



VITESSE[®]
Home

МЯСОРУБКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



“Vitesse France S.A.R.L.” (Витессе, Франция)
91 Руе Де Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция

www.vitesse.ru
Сделано в Китае



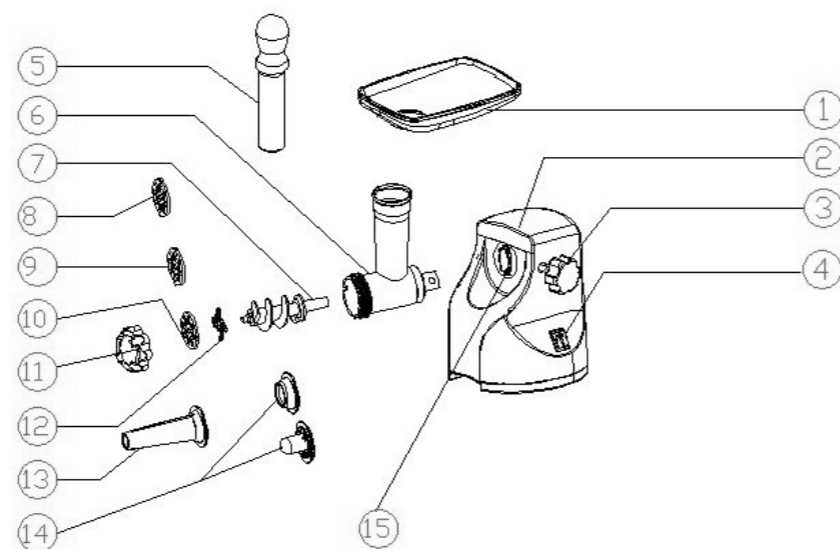
VS-711



УПАКОВКА

PAP 20

ОПИСАНИЕ:



1. Лоток для продуктов
2. Корпус
3. Фиксатор съемного блока мясорубки
4. Выключатель ON/OFF
5. Толкатель для продуктов
6. Головка мясорубки
7. Шнек
8. Решетка для мелкой рубки
9. Решетка для средней рубки
10. Решетка для крупной рубки
11. Кольцевая гайка
12. Крестообразный нож
13. Насадка для приготовления колбасок или сосисок
14. Насадка для приготовления «Кеббе»
15. Входное отверстие для головки

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании прибора следует придерживаться основных мер безопасности, включая следующие:

- a) Прочитайте все инструкции.
- b) Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
- c) Не позволяйте детям играть с устройством.
- d) Запрещается разбирать прибор, если он подключен к электросети. Всегда отключайте мясорубку от электросети перед очисткой или если Вы его не используете.
- e) Не прикасайтесь к движущимся частям мясорубки. Не проталкивайте продукты в головку для мясорубки пальцами, используйте для этого толкатель для продуктов.
- f) Не используйте прибор, если на шнуре или на вилке видны следы повреждения, он падал или был поврежден. Обратитесь в сервисную мастерскую для осмотра или ремонта.
- g) Не используйте не входящие в комплект принадлежности.
- h) Не использовать вне помещения.
- i) Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания. Избегайте соприкосновения с горячими поверхностями.
- j) Будьте осторожны при обращении с ножом, он очень острый.
- k) Не используйте пальцы, чтобы очистить решетку и другие части прибора от еды во время работы прибора, можно получить травму или порез.
- l) Не прикасайтесь к движущимся частям мясорубки.
- m) Каждый раз после окончания работы и прежде чем приступить к разборке устройства убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.
- n) Использовать только в бытовых целях.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Перед тем как подключить устройство к сети, убедитесь, что вилка устройства полностью подходит к розетке, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на приборе.

