

ViniS

М'ЯСОРУБКА



VMG-1502C
VMG-1502W



VMG-1506S
VMG-1506W



VMG-1507B



VMG-1508B



VMG-1510X
VMG-1510



VMG-2201X

Інструкція з експлуатації

Будь ласка, перед початком експлуатації виробу уважно прочитайте цю інструкцію.

Збережіть цю інструкцію

www.vinis.ua

Зміст

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	3
КОМПЛЕКТАЦІЯ	4
ОПИС	4
VMG-1502C / VMG-1502W	4
VMG-1506S / VMG-1506W	5
VMG-1508B	5
VMG-1507B	6
VMG-1510X / VMG-1510	6
VMG-2201X	7
ЗБОРКА/РОЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ	8
ЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ	8
VMG-1502C / VMG-1502W	8
VMG-1506S / VMG-1506W	8
VMG-1508B	9
VMG-1507B	9
VMG-1510X / VMG-1510	10
VMG-2201X	10
ЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ	11
ЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСИ	11
ЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ОБРОБКИ ОВОЧІВ	12
ЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТОМАТНОГО СОКУ	12
РОЗБОРКА	12
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	13
ЧИЩЕННЯ	14
МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ	14
СПЕЦИФІКАЦІЯ	15



До уваги Користувача!

Компанія VINIS ESPANA S.P.A. гарантує коректну роботу і високу якість м'ясорубки (далі - виріб) при дотриманні умов та правил експлуатації виробу користувачем.

Цей виріб належить використовувати тільки в побуті, виключаючи експлуатацію в комерційних або підприємницьких цілях.

Компанія VINIS ESPANA S.P.A. не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування виробу, несправності і дефекти якого виникли з причин неправильної експлуатації, неналежного транспортування, неподобного зберігання, нестабільної електричної мережі, обставин непереборної сили (воєнні дії, заворушення, евакуація, землетрус, блискавка, повінь, пожежа, тощо), а також якщо всередину виробу потрапили сторонні предмети, побутові комахи, гризуни.

В зв'язку з вдосконаленням виробництва, компанія VINIS ESPANA S.P.A. залишає за собою право змінювати дизайн, комплектацію і технічні характеристики виробу без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Обслуговування і ремонт м'ясорубки повинен виконувати кваліфікований спеціаліст сервісного центру. Нехтування заходами безпеки може призвести до пожежі, удару електричним струмом, травми, пошкодження майна.

❗ Щоб уникнути травми. Не нахилийтесь над лотком м'ясорубки. Не засовуйте пальці в лоток м'ясорубки. Не засовуйте в лоток м'ясорубки ніякі предмети.

1. Впевніться, що напруга електричної мережі відповідає специфікації.
2. Встановлюйте м'ясорубку на рівну, стійку, широку, суху поверхню. Підключайте м'ясорубку до розетки з заземленням. Не використовуйте подовжувач або трійник. Експлуатуйте м'ясорубку тільки в приміщенні.
3. Не встановлюйте м'ясорубку поруч з джерелами води (кухонна раковина тощо) і вогню (конфорка газової плити тощо).
4. Не давайте кабелю звисати зі столу. Тримайте кабель подалі від нагрітої поверхні. Не перетискайте кабель. Не тягніть м'ясорубку за кабель. Від'єднайте кабель тримаючись за вилку.
5. Не вмикайте м'ясорубку, якщо вона пошкоджена, частково розібрана, якісь деталі м'ясорубки відсутні або зламані, пошкоджений кабель або вилка. Використовуйте тільки аксесуари з комплекту м'ясорубки.
6. Щільно вставляйте вилку в розетку. Не вставляйте і не витягайте вилку з розетки мокрими руками.
7. Не залишайте увімкнену м'ясорубку без нагляду. При переносі м'ясорубки тримайте м'ясорубку обома руками за корпус.
8. Слідкуйте, щоб над лотком не звисало волосся, одяг. Слідкуйте, щоб у лоток не потрапили ніякі предмети. Не проштовхуйте продукти руками, виделкою, іншими предметами. Для проштовхування продуктів користуйтеся товкачем.
9. Не перекручуйте в м'ясорубці тверді продукти і продукти з жорсткими волокнами (м'ясо з кістками, горіхи тощо).
10. Перед зборкою/розборкою/чисткою/закінченням роботи, вимкніть м'ясорубку. Почекайте поки двигун повністю зупиниться. Витягніть вилку з розетки.
11. Цей прилад не призначений для використання особами, у тому числі дітьми, з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями, з нестачею досвіду або знань. Такі особи повинні перебувати під наглядом або мають бути навчені як використовувати прилад особою, яка відповідає за їх безпеку.
12. Тримайте прилад та його шнур в зоні недосяжності дітьми.
13. Діти не повинні грати з приладом.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Решітка мала.

