



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE®

Home

ELECTRIC MEAT GRINDER ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА



“Vitesse France S.A.R.L.” (Витессе, Франция)
91 Rue De Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru



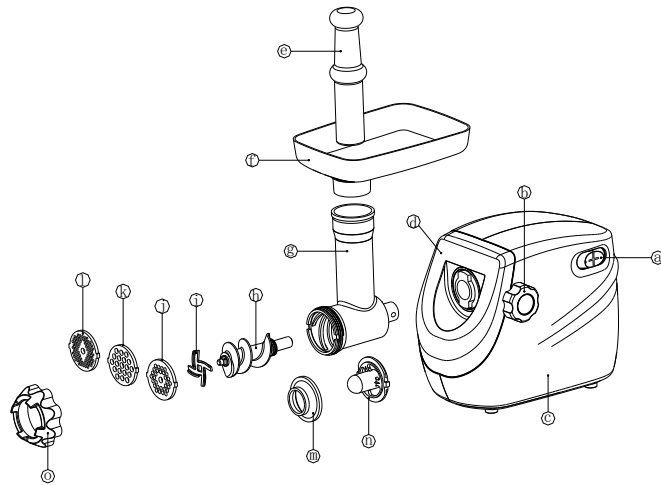
VS-706



En

DEAR CUSTOMER!

You have made an excellent decision. Vitesse® “Nouveau” home range offers you an exclusive, high quality range of appliances for your ultimate home luxury and healthy living.



Parts Identification

- a. Switch
- b. Locking Knob
- c. Motor housing
- d. Opening
- e. Food pusher
- f. Hopper plate
- g. Head
- h. Feed Screw
- i. Cutting blade
- j. Cutting plate (fine)
- k. Cutting plate (medium)
- l. Cutting plate (coarse)
- m. Kubbe attachment A
- n. Kubbe attachment B
- o. Cap

Cautions

Unplug when assembling or disassembling the unit.
Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

When carrying the unit, be sure to hold Motor Housing with both hands, not to hold only Hopper Plate.

Do not fix Cutting Blade and Cutting Plate when using Kubbe Attachments.

Never feed food with hand. Use Food Pusher.

Do not grind hard foods such as bones and nuts.

Do not grind ginger and other materials with hard fiber.

Do not use the unit for more than 20 minutes without interruption. If longer use is necessary. Allow the unit to cool down thoroughly before reusing .

To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.

If the unit jams due to hard materials lodged on to Feed Screw of Cutting Blade, switch off immediately and clean the unit.

(See “Jamming”)

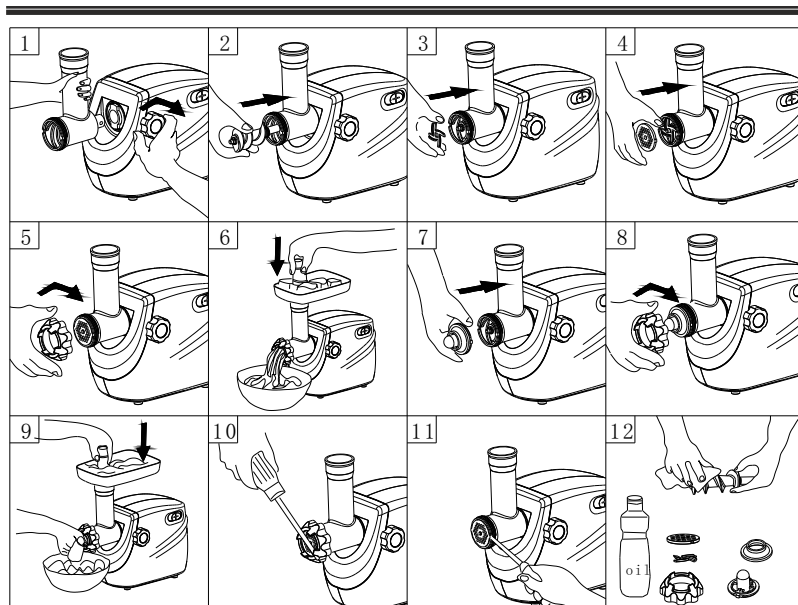
When switching from ON to OFF then to <REVERSE> or vice versa, about 5 seconds to assure that the motor has stopped completely.