- Использовать только в бытовых целях.
- При переносе прибора обязательно держите его обеими руками за корпус. Запрещается при переносе брать прибор за лоток для продуктов или головку мясорубки.
- Не устанавливайте крестообразный нож и решетки при использовании насадки для приготовления «Кеббе».
- Не прикасайтесь к движущимся частям мясорубки. Не проталкивайте продукты в головку мясорубки пальцами, используйте для этого толкатель для продуктов.
- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты (кости, орехи, имбирь и др.)
- Не используйте прибор для размельчения имбиря или других предметов из жесткого волокна.
- Максимально допустимое время непрерывной работы прибора не более 10 минут с обязательным перерывом не менее 10 минут.
- Во избежание забивания мясорубки, не используйте прибор при избыточном внутреннем давлении.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными 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.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Запрещается пользоваться прибором с поврежденным сетевым шнуром или сетевой вилкой, а также в том случае, если прибор функционирует со сбоями, или если он упал с высоты, или поврежден иным образом. Обратитесь в сервисную мастерскую для осмотра или ремонта.

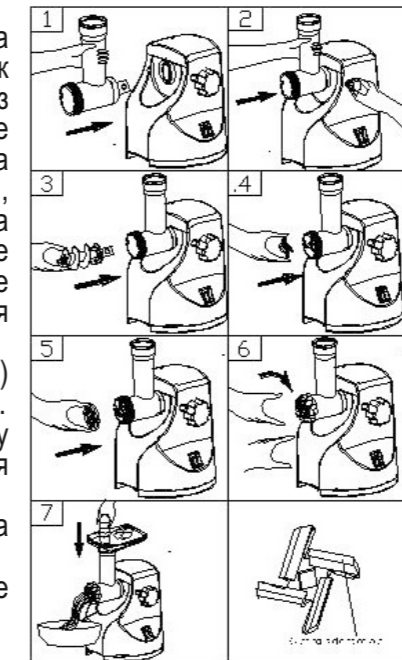
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед использованием вымойте теплой водой с моющими средствами все части мясорубки, кроме корпуса, включая внутренние детали.
- Убедитесь, что выключатель ON/O/R находится в положении «0» («ВЫКЛ»)

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СБОРКА МЯСОРУБКИ

- Возьмите головку мясорубки и вставьте ее во входное отверстие для головки (обратите внимание, что головка мясорубки должна быть расположена в соответствии со стрелкой-указателем на рисунке 1), затем поверните головку против часовой стрелки до полного скрепления деталей. Закрепите головку мясорубки фиксатором съемного блока (рисунок 2).
- Вставьте в головку мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место (рисунок 3).
- Наденьте на шнек сначала крестообразный нож (рисунок 4), а затем одну из решеток так, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе головки мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегли к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться (рисунок 5).
- Затяните (не перетягивая) кольцевую гайку (рисунок 6).
- Установите на головку мясорубки лоток для продуктов.
- Поставьте мясорубку на твердую поверхность.
- Ничем не перекрывайте вентиляционное отверстие.



ОБРАБОТКА МЯСА

- Порежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в головку мясорубки. Рекомендуется использовать мясо без костей и без жировых прослоек, рекомендуемый размер 20 мм x 20 мм x 60 мм).
- Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку «ON» на выключателе ON/OFF/R.
- Положите мясо на лоток для продуктов и понемногу подавайте его в мясорубку толкателем для продуктов (рисунок 7).
- После окончания работы выключите мясорубку и отключите ее от электросети.

ФУНКЦИЯ «РЕВЕРС»

- Если мясорубка забилась нажмите кнопку «0» («ВЫКЛ») на выключателе ON/O/R, затем нажмите кнопку «R».
- Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
- Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и очистите.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ «КЕББЕ»

РЕЦЕПТ

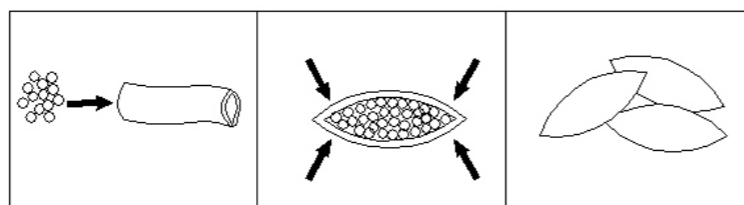
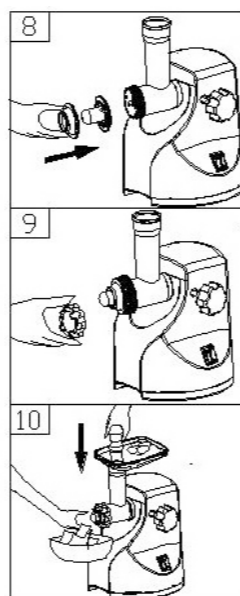
Баранина	100 гр.
Оливковое масло	1 ½ столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1 ½ столовой ложки
Пряности	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 ½ столовой ложки

