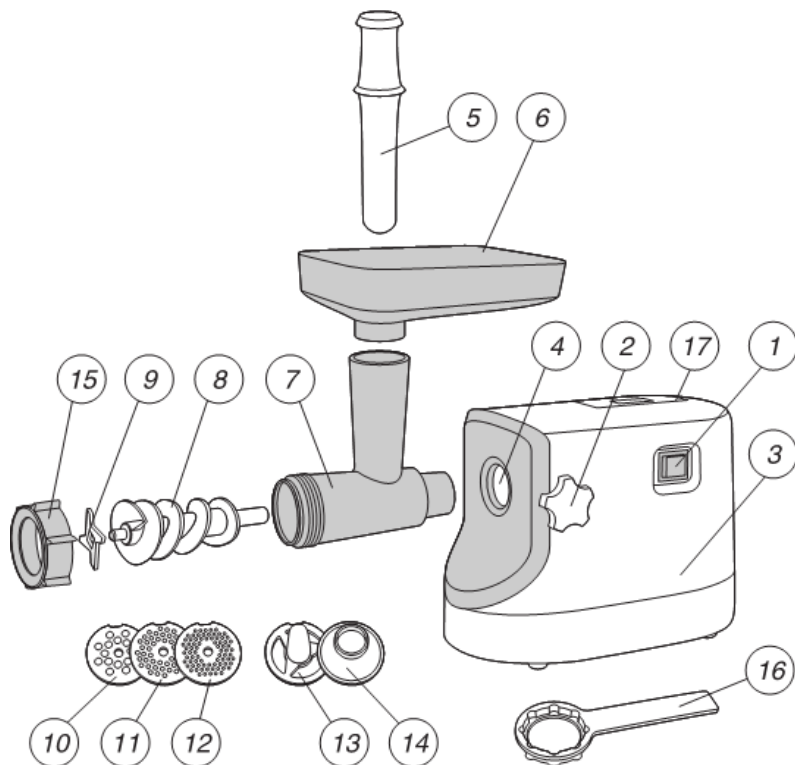


# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## электромясорубки ВИТЕК VT-1670

### Описание.

1. Выключатель питания (On(Вкл)/Off(Выкл.) /Reverse (обратный ход).
2. Винт фиксатора головки мясорубки.
3. Корпус мотора.
4. Отверстие для приводного вала.
5. Толкатель.
6. Лоток для пищевых продуктов.
7. Корпус головки мясорубки.
8. Шнек.
9. Крестообразный нож.
10. Решетка для крупной рубки.
11. Решетка для средней рубки.
12. Решетка для мелкой рубки.
13. Принадлежность для приготовления фаршированных колбасок (Формирователь).
14. Принадлежность для приготовления фаршированных колбасок (Конус).
15. Крепежная гайка головки мясорубки
16. Ключ для отворачивания крепежной гайки головки мясорубки.
17. Отсек для хранения решеток и насадок.



### Важные меры безопасности.

- Перед использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети вашего дома.
- Сетевой шнур снабжён евро-вилкой; включайте её в розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Чтобы избежать перегрузки сети, не включайте одновременно несколько приборов.
- Во избежание риска возникновения пожара, не используйте переходники при подключении прибора к электрической розетке.
- Не используйте прибор в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- При отключении прибора от сети тяните за вилку, а не за электрический шнур.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- Во избежание удара электрическим током, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь или перед чисткой.
- Не помещайте прибор в посудомоечную машину.
- Перед тем как убрать прибор на длительное хранение, отключите его от сети и дайте прибору высохнуть.
- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку. Не пользуйтесь прибором, если имеются какие-либо повреждения корпуса или сетевого шнура. Для предотвращения поражения электрическим током не разбирайте прибор.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. При обнаружении неисправностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Прибор предназначен только для бытового использования.
- Будьте осторожны при обращении с острыми лезвиями.
- Прибор предназначен только для бытового использования.
- Будьте особенно внимательны, если прибором пользуются дети или люди с ограниченными возможностями.
- Храните прибор в недоступных для детей местах. Не разрешайте детям использовать прибор в качестве игрушки.

**ВНИМАНИЕ!** Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.

### СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕЕ В ДАЛЬНЕЙШЕМ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.

