

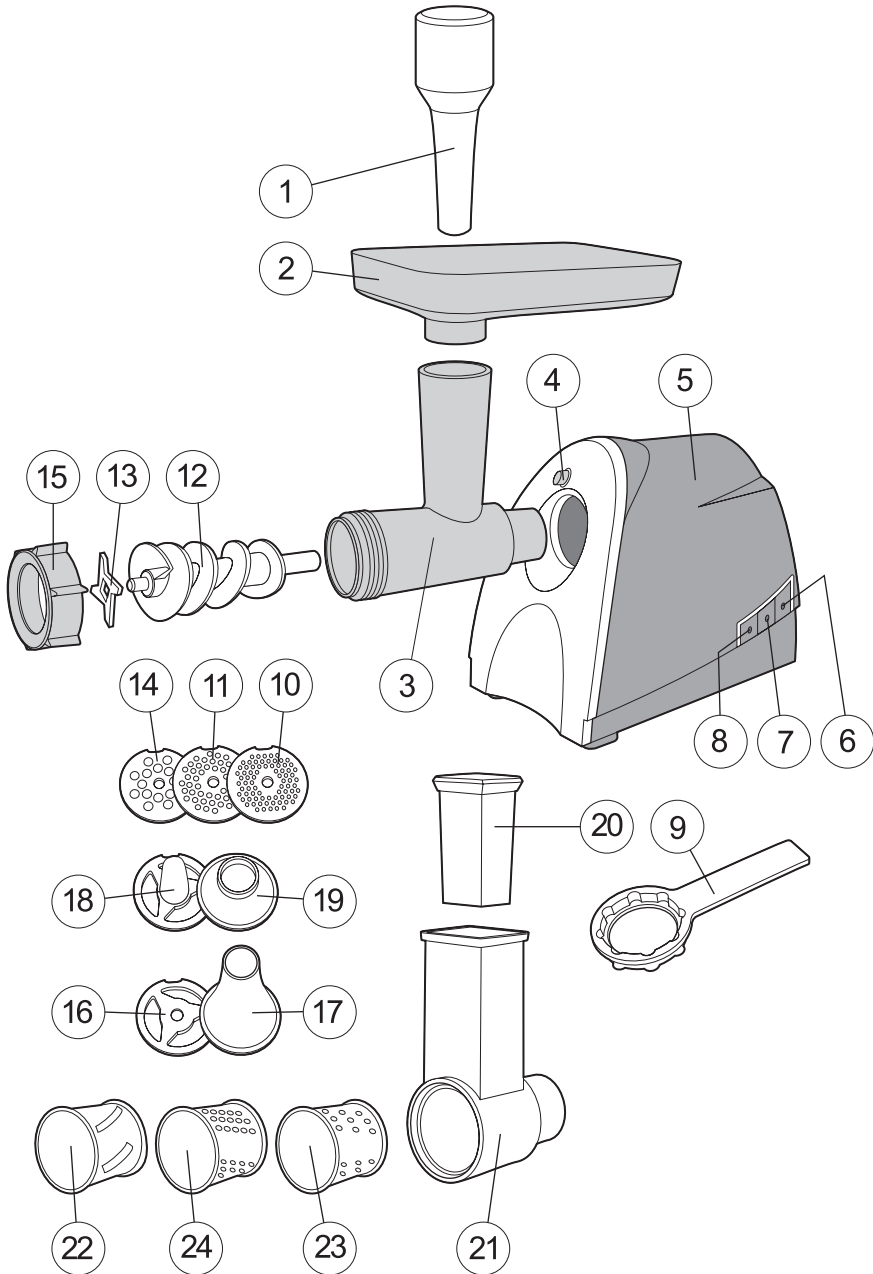
# Vitek

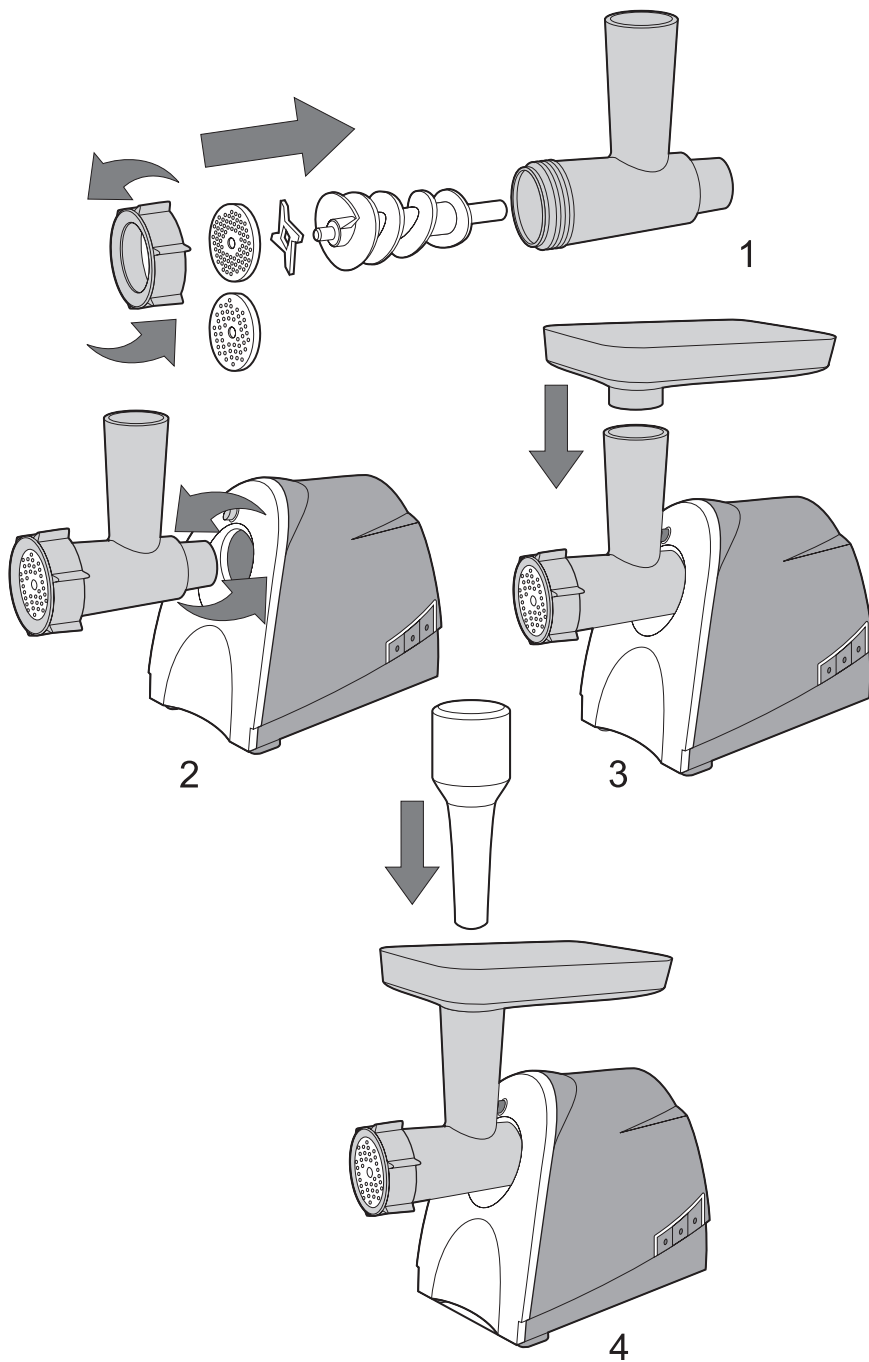


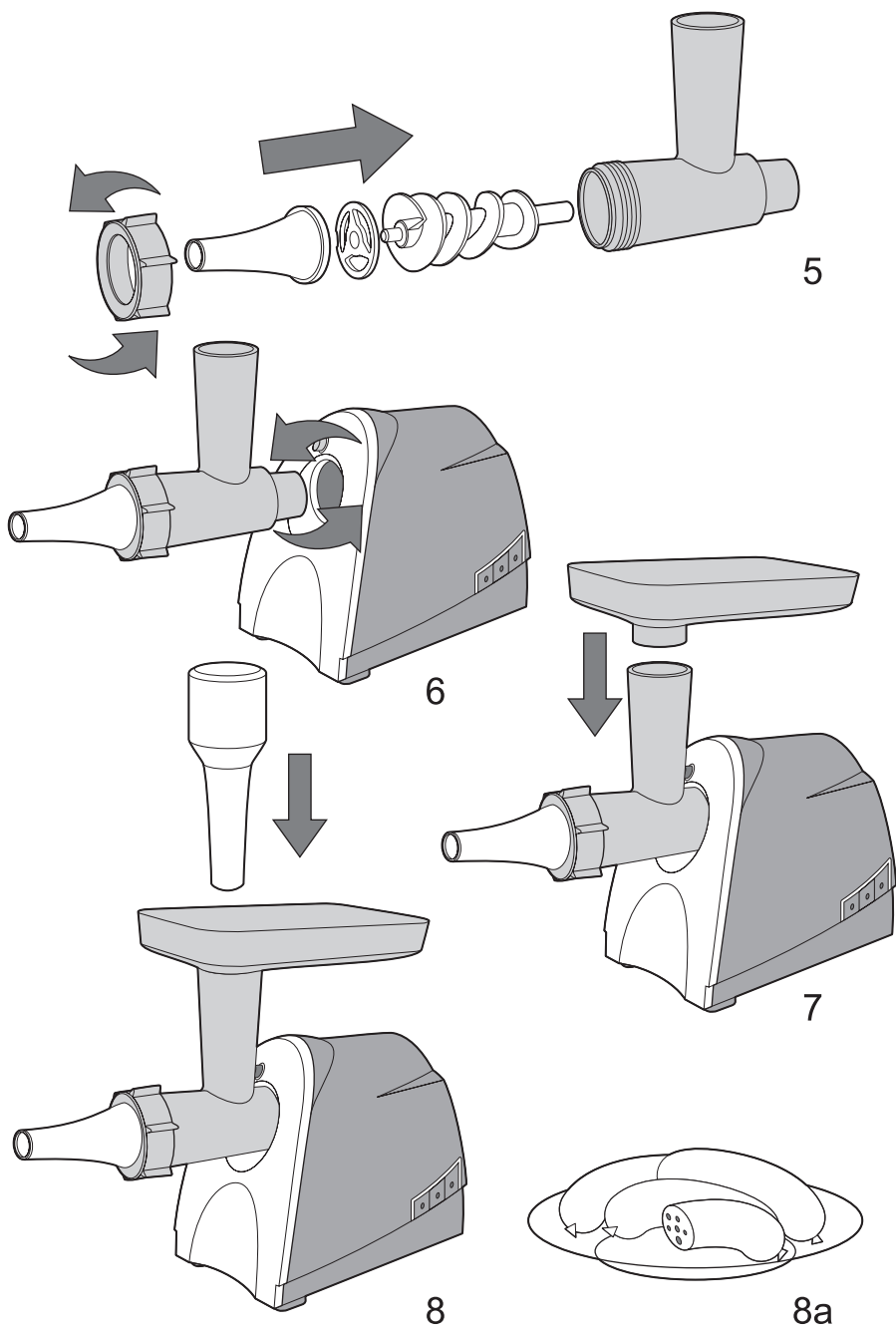
<b>GB</b>	MANUAL INSTRUCTION	7
<b>DE</b>	DIE BETRIEBSANWEISUNG	10
<b>RUS</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	13
<b>FR</b>	NOTICE D'UTILISATION	16
<b>IT</b>	ISTRUZIONI D'USO	19
<b>E</b>	INSTRUCCIONES DE USO	22
<b>BG</b>	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	25
<b>HU</b>	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	28
<b>SCG</b>	UPUSTVO ZA UPOTREBU	31
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI	33
<b>CZ</b>	NÁVOD K POUŽITÍ	36
<b>UA</b>	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	39
<b>BEL</b>	ІНСТРУКЦЫЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ	42
<b>AR</b>	ت عمل ي م ات ال اس ت خ دام	45

