



АУДИО-ВИДЕО И  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

**VT-3614 G**

Meat grinder

Мясорубка

# Инструкция по эксплуатации

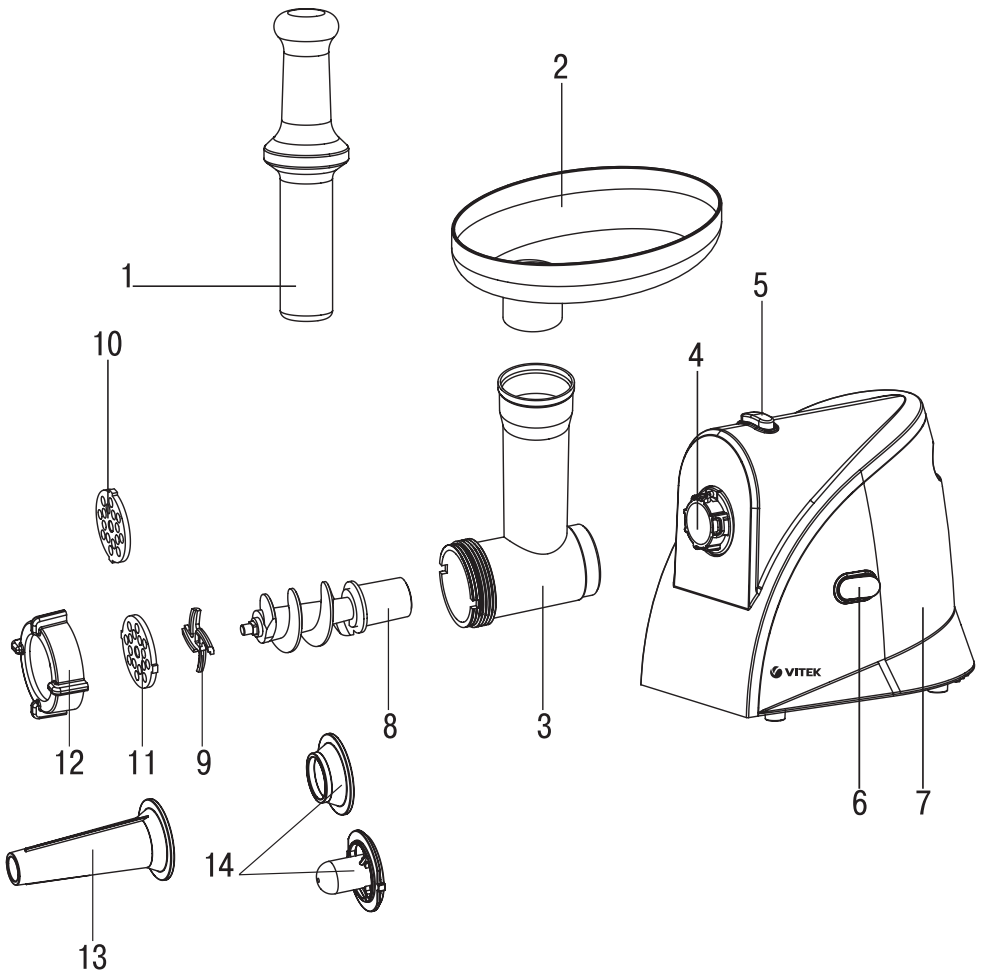
---

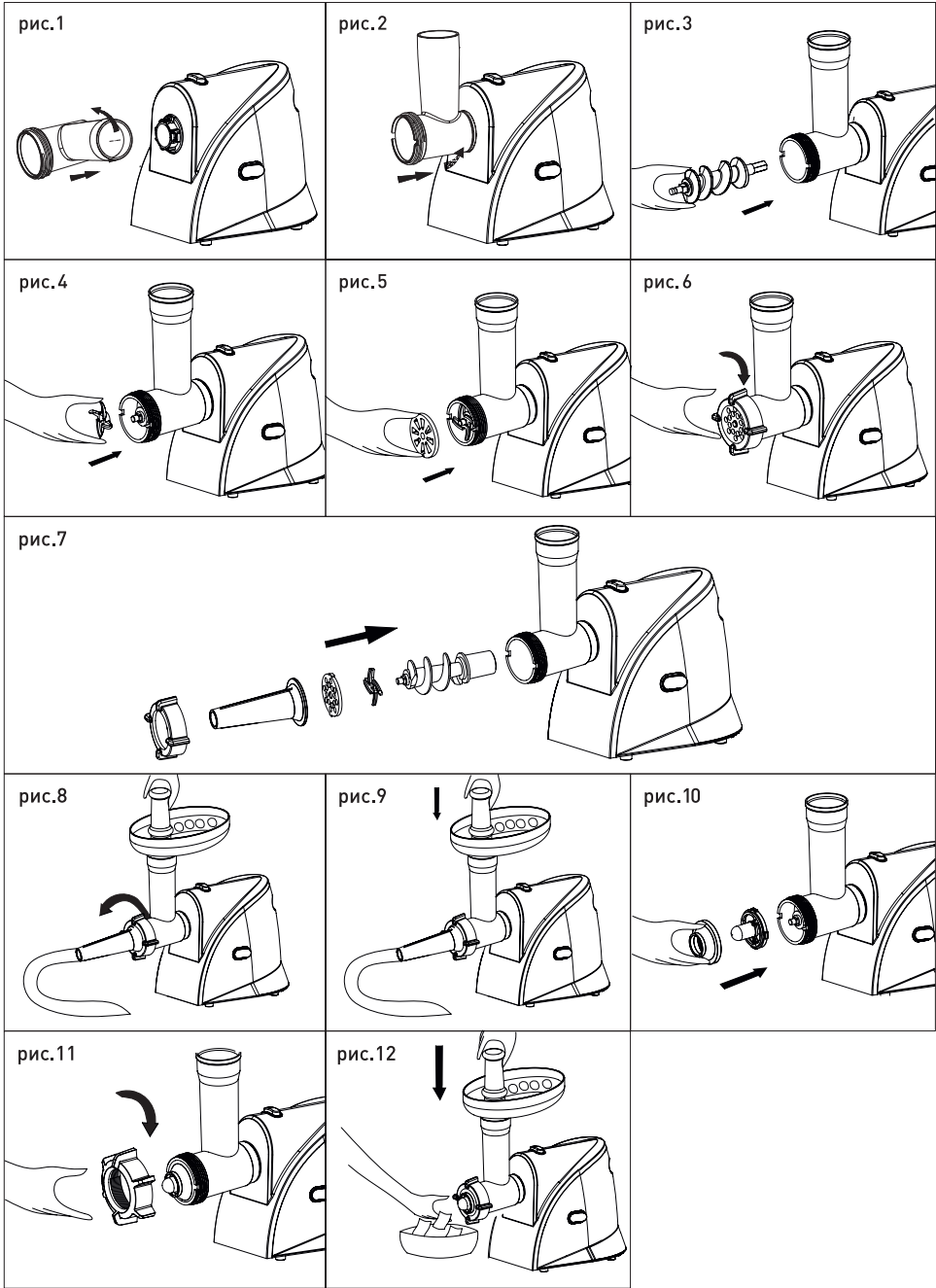
---

**RUS** Инструкция по эксплуатации

---

---





## МЯСОРУБКА VT-3614 G

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. Переключатель режимов работы (ON/OFF/R)
7. Корпус устройства
8. Шнек
9. Крестообразный нож
10. Решётка для мелкой рубки
11. Решётка для крупной рубки
12. Гайка головки мясорубки
13. Насадка для набивки колбасок
14. Насадка для кеббе

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. 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 её и отсоедините от электрической сети

- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- 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. Не проталкивайте продукты с избыточным усилием.
- 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 10 мин, после чего дайте устройству остыть в течение приблизительно 10-15 минут.
- Прежде чем переключить мясорубку из режима «ON» в режим «R» и обратно, выключите её, и убедитесь в полной остановке всех движущихся частей мясорубки, или подождите не менее 30 секунд.
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур для переноски мясорубки. При переноске мясорубке беритесь за корпус обеими руками.

