

Tefal®

VITACOMPACT



RU

CZ

SK

SCG

H

HR

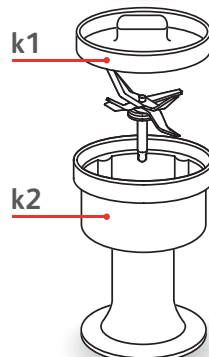
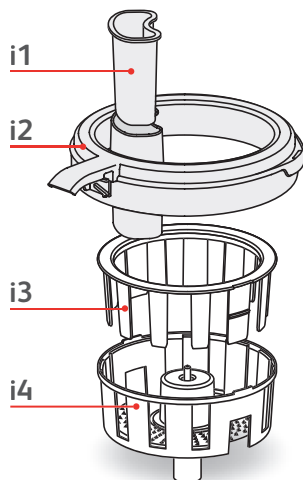
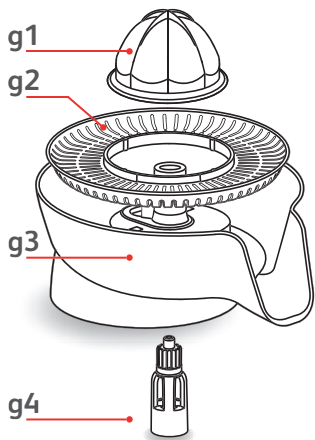
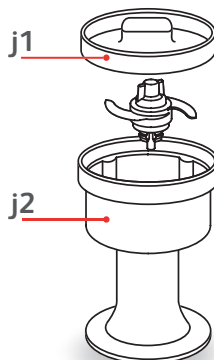
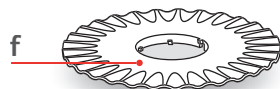
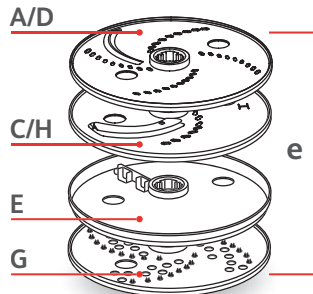
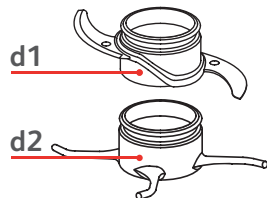
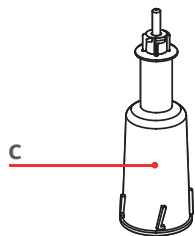
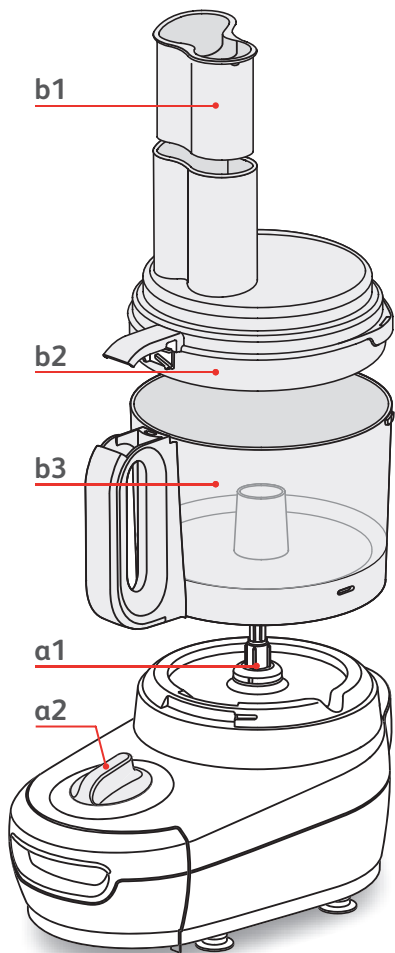
BG

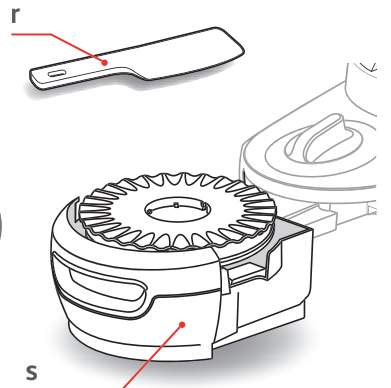
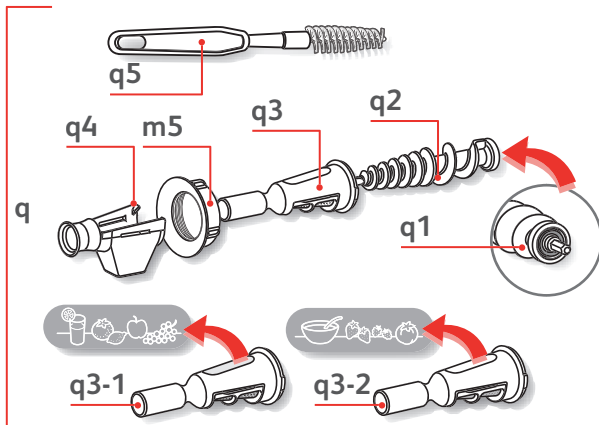
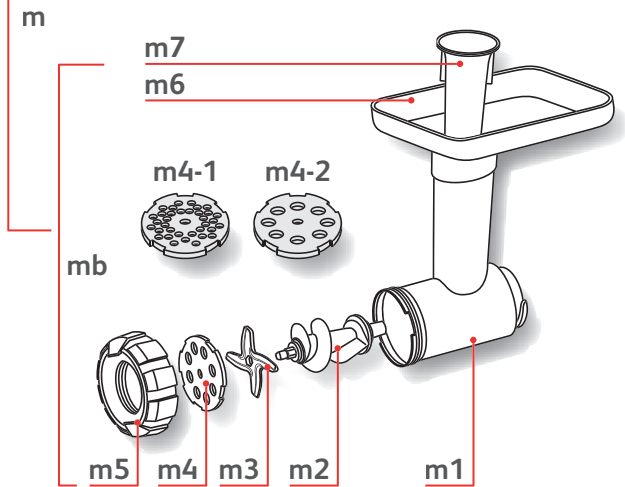
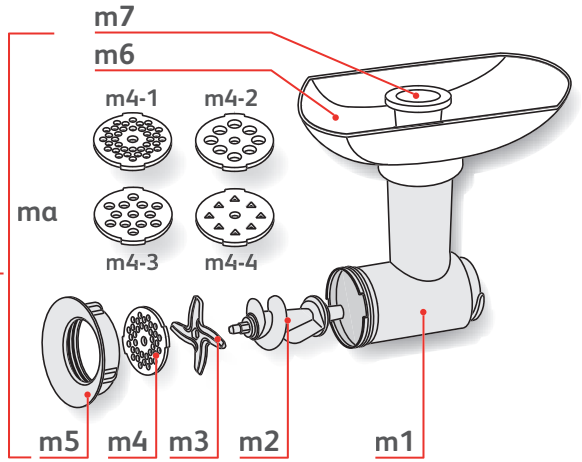
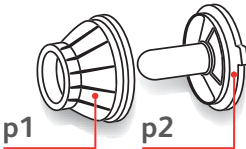
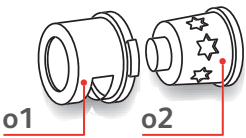
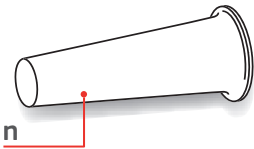
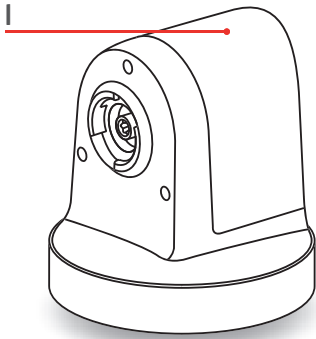
UA

