

Vitek®

MANUAL INSTRUCTION ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MEAT MINCER МЯСОРУБКА



МОДЕЛЬ VT-1670

ENGLISH

FIRST USE SAFETY RECOMMENDATION

Please read through this booklet for safe and efficient use of the appliance. We urge you to read the "important Safeguards" section and also follow all detailed instructions even if you are familiar with a similar appliance.

Keep this guide handy for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock, DO NOT IMMERSE the appliance, cord set or plug in water or other liquids.
- To clean, wipe the exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Never leave an appliance unattended when in use.
- Switch off and remove the plug from the power outlet when not in use before: assembling or disassembling parts, and during cleaning. Never pull the cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorised service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.
- The use of attachments or accessories not recommended may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not let the cord hang over the edge of a table, counter, or touch hot surfaces.
- Avoid touching hot surfaces, use handles and knobs.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- Do not abuse the cord. Never carry the appliance by the cord or yank it to disconnect it from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- When using an extension cord with your appliance, make sure the extension cord is correctly wired and rated for its use.
- This product is intended for household use only.
- Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it to Authorised Service Centre for repair.

YOUR MEAT MINCER FEATURES

- 1300 watts locked power motor for efficient meat mincing
- Stainless steel blades and feeder screw provide durability and efficiency
- One speed operation for all your mincing tasks
- Reverse speed helps in removing blocks while mincing
- Plastic food tray provides convenient feeding of meat and hygiene
- 3 different screens for a variety of mincing needs
- Kebbe attachment assists in making of kebbes
- Overload protection system prevents overload to protect and enhance motor life

РУССКИЙ

непрерывного полого цилиндра, разрежьте его на отрезки требуемой длины. Фарш готовится следующим образом: 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.

УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ

После окончания работы следует выключить мясорубку и отсоединить ее 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. Для хранения ножей и принадлежностей для приготовления фаршированных колбасок, используйте специально предназначенный отсек в корпусе мотора.

ВНИМАНИЕ

1. Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости, сухожилия и излишки жира удалены.
2. Пользуйтесь только толкателем, входящим в комплект. Ни в коем случае не проталкивайте продукты пальцами или столовыми приборами.
3. Ни в коем случае не погружайте корпус мотора, в какую бы то ни было жидкость.
4. Во время использования набора принадлежностей для приготовления фаршированных колбасок нельзя одновременно присоединять решетчатый диск и нож.
5. Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами, например имбирь.
6. Во избежание образования заторов вокруг шнека, не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.
7. Если какой-либо застрявший твердый предмет приводит к остановке вращения ножа или шнека, немедленно выключите прибор и перед тем, как продолжить работу, удалите застрявший предмет.
8. Если сработала система защиты от перегрузки, не следует сразу включать прибор. Перед возобновлением работы дайте мотору время для охлаждения, затем продолжайте работу, но при этом проталкивайте продукты в отверстие лотка с меньшей силой.
9. При переключении выключателя питания с On (Вкл) на Reverse (Обратный ход) или наоборот, сделайте паузу в 6 секунд, для того чтобы мотор полностью остановился.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Питание	230 В ~ 50 Гц
Рабочая мощность	350 Вт

СРОК СЛУЖБЫ МЯСОРУБКИ НЕ МЕНЕЕ 5 ЛЕТ

РУССКИЙ

ENGLISH

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

Эта мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях. После сборки, прибор следует установить его на ровную сухую поверхность. Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе мотора не закрыты. Проверьте, совпадает ли уровень напряжения в сети требуемым показателям, указанным на корпусе мотора. 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 раструбу головки мясорубки. Выключателем питания (1) включите прибор. Не торопясь, проталкивайте куски мяса в раструбу головки мясорубки через отверстие в лотке при помощи специального толкателя (см. Рисунок 5).