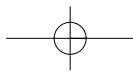
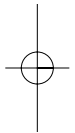
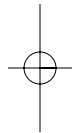
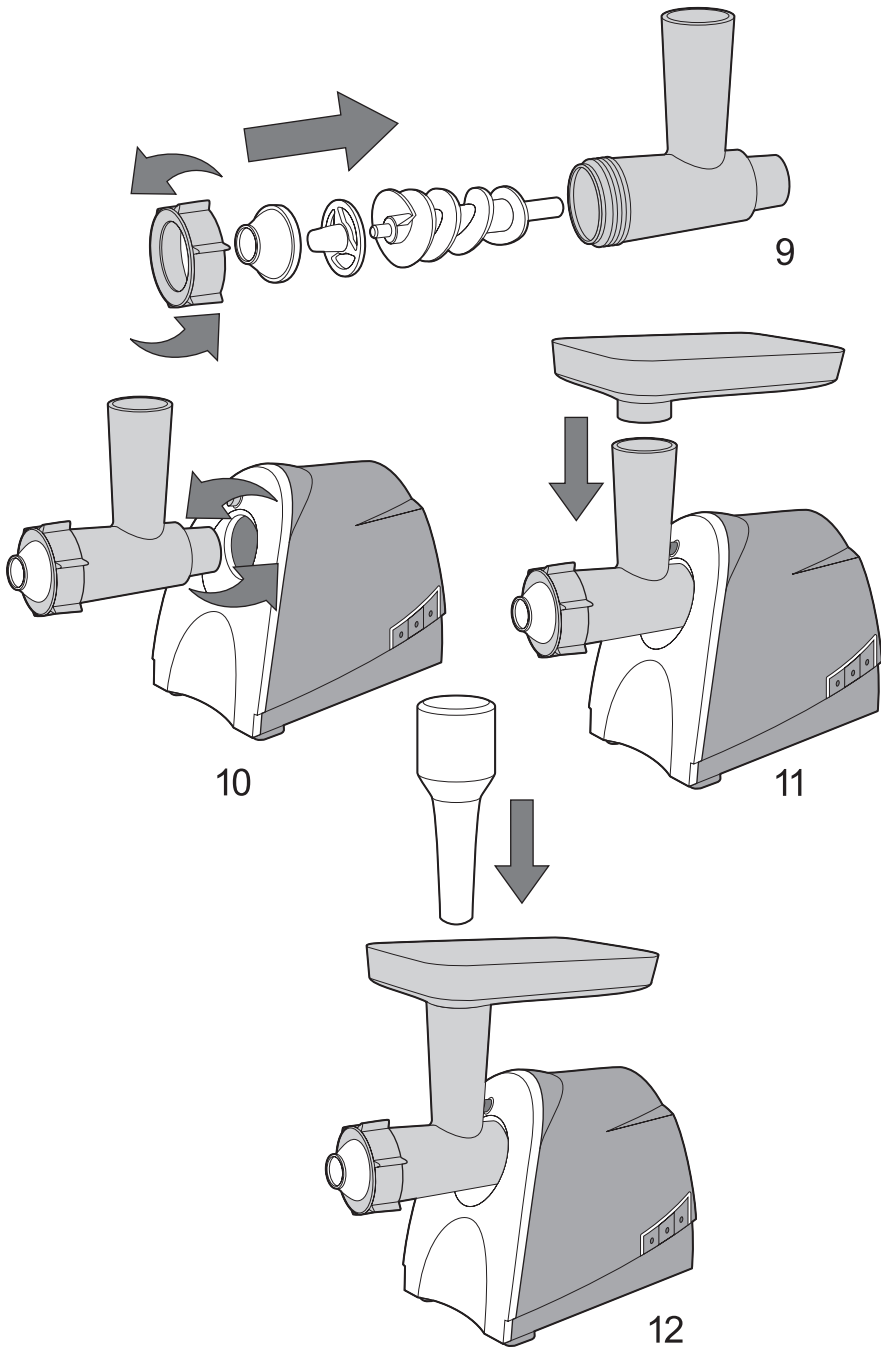
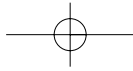
*Forte*

