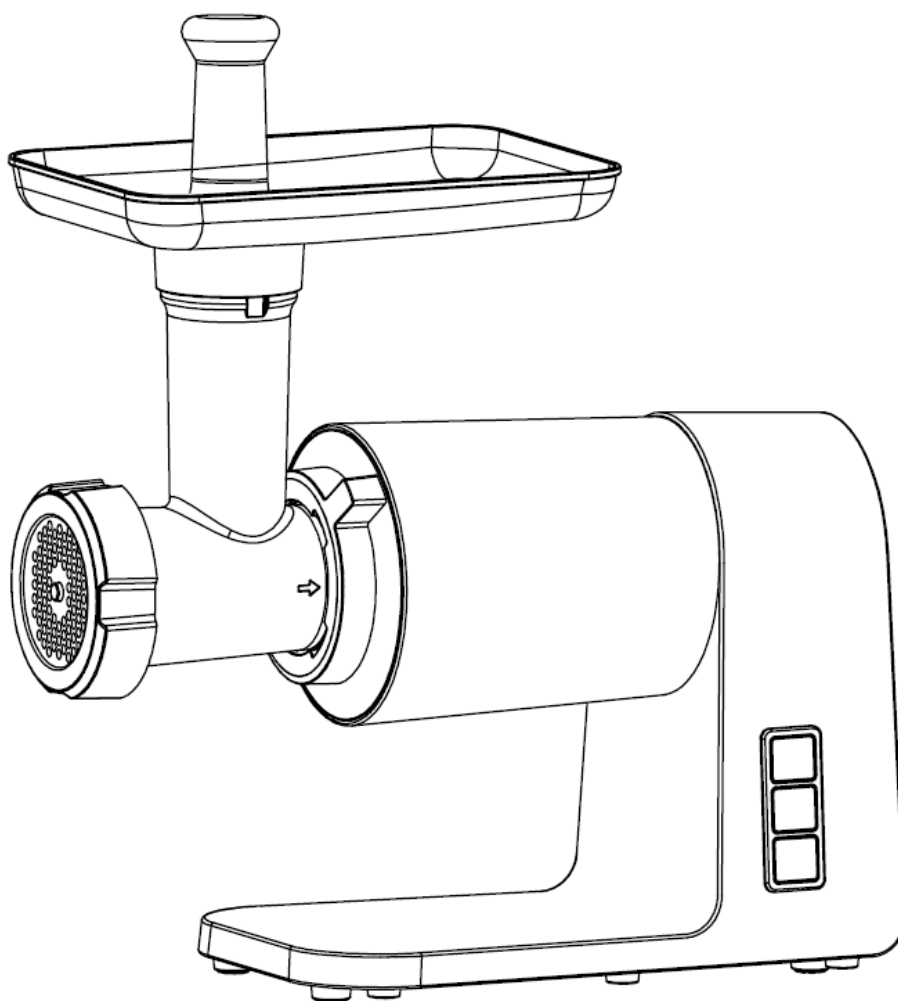


VIATTO™

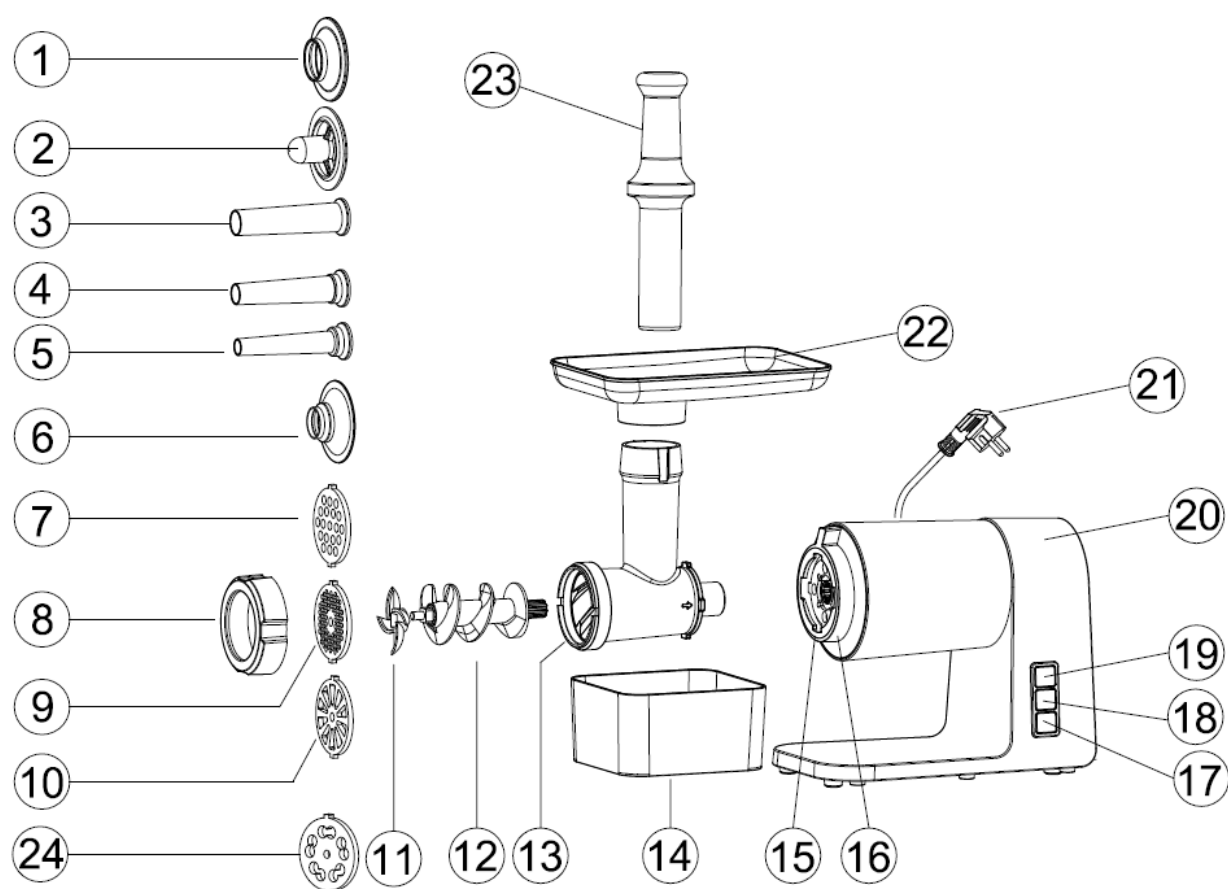
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мясорубка VA-MG191

Пожалуйста, внимательно прочитайте и сохраните инструкцию.



Описание



1. Формовочная насадка Кеббе (А)
2. Разделитель для Кеббе (В)
3. Насадка для колбасок/сосисок (большая)
4. Насадка для колбасок/сосисок (средняя)
5. Насадка для колбасок/сосисок (малая)
6. Формовочная насадка для колбасок/сосисок
7. Решетка для фарша (8 мм)
8. Зажимная гайка
9. Решетка для фарша (3 мм)
10. Решетка для рубленого мяса
11. Нож крестообразный
12. Подающий шнек

13. Корпус подающей системы
14. Контейнер для фарша
15. Отверстие для крепления подающей системы
16. Фиксатор корпуса подающей системы
17. Кнопка реверса "REV"
18. Кнопка выключения "OFF"
19. Кнопка включения "ON"
20. Корпус двигателя
21. Вилка и шнур для подключения к источнику питания
22. Загрузочный лоток
23. Толкатель
24. Решетка для фарша (11 мм)

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов, всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

а) Прочтите инструкцию полностью.

б) Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте корпус мясорубки в воду или другую жидкость.

с) Необходим строгий контроль, когда данный прибор используется рядом с детьми.

д) Отключайте прибор от розетки, когда он не используется, перед надеванием или снятием деталей, а также перед очисткой.

е) Избегайте контакта с движущимися частями мясорубки. Никогда не проталкивайте ингредиенты вручную, всегда используйте толкатель для еды.

