розетки, і тільки після цього можна починати розбирання головки м'ясорубки (7).
10. Для розбирання головки м'ясорубки (7) відкрутіть гайку (12), повертаючи її проти годинникової стрілки, витягніть встановлену решітку (10 або 11), ніж (9) та шнек (8) (мал. 8).
11. Для зняття головки м'ясорубки (7) натисніть на кнопку фіксатора (3), поверніть головку м'ясорубки (7) за годинниковою стрілкою та зніміть її (мал. 9).

## ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після закінчення роботи вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (1) у положення «OFF», та вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (12), повертаючи її проти годинникової стрілки, витягніть встановлену решітку (10 або 11), ніж (9) та шнек (8) (мал. 8).
- Для зняття головки м'ясорубки (7) натисніть на кнопку фіксатора (3), поверніть головку м'ясорубки (7) за годинниковою стрілкою та зніміть її (мал. 9).
- Видаліть зі шнека (8) залишки продуктів.
- Промийте головку м'ясорубки (7), шнек (8), ніж (9), решітку (10 або 11) та гайку (12) у теплій воді з доданням нейтрального мийного засобу, промийте та перед складанням просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (2) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.

- Для чищення корпусу м'ясорубки (2) забороняється використовувати абразивні очищувальні засоби або будь-які розчинники.
- Не допускайте потрапляння будь-якої рідини всередину корпусу м'ясорубки (2).

## ЗБЕРІГАННЯ

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

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

М'ясорубка – 1 шт.

Штовхач – 1 шт.

Лоток для продуктів – 1 шт.

Решітки – 2 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номінальна потужність: 500 Вт

Максимальна потужність: 2000 Вт

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

**Термін служби пристрою – 3 роки**

## Гарантія

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



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

# КЫРГЫЗ

## ЭТ ТУУРАГЫЧ VT-3622 BN

Эт туурагыч азыктарды турмуш-тирчилик шарттарында иштетүүгө арналган.

### СЫПАТТАМА

1. Иштөө режимдердин которгучу
2. Корпус
3. Эт туурагычтын бөркүнүн бекитме баскычы
4. Эт туурагычтын бөркүнүн орнотуу жайы
5. Түрткүч
6. Азыктарды салуучу идиши
7. Эт туурагычтын бөркүнүн корпусу
8. Шнек
9. Крест сыяктуу бычак
10. Майда кесе турган панжарасы
11. Чоң-чоң кесе турган панжарасы
12. Эт туурагычтын бөркүнүн гайкасы

### КӨҮЛ БУРУҢУЗ!

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

### КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

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

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

- Шайманды биринчи иштеткенде чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Жабдыктын жыйынтыгына кирген аксессуарларын гана колдонуңуз.
- Ток урбас үчүн кубаттуучу сайгычын, электр шнурун же шаймандын өзүн ЭЧ КАЧАН сууга же башка суюктуктарга САЛБАҢЫЗ.
- Эт майдалагычтын корпусун тазалоо үчүн аны бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Иштеп турган эт майдалагычты эч качан кароосуз таштабаңыз.
- Эт майдалагычты куратыруу, ажыратуу же тазалоонун алдында аны өчүрүп, кубаттуучу сайгычын розеткасынан суруу зарыл.

- Шайманды тегиз, туруктуу беттин үстүнө, нымдуулук, тике күн нурлары жана ачык от булактарынан алыс жеринде орнотуңуз.
- Шайманды ысык беттин үстүнө же анын тикеден-тике жакынчылыгында (мисалы үчүн, газ же электр мештин, ысып турган демдеме мештин же бышыргыч беттин жанында) орнотууга тыюу салынат.
- Электр шнурун акырындык менен колдонуңуз, анын көп жолу чыйратылганына жол бербей, мезгилдүү түрдө түздөтүп туруңуз.
- Электр эт туурагычты көтөрүп ташуу үчүн туткасы катары электр шнурун колдонууга тыюу салынат.
- Электр шнуру столдун кырынан салаңдап кетүүсүнө, анын ысык беттерге же ашкана эмеректин учтуу кырларына тийүүсүнө жол бербейсиз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан сурганда шнурду кармап эч качан тартпаңыз, сайгычынан кармаңыз.
- Электр шнурун же кубаттуучу сайгычын суу колуңуз менен сайбаңыз, сурбаңыз да тийбейсиз, бул ток урууга алып келүү мүмкүн.
- Бул шайман балдар колдонгону үчүн арналган эмес.
- Шайманды оюнчук катары колдонууга, ал иштеп турган учурунда корпусун, электр шнурун тийүүгө балдарга уруксат бербейсиз.
- Шайман иштеп турган учурунда же иштөө циклдердин арасында аны балдардын колу жетпеген жеринде орнотуңуз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү төмөн (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же инструкциялаган болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылбаган.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

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

- Шайманды өз алдынча оңдогонго тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан

суруп, кепилдик талонундагы же [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.