SLO

RO

PL





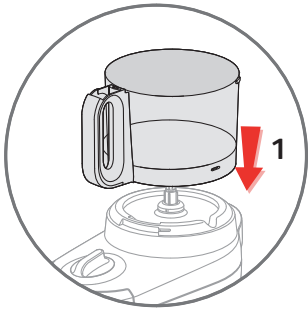


fig.1a

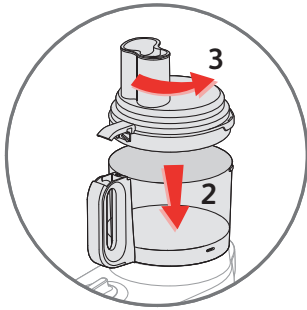


fig.1b

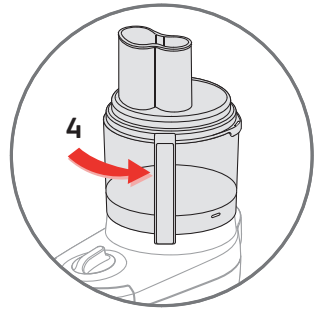


fig.1c

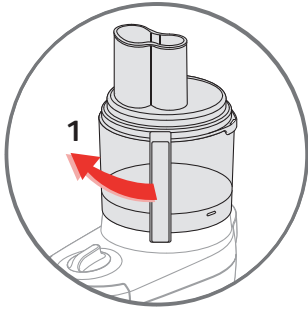


fig.2a

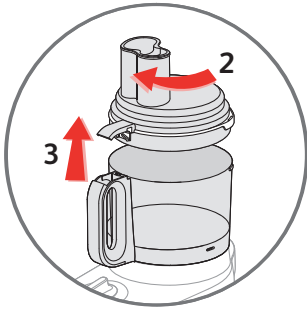


fig.2b

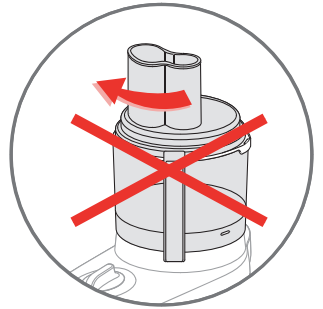


fig.2c

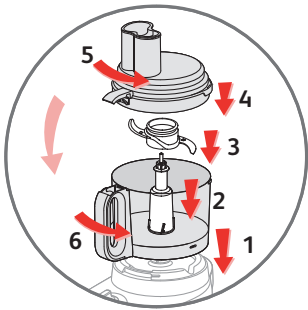


fig.3

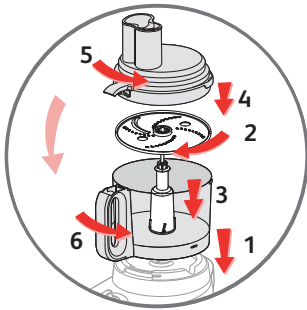


fig.4

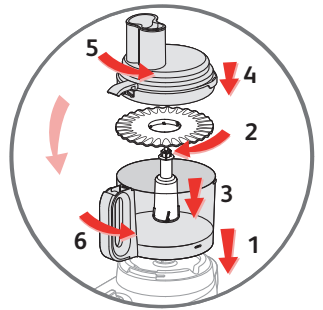


fig.5

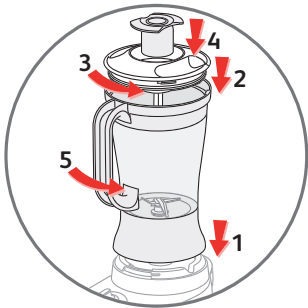


fig.6

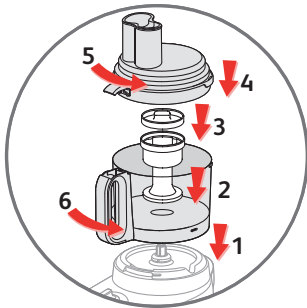


fig.7

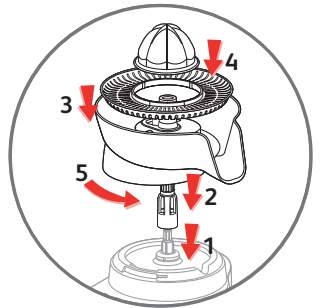


fig.8

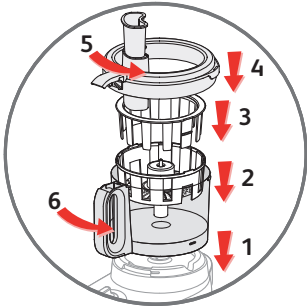


fig.9

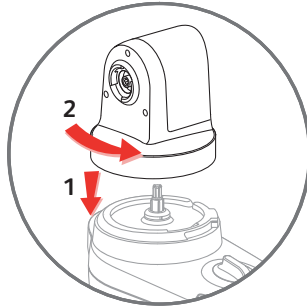


fig.10a



fig.10b

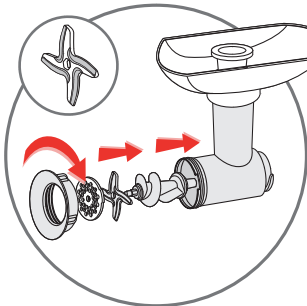


fig.10c

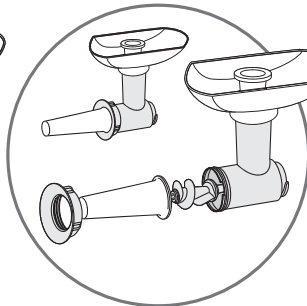


fig.10d

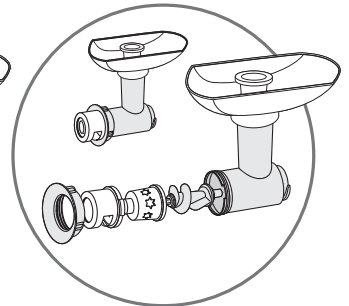


fig.10e

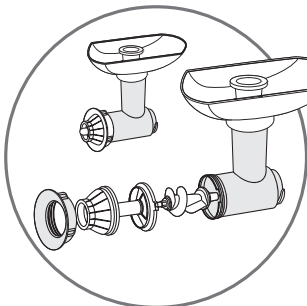


fig.10f

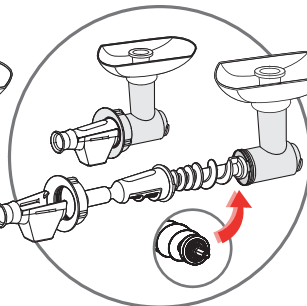


fig.10g

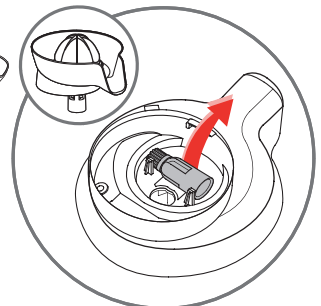


fig.11a

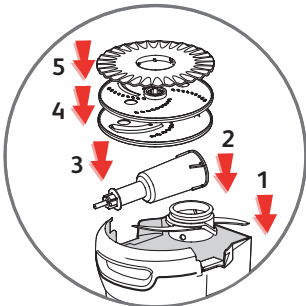


fig.11b

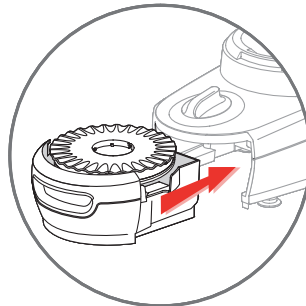


fig.11c

Благодарим вас за то, что вы предпочли изделие марки TEFAL и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления продуктов.

Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма TEFAL не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, особенно в местах, доступных для детей и инвалидов.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению вашей электросети.
- Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии. Ваш прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
- По окончании использования (даже в случае прекращения подачи электропитания) и перед выполнением чистки обязательно отключайте прибор от сети.
- Не пытайтесь включить прибор, если он плохо работает или поврежден. Обратитесь в сервисный центр фирмы TEFAL (см. перечень, приведенный в сервисной книжке изделия).
- Любые операции с прибором, за исключением чистки и текущего техобслуживания, выполняются в сервисном центре фирмы TEFAL (см. перечень, приведенный в сервисной книжке изделия).
- Не погружайте прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую другую жидкость.
- Старайтесь, чтобы шнур питания не свисал со стола в местах, доступных для детей.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с нагревающимися частями прибора, источниками тепла или острыми углами.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. По соображениям безопасности их замена выполняется только в сервисном центре фирмы TEFAL (см. перечень, приведенный в сервисной книжке изделия).
- Не пользуйтесь прибором, если электрическая соковыжималка повреждена.
- В целях вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части марки TEFAL, предназначенные для вашего прибора.
- Для направления продуктов в приемные трубки пользуйтесь толкателями. Никогда не делайте этого пальцами, вилкой, ложкой, ножом или любыми другими предметами.
- Обращайтесь с металлическим ножом, с ножами чаши блендера, мини-мельницы и дробилки, а также с дисками ломтерезки с осторожностью: они очень острые. Перед тем, как опорожнить чашу, обязательно снимите металлический нож (d1) с привода (c).
- Не включайте прибор вхолостую.
- Чашу блендера можно использовать только вместе с крышкой.
- Не дотрагивайтесь до вращающихся частей и перед тем, как снимать насадки, дождитесь полной остановки прибора.
- Не пользуйтесь принадлежностями к прибору, как обычной посудой (для замораживания, приготовления пищи, нагрева для стерилизации).
- При перемещении прибора не держите его за ящик для хранения насадок.

