

## РУССКИЙ

### МЯСОРУБКА УТ-3644

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

#### ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Корпус мясорубки
7. Переключатель режимов работы (ON/O/R)
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётка
11. Гайка головки мясорубки

#### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочтите 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 перегибания, периодически расправляйте 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 краёв мебели и горячих поверхностей.

Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.

Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.

Данное устройство не предназначено для использования детьми.

Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.

Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

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

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

**Опасность удара!**

Запрещается использовать устройство при наличии повреждённой сетевой вилки или шнура питания. При повреждении шнура питания его замену

во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](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.

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

**ВНИМАНИЕ!**

Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.

Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.

Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.

Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).

Во избежание образования затворов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (1).

Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затвор, используя функцию включения обратного вращения шнека «R» (реверс).

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ**

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

Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.

Все съёмные детали (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11) промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

**ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ**

Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.

Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.

Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.

Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.

Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.

Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы свободно проходили в отверстие лотка (2).

Включите устройство, установив переключатель (7) в положение «ON».

Не торопитесь проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1). Во время работы используйте толкатель (1), который входит в комплект поставки.

Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте продукты руками.

Не прикладывайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.

В ходе рубки мяса может образоваться затвор, для устранения образовавшегося затвора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека. Для переключения в режим обратного вращения шнека выключите мясо-

рубку, установив переключатель (7) в положение «O», затем нажмите и удерживайте переключатель (7) в положении «R».

Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 5 минут.

После 10 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему остыть в течение 10 минут, после чего можно продолжить работу.

Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «O», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

**ПЕРЕРАБОТКА МЯСА**

Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора головки мясорубки (5), вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните головку мясорубки (3) против часовой стрелки до упора, отпустите кнопку (5) (рис. 1, 2).

Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (3) (рис. 3).

Установите крестообразный нож (9) (рис. 4).

Решётку (10) установите поверх ножа (9), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (11) (рис. 5, 6).

**Внимание!**

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

На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

Включите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «ON».

Во время работы пользуйтесь только толкателем (1) (рис. 7).

**Примечание:**

Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

Используйте во время работы толкатель (1), который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.

Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (7) в положение «O» и отключите её от сети, и только после этого приступайте к её разборке.

Для снятия головки мясорубки (3) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.

Для разборки головки мясорубки открутите гайку (11) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10), крестообразный нож (9) и шнек (8).

**ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ**

Мясорубка оснащена функцией автоматического отключения при перегреве электромотора.

При перегреве электромотора сработает автоматический термopредохранитель, и мясорубка выключится.

В том случае немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.

Дайте мясорубке остыть в течение приблизительно 50-60 минут (при повышенной температуре в помещении может понадобиться большее время для остывания электромотора), прежде чем включить её снова.

Подключите мясорубку к электрической сети и включите её, если мясорубка не включается, это может означать, что в ней имеются иные повреждения. В этом случае для ремонта мясорубки необходимо обратиться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

**УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ**

После окончания работы следует выключить мясорубку, установив переключатель (7) в положение «O», и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.

Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её.

Отверните гайку (11) и снимите решётку (10), крестообразный нож (9) со шнека (8).

Извлеките шнек (8) из головки мясорубки (3).

Удалите со шнека (8) остатки продуктов.

Промойте все принадлежности (1, 2, 3, 8, 9, 10, 11) мясорубки в тёплой воде с нейтральным

моющим средством, ополосните их и перед сборкой тщательно просушите.

Протрите корпус мясорубки (6) влажной тканью, после чего вытрите насухо.

Для чистки корпуса мясорубки (6) запрещается использовать растворители или абразивные чистящие средства.

Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

Прежде чем убрать проशीвшие принадлежности на хранение, смажьте решётку (10) и крестообразный нож (9) растительным маслом – так они будут защищены от окисления.

**ХРАНЕНИЕ**

Перед тем, как убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус мясорубки и все съёмные детали, чистые и сухие.

Храните мясорубку в сухом, затемнённом и прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

**КОМПЛЕКТ Поставки**

Мясорубка – 1 шт.