### Особенности комплектации вашей мясорубки.

- Приводной двигатель с максимальной мощностью 1300 Ватт, предназначенный для эффективной рубки мяса.
- Ножи и шнек, изготовленные из нержавеющей стали, обеспечивают эффективность работы и длительный срок эксплуатации прибора.
- Одна рабочая скорость для всех способов рубки мяса.
- Функция обратного движения (реверс), предназначенная для удаления заторов, образовавшихся в ходе рубки.
- Металлический лоток для пищевых продуктов обеспечивает удобную загрузку мяса.

- Три решётки с отверстиями разного размера, предназначенные для различных способов рубки.
- Специальные принадлежности для приготовления фаршированных колбасок.
- Система защиты от перегрузки, предназначена для защиты электромотора от перегрева и позволяет продлить срок его эксплуатации.

### Перед первым использованием.

Эта мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.

- Выньте прибор из упаковки.
- Перед первым использованием рекомендуется протереть моторный блок (3) мягкой тканью, промыть съёмные части устройства в тёплой мыльной воде, ополоснуть и тщательно просушить их.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети вашего дома.

### Эксплуатация.

#### Сборка мясорубки.

- Вставьте корпус головки мясорубки в углубление на корпусе мотора. Удерживайте его одной рукой в вертикальном положении. Вращайте фиксатор головки мясорубки по часовой стрелке для того, чтобы надёжно закрепить его к корпусу мотора (см. рисунок 1).

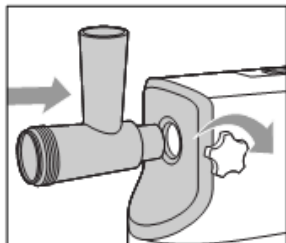


Рис. 1

- Вставьте шнек длинным концом в корпус головки мясорубки и слегка поверните его для того чтобы надёжно соединить с редуктором двигателя (см. рисунок 2).

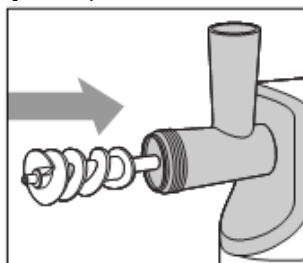


Рис. 2

- Оденьте крестообразный нож на шнек таким образом, чтобы его закругленная сторона была повернута к шнеку, а гладкая соприкасалась с решеткой мясорубки (см. рисунок 3).

**Примечание:** если нож будет установлен неправильно (режущей стороной по направлению к шнеку), он не будет выполнять функцию рубки.

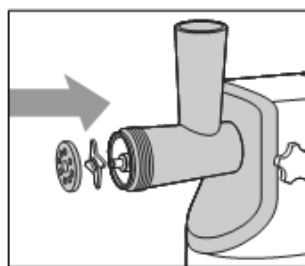


Рис. 3

- Выберите нужную решетку и установите её на ось шнека, правильно совместите имеющуюся прорезь на решетке с выступом на корпусе головки мясорубки.
- Завинтите крепежную гайку головки мясорубки по часовой стрелке. Избегайте слишком тугого затягивания (см. рисунок 4).

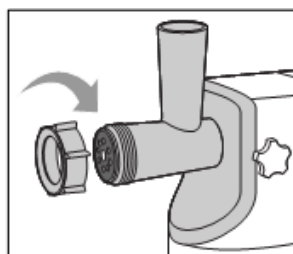


Рис. 4

- Вставьте лоток для пищевых продуктов в загрузочное отверстие.
- Прибор готов к работе.
- После сборки, прибор следует установить его на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе мотора не закрыты.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку.
- Аккуратно установите лоток для пищевых продуктов на верхнюю часть корпуса головки мясорубки.
- Под решеткой, через которую выходит фарш, поставьте подходящую посуду или контейнер.
- Перед началом рубки убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло.
- Удалите из мяса кости, сухожилия и излишки жира.
- Промойте мясо и порежьте его на кубики такого размера, чтобы они помещались в отверстия лотка и в раструбе головки мясорубки.
- Выключателем питания (1) включите прибор. Не торопясь, проталкивайте куски мяса в раструб головки мясорубки через отверстие в лотке при помощи специального толкателя (см. рисунок 5).

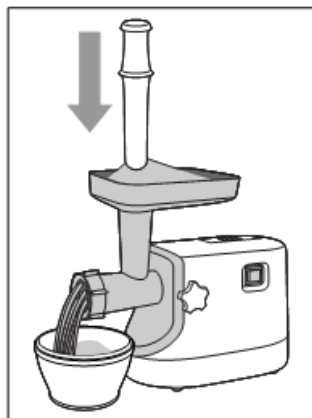


Рис. 5

### Решётчатые диски.

Прибор снабжен тремя решётчатыми дисками – для крупной, средней и мелкой рубки.