- Баранину необходимо измельчить в мясорубке один или два раза.
- Репчатый лук обжарить в масле до коричневого цвета, затем добавить в баранину все пряности, соль и муку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБОЛОЧКИ ДЛЯ «КЕББЕ»

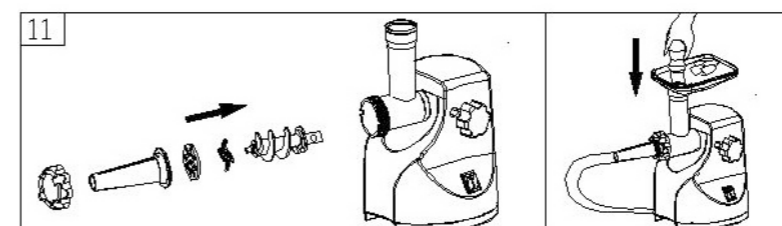
Мясо без жира	450 гр.
Мука	150-200 гр.
(Также можно использовать порошок 100 гр. с водой 72 гр.)	
Пряности	по вкусу
Мускатный орех (мелко помеленный)	1 шт.
Красный молотый перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- Мясо измельчить в мясорубке три раза, измельчается также мускатный орех, затем смешиваются все ингредиенты в миске. Больше количество мяса и меньше муки в наружной оболочке обеспечивает лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Прокрутите мясо, смешанное с ингредиентами три раза.
- Снимите комплектующие в обратном порядке по инструкции установке (шаги 5-3), снимите крестообразный нож и решетку для рубки.
- Установите насадку для приготовления «Кеббе» так, чтобы она полностью заполняла зазор (рисунок 8).
- Затяните (не перетягивая) кольцевую гайку (рисунок 9).
- Сделайте оболочку цилиндрической формы (рисунок 10).
- Приготовьте «Кеббе» как указано ниже и готовьте во фритюре.



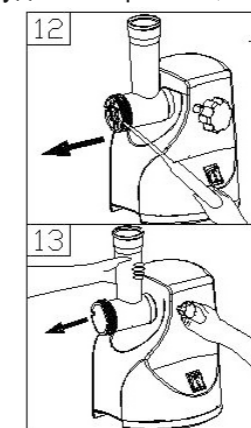
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС И СОСИСОК

- Для приготовления колбас и сосисок необходимо соединить детали мясорубки согласно рисунку 11.



ОЧИСТКА И УХОД

- Выключите мясорубку, для этого нажмите кнопку «0» («ВЫКЛ») на выключателе ON/O/R и удостоверьтесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите мясорубку от электросети.
- Снимите комплектующие в обратном порядке по инструкции установке (шаги 5-1).
- Снимите решетку для рубки (рисунок 12).
- Ослабьте кольцевую гайку и извлеките головку мясорубки (рисунок 13).



ОЧИСТКА

- Удалите остатки продуктов. Вымойте все детали в теплой и мыльной воде.
- Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
- Никогда не погружайте корпус прибора в воду или в другую жидкость. Протрите его влажной тряпкой.
- Рекомендуется протирать чистые и высушенные детали прибора тканью, пропитанной растительным маслом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Мощность: 300Вт , максимальная мощность 800Вт
Вес нетто/Вес Брутто: 2.6 кг./2.8 кг
Габариты: 250X170X360 мм

ВНИМАНИЕ! Все материалы данного руководства были тщательно проверены. При обнаружении опечаток, опущений и несоответствий компания оставляет за собой право окончательной трактовки. Дизайн и характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления. Перед приобретением ознакомьтесь с фактическими характеристиками изделия.

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ПУНКТ
ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО
ОБОРУДОВАНИЯ.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ ТМ VITESSE

Полный список Сервисных Центров смотрите на сайте www.vitesse.ru