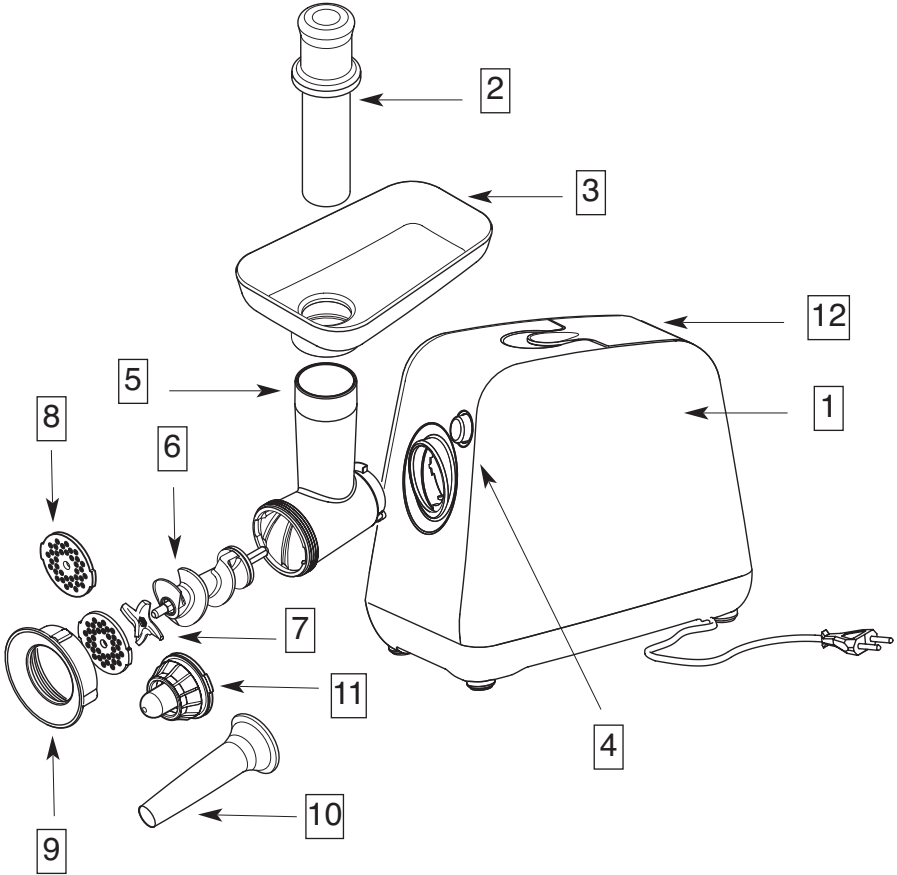


Tefal®

RUS





Меры безопасности

- Данный прибор соответствует существующим техническим требованиям и нормам.
- Прибор предназначен исключительно для работы в сети переменного тока. Перед первым использованием убедитесь, что рабочее напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
- Запрещается ставить или использовать прибор на горячих конфорках или в непосредственной близости от источника огня (газовая плита).
- Прибор должен быть установлен на устойчивой поверхности, вдали от источников воды. Не переворачивайте прибор.
- Прибор следует отключать от сети в следующих случаях:
 - при неправильной работе прибора,
 - для выполнения чистки или текущего ухода за прибором,
 - после использования прибора или, если вы оставляете его без присмотра,
 - при замене аксессуаров.
- Для того чтобы отключить прибор от сети, никогда не тяните его за шнур питания.
- Пользуйтесь удлинителем только после того, как убедитесь, что он находится в хорошем состоянии.
- Запрещается использовать электробытовой прибор в следующих случаях:
 - после падения прибора на пол,
 - при повреждении ножа или его неполной комплектации.
- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в уполномоченном сервисном центре, или квалифицированным специалистом.
- Этот прибор предназначен только для бытового применения, запрещается его использование в профессиональных целях. Использование прибора в таких условиях отменяет действие гарантии на прибор и освобождает производителя от ответственности.
- Никогда не подталкивайте мясо пальцами. Для направления продуктов всегда используйте толкатель.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Описание