Головка мясорубки в сборе (с установленным шнеком, ножом, решёткой и гайкой) – 1 шт.

Толкатель – 1 шт.

Лоток для продуктов – 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Электропитание: 220-240 В – 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 250 Вт

Максимальная мощность: 2000 Вт

**УТИЛИЗАЦИЯ**

В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) для получения обновленной версии инструкции.

**Срок службы устройства – 3 года**

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

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:** СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД (STAR PLUS LIMITED)

**МЕСТО НАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:** ЮНИТ БИ ЭНД СИ. 151 ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНГКОНГ, КНР

**УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО:** ООО «ГИПЕРИОН»

117209, РОССИЯ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПР-Т, Д. 28, КОРП. 1.

ТЕЛ.: +7 (495) 921-01-76, E-MAIL: [giperion@aol.com](mailto:giperion@aol.com)

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

**ИМПОРТЕР:** ООО «ВИТЕК.РУС»

**МЕСТО НАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:** 117209, РФ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПР-Т, Д. 28, КОРП. 1.

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

**ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВКИ:** 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

3

2

1

0

9

8

7

6

5

4

3

2

1

0

9

8

7

6

5

4

## УКРАЇНСЬКА

### М'ЯСОРУБКА VT-3644

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

### ОПИС

- Штовхач
- Лоток для продуктів
- Корпус головки м'ясорубки
- Місце установлення головки м'ясорубки
- Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
- Корпус м'ясорубки
- Перемикач режимів роботи (ON/O/R)
- Шнек
- Хрестоподібний ніж
- Решітка
- 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 зняття ризику пожежі, для запобігання ураженню електричним струмом та для захисту від інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наведених нижче запобіжних заходів.

- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплекту постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ пристрій, мережний шнур і вилку мережного шнура у воду або 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 витягнути вилку мережного шнура з розетки.
- Встановлюйте пристрій на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або в безпосередній близькості від неї (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Аккуратно 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 звисався зі столу, та стежте, щоб він не торкався гострих країв 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 піднімайте, не від'єднуйте і не беріться за мережний шнур або вилку мережного шнура мокрими руками, це може привести до ураження електричним струмом.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Діти мають перебувати під наглядом для недопущення ігор з пристроєм.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристрою і мережного шнура під час роботи.
- Встановлюйте пристрій під час роботи у відстані між робочими циклами у місяць, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі знизженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або при відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Безпека задушення!**

- Забороняється використовувати пристрій, якщо є пошкодження мережної вилки або шнура живлення. У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпек, мають робити виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей або після падіння пристрою вимкніть пристрій з електричної розетки та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті [www.vitek.lv](http://www.vitek.lv).
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки у заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

**ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ У ПОБУТОВИХ УМОВАХ. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.**

### УВАГА!

- Перед початком рубки м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру вилучені.
- Забороняється прошовувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся тільки штовхачем (1), який входить до комплекту постачання.
- Ні в якому разі не занурюйте корпус м'ясорубки, мережний шнур або вилку мережного шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубку харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення затворів, не застосовуйте надмірних зусиль, прошовуючи м'ясо штовхачем (1).
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до зупинки обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і, перш ніж продовжити роботу, видаляйте затвор, використовуючи функцію включення зворотного обертання шнека «R» (реверс).

### ПЕРЕД ПЕРШИМ ВМИКАННЯМ

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

- Витягніть м'ясорубку і видалите всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Всі зніми деталі (1, 2, 3, 6, 8, 9, 10, 11) промийте теплою водою з нейтральним мийним засобом, ополосніть та перед складанням ретельно просушіть.
- Перед першим вмиканням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

### ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ РОБОТИ

#### З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для переробки м'яса без кісток тільки в домашніх умовах.
- Зберіть пристрій і встановіть його на рівню суху поверхню.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю фіцануло, видаляйте надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або смужки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка (2).
- Увімкніть пристрій, встановивши перемикач (7) в положення «ON».
- Не поспішаючи, прошовуйте м'ясо в розтрубі головки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1). Під час роботи використовуйте штовхач (1), який входить до комплекту постачання.

