

# VAIL



МЯСОРУБКА  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

VL-5400 | VL-5401 | VL-5402

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ «VAIL» и поздравляем с приобретением новой мясорубки. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы.

Пожалуйста, перед началом эксплуатации ознакомьтесь с настоящим руководством поль-

зователя. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации прибора и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства. Если вы желаете передать прибор другому лицу, передавайте его вместе с настоящим руководством.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте прибор только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сетевой шнур и убедитесь, что он не повреждён. Если вы обнаружили повреждение, не пользуйтесь прибором.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми краями мебели. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не используйте прибор в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается эксплуатация неисправного прибора.
- Обязательно выключайте прибор после завершения использования.
- Запрещается пользоваться прибором, имеющим механические повреждения.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой прибора следует его выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Запрещается устанавливать прибор 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 прибор вне помещений.
- Прежде чем начать пользоваться прибором, убедитесь, что все детали установлены правильно.
- Во время работы запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальца-

ми или другими предметами. Для этой цели пользуйтесь только толкателем.

- Перед первым использованием прибора тщательно промойте все съёмные детали, которые будут контактировать с перерабатываемыми продуктами.
- Отключая прибор от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за вилку сетевого шнура и аккуратно извлеките её из розетки.
- Регулярно проводите чистку прибора.
- Не разрешайте детям касаться корпуса прибора и сетевого шнура во время работы.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- 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 упаковки, без присмотра.

**ВНИМАНИЕ!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или плёнкой.  
**ОПАСНОСТЬ УДУШЕНИЯ!**

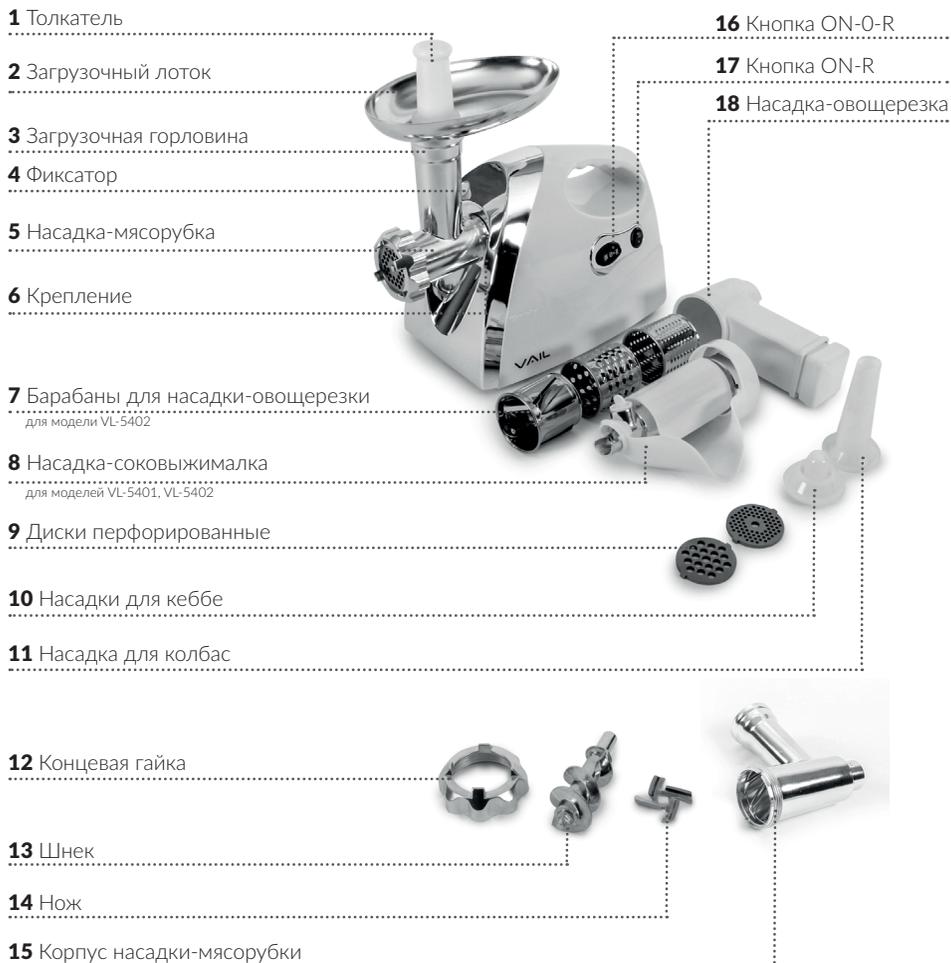
- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку сетевого шнура на предмет повреждения изоляции.
- Запрещается использовать прибор при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если прибор работает с перебоями, а также после его падения.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. При обнаружении неполадок обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

**ВНИМАНИЕ!** Мясорубка - не герметичный прибор. Во время работы сок продуктов может вытекать из насадок, попадать в корпус прибора и вытекать на стол. Данное явление считается нормальным и не является дефектом прибора.

ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Извлеките прибор из упаковки, удалите любые наклейки, мешающие его работе.

- Проверьте целостность прибора, при наличии повреждений не пользуйтесь им.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
- Корпус прибора протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### Сборка

- Возьмите корпус насадки-мясорубки (15) так, чтобы загрузочная горловина была направлена вертикально вверх. Вставьте корпус насадки-мясорубки в крепление (5), немного наклонив по часовой стрелке, и поверните его обратно в вертикальное положение до полного фиксирования (должен быть слышен характерный щелчок фиксатора (4)).
- Вставьте в блок мясорубки шнек (13) длинным концом и поворачивайте его до полного фиксирования.
- Наденьте на шнек сначала нож (14), а затем перфорированный диск так, чтобы её выступы вошли в пазы на корпусе блока мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегли к её плоскости, иначе мясо не будет перемалываться.
- Затяните (не перетягивая) концевую гайку (12).
- Установите на загрузочную горловину (3) мясорубки загрузочный лоток (2).
- Поставьте мясорубку на ровную поверхность.
- Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия на нижней и задней панелях.

### Обработка мяса

- Порежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Переключите сначала кнопку ON-R (17), а затем кнопку ON-O-R (16) в положение ON.
- Положите мясо на загрузочный лоток и понемногу подавайте в мясорубку толкателем.
- После окончания работы выключите мясорубку, переключив кнопку ON-O-R (16) в положение «0» и отключите прибор от электросети.

### Функция «РЕВЕРС»

- Если в процессе перемалывания продукт застрял в промежутке между диском и но-

жом, необходимо воспользоваться функцией «Реверс». Данная функция предполагает обратную прокрутку шнека, вследствие чего застрявшее мясо выталкивается к загрузочному отверстию. После этого достаточно его удалить или заново прокрутить.

- Чтобы включить функцию «Реверс» выключите прибор переключив кнопку ON-O-R (16) в положение «0». Переключите сначала кнопку ON-R (17), а затем кнопку ON-O-R (16) в положение R. Для остановки функции «Реверс» переключите кнопку ON-O-R (16) в положение «0».

### Приготовление кеббе

- 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.
- Включите мясорубку в режиме ON и пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе (10).
- Порежьте получившуюся полую трубку на кусочки желаемой длины.
- Наполните трубочки начинкой и залепите их концы.
- Обжарьте кеббе в масле.

### Приготовление домашней колбасы

- Подержите оболочку для колбасы в тёплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбасы (11).
- Поместите измельченное мясо в лоток.
- Включите мясорубку в режиме ON и наполните оболочку, мягко проталкивая мясо в горловину с помощью толкателя.
- Если оболочка прилипнет к насадке, смочите её водой.

## Использование насадки-соковыжималки

(для моделей VL-5401, VL-5402)

- Насадка-соковыжималка предназначена для приготовления сока из мягких овощей и фруктов, прежде всего томатов.
- Установите корпус насадки-мясорубки (15) в крепление (5).
- Вставьте в блок мясорубки шнек (13) длинным концом и поворачивайте его до полного фиксирования.
- Снимите пластиковые части с насадки-соковыжималки и наденьте на неё концевую гайку (12).
- Соедините насадку-соковыжималку с насадкой мясорубкой и затяните концевую гайку.
- Установите пластиковые части насадки-соковыжималки на место.
- Насадка-соковыжималка готова к использованию.

