

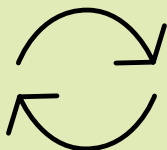


2200Вт

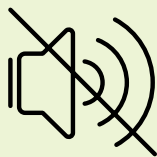
МОЩНОСТЬ

2,5 кг

ПРОДУКТИВНОСТЬ



РЕВЕРС



ТИХАЯ



ЗАЩИТА

ВЕКТА



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
МЯСОРУБКА

MGS-1801

Руководство
по эксплуатации

Общие рекомендации

Правила безопасности	4
Чистка и уход	6
Утилизация прибора	6
Технические характеристики	7
Комплект поставки	7
Транспортировка и хранение	7

Подготовка к работе

Сфера использования	8
Описание прибора	8
Подготовка к работе и эксплуатации прибора.....	8

Управление мясорубкой

Сборка мясорубки	9
Приготовление фарша	9
Приготовление колбас	9
Приготовление Кеббе	10

Информация

Срок службы	10
Гарантийные обязательства	10
Производитель/Завод-изготовитель	10
Импортер	10
Информация об изготовителе и сертификации изделия	10

Уважаемый покупатель!

Команда бренда ВЕКТА благодарит Вас за покупку нашего товара.

В данной инструкции Вы найдете всю необходимую информацию по правильной эксплуатации электрической мясорубки. Мы верим, что пользоваться приобретенным изделием Вы будете с удовольствием.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в ней содержится важная информация.

При эксплуатации прибора необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению. Не используйте прибор, если вы не уверены в его работоспособности.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не используйте прибор вне помещения. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, ударов об острые углы, влажности (ни в коем случае не погружайте прибор в воду). Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети. Не используйте прибор, если он упал на пол.
- Используйте электрическую мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей и хрящей. Никогда не перемалывайте кости, шкуру, слишком крупные куски мяса, орехи, семечки в скорлупе и другие твердые продукты.
- Не оставляйте прибор во время работы без присмотра. Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется.
- Будьте осторожны при удалении ножей во время чистки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками, корпусом мясорубки.
- Используйте мясорубку только с оригинальными принадлежностями. Применение аксессуаров, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не перегружайте прибор продуктами. Непрерывное использование мясорубки должно длиться не дольше 10-ти минут с последующим 10-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе и не устанавливайте мясорубку на мягкой поверхности.

- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Прежде чем приступать к разборке устройства после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.
- При переноске устройства необходимо держать его двумя руками. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съёмный лоток или съёмный рабочий блок.
- Не передвигайте работающую мясорубку. Не снимайте и не устанавливайте загрузочный лоток во время работы мясорубки.
- Чистку мясорубки проводите после каждого использования.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что переключатель режима скоростей находится в положении «OFF».
- Не допускайте перегрузки сети, которая может привести к несчастным случаям и повреждению прибора. Для этого не включайте в ту же электрическую розетку другие приборы с использованием переходников. Перед тем, как использовать удлинитель, убедитесь, что он не поврежден.
- По окончании эксплуатации, при установке или снятии насадок, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети, держитесь за штепсельную вилку.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

ВНИМАНИЕ!



Не используйте прибор вблизи ванны, раковины или других емкостей, заполненных водой.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами. Используйте только толкатель.

Чистка и уход

- Выключите прибор. Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от сети.
- Разберите мясорубку в порядке, обратном порядку сборки.
- Аккуратно удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде. Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.
- Съёмные металлические детали разрешается мыть в посудомоечной машине при нечастом использовании.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Протрите все части мясорубки сухой тканью.
- Чистые и высушенные нож и решётки протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.
- Соберите прибор и поместите для хранения в сухое место.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны, когда снимаете нож и моете его, он очень острый.

Утилизация прибора

Утилизация отслужившего электрического и электронного оборудования (директива применяется в странах Евросоюза и других европейских странах, где действуют системы раздельного сбора отходов)



Данный знак на устройстве или его упаковке обозначает, что данное устройство нельзя утилизировать вместе с прочими бытовыми отходами. Его следует сдать в соответствующий приемный пункт переработки электрического и электронного оборудования. Неправильная утилизация данного изделия может привести к потенциально негативному влиянию на окружающую среду и здоровье людей, поэтому для предотвращения подобных последствий необходимо выполнять специальные требования по утилизации этого изделия. Переработка данных материалов поможет сохранить природные ресурсы. Для получения более подробной информации о переработке этого изделия обратитесь в местные органы городского управления, службу сбора бытовых отходов или в магазин, где было приобретено изделие.

