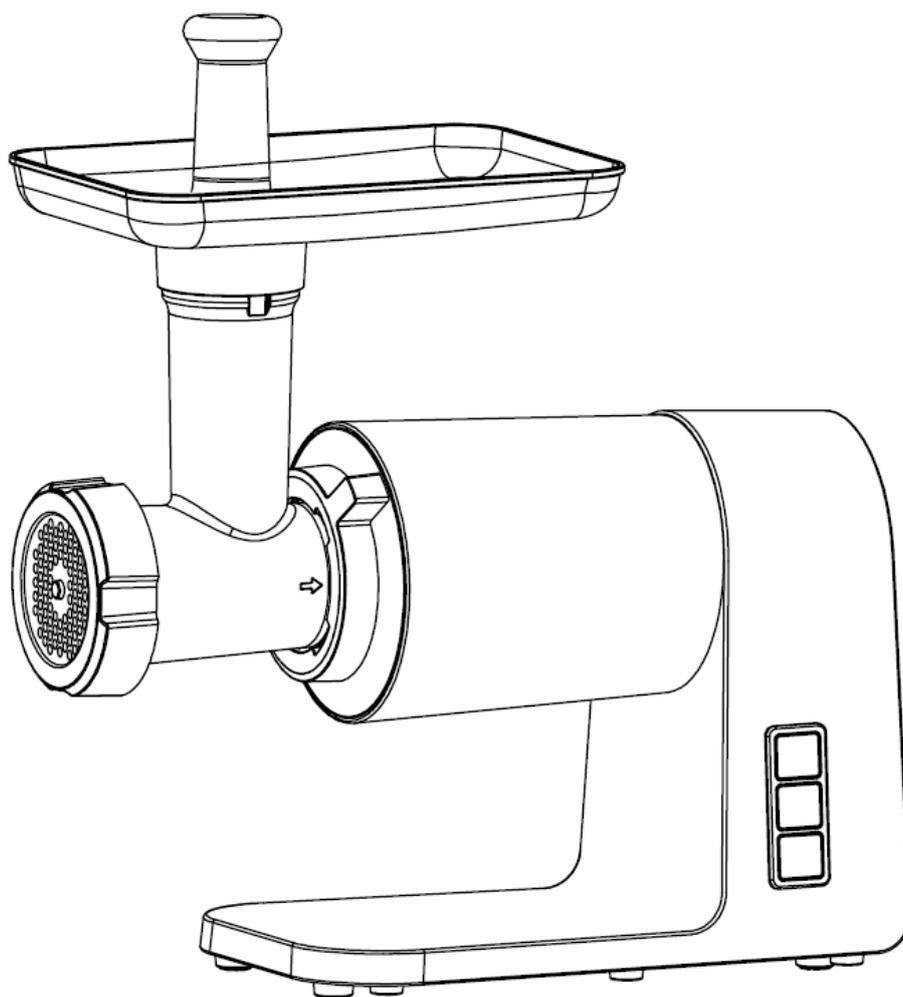


# **VIATTO**™

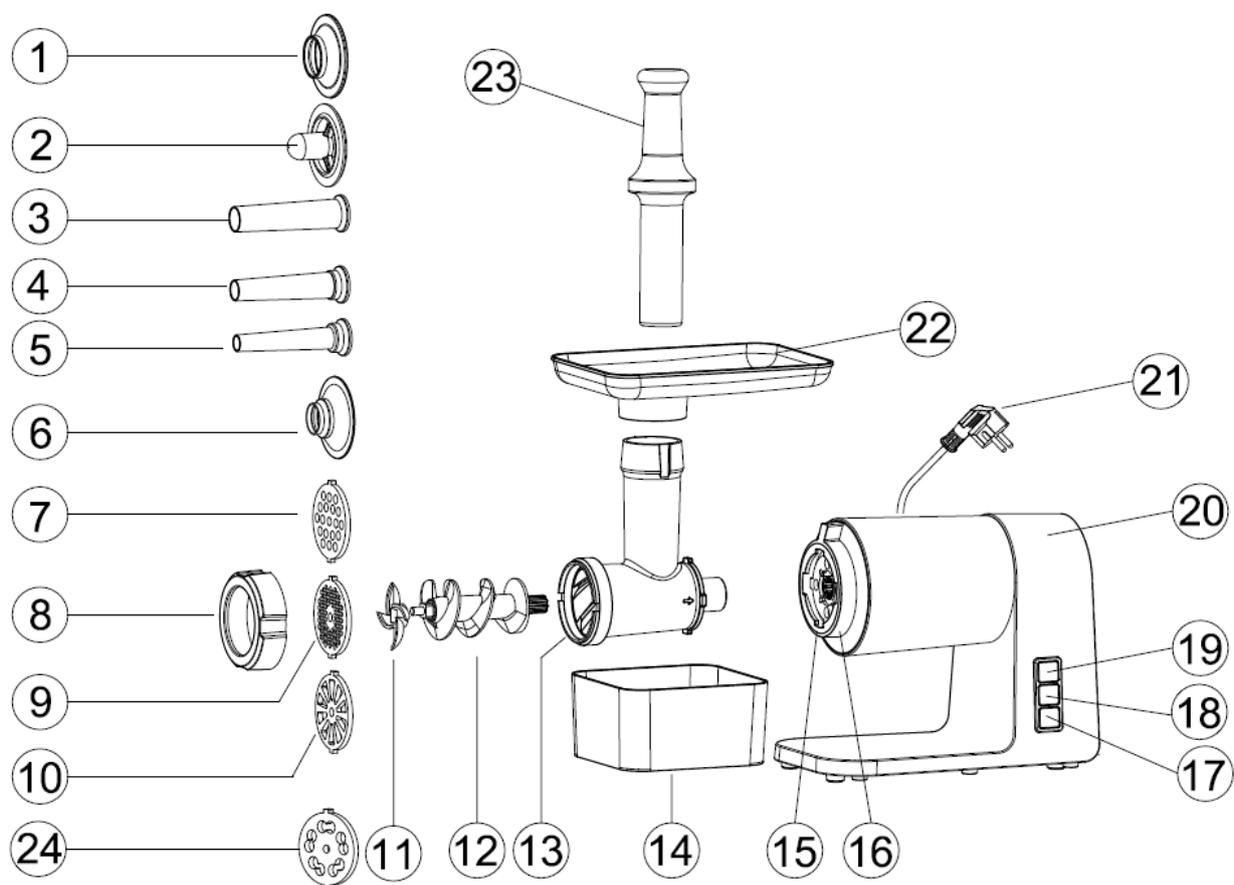
## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **Мясорубка VA-MG191**

