

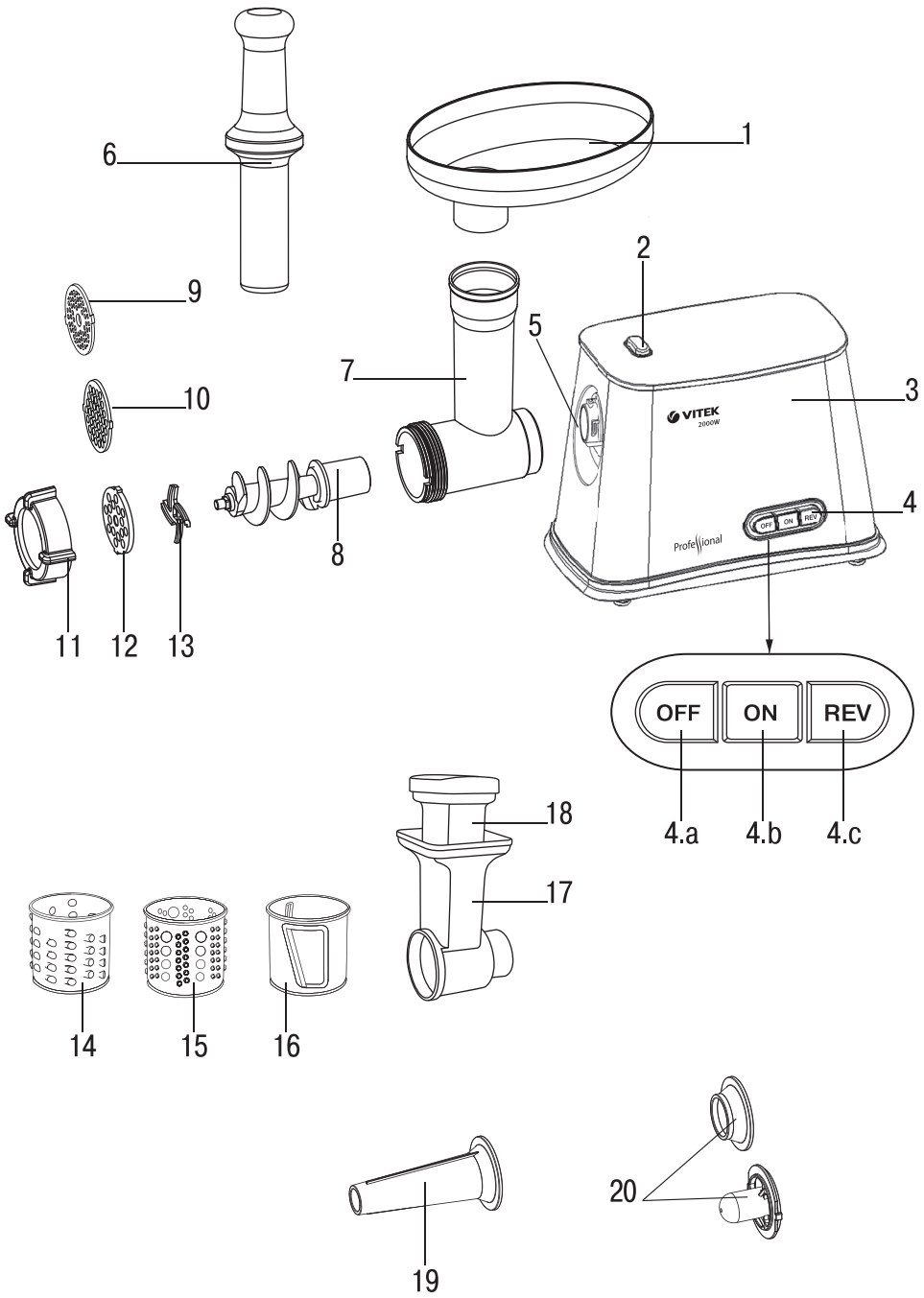
**VT-3616 ST**

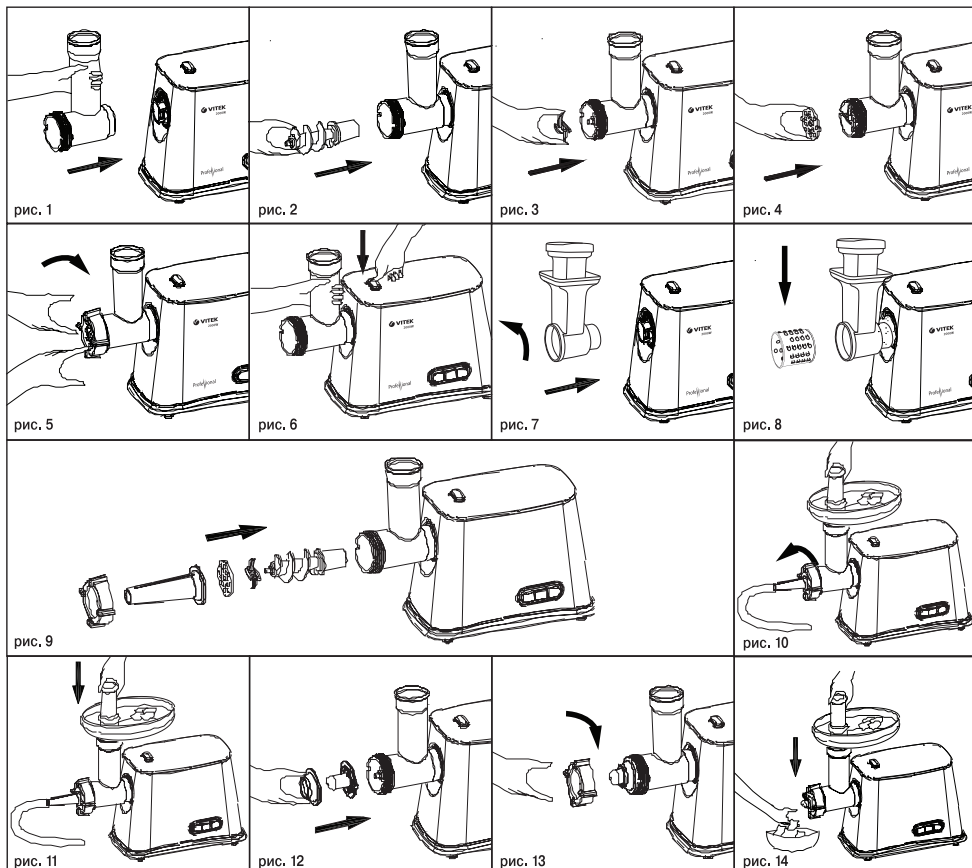
Meat grinder

Мясорубка

# Инструкция по эксплуатации

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





# ENGLISH

## MEAT GRINDER VT-3616 ST

The meat grinder is intended for household processing of products.

### DESCRIPTION

1. Food tray
2. Meat grinder head lock button
3. Unit body
4. Operating buttons
  - 4.a – Switch-off button «OFF»
  - 4.b – Switch-on button «ON»
  - 4.c – Screw reverse mode on button «REV»
5. Meat grinder head installation place
6. Pusher
7. Meat grinder head body
8. Screw
9. Fine cutting plate
10. Medium cutting plate
11. Meat grinder head nut
12. Coarse cutting plate
13. Crossed blade
14. Potato cutting attachment
15. Slicing attachment
16. Grating attachment
17. Vegetable slicer body
18. Vegetable slicer pusher
19. Sausage filling attachment
20. Kebbe attachment

### ATTENTION!

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

### SAFETY MEASURES

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

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

- Before switching the unit on for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.

- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating meat grinder unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near a gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord periodically.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children.
- Do not allow children to use the unit as a toy and do not allow them to touch the unit body and the power cord during the operation.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

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

- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

*THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

## MEAT GRINDER FEATURES

Screw reverse rotation function

- «REV» (reverse) mode is used for removing obstructions which appear during processing of products.
- Food tray provides convenient food layout during processing.
- Two cutting plates with holes of different size are intended for different degrees of grinding.
- Vegetable slicer is supplied with a potato mud cutting attachment, a slicing attachment and a grater.

### 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 (6) supplied with the unit.*
- *Do not immerse the meat grinder body 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.*
- *If any hard piece of food hinders or stops the screw and blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse mode (REV) 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 three hours at room temperature before switching on.***

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.
- Wash all removable parts with warm water and neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.

- Before switching the unit on for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.

***BASIC PRINCIPLES OF USING THE MEAT GRINDER***

- The meat grinder is intended only for household processing of products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that the ventilation openings on the unit body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (7).
- 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 (1).
- Switch the unit on by pressing the "ON" button (4.b).
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (7) using the pusher (6).
- When operating, use only the pusher (6) 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 products.
- Obstructions can appear during meat grinding, use the screw reverse mode "REV" to remove the obstruction. To select the screw reverse mode "REV", switch the meat grinder off by pressing the button (4.a) «OFF», then press and hold down the button (4.c) «REV», the screw will rotate backwards.

***Attention! Do not skip the off button (4.a) «OFF» when switching the meat grinder to the screw reverse mode "REV".***

- Continuous operation time of the unit should not exceed 10 minutes when processing products.
- After 10 minutes of continuous use, switch the meat grinder off and let it cool down during 10-15 minutes before further operation.
- After you finish operating, switch the unit off by pressing the button (4.a) «OFF», unplug the meat grinder and only after that you can disassemble it.

# ENGLISH

## 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, the automatic thermal switch will be on, and the meat grinder will be switched off.
- In this case immediately remove the power plug from the mains socket.
- Let the meat grinder cool down for approximately 50-60 minutes before switching it on again (the unit can cool down longer if the room temperature is high).
- 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 apply to any authorized service center at the contact address list given in the warranty certificate and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) for repairing the meat grinder.

## MEAT PROCESSING

1. Install the meat grinder head (7) to the setting place (5), and turn it counterclockwise until bumping (pic. 1).
2. Install the screw (8) into the meat grinder head (7) body (pic. 2).
3. Set the crossed blade (13) on the screw (8) (pic. 3).
4. Select one of the plates (9, 10 or 12) and set it over the blade, matching the ledges on the grate with the grooves on the meat grinder head body (7), tighten the nut (11) strongly turning it clockwise (pic. 4, 5).

### Attention!

**Face the blade (13) cutting side to the grate (9, 10 and 12). If the blade (13) is installed improperly, it will not grind the products.**

- The fine cutting plate (9) is suited for processing both raw and cooked meat, fish etc.
- Coarse (11, 12) 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 (1).
- During the operation use only the pusher (6) supplied with the unit; do not use any other objects, never push the meat with your fingers.

5. Install the food tray (1) on the meat grinder head body (7).
6. Insert the power plug into the mains socket.
7. Switch the unit on by pressing the "ON" button (4.b).
8. During the operation use the pusher (6) supplied with the unit.
9. After you finish operating, switch the meat grinder off by pressing the button (4.a) «OFF» and unplug the unit; only after that you can disassemble it.
10. To remove the meat grinder head, press the lock button (2), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it (see pic. 6).
11. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (11) turning it counterclockwise and take out the installed plate (9, 10 or 12), the blade (13) and the screw (8) from the meat grinder head body.

## Making sausages

- Prepare minced meat.
- Install the meat grinder head (7) in the installation place (5).
- Insert the screw (8) into the meat grinder head body (7), install the sausage filling attachments (19) on the screw (8); make sure that the ledges on the attachment (19) match the grooves on the meat grinder head body (7) (pic. 9) and tighten the nut (11) (pic. 10).
- Install the food tray (1) (pic. 11).
- Put the minced meat on the food tray (1).
- Use natural sausage casing for sausage making, having put it beforehand into a bowl with warm water for 10 minutes.
- Pull softened casing on the attachment (19) and make a knot on the tip.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the switch (4) to the position «ON».
- Use the pusher (6) (pic. 11) to push down the minced meat; as the casing is filled, slide it off the attachment (19), and wet it as the casing dries.
- After you finish operating, switch the meat grinder off by setting the switch (4) to the position «OFF» and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head, press the lock button (2), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (11) and disassemble the meat grinder head (7).

## Using the «kebbe» attachment

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

You can make different delicacies trying various fillings.

Prepare the casing base.