Принадлежность и к модели, которую вы приобрели, перечислены на этикетке, расположенной наверху упаковки.

Описание

a Двигатель
a1 выход двигателя
a2 регулятор скоростей: положения 0-1-2-
Pulse (импульсный режим)

b Прозрачная чаша в комплекте
b1 толкатель-дозатор
b2 крышка с приемной трубкой
b3 чаша

c Стержень привода

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ):

d Ножи
d1 металлический нож
d2 пластмассовая тесто мешалка

e Диски ломтерезки для овощей
A/D : мелкая терка/ломтерезка для тонких ломтиков (двухсторонний диск)
C/H : крупная терка/ломтерезка для толстых ломтиков (двухсторонний диск)
E : картофелерезка
G : терка для пармезана

f Диск-эмульгатор

g Соковыжималка для джиггерных
g1 конус
g2 фильтр
g3 сокоприемник
g4 привод

h Чаша блендера
h1 пробка-дозатор
h2 крышка
h3 чаша

i Электрическая соковыжималка
i1 толкатель
i2 крышка
i3 венец фильтра
i4 корзина фильтра

j Мини-мельница
j1 крышка
j2 чаша

k Дробилка

k1 крышка
k2 чаша

l Редуктор для мясорубки

m Мясорубка

ma : металлическая головка мясорубки
mb : пластмассовая головка мясорубки

m1 корпус

m2 шнек

m3 нож

m4 решетки (для помола мяса)

- **m4-1** : решетка с маленькими отверстиями

- **m4-2** : решетка с большими отверстиями

- **m4-3** : решетка со средними отверстиями

- **m4-4** : решетка с треугольными отверстиями (для помола овощей)

m5 гайка

m6 поддон

m7 толкатель

n Насадка для набивки колбас

o Насадка для печенья

o1 опора

o2 форма

p Насадка для кебаба

p1 кольцо

p2 наконечник

q Насадка для подливки и сока

q1 герметичная прокладка

q2 шнек

q3 фильтр

q3-1 : фильтр для сока

q3-2 : фильтр для подливки

q4 наконечник для сока

q5 щетка (ерш)

r Лопатка

s Ящик для хранения насадок

Подготовка к работе

- Перед первым использованием тщательно вымойте все приспособления горячей водой с мылом (см. раздел «Чистка»). Сполосните и высушите их.
- Установите на плоскую, чистую и сухую поверхность.
- Подключите прибор к сети.
- Режим «Pulse» (импульсный режим): поворачивайте регулятор (a2) последовательными импульсными движениями в положение Pulse, чтобы лучше контролировать процесс приготовления.
- Непрерывная работа: установите регулятор (a2) в положение 1 или 2.
- Выключение: переведите регулятор (a2) в положение 0.

Номера разделов соответствуют номерам обведенных рамкой схем.

1. Установка чаши и крышек

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Чаша в комплекте bol (b).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Установите чашу (b3) на двигатель (a) так, чтобы ручка чаши находилась чуть правее регулятора. Закройте чашу (b3) крышкой (b2).
- Заблокируйте крышку, подтолкнув ее вправо на ручку чаши.
- Заблокируйте весь узел, повернув его вправо. Крышку следует обязательно заблокировать на чаше перед тем, как зафиксировать весь узел на двигателе (a).

2. Удаление чаши и крышек

- Разблокируйте весь узел, повернув его влево.
- Разблокируйте крышку, подтолкнув ее влево, чтобы освободить ручку чаши.
- Только после этого вы можете снять крышку.

3. СМЕШИВАНИЕ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ/ПОМОЛ/ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА (в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Чаша в комплекте (b).
- Стержень привода (c).
- Металлический нож (d1) для измельчения и взбивания.
- Металлический нож (d1) или пластмассовая тестомешалка (d2) для замешивания теста или смешивания (в зависимости от модели).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Установите чашу (b3) на двигатель (a), но не блокируйте ее.
- Наденьте металлический нож (d1) или пластмассовую тестомешалку (d2) на стержень привода (c) и все вместе вставьте в выход двигателя (a1).
- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку (b2) и заблокируйте ее на чаше (b3), а затем весь узел поверните вправо до упора.
- Чтобы снять чашу с крышкой, поверните весь узел на себя, чтобы освободить его, а затем разблокируйте крышку.

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА/СМЕШИВАНИЕ (в зависимости от модели)

- Вы можете использовать металлический нож (**d1**) или пластмассовую тестомешалку (**d2**) (в зависимости от модели).
- Поверните регулятор скорости (**a2**) в положение 2, чтобы включить прибор.
Вы можете замесить:
 - до 1 кг густого теста (например, для белого или пресного хлеба) за 40 секунд.
 - до 800 г теста для особых сортов хлеба (ржаного, серого, зернового и др.) за 40 секунд.

Вы можете смешать:

- до 1,2 кг жидкого теста (для бисквита, кекса, пирога на основе йогурта и др.) за 1 мин 30 с - 3 мин 30 с.
- Вы можете также смешать до 1 литра теста для блинов, вафель и т. п. на 1 мин - 1 мин 30 с.

ПОМОЛ

- Используйте металлический нож (**d1**).
- Поверните регулятор скорости (**a2**) в положение 2, чтобы включить прибор. Чтобы лучше контролировать качество помола, вы можете перейти в импульсный режим pulse.

Вы можете смолоть до 600 г таких продуктов, как:

- . сырое или вареное мясо (отделенное от костей и сухожилий и нарезанное кусочками).
- . сырая или вареная рыба (без кожи и костей).
- . твердые продукты: сыр, сухофрукты, отдельные виды овощей (морковь, сельдерей и др.).
- . мягкие продукты: некоторые виды овощей (лук, шпинат и др.).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ

- Используйте металлический нож (**d1**).
- Поверните регулятор скорости (**a2**) в положение 2, чтобы включить прибор.
Вы можете приготовить до 1 литра супа-пюре, супа, фруктового пюре и т. п. за 20 секунд.

4. ТЕРКА/ЛОМТЕРЕЗКА ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Чаша в сборе (**b**).
- Стержень привода (**c**).
- Диск по вашему выбору (**e**) (в зависимости от модели).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Установите чашу (**b3**) на двигатель (**a**), но не блокируйте ее.
- Закрепите нужный диск (**e**) на стержне привода (**c**) и все вместе вставьте в выход двигателя (**a1**).
- Закройте крышку (**b2**) и заблокируйте ее на чаше (**b3**), а затем весь узел поверните вправо до упора.
- Чтобы снять чашу с крышкой, поверните весь узел на себя, чтобы освободить его, а затем разблокируйте крышку.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Подавайте продукты в приемную трубку и направляйте их с помощью толкателя (**b1**).
- Установите регулятор скорости (**a2**) в положение 1 (для ломтерезки) или в положение 2 (для терки).
С помощью дисков вы можете приготовить (в зависимости от модели):
 - . крупная терка (**C**) / мелкая терка (**A**): корень сельдерея, картофель, морковь, сыр и др.
 - . ломтерезка для толстых ломтиков (**H**) / ломтерезка для тонких ломтиков (**D**): картофель, лук, огурец, свекла, яблоки, морковь, капуста и др.
 - . картофелерезка (**E**): картофель-фри
 - . терка (**G**): пармезан и др.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭМУЛЬСИЙ/ВЗБАЛТЫВАНИЕ/ВЗБИВАНИЕ

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Чаша в комплекте (b).
- Стержень привода (c).
- Диск-эмульгатор (f).



уста
навливайте
диск-эмульгатор
правильной стороной:
см. схему 5

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Установите чашу (b3) на двигатель (a), но не блокируйте ее.
- Наденьте и заблокируйте диск-эмульгатор (f) на стержне привода (c) и все вместе вставьте в выход двигателя (a1).
- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку (b2) и заблокируйте ее на чаше (b3), а затем весь узел поверните вправо до упора.
- Чтобы снять чашу с крышкой, поверните весь узел на себя, чтобы освободить его, а затем разблокируйте крышку.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Поверните регулятор скорости (a2) в положение 2, чтобы включить прибор.
- Запрещается использовать эту насадку для замешивания густого или жидкого теста.

С ее помощью вы можете приготовить: майонез, айоли, соусы, взбить яичные белки (от 1 до 6), сметану или сливки (до 0,25 литра).