Решітка середня.

Решітка велика.

Ніж.

Насадка для ковбаси.

Насадки кебе.

Насадка для томатного соку. (Моделі VMG-1506S / VMG-1506W / VMG-1507B / VMG-1508B / VMG-1510X / VMG-1510 / VMG-2201X).

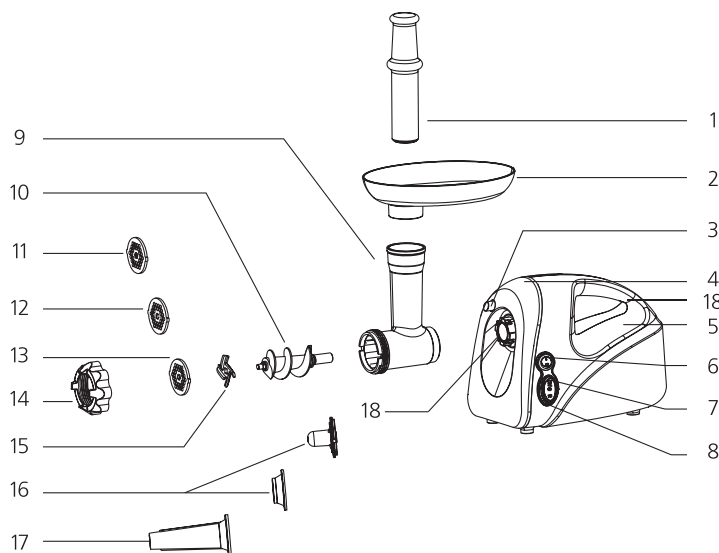
Насадка для овочів. Насадка для дерунів. Насадка для шинкування. (Моделі VMG-1506S / VMG-1506W / VMG-1507B / VMG-1508B / VMG-1510X / VMG-1510 / VMG-2201X).

ОПИС

М'ясорубка - це електричний кухонний прилад, призначений для приготування м'ясного фаршу, ковбаси, кебе, томатного соку, обробки овочів (в залежності від моделі м'ясорубки).

