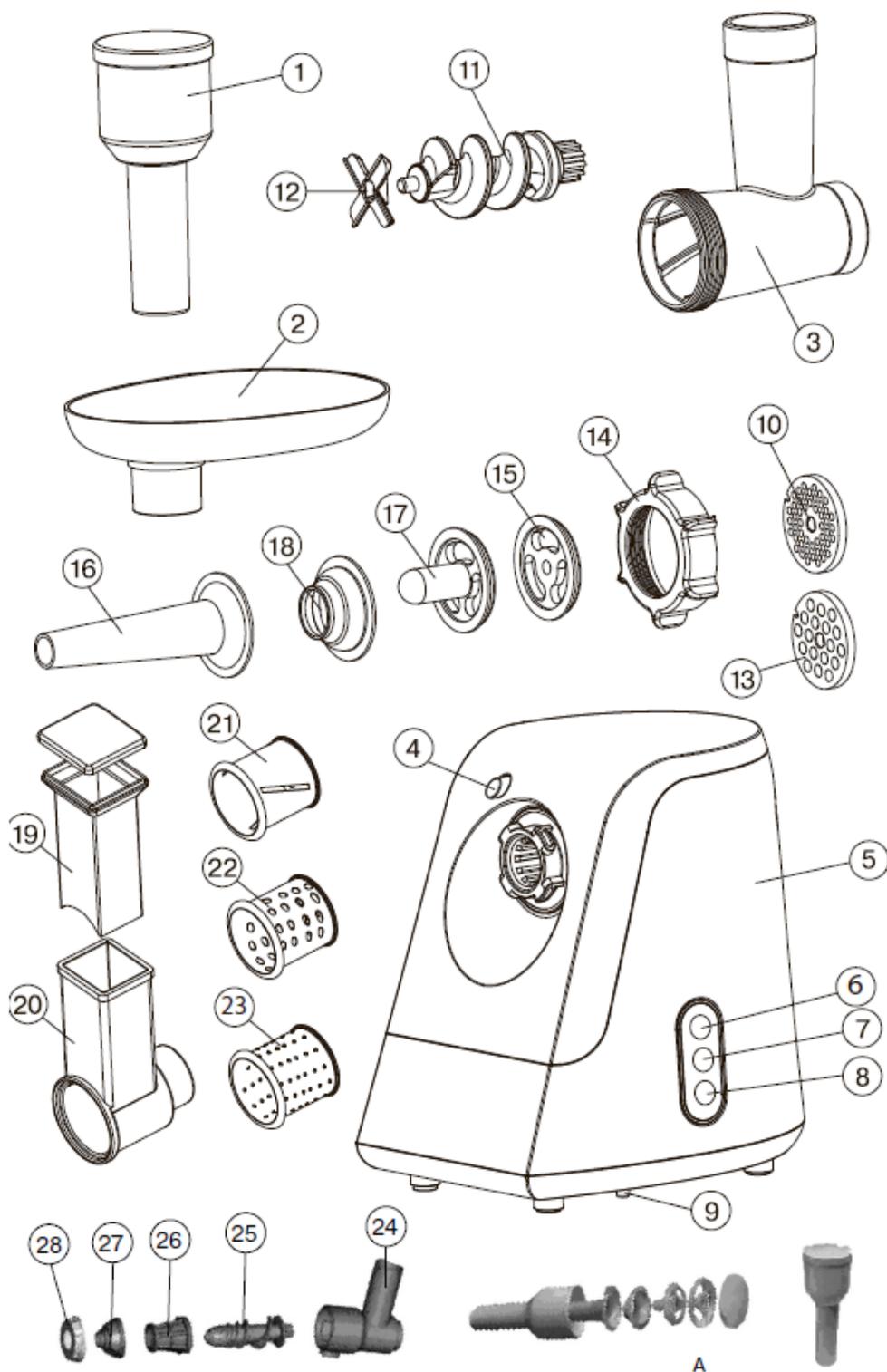




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ VT-1677



МЯСОРУБКА
ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Кнопка фиксатора головки мясорубки



5. Корпус
6. Кнопка включения пониженной скорости
7. Кнопка включения обратного вращения (REV)
8. Кнопка включения/отключения
9. Кнопка включения автоматического предохранителя
10. Решетка для средней рубки
11. Шнек
12. Крестообразный нож
13. Решетка для крупной рубки
14. Гайка головки мясорубки
15. Насадка для набивки колбасок
16. Насадка для набивки колбасок
17. Насадка для приготовления «кеббе»
18. Насадка для приготовления «кеббе»
19. Толкатель овощерезки
20. Корпус насадки овощерезки
21. Шинковка
22. Крупная терка
23. Насадка для приготовления драников
24. Корпус насадки-соковыжималки
25. Шнек соковыжималки
26. Коническая насадка-фильтр
27. Крышка соковыжималки
28. Регулятор отжима

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Даже если вы знакомы с работой подобных устройств, мы настоятельно просим вас прочитать раздел «Меры предосторожности» и в точности следовать всем рекомендациям.

Храните данную инструкцию в удобном месте, используйте ее в дальнейшем в качестве справочного материала.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Для снижения риска пожара, поражения электрическим током либо других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать следующие 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 либо другие жидкости.
- Для чистки корпуса используйте влажную ткань.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Будьте особенно внимательны, если рядом с работающей мясорубкой находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Мясорубка не предназначена для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями. В исключительных случаях лицо, отвечающее за их безопасность, должно



дать соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании мясорубки и тех опасностях, которые могут возникать при ее неправильном использовании.

- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует выключить ее и вынуть сетевую вилку из розетки.
- Запрещается устанавливать устройство на горячую поверхность или рядом с таковой (например, рядом с газовой, электрической плитой или нагретой духовкой).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром.
- Запрещается использовать сетевой шнур для переноски устройства.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- При отсоединении вилки сетевого шнура от электрической розетки держитесь за вилку, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте и не отсоединяйте сетевой шнур мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- Запрещается пользоваться устройством с поврежденным сетевым шнуром или испорченной сетевой вилкой, а также в тех случаях, когда устройство функционирует со сбоями, упало с высоты или повреждено иным образом.
- Для ремонта устройства или замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Мясорубка предназначена для использования только в домашних условиях.

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Основная и дополнительная рабочие скорости – основная рабочая скорость используется для всех способов измельчения мяса, дополнительная скорость предназначена для переработки мягких овощей и косточковых ягод, например, томатов, красной смородины, ежевики, черники и т.д. Для визуального контроля скорости каждый режим имеет различную подсветку кнопок управления: основная рабочая скорость сопровождается синей подсветкой, дополнительная скорость сопровождается красной подсветкой.

Функция обратного вращения (REVERSE) предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов. **Лоток для продуктов** обеспечивает удобное расположение продуктов во время их переработки и облегчает загрузку продуктов в горловину головки.

Две решетки с отверстиями разного размера предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

Специальные принадлежности предназначены для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

Насадка для приготовления сока из томатов и ягод позволит вам приготовить соки из томатов и косточковых ягод.

Система защиты от перегрева предназначена для защиты электромотора от перегрева и позволяет продлить срок его службы.

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к электросети убедитесь, что устройство выключено.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Пользуйтесь толкателем, который входит в комплект поставки. Не проталкивайте продукты другими предметами или пальцами.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или другие жидкости.



- Во время использования насадок «кеббе» (17, 18) и для набивки колбасок (15, 16) нельзя устанавливать решетки (10, 13) и нож (12).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.
- Если какой-либо застрявший твердый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство, и прежде чем продолжить работу, удалите его.
- Для переключения на обратное вращение (REVERSE) выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), и после паузы в 5-6 секунд нажмите на кнопку (7) (REV).

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

- Освободите мясорубку от всех упаковочных материалов, протрите корпус влажной тканью.
- Все съемные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

(общие положения)

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Соберите мясорубку и установите ее на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (8).
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1).
- Во время работы используйте толкатель(1), который входит в комплект.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса другие предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор. Для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения (REV). Для этого выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), дождитесь полной остановки электродвигателя, затем нажмите на кнопку (REV) (7), а через 5-6 секунд снова вернитесь к нормальному режиму работы.
- Время непрерывной работы устройства не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

- Вставьте шнек (11) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (12), выберите одну необходимую решетку (10 или 13) и установите ее поверх ножа, совместив паз на решетке с выступом в корпусе головки мясорубки (3), затяните без усилия гайку (14).



Внимание!

Если нож будет установлен неправильно (режущей стороной по направлению к шнеку), он не будет выполнять функцию рубки.

Во время сборки головки мясорубки

не затягивайте туго гайку (14), окончательную затяжку гайки (14) производите после установки собранной головки на мясорубку.

Решетки с крупными (13) и средними отверстиями (10) подходят для переработки не только сырого мяса и рыбы, но и уже приготовленных продуктов, а также для овощей, сухофруктов, сыра и т.д.

1. Установите собранную головку мясорубки (3) в гнездо корпуса (5) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (см. рисунок общего вида мясорубки).
2. Окончательно затяните гайку (14).
3. На горловину головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2).
4. Вставьте сетевую вилку в розетку.
5. Включите мясорубку, нажав на кнопку (8).
6. Во время работы для проталкивания мяса или других продуктов пользуйтесь только толкателем (1).

Примечание

Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками.

Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

Используйте во время работы толкатель, который входит в комплект; запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.

7. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
8. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), расположенную на корпусе (5), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите ее (см. рисунок общего вида мясорубки).
9. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (14) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решетку (10 или 13), нож (12) и шнек (11).

Внимание!

• Если в процессе рубки мяса образовался затор продуктов, воспользуйтесь функцией обратного вращения; для этого выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), дождитесь остановки вращения электромотора и нажмите на кнопку (REV) (7), а через 5-6 секунд снова вернитесь к нормальному режиму работы.

• Если во время работы вращение шнека (11) и ножа (12) внезапно прекратилось: отключите мясорубку, нажав на кнопку (8), и извлеките сетевую вилку из розетки; дайте остыть электромотору в течение приблизительно 20-30 минут; проверьте состояние автоматического предохранителя, нажав на кнопку включения (9); повторно включите мясорубку.

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.



2. Установите шнек (11) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадки для набивки колбасок (15, 16); следите за тем, чтобы паз на насадке (15, 16) совпал с выступом в корпусе головки мясорубки (3), и слегка затяните гайку (14).
3. Установите собранную головку мясорубки в гнездо корпуса (5), повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации (см. рисунок общего вида мясорубки), окончательно затяните гайку (14).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
6. Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив ее в сосуд с теплой водой на 10 минут.
7. Натяните размягченную оболочку на насадку (16), на конце оболочки завяжите узел.
8. Вставьте сетевую вилку в розетку.
9. Включите мясорубку кнопкой (8).
10. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте ее с насадки (16), по мере высыхания оболочки смачивайте ее водой.
11. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
12. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), расположенную на корпусе (5), поверните головку по часовой стрелке (см. рисунок общего вида мясорубки) и снимите ее.
13. Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе традиционное ближневосточное блюдо, которое готовится из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получилась основа для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите шнек (11) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (11) насадки «кеббе» (17, 18); следите за тем, чтобы паз на насадке (17, 18) совпал с выступом в корпусе головки мясорубки (3), и слегка заверните гайку (14).
3. Установите собранную головку мясорубки в гнездо корпуса (5), повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации (см. рисунок общего вида мясорубки), окончательно затяните гайку (14).
4. Установите лоток для продуктов (2).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Вставьте сетевую вилку в розетку.
7. Включите мясорубку кнопкой (8).
8. Для подачи основы для оболочки используйте толкатель (1).
9. Отрезайте готовые трубочки необходимой длины.
10. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), и отключите ее от сети, и только после этого приступайте к ее разборке.
11. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), расположенную на корпусе (5), поверните головку (3) по часовой стрелке (см. рисунок общего вида мясорубки) и снимите ее.
12. Отверните гайку (14) и разберите головку мясорубки.



Баранина	100 г
Оливковое масло	1, 1/2 столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1, 1/2 столовой ложки
Пряности	по вкусу
Соль	1/4 чайной ложки
Мука	1, 1/2 столовой ложки

РЕЦЕПТ (Начинка)

- 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	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, им придается желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

Примечание:

Насадки для приготовления колбасок (15, 16) и насадки для «кеббе» (17, 18) после использования можно хранить в толкателе (1) (рис. А)

ОВОЩЕРЕЗКА

- Установите терку (22), шинковку (21) или насадку для драников (23) в корпус овощерезки (20).
- Установите корпус овощерезки (20), повернув его против часовой стрелки до полной фиксации (см. рисунок общего вида мясорубки).
- Вставьте сетевую вилку в розетку.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку (8).
- Во время работы с овощерезкой пользуйтесь только специальным толкателем (19), входящим в комплект; запрещается использовать для проталкивания овощей посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи руками.



- Для снятия насадки овощерезки (20) нажмите на кнопку фиксатора (4), расположенную на корпусе (5), поверните ее по часовой стрелке (см. рисунок общего вида мясорубки) и снимите.
- Для переработки мягких овощей, например, томатов, используйте пониженную скорость вращения шнека, для этого нажмите на кнопку включения пониженной скорости (6), подсветка кнопок сменится с синей на красную.
- После окончания работы отключите пониженную скорость вращения шнека, повторно нажав на кнопку (6), после этого выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОКА ИЗ ТОМАТОВ И ЯГОД

- Установите коническую насадку-фильтр (26) на пластиковый шнек (25), затем установите их в корпус насадки соковыжималки (24).
- Закройте корпус крышкой (27), совместив выступы с углублениями на корпусе (24), и поверните его против часовой стрелки в положение «CLOSE» для фиксации.
- Установите регулятор отжима (28) на крышку соковыжималки (27), совместив указатель на регуляторе с символом «0», и, слегка нажав, поверните его против часовой стрелки.
- Установите корпус насадки (24) в гнездо корпуса (5), и поверните его против часовой стрелки до полной фиксации (см. рисунок общего вида мясорубки).
- Установите лоток для продуктов (2).
- Вставьте сетевую вилку в розетку.
- Включите мясорубку, нажав на кнопку (8).
- Включите пониженную скорость, нажав на кнопку (6), при этом подсветка кнопок изменится с синей на красную, указывая на то, что включен режим пониженной скорости вращения.
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1), входящим в комплект; для проталкивания продуктов запрещается использовать посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте продукты руками.
- Регулятор отжима (28) имеет 3 рабочих положения. На крышке (27) нанесены соответствующие символы. Для регулировки степени отжима, в зависимости от типа овощей или фруктов, регулятор изменяет положение конической насадки в соответствии с символами («1», «2», «3»), прижимая её к шнеку.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку (8), и извлечь вилку сетевого шнура из розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите ее (см. рисунок общего вида мясорубки).
- Отверните гайку (14) и снимите установленные насадки (15, 16 или 17, 18), сетки (10 или 13), нож (12) со шнека (11).
- Извлеките шнек (11) из головки мясорубки (3).
- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Принадлежности (1, 2, 15, 16, 17, 18, 19, 25, 26, 27, 28) можно мыть в посудомоечной машине.
- Для удобства и компактности хранения насадки (15, 16, 17, 18) можно хранить внутри толкателя (1). (рис. А)
- Протрите корпус мясорубки (5) влажной тканью.
- Для промывки насадки для приговления сока нажмите на кнопку фиксатора (4), расположенную на корпусе (5), поверните её по часовой стрелке и снимите (см. рисунок общего вида мясорубки).
- Поверните крышку (27) по часовой стрелке, установив её в положение «OPEN», извлеките коническую насадку-фильтр (26) и пластиковый шнек (25).
- Поверните регулятор отжима (28) по часовой стрелке, установив его в положение



www.sima-land.ru

Оптово-розничный интернет-магазин

«0» и снимите.

- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в теплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.
- Запрещается использовать для чистки корпуса мясорубки (5) растворители или абразивные чистящие средства.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.
- Перед тем как убрать просохшие принадлежности на хранение, смажьте решетки (10, 13) и нож (12) растительным маслом так они будут защищены от окисления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ Электропитание: 220-240 В ~50/60 Гц Максимальная мощность: 1500 Вт

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы мясорубки – 5 лет

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия Сделано в Китае
Сделано в Китае