6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОДНОРОДНОЙ СМЕСИ/СМЕШИВАНИЕ/ТОНКИЙ ПОМОЛ (в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Чаша блендера в комплекте (h).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Положите ингредиенты в чашу блендера (h3). Не превышайте отметку максимального уровня на стенке чаши.
- Установите снабженную пробкой-дозатором (h1) крышку (h2) и заблокируйте ее на чаше блендера.
- Установите чашу в сборе (h) на выход двигателя (a2) и поверните ее до полной блокировки.
- После выключения кухонного комбайна разблокируйте чашу блендера и снимите ее с прибора.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Поверните регулятор скорости (a2) в положение 1 или 2, чтобы включить прибор.
Чтобы лучше контролировать качество смеси, вы можете перейти в импульсный режим Pulse.
- Не заливайте в чашу блендера кипящую жидкость.
- Не пытайтесь измельчать в блендере сухие продукты (фундук, миндаль, арахис и т. п.).
- Чашу блендера следует обязательно закрыть крышкой.
- Жидкие ингредиенты всегда наливайте в чашу в первую очередь, и лишь затем кладите твердые продукты.
Не превышайте отметки максимального уровня:
 - 1,25 л для густых смесей.
 - 1 л для жидких смесей.
- Если вы хотите добавить ингредиенты в ходе приготовления, выньте пробку-дозатор (h1) из крышки и загружайте продукты через отверстие в крышке. Не превышайте максимального уровня заполнения, указанного на чаше.
Максимальная продолжительность работы: 3 минуты.
- После выключения кухонного комбайна разблокируйте чашу блендера и снимите ее с прибора.

Практические советы:

- Если во время приготовления продукты прилипли к стенкам чаши, остановите кухонный комбайн и отключите его от сети. Снимите чашу в сборе с прибора. С помощью лопатки отделите продукты так, чтобы они упали на нож. Не помещайте руки или пальцы в чашу, следите, чтобы они не находились поблизости от лезвия.

Вы можете:

- приготовить очень тонко протертые супы, пюре, кремы, молочные или фруктовые коктейли.
- смешать ингредиенты для жидкого теста (для блинов, пончиков, фруктового или заварного пирога и т. п.).

7. ТОНКИЙ ПОМОЛ НЕБОЛЬШИХ ПОРЦИЙ

(в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Чаша в комплекте (b).
- Мини-мельница (j) или дробилка (k).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Поставьте чашу (b3) на двигатель (a), но не блокируйте ее.
- Установите чашу (j2) или (k2) на выход двигателя (a1).
- Положите ингредиенты в чашу (j2) или (k2).
- Закройте крышкой (j1) или (k1) чашу (j2) или (k2).
- Закройте крышку (b2) и заблокируйте ее на чаше (b3), а затем весь узел поверните вправо до упора.
- Чтобы снять чашу с крышкой, поверните весь узел на себя, чтобы освободить его, а затем разблокируйте крышку. После этого можно снять мини-мельницу или дробилку.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Поверните регулятор скорости (a2) в положение 2, чтобы включить прибор.
- Чтобы лучше контролировать качество смеси, вы можете перейти в импульсный режим Pulse.

С помощью мини-мельницы (j) вы можете:

за несколько секунд смолоть зубчики чеснока, зелень, петрушку, сухофрукты, хлеб, сухари для панировки, ветчину и др.

приготовить пюре для детского питания.

Порция пюре для детского питания: 80 г.

Максимальное количество чеснока, лука, ветчины: 50 г.

Максимальное количество сухофруктов, фундука, миндаля: 50 г.

Количество/максимальное время измельчения кураги: 100 г / 5 с.

Мини-мельница не предназначена для измельчения очень твердых продуктов (например, кофе).

С помощью дробилки (k) вы можете:

за несколько секунд измельчить курагу, инжир, чернослив без косточек.

Максимальное количество/время: 60 г / 4 с.

8. СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

(в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Соковыжималка для цитрусовых в комплекте (g).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Вставьте привод (g4) в выход двигателя (a1).
- Поставьте на двигатель (a) сокоприемник (g3).
- Наденьте фильтр (g2) так, чтобы он был установлен вокруг сокоприемника.
- Вставьте конус (g1) в приемную трубку сокоприемника (g3) и поверните весь узел вправо до упора.
- Чтобы снять соковыжималку для цитрусовых, поверните весь узел на себя, чтобы освободить его.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Поставьте какую-нибудь посуду под выход сокоприемника (g3): в нее будет сливаться сок.
- Наденьте половинку плода на конус (g1).
- Поверните регулятор скорости (a2) в положение 1, чтобы включить прибор.
- Вы можете получить около 500 г сока цитрусовых без необходимости выполнять чистку венца фильтра (g2).

9. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

(в зависимости от модели)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Чаша (b3).
- Электрическая соковыжималка в комплекте (i).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Поставьте чашу (b3) на двигатель (a), но не блокируйте ее.
- Соедините корзину фильтра (i4) с фильтрующим венцом (i3): опустите его на корзину так, чтобы он защелкнулся, и обе части образовали единый узел.
- Наденьте собранную корзину фильтра (i3+i4) на выход двигателя (a1).
- Закройте крышку (i2) и заблокируйте ее на чаше (b3), а затем поверните всю насадку вправо до упора.
- Чтобы снять чашу с крышкой, поверните весь узел на себя, чтобы освободить его, а затем разблокируйте крышку.
- Чтобы удалить корзину фильтра (i3+i4), нажмите на 2 зажима венца (i3), чтобы снять его с корзины (i4).

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Поверните регулятор скорости (a2) в положение 2, чтобы включить прибор.
- Подавайте нарезанные на кусочки овощи или фрукты через приемную трубку и медленно нажимайте на них с помощью толкателя (i1).
- Отходы из корзины фильтра (i3+i4) следует удалять достаточно часто.
- За один раз вы можете выжать порцию овощей или фруктов (яблоко, морковь и др.), не превышающую 250 г.

10. ПОМОЛ/РАЗДЕЛКА/ЭКСТРАГИРОВАНИЕ

(в зависимости от модели)

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ИЛИ ПЛАСТМАССОВАЯ ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Редуктор (l) и головка мясорубки (m) в сборе.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вымойте головку мясорубки горячей водой с мылом и сразу же тщательно вытрите ее.

УСТАНОВКА НАСАДОК

10a : Установка редуктора на кухонный комбайн

- Установите редуктор (l) на двигатель (a) и поверните его вправо до упора.

10b : Установка и сборка принадлежностей на редукторе

- Поднесите собранную головку мясорубки (m), (n), (o), (p), (q) к редуктору (l) так, чтобы горловина была наклонена вправо (двигатель кухонного комбайна должен быть отключен от сети).
- Наденьте головку на редуктор так, чтобы она дошла до упора.
- Верните горловину в вертикальное положение, чтобы заблокировать головку мясорубки.
- Установите схемный поддон (m6) на горловину мясорубки.
- Подключите прибор к сети.

10c : Сборка головки мясорубки (ma) или (mb).

- Возьмите корпус (m1) за горловину растробом вверх.
- Вставьте шнек (m2) (длинной осью вперед) в корпус (m1).
- Наденьте нож (m3) на короткую ось режущими кромками наружу.
- Установите нужную решетку (m4) после ножа (m3) так, чтобы выступы вошли в пазы.
- Поворачивая гайку по часовой стрелке, плотно завинтите (m5) на корпусе (m1), но следите, чтобы она не была заблокирована.
- Проверьте правильность сборки. Ось не должна шататься или поворачиваться сама по себе.

В противном случае повторите перечисленные выше операции.

- Установите собранную головку мясорубки на редуктор (l).

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Полностью подготовьте продукты к помолу. Удалите кости, хрящи и сухожилия.
- Нарезьте мясо на кусочки (приблизительно 2 x 2 см).
- Положите его на поддон (m6).
- Поставьте посуду под мясорубку.
- Поверните регулятор скорости (a2) в положение 2, чтобы включить прибор.
- Постепенно подавайте мясо в горловину мясорубки с помощью толкателя (m7).
- Никогда не подталкивайте мясо пальцами или кухонными принадлежностями.
- Прибор не должен непрерывно молоть мясо дольше 15 минут.
- Перед помолом убедитесь, что мясо полностью разморожено.

ЧИСТКА ГОЛОВКИ МЯСОРУБКИ

- Перед выполнением чистки обязательно отключите прибор от сети.
- Разблокируйте головку мясорубки (ma) или (mb), наклонив ее вправо, чтобы снять с редуктора (l).
- Чтобы разобрать мясорубку, снимите поддон (m6) с горловины, отвинтите гайку (m5), а затем снимите решетку (m4), нож (m3) и (m2).
- Обращайтесь с режущими частями с осторожностью.
- Промойте все детали горячей водой с мылом, сполосните и тщательно высушите их.
- Решетка (m4) и нож (m3) должны быть покрыты смазкой. Смажьте их пищевым растительным маслом.