- Install the meat grinder head (7) in the installation place (5).
- Insert the screw (8) into the meat grinder head body (7), install the kebbe attachment (20) on the screw; make sure that the ledges on the attachment (20) match the grooves on the meat grinder head body (pic. 12) and tighten the nut (11) (pic. 13).
- Install the food tray (1).
- Put the prepared casing base on the food tray (1).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the meat grinder on by setting the switch (4) to the position «ON».
- Use the pusher (6) to supply the base for casing (pic. 14).
- Cut off rolls of the required length.
- After you finish operating, switch the meat grinder off by setting the switch (4) to the position «OFF» and unplug the unit; after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head (7), press the lock button (2), turn the meat grinder head (7) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (11) and disassemble the meat grinder head.

## RECIPE

### Filling

*Lamb meat 100 g*

*Olive oil 1,5 table spoon*

*Onion (minced) 1,5 table spoon*

*Spice to taste*

*Salt 1/4 tea spoon*

*Flour 1 table spoon or 1/2 table spoon*

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

### Casing

*Lean meat 450 g*

*Flour 150-200 g*

*Spice 1 tea spoon (to taste)*

*Nutmeg 1 pc.*

*Ground chilli pepper (to taste)*

*Pepper (to taste)*

- Mince the meat thrice, mince nutmeg, and mix the components.
- More meat and less flour in a casing provide better consistency and taste of the prepared dish.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

## VEGETABLE SLICER

- Install the vegetable slicer attachment body (17) into the meat grinder head setting place (5), and turn it counterclockwise until it is fixed (pic. 7).
- Insert one of the attachments (14, 15, 16) into the vegetable slicer body (17) until bumping (pic. 8).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the «ON» button (4.b).
- 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.
- After you finish operating, switch the unit off by pressing the button (4.a) «OFF» and unplug the unit; only after that you can remove the vegetable slicer (17).
- To remove the vegetable slicer attachment (17), press the lock button (2), turn the vegetable slicer (17) clockwise and remove it.
- Remove the installed grater (14 or 16) or slicing attachment (15) from the vegetable slicer (17).

## MEAT GRINDER CARE

- After you finish operating, switch the meat grinder off by pressing the button (4.a) «OFF» and unplug it.
- Press the lock button (2), turn the meat grinder head (7) or the vegetable slicer attachment (17) clockwise and remove it.
- Unscrew the nut (11), remove the installed plates (9, 10 or 12) and the crossed blade (13) from the screw (8) and remove the screw (8) from the meat grinder head (7).
- Remove remnants of products from the screw.
- Remove the installed grater (14 or 16) or slicing attachment (15) from the vegetable slicer (17).
- Wash all the parts of the meat grinder with warm soapy water and a neutral detergent, then rinse and dry thoroughly before assembling.

# ENGLISH

- Clean the meat grinder body (3) with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Do not use solvents or abrasives to clean the meat grinder body (3).
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body (3).

## STORAGE

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

## DELIVERY SET

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Maximum power: 2000 W

*The manufacturer preserves the right to change the 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-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)*



## МЯСОРУБКА VT-3616 ST

Мясорубка предназначена для переработки продуктов в домашних условиях.

### ОПИСАНИЕ

1. Лоток для продуктов
2. Кнопка фиксатора головки мясорубки
3. Корпус устройства
4. Кнопки управления
  - 4.a – Кнопка отключения «OFF»
  - 4.b – Кнопка включения «ON»
  - 4.c – Кнопка включения обратного вращения шнека «REV»
5. Место установки головки мясорубки
6. Толкатель
7. Корпус головки мясорубки
8. Шнек
9. Решётка для мелкой рубки
10. Решётка для средней рубки
11. Гайка головки мясорубки
12. Решётка для крупной рубки
13. Крестообразный нож
14. Тёрка для приготовления драников
15. Шинковка
16. Насадка-тёрка
17. Корпус насадки-овощерезки
18. Толкатель насадки-овощерезки
19. Насадка для набивки колбасок
20. Насадка для кеббе

### ВНИМАНИЕ!

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

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и 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.
- 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.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

# РУССКИЙ

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

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

- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанному в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- 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 «REV» (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.
- Насадка-овощерезка, в комплект которой входят: тёрка для драников, шинковка и тёрка.

## 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 (6), который входит в комплект поставки.*
- *Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или в 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.*

- *Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к замедлению или 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, после чего вытрите насухо.
- 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 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 (7) 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 (1).
- Включите устройство, нажав на кнопку (4.b) «ON».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (7) при помощи толкателя (6).
- Используйте во время работы только тот толкатель (6), 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 (4.а) «OFF», затем нажмите и удерживайте кнопку (4.с) «REV», шнек будет вращаться в обратном направлении.

**ВНИМАНИЕ!** *Запрещается переключать мясорубку в режим обратного вращения шнека «REV», минуя кнопку выключения мясорубки (4.а) «OFF»*

- Продолжительность непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должна превышать 10 минут.
- После 10 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 (4.а) «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 термозащитный предохранитель, и мясорубка выключится.
- В этом случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут (при повышенной температуре в помещении может потребоваться большее время для остывания электромотора), прежде чем включить её снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети и включите её, если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения. В этом случае для ремонта мясорубки необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

## ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (7) в место установки (5) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1).
2. Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (7) (рис.2).

3. Установите на шнек (8) крестообразный нож (13) (рис. 3).
4. Выберите одну необходимую решётку (9, 10 или 12) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (7), с усилием затяните гайку (11), поворачивая её по часовой стрелке (рис. 4, 5).

### **ВНИМАНИЕ!**

**Устанавливайте нож (13) режущей стороной по направлению к решётке (9, 10 или 12). Если нож (13) будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**

- Решётка с мелкими отверстиями (9) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.
- Решётки с более крупными отверстиями (11, 12) 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 (1).
  - Используйте во время работы толкатель (6), который входит в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо пальцами.
5. На корпус головки мясорубки (7) установите лоток для продуктов (1).
  6. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
  7. Включите устройство, нажав на кнопку (4.б) «ON».
  8. Во время работы пользуйтесь толкателем (6), который входит в комплект поставки.
  9. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (4.а) «OFF», и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
  10. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (2), поверните головку мясорубки (7) по часовой стрелке и снимите её (рис.6).
  11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (11), поворачивая её против часовой стрелки, извлеките установленную решётку (9, 10 или 12), нож (13) и шнек (8).

### **Набивка колбасок**

- Приготовьте фарш.
- Установите головку мясорубки (7) в место установки (5).