Пожалуйста, внимательно прочитайте и сохраните инструкцию.



## Описание



- |   |  |
|---|--|
| 1. Формовочная насадка Кеббе (А)            | 13. Корпус подающей системы                          |
| 2. Разделитель для Кеббе (В)                | 14. Контейнер для фарша                              |
| 3. Насадка для колбасок/сосисок (большая)   | 15. Отверстие для крепления подающей системы         |
| 4. Насадка для колбасок/сосисок (средняя)   | 16. Фиксатор корпуса подающей системы                |
| 5. Насадка для колбасок/сосисок (малая)     | 17. Кнопка реверса "REV"                             |
| 6. Формовочная насадка для колбасок/сосисок | 18. Кнопка выключения "OFF"                          |
| 7. Решетка для фарша (8 мм)                 | 19. Кнопка включения "ON"                            |
| 8. Зажимная гайка                           | 20. Корпус двигателя                                 |
| 9. Решетка для фарша (3 мм)                 | 21. Вилка и шнур для подключения к источнику питания |
| 10. Решетка для рубленого мяса              | 22. Загрузочный лоток                                |
| 11. Нож крестообразный                      | 23. Толкатель  |
| 12. Подающий шнек                           | 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 вилкой, 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.**

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

**j) 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***

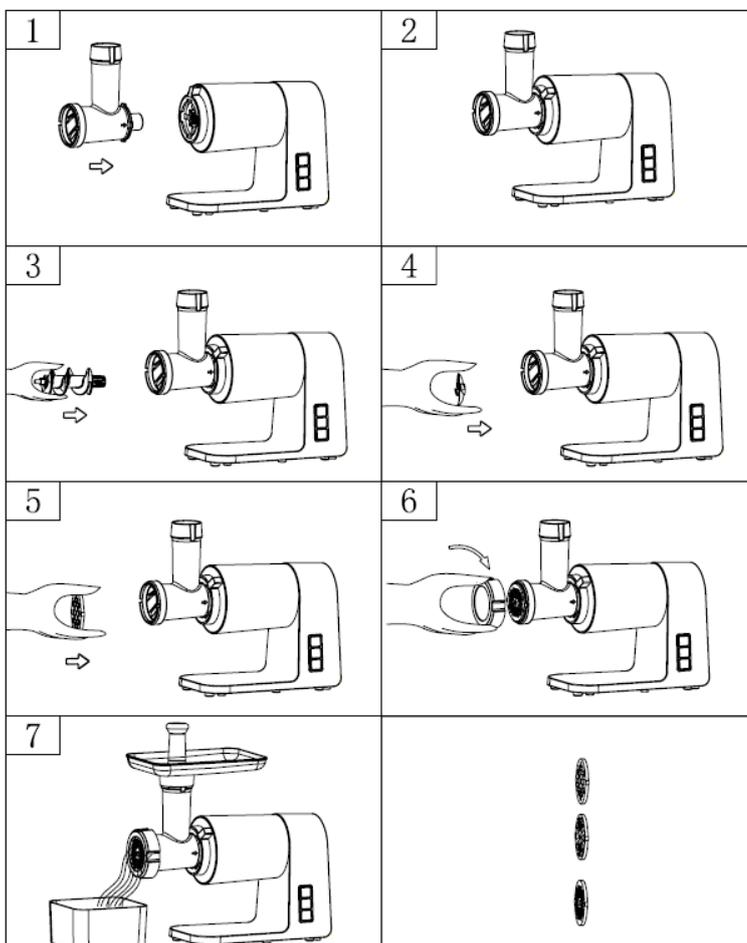
- ◆ Убедитесь, что напряжение, указанное на шильдике, соответствует напряжению сети в вашем доме.
- ◆ Промойте все части, кроме корпуса двигателя, в теплой мыльной воде.
- ◆ Перед подключением к розетке убедитесь, что кнопка выключателя

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**

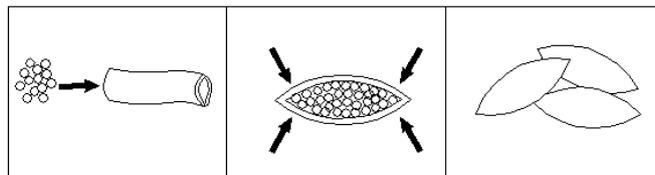
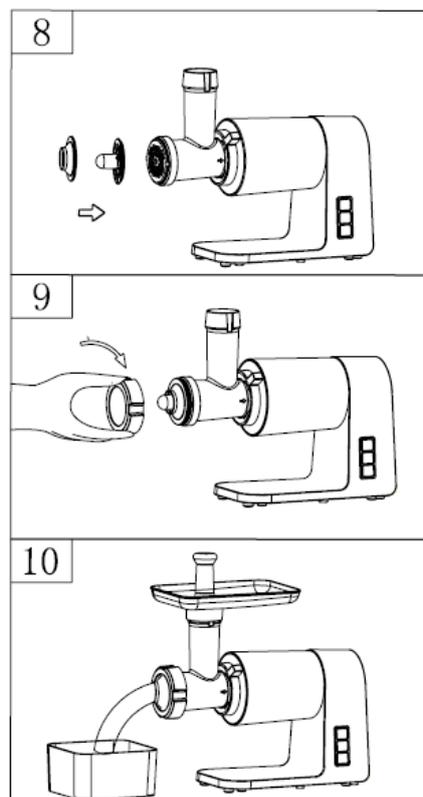
#### **НАЧИНКА**

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 (мелко порезать)	1 шт.
Молотый красный перец	по вкусу
Перец	по вкусу



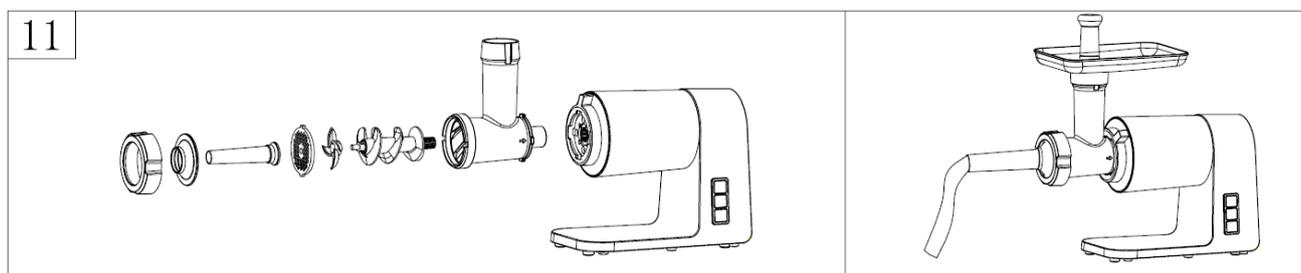
- ◆ Трижды измельчите мясо и смешайте все ингредиенты в миске. Больше мяса и меньше муки для внешнего слоя обеспечивает лучшую консистенцию и вкус.
- ◆ Измельчите смесь три раза.
- ◆ Разберите, выполнив шаги с рисунков 5–3 в обратном порядке, чтобы снять

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**

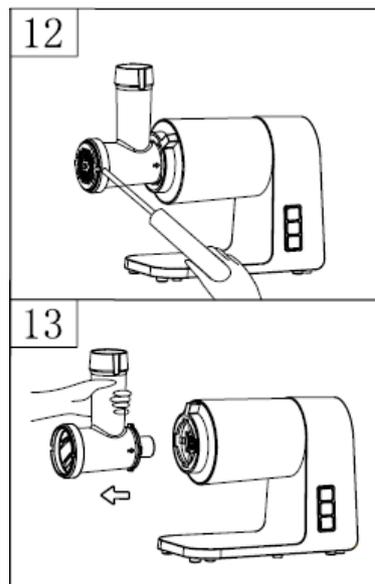
Прежде чем начать, соберите насадку для колбасы, как указано ниже (рис.11)



## **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.

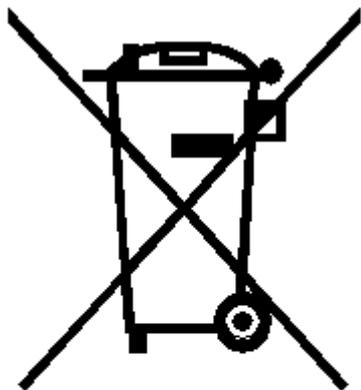
- ◆ После мытья нож и решетки следует покрыть пищевым маслом, а затем завернуть в непроницаемую для жира бумагу, чтобы содержать их в смазанном состоянии и защитить от ржавчины.

***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.