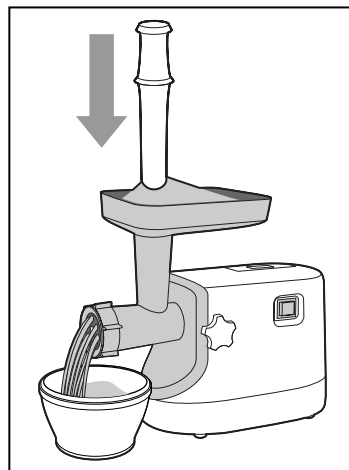


Рис. 5

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.

РЕШЕТЧАТЫЕ ДИСКИ

Прибор снабжен тремя решетчатыми 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.

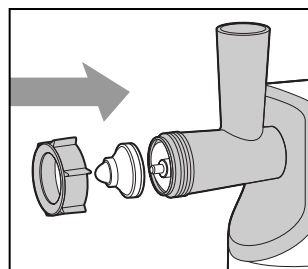
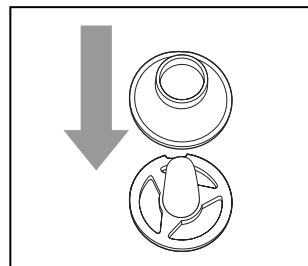
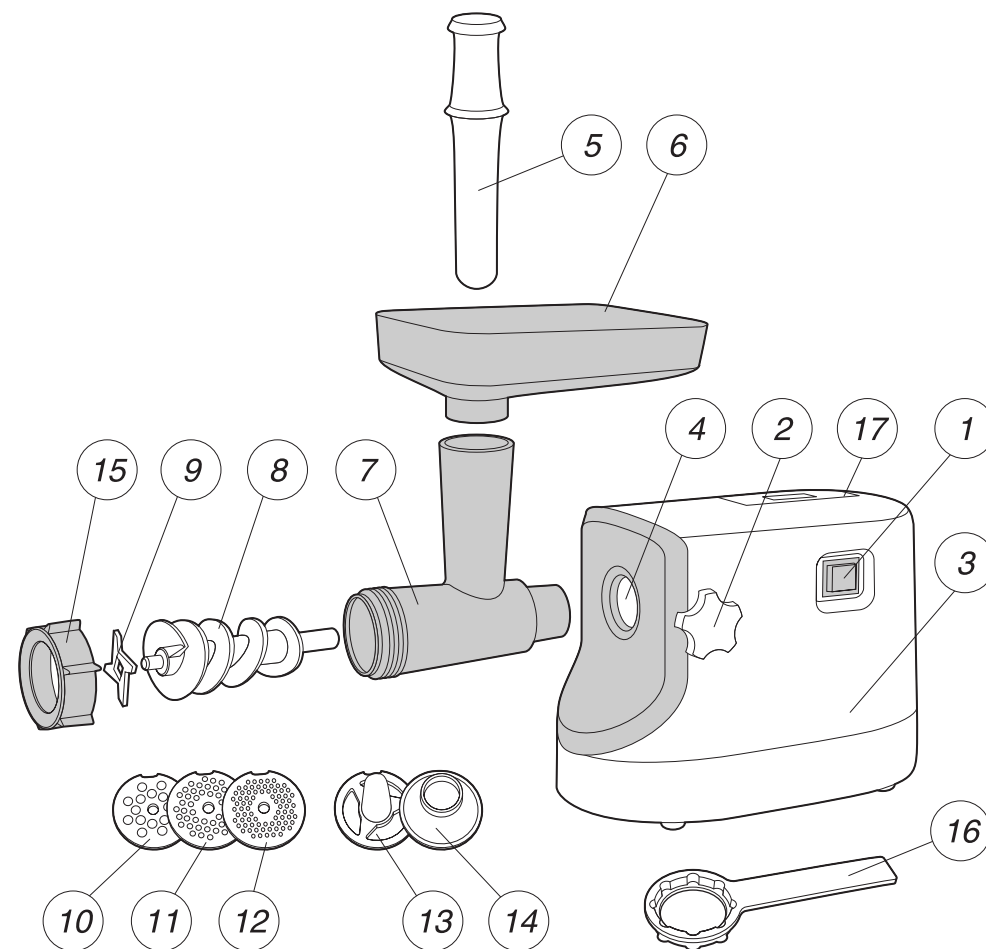