# РУССКИЙ

- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7), установите на шнек (8) насадку для набивки колбасок (19); следите за тем, чтобы выступы на насадке (19) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (7) (рис. 9), затем затяните гайку (11) (рис. 10).
- Установите лоток для продуктов (1) (рис. 11).
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (1).
- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
- Натяните размягчённую оболочку на насадку (19) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (4) в положение «**ON**» (включено)
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (6) (рис. 11), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (19), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (4) в положение «**OFF**» (выключено), и отключите её от электрической сети, и только после этого приступайте к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (2), поверните головку (7) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (11) и разберите головку мясорубки (7).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (4) в положение «**ON**» (включено)
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (6) (рис. 11), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (19), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (4) в положение «**OFF**» (выключено), и отключите её от электрической сети, и только после этого приступайте к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (2), поверните головку (7) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (11) и разберите головку мясорубки (7).

## Использование насадки «кеббе»

Кеббе – традиционное ближневосточное блюдо, которое готовят из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

Приготовьте основу для оболочки.

- Установите головку мясорубки (7) в место установки (5).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (7), установите на шнек насадку «кеббе» (20); следите за тем, чтобы выступы на насадке (20) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (рис. 12), и заверните гайку (11) (рис. 13).
- Установите лоток для продуктов (1).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (1).

- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (4) в положение «**ON**» (включено)
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (6) (рис. 14).
- Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (4) в положение «**OFF**» (выключено), и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки (7) нажмите на кнопку фиксатора (2), поверните головку (7) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (11) и разберите головку мясорубки.

## РЕЦЕПТ

### Начинка

*Баранина 100 г*

*Оливковое масло 1,5 столовой ложки*

*Репчатый лук (мелко нашинкованный)*

*1,5 столовой ложки*

*Пряности по вкусу*

*Соль 1/4 чайной ложки*

*Мука 1 столовая ложка*

*или 1/2 столовой ложки*

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

### Оболочка

*Постное мясо 450 г*

*Мука 150-200 г*

*Пряности 1 чайная ложка (по вкусу)*

*Мускатный орех 1 шт.*

*Красный молотый перец (по вкусу)*

*Перец (по вкусу)*

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

## ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте корпус насадки-овощерезки (17) в место установки головки мясорубки (5) и поверните его против часовой стрелки до фиксации (рис. 7).
- Вставьте одну из насадок (14, 15, 16) в корпус овощерезки (17) до упора (рис. 8).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (4.b) «ON».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (18), который входит в комплект поставки; для проталкивания овощей запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи пальцами.
- Как только вы закончите работу, выключите устройство, нажав на кнопку (4.a) «OFF» и выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого можно приступать к снятию насадки-овощерезки (17).
- Для снятия насадки-овощерезки (17) нажмите на кнопку фиксатора (2), поверните насадку-овощерезку (17) по часовой стрелке и снимите.
- Выньте из насадки-овощерезки (17) установленную тёрку (14 или 16) или шинковку (15).

## УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы выключите мясорубку, нажав на кнопку (4.a) «OFF», и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (2), поверните головку мясорубки (7) или насадку-овощерезку (17) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (11) и снимите со шнека (8) установленные решётки (9, 10 или 12), нож (13) и выньте шнек (8) из головки мясорубки (7).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Выньте из насадки-овощерезки (17) установленную тёрку (14 или 16) или шинковку (15).
- Промойте все принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки (3) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Для чистки корпуса мясорубки (3) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки (3).

## ХРАНИЕНИЕ

- Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус устройства все насадки, съёмные детали чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка – 1 шт.  
Толкатель – 2 шт.  
Лоток для продуктов – 1 шт.  
Решётки – 2 шт.  
Насадка-овощерезка – 1 шт.  
Комплект насадок овощерезки – 3 шт.  
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.  
Насадка для набивки колбасок – 1 шт.  
Насадка для кеббе – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Максимальная мощность: 2000 Вт

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

## Срок службы устройства – 3 года



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

**Изготовитель:** АНДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия

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

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

Информация об Импортере указана на индивидуальной упаковке.

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

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

Сделано в Китае

# ҚАЗАҚША

## ЕТТАРТҚЫШ VT-3616 ST

Еттартқыш өнімдерді үй жағдайында өңдеу үшін тағайындалған.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Азық-түлікке арналған астауша
2. Еттартқыш бастиегі бекіткішінің батырмасы
3. Құрылғы корпусы
4. Басқару батырмалары
  - 4.a – Сөндіру батырмасы «OFF»
  - 4.b – Қосу батырмасы «ON»
  - 4.c – Шнекті кері айналдыру батырмасы «REV»
5. Еттартқыш бастиегін орнату орны
6. Итергіш
7. Еттартқыш бастиегінің корпусы
8. Шнек
9. Ұсақтап тартуға арналған тор
10. Орташа тартуға арналған тор
11. Еттартқыш бастиегінің сомыны
12. Ірілеп тартуға арналған тор
13. Крест тәрізді пышақ
14. Драниктерді дайындауға арналған үккіш
15. Майдалауыш
16. Үккіш-қондырма
17. Көкөніс турағыш-қондырманың корпусы
18. Көкөніс турағыш-қондырманың итергіші
19. Шұжықтарды толтыруға арналған қондырма
20. Кеббе қондырмасы

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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

### САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ

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

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

- Бірінші рет қосар алдында электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жиынтығына кіретін қосымша бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Электр тоғымен зақымдануға жол бермеу үшін құрылғыны, желілік бауды және желілік баудың

айыртетігін суға немесе басқа сұйықтықтарға ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.

- Еттартқыш корпусын тазалау үшін сәл дымқыл матаны пайдаланыңыз, содан кейін корпусы құрғатып сүртіңіз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын розеткасынан суыру қажет.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе сондайдың (мысалы, газ, электр плитасы немесе қыздырылған тандыр немесе пісіретін бет) қасына орналастыруға тыйым салынады.
- Желілік бауды ұқыпты пайдаланыңыз, оның көп рет бұралуына жол бермеңіз, желілік бауды уақытылы түзетіп тұрыңыз.
- Еттартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік бауды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік баудың ашасын электр розеткасынан ажыратқанда, баудың өзінен емес, ашасынан ұстаңыз.
- Желілік бауды немесе желі бауының ашасын су қолыңызбен ұстамаңыз, қоспаңыз және ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.
- Осы құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Балаларға құрылғымен ойыншық ретінде ойнауына рұқсат етпеңіз және жұмыс істеп тұрған кезде корпусы және желілік бауды балалардың ұстауына жол бермеңіз.
- Құрылғыны жұмыс істеп тұрған кезде және жұмыс циклдарының арасындағы үзілісте балалардың қолы жетпейтін жерлерге орнатыңыз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.

**Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе орама пленкасымен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Өздігіңізден құрылғыны бөлшектемеңіз, кез келген ақау шыққан жағдайда, сондай-ақ құрылғы құлаған жағдайда құрылғыны розеткадан алып тастаңыз да, байланысу мекенжайлары бойынша кепілдеме талонында көрсетілген кез келген авторланған (уәклетті) сервистік орталыққа, және [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтына жүгініңіз.
- Бүлінулерге жол бермеу үшін құрылғыны зауыттық орауда тасымалдаңыз.
- Балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

**ҚҰРЫЛҒЫ ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН**

## ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Шнекті кері айналдыру қызметі

- «REV» (кері айналдыру) қызметі – өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.
- Азық-түлікке арналған астауша – азық-түлікті өңдеу уақытында олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.
- Өртүрлі өлшемді тесіктері бар екі тор – өнімдерді өртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.
- Көкөніс турағыш-қондырма, оның жиынтығына кіретіндер: дранниктерге арналған үккіш, майдалауыш және үккіш.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- **Электр желісіне қосар алдында құрылғы сөндірулі екеніне көз жеткізіңіз.**
- **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 жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (6) пайдаланыңыз.**
- **Ешбір жағдайда еттартқыштың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.**
- **Еттартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе ақжелкек) тартпаңыз.**
- **Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итеріп артық салмақ салмаңыз.**

- **Егер небір қатты бөлшек шнек немесе пышақ айналымының ақырындауына немесе тоқтауына әкелсе, құрылғыны дереу сөндіріңіз, және жұмысты жалғастыра алдында, кептелісті алып тастаңыз, ол үшін шнекті кері айналдыру (REV) қызметін пайдаланыңыз.**

## ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

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

- Еттартқышты қаптамасынан шығарыңыз және барлық қаптамалық материалдарды алып тастаңыз, корпусы ылғалды матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіп алыңыз.
- Барлық шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және құрастыру алдында құрғатыңыз.
- Бірінші рет қосар алдында электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

## ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУДІҢ НЕГІЗГІ ҚАҒИДАЛАРЫ

- Еттартқыш тек үй жағдайында ғана өнімдерді өңдеуге тағайындалған.
- Құрылғыны құрап, оны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпусындағы желдеткіш саңылауларының бөгеттелмегендігіне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау ашасын электр розеткасына қосыңыз.
- Еттартқыш бастиегінің (7) астына сәйкес ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (1) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- Батырманы (4.b) «ON» басып, құрылғыны іске қосыңыз.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (7) итергіштің (6) көмегімен асықпай итеріңіз.
- Жұмыс кезінде тек жеткізу жиынтығына кіретін итергішті (6) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақтарыңызбен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.

# ҚАЗАҚША

- Етті тарту барысында азық-түліктің кептелісі пайда болуы мүмкін, пайда болған кептелісті жою үшін шнекті кері айналдыру қызметін «REV» пайдалану керек. Шнекті кері айналдыру режимін (REV) ауыстырып-қосу үшін (4.а) «OFF» батырмасын басып, еттартқышты өшіріңіз, одан кейін (4.с) «REV» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз, шнек кері бағытта айналады.

**Назар аударыңыз! Еттартқышты өшіру (4.а) «OFF» батырмасын баспай, шнекті кері айналдыру «REV» тәртіптемесіне ауысуға тыйым салынады.**

- Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 10 минуттан аспауы керек.
- 10 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (4.а) «OFF» батырмасын басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ АЖЫРАТЫЛУ ФУНКЦИЯСЫ

- Еттартқыш электрмоторы қызып кеткенде автоматты сөну қызметімен жабдықталған.
- Электрмоторы қызып кеткен кезде автоматты термосақтандырығыш іске қосылып, еттартқыш сөніп қалады.
- Бұл жағдайда желілік баудың ашасын электр розеткасынан суырыңыз.
- Еттартқышты қайта іске қосу үшін, алдымен шамамен 50-60 минуттай (үй-жай температурасы жоғары болған жағдайда электрмотордың сууына одан да көп уақыт қажет болуы мүмкін) уақыт сууына мүмкіндік беріңіз.
- Еттартқышты электр желісіне қосыңыз да жағып көріңіз, егер еттартқыш қосылмаса, бұл жағдай онда басқадай бұзылулар бар екенін білдіреді. Бұл жағдайда еттартқышты жөндеу үшін кепілдеме талонында көрсетілген байланысу мекенжайлары бойынша авторланған (уәкілетті) сервистік орталыққа және [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтына жүгіну қажет.

## ЕТТІ ӨНДЕУ

1. Еттартқыштың бастиегін (7) орнатылатын орнына (5) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (1 сур.).
2. Шнекті (8) еттартқыш бастиегінің корпусына (7) орнатыңыз (2 сур.).

3. Шнекке (8) крест тәрізді пышақты (13) орнатыңыз (3 сур.).
4. Қажетті торды (9, 10 немесе 12) таңдап алыңыз да оны тордағы бұдырға еттартқыш бастиегінің корпусындағы (7) ойықтарды сәйкестендіріп, сағат тілі бағыты бойынша (4,5 сур.) бұрап, сомыны қаттырақ тартып (11), пышақтың үстіне орнатыңыз.

**Назар аударыңыз!**

**Пышақты (13) кесетін жағымен тор (9, 10, немесе 12) бағытына орнатыңыз. Егер пышақ (13) дұрыс орнатылмаған болса, ол тарту қызметін орындамайды.**

- Ұсақ саңылаулары бар торша (9) шикі, сонымен қатар дайын етті, балықты және т.с.с.–ды өңдеуге жарамды.
- Аса ірі саңылаулары бар торлар (11, 12) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.

## Ескерту:

- Еттің толық жібегенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе астаушаның (1) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
  - Жұмыс істеген кезде тек жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (6) пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті саусақпен итермеңіз.
5. Еттартқыш бастиегінің корпусына (7) өнімдерге арналған астаушаны (1) орнатыңыз.
  6. Желі бауының ашасын электр розеткасына қосыңыз.
  7. Батырманы (4.б) «ON» басып, құрылғыны іске қосыңыз.
  8. Жұмыс істеу уақытында жеткізілім жиынтығына кіретін итергішті (6) пайдаланыңыз.
  9. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (4.а) «OFF» батырмасын басып еттартқышты өшіріңіз, және оны электр желісінен ажыратыңыз, және тек осыдан кейін ғана еттартқышты бөлшектеуге кірісуге болады.
  10. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (2) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз (6 сур.).
  11. Еттартқыш бастиегін бөлшектеу үшін сағат тіліне қарсы бағатқа бұрып, сомыны (11) бұрап алыңыз, орнатылған торды (9, 10 немесе 12), пышақты(13) және шнекті (8) алып шығыңыз.



## Шұжық толтыру

- Тартылған етті дайындаңыз.
- Еттартқыштың бастиегін (7) орнатылатын орнына (5) орнатыңыз.
- Шнекті (8) еттартқыштың бастиегіне (7) орнатыңыз, шнекке (8) шұжық толтыруға арналған қондырманы (19) орнатыңыз; қондырманың (19) бұдыры еттартқыштың бастиегіндегі (7) ойықтарға сәйкес келуін бақылаңыз (9 сур.), содан кейін сомыны (11) қатайтып тартыңыз (10 сур.).
- Өнімдерге арналған астаушаны (1) орнатыңыз (11 сур.).
- Азық-түлікке арналған астаушаға (1) дайын фаршты салыңыз.
- Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.
- Жұмсарған қабықты қондырмаға (19) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды күрмеп байлаңыз.
- Желі ашасын электр розеткасына қосыңыз.
- Ауыстырып-қосқышты (4) «ON» (іске қосылған) күйіне белгілеп, еттартқышты іске қосыңыз.
- Дайын тартылған етті жіберу үшін итергішті (6) пайдаланыңыз (11 сур.), қабықтың толғанына қарай қондырмадан (19) жылжытып отырыңыз, қабық кепкен сайын сумен жібітіп отырыңыз.
- Жұмыс істеп біткеннен кейін, ауыстырғышты (4) «OFF» (сөндірілген) күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш батырманы (2) басыңыз, бастиекті (7) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомыны (11) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін (7) бөлшектеңіз.

## «Кеббе» қондырмасын пайдалану

Кеббе – қозы етінен, бидай ұнынан және дәмдеуіштерден дайынадалатын дәстүрлі жақын шығыс тағамы, олар қуыс түтіктердің негізін толтыру үшін бірге туралады. Түтікшелер салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады. Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып, әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.

- Еттартқыштың бастиегін (7) орнатылатын орнына (5) орнатыңыз.
- Шнекті (8) еттартқыштың бастиегіне (7) орнатыңыз, шнекке «кеббе» қондырмасын

- (20) орнатыңыз; қондырманың (20) бұдыры еттартқыштың бастиегіндегі ойықтарға сәйкес келуін бақылаңыз (12 сур.), содан кейін сомыны (11) қатайтып тартыңыз (13 сур.).
- Азық-түлікке арналған астаушаны (1) орнатыңыз.
- Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (1) салыңыз.
- Желі ашасын электр розеткасына қосыңыз.
- Ауыстырып-қосқышты (4) «ON» (іске қосылған) күйіне белгілеп, еттартқышты іске қосыңыз.
- Қабыққа арналған негізді беру үшін итергішті (6) пайдаланыңыз (14 сур.).
- Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
- Жұмыс істеп біткеннен кейін, ауыстырып-қосқышты (4) «OFF» (сөндірілген) күйіне белгілеп, еттартқышты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз, және содан кейін ғана оны бөлшектеуге кірісіңіз.
- Еттартқыштың бастиегін (7) шешіп алу үшін бекіткіш батырманы (2) басыңыз, бастиекті (7) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Сомыны (11) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

## РЕЦЕПТ

### Салынды

*Қой еті 100 г*

*Зәйтүн майы 1,5 ас қасық*

*Басты пияз (ұсақтап туралған) 1,5 ас қасық*

*Талғамға қарай дәмдеуіштер*

*Тұз 1/4 шай қасық*

*Ұн 1 ас қасық немесе 1/2 ас қасық*

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

### Қабығы

*Майсыз ет 450 г*

*Ұн 150-200 г*

*Дәмдеуіштер 1 шай қасық (талғамға қарай)*

*Мускат жаңғағы 1 дана*

*Қызыл ұнтақталған бұрыш (талғамға қарай)*

*Бұрыш (талғамға қарай)*

- Етті еттартқыштан үш рет өткізеді, сонымен бірге мускат жаңғағы да тартылады, одан кейін барлық компоненттері араластырылады.
- Сыртқы қабықтағы көп мөлшердегі ет пен аз мөлшердегі ұн ең жақсы консистенция мен дайын өнімнің дәмін қамтамасыз етеді.

# ҚАЗАҚША

- Дайын түтікшелерге салмалар салынады, шеттерін қысып, түтікшелердің қалаған пішіні жасалады.
- Түтікшелер фритюрде дайындалады.

## КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ

- Көкөніс турағыш қондырмасы корпусын (17) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (5) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (7 сур.).
- Қондырманың (14, 15, 16) біреуін көкөніс турағыштың корпусына (17) орнатыңыз (8 сур.).
- Желі бауының ашасын электр розеткасына қосыңыз.
- Батырманы (4.b) «ON» басып, құрылғыны іске қосыңыз.
- Жұмыс істеген кезде тек жеткізілім жинтығына кіретін итергішті (18) пайдаланыңыз; көкөністерді итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда көкөністерді саусақпен итермеңіз.
- Жұмыс істеп біткеннен кейін, батырмаға (4.a) «OFF» басып, еттартқышты сөндіріңіз және электр розеткасынан электр желі ашасын суырыңыз, және содан кейін ғана көкөніс турағыш қондырмасын (17) шешуге кірісіңіз.
- Көкөніс турағыш қондырмасын (17) шешіп алу үшін бекіткіш батырманы (2) басыңыз, көкөніс турағыш қондырмасын (17) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
- Көкөніс турағыш қондырмасынан (17) орнатылған үккішті (14 немесе 16) немесе майдалауышты (15) алып шығыңыз.

