

**VT-3620 ST**

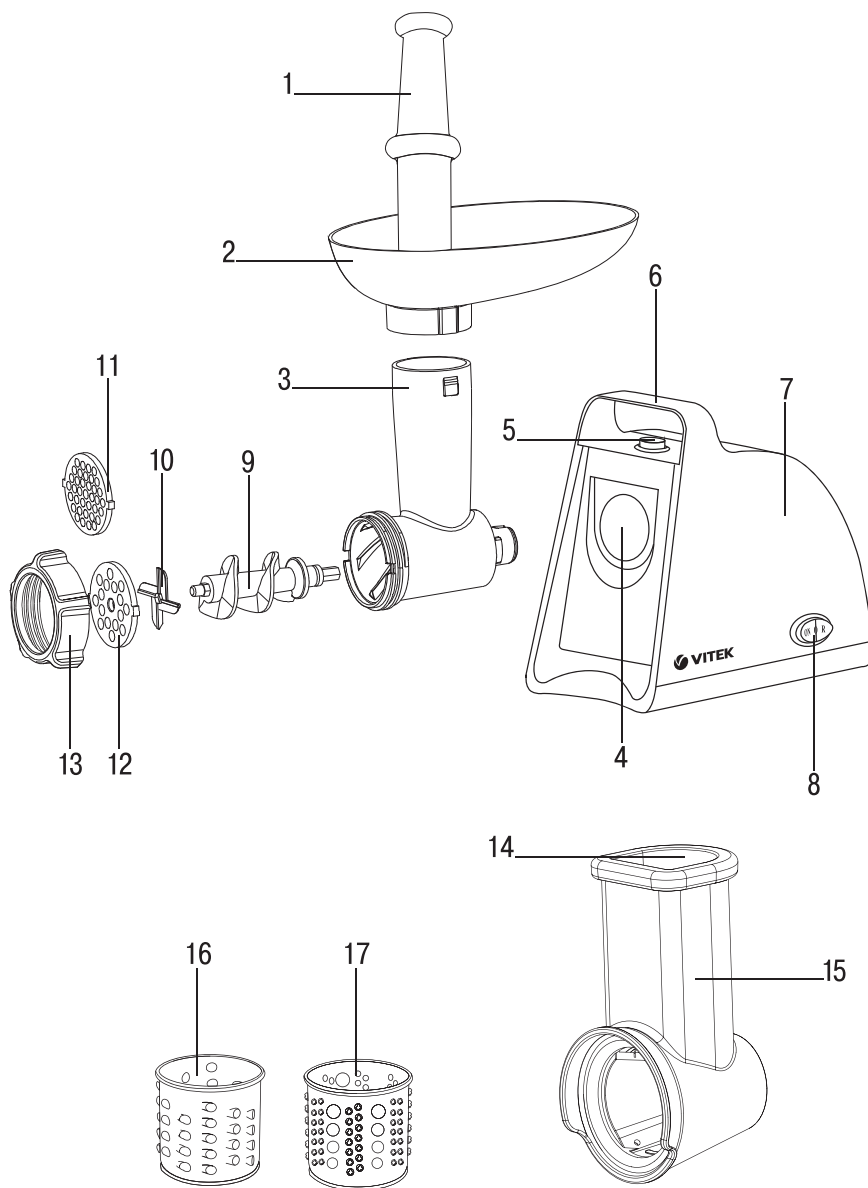
Meat grinder

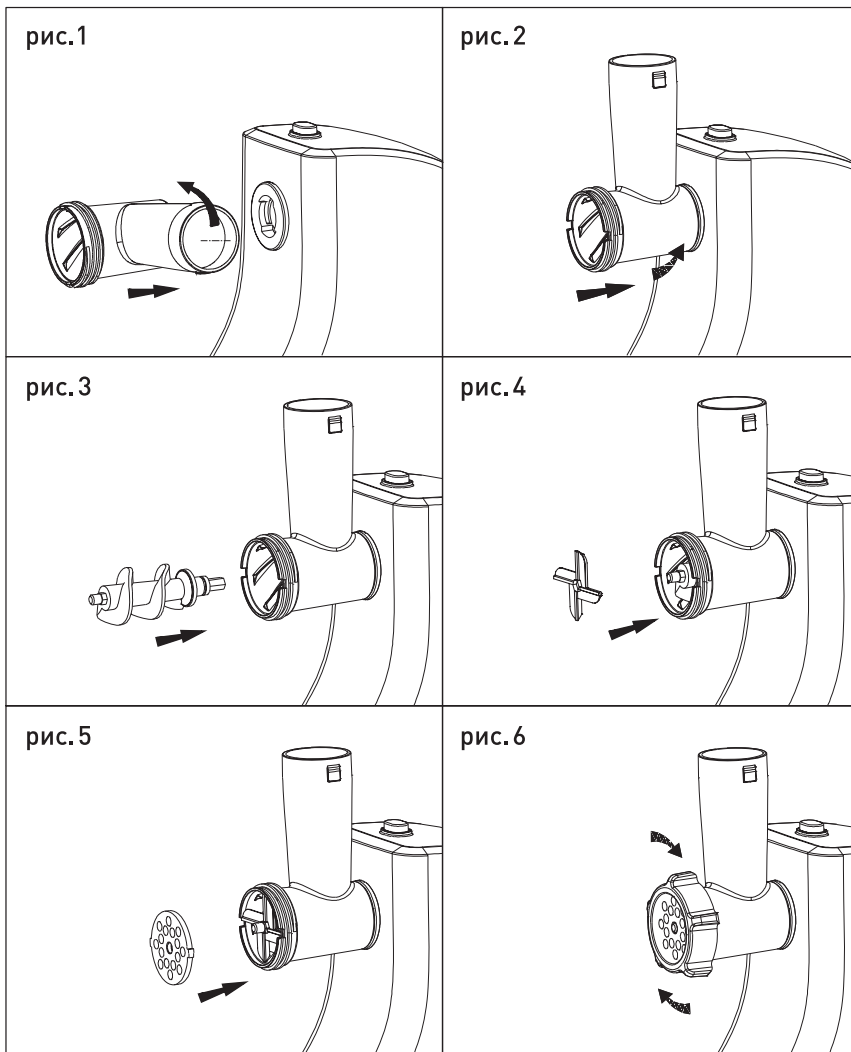
Мясорубка

# 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>

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





# РУССКИЙ

## МЯСОРУБКА VT-3620 ST

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

### ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Ручка для переноски
7. Корпус устройства
8. Переключатель режимов работы (ON/O/R)
9. Шнек
10. Крестообразный нож
11. Решётка для крупной рубки (диаметр отверстий 7 мм)
12. Решётка для мелкой рубки (диаметр отверстий 5 мм)
13. Гайка головки мясорубки
14. Толкатель насадки-овощерезки
15. Корпус насадки-овощерезки
16. Насадка-терка
17. Насадка-шинковка

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

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

вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.

- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Прежде чем начать пользоваться устройством, убедитесь, что все детали установлены правильно.
- Во время работы запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или другими предметами. Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Перед первым использованием мясорубки тщательно промойте все съёмные детали, которые будут контактировать с перерабатываемыми продуктами.
- Мясорубка не предназначена для измельчения орехов, пищевых продукты с твёрдыми волокнами (например, имбиря или хрена), переработки мяса с костями, а также мяса с излишками жира.
- Дождитесь остановки движущихся частей мясорубки, и только после этого разбирайте устройство.
- Время непрерывной работы устройства не должно превышать 5 мин, после чего дайте устройству остыть в течение около 10-15 минут.
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы шнур не соприкасался с острыми кромками мебели и с горячими поверхностями.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.

- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве 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 имеются какие-либо повреждения корпуса, сетевой вилки или сетевого шнура.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается пользоваться устройством с повреждениями сетевого шнура или сетевой вилкой, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, после падения устройства или иного повреждения.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Распакуйте устройство и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.

- Все съёмные детали промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

## ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ.

Маркировка, нанесённая на переключателе (8), соответствующая следующим режимам работы: «**0**» – мясорубка выключена, среднее положение переключателя.

«**ON**» – мясорубка включена, положение переключателя с фиксацией.

«**R**» – реверс, положение переключателя без фиксации.