Рис. 6

IDENTIFICATION OF PARTS



DESCRIPTION

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Power switch (On/Off) | 10. Coarse mincer blade |
| 2. Locking ring | 11. Medium mincer blade |
| 3. Motor unit | 12. Fine mincer blade |
| 4. Opening for the drive shaft | 13. Kebbe attachment (Shaper) |
| 5. Pusher | 14. Kebbe attachment (Cone) |
| 6. Food tray | 15. Ring nut |
| 7. Mincer head | 16. Key for ring nut |
| 8. Feeder screw | 17. Attachments storage case |
| 9. Crossed-knife blade | |

ENGLISH

HOW TO ASSEMBLE YOUR MEAT MINCER

Before first use, please remove all packaging material from the unit and wipe clean. Wash the parts other than the base unit in warm sudsy water and allow drying.

1. Insert the mincer head into the groove on the base unit. Hold the mincer head with one hand keeping the food funnel vertical & insert the screw plug into the side hole of the motor unit. Align screw head with the depression on the mincer head. Turn clockwise to tightly secure head on to the base unit (as shown in Fig. 1).

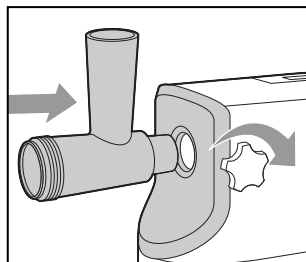


Fig. 1

2. Insert the feeding screw with the long end into the mincer head & turn slightly until it is securely coupled with the motor shaft (as shown in Fig. 2).

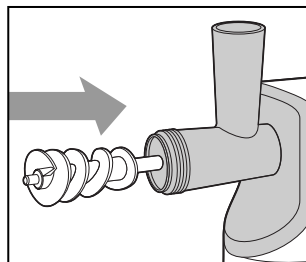


Fig. 2

3. Mount the blade on the feeder screw with the round side facing the feeder screw & the smooth side in contact with the mincer plate (as shown in Fig. 3). NOTE: The meat will not be minced if the blade is mounted with the wrong side facing the screw.
4. Choose and mount the mincer screen plate on to the blade with the two grooves fitting perfectly into place (as shown in Fig. 3).

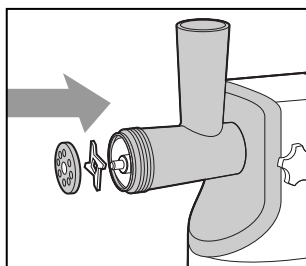


Fig. 3

5. Tighten the ring nut. Take care to avoid over-tightening (as shown in Fig. 4).
6. Insert the food tray on top of the feeder.

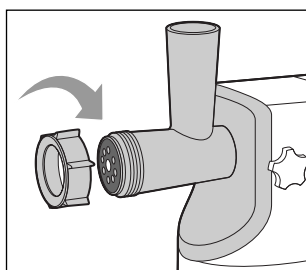


Fig. 4

РУССКИЙ

СБОРКА МЯСОРУБКИ

Перед первым использованием освободите корпус от упаковочных материалов и очистите его от пыли при помощи куска сухой ткани. Все компоненты, кроме корпуса мотора, вымойте в мыльной воде и тщательно просушите.

1. 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 надежно закрепить его к корпусу мотора (см. Рисунок 1).