Технические характеристики

- Максимальная потребляемая мощность при блокировке: 2200 Вт
- Максимальная потребляемая мощность: 1800 Вт
- Номинальная потребляемая мощность: 600 Вт
- Напряжение питания: 220-240 Вт ~50/60 Гц
- Класс защиты: II
- Производительность: 2,5 кг/мин
- Длина шнура: 1,2 м
- Габаритные размеры: 297 x 165 x 238 мм
- Масса нетто: 3,9 кг
- Масса брутто: 4,3 кг
- Защита мотора от перегрузки
- Функция реверса

Комплект поставки

Корпус мясорубки - 1 шт
 Рабочий блок - 1 шт
 Лоток для мяса - 1 шт
 Толкатель - 1 шт
 Диск для фарша 3 мм - 1 шт
 Диск для фарша 5 мм - 1 шт
 Диск для фарша 7 мм - 1 шт
 Насадка для приготовления колбас - 1 шт
 Насадка для приготовления кеббе - 1 шт
 Руководство по эксплуатации - 1 шт.
 Гарантийный талон - 1 шт.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Производитель оставляет за собой право изменять параметры товара без уведомления, с целью улучшения. Внешний вид товара и аксессуаров на упаковке и в руководстве по эксплуатации может не совпадать с внешним видом содержимого.

Транспортировка и хранение

- Не наматывайте сетевой шнур на основной корпус мясорубки.
- Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении, вдали от нагревательных приборов и в недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.
- Электроприборы хранятся при температуре воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.
- Электроприборы транспортируются всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

Сфера использования

Прибор предназначен исключительно для бытового использования в соответствии с данным Руководством. Прибор не предназначен для промышленного использования.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

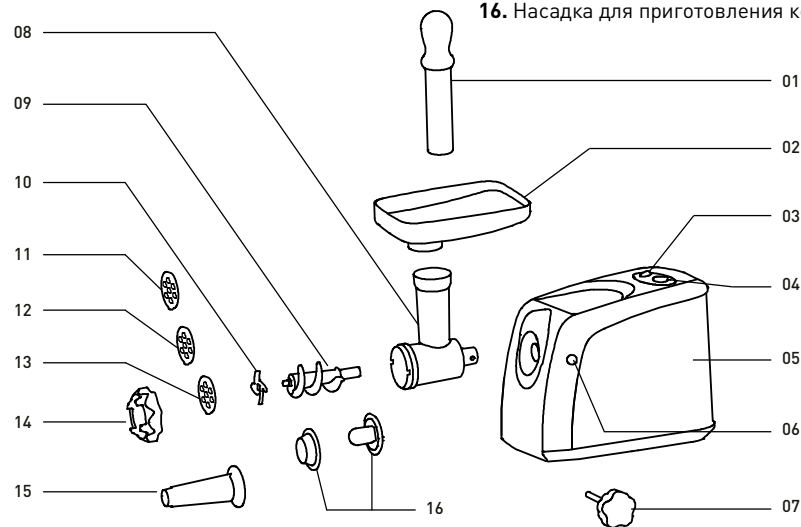
Подготовка к работе и эксплуатации прибора

- Распакуйте прибор и удалите весь упаковочный материал.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Установите мясорубку на ровную, устойчивую поверхность.
- Перед подключением прибора в сеть убедитесь, что он правильно и полностью собран.

Описание прибора

- 01. Толкатель
- 02. Лоток для мяса
- 03. Переключатель включения ON/O/R
- 04. Переключатель режимов ON/R
- 05. Корпус мясорубки
- 06, 07. Фиксатор рабочего блока
- 08. Рабочий блок

- 09. Шнек
- 10. Нож
- 11. Диск для фарша 3 мм
- 12. Диск для фарша 5 мм
- 13. Диск для фарша 7 мм
- 14. Кольцевая гайка
- 15. Насадка для приготовления колбас
- 16. Насадка для приготовления кеббе



Сборка мясорубки

- Установите рабочий блок на корпус мясорубки.
- Затяните фиксатор по часовой стрелке, до упора. Убедитесь, что рабочий блок плотно зафиксирован.
- Установите шнек в корпус выводящей части мясорубки (длинным концом вперед).
- Установите крестообразный нож на шнек (режущей стороной вперед). Если нож установить неверно, то мясо не будет измельчаться.
- Установите необходимую дисковую решетку на шнек. Убедитесь, что паз на решетке точно совмещен с фиксатором на рабочем блоке.
- Придерживая решетку по центру, закрутите кольцевую гайку по часовой стрелке до упора. Не затягивайте слишком туго.