VMG-1502C / VMG-1502W

Інструкція з експлуатації



1 Товчак 2 Лоток 3 Кнопка для розборки 4 Корпус 5 Моторний відсік

6 Перемикач "Реверс" R / ON

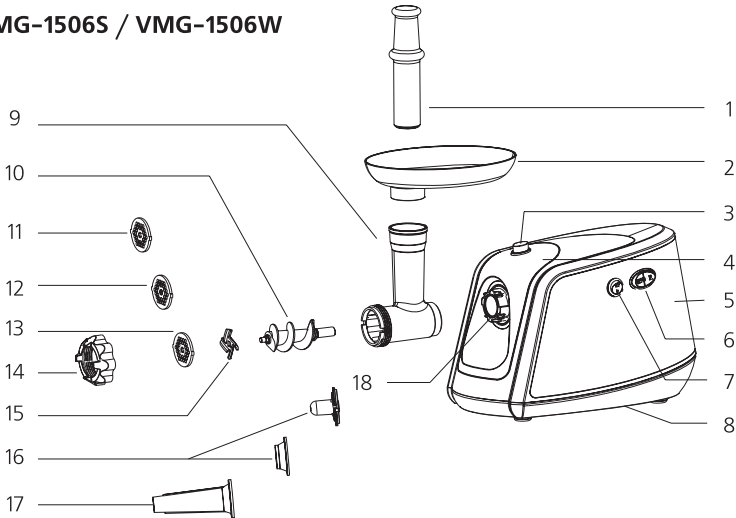
7 Перемикач "Увімкнення" ON / OFF / R

8 Пластина перемикача

9 Горловина 10 Шнек 11 Решітка мала 12 Решітка середня 13 Решітка велика

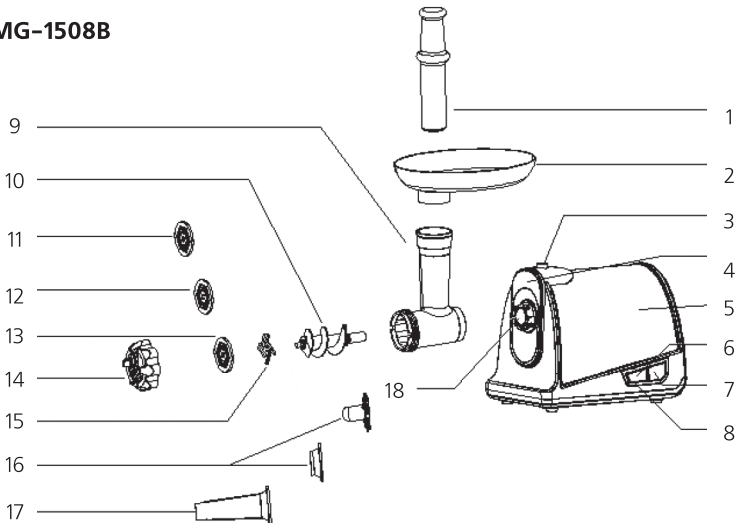
14 Гайка 15 Ніж 16 Насадки кебе 17 Насадка для ковбаси 18 Ручка на корпусі

VMG-1506S / VMG-1506W



- 1 Товкач 2 Лоток 3 Кнопка для розборки 4 Корпус 5 Моторний відсік
 6 Перемикач "Увімкнення" ON / OFF / R
 7 Перемикач "Реверс" R / ON
 8 Основа 9 Горловина 10 Шнек 11 Решітка мала 12 Решітка середня 13 Решітка велика 14 Гайка 15 Ніж 16 Насадки кебе 17 Насадка для ковбаси 18 Отвір

VMG-1508B



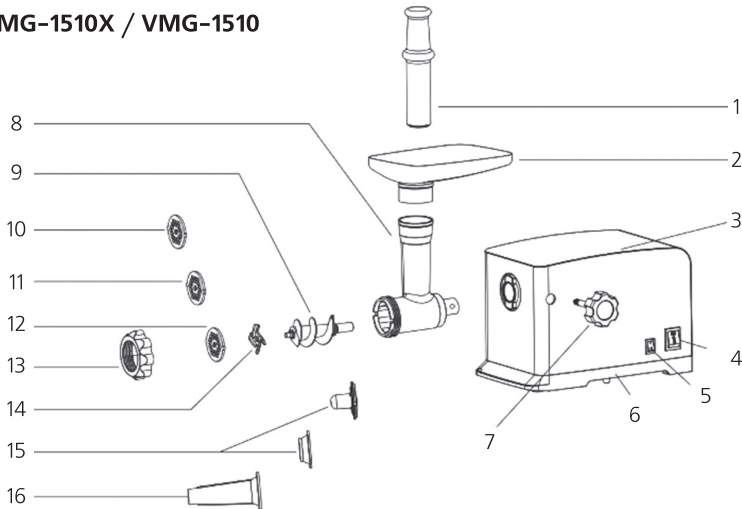
- 1 Товкач 2 Лоток 3 Кнопка для розборки 4 Корпус 5 Моторний відсік
 6 Перемикач "Реверс" REV
 7 Перемикач "Увімкнення" ON / OFF
 8 Пластина перемикача 9 Горловина 10 Шнек 11 Решітка мала 12 Решітка середня 13 Решітка велика 14 Гайка 15 Ніж 16 Насадки кебе 17 Насадка для ковбаси 18 Отвір