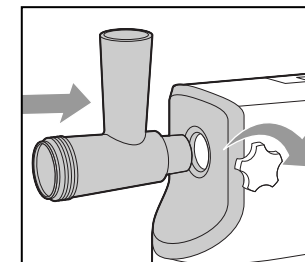


Рис. 1

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

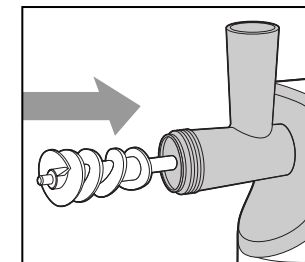


Рис. 2

3. Наденьте 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.
4. Выберите нужную решетку и установите ее на ось шнека, правильно совместите имеющуюся прорезь на решетке с выступом на корпусе головки мясорубки.

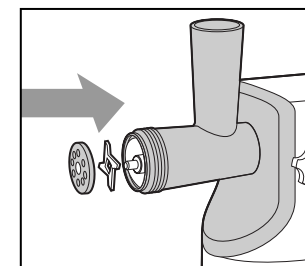


Рис. 3

5. Завинтите крепежную гайку головки мясорубки по часовой стрелке. Избегайте слишком тугого затягивания (см. Рисунок 4).
6. Вставьте лоток для пищевых продуктов в загрузочное отверстие.

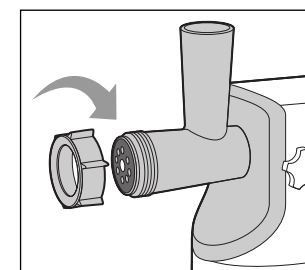
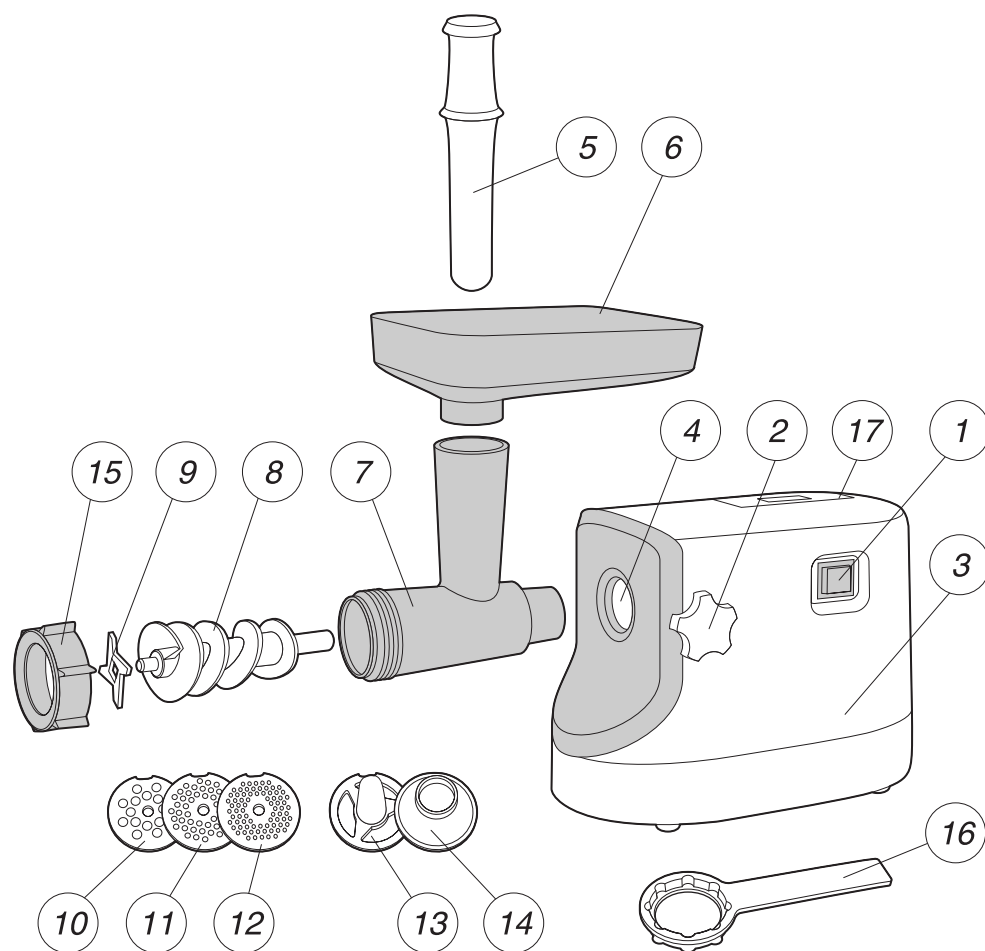