Приготовление фарша

- Убедитесь в том, что мясо полностью заморожено.
- Удалите кости и излишки жира, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие рабочего блока через лоток.
- Установите емкость для выходящего продукта.
- Подключите сетевой шнур питания к розетке.
- Переведите переключатель включения ON/O/R в положение O, а переключатель режимов ON/R в положение ON.
- Поместите мясо в лоток.
- Переведите переключатель включения ON/O/R в положение ON.
- При помощи толкателя аккуратно проталкивайте мясо в рабочий блок мясорубки.
- В случае образования затора, переведите переключатель включения ON/O/R в положение R, а переключатель режимов ON/R в положение R.

- Шнек начнет вращаться в обратном направлении, что позволит избавиться от образовавшегося затора.
- Если эти действия не помогают, отключите устройство, отсоедините шнур питания от сети. Разберите и почистите прибор.
- После использования выключите прибор и отсоедините от источника питания.

Приготовление колбас

- Убедитесь в том, что сетевой шнур не подключен.
- Установите шнек в корпус выводящей части мясорубки (длинным концом вперед).
- Установите крестообразный нож на шнек (режущей стороной вперед).
- Установите насадку для приготовления колбас, а затем закрутите кольцевую гайку по часовой стрелке до упора. Не затягивайте слишком туго.
- Подключите сетевой шнур питания к розетке.
- Переведите переключатель включения ON/O/R в положение O, а переключатель режимов ON/R в положение ON.
- Предварительно поместите оболочку для колбас в теплую воду на 10 минут. Затем наденьте размягченную влажную оболочку на насадку. Если оболочка прилипает к насадке, немного смочите ее теплой водой.
- Поместите заранее приготовленный фарш в лоток.
- Переведите переключатель включения ON/O/R в положение ON.
- При помощи толкателя аккуратно проталкивайте фарш в рабочий блок мясорубки. Наполните оболочку.
- После использования выключите прибор и отсоедините от источника питания.

Приготовление Кеббе

Это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш. Из фарша делают полые трубочки, начинают их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.

- Убедитесь в том, что сетевой шнур не подключен.
- Установите шнек в корпус выводящей части мясорубки (длинным концом вперед).
- Установите крестообразный нож на шнек (режущей стороной вперед).
- Установите насадку для приготовления кеббе, а затем закрутите кольцевую гайку по часовой стрелке до упора. Не затягивайте слишком туго.
- Подключите сетевой шнур питания к розетке.
- Переведите переключатель включения ON/O/R в положение O, а переключатель режимов ON/R в положение ON.
- Поместите заранее приготовленный фарш в лоток.
- Переведите переключатель включения ON/O/R в положение ON.
- С помощью толкателя пропустите фарш через насадку для приготовления кеббе. Порежьте получившуюся полу трубку на кусочки желаемой длины. Наполните трубочки начинкой и залепите их концы. Обжарьте кеббе в масле.
- После использования выключите прибор и отсоедините от источника питания.

Срок службы

Расчетный срок службы – 3 года. По истечении срока службы завод-изготовитель не несет ответственности за безопасную эксплуатацию.

Гарантийные обязательства

Гарантийное обслуживание осуществляется в течение одного года с момента продажи через розничную торговую сеть. Техническое обслуживание и ремонт в течение гарантийного срока эксплуатации осуществляют сервисные службы, адреса и телефоны которых Вы можете узнать в гарантийном талоне или на сайте WWW.MYVEKTA.RU

Производитель/ Завод-изготовитель

Фелис Интерпрайзес Ко., Лимитед (Felice Enterprises Co., Limited), №3, Вэст Чангксинг Роуд, Джунан Таун, Шундэ, Фошан, Гуандонг, Китай (No. 3, West Changxing Road, Junan Town, Shunde, Foshan, Guangdong, China)

Импортер

ООО «Телестайл», Россия, 105082, г. Москва, ул. Б. Почтовая, д. 36, стр. 9, оф. 314.

Произведено в Китае

ПРИМЕЧАНИЕ!

Дата производства изделия зашифрована в серийном номере. Серийный номер представляет собой пятнадцатизначный код, включающий числа и буквы. Символы с 4 по 7 обозначают неделю и год производства. Например, серийный номер xxx0918xxxxxxx означает, что изделие было произведено на 9 неделе 2018 года.

VEKTA 