## ВНИМАНИЕ!

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что мясо оттаяло, что все кости и излишки жира удалены. Порежьте мясо на кусочки (размером приблизительно 2 см x 2 см x 6 см), чтобы они легко проходили в отверстие лотка (2).
- Устанавливайте устройство на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, для проталкивания продуктов пользуйтесь только толкателями (1) или (14), которые входят в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не пытайтесь мясорубкой перерабатывать пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая продукты толкателями (1) или (14).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство, установив переключатель (8) в положение «**0**» (выключено) и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «**R**» (реверс). Для этого нажмите и удерживайте переключатель (8) в положении «**R**» несколько секунд.
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.

## РУССКИЙ

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

### ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора головки мясорубки (5).
2. Вставьте головку мясорубки (3) в отверстие (4), совместив выступы на головке (3) с отверстиями в месте установки (4), отпустите кнопку (5) (рис. 1).
3. Затем поверните головку мясорубки (3) против часовой стрелки до фиксации (рис. 2).
4. Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3) до упора, слегка поворачивая его в разные стороны (рис. 3).
5. Установите крестообразный нож (10) (рис. 4).
6. Выберите одну необходимую решётку (11 или 12) и установите её поверх ножа (10), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3) (рис. 5).
7. Наденьте гайку (13) и затяните её с небольшим усилием по часовой стрелке (рис. 6).

#### Внимание!

- Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.
  - Решётка с более крупными отверстиями (11) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.
  - Решётка с мелкими отверстиями (12) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.
8. На загрузочную горловину головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2). Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
  9. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
  10. Включите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «ON» (включено).
  11. Не торопясь, проталкивайте мясо в растру головку мясорубки (3) при помощи толкателя (1).

#### Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте мясо полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- Во время работы используйте только толкатель, который входит в комплект поставки; для проталкивания мяса запрещается использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.

12. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к разборке устройства.
13. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
14. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (13) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (11 или 12), нож (10) и шнек (9).

### ОВОЩЕРЕЗКА

1. Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора (5).
2. Вставьте корпус насадки-овощерезки (15) в место установки головки мясорубки (4), совместив выступы на корпусе (15) с отверстиями в месте установки (4) и отпустите кнопку (5).
3. Затем поверните корпус (15) против часовой стрелки до фиксации.
4. Вставьте насадку-терку (16), насадку-шинковку (17), в корпус насадки-овощерезки (15) и поверните по часовой стрелке до упора.
5. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
6. Включите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «ON».
7. Во время работы пользуйтесь только толкателем (14), входящим в комплект поставки; для проталкивания овощей запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи руками.
8. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к разборке устройства.
9. Для снятия корпуса насадки-овощерезки (15) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните её по часовой стрелке и снимите.
10. Чтобы снять установленную насадку (16, 17) немного поверните её против часовой стрелки и извлеките из корпуса насадки-овощерезки (15).

### 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 приблизительно 50-60 минут, и только после этого мясорубку можно включить снова.
- Подключите мясорубку к электрической сети, включите устройство, а если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для ремонта мясорубки.

## УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (8) в положение «0», отключите мясорубку от электрической сети и только после этого приступайте к её разборке.
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) или корпус насадки-овощерезки (15) по часовой стрелке и снимите головку.
- Отверните гайку (13) и снимите решётки (11 или 12), нож (10) со шнека (9), извлеките шнек (9) из головки мясорубки (3), удалите со шнека (9) остатки продуктов, или немного поверните установленную насадку (16, 17) против часовой стрелки и извлеките ее из корпуса насадки-овощерезки (15).
- Промойте все использованные детали и насадки мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите. Не помещайте детали и насадки мясорубки в посудомоечную машину.
- При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например, моркови или свеклы) насадки овощерезки могут окраситься, протрите насадки тканью, смоченной растительным маслом, после чего промойте с нейтральным моющим средством и ополосните.
- Протрите корпус мясорубки (7) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается для чистки корпуса мясорубки (7) использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Прежде чем убрать принадлежности на хранение, убедитесь в том, что они сухие, смажьте решётки (11, 12) и нож (10) растительным маслом – так они будут защищены от окисления.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Корпус мясорубки – 1 шт  
 Головка мясорубки в сборе (с установленным шнеком, ножом и решёткой) – 1 шт.  
 Толкатель – 1 шт.  
 Лоток для продуктов – 1 шт.  
 Решётка – 1 шт.  
 Толкатель для насадки-овощерезки – 1 шт.  
 Корпус насадки овощерезки – 1 шт.  
 Насадка-тёрка – 1 шт.  
 Насадка-шинковка – 1 шт.  
 Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 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

**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.