VMG-1507B



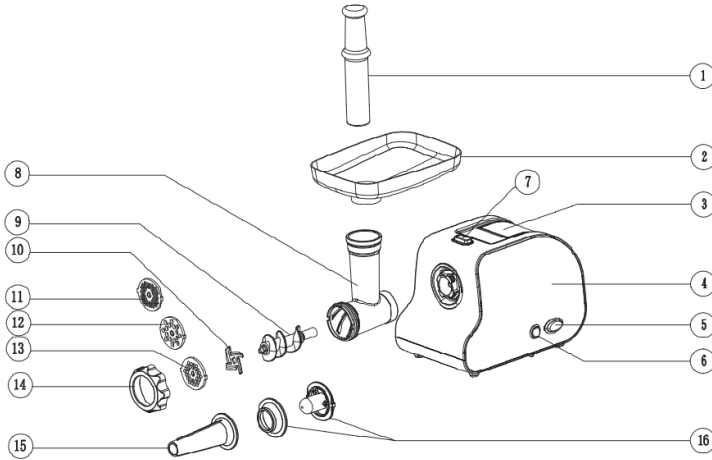
VMG-1510X / VMG-1510

Інструкція з експлуатації



1 Товкач 2 Лоток 3 Корпус 4 Перемикач "Увімкнення" ON / OFF / R
5 Перемикач "Реверс" R / ON
6 Корпус 7 Гвинт для розборки 8 Горловина 9 Шнек 10 Решітка мала 11 Решітка середня 12 Решітка велика 13 Гайка 14 Ніж 15 Насадки кебе 16 Насадка для ковбаси

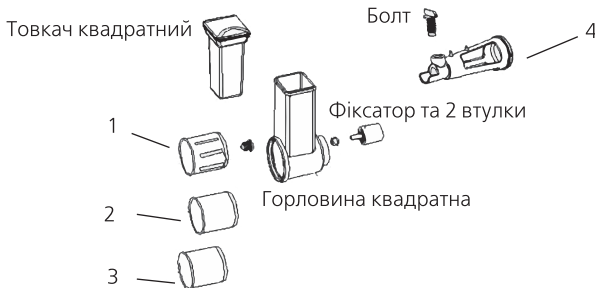
VMG-2201X



- | | |
|---|------------------------|
| 1 Товчач | 10 Ніж |
| 2 Лоток | 11 Решітка мала |
| 3 Відділення для зберігання насадок | 12 Решітка середня |
| 4 Корпус | 13 Решітка велика |
| 5 Перемикач "Увімкнення" (Вкл / Вискл / Реверс) | 14 Гайка |
| 6 Перемикач "Реверс" (Вкл / Реверс) | 15 Насадка для ковбаси |
| 7 Кнопка для розборки | 16 Насадки кебе |
| 8 Горловина | |
| 9 Шнек | |

НАСАДКИ ДОДАТКОВІ (Моделі VMG-1506S / VMG-1506W / VMG-1507B / VMG-1508B / VMG-1510X / VMG-1510 / VMG-2201X)

- 1 Насадка для овочів 2 Насадка для дерунів 3 Насадка для шинкування
4 Насадка для томатного соку



ЗБОРКА/РОЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ

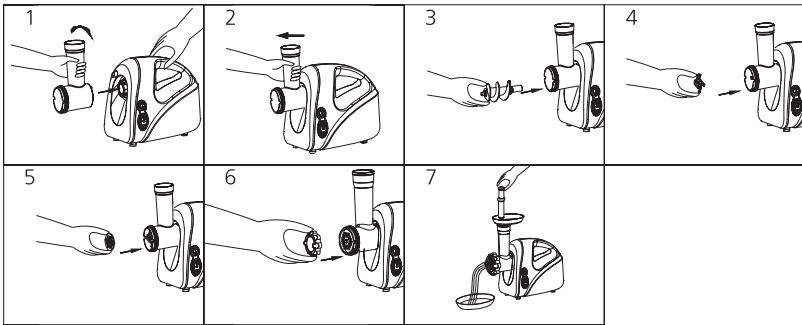
Вийміть приладдя м'ясорубки та висушіть.

ЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

VMG-1502C / VMG-1502W

Візьміть горловину. Сумістіть пази горловини з виступами м'ясорубки. Вставте горловину в отвір. Щоб закріпити горловину, прокрутіть її проти годинникової стрілки до клацання. Далі дотримуйтесь схеми зборки.

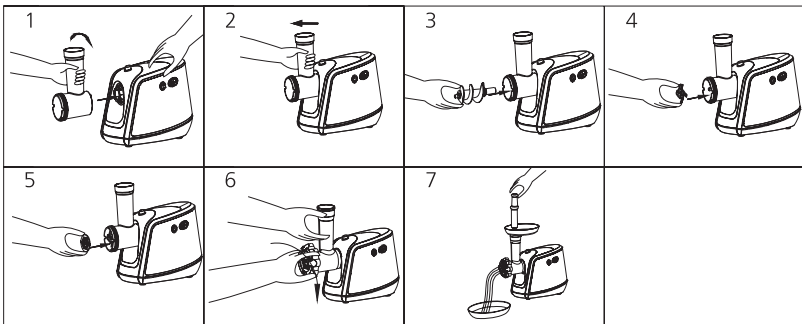
Щоб розібрати м'ясорубку, натисніть кнопку для розборки. Прокрутіть горловину по годинниковій стрілці. Вийміть горловину.