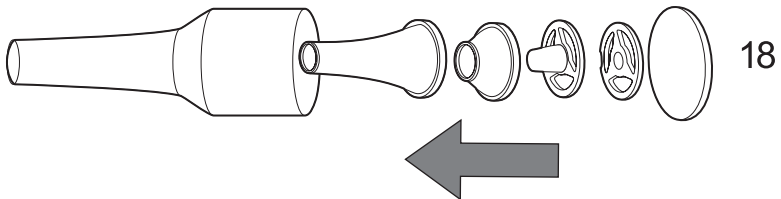
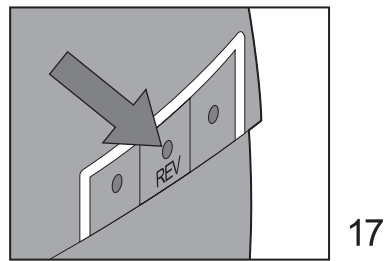
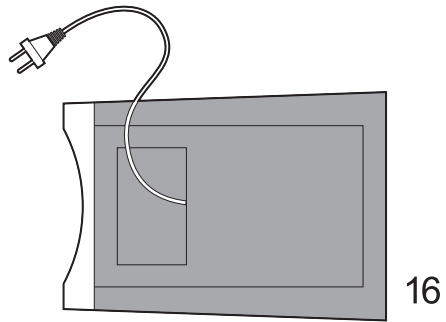
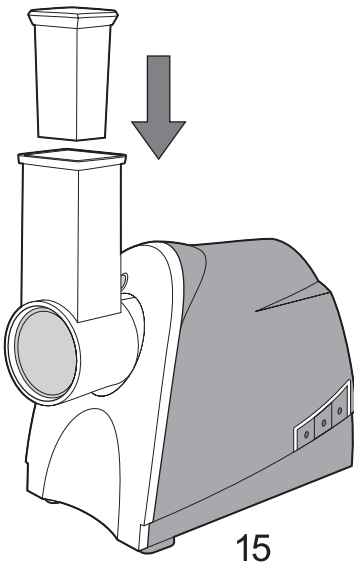
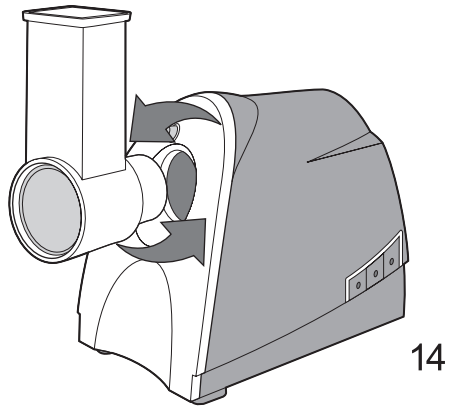
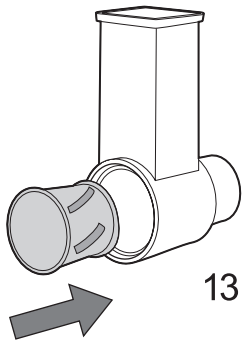
**VT-1671 BK**  
**VT-1671 W**