- | | |
|--|--|
| 1. Блок двигателя | 7. Нож |
| 2. Толкатель | 8. Решетки |
| 3. Поддон | 9. Гайка |
| 4. Кнопка разблокирования
измельчающего блока мясорубки | 10. Насадка для набивки колбасы |
| 5. Измельчающий блок мясорубки | 11. Насадка для кеббе |
| 6. Шнек | 12. Дверца отделения для хранения
аксессуаров |

Порядок работы

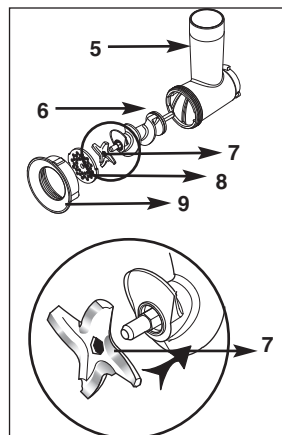
Перед первым использованием прибора очистите все аксессуары в мыльной воде, а затем высушите их.

Решетка и нож должны оставаться смазанными. Обработывайте их растительным маслом.

Не давайте прибору работать без продуктов, если решетка и нож не смазаны

Установка измельчающего блока мясорубки

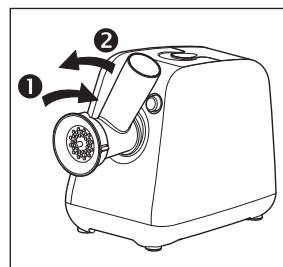
- Вставьте шнек (6) (длинной осью вперед) в измельчающий блок (5).
- Наденьте нож (7) на короткую ось режущими кромками наружу, по направлению к решетке.
- Установите нужную решетку (8) после ножа так, чтобы два выступа вошли в два паза, расположенные на блоке.
- Плотнo завинтите гайку (9), следите за тем, чтобы она не была заблокирована.
- Проверьте правильность сборки. Ось не должна шататься или блокироваться при вращении. В противном случае повторите перечисленные выше операции по сборке.



Установка блока на приборе

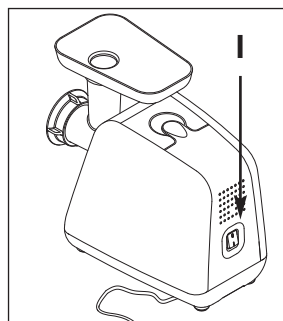
Прибор должен быть отключен от сети.

- Наклоните измельчающий блок направо.
- Вставьте измельчающий блок до упора в блок двигателя и поверните собранный узел налево, после этого установите поддон.
- Закройте дверцу отделения для хранения аксессуаров.
- Подключите мясорубку к сети.



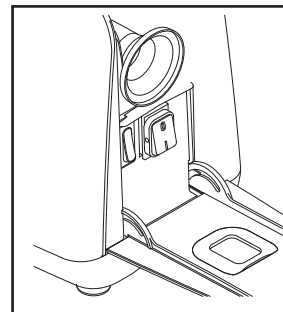
Рубка:

- Подготовьте продукты для рубки, предварительно удалив кости, хрящи и сухожилия.
- Разрежьте мясо на кусочки (приблизительно 2x2 см) и поместите их в поддон.
- Для максимальной эффективности размеры кусочков должны быть меньше размеров отверстия приемной трубы.
- Поместите емкость под блок рубки.
- Установите выключатель, находящийся на задней части прибора, в положение «I».
- Поместите кусочки мяса в блок рубки и, в случае необходимости, подтолкните при помощи толкателя (2). Никогда не подталкивайте пальцами.
- Не используйте электроприбор больше 14 минут подряд.



В случае загромождения головки мясорубки продуктами:

- Выключите мясорубку, установив выключатель в положение «0».
- Откройте дверцу отделения для хранения аксессуаров.
- Нажмите и в течение нескольких секунд удерживайте нажатой кнопку «reverse» (обратный ход), для того чтобы освободить продукты.
- После этого закройте дверцу и для завершения процесса измельчения продуктов снова включите мясорубку, нажимая на кнопку основного выключателя.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Перед включением кнопок основного выключателя и режима обратного хода дождитесь полной остановки прибора.

ВНИМАНИЕ: Для некоторых рецептов требуется большая мощность (около 800 Вт). В таких случаях время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 30 секунд.

Пример рецепта: Пюре из дробленого гороха с грудинкой или бараниной.

Ингредиенты: 100 гр грудинки или баранины – 150 гр сырого дробленого гороха – 100 гр муки – 50 гр воды – 20 гр чеснока – соль – перец – оливковое масло.

- Перемешайте в емкости дробленый горох и муку, затем постепенно добавляйте воду до получения однородной смеси.
- Выложите смесь в поддон мясорубки.
- Включите прибор и постепенно подавайте смесь через отверстие, направляя ее при помощи толкателя.
- Затем пропустите через мясорубку грудинку или баранину, предварительно нарезанную на мелкие кусочки размером 2см x 2см, одновременно с мясом измельчите в мясорубке чеснок.
- Поместите смесь в кастрюлю, налив в нее 1,5 л воды. Перемешайте и варите в течение 20–30 минут.
- В конце приготовления добавьте 1/2 стакана оливкового масла и перемешайте с помощью миксера.

"Измельчающая головка" мясорубки оборудована механическим предохранителем, расположенным на оси шнека (6). В целях предохранения прибора от аномальной перегрузки или случайного блокирования перед использованием мясорубки соблюдайте рекомендации по предварительной нарезке продуктов.

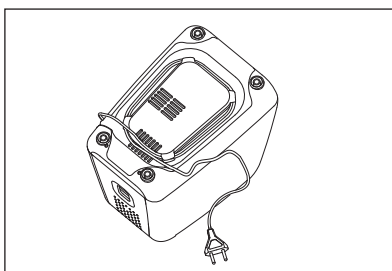
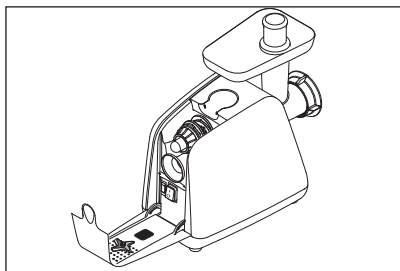
Демонтаж измельчающего блока мясорубки

После использования следует выключить прибор и отключить его от сети.

- Нажмите на кнопку разблокирования (4), расположенную на передней стороне мясорубки.
- Поверните измельчающий блок направо.
- Потяните измельчающий блок на себя и полностью освободите его.
- Отвинтите гайку измельчающего блока и снимите аксессуары, надавив на осевую часть.
- Прежде чем приступить к очистке мясорубки или снять с нее аксессуары, следует отключить мясорубку от сети.
- Не погружайте блок двигателя в воду. Очистите блок двигателя с помощью влажной ткани.
- Все другие детали мясорубки можно мыть теплой водой под краном с использованием жидкости для мытья посуды. Запрещается использовать абразивные вещества.
- Нож и решетки мясорубки не являются нержавеющей стали. После очистки рекомендуется смазать их растительным маслом.
- Запрещается мыть "головку мясорубки" в посудомоечной машине, т. е. измельчающий блок (5), шнек (6), нож (7), решетки (8) и гайку (9).

Хранение

Аксессуары можно хранить в предусмотренном для этого отделении, расположенном под задней дверцей мясорубки. Шнур питания можно хранить под прибором.

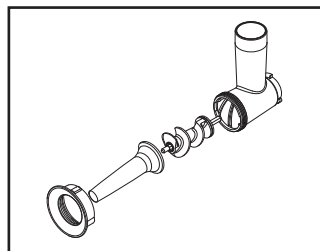


НАСАДКА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАСЫ

Эта насадка используется без решетки и ножа. Она устанавливается на измельчающий блок мясорубки и служит для приготовления колбасы.

Установка насадки:

- Вставьте шнек в блок мясорубки.
- Установите насадку для колбасы.
- Завинтите гайку.
- Установите собранный узел на прибор.

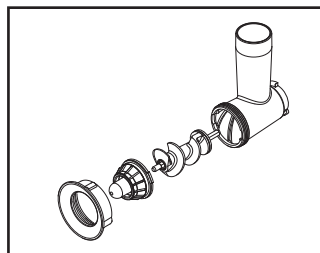


Порядок работы:

- Измельчите мясо и приготовьте фарш по своему вкусу.
- Замочите кишки в теплой воде, чтобы они стали эластичными, затем наденьте их на насадку для колбас (10).
- Выложите фарш в поддон, включите мясорубку и нажмите на толкатель так, чтобы фарш подошел к краю насадки.
- Выключите прибор и завяжите узел на кишке.
- Вновь включите прибор и продолжайте подавать фарш, направляя его с помощью толкателя.

НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ

Эта насадка используется без решетки и ножа. Она устанавливается на корпус измельчающего блока мясорубки и служит для формирования фарша (баранина + булгур) в виде колбасок. После этого колбаски нарезаются на короткие фрикадельки, которые начиняются молотым мясом со специями, края фрикаделек зажимаются. На заключительном этапе фрикадельки обжариваются во фритюре.



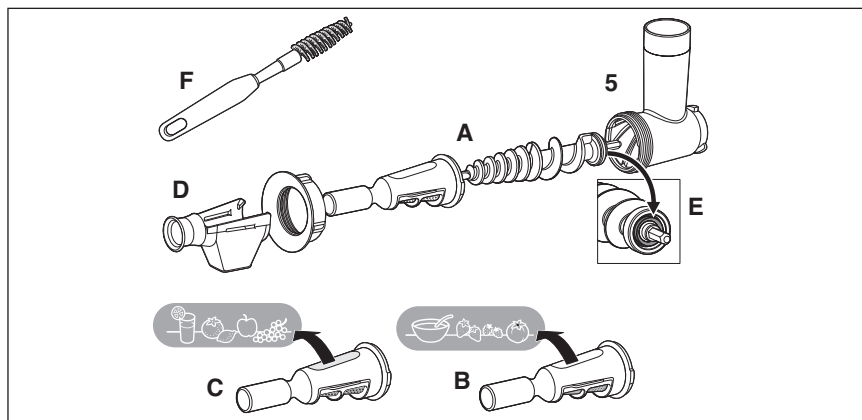
Установка насадки: аналогично насадке для набивки колбасы

НАСАДКА ДЛЯ СОКА И ГУСТОГО СОКА С МЯКОТЬЮ

С помощью этой насадки вы сможете приготовить густой сок с мякотью (из красных ягод, помидоров) и сок (из яблок груш, апельсинов и т.д.). Она устанавливается на измельчающий блок мясорубки (5).

Установка:

- Поместите измельчающий блок мясорубки (5) на блок двигателя (1), проверьте правильность установки герметичной прокладки (Е).
- Вставьте шнек (А) в измельчающий блок мясорубки (5).
- Установите нужный фильтр, в зависимости от того, что вы хотите приготовить:
 - (В), фильтр с разными отверстиями для густого сока с мякотью
 - или (С), фильтр с маленькими отверстиями для сока.
- Завинтите гайку на измельчающем блоке мясорубки (5).
- Вставьте направляющую для сока (D) под установленный фильтр (В или С).



Порядок работы:

• Густой сок с мякотью:

Установите фильтр (B) с отверстиями двух различных диаметров для улучшения качества приготовления.

Для получения густого сока с мякотью необходимо использовать только свежие фрукты. В зависимости от времени года и качества фруктов рекомендуем вам пропустить мякоть второй раз через фильтр для получения максимального количества густого сока.

• Сок:

Установите фильтр (C) с отверстиями равного диаметра.

Поставьте одну емкость под направляющую для сока (D), а другую - у края фильтра (B или C) для сбора отходов.

После установки аксессуаров на место используйте прибор в обычном режиме.

Очистка:

Все детали мясорубки можно мыть теплой водой под краном с использованием жидкости для мытья посуды. Запрещается использовать абразивные вещества.

Решетки можно легко очистить с помощью щетки (F) (типа ерш).

ВНИМАНИЕ: Запрещается мыть детали прибора в посудомоечной машине.

Электрический или электронный прибор после окончания срока службы

Участвуйте в охране окружающей среды!



Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованными повторно материалов.



По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.