Практический совет. По окончании помола можно пропустить через мясорубку несколько кусочков хлеба, чтобы весь фарш вышел наружу.



Если

ваш прибор снабжен пластмассовой мясорубкой, не мойте шнек (m2), нож (m3) и решетки (m4) в посудомоечной машине.

- Следите, чтобы вода не попала в редуктор. Его достаточно обернуть влажной тряпкой.
- Если ваш прибор снабжен металлической мясорубкой, не мойте ее в посудомоечной машине (т. е. корпус (m1), шнек (m2), нож (m3), решетки (m4) и гайку (m5)).

10d : Насадка для набивки колбас (в зависимости от модели)

Эта приставка устанавливается на головку мясорубки (ma) и служит для приготовления различных колбас.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Насадка для набивки колбас (n), редуктор (l) и металлическая головка мясорубки (ma).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Вставьте шнек (m2) в корпус (m1) металлической мясорубки.
 - Установите насадку для колбас (n), а затем плотно закрутите гайку (m5).
 - Установите собранную головку на редуктор (l).
- Примечание. Эта насадка используется без решетки и ножа.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Эта насадка устанавливается после того, как вы смолотли мясо и приготовили фарш по своему вкусу.
- Замочите кишки в теплой воде, чтобы они стали эластичными. Наденьте их на насадку для колбас (n) так, чтобы кончик выступал приблизительно на 5 см.
- Заполните фаршем горловину корпуса (m1) мясорубки.
- Поверните регулятор скорости (a2) в положение 2, чтобы включить прибор.
- нажмите на толкатель так, чтобы фарш подошел к краю насадки.
- Выключите прибор.
- Оставшийся кончик кишки длиной 5 см завяжите узлом. Наденьте этот узел на край насадки, чтобы в кишку не попал воздух.
- вновь включите прибор и продолжайте подавать фарш. Кишка должна заполниться. Чтобы кишка не слишком растягивалась, следите, чтобы колбасы не были слишком толстыми.
- Эту работу проще выполнять вдвоем: один подает фарш, а другой поддерживает заполняющуюся кишку.
- Когда весь фарш будет подан, выключите прибор, снимите кишку и завяжите узлом другой конец.
- Чтобы сделать колбасу нужной длины, защипывайте и поворачивайте кишку в нужном месте.

10e : Насадка для печени (в зависимости от модели)

Эта насадка для головки металлической мясорубки (ma) упростит процесс приготовления печени.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Насадка для печени (o), редуктор (l) и металлическая головка мясорубки (ma).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Вставьте шнек (m2) в корпус (m1) металлической мясорубки (ma).
 - Поставьте форму (o2) под опору (o1).
 - Выступы на опоре (o1) должны войти в пазы на корпусе металлической мясорубки (m1).
 - Плотно закрутите гайку (m5) на корпусе (m1), но не блокируйте ее.
 - Установите собранную головку на редуктор (l).
- Примечание. Эта насадка используется без решетки и ножа.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Приготовьте тесто (чтобы получить хороший результат, тесто должно быть не слишком твердым).
- Выберите рисунок, совместив стрелку с нужной формой.
- Поверните регулятор скорости (a2) в положение 2, чтобы включить прибор.
- Подавайте тесто в насадку, пока не сделаете нужное количество печени.

10f : Приставка для кебаба (в зависимости от модели)

Эта насадка для головки металлической мясорубки (**ma**) служит для приготовления мясных тефтелей.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Приставка для кебаба (**p**), редуктор (**l**) и металлическая головка мясорубки (**ma**).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Вставьте шнек (**m2**) в корпус (**m1**) металлической мясорубки (**ma**).
- Установите на головку наконечник (**p2**) так, чтобы его выступы вошли в пазы на корпусе металлической мясорубки.
- Наденьте кольцо (**p1**) на наконечник (**p2**), а затем установите и очень плотно завинтите гайку (**m5**).
- Установите собранную головку на редуктор (**l**).
- Поверните регулятор скорости (**a2**) в положение 2, чтобы включить прибор.

Если продукты застряли в мясорубке (**m**), удобнее всего сначала снять всю насадку с редуктора (**l**), а затем с двигателя (**a**), и потом удалить головку мясорубки (**m**).

10g : Приспособление для сока и подлив (в зависимости от модели)

Эта насадка для головки металлической мясорубки (**ma**) служит для приготовления сока из яблок, груш, апельсинов и других фруктов, а также для подливы из красных ягод или помидоров.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Приспособление для сока и подлив (**q**), редуктор (**l**) и металлическая головка мясорубки (**ma**).

УСТАНОВКА НАСАДОК

- Вставьте шнек (**q2**) с герметичной прокладкой (**q1**) в корпус (**m1**) металлической мясорубки (**ma**).
- Установите нужный фильтр (**q3**), в зависимости от того, что вы хотите приготовить:
 - q3-1:** фильтр с маленькими отверстиями для сока.
 - q3-2:** фильтр с разными отверстиями для подливы.
- Наденьте гайку (**m5**) на фильтр и закрутите ее на мясорубке (**m1**).
- Вставьте направляющую для сока (**q4**) под уже установленный фильтр (**q3**).
- Установите собранную головку на редуктор (**l**).
- Поверните регулятор скорости (**a2**) в положение 2, чтобы включить прибор.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Сок: установите фильтр (**q3-1**) с отверстиями равного диаметра.
- Подлива: установите фильтр (**q3-2**) с отверстиями двух различных диаметров для повышения качества приготовления.
- Поставьте одну посуду под направляющую для сока (**q4**), а другую – у края фильтра (**q3**) для сбора отходов.

ЧИСТКА

Фильтры (**q3**) легко очищаются с помощью щетки (**q5**).

Примечание.
Эта насадка используется без решетки и ножа.

Примечание.
Эта насадка используется без решетки и ножа.

11. ХРАНЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

11a : Хранение соковыжималки для цитрусовых: привод (**g4**) соковыжималки для цитрусовых (**g**) можно хранить под сокоприемником (**g3**), чтобы случайно не потерять его.

11b : Ваш кухонный комбайн снабжен:

11c : После того, как вы положили все насадки, задвиньте ящик (**r**) в корпус двигателя (**a**).

12. Чистка

- Отключите прибор от сети.
- Для облегчения процедуры чистки споласкивайте насадки сразу после использования.
- Вымойте и вытрите насадки и приспособления. Все принадлежности можно мыть в посудомоечной машине, за исключением головки мясорубки (**ma**) или (**mb**). Чистка головки мясорубки описана в разделе 10с.
- Залейте горячую воду с добавлением нескольких капель моющего средства в чашу блендера (**h3**). Закройте крышку (**h2**), снабженную пробкой-дозатором (**h1**). Несколько раз поверните регулятор в положение **pulse**. Выключите прибор. Сполосните чашу.
- Не погружайте двигатель (**a**) и редуктор (**l**) в воду и не мойте их под краном. Оботрите их влажной губкой.
- Лезвия насадок очень острые. Обращайтесь с ними с осторожностью.

Практический совет. Если на насадках появились цветные пятна от продуктов (например, от моркови или апельсинов), перед обычной чисткой протрите их тряпкой, смоченной пищевым растительным маслом.

13. Хранение

В состав кухонного комбайна Vitacomact входят: наматыватель для шнура питания, расположенный в блоке двигателя. При использовании и хранении прибора вы можете отрегулировать длину шнура питания, потянув за него или подтолкнув его внутрь.

Не храните кухонный комбайн во влажном помещении.

14. Что делать, если прибор не работает?

Если ваш комбайн не работает, убедитесь, что:

- он правильно подключен к сети.
- все принадлежности заблокированы.

Ваш прибор по-прежнему не работает?

Обратитесь в сервисный центр марки TEFAL (см. перечень в сервисной книжке изделия).

15. Удаление упаковки и отработавшего прибора



Упаковка сделана исключительно из материалов, не представляющих опасности для окружающей среды, поэтому ее можно выбрасывать, соблюдая действующие правила относительно повторной переработки.

Порядок удаления отработавшего прибора вы можете узнать, обратившись в местные административные службы.