**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации прибора, внимательно прочитайте данную 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 снижения риска 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 подобным прибором.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Во избежание поражения электрическим током, НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ прибор, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду либо другие жидкости.
- Для чистки корпуса используйте 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 следует выключать его и вынимать сетевую вилку из розетки. Ни в коем случае, выдергивая вилку, не тяните за сетевой шнур, держитесь за саму вилку.
- Нельзя пользоваться прибором с поврежденным сетевым шнуром или сетевой вилкой, а также в том случае, если прибор функционирует со сбоями, или если он упал с высоты, или поврежден иным образом. Для ремонта прибора или замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только аксессуары, входящие в комплект поставки.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал со стола и не дотрагивался до горячих поверхностей.
- Нельзя устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с таковой (газовая, электрическая плита или нагретая духовка).
- Аккуратно обращайтесь со шнуром питания. Нельзя использовать сетевой шнур для переноски прибора.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашних условиях.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, для ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

**ОБОЗНАЧЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ**

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Кнопка фиксатора головки мясорубки
5. Корпус
6. Кнопка Вкл./Выкл. (ON/OFF)
7. Кнопка включения обратного вращения (REV)
8. Кнопка включения пониженной скорости
9. Ключ для отворачивания гайки головки мясорубки
10. Решетка для мелкой рубки
11. Решетка для крупной рубки
12. Шнек
13. Крестообразный нож

14. Решетка для средней рубки
15. Гайка головки мясорубки
16. 17. Насадки для набивки колбасок.
18. 19. Насадки "кубба"
20. Толкатель овощерезки
21. Корпус насадки овощерезки
22. Шинковка
23. Крупная терка
24. Мелкая терка

**Особенности комплектации Вашей мясорубки:**

**Основная и дополнительная рабочие скорости** - основная рабочая скорость для всех способов рубки мяса, дополнительная скорость предназначена для переработки мягких овощей, например, томатов.

**Функция обратного вращения** - предназначенная для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

**Большой металлический лоток для продуктов** - обеспечивает удобную подачу продуктов во время их переработки.

**Три решетки с отверстиями разного размера** - предназначены для разных степеней измельчения мяса.

**Специальные принадлежности** - для набивки колбасок и "кубба".

**Система защиты от перегрева** - предназначенная для защиты электромотора от перегрева и позволяет продлить срок его службы.

**Если во время работы мясорубка внезапно остановилась:**

- отключите ее, нажав кнопку Вкл/Выкл (ON/OFF) (5).
- выньте сетевую вилку из розетки.
- дайте остыть электромотору в течение 60 минут.
- повторно включите мясорубку.

**ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ**

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, очистите корпус от пыли при помощи влажной ткани.

Все компоненты, кроме корпуса мотора, промойте в теплой мыльной воде и перед сборкой тщательно просушите.

**ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА**

1. Вставьте шнек (12) в корпус головки мясорубки (3), установите крестообразный нож (13), выберите одну необходимую решетку (10, 11, 14) и установите ее поверх ножа, совместив паз на решетке с фиксатором на головке мясорубки, затяните без усилия гайку (15). Рис. 1.

**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 (15), окончательную затяжку гайки (15) производите после установки собранной головки на мясорубку.
2. Установите собранную головку мясорубки и поверните ее против часовой стрелки до фиксации. Рис. 2.
  3. Установите лоток для продуктов (2). Рис. 3.
  4. Вставьте сетевую вилку в розетку.
  5. Включите мясорубку кнопкой Вкл./Выкл. (ON/OFF) (5).
  6. Для переработки мягких овощей (томатов), используйте пониженную скорость вращения шнека,

# РУССКИЙ

- для этого нажмите кнопку включения пониженной скорости (8).
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (1). Рис. 4.
- Примечание:*
- для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками.
  - замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
  - используйте во время работы только толкатель, входящий в комплект, запрещается использовать для проталкивания мяса посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку по часовой стрелке и снимите.
  - Для разборки головки мясорубки открутите гайку (15) и извлеките из корпуса головки мясорубки решетку, нож (13) и шнек (12).