Рис. 4

РУССКИЙ

Обозначения деталей



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

ENGLISH

HOW TO USE YOUR MEAT MINCER

The meat mincer is intended to mince boneless meat for household use only. After assembling the unit, place the mincer on a flat dry surface. Please ensure that the ventilation openings on the base & side of motor are not blocked. Make sure the electrical supply at your home matches the supply prescribed on the unit. Connect the power cord into the supply socket.

Place the food tray on the top of the food funnel. Place a bowl or container below the metal head to capture the minced meat flowing through the plate. Please ensure that the meat is thawed thoroughly before mincing. Check the meat for bones and unwanted fat. Clean the meat and cut into small cubes to fit the food funnel and drop them into the food tray. Switch the mincer on in the forward direction. Slowly feed the meat pieces into the food funnel from the food tray & push down with the food pusher (as shown in Fig. 5). Do not apply excessive force when pushing down. This could damage your mincer. Never use your fingers to push the food down.

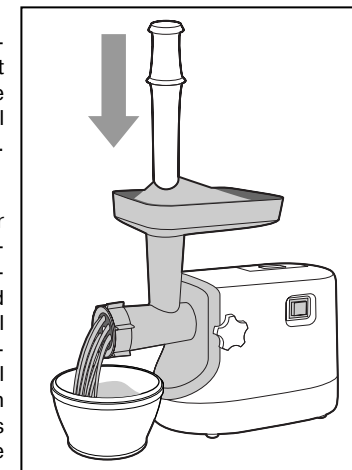


Fig. 5

There are chances that the meat will get stuck in the feeder screw during operation. In these times, use the reverse speed to release the jam and revert to the forward direction again after 6-10 seconds. Do not run the appliance for more than 15 minutes continuously. After 15 minutes of continuous use, allow the appliance to cool to room temperature before further use. Once the task is over, switch the mincer off, switch off the electrical supply at the socket and remove the power cord from the socket before disassembling.

SCREEN PLATES

There are three Screen Plates provided with the machine - Coarse, medium and fine. Coarse & Medium - Ideal for raw meat, vegetables, nuts & dry fruits, cheese, fish, etc. Fine - Ideal for raw or cooked meat, fish, etc.

HOW TO USE YOUR KEBBE MAKER

The Kebbe maker attachment has two parts, the shaper and the cone. Follow the assembly procedure as mentioned earlier till the feeding screw is fit on to the motor shaft inside the mincer head. Insert the shaper of the kebbe maker with the rounded side facing the outside. Insert the securing cone and tighten the ring nut on to the head (as shown in Fig. 6)

Feed the kebbe mixture through the food funnel using the food tray. The mince will roll out as a hollow cylinder into the bowl. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths while it flows out. The Kebbe mixture is prepared by mincing meat and then passing the mince meat with ingredients - wheat and onions. Repeat this till you secure the required consistency.

HOW TO TAKE CARE OF YOUR MEAT MINCER

After use, switch off the mincer & disconnect cord from the power supply. Ensure that the motor has stopped completely before disassembling. Remove the ring nut and detach the mincer screen plate and the cutting blade from the feeding screw. Pull the feeding screw out from the metal head. Detach the metal head from the motor unit by loosening the locking ring on the side. Remove the meal residue if any