16. Принадлежности

Вы можете расширить возможности вашего комбайна, если приобретете у вашего обычного поставщика или в сервисном центре фирмы TEFAL следующие принадлежности:

- Диск из нержавеющей стали для нарезания картофеля (диск E)
- Диск из нержавеющей стали для измельчения кокосового ореха и сыра пармезан (диск G)
- Диск из нержавеющей стали для крупной терки/нарезания на толстые ломтики (диск C/H)
- Диск из нержавеющей стали для мелкой терки/нарезания на тонкие ломтики (диск A/D)
- Дробилка
- Мини-мельница
- Чаша блендера
- Прозрачная чаша
- Металлический нож
- Пластмассовая тестомешалка
- Соковыжималка для citrusовых
- Электрическая соковыжималка
- Головка мясорубки в комплекте
- Нож
- Решетки
- Насадка для набивания колбас
- Насадка для печенья
- Приспособление для кебаба
- Приспособление для сока и подлив

Лопатка

17. Несколько основных

Тесто для белого хлеба

500 г муки – 300 г теплой воды – 2 пакета сухих дрожжей – 10 г соли.

Установите металлический нож в чашу кухонного комбайна, положите муку, соль и дрожжи.

Включите прибор на скорости 2, и через несколько секунд влейте теплую воду через приемную трубку крышки. Как только тесто образует шар (примерно через 40 секунд), выключите прибор. Дайте тесту подняться в теплом месте: оно должно вдвое увеличиться в объеме. Сформируйте хлеб и положите его на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Дайте тесту подняться еще раз. Подогрейте духовку до температуры 240° (термостат 8). Как только хлеб удвоится в объеме, поставьте его в духовку и снизьте температуру до 180° (термостат 6). Выпекайте в течение 30 минут. Во время выпечки поставьте в духовку стакан с водой: это способствует образованию вкусной корочки.

Тесто для пиццы

150 г муки – 90 г теплой воды – 2 столовых ложки оливкового масла – ? пакета сухих дрожжей – соль

Установите металлический нож в чашу кухонного комбайна, положите муку, соль и дрожжи.

Включите прибор на скорости 2, и через несколько секунд влейте теплую воду и оливковое масло через приемную трубку крышки. Как только тесто образует шар (через 15-20 секунд), выключите прибор. Дайте тесту подняться в теплом месте: оно должно вдвое увеличиться в объеме. Подогрейте духовку до температуры 240° (термостат 8). В это время раскатайте тесто и положите начинку по вкусу: пюре из помидоров и лука, грибы, ветчину и т. п. Украсьте пиццу несколькими анчоусами и маслинами, посыпьте майораном и тертым сыром грюйер и сбрызните оливковым маслом. Положите пиццу на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекайте в течение 15-20 минут, не оставляя процесс без присмотра.

Пресное тесто

200 г муки – 100 г сливочного масла – 50 мл воды (50 г) – щепотка соли

Установите металлический нож в чашу кухонного комбайна, положите муку, соль и масло.

Включите прибор на скорости 2, и через несколько секунд влейте воду через приемную трубку крышки. Дождитесь, чтобы тесто сформировалось в шар (20 секунд). Оставьте в прохладном месте на час, а затем раскатайте и выпекайте с начинкой по вашему вкусу.

Тесто для блинов (в чаше с металлическим ножом или в чаше блендера)

250 г муки – 625 мл молока – 3 яйца – 30 г сахара – 100 мл растительного масла – 1 столовая ложка флердоранжа или другого ароматизатора.

Установите металлический нож в чашу кухонного комбайна, положите в нее все ингредиенты: муку, молоко, яйца, сахар и ароматизатор. Смешивайте на скорости 1 в течение 20 секунд, а затем перейдите на скорость 2 еще в течение 1 минуты.

В чашу блендера положите все ингредиенты, кроме муки. Начните смешивать на скорости 2 и через несколько секунд начинайте постепенно добавлять муку через центральное отверстие в крышке. После этого смешивайте еще в течение 1 минуты 30 секунд.

Кекс «Четыре четверти»

200 г муки – 200 г сливочного масла – 200 г сахара – 200 г сливочного масла - 4 целых яйца – 1 пакет разрыхлителя для теста

Установите металлический нож в чашу кухонного комбайна, положите все ингредиенты: муку, разрыхлитель, сахар, яйца, сливочное масло. Смешивайте на скорости 2 в течение 2,5 минут. Подогрейте духовку до температуры 180° (термостат 6). Положите тесто в форму для кекса и выпекайте в течение часа.

Взбитые сливки

250 мл очень холодных сливок, 40 г сахара для глазури.

Чаша должна быть очень холодной, поставьте ее в холодильник на несколько минут.

Установите в чашу диск для приготовления эмульсий, налейте сливки и положите сахар. Взбивайте в течение 1 минут на скорости 2.

Майонез

200 мл растительного масла - 1 яичный желток – 1 полная чайная ложка горчицы – 1 чайная ложка уксуса соль – перец. 200 мл растительного масла - 1 яичный желток – 1 полная чайная ложка горчицы – 1 чайная ложка уксуса – соль – перец.

Все ингредиенты должны иметь температуру окружающей среды.

Установите в чашу диск для приготовления эмульсий, положите яичный желток, горчицу, уксус, соль и перец.

Включите прибор в работу на скорости 2, через несколько секунд (2-3 с) тонкой струйкой начните осторожно вливать растительное масло через приемную трубку крышки. Как только майонез «схватится», вы можете влить остаток масла быстрее. В майонез можно добавить зелень, кетчуп или карри. Чтобы получить более легкий по вкусу майонез, в него можно ввести два взбитых белка.

Děkujeme Vám, že jste si vybrali výrobek ze sortimentu firmy TEFAL, který je určen výlučně k přípravě potravin.

Bezpečnostní rady

- Přečtěte si pozorně návod k použití, dříve než přístroj poprvé použijete: jeho používání v rozporu s návodem by zbavovalo firmu TEFAL veškeré odpovědnosti.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru, zvláště v přítomnosti malých dětí nebo osob se sníženou pohyblivostí.
- Ověřte si, zda napájecí napětí vašeho přístroje skutečně odpovídá napětí vaší elektrické instalace.
- Jakékoli chybné zapojení vede k neplatnosti záruky. Váš přístroj je určen výhradně k domácímu použití a to ve vnitřních prostorách domu.
- Jakmile přestanete přístroj používat (i v případě výpadku elektrického proudu) nebo v průběhu jeho čištění vždy přístroj odpojte od sítě.
- Nepoužívejte svůj přístroj, jestliže nefunguje zcela správně nebo jestliže byl poškozen. V takovém případě se obraťte na smluvní servisní středisko TEFAL (viz seznam v servisní knížce).
- Nevkládejte přístroj, přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Nenechávejte přívodní kabel viset v dosahu dětí.
- Přívodní kabel se nesmí nikdy nacházet v blízkosti teplých částí vašeho přístroje nebo v kontaktu s nimi ani poblíž zdroje tepla a nesmí být ohýbán v ostrém úhlu.
- Nepoužívejte svůj přístroj za situace, kdy je poškozen přívodní kabel nebo zástrčka. Abyste se vyhnuli veškerému nebezpečí, zásadně je dávejte na výměnu do smluvního servisního střediska TEFAL (viz jejich seznam uvedený v servisní knížce).
- Nepoužívejte přístroj, je-li sestava odšťavovače poškozena.
- V zájmu své bezpečnosti používejte pouze příslušenství a díly od firmy TEFAL přizpůsobené pro váš přístroj.
- Vždy používejte pěchovače a posunujte potraviny v komínkách jejich prostřednictvím, nikdy k tomuto účelu nepoužívejte prsty, vidličku, lžici, nůž ani žádný jiný předmět.
- Zacházejte s kovovým nožem, nožem mixéru, minimlýnkou, drtiče a s kotouči na krájení zeleniny opatrně: jsou mimořádně ostré. Kovový nůž (d1) vyjímejte pouze uchopením za unášec (c) před tím, než budete z mísy vylévat její obsah.
- Nepoužívejte přístroj naprázdno.
- Mísu mixéru používejte vždy s víkem.
- Nikdy se nedotýkejte pohybujících se částí, se snímáním příslušenství vyčkejte na úplné zastavení.
- Nepoužívejte příslušenství jako ukládací nádobu (na zmrazování – pečení – sterilizaci teplem).
- Nepřemisťujte přístroj uchopením za zásuvku.