*Примечание:*

- для облегчения отворачивания гайки (15) используйте ключ (9), оденьте его на гайку (15) и поверните против часовой стрелки для ослабления гайки.

## НАБИВКА КОЛБАСОК

- Приготовьте фарш.
- Установите шнек (12) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадки для набивки колбасок (16, 17), следите за тем, чтобы паз на насадке (16) совпал с фиксатором на головке мясорубки, и не туго затяните гайку (15). Рис. 5.
- Установите собранную головку мясорубки, повернув ее против часовой стрелки до полной фиксации, окончательно закрутите гайку (15). Рис. 6.
- Установите лоток для продуктов (2). Рис. 7.
- Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
- Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив ее в сосуд с теплой водой на 10 минут.
- Нанижите размягченную оболочку на насадку (17) и завяжите на конце оболочки узел.
- Вставьте сетевую вилку в розетку.
- Включите мясорубку кнопкой Вкл./Выкл. (ON/OFF) (5).
- Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения оболочки сдвигайте ее с насадки (17), по мере высыхания оболочки смачивайте ее водой.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку по часовой стрелке и снимите.
- Отверните гайку (15), при необходимости воспользуйтесь ключом (9), и разберите головку мясорубки.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ "КУББЭ".

Данная насадка используется для получения польных трубочек, которые наполняются начинкой и обжариваются во фритюре. Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

- Приготовьте основу для оболочки.
- Установите шнек (12) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек насадки "куббэ" (18, 19), следите за тем, чтобы паз на насадке (18) совпал с фиксатором на головке мясорубки, и не туго заверните гайку (15). Рис. 9.
- Установите собранную головку мясорубки, повернув

- ее против часовой стрелки до полной фиксации, окончательно затяните гайку (15). Рис. 10.
- Установите лоток для продуктов (2). Рис. 11.
- Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
- Вставьте сетевую вилку в розетку.
- Включите мясорубку кнопкой Вкл./Выкл. (ON/OFF) (5).
- Для подачи готового теста используйте толкатель (1).
- Отрежьте готовые трубочки на необходимую длину.
- Для снятия головки мясорубки нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку по часовой стрелке и снимите.
- Отверните гайку (15), при необходимости воспользуйтесь ключом (9), и разберите головку мясорубки.

## Рецепт (Начинка)

Баранина	100 г
Оливковое масло	1, 1/2 столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1, 1/2 столовой ложки
Пряности	1/3 чайной ложки
Соль	1/2 чайной ложки
Мука	1, 1/2 столовой ложки

Баранину необходимо измельчить в мясорубке один или два раза.

Репчатый лук обжаривают в масле до коричневого цвета, затем добавляют рубленую баранину, все пряности, соль и муку.

## (Оболочка)

Постное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Пряности	1 чайная ложка
Мускатный орех	1 шт
Красный молотый перец	по вкусу
Перец	по вкусу

Мясо измельчают в мясорубке три раза, измельчается так же мускатный орех, затем смешивают все компоненты в чаше.

Большее количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивает лучшую консистенцию и вкус готового изделия.

Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придается желаемая форма. Готовятся трубочки во фритюре.

## ОВОЩЕРЕЗКА

- Установите одну из терок (23, 24) или шинковку (22) в корпус (21). Рис. 13.
- Установите корпус овощерезки, повернув его против часовой стрелки до полной фиксации. Рис. 14.
- Вставьте сетевую вилку в розетку.
- Включите мясорубку кнопкой Вкл./Выкл. (ON/OFF) (5).
- Во время работы пользуйтесь только толкателем (20), входящим в комплект, запрещается использовать для проталкивания овощей посторонние предметы, ни в коем случае не проталкивайте овощи руками. Рис. 15.
- Для снятия насадки овощерезки (21) нажмите кнопку фиксатора (4), поверните ее по часовой стрелке и снимите.



**РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ**

- Данная мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях. После сборки прибора его следует установить на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Проверьте, совпадает ли напряжение в электрической сети с рабочим напряжением мясорубки.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Аккуратно установите лоток для продуктов. Под решеткой, через которую выходит фарш, поставьте миску или контейнер.
- Перед началом рубки убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло.
- Удалите из мяса кости и излишки жира. Промойте мясо и порежьте его на кубики или полоски такого размера, чтобы они помещались в отверстие лотка.
- Включите прибор кнопкой Вкл./Выкл. (ON/OFF) (5).
- Не торопясь, проталкивайте куски мяса в раструб головки мясорубки при помощи толкателя (1).
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания продуктов - Вы можете повредить мясорубку. Ни в коем случае не проталкивайте продукты посторонними предметами и пальцами.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор продуктов. Чтобы устранить образовавшийся затор следует воспользоваться функцией обратного вращения, для этого выключите мясорубку, нажав кнопку Вкл./Выкл. (ON/OFF) (5), дождитесь полной остановки электромотора и нажмите кнопку (REV) (7) (Рис. 17), а через 6-10 секунд снова вернитесь к нормальному режиму работы.
- Время непрерывной работы прибора не должно превышать 15 минут. После 15 минут непрерывной работы следует выключить прибор и дать ему остыть до комнатной температуры, после чего можно продолжить работу.
- После окончания работы, выключите прибор, отключите его от сети, и приступите к разборке прибора.

**РЕШЕТКИ (10, 11, 14)**

Прибор снабжен тремя решетками - 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.

Диск с мелкими отверстиями подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т. д.

**ОВОЩЕРЕЗКА (22, 23, 24)**

Прибор снабжен тремя насадками: двумя терками (23, 24) и шинковкой (22).

**УХОД ЗА МЯСОРУБКОЙ**

- После окончания работы следует выключить мясорубку и вынуть вилку сетевого шнура из розетки. Перед разборкой мясорубки убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Отверните гайку (15), для этого можно воспользоваться ключом (9), снимите решетку и нож (13) со шнека. Извлеките шнек (12) из головки мясорубки (3). Нажмите кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки по часовой стрелке и снимите ее.

- Удалите со шнека остатки продуктов.
- Промойте все принадлежности мясорубки в теплой мыльной воде и дайте им высохнуть. Нельзя мыть принадлежности мясорубки в посудомоечной машине.
- Протрите корпус мясорубки (5) влажной тканью.
- Перед тем, как уложить просохшие принадлежности для хранения, смажьте решетки и нож растительным маслом - таким образом, они будут защищены от окисления.
- Насадки "куббэ" (18, 19) и насадки для набивки колбасок (16, 17) хранятся в толкателе (1). Рис. 18.
- Для сетевого шнура предусмотрена специальная ниша на нижней части корпуса. Рис. 16.

**ВНИМАНИЕ**

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Пользуйтесь только толкателем, входящим в комплект поставки. Не проталкивайте продукты посторонними предметами или пальцами.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или другие жидкости.
- Во время использования насадок "куббэ" и для набивки колбасок нельзя устанавливать решетки (10, 11, 14) и нож (13).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твердыми волокнами, например, имбирь или хрен.
- Во избежание образования заторов, не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.
- В случае, 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.
- Если вследствие перегрузки сработала система отключения, не включайте прибор сразу, подождите примерно 60 минут, а затем продолжите работу, при этом проталкивайте продукты в отверстие головки мясорубки с меньшей силой.
- При переключении на обратное вращение (REV) или наоборот, сделайте паузу в 5-6 секунд, для полной остановки мотора.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:**

Напряжение питания: 220-230 В ~ 50-60 Гц  
Максимальная мощность: 1600 Вт

*Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.*

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



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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия  
Йеневайнгассе, 10/10, 1210, Вена, Австрия