- Забороняється використовувати для прошовування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не прошовуйте м'ясо руками.
- Не докладайте надмірних зусиль для прошовування м'яса або інших продуктів.
- У ході рубання м'яса може утворитися затвор, для усунення утвореного затвору слід скористатися функцією зворотного обертання шнека. Для перемикання в режим зворотного обертання шнека вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) в положення «0», потім натисніть і утримуйте перемикач (7) в положенні «R».
- Час безперервної роботи пристрою по переробленню продуктів не має перевищувати 5 хвилин.

- Після 10 хвилин безперервної роботи слід вимкнути пристрій і дати йому охолонути протягом 10 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», вимкніть м'ясорубку з електромережі і тільки після цього починайте її розбирання.

### ПЕРЕРОБЛЕННЯ М'ЯСА

- Натисніть та утримуйте кнопку фіксатора головки м'ясорубки (5), вставте головку м'ясорубки (3) в місце установлення (4) та поверніть головку м'ясорубки (3) проти годинникової стрілки до упору, відпустіть кнопку (5) (мал. 1, 2).
- Вставте шнек (8) у корпус головки м'ясорубки (3) (мал. 3).
- Встановіть хрестоподібний ніж (9) (мал. 4).
- Решітку (10) установіть поверх ножа (9), сумішвиди виступи на решітці з пазами у корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (11) (мал. 5, 6).

### Увага!

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

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

### Примітка:

- Для поліпшення процесу перероблення м'яса нарізайте його стрічками або кубиками. Забороняється м'ясо необхідно повністю розморозити.
- Використовуйте під час роботи штовхач (1), який входить до комплекту, забороняється використовувати для прошовування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не прошовуйте м'ясо руками.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», і вимкніть її від мережі, і лише після цього приступайте до її розбирання.
- Для зняття головки м'ясорубки (3) натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (11) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлений решітку (10), хрестоподібний ніж (9) і шнек (8).

### ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ

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

### ДОГЛЯД ЗА М'ЯСОРУБКОЮ

- Після закінчення роботи слід вимкнути м'ясорубку, встановивши перемикач (7) у положення «0», і витягнути вилку мережного шнура з електричної розетки.
- Натисніть на кнопку фіксатора (5), поверніть головку м'ясорубки за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Відверніть гайку (11) та зніміть решітку (10), хрестоподібний ніж (9) зі шнека (8).
- Вийміть шнек (8) з головки м'ясорубки (3).
- Видаляйте зі шнека (8) залишки продуктів.
- Промийте всі прилади (1, 2, 3, 6, 8, 9, 10, 11) м'ясорубки у теплій воді з нейтральним мийним засобом, ополосніть їх та перед складанням ретельно просушіть.
- Протріть корпус м'ясорубки (6) злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.
- Для чищення корпусу м'ясорубки (6) забороняється використовувати розчинники або абразивні чистячі засоби.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.
- Перш ніж забрати просок приладдя на зберігання, змажте решітку (10) та хрестоподібний ніж (9) рослинною олією – так вони будуть захищені від окиснення.

### ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як забрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус м'ясорубки та всі зніми деталі чисті та сухі.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.
- Зберігайте м'ясорубку у сухому, затемненому та прохолодному місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

### КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

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

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В – 50 Гц  
Номинальна споживана потужність: 250 Вт  
Максимальна потужність: 2000 Вт

### УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізовані пункти для подальшої утилізації. Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленим порядком. Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

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

### Термін служби пристрою – 3 роки

### Гарантія

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



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



АУДИО-ВИДЕО І  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-3644

Мясорубка

## Инструкция по эксплуатации

**RU** Инструкция по эксплуатации

2

**UA** Інструкція з експлуатації

4

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

### RUS

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

### UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 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.