

VT-3601 BW

Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	9
RUS Инструкция по эксплуатации	15
KZ Пайдалану нұсқасы	20
RO/MD Instrucțiune de exploatare	25
CZ Návod k použití	30
UA Інструкція з експлуатації	34
BEL Инструкция па эксплуатацыі	39
UZ Foydalanish qoidalari	44



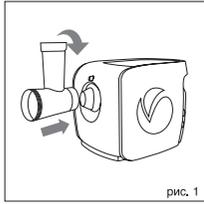


рис. 1

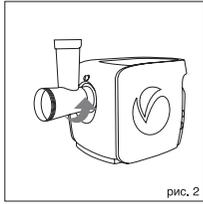


рис. 2

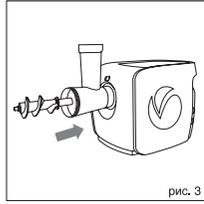


рис. 3

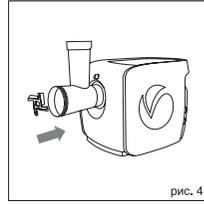


рис. 4

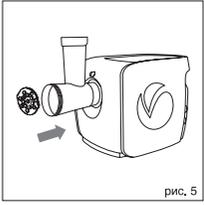


рис. 5

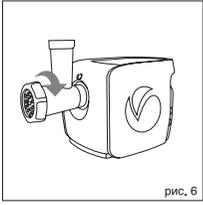


рис. 6

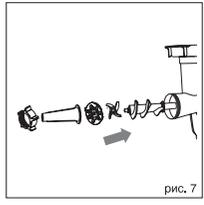


рис. 7

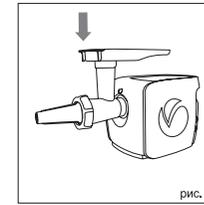


рис. 8

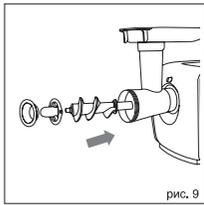


рис. 9

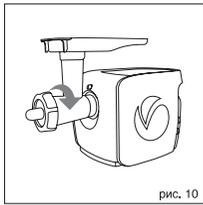


рис. 10

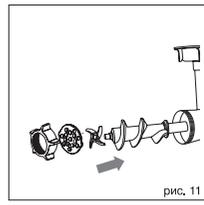


рис. 11

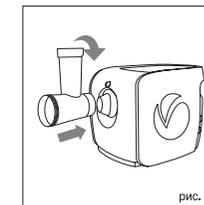


рис. 12

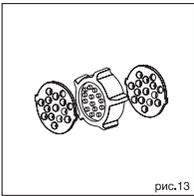


рис.13

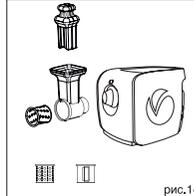


рис.14

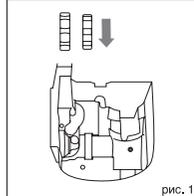


рис. 15

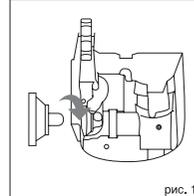


рис. 16

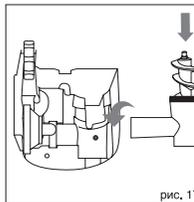


рис. 17

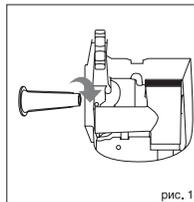


рис. 18

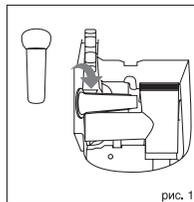


рис. 19

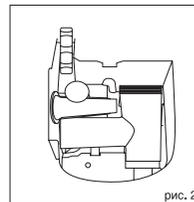


рис. 20

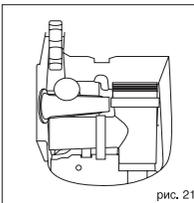


рис. 21

МЯСОРУБКА

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Место установки головки мясорубки
5. Кнопка фиксатора головки мясорубки
6. Корпус устройства
7. Ручка для переноски
8. Крышка отсека для хранения насадок
9. Отсек для хранения насадок
10. Переключатель направления вращения шнека 
11. Кнопка включения пониженной скорости **SLOW**
12. Кнопка включения/выключения 
13. Шнек
14. Крестообразный нож
15. Решетка для крупной рубки
16. Решетка для мелкой рубки
17. Гайка головки мясорубки
18. Насадка для набивки колбасок
19. Насадки для приготовления «кеббе»
20. Насадки для приготовления «кеббе»
21. Держатель/очиститель решеток (15, 16)
22. Заглушка для места установки головки мясорубки (4)
23. Толкатель насадки-овощерезки
24. Корпус насадки-овощерезки
25. Крупная терка
26. Терка для драников
27. Шинковка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Для снижения риска пожара, поражения электрическим током или других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать следующие 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 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, а также 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 мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Не разрешайте детям касаться устройства и сетевого шнура во время работы.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в месте недоступном для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством, только если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, а также, если им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

РУССКИЙ

- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**
- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку 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 поврежденным сетевым шнуром или сетевой вилкой, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, если оно упало с высоты или повреждено иным образом.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. При обнаружении неисправностей отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твердый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство, и перед тем как продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «REV» (реверс).