VMG-1506S / VMG-1506W

Візьміть горловину. Сумістіть пази горловини з виступами м'ясорубки. Вставте горловину в отвір. Щоб закріпити горловину, прокрутіть її проти годинникової стрілки до клацання. Далі дотримуйтесь схеми зборки.

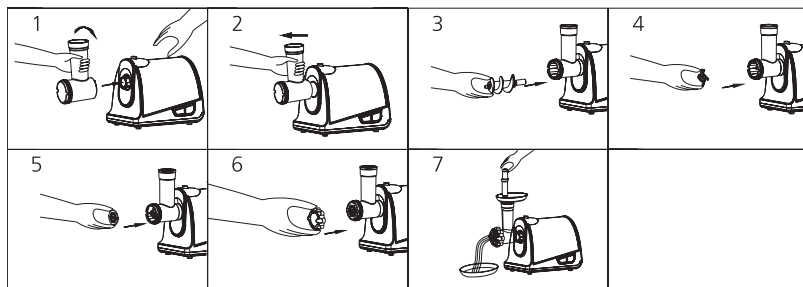
Щоб розібрати м'ясорубку, натисніть кнопку для розборки. Прокрутіть горловину по годинниковій стрілці. Вийміть горловину.



VMG-1508B

Візьміть горловину. Сумістіть пази горловини з виступами м'ясорубки. Вставте горловину в отвір. Щоб закріпити горловину, прокрутіть її проти годинникової стрілки до клацання. Далі дотримуйтесь схеми зборки.

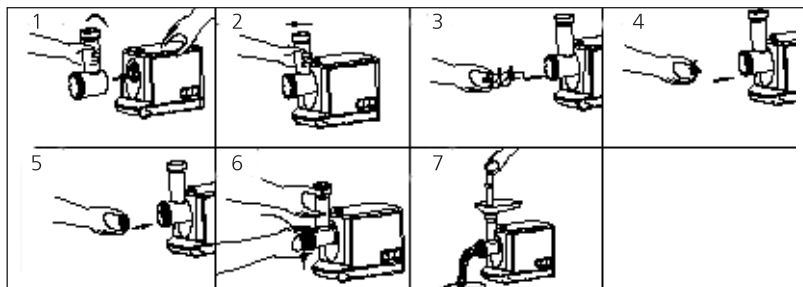
Щоб розібрати м'ясорубку, натисніть кнопку для розборки. Прокрутіть горловину по годинниковій стрілці. Вийміть горловину.



VMG-1507B

Візьміть горловину. Сумістіть пази горловини з виступами м'ясорубки. Вставте горловину в отвір. Щоб закріпити горловину, прокрутіть її проти годинникової стрілки до клацання. Далі дотримуйтесь схеми зборки.

Щоб розібрати м'ясорубку, натисніть кнопку для розборки. Прокрутіть горловину по годинниковій стрілці. Вийміть горловину.



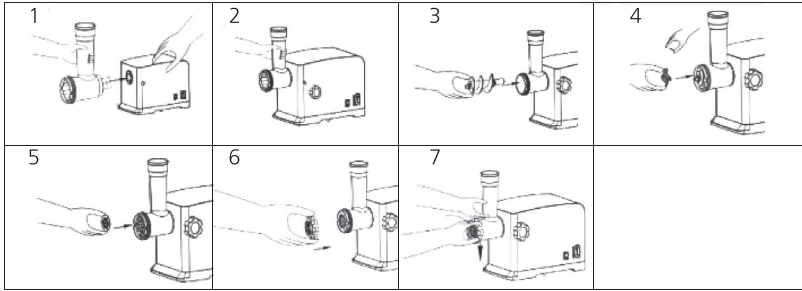
VMG-1510X / VMG-1510

Встановіть горловину у отвір. Вставте гвинт в заглиблення.

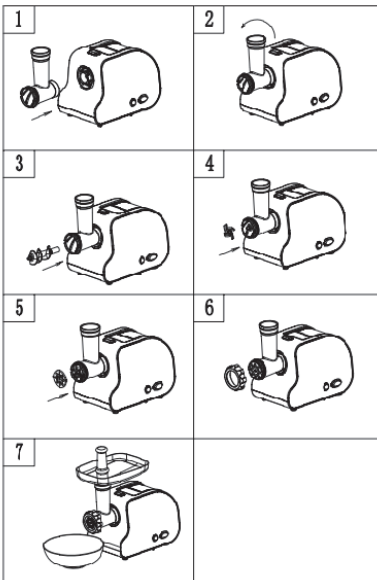
Щоб закріпити горловину, закрутіть гвинт.