Příslušenství, které obsahuje typ, jenž jste si právě koupili, je uvedeno na štítku umístěném na horní části obalu.

a Blok motoru

- a1** výstup z bloku motoru
- a2** přepínač rychlostí: poloha 0-1-2-pulzní chod (přerušovaný)

b Sestava průhledné mísy

- b1** dávkovací péchovač
- b2** víko s komínkem
- b3** mísa

c Tyčka unášeče

PŘÍSLUŠENSTVÍ PODLE TYPU:

- d**
- d1** kovový nůž
- d2** plastový hnětač

e Kotouče na krájení zeleniny

- . **A/D** : jemné strouhání / jemné krájení (se zpětným chodem)
- . **C/H** : hrubé strouhání / hrubé krájení (se zpětným chodem)
- . **E** : kráječ na hranolky
- . **G** : kráječ na sýr

f Kotouč na šlehání

g Lis na citrusy

- g1** kužel
- g2** filtr
- g3** sběrná nádržka
- g4** unášeč

h Mísa mixéru

- h1** dávkovací zátka
- h2** víko
- h3** mísa

i Odšťavovač

- i1** péchovač
- i2** víko
- i3** filtrační vložka
- i4** filtrační koš

j Minimlýnek

- j1** víko
- j2** mísa

k Drtič

- k1** víko
- k2** mísa

l Redukční převod mlecí hlavy

m Mlecí hlava

- ma** : kovová mlecí hlava
- mb** : plastová mlecí hlava
- m1** tělo
- m2** šnek
- m3** nůž
- m4** mřížky (na mletí masa)
 - **m4-1** : mřížka s malými otvory
 - **m4-2** : mřížka s velkými otvory
 - **m4-3** : mřížka se středními otvory
 - **m4-4** : mřížka s trojúhelníkovými otvory (na mletí zeleniny)
- m5** matice
- m6** plošinka
- m7** péchovač

n Násypka na plnění klobás

o Protlačovadlo na sušenky

- o1** stojan
- o2** forma

p Příslušenství na přípravu kebabu

- p1** kroužek
- p2** objímka

q Příslušenství na přípravu protlaků a šťáv

- q1** těsnicí spoj
- q2** šnek
- q3** filtr
 - q3-1** : filtr na šťávu
 - q3-2** : filtr na protlak
- q4** kanálek na šťávu
- q5** kartáček (štetka)

r Stěrka

s Ukládací zásuvka

Uvedení do provozu

- Před prvním použitím umyjte všechny díly příslušenství teplou mýdlovou vodou (viz odstavec o čištění). Opláchněte a osušte.
- Blok motoru položte na rovnou, čistou a suchou plochu.
- Příklad připojte k síti.
- Pulzní chod (přerušovaný): otočte knoflík **(a2)** do polohy pulzní chod, kdy funkce po sobě jdoucích impulsů umožňuje lepší kontrolu nad přípravou.
- Spojitý chod: otočte knoflík **(a2)** do polohy 1 nebo 2.
- Zastavení: otočte knoflík **(a2)** do polohy 0.

Číslování odstavců je v souladu s číslováním zobrazení v rámečcích.

1. Nasazení mísy a vík

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy **(b)**.

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu **(b3)** na blok motoru **(a)**, přičemž rukojeť mísy směřuje mírně napravo od knoflíku.
 - Položte víko **(b2)** na mísu **(b3)**.
 - Blokuje víko zatlačením vpravo do rukojeti mísy
 - Zamkněte sestavu tak, že ji jako celek otočíte vpravo
- Je velmi důležité zablokovat víko na míse dříve, než se celá sestava zamkne na bloku motoru **(a)**.

2. Sejmутí mísy a vík

- Odemkněte sestavu tak, že ji jako celek otočíte vlevo.
- Odblokujte víko zatlačením vlevo tak, aby se uvolnilo z rukojeti mísy.
- Teprve v tomto okamžiku můžete víko nadzvednout a sejmut.

3. MÍCHÁNÍ / MIXOVÁNÍ / MLETÍ / HNĚTENÍ

(podle typu)

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy **(b)**.
- Tyčka unášeče **(c)**.
- Kovový nůž **(d1)** na mixování a mletí.
- Kovový nůž **(d1)** nebo plastový hnětač **(d2)** na hnětení nebo míchání (podle typu).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu **(b3)** na blok motoru **(a)**, aniž byste ji zamykali.
- Nasaďte kovový nůž **(d1)** nebo plastový hnětač **(d2)** na tyčku unášeče **(c)** a umístěte tuto sestavu na výstup z bloku motoru **(a1)**.
- Vložte potraviny do mísy.
- Položte víko **(b2)** na mísu **(b3)** a zablokujte je, potom tento celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmut sestavu mísa-víko: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila, a odblokujte víko.

HNĚTENÍ / MÍCHÁNÍ (podle typu)

- Použijte kovový nůž (**d1**) nebo plastový hnětač (**d2**) podle typu.
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.

Můžete uhníst až:

- 1 kg těžkého těsta těchto druhů: těsto na bílý chléb, křehké těsto... za 40 vteřin.
- 800 g speciálních chlebových těst těchto druhů: žitný chléb, celozrnný chléb, vícezrnný chléb, za 40 vteřin

Můžete promíchat až:

- 1,2 kg lehkého těsta těchto druhů: piškot, koláč ze čtyř čtvrtin, jogurtový koláč, za minutu a půl až tři a půl minuty.

Můžete namíchat až 1 litr těsta na palačinky, oplatky atd. za minutu až minutu a půl.

MLETÍ

- Použijte kovový nůž (**d1**).
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte, nebo chcete-li mít mletí více pod kontrolou, dejte přednost poloze pulzní chod.

Můžete namlít až 600 g potravin těchto druhů:

- . syrového nebo vařeného masa (vykostěného, bez šlach a nakrájeného na kostky).
- . syrových nebo vařených ryb (bez kůže a vykostěných).
- . tvrdých produktů: sýr, suché plody, některá zelenina (mrkev, celer...).
- . měkkých produktů: některá zelenina (cibule, špenát ...).

MIXOVÁNÍ

- Použijte kovový nůž (**d1**).
 - Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Můžete namixovat až 1 litr různých druhů polévek nebo kompotu za 20 vteřin.

4. STROUHÁNÍ/KRÁJENÍ

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy (**b**).
- Tyčka unášeče (**c**).
- Kotouč dle volby (**e**) (podle typu).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu (**b3**) na blok motoru (**a**), aniž byste ji zamykali.
- Zamkněte zvolený kotouč (**e**) na tyčku unášeče (**c**) a umístěte tento celek na výstup z bloku motoru (**a1**).
- Položte víko (**b2**) na mísu (**b3**) a zablokujte je, potom celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmut sestavu mísa-víko: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila, a odblokujte víko.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Vkládejte potraviny do komínku víka a zatlačujte je pěchovačem (**b1**).
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 1 pro krájení nebo do polohy 2 pro strouhání.
Přípravu můžete provádět s těmito kotouči (podle typu):
 - . hrubé strouhání (**C**) / jemné strouhání (**A**): celer, brambory, mrkev, sýr ...
 - . hrubé krájení (**H**) / jemné krájení (**D**): brambory, cibule, okurky, řepa, jablka, zelí ...
 - . kráječ na hranolky (**E**): hranolky...
 - . strouhání (**G**): parmezán...

5. EMULGACE / TLUČENÍ/ ŠLEHÁNÍ

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy (**b**).
- Tyčka unášeče (**c**).
- Emulgační kotouč (**f**).

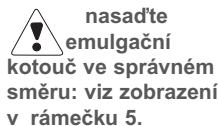
MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu (**b3**) na blok motoru (**a**), aniž byste ji zamykali.
- Nasaďte a zamkněte emulgační kotouč (**f**) na tyčku unášeče (**c**) a umístěte tento celek na výstup z bloku motoru (**a1**).
- Vložte potraviny do mísy.
- Položte víko (**b2**) na mísu (**b3**) a zablokujte je, potom celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmout sestavu mísa-víko: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila, a odblokujte víko.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Nikdy toto příslušenství nepoužívejte k hnětení těžkých těst nebo míchání lehkých těst.

Můžete připravovat: majonézu, česnekovou majonézu, sníh z bílků (1 až 6), šlehanou smetanu, šlehačku (až do množství 0,25 litru).