ф) СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО ВСТАВЛЯТЬ ПАЛЬЦЫ В ВОРОНКУ ДЛЯ ПРОДУКТОВ РАБОТАЮЩЕЙ МЯСОРУБКИ!

г) Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилок, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом. Верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или электрической или механической регулировки.

h) Не используйте насадки, не рекомендованные и не проданные производителем, это может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

і) Не используйте на открытом воздухе, только для домашнего использования.

ј) Не позволяйте шнуру свисать с края стола или стойки.

к) Не соскабливайте пищу с разгрузочного диска пальцами во время работы прибора. Это может привести к травме.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!!!

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

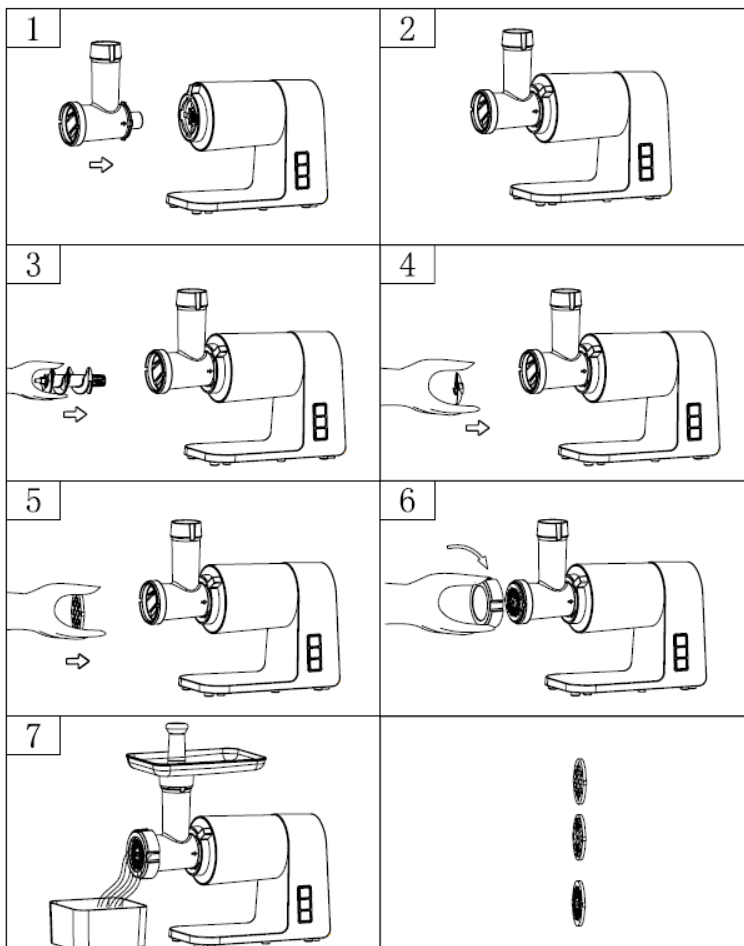
- ◆ Убедитесь, что напряжение, указанное на шильдике, соответствует напряжению сети в вашем доме.
- ◆ Промойте все части, кроме корпуса двигателя, в теплой мыльной воде.
- ◆ Перед подключением к розетке убедитесь, что кнопка выключателя

находится в положении "OFF". Вы можете это проверить путем нажатия кнопки "OFF".

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

СБОРКА

- ◆ Удерживая корпус подающей системы, вставьте его в отверстие для крепления (рис.1), затяните фиксатор, затем поверните корпус подающей системы против часовой стрелки, чтобы он плотно зафиксировался (рис.2).
- ◆ Вставьте шнек в корпус подающей системы длинным концом вперед и слегка поверните винт, пока он не войдет в корпус двигателя. (рис.3).
- ◆ Поместите крестообразный нож на шнек лезвием вперед, как показано на рисунке (рис.4). Если он установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
- ◆ Поместите нужную решетку для мяса рядом с режущим лезвием, вставив выступы в пазы (рис.5).
- ◆ Придержите или нажмите на центр решетки одним пальцем, затем затяните зажимную гайку другой рукой (рис.6). Не перетягивайте.
- ◆ Установите загрузочный лоток на корпус подающей системы и зафиксируйте его на месте.
- ◆ Установите устройство на твердой ровной поверхности.
- ◆ Воздушные каналы внизу и сбоку корпуса двигателя



должны быть свободными и не блокироваться, чтобы не допустить перегрева.