- Диски с крупными и средними отверстиями идеально подходят для переработки сырого мяса, овощей, орехов и сухофруктов, сыра, рыбы и т. д.
- Диски с мелкими отверстиями подходят для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т. д.

### Приготовление колбасок.

Мясорубка укомплектована комплектом из двух принадлежностей для приготовления фаршированных колбасок: формователем и воронкой.

- Выполните процедуру сборки, описанную выше, до того момента, когда шнек, находящийся в головке мясорубки, прикреплен к валу мотора.
- Вставьте формователь колбасок закругленной стороной наружу.
- Вставьте воронку и привинтите крепёжное кольцо к основной детали мясорубки (см. рисунок 6).
- Загружайте фарш для колбасок в раструб головки мясорубки через отверстие лотка. Фарш будет выходить из мясорубки в виде полого цилиндра. В процессе образования этого непрерывного полого цилиндра, разрежьте его на отрезки требуемой длины.

### Приготовление фарша.

- Вначале нужно порубить мясо, затем еще раз пропустить его через мясорубку, добавив лук и размоченный пшеничный хлеб. Для достижения требуемой консистенции, повторите этот процесс нужное количество раз.

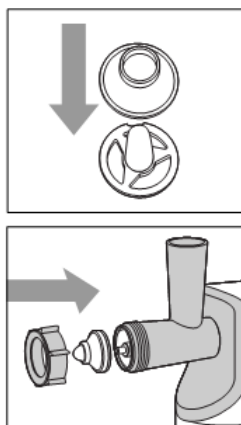


Рис. 6

### Предостережения.

- Не следует прилагать чрезмерных усилий для проталкивания продуктов – Вы можете повредить мясорубку.
- Ни в коем случае не проталкивайте продукты пальцами или другими предметами, пользуйтесь только толкателем.
- В ходе рубки мяса могут образоваться заторы на шнеке. Чтобы устранить образовавшийся затор следует

воспользоваться функцией обратного движения (реверс).

- Выключите мясорубку выключателем питания, после остановки, переведите выключатель питания в положение обратного хода (реверс), а через 6/10 секунд снова вернитесь к режиму движения вперед.
- Время непрерывной работы прибора не должно превышать 15 минут.
- После 15 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему охладиться до комнатной температуры, после чего работу можно продолжить.
- После окончания работы, выключите прибор, отключите его от сети, и можете приступить к разборке прибора.

#### **Чистка и уход.**

- Отключите прибор от сети.
- Перед разборкой мясорубки убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Открутите крепежную гайку головки мясорубки (при необходимости используйте ключ для отворачивания крепежной гайки головки мясорубки (16), снимите решетку и нож со шнека.
- Выньте шнек из корпуса головки мясорубки. Открутите крепежную гайку головки мясорубки руками или с помощью специального ключа.
- Отвинтите винт фиксатора головки мясорубки, снимите корпус головки мясорубки с корпуса мотора. Удалите со шнека остатки продуктов.
- Помойте все принадлежности мясорубки в мыльной воде и дайте им высохнуть.
- Нельзя мыть принадлежности мясорубки в посудомоечной машине.
- Протрите корпус мотора куском влажной ткани, затем просушите. Перед тем, как уложить просохшие принадлежности для хранения, смажьте решетку и нож тонким слоем растительного масла – таким образом, они будут защищены от окисления.

#### **Хранение.**

- Если прибор не используется, всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Храните его в сухом месте, недоступном для детей.
- Не наматывайте сетевой шнур на корпус устройства, так как это может привести к его повреждению.
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, старайтесь не дергать, перекручивать или растягивать его, особенно около вилки. Если шнур перекручивается во время использования прибора, периодически распрямляйте его.
- Для ранения ножей и принадлежностей для приготовления фаршированных колбасок, используйте специально предназначенный отсек в корпусе мотора.

#### **Технические характеристики.**

Питание: 230В, ~ 50Гц

Максимальная мощность: 1300Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики приборов без предварительного уведомления.

#### ***Срок службы прибора не менее 5-ти лет.***

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

**Производитель:** АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия  
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия