



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE®

Home

MEAT GRINDER МЯСОРУБКА

Решетка для
крупной рубки



Решетка для
средней рубки



Решетка для
мелкой рубки



Насадка «кубе»



Защита от перегрузки
(с кнопкой повторного запуска)



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

www.vitesse.ru



VS-707

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.

PLEASE READ THOROUGHLY FOR IMPORTANT SAFETY

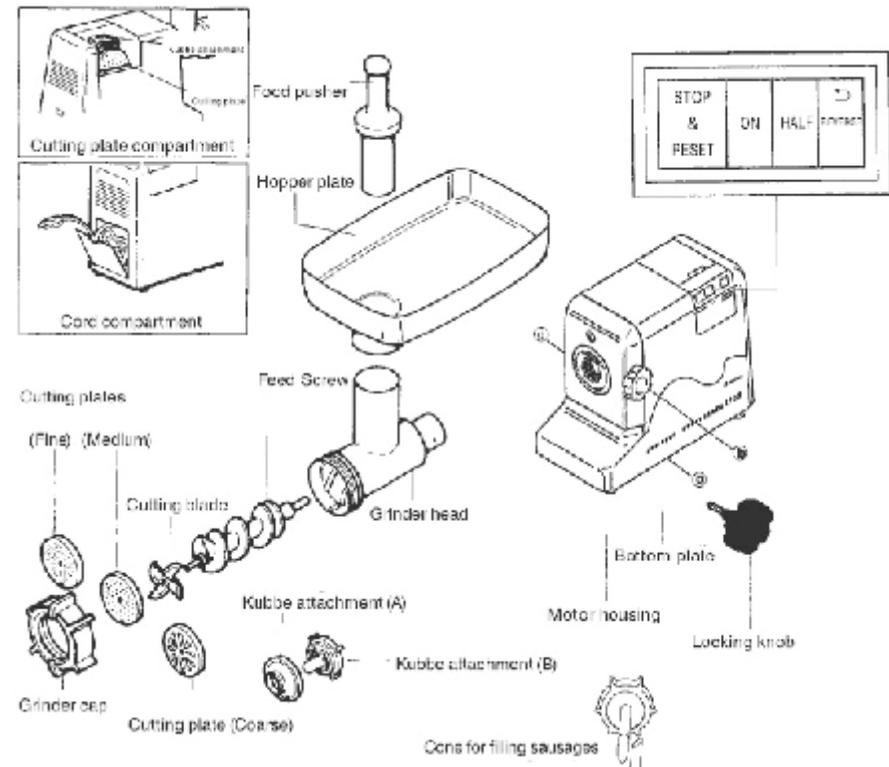
- Household use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug from outlet when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kubbe attachment.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat grinder should be not more than 10min. Before it's used again, it must cool down enough (about 10 min)
- Reverse function is prohibited while the appliance is operating, wait at least one minute until grinder has come to a complete stop, otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to appliance and make a user frightened.
- After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the food ground in the end. Please pick them out and throw away, do not eat them.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact you local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its

service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance has to be scrapped.

FOR THE FIRST TIME

- Check that voltage indicated on the rating label refers to the mains voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plugging in, ensure to press the “Stop / Reverse” button



ASSEMBLING

- Place the feed screw into the head; long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing.
- Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front. If it is not fitted properly, meat will not be ground.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots.
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring until tight with another hand Do not over tighten.
- Holding the head and insert it in the inlet with one hand, tighten it clockwise to secure the head
- Place the hopper plate on the head and fix into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug in and press the "ON" switch
- Feed food into the hopper plate. Use only the food pusher
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- In case of jamming, switch the appliance off by pressing the "STOP & RESET" switch and then press the "Reverse" button. Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch the unit off, plug out and clean it.

MAKING KUBBE

RECIPE

STUFFING

Mutton	100g
Olive oil	1 tablespoons
Onion (cut finely)	1 tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 tablespoon

- Mince mutton once or twice.
- Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

OUTLET COVER

Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.

Place kubbe attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots.

- Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten
- Make the cylindrical outlet cover

MAKING SAUSAGE

- Before starting please assemble sausage attachment as per following

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from pictures.
- If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head, and lift it up.

CLEANING

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth and then dry it thoroughly.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.

SPECIFICATIONS

Power supply: 230V ~ 50Hz

Max. Locked motor approx. wattage: 2000W

Environment friendly disposal



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.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования.
- Достаньте штепсель из розетки, перед тем как устанавливать или снимать комплектующие прибора.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, если по близости присутствуют дети.
- Когда переносите прибор, держите его двумя руками за корпус. Никогда не переносите прибор, держась за лоток для продуктов или за корпус головки мясорубки.
- Не устанавливайте крестообразный нож и насадку для рубки, во время использования насадки «Кубе».
- 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.
- Всегда используйте толкатель. Никогда не проталкивайте продукты в мясорубку с помощью рук.
- Мясорубка не предназначена для измельчения твердых продуктов, таких как кости и орехи.
- Не измельчайте с помощью мясорубки имбирь и другие продукты с твердыми волокнами.
- Не используйте прибор непрерывно более чем 10 минут.
- Функция «Реверс» запрещена, во время работы прибора. Подождите некоторое время, до полной остановки мясорубки, иначе это может стать причиной шума, вибрации или появлению электрических искр, внутри прибора. В результате чего, это может повредить прибор и привести к неправильной работе.
- После использования прибора, некоторое количество пищи останется внутри корпуса головки мясорубки. Это нормальное явление.
- Во избежание образования заторов, не прикладывайте чрезмерных усилий проталкивая пищу.
- Никогда не пытайтесь заменить комплектующие части или

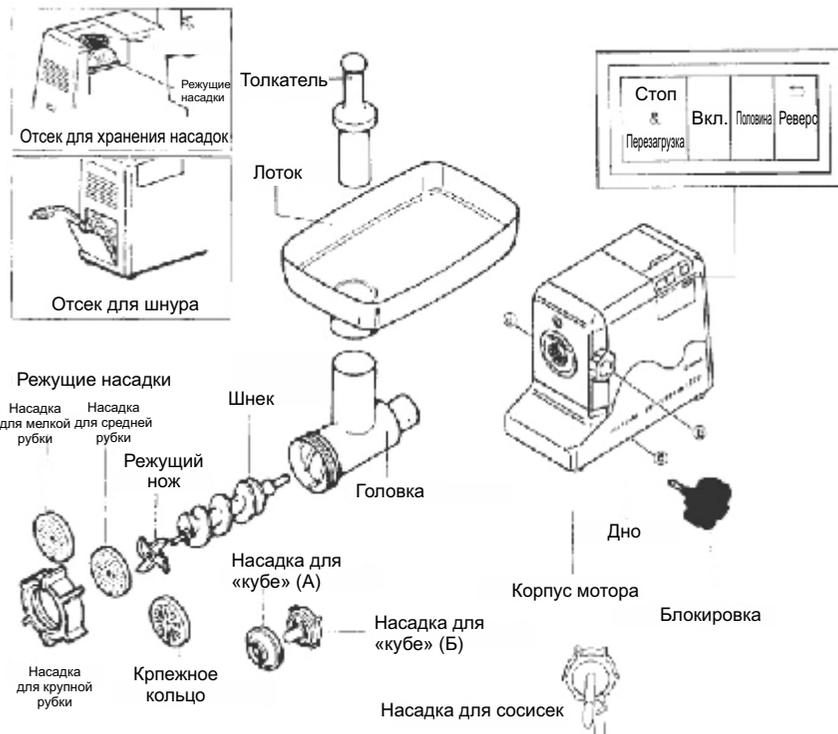
самостоятельно починить прибор. Обратитесь в сервисную мастерскую.

- Не погружайте шнур питания или сам прибор в воду или в другую жидкость.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми с плохими физическими или умственными способностями, или нехваткой опыта и знания в использовании этого прибора.

Перед первым использованием

- Убедитесь, что напряжение розетки соответствует напряжению прибора.
- Помойте все части прибора в теплой мыльной воде, кроме корпуса.
- Перед тем как вставить штепсель в розетку, убедитесь, что переключатель режимов мясорубки «STOP/REVERSE» находится в выключенном положении.

ОПИСАНИЕ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установка комплектующих

- Вставьте шнек длинным концом в корпус головки мясорубки и слегка поверните его для того чтобы надежно соединить с редуктором двигателя.
- Установите крестообразный нож на шнек таким образом, чтобы его закругленная сторона была повернута к шнеку, а гладкая соприкасалась с решеткой мясорубки. Если нож будет установлен неправильно (режущей стороной по направлению к шнеку), он не будет выполнять функцию рубки.
- Выберите нужную решетку и установите ее на ось шнека, правильно совместите имеющуюся прорезь на решетке с выступом на корпусе головки мясорубки.
- Завинтите крепежную гайку головки мясорубки по часовой стрелке. Избегайте слишком тугого затягивания.
- Держа корпус головки мясорубки в руке, вставьте его в отверстие в корпусе прибора, а затем поверните его по часовой стрелке, что бы закрепить его.
- Вставьте лоток для пищевых продуктов в загрузочное отверстие.
- Поставьте прибор на ровную и стабильную поверхность.
- Отверстия для подачи воздуха всегда должны быть свободными.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

- Нарезьте продукты на кусочки (рекомендовано использовать мясо без костей, без сухожилия и без жира, приблизительный размер кусочков мяса: 20 мм x 20 мм x 60мм), что бы они легко проходили в отверстие для загрузки продуктов.
- Вставьте штепсель в розетку, и поставьте переключатель режимов «ВКЛ» в положение «ВКЛ», после этого поставьте переключатель режимов в положение «ВКЛ».
- Всегда проталкивайте продукты в мясорубку с помощью толкателя .
- После использования прибора, его следует выключить и достать штепсель из розетки.

ФУНКЦИЯ «РЕВЕРС»

- В случае образования затора, выключите прибор, установив переключатель режимов «Стоп / Перегрузка» в положение, а переключатель режимов в положение.
- Шнек будет вращаться в обратном направлении и корпуса головки мясорубки освободится от затора.
- Если это не помогло, выключите прибор и почистите его.

Приготовление «Кубе»

Рецепт Начинка

Баранина	100гр
Оливковое масло	1 ½ столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1 ½ столовой ложки
Пряности	по вашему вкусу
Соль	по вашему вкусу
Мука	1 ½ 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 оболочки 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.

Приготовление сосисок

- Перед началом приготовления, установите насадки для приготовления так

РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

- Убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Достаньте штепсель из розетки.
- Снимите все комплектующие в обратном порядке, следуя картинке 6.
- Если крепежную гайку мясорубки тяжело снять руками, тогда используйте инструменты.
- Для того что бы снять решетку мясорубки, подковырните ее с помощью отвертки

УХОД И ЧИСТКА

- Уберите остатки мяса. Помойте все комплектующие части прибора в теплой мыльной воде. Дайте им высохнуть.
- Перед тем, как уложить просохшие принадлежности для хранения, смажьте решетку и нож тонким слоем растительного масла, таким образом, они будут защищены от окисления.
- Не погружайте сам прибор в воду. Протрите его мягкой и влажной тканью.

Сохраняйте коробку на период срока гарантированной эксплуатации изделия .

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание: 230В ~ 50Гц

Мощность: 2000 Вт.

УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОГО ОБОРУДОВАНИЯ



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