Never try to undo the parts or to repair the unit by yourself.

This product is intended for household use only.

No use by children intended and not allowed at all.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



Before use

Make sure that the voltage and frequency indicated on the bottom plate are the same as your local supply.

Wash all the parts (except those that do not touch foods a, b, c, d) in warm soapy water.

Before plugging in, ensure Switch is off.

To mince meat

Assembling

1. Place Head tightly onto Opening of Motor Housing. Holding Head with one hand, place Locking Knob into the hole on the side of Motor Housing and tighten it clockwise.
2. Place Feed Screw into Head, long end first, by turning Feed Screw slightly until it is set into Motor Housing.
3. Place Cutting Blade onto Feed Screw shaft with the blade facing the front as illustrated. If it is not fitted properly, meat will not be ground.
4. Place desired Cutting plate next to Cutting Blade, fitting protrusions in the slots.
5. Screw Cap into place until tight. Do not over tighten. Place Hopper Plate on Head and fix into position. Locate the unit on a firm place. The air passage at the bottom and the side of Motor Housing should be kept free and not blocked.

(Mincing meat)

Cut all foods into pieces so that they fit easily into Hopper opening. Plug in, then switch on.

6. Feed foods into Hopper Plate. Use Food Pusher. After use, switch off and unplug.

To make Kubbe

-Recipe-

(Stuffing)

- | | |
|-----------------|--------------------|
| 100g | mutton |
| 1 ½ tablespoons | olive oil |
| 1 ½ tablespoons | onion (cut finely) |
| ½ teaspoon | all spice |
| ½ teaspoon | salt |
| 1 ½ tablespoons | flour |

Mince mutton once or twice.

Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

(Outer cover)

- | | |
|------------|---------------------|
| 450g | lean meat |
| 150-200g | flour |
| 1 teaspoon | all spice |
| 1 teaspoon | nutmeg |
| a pinch | powdered red pepper |
| dash | pepper |

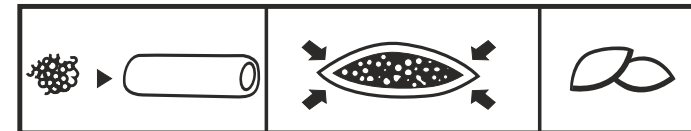
Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl.

More meat and less flour for outer cover creates better consistency and taste.

Grind the mixture three times.

Disassemble by reversing the steps from 5 - 3 to remove Cutting Plate and Cutting Blade.

7. Place Kubbe Attachments A and B onto Feed Screw shaft together, fitting protrusions in the slots.
8. Screw Cap into place until tight. Do not over tighten.
9. Following the same steps as in 5 - 6, make the cylindrical outer cover. Form kubbe as illustrated below and deep fry.



Jamming

When the thermal protector automatically stops the motor, or when the motor continues to function but no meat comes out of Cutting Plate, due to jamming of bone or other materials, switch off.

- Do not switch on. Press REVERSE to clear jamming of bone or other Materials.
- Reverse operation will continue for as long as REVERSE is pressed. Unplug and clean the unit. (See "To clean")

Cautions

- The thermal protector will automatically reset in about 6 minutes.
- If the thermal protector is broken, it must be replaced by manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- When switching from ON to OFF then to REVERSE or vice versa, about 5 seconds to assure that the motor has stopped completely.

To clean

Disassembling

Make sure that the motor has stopped completely.

Disconnect the plug from the power outlet.

10. Disassemble by reversing the steps from 5 - 1.

Cap has pins for easy unscrewing.



11. To remove Cutting Plate easily, place a screwdriver between cutting plate and Head as illustrated and lift up.

(Cleaning)

Remove meat, etc.

Wash each part in warm soapy water.

- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse Motor Housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and benzines will crack or change the color of the unit.