Далі дотримуйтесь схеми зборки.

Щоб розібрати м'ясорубку, викрутіть гвинт. Вийміть горловину.



VMG-2201X



Візьміть горловину. Сумістіть пази горловини з виступами м'ясорубки. Вставте горловину в отвір.

Щоб закріпити горловину, прокрутіть її проти годинникової стрілки до клацання.

Далі дотримуйтесь схеми зборки.

Щоб розібрати м'ясорубку, натисніть кнопку для розборки. Прокрутіть горловину по годинниковій стрілці. Вийміть горловину.

КОВБАСКИ З М'ЯСНОЮ ОБОЛОНКОЮ КЕБЕ готуйте згідно рецепту нижче.

ІНГРЕДІЄНТИ. Яловичина 800 г. Крупа кус-кус 200 г. Кедрові горішки 100 г. Цибуля 2 шт. Вершкове масло 50 г. Сіль, чорний мелений перець за смаком.

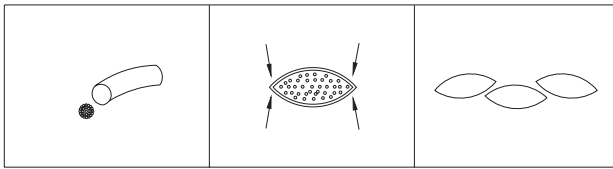
Залийте крупу гарячою водою. Поріжте мілко яловичину та перекрутіть двічі. Фарш поділіть на більшу частину (для оболонки) і меншу частину (для начинки).

НАЧИНКА. Підсмажте одну цибулю з горішками на вершковому маслі. Додайте меншу частину фаршу (для начинки), сіль, перець. Перемішайте.

ОБОЛОНКА. Перекрутіть більшу частину фаршу (для оболонки) разом з другою цибулею та кашею кус-кус. Перемішайте.

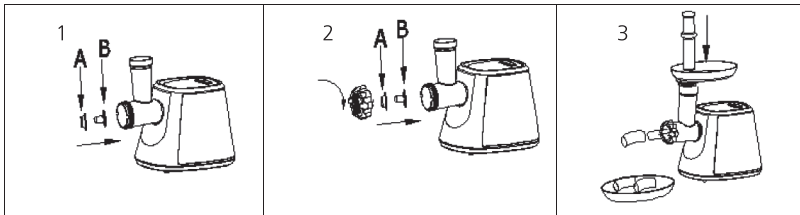
Зберіть м'ясорубку з насадками кебе.

Виробіть коротку оболонку, обрізаючи край ножем чи виделкою. Наповніть оболонку фаршем. Виробіть другу оболонку, наповніть фаршем, і так далі. Сформуєте кебе у вигляді овалів. Смажте кебе до готовності.



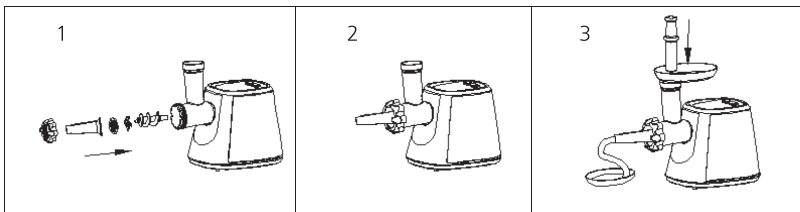
ЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ

Малюнок м'ясорубки схематичний. Виконайте дії згідно схеми. Встановіть насадки кебе на шнек, фіксуєючи в пазах. Прикрутіть гайку.



ЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСИ

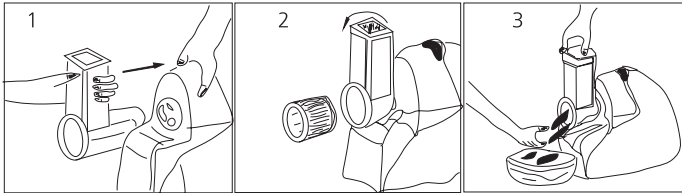
Малюнок м'ясорубки схематичний. Виконайте дії згідно схеми.



ЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ОБРОБКИ ОВОЧІВ

VMG-1506S / VMG-1506W / VMG-1507B / VMG-1508B / VMG-1510X / VMG-1510 / VMG-2201X. Малюнок м'ясорубки схематичний.

Встановіть квадратну горловину у отвір у напрямі стрілки (1). Щоб закріпити горловину, прокрутіть її проти годинникової стрілки до клацання. Встановіть бажану насадку (2). Робочий стан (3).



Насадка для нарізки овочів



Насадка для дерунів



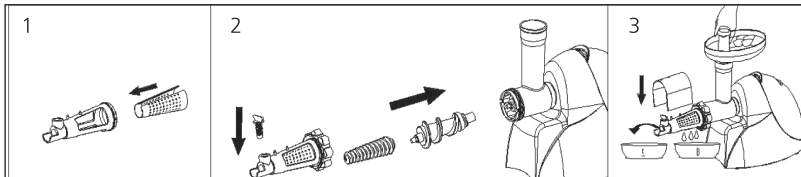
Насадка для шинкування



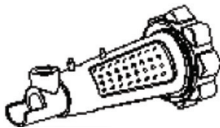
ЗБОРКА М'ЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТОМАТНОГО СОКУ

VMG-1506S / VMG-1506W / VMG-1507B / VMG-1508B / VMG-1510X / VMG-1510 / VMG-2201X. Малюнок м'ясорубки схематичний.

Виконайте дії згідно схеми.



Насадка для приготування томатного соку в зборі



РОЗБОРКА

Для розборки виконайте дії у зворотному збірці напрямку. Щоб легко зняти решітку, зсуньте її викруткою або ножем.



Використовуйте та зберігайте м'ясорубку тільки в приміщенні при температурі +12 ~ +18°C, вологості до 70%.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Підготовка

Поріжте продукти на шматки десь 20*20*60 мм. Впевніться, що перемикач знаходиться в положенні OFF (Викл). Щільно вставте вилку в заземлену розетку.

Щоб увімкнути м'ясорубку

VMG-1502C / VMG-1502W / VMG-1506S / VMG-1506W / VMG-1507B / VMG-1510X / VMG-1510 / VMG-2201X

- Переведіть перемикач "Реверс" в положення ON. Переведіть перемикач "Увімкнення" в положення ON.

VMG-1508B

- Переведіть перемикач "Увімкнення" в положення ON.

Опускайте продукти в лоток м'ясорубки. Не перевантажуйте лоток. Протискуйте продукти товкачем. Не прикладайте надмірних зусиль.

Якщо з продуктів утворилась корка

VMG-1502C / VMG-1502W / VMG-1506S / VMG-1506W / VMG-1507B / VMG-1510X / VMG-1510 / VMG-2201X

- Переведіть перемикач "Реверс" в положення R (реверс). Переведіть перемикач "Увімкнення" в положення R (реверс).

VMG-1508B

- Переведіть перемикач "Увімкнення" в положення OFF. Натисніть перемикач REV (реверс).

Подальша робота

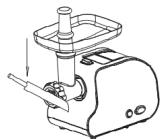
Після 10 хвилин безперервної роботи вимкніть м'ясорубку. Почекайте 10 хвилин, поки двигун охолоне. Якщо двигун перегріється, м'ясорубка автоматично вимкнеться. Не вмикайте м'ясорубку. Почекайте деякий час, поки двигун охолоне. Потім увімкніть м'ясорубку знову. Продовжіть роботу.

Щоб вимкнути м'ясорубку, переведіть перемикач в положення OFF (Викл). Почекайте поки мотор зупиниться. Витягніть вилку з розетки.

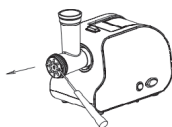
ЧИЩЕННЯ

Малюнок м'ясорубки схематичний.

Вимкніть м'ясорубку. Впевніться, що двигун зупинився. Витягніть вилку з розетки. Розберіть м'ясорубку у зворотному збірці порядку.



Якщо гайка не відкручується легко руками, візьміть якийсь інструмент, наприклад, ніж. Фарш, який заважає викрутити гайку, видаліть ножем.

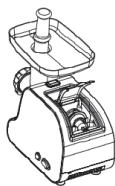


Щоб легко зняти решітку, користуйтеся викруткою.