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека

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

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

Две решетки с отверстиями разного размера – предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

Специальные принадлежности – для набивки колбасок и приготвления «кеббе».

Технология «Invisible» – специальный отсек в корпусе для хранения аксессуаров.

Технология «Disc Cleaner» – специальное приспособление для очистки дисков.

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 толкателями (1) и (23), которые входят в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Во время использования насадок «кеббе» (19, 20) нельзя устанавливать решетки (15, 16) и нож (14).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ В случае транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

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

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов 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 розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка для продуктов (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Используйте во время работы только толкатель (1), который входит в комплект.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.

- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса или других продуктов может образоваться затор, чтобы устранить образовавшийся затор следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека «REV» (реверс). Для включения режима обратного вращения шнека «REV» (реверс) выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», затем нажмите на кнопку (10) «», при этом загорится подсветка этой кнопки.
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите ее от сети и только после этого приступайте к ее разборке.

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
2. Вставьте шнек (13) в корпус головки мясорубки (3) (рис.3).
3. Установите крестообразный нож (14) (рис.4).
4. Выберите одну необходимую решетку (15 или 16) и установите ее поверх ножа, совместив выступы на решетке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (17) (рис.5,6).

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решетке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
- **Решетка с более крупными отверстиями (15) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.д.**
- **Решетка с мелкими отверстиями (16) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.д.**
- 5. На раструб головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
- 6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- 7. Включите мясорубку, нажав на кнопку (12) «».

8. Во время работы пользуйтесь только толкателем (1).

Примечание:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
 - Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
9. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «» и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
 10. Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите ее.
 11. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (17) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решетку (15 или 16), нож (14) и шнек (13).

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, 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 необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для ремонта мясорубки.

НАБИВКА КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Установите шнек (13) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (14), возьмите решётку (16) (для мелкой рубки) и установите её поверх ножа, совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3), установите насадку

РУССКИЙ

- для набивки колбасок (18) и затяните гайку (17) (рис. 7).
- Установите лоток для продуктов (2).
 - Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2) (рис. 8).
 - Для приготовления колбасок используйте натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
 - Натяните размягченную оболочку на насадку (18) и завяжите на конце оболочки узел.
 - Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
 - Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
 - Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (18), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
 - Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
 - Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите её.
 - Отверните гайку (17) и разберите головку мясорубки.

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.
- Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (4) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1, 2).
- Установите шнек (13) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (13) насадки «кеббе» (19, 20); следите за тем, чтобы выступы на насадке (20) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3), и заверните гайку (17) (рис. 9, 10).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».

- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
- Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (17) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ

(Начинка)

Баранина	100 г
Оливковое масло	1, 1/2 столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1, 1/2 столовой ложки
Пряности	по вкусу
Соль	1/4 чайной ложки
Мука	1, 1/2 столовой ложки

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

(Оболочка)

Постное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Пряности	по вкусу
Мускатный орех	1 шт.
Красный молотый перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- Мясо измельчают в мясорубке два-три раза, 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, им придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

ОВОЩЕРЕЗКА

- Вставьте корпус насадки-овощерезки (24) в место установки головки мясорубки (4) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
- Вставьте крупную тёрку (25) или тёрку для драников (26), или шинковку (27) в корпус овощерезки (24) до упора.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится подсветка кнопки (12) «».
- Включите устройство, нажав на кнопку (12) «».
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (23), входящим в комплект поставки; запрещается использовать для проталкивания овощей посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи руками.
- Для переработки мягких овощей, например томатов, используйте пониженную скорость вращения шнека, для этого нажмите кнопку включения пониженной скорости (11), при этом загорится подсветка кнопки (11).
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «»», отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к её разборке.
- Для снятия насадки овощерезки (24) нажмите кнопку фиксатора (5), поверните её по часовой стрелке и снимите.
- Промойте детали насадки-овощерезки сразу после использования.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (12) «»», отключите её от электрической сети и только после этого приступайте к её разборке.
- Отверните гайку (17) и снимите установленные насадки (18, 19, 20), решётки (15 или 16), нож (14) со шнека (13) (рис. 11).
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите её (рис. 12).
- Извлеките шнек (13) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (13) остатки продуктов.
- Промойте все использовавшиеся детали и насадки мясорубки в тёплой мыльной воде

с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

- Для удаления остатков мяса из отверстий решёток (15, 16) воспользуйтесь держателем решёток (21) (рис. 13).
- Закройте место установки головки мясорубки (4) с помощью заглушки (22).
- Протрите корпус мясорубки (6) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается для чистки корпуса мясорубки (6) использовать растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Перед тем как убрать принадлежности на хранение, убедитесь в том, что они сухие.
- Для удобства хранения насадок в устройстве предусмотрен отсек для хранения (9).
- Уложите насадки в отсек согласно рисункам 15-21. Решётки (15 и 16) и гайку (17) уложите в держатель (21) (рис. 13).
- Закройте отсек крышкой (8).
- Уложите сетевой шнур в специальный отсек на дне корпуса мясорубки.

КОМПЛЕКТ ПСТАВКИ

Мясорубка с комплектом насадок внутри – 1 шт.
Лоток для продуктов – 1 шт.
Комплект насадок овощерезки – 1 шт.
Заглушка – 1 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Номинальная мощность: 500 Вт
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.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаупортель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
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 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS

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

KZ

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

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

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

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yoriqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