- Бузулуулар пайда болбогону үчүн шайманды заводдук таңгагында гана транспорттоо зарыл.
- Айлана чөйрөөнү сактоо максатында шаймандын кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин аны турмуштук калдыктары менен чогу ыргытпай, утилизациялоо үчүн адистештирилген пунктуна тапшырыңыз.
- Шайманды балдардын жана жөндөмдүүлүгү төмн адамдардын колу жетпеген жерде сактаңыз.

## АСПАП ТУРМУШ-ТИРИЧИЛИК КОЛДОНУУГА ГАНА АРНАЛГАН

### ЭТ ТУУРАГЫЧТЫН ӨЗГӨЧӨЛҮКТӨРҮ

Шнектин тескери айлануу функциясы

- «REV» (реверс) функциясы азыктарды иштеткен учурда алар тыгылып кагланан жоюу үчүн арналган.
- Азыктар үчүн идиши аларды иштетүү убагында алар ыңгайлуу жайгашканын камсыз кылат.
- Тешиктеринин өлчөмү айырмаланган эки панжара түрдүү даражасында азыктарды майдалатуу үчүн арналган.

### КӨҮЛ 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 (5) гана колдонуңуз.
- Эт туурагычтын корпусун эч качан сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.
- Катуу талчалары бар (мисалы, имбирь же хрен) азыктарды эт туурагычында иштетүүгө аракет кылбаңыз.
- Эт тыгылып калбас үчүн аны 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

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

- Электр эт туурагычты таңгактан чыгарып, болгон таңгак материалдарын алып салып, корпусун нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Болгон чечилме бөлүктөрүн 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.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
- Эт туурагычтын бөркүнүн (7) астына ылайыктуу идишти коюңуз.
- Эт толугу менен эригенин текшерип, болгон сөөктөрү менен ашыкча майын алып салып, этти азыктар үчүн идиштин (6) тешигине бош кире турган өлчөмүндөгү кубиктерге же узун кесимдерине кесип алыңыз.
- Шайманды иштетиңиз, ал үчүн иштөө режимдеринин которгучун (1) саат жебесинин багыты боюнча бурап, «1» же «2» шнектин айлануу ылдамдыгын таңдаңыз.

**Эскертүү:** «1» иштөө режимин жумшагыраак азыктарды, мисалы үчүн балыкты иштетүү үчүн колдонуңуз, «2» ылдамдык режимин болсо этти иштетүү үчүн арналган.

- Этти эт туурагычтын бөркүнүн (7) оозуна түрткүчтүн (5) жардамы менен шашпай түртүп туруңуз.

# КЫРГЫЗ

- Шайманды иштетүү учурунда жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү (5) 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 которгучун (1) «OFF» абалына коюп эт туурагычты өчүрүп, андан кийин которгучун (1) «REV» абалына бурап кармап туруңуз, шнек тескери айланат.

**Көңүл буруңуз!** Эт туурагычты шнектин тескери айлануу «REV» режимине которгучун (1) «OFF» абалына койбой которууга тыюу салынат.

- 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 которгучун (1) «OFF» абалына коюп, эт туурагычты электр тармагынан суруп, андан кийин гана ажыратып баштасаңыз болот.

## АВТОМАТИКАЛЫК ТҮРДӨ ӨЧҮҮ ФУНКЦИЯСЫ

- Эт туурагыч электр мотору ашыкча ысып кеткенде автоматикалык түрдө өчүү функциясы менен жабдылган.
- Электр мотору өтө ысып кеткенде автоматикалык термосактагычы иштеп, эт туурагыч өчөт.
- Ошол учурда кубаттуучу сайгычын токтоосуз розеткасынан чыгарыңыз.
- Эт туурагыч муздаганына 50-60 минутага жакын (имараттын ичиндеги температурасы жогору болсо, электр мотору муздаганына көбүрөөк убакыт кетет) убакыт берип, андан кийин гана кайра иштетиңиз.
- Эт туурагычты электр тармагына кошуп, иштетиңиз, эт туурагыч иштебей турса, бул башка бузулуулары пайда болгонун белгилегени мүмкүн. Ошол учурда эт туурагычты өңдөтүү максатында кепилдик

талонундагы же [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.

## ЭТТИ ИШТЕТҮҮ

1. Эт туурагычтын бөркүн (7) коюлуучу жайына (4) орнотуп, саат жебесинин багытына каршы бекитилгенине чейин бурап салыңыз (сүрөт 1, 2).
2. Шнекти (8) эт туурагычтын бөркүнүн корпусуна (7) орнотуңуз (сүрөт 3).
3. Крест сыяктуу бычакты (9) шнегине (8) орнотуңуз (сүрөт 4).
4. Панжаралардын керектүүсүн (10 же 11) таңдап, панжарадагы чыгып турган жерлерин эт туурагычтын бөркүнүн корпусундагы (7) оюктары менен дал келтирип аны бычактын үстүнө орнотуңуз (сүрөт 5), гайканы (12) саат жебесинин багыты боюнча күч менен бурап, бекитип салыңыз (сүрөт 6).

## Көңүл буруңуз!

**Бычакты (9) кесүүчү жагын панжарага (10 или 11) каратып орнотуңуз. Бычак (9) туура эмес орнотулган болсо, ал тууроо функциясын аткарбайт.**

- Майда тешиктери бар панжара (10) чийки же бышкан этти, балыкты ж.б. иштетүүгө ылайык.
- Чоңураак тешиктери бар панжаралары (11) чийки эт, жашылча-жемиш, кургатылган мөмө-жемиштерди, быштакты, балыкты ж.б. иштетүүгө арналган.

## Эскертүү:

- Эт толугу менен эригенин текшерип, болгон сөөктөрү менен ашыкча майын алып салып, этти азыктар үчүн идиштин (6) тешигине бош кире турган өлчөмүндөгү кубиктерге же узун кесимдерине кесип алыңыз.
  - Шайманды иштетүү учурунда жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү (5) гана колдонуңуз; Азыктарды башкача буюмдар менен түртүүгө тыюу салынат, этти бармагыңыз менен эч качан түртпөңүз.
5. Эт туурагычтын бөркүнүн корпусуна (7) азыктарды салуучу идишин (6) орнотуңуз.
  6. Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
  7. Которгучту (1) иштетиле турган азыктарга карата «1» же «2» абалына коюп шайманды иштетиңиз.

8. Шайманды иштетүү учурунда жабдыктын жыйынтыгына кирген түрткүчтү (5) гана колдонуңуз.
9. Эт туурагычты иштетип бүткөндөн кийин которгучун (1) «OFF» абалына коюп, кубаттуучу сайгычын электр тармагынан суруп, андан кийин гана эт туурагычтын бөркүн (7) ажыратып баштасаңыз болот.
10. Эт туурагычтын бөркүн (7) ажыратуу үчүн гайканы (12) саат жебесинин багытына каршы бурап бошотуп, коюлган панжарасын (10 же 11), бычагын (9) жана шнегин (8) чыгарыңыз (сүрөт 8).
11. Эт туурагычтын бөркүн чечүү үчүн бекитме баскычын (3) басып, эт туурагычтын бөркүн (7) саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип салыңыз (сүрөт 9).

## ЭТ ТУУРАГЫЧТЫ КАРОО

- Эт туурагычты иштетип бүткөндөн кийин которгучун (1) «OFF» абалына коюп, кубаттуучу сайгычын электр тармагынан суруңуз.
- Эт туурагычтын бөркүн ажыратуу үчүн гайканы (12) саат жебесинин багытына каршы бурап бошотуп, коюлган панжарасын (10 же 11), бычагын (9) жана шнегин (8) чыгарыңыз (сүрөт 8).
- Эт туурагычтын бөркүн чечүү үчүн бекитме баскычын (3) басып, эт туурагычтын бөркүн (7) саат жебесинин багыты боюнча бурап, чечип салыңыз (сүрөт 9).
- Шнектен (8) азыктардын калдыктарын алып салыңыз.
- Эт туурагычтын бөркүн (7), шнегин (8), бычагын (9), панжарасын (10 же 11) жана гайкасын (12) нейтралдуу жуучу каражат кошулган жылу сууга жууп, чайкап, куратыруунун алдында кургатып алыңыз.
- Эт туурагычтын корпусун (2) бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.

- Эт туурагычтын корпусун (2) тазалоо үчүн абразивдүү жуучу каражаттарды же ар кыл эриткичтерди колдонууга тыюу салынат.
- Ар кыл суюктуктардын эт туурагычтын корпусунун (2) ичине куюлуусуна жол бербейиз.

## САКТОО

- Эт туурагычты сактоого алып салуунун алдында анын корпусу менен болгон чечилме бөлүктөрү таза жана кургак болгонун текшерип алыңыз.
- Шайманды балдардын колу жетпеген кургак салкын жеринде сактаңыз.

## ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Эт туурагыч – 1 даана.

Түрткүч – 1 даана.

Азыктарды салуучу идиши – 1 даана.

Панжаралары – 2 даана.

Колдонмо – 1 даана.

## ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Кубаттандыруу чыңалуусу: 220-240 В ~ 50 Гц

Максималдуу кубаттуулугу: 2000 Вт

*Өңдүрүүчү шаймандардын дизайнерин жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала билдирбей өзгөртүү укугун сактайт.*

**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 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**RUS**

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

**KZ**

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

**UA**

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

**KG**

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



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



# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.