A little salad oil on the h  after  washing and drying will keep them lubricated.

Technical Data

Power supply: 220V-240V ~ 50Hz

Power consumption: 1000W



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

Ru

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ! ВЫ ПРИНЯЛИ БЛЕСТЯЩЕЕ РЕШЕНИЕ!

Фирма Vitesse® "Nouveau" предлагает Вам гамму эксклюзивных высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

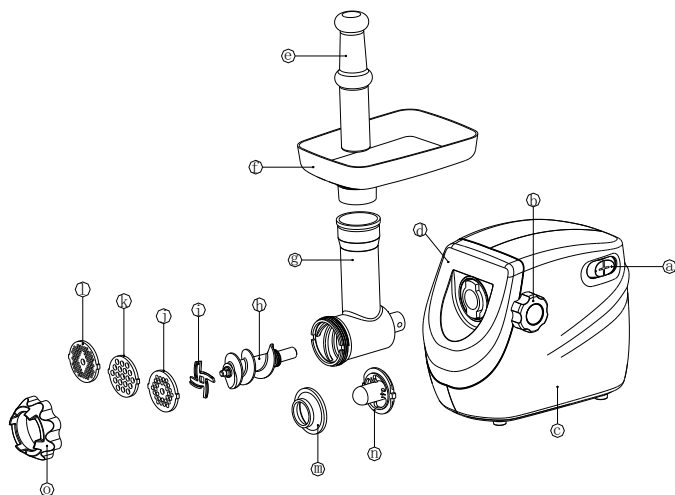
Перед первым использованием прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Перед тем как подключить устройство к сети, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на приборе.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, следите чтобы дети находились на безопасном расстоянии от прибора.
- Всегда вынимайте штепсель из розетки, во время чистки или перемещения прибора.
- Избегайте контакта с движущимися деталями прибора. Никогда не пытайтесь протолкнуть продукты в горловину пальцами, всегда используйте для этого толкатель для продуктов.
- 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.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещения.
- Следите за тем, чтобы кабель питания не касался горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не пытайтесь разобрать прибор.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. Все работы по ремонту прибора должны проводиться в сервисной мастерской.
- Во избежание поломки прибора не пытайтесь измельчать в мясорубке твердые продукты (кости, орехи).
- Каждый раз после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился, прежде чем приступать к разборке устройства.
- Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.

ОПИСАНИЕ



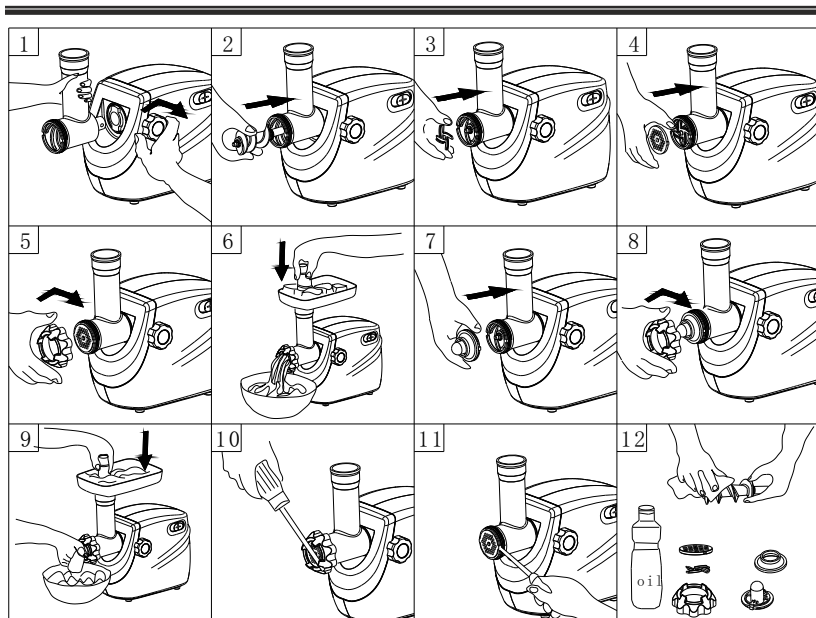
- a. Включатель
- b. Фиксатор шнека
- c. Корпус мотора
- d. Отверстие для шнека
- e. Толкатель для продуктов
- f. Лоток
- g. Головка
- h. Шнек
- i. Нож
- j. Насадка для средней рубки
- k. Насадка для крупной рубки
- l. Насадка для мелкой рубки
- m. Насадка для «Кубе» А
- n. Насадка для «Кубе» В
- o. Крепежное кольцо