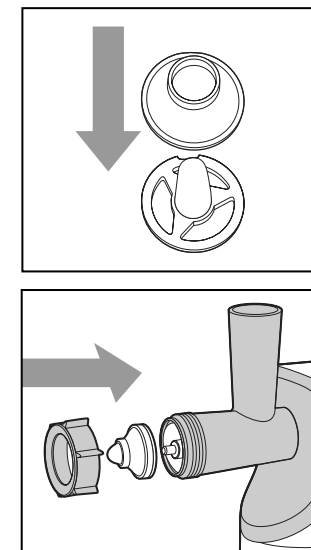


Fig. 6

ENGLISH

from the end of the feeder screw. Wash all the parts in hot sudsy water & allow to dry. Do not put the parts in the dishwasher. Wipe the motor unit with damp cloth and dry. Wipe the mincer screen plate & blade with salad oil before storing to prevent from air corrosion. Use the storage compartment on the base unit to store two blades and the kebbe maker.

CAUTION

1. Always ensure that the bones and unwanted fat are removed from the meat before mincing.
2. Always use the pusher provided. Never use your fingers or other utensils.
3. Never immerse the base unit into any liquid.
4. Do not fix the cutting blade or mince size plate when using kebbe attachment
5. Do not try to mince material with hard fiber like ginger.
6. To avoid block and jams inside the feeder screw, avoid using excessive force,
7. If the unit gets blocked due to hard materials lodged on to the feeder screw or cutting blade, immediately switch off the unit and remove the ingredient before starting again.
8. When the circuit breaker activates, do not switch on immediately. Wait for a while and start again using smaller force to push food in. Allow the unit to cool down to room temperature before restarting.
9. When switching from On to off/Reverse or vice versa, wait for about 6 seconds to assure that the motor has stopped completely.

SPECIFICATION

Voltage:	230 V
Frequency:	50 Hz
Power:	350 W

SERVICE LIFE OF THE MEAT MINCER NOT LESS THAN 5 YEARS

РУССКИЙ

Рекомендации по технике безопасности при первом использовании

Для того чтобы обеспечить эффективную и безопасную эксплуатацию прибора, внимательно прочитайте инструкцию. Даже если Вы знакомы с работой подобных приборов, мы настоятельно просим Вас прочитать раздел "Важнейшие меры предосторожности", а также в точности следовать всем инструкциям. Храните данное руководство в удобном месте для дальнейшего пользования.

ВАЖНЕЙШИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Для того чтобы снизить риск пожара, поражения электрическим током либо других травм, во время работы с прибором Вы должны соблюдать следующие меры предосторожности:

- Внимательно прочитайте все инструкции, даже если Вы знакомы с прибором.
- Во избежание поражения электрическим током, НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ прибор, шнур питания и штепсельную вилку в воду либо другие жидкости.
- Для чистки внешних поверхностей прибора следует использовать влажную ткань.
- Будьте особенно внимательны, если вблизи работающего прибора находятся дети. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой прибора его следует выключить, и извлечь штепсельную вилку из розетки. Ни в коем случае не тяните шнур питания.
- Нельзя пользоваться прибором с поврежденным шнуром либо штепсельной вилкой, а также в том случае, если прибор функционирует со сбоями, или если он упал с высоты, или поврежден иным образом. Сдайте полностью укомплектованный прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, механического или электрического ремонта, либо наладки.
- Использование иных аксессуаров, чем те, которые предложены производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или иным травмам.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал со стола и не дотрагивался до горячих поверхностей.
- Старайтесь не дотрагиваться до горячих поверхностей, пользуйтесь рукоятками и кнопками.
- Нельзя устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с таковой (газовая, электрическая плита или нагретая духовка).
- Аккуратно обращайтесь со шнуром питания. Нельзя переносить прибор, удерживая его за шнур питания, а также дергать шнур для того, чтобы отключить его от сети питания - вместо этого нужно взять рукой штепсельную вилку и извлечь ее из розетки.
- Используя удлинительный шнур, убедитесь в том, что он изготовлен авторизованным производителем.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашних условиях.
- Не следует ремонтировать прибор самостоятельно; для этого отнесите его в Авторизованный Сервисный Центр.

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 решетки 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.