МЯСНОЙ ФАРШ

- ◆ Нарезьте все продукты на куски (рекомендуется мясо без жилок, костей и жира, приблизительный размер: 20 x 20 x 60 мм) так, чтобы они легко помещались в отверстие бункера.
- ◆ Нажмите кнопку включения "ON".

- ◆ Положите продукты на загрузочный лоток. Используя толкатель, переместите их в корпус подающей системы (рис.7)
- ◆ После использования нажмите кнопку выключения "OFF", чтобы остановить работу прибора, затем вытащите электрическую вилку из розетки.

Функция Реверса

- ◆ Если произошла блокировка шнека, застряло мясо или жилы, зажмите кнопку включения режима реверса "REV".
- ◆ После разблокировки шнека, отпустите кнопку реверса "REV", затем вытащите электрическую вилку из розетки и вычистите пищу из корпуса подающей системы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

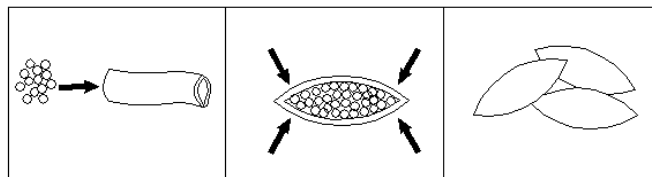
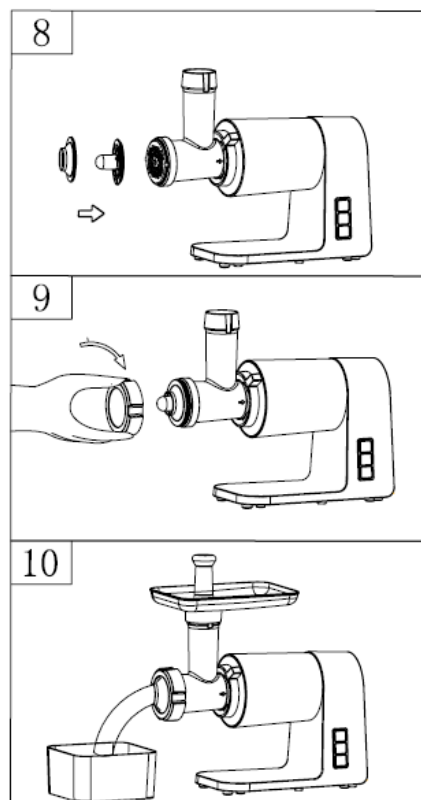
РЕЦЕПТ **НАЧИНКА**

Баранина	100 г.
Оливковое масло	1 ст. ложка
Лук (мелко нарезать)	1 ст. ложка
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 ст. ложка

- ◆ Баранину пропустить через мясорубку один или два раза.
- ◆ Обжарьте лук до коричневого цвета и добавьте фарш из баранины, также все специи, соль и муку.

ВНЕШНИЙ СЛОЙ

Нежирное мясо	450г.
Мука	150-200г.
Специи	по вкусу
Мускатный орех	1 шт.
(мелко порезать)	
Молотый красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу



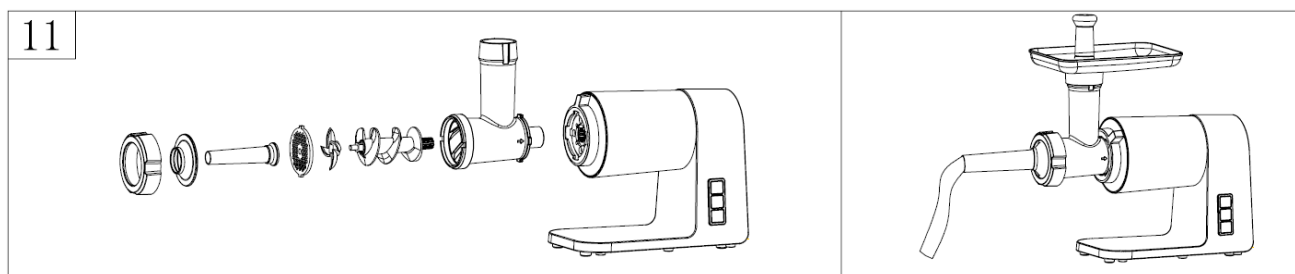
- ◆ Трижды измельчите мясо и смешайте все ингредиенты в миске. Больше мяса и меньше муки для внешнего слоя обеспечивает лучшую консистенцию и вкус.
- ◆ Измельчите смесь три раза.
- ◆ Разберите, выполнив шаги с рисунков 5–3 в обратном порядке, чтобы снять

режущую пластину и режущее лезвие.

- ◆ Установите насадки для кеббе А и В вместе на вал подающего шнека, вставив выступы в пазы (рис.8).
- ◆ Затяните зажимную гайку. Не перетягивайте (рис.9).
- ◆ Сделайте цилиндрический внешний слой (рис.10).
- ◆ Сформируйте кеббе, как показано на картинке (наполните начинкой, защипните по краям), и обжарьте во фритюре.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

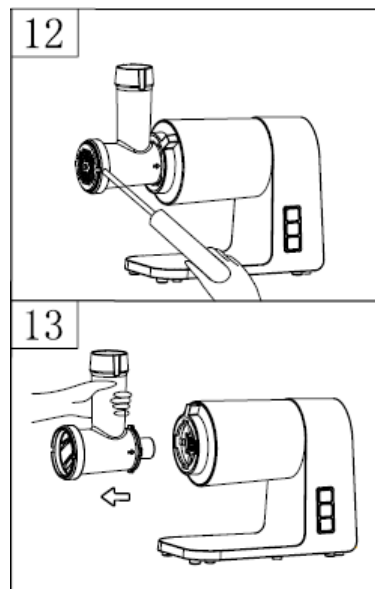
Прежде чем начать, соберите насадку для колбасы, как указано ниже (рис.11)



ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

РАЗБОРКА

- ◆ Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- ◆ Вытащите вилку из розетки.
- ◆ Разберите, выполнив действия, описанные на рисунках 1–6, в обратном порядке.
- ◆ Чтобы легко снять решетку, поместите отвертку между ней и корпусом подающей системы, как показано на рисунке, и поднимите ее вверх (рис.12).
- ◆ Поверните фиксатор против часовой стрелки, переместите корпус подающей системы в направлении, показанном на рис. 13, затем вы сможете вынуть шнек.



ОЧИСТКА

- ◆ Достаньте мясо и т.д., промойте каждую часть в теплой мыльной воде.
- ◆ Отбеливающий раствор, содержащий хлор, обесцветит алюминиевые поверхности. Не используйте его при очистке.
- ◆ Не мойте съемные детали в посудомоечной машине.
- ◆ Не погружайте корпус двигателя в воду, а только протирайте его влажной тряпкой.
- ◆ Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства.

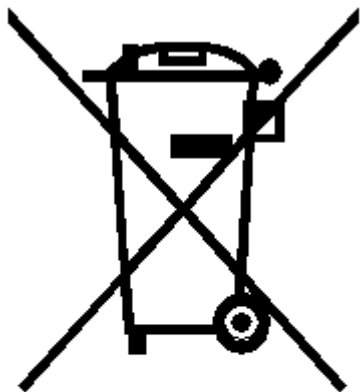
- ◆ После мытья нож и решетки следует покрыть пищевым маслом, а затем завернуть в непроницаемую для жира бумагу, чтобы содержать их в смазанном состоянии и защитить от ржавчины.

Другие работы по обслуживанию должны выполняться уполномоченным представителем по обслуживанию.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Источник питания	220V-240 AC 50/60Hz 600W
Максимальная мощность двигателя	2000W

Экологичная утилизация



Данный символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/ЕС).

Выполняйте отдельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация поможет предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