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым использованием тщательно промойте водой все части прибора. Корпус прибора протрите мягкой и влажной тканью. Никогда не погружайте корпус прибора в воду или другую жидкость.

1. Вставьте головку в отверстие для шнека в корпусе прибора. Держа головку одной рукой, вставьте фиксатор шнека в отверстие на одной из сторон корпуса и закрутите его по часовой стрелке.
2. Вставьте шнек в головку прибора, длинным концом вперед, и поворачиваете его, пока он не зафиксируется в корпусе прибора.
3. Установите нож на шнек, как указано на рисунке.
4. После того, как вы установили нож, выберите подходящую насадку для рубки и установите ее согласно выемкам.
5. Накрутите крепежное кольцо.
6. Нарезьте продукты на маленькие кусочки так, чтобы они легко проходили в отверстие в лотке прибора.

Вставьте штепсель в розетку и включите прибор. Проталкивайте продукты с помощью толкателя для продуктов, не прикладывая силу для загрузки продуктов.



Рецепт приготовления Приготовление «Кубе»

Рецепт

Начинка

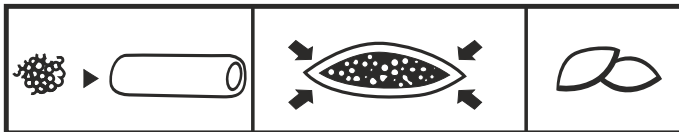
Баранина	100гр	
Оливковое масло		1 1/2 столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)		1 1/2 столовой ложки
Пряности		по вашему вкусу
Соль		по вашему вкусу
Мука		1 1/2 столовой ложки

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

Оболочка

Постное масло	450гр
Мука	150-200 гр
Пряности	по вашему вкусу
Мускатный орех	1
Красный молотый перец	по вашему вкусу
Перец	по вашему вкусу

- Мясо измельчить в мясорубке три раза, измельчается так же мускатный орех, затем смешивают все компоненты в чаше.
- Больше количества мяса и меньше муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Снимите комплектующие в обратном порядке как описано в шагах по установке 5-3, снимите крестообразный нож и решетку мясорубки.
- Установите насадку для «Кубе»
- Завинтите крепежную гайку головки мясорубки. Не перетягивайте
- Сделайте оболочку цилиндрической формы
- Сделайте «Кубе» как указано ниже и готовьте во фритюре.



Внимание: Если мясорубка забилась, выключите ее и, не отключая от электросети нажмите и удерживайте кнопку <REVERSE>. Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты. Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и почистите.

УХОД И ЧИСТКА

- Убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Достаньте штепсель из розетки.
- Разберите прибор, следуя пунктам в обратном порядке от 5 до 1.
- Для облегчения разборки на крепежном кольце предусмотрены специальные выступы.
- Удалите остатки продуктов.
- Вымойте все детали в теплой и мыльной воде.
- Не применяйте абразивные моющие средства.
- Никогда не погружайте корпус прибора в воду или в другую жидкость. Протрите его влажной тканью.
- Чистые и высушенные ножи и решетки, протрите тканью, пропитанной растительным маслом.
- Комплектующие части мясорубки не рекомендуется мыть в посудомоечной машине

Технические характеристики

Питание: 220В-240В ~ 50Гц

Мощность: 1000Вт



Вы можете помочь защитить окружающую среду!
Электрические устройства должны утилизироваться в специальных местах, указанных местными органами власти.

Производитель может вносить изменения без предварительного уведомления.
Уточняйте информацию на официальном сайте производителя.

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