## ЕТТАРТҚЫШТЫҢ КҮТІМІ

- Жұмыс істеп біткеннен кейін, батырмаға (4.a) «OFF» басып, еттартқышты сөндіріңіз және электр розеткасынан электр желі ашасын суырыңыз.
- Бекіткіш батырманы (2) басыңыз, еттартқыш бастиегін (7) немесе көкөніс турағыш қондырмасын (17) сағат тілі бағытында бұрыңыз да шешіп алыңыз.
- Сомыны (11) бұрап алыңыз да шнектен (8) орнатылған торларды (9, 10 немесе 12), пышақты (13) шешіп алыңыз және шнекті (8) еттартқыш бастиегін (7) шығарыңыз.
- Шнектен өнімдер қалдығын алып тастаңыз.
- Көкөніс турағыш қондырмасынан (17) орнатылған үккішті (14 немесе 16) немесе майдалауышты (15) алып шығыңыз.
- Еттартқыштың барлық керек-жарақтарын бейтарап жуғыш заты бар сабынды жылы

сумен жуыңыз, шайыңыз және оларды құрамай тұрып әбден кептіріп алыңыз.

- Еттартқыш корпусын (3) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін оны құрғатып сүртіңіз.
- Еттартқыш корпусын (3) тазалау үшін еріткіштерді немесе қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының (3) ішіне сұйықтықтың тиюіне жол бермеңіз.

## САҚТАЛУЫ

- Еттартқышты сақтауға алып қоярдан бұрын, құрылғының корпусы мен барлық қондырмалары, алмалы-салмалы бөлшектері таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

Еттартқыш – 1 дана

Итергіш – 2 дана

Азық-түлікке арналған астауша – 1 дана

Торлар – 2 дана

Көкөніс турағыш қондырмасы – 1 дана

Көкөніс турағыш қондырмалар жиынтығы – 3 дана

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дана

Шұжықтарды толтыруға арналған

қондырма – 1 дана

Кеббеге арналған қондырма – 1 дана

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

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**

## М'ЯСОРУБКА VT-3616 ST

М'ясорубка призначена для перероблення продуктів в домашніх умовах.

### ОПИС

1. Лоток для продуктів
2. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
3. Корпус пристрою
4. Кнопки управління
  - 4.a – Кнопка вимкнення «OFF»
  - 4.b – Кнопка вмикання «ON»
  - 4.c – Кнопка включення зворотного обертання шнека «REV»
5. Місце встановлення головки м'ясорубки
6. Штовхач
7. Корпус головки м'ясорубки
8. Шнек
9. Решітка для дрібної рубки
10. Решітка для середньої рубки
11. Гайка головки м'ясорубки
12. Решітка для крупної рубки
13. Хрестоподібний ніж
14. Тертка для приготування драників
15. Шатківниця
16. Насадка-тертка
17. Корпус насадки-овочерізки
18. Штовхач насадки-овочерізки
19. Насадка для набивання ковбасок
20. Насадка для кеббе

### УВАГА!

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

### ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

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

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

- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплексу постачання.

- Щоб уникнути ураження електричним струмом, **НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ** пристрій, мережний шнур і вилку мережного шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути і вийняти вилку мережного шнура з електричної розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або в безпосередній близькості від неї (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Акуратно поводьтеся з мережним шнуром, не допускайте його багаторазового перекручування, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережний шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережний шнур звисав з столу, та стежте, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережного шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережного шнура, а не за сам шнур.
- Не підмикайте, не роз'єднуйте і не беріться за мережний шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Не дозволяйте дітям 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.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними і розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо

# УКРАЇНЬСКА

використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.

- 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!**

- Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте прилад самостійно, при виникненні будь-яких несправностей або після падіння пристрою вимкніть прилад з електричної розетки й зверніться в будь-який авторизований (уповноважений) сервісний центр за контактними адресами, вказаними в гарантійному талоні та на сайті [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій лише у заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

*ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ*

## **ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ**

### **Функція зворотного обертання шнеку**

- Функція «REV» (реверс) призначена для видалення заторів, що утворилися в ході переробки продуктів.
- Лоток для продуктів забезпечує зручне розташування продуктів під час їх перероблення.
- Дві решітки з отворами різного розміру призначені для різних ступенів подрібнення продуктів.
- Насадка-овочерізка, в комплект якої входять: тертка для дерунів, шатківниця і тертка.

### **УВАГА!**

- Перед підмиканням до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубання 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 тим штовхачем (6), який входить до комплекту постачання.
- В жодному разі не занурюйте корпус м'ясорубки у воду або в інші рідини.
- 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 уповільнення або зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і перед тим, як продовжити роботу, видаліть 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 видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною, після чого витріть насухо.
- Всі знімні деталі промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, ополосніть і перед складанням ретельно просушіть.
- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

## **ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ**

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів лише в домашніх умовах.
- Складіть прилад і встановіть його на рівній сухій поверхні.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (7) 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 (1).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (4.b) «ON».
- Не поспішаючи проштовхуйте м'ясо в розтруб головки м'ясорубки (7) за допомогою штовхача (6).
- Використовуйте під час роботи лише штовхач (6), який входить до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування продуктів будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо пальцями.

- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
  - В ході рубання м'яса може утворитися затор, для усунення затору, що утворився, слід скористатися функцією зворотного обертання шнека «REV». Для перемикання у режим зворотного обертання шнека «REV» вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (4.a) «OFF», потім натисніть і утримуйте кнопку (4.c) «REV», шнек обертатиметься у зворотному напрямку.
2. Вставте шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (7) (мал. 2).
  3. Установіть на шнек (8) хрестоподібний ніж (13) (мал. 3).
  4. Виберіть одну необхідну решітку (9, 10 або 12) і встановіть її поверх ножа, поєднавши виступи на решітці з пазами в корпусі головки м'ясорубки (7), з зусиллям затягніть гайку (11), повертаючи її за годинниковою стрілкою (мал. 4, 5).