Протріть корпус м'ясорубки вологою тканиною. Не занурюйте м'ясорубку в воду чи іншу рідину. Не мийте м'ясорубку в посудомийній машині.

Приладдя м'ясорубки мийте засобом для миття посуду. Не використовуйте засоби з вмістом хлору, бензин, інші розчини.

Після чищення протріть м'ясорубку та приладдя насухо. Гострі ріжучі кромки протріть тканиною, змоченою рослинною олією.



Насадки покладіть у відділення для зберігання насадок (VMG-2201X).

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

М'ясорубка не працює. Перевірте, чи щільно вставлена вилка в розетку. Перевірте, чи знаходиться перемикач в увімкненому положенні. Перевірте, чи правильно Ви зібрали м'ясорубку.

Двигун працює з перебоями. Вимкніть м'ясорубку. Почекайте, поки двигун охолоне. Почистіть м'ясорубку.

Утворюється корка з продуктів. Дійте товкачем повільніше. Переведіть перемикач у положення «Реверс».

Корка в режимі «Реверс» не розсмоктується. Вимкніть і почистіть м'ясорубку.

В режимі «Реверс» двигун іскрить. Вимкніть м'ясорубку. Почекайте, поки двигун зупиниться. Увімкніть м'ясорубку у режимі «Реверс» знову.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Модель	VMG-1502C VMG-1502W	VMG-1506S VMG-1506W	VMG-1507B	VMG-1508B	VMG-1510X VMG-1510	VMG-2201X
Напруга	220-240В / 50Гц	220-240В / 50Гц	220-240В / 50Гц	220-240В / 50Гц	220-240В / 50Гц	220-240В / 50Гц
Потужність, Вт	1500	1500	1500	1500	1500	2200
Номінальна потужність, Вт	350-450	350-450	350-450	350-450	350-450	800
Захист від перегріву	+	+	+	+	+	+
Реверс	+	+	+	+	+	+
Ніж	+	+	+	+	+	+
Решітки для фаршу	мала / середня / велика	мала / середня / велика	мала / середня / велика	мала / середня / велика	мала / середня / велика	мала / середня / велика
Насадка для ковбаси	+	+	+	+	+	+
Насадки кебе	+	+	+	+	+	+
Насадка для приготування томатного соку	-	+	+	+	+	+

Модель	VMG-1502C VMG-1502W	VMG-1506S VMG-1506W	VMG-1507B	VMG-1508B	VMG-1510X VMG-1510	VMG-2201X
Насадки для оочів	-	Для обробки оочів Для дерунів Для шинкування	Для обробки оочів Для дерунів Для шинкування	Для обробки оочів Для дерунів Для шинкування	Для обробки оочів Для дерунів Для шинкування	Для обробки оочів Для дерунів Для шинкування
Матеріал корпусу	пластик	пластик+нерж.сталь	пластик+нерж.сталь	пластик+нерж.сталь	нерж.сталь	пластик+нерж.сталь
Матеріал лотка	алюміній	алюміній	алюміній	алюміній	алюміній	алюміній
Матеріал ножа	нерж.сталь	нерж.сталь	нерж.сталь	нерж.сталь	нерж.сталь	нерж.сталь
Продуктивність, Øрешітка: фаршу в секунду	Ø 3мм: 8.5 г/сек Ø 5 мм:12.1 г/сек Ø 7 мм:16.3 г/сек	Ø 3мм: 8.5 г/сек Ø 5 мм:12.1 г/сек Ø 7 мм:16.3 г/сек	Ø 3мм: 8.5 г/сек Ø 5 мм:12.1 г/сек Ø 7 мм:16.3 г/сек	Ø 3мм: 8.5 г/сек Ø 5 мм:12.1 г/сек Ø 7 мм:16.3 г/сек	Ø 3мм: 8.5 г/сек Ø 5 мм:12.1 г/сек Ø 7 мм:16.3 г/сек	Ø 3мм:12.5 г/сек Ø 5 мм:17.7 г/сек Ø 7 мм:23.9 г/сек
Відділення для насадок	-	-	-	-	-	+
Ручка на корпусі	+	-	-	-	-	-
Розміри, мм (В упаковці)	410 x 233 x 203	410 x 233 x 203	531 x 245 x 208	435 x 245 x 208	435 x 245 x 208	515 x 195 x 270
Вага, кг (Брутто)	3.62	3,62	5.25	3.62	4.5	5,2