## Использование насадки-овощерезки

(для модели VL-5402)

- Насадка-овощерезка предназначена для измельчения овощей и фруктов на насадках-терках, либо для нарезки мелких кусочков с помощью насадки для шинкования. Выберите необходимую насадку и начните обработку продуктов. Учитывайте, что размер входного отверстия насадки ограничен, поэтому не нарежьте овощи крупнее, чем 40x40x100 мм.
- Возьмите насадку-овощерезку (18) так, чтобы загрузочная горловина была направлена вертикально вверх. Вставьте насадку-овощерезку в крепление (6), немного наклонив по часовой стрелке, и поверните её обратно в вертикальное положение до полного фиксирования (должен быть слышен характерный щелчок фиксатора (4)).
- Вставьте необходимый барабан (7) в насадку-овощерезку.
- Насадка-овощерезка готова к работе.

## УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- Выключите прибор, убедитесь, что двигатель полностью остановился и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки
- Произведите разборку прибора в обратном порядке.
- Удалите остатки продуктов.
- Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с моющим средством.
- Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
- Не погружайте корпус электродвигателя в воду.
- Протирайте его влажной тканью.
- Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине!
- Не используйте горячую воду с температурой выше 50 °С для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.
- После мытья вытрите металлические части сухой тканью.
- Если прибор не будет использоваться длительное время, протрите все его металлические части тканью, смоченной в растительном масле,

## ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

- Прежде чем убрать прибор на длительное хранение, проведите его чистку.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка ..... 1 шт.  
Загрузочный лоток ..... 1 шт.  
Толкатель ..... 1 шт.  
Насадка-мясорубка в сборе ..... 1 шт.  
Диск перфорированный ..... 3 шт.  
Насадки для кеббе ..... 1 шт.  
Насадка для колбас ..... 1 шт.

Насадка-соковыжималка в сборе  
(для моделей VL-5401, VL-5402) ..... 1 шт.  
Насадка-овощерезка (для модели VL-5402) ..... 1 шт.  
Барабан для насадки-овощерезки  
(для модели VL-5402) ..... 3 шт.  
Руководство пользователя ..... 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ..... 220-240 В, ~ 50 Гц  
Максимальная мощность: ..... 1800 Вт  
Производительность: ..... от 1,5 кг фарша в минуту

**Информация о назначении изделия:** прибор предназначен только для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

**ВНИМАНИЕ!** Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

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

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

Для получения дополнительной информации об утилизации данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов.

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного прибора равен 3 годам с даты продажи при условии, что прибор используется согласно правилам и рекомендациям, изложен-

ным в настоящем руководстве пользователя, и применяемым техническим стандартам.

Дата производства прибора указана в серийном номере: девятая и десятая цифры - месяц производства, одиннадцатая и двенадцатая - год производства.



ДАННЫЙ ПРИБОР СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ ТРЕБУЕМЫМ ЕВРОПЕЙСКИМ И РОССИЙСКИМ СТАНДАРТАМ БЕЗОПАСНОСТИ И ГИГИЕНЫ

## ПРОИЗВОДИТЕЛЬ, ИМПОРТЁР

**Производитель:** ZHONGSHAN JASUN ELECTRICAL CO., LTD (Жонгшан Джейсун Электрикал Ко., Лтд).

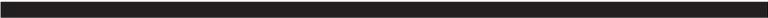
**Адрес:** NO.13 TONGFU ROAD, WEST TONGAN AVENUE, DONGFENG TOWN, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA (№13 Тонфу Роад,

Вест Тонган Авеню, Донгфенг Таун, Жонгшан сити, Гуангдонг, Китай).

**Импортер:** ИП Шлыков А.А.

**Адрес:** Россия, Краснодарский край, г. Армавир, ул. К.Либкнехта, 22, кв. 16.





A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for taking notes.



## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Производитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки прибора, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение прибора. Гарантия не распространяется:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимают последствия эксплуатации прибора, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного прибора.

Гарантия не распространяется на приборы с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства пользователя;
- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса прибора;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части прибора;
- механическими воздействиями;

- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции прибора;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве пользователя прибора, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- использованием прибора в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством пользователя;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Замена в приборе неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на весь прибор, либо на замененные части.

**Адрес сервисного центра:** Краснодарский край, г. Армавир, ул. Воровского, 77.

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Срок гарантийных обязательств 12 месяцев с даты продажи данного прибора.

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера

прибора, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на приборе должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным.

Прибор

МЯСОРУБКА

Модель

Серийный номер

Дата приобретения

Информация о фирме-продавце  
(наименование, юридический адрес)

Прибор проверен, укомплектован, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

подпись продавца  
М.П.

подпись покупателя



[www.vail-tech.ru](http://www.vail-tech.ru)