### **Увага!**

**Увага! Забороняється переключати м'ясорубку в режим зворотного обертання шнека «REV», минаючи кнопку вимикання м'ясорубки (4.a) «OFF»**

**Встановлюйте ніж (13) ріжучим боком у напрямку до решітці (9, 10 або 12). Якщо ніж (13) буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію рубання.**

- Тривалість безперервної роботи пристрою по переробки продуктів не повинен перевищувати 10 хвилин.
- Після 10 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 (4.a) «OFF», вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна приступати до її розбирання.

- Решітка з дрібними отворами (9) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.
- Решітки з великими (11, 12) отворами підходять для переробки сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.

### **Примітки:**

### **ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВІДКЛЮЧЕННЯ**

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

- 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 (1).
  - Використовуйте під час роботи штовхач (6), який входить до комплекту постачання; забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо пальцями.
5. На корпус головки м'ясорубки (7) встановіть лоток для продуктів (1).
  6. Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
  7. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (4.b) «ON».
  8. Під час роботи користуйтеся штовхачем (6), який входить до комплекту постачання.
  9. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (4.a) «OFF», і вимкніть її від електричної мережі, і тільки після цього можна приступати до її розбирання.
  10. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (2), поверніть головку м'ясорубки (7) за годинниковою стрілкою і зніміть її (мал. 6).
  11. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (11), повертаючи її проти годинникової стрілки, витягніть встановлену решітку (9, 10 або 12), ніж (13) і шнек (8).

### **ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА**

1. Вставте головку м'ясорубки (7) в місце установлення (5) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1).

# УКРАЇНЬСКА

## Набивання ковбасок

- Приготуйте фарш.
- Вставте головку м'ясорубки (7) у місце встановлення (5).
- Встановіть шнек (8) в корпус головки м'ясорубки (7), встановіть на шнек (8) насадку для набивання ковбас (19); стежте за тим, щоб виступи на насадці (19) збіглися з пазами в корпусі головки м'ясорубки (7) (мал. 9), і закрутіть гайку (11) (мал. 10).
- Встановіть лоток для продуктів (1) (мал. 11).
- Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (1).
- Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередньо помістивши її в посудину з теплою водою на 10 хвилин.
- Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (19) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
- Вставте мережну вилку в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (4) у положення «**ON**» (увімкнено).
- Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (6) (мал. 11), у міру заповнення оболонки зсувайте її з насадки (19), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (4) в положення «**OFF**» (вимкнено), і відключіть її від електричної мережі, і лише після цього приступайте до її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (2), поверніть головку (7) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (11) і розберіть голівку м'ясорубки (7).

## Використання насадки «кеббе»

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

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

Приготуйте основу для оболонки.

- Вставте головку м'ясорубки (7) у місце встановлення (5).
- Встановіть шнек (8) в корпус головки м'ясорубки (7), встановіть на шнек насадку «кеббе» (20); стежте за тим, щоб виступи на насадці (20) збіглися з пазами в корпусі голо-

- вки м'ясорубки (мал. 12), і закрутіть гайку (11) (мал. 13).
- Встановіть лоток для продуктів (1).
- Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (1).
- Вставте мережну вилку в електричну розетку.
- Увімкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (4) у положення «**ON**» (увімкнено).
- Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (6) (мал. 14).
- Відрізуйте готові трубочки необхідної довжини.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (4) в положення «**OFF**» (вимкнено), і відключіть її від електричної мережі, і лише після цього можна приступати до її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки (7) натисніть кнопку фіксатора (2), поверніть головку (7) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (11) і розберіть голівку м'ясорубки.

## РЕЦЕПТ

### Начинка

Баранина 100 г

Оливкова олія 1,5 столові ложки

Ріпчаста цибуля (дрібно нашаткований) 1,5 столові ложки

Прянощі за смаком

Сіль  $\frac{1}{4}$  чайної ложки

Борошно 1 столова ложка або 1/2 столової ложки

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

### Оболонка

Пісне м'ясо 450 г

Борошно 150-200 г

Прянощі 1 чайна ложка (за смаком)

Мускатний горіх 1 шт.

Червоний мелений перець (за смаком)

Перець (за смаком)

- М'ясо подрібнюють у м'ясорубці три рази, подрібнюється також мускатний горіх, потім змішують всі компоненти.
- Більша кількість м'яса і менша кількість борошна в зовнішній оболонці забезпечують кращу консистенцію і смак готового виробу.

- Готові трубочки наповнюються начинкою, затискаються по краях, трубочкам надається бажана форма.
- Готуються трубочки у фритюрі.

## ОВОЧЕРІЗКА

- Вставте корпус насадки-овочерізки (17) в місце встановлення голівки м'ясорубки (5) і поверніть його проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 7).
- Вставте одну з насадок (14, 15, 16) у корпус овочерізки (17) до упору (мал. 8).
- Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (4.b) «ON».
- Під час роботи користуйтеся тільки штовхачем (18), що входить до комплекту постачання; для проштовхування овочів забороняється використовувати сторонні предмети, ні в якому разі не проштовхуйте овочі пальцями.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть пристрій, натиснувши на кнопку (4.a) «OFF» і вийміть вилку з електричної розетки, і тільки після цього можна приступати до зняття насадки-овочерізки (17).
- Для зняття насадки-овочерізки (17) натисніть на кнопку фіксатора (2), оберніть насадку-овочерізку (17) за годинниковою стрілкою і зніміть.
- Вийміть з насадки-овочерізки (17) встановлену тертку (14 або 16) або шатківницю (15).

## ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після закінчення роботи вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (4.a) «OFF», і вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Натисніть кнопку фіксатора (2), поверніть головку м'ясорубки (7) або насадку-овочерізку (17) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (11) і зніміть з шнека (8) встановлені решітки (9, 10 або 12), ніж (13) і вийміть шнек (8) з головки м'ясорубки (7).
- Видаліть з шнека залишки продуктів.
- Вийміть з насадки-овочерізки (17) встановлену тертку (14 або 16) або шатківницю (15).
- Промийте всі принадлежності м'ясорубки в теплій мильній воді з нейтральним миючим засобом, обполосніть і перед складанням ретельно просушіть.

- Протріть корпус м'ясорубки (3) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Для чищення корпусу м'ясорубки (3) забороняється використовувати розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки (3).

## ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж прибрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус пристрою, всі насадки, знімні деталі чисті і сухі.
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

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

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 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.

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

**GB**

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

**RUS**

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

**KZ**

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

**UA**

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



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



# 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.