# РУССКИЙ

- При использовании насадки для кеббе не устанавливайте решётки для рубки и крестообразный нож.
- 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 упаковок, 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, сетевого 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 электриче-

ской 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).

- 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 трёх 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, а переключатель (6) находится в положении «**OFF**» (выключено).
- 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 (6), соответствует следующим режимам работы:

- «**OFF**» – 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 для продуктов (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 толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевого шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не пытайтесь мясорубкой перерабатывать пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь, хрен или орехи).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем (1).
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство, установив переключатель (6) в положение «OFF» (выключено) и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека «R» (реверс). Для этого нажмите и удерживайте переключатель (6) в положении «R» несколько секунд.

### **Внимание!**

- **Прежде чем переключить мясорубку из режима «ON» в режим «R» и обратно, выключите её и убедитесь в полной остановке всех движущихся частей мясорубки, или подождите не менее 30 секунд.**
- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 10 минут.
- После 10 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «OFF» (выключено), отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

### **ПЕРЕРАБОТКА МЯСА**

1. Нажмите и удерживайте кнопку фиксатора головки мясорубки (5).
2. Совместите пазы на головке мясорубки (3) с выступами в месте установки (4) (рис. 1).
3. Затем поверните головку мясорубки (3) против часовой стрелки до фиксации и отпустите кнопку фиксатора (5).
4. Вставьте шнек (8) в корпус головки мясорубки (3) до упора, слегка поворачивая его в разные стороны (рис. 3).

5. Установите крестообразный нож (9) (рис. 4).
6. Выберите одну необходимую решётку (10 или 11) и установите её поверх крестообразного ножа (9), совместив выступы на решётке с пазами в корпусе головки мясорубки (3) (рис. 5)
7. Наденьте гайку (12) 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 (10) подходит для переработки как сырого, так и приотвешенного мяса, рыбы и т.п.**
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 (6) в положение «ON» (включено).
  11. Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки 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 тот 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 (6) в положение «OFF» (выключено), 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 головку мясорубки (3).

# РУССКИЙ

14. Для разборки головки мясорубки (3) открутите гайку (12) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (10 или 11), крестообразный нож (9) и шнек (8).

## Набивка колбасок

- Приготовьте фарш.
- Установите головку мясорубки (3) в место установки (4).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (8) насадки для набивки колбасок (13); следите за тем, чтобы выступы на насадке (13) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (3) (рис. 7), затем затяните гайку (12) (рис. 8).
- Установите лоток для продуктов (2) (рис. 9).
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
- Натяните размягчённую оболочку на насадку (13) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «**ON**» (включено)
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1) (рис. 9), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки (13), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) 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 (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (12) и разберите головку мясорубки (3).

## 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 (3) в место установки (4).
- Установите шнек (8) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадки «кеббе» (14); следите за тем, чтобы выступы на насадке (14) совпали с пазами в корпусе головки мясорубки (рис. 10), и заверните гайку (12) (рис. 11).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «**ON**» (включено)
- Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1) (рис. 12).
- Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «**OFF**» (выключено), и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к её разборке.
- Для снятия головки мясорубки (3) нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
- Отверните гайку (12) 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.

## УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель (6) в положение «OFF» (выключено), отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого приступайте к её разборке.
- Нажмите на кнопку фиксатора (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите головку.
- Отверните гайку (12) и снимите установленные насадки (10, 11, 13 14), крестообразный нож (9) со шнека (8).
- Извлеките шнек (8) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека (8) остатки продуктов.
- 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.
- 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 (10, 11) и крестообразный нож (9) растительным маслом - так они будут защищены от окисления.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Корпус мясорубки – 1 шт  
 Головка мясорубки в сборе (с установленными шнеком, ножом и решёткой) – 1 шт.  
 Толкатель – 1 шт.  
 Лоток для продуктов – 1 шт.  
 Решётка – 1 шт.  
 Насадка для набивки колбасок – 1 шт.  
 Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.  
 Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 Номинальная мощность: 300 Вт  
 Максимальная мощность: 1800 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 Импортёре 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.

**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 0606xxxxxx, 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 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.