6. JEMNÉ PROMÍCHÁVÁNÍ / MÍCHÁNÍ VELMI JEMNÉ MIXOVÁNÍ (podle typu)

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy a mixéru (**h**).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Vložte potraviny do mísy mixéru (**h3**) a nepřekročte přitom maximální hladinu plnění vyznačenou na míse.
- Nasaďte víko (**h2**) vybavené dávkovací zátkou (**h1**) a našroubujte je na mísu do zajištěné polohy.
- Sestavenou mísu (**h**) umístěte na výstup z bloku motoru (**a2**) a otáčejte jí, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Po zastavení robotu odblokujte mísu mixéru a uvolněte ji.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 1 nebo 2 a přístroj zapněte.
Můžete použít polohu pulzní chod a mít lepší kontrolu nad mícháním.
- Nikdy nenaplníte mísu mixéru vroucí tekutinou.
- Mísu mixéru nikdy nepoužívejte pro práci se suchými produkty (oříšky, mandle, burské oříšky ...).
- Mísu mixéru používejte vždy s víkem.
- Vždy nejprve do mísy nalijte tekuté přísady a potom přidávejte pevné přísady, aniž byste překročili maximální hladinu plnění:
 - 1,25 l pro husté směsi
 - 1 l pro tekuté směsi
- Chcete-li přidávat přísady během míchání, vytáhněte dávkovací zátku (**h1**) z víka a vlijte přísady plnicím otvorem; nepřekročte přitom maximální hladinu plnění vyznačenou na míse.
Maximální doba použití: 3 minuty.
- Po zastavení robotu odblokujte mísu mixéru a uvolněte je.
Rady:
 - Jestliže přísady při míchání zůstávají nalepené na stěnách mísy, vypněte přístroj a odpojte ho od sítě.
 - Soupravu mísy a mixéru sejměte z tělesa přístroje. Pomocí stěrky potraviny odškrábněte, aby spadly na čepel. Nikdy nedávejte ruce nebo prsty do mísy nebo do blízkosti čepel.

Můžete:

- připravovat jemně mixované polévky, krémové polévky, krémy, kompoty, mléčné nápoje, koktejly.
- míchat veškerá řídká těsta (palačinky, koblihy, bublaninu,....).

7. VELMI JEMNÉ MLETÍ MALÝCH MNOŽSTVÍ (podle typu)

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava mísy (**b**).
- Souprava minimlýneku (**j**) nebo drtiče (**k**).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu (**b3**) na blok motoru (**a**), aniž byste ji zamykali.
- Nasaďte mísu (**j2**) nebo (**k2**) na výstup bloku motoru (**a1**).
- Vložte potraviny do mísy (**j2**) nebo (**k2**).
- Položte víko (**j1**) nebo (**k1**) na mísu (**j2**) nebo (**k2**).
- Položte víko (**b2**) na mísu (**b3**) a zablokujte je, potom tento celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmut sestavu mísa-víko: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila, odblokujte víko, následně uvolněte minimlýnek nebo drtič.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Můžete použít polohu pulzní chod a mít lepší kontrolu nad mícháním.

S minimlýnekem (j) můžete provádět následující operace:

- . Semlít za několik vteřin: stroužky česneku, jemná koření, petržel, suché plody, chléb, suchary na strouhanku, šunku, ...

. Připravovat kašičky pro miminko.

Množství kašičky pro miminko: 80 g.

Maximální množství česneku, cibule, šunky: 50 g.

Maximální množství suchých plodů: oříšky, mandle: 50 g.

Maximální množství / doba: sušené meruňky: 100 g / 5 s

Tento minimlýnek není projektován na tvrdé potraviny, jakými je například káva.

S drtičem (k) můžete provádět následující operace:

- . Semlít za několik vteřin: sušené meruňky, sušené fíky, vypeckované švestky:

Maximální množství / doba: 60 g / 4 s

8. ODŠŤAVOVÁNÍ CITRUSŮ (podle typu)

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Sestava lisu na citrusy (g)

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Nasaďte unášec (g4) na výstup bloku motoru (a1).
- Umístěte sběrnou nádržku na šťávu (g3) na blok motoru (a).
- Nasaďte po obvodu sběrné nádržky filtr (g2).
- Položte kužel (g1) na komínek sběrné nádržky (g3) a potom tento celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmout sestavu odšťavovače: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Položte pod výtok sběrné nádržky (g3) libovolnou nádobu pro zachycení vymačkané šťávy.
- Umístěte polovinu citrusu na kužel (g1).
- Otočte přepínač rychlostí (a2) do polohy 1 a přístroj zapněte.
- můžete vymačkat až 500 g citrusů bez čištění filtrační vložky (g2).

9. ODŠŤAVOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY (podle typu)

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Mísa (b3).
- Sestava odšťavovače (i).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte mísu (b3) na blok motoru (a), aniž byste ji zamykali.
- Smontujte filtrační koš (i4) a filtrační věnec (i3): filtrační věnec nasuňte shora do filtračního koše, aby zapadly spony a celek držel pevně pohromadě.
- Nasaďte smontovanou sestavu filtru a koše (i3+i4) na výstup bloku motoru (a1).
- Položte víko (i2) na mísu (b3) a zablokujte je, potom tento celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.
- Chcete-li sejmout sestavu mísa-víko: otočte sestavu k sobě, aby se uvolnila, a odblokujte víko.
- Chcete-li rozebrat sestavu koše a filtru (i3+i4), zatlačte na obě spony filtračního věnce (i3), abyste jej uvolnili z filtračního koše (i4).

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Otočte přepínač rychlostí (a2) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Vkládejte potraviny nakrájené na kousky do komínku a pomalu je zatlačujte pěchovačem (i1).
- Často odstraňujte odpad z filtračního koše (i3+i4).
- Nepřekračujte váhu 250 g potravin (jablko, mrkve...) na jednu operaci.

10. MLETÍ / TVAROVÁNÍ / PROTLAČOVÁNÍ (podle typu)

KOVOVÁ NEBO PLASTOVÁ MLECÍ HLAVA

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Sestava redukčního převodu (**I**) a mlecí hlavy (**m**).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Umyjte mlecí hlavu teplou mýdlovou vodou a ihned ji pečlivě osušte.

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

10a : Umístění redukčního převodu na robot

- Položte redukční převod (**I**) na blok motoru (**a**) a potom tento celek otáčejte vpravo, dokud nezapadne do zajištěné polohy.

10b : Umístění sestaveného příslušenství na redukční převod

- Naproti redukčnímu převodu (**I**) (při vypnutém bloku motoru robotu) postavte sestavené součásti příslušenství (**m**), (**n**), (**o**), (**p**), (**q**), s komínkem nakloněným vpravo.
- Nasadte sestavené příslušenství na doraz na redukční převod.
- Pootočte komínek zpět do svislé polohy, až zapadne.
- Nasadte snímatelnou plošinku (**m6**) na komínek.
- Přístroj zapněte.

10c : Sestavení mlecí hlavy (**ma**) nebo (**mb**)

- Uchopte tělo přístroje (**m1**) za komínek tak, aby větší otvor směřoval nahoru.
- Potom nasuňte šnek (**m2**) (nejprve dlouhou hřídel) do těla (**m1**).
- Nasadte nůž (**m3**) na krátkou hřídel, tak aby nabroušená ostří směřovala ven.
- Umístěte zvolenou mřížku (**m4**) na nůž (**m3**) tak, aby čepy zapadly do zářežů.
- Našroubujte matici (**m5**) na těleso (**m1**) ve směru otáčení hodinových ručiček a na doraz, avšak bez blokace.
- Zkontrolujte sestavení. Hřídel nesmí mít vůli ani se nesmí protáčet.
V opačném případě zopakujte předchozí kroky.
- Takto sestavenou hlavu nasadte na redukční převod (**I**).

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Připravte si všechny potraviny určené k mletí. Odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.
- Maso nakrájejte na kousky (velikosti asi 2x 2 centimetry).
- Položte je na plošinku (**m6**).
- Umístěte nádobu pod mlecí hlavu.
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Maso vkládejte komínkem kousek po kousku pomocí pěchovače (**m7**).
- Nikdy potraviny nepostrkujte prsty nebo kuchyňskými nástroji.
- Nepoužívejte přístroj k mletí masa po dobu delší než 15 minut.
- Než začnete pracovat s masem, ujistěte se, že je zcela rozmražené.

Trik: v závěru operace můžete vložit několik kousků chleba, abyste vytlačili ven všechno namleté maso.

ČIŠTĚNÍ MLECÍ HLAVY

- Před veškerým čištěním nejprve vypněte přístroj.
- Odblokujte mlecí hlavu (**ma**) nebo (**mb**) tak, že ji nakloníte napravo, aby bylo možno ji vyjmout z bloku redukčního převodu (**I**).
- Chcete-li demontovat mlecí hlavu, sejměte plošinku (**m6**) z komínku, odšroubujte matici (**m5**), sejměte mřížku (**m4**), nůž (**m3**) a šnek (**m2**).
- S ostrými součástmi zacházejte opatrně.
- Omyjte všechny díly teplou mýdlovou vodou, opláchněte je a pečlivě je osušte.
- Mřížka (**m4**) a nůž (**m3**) musejí zůstat mastné. Potřete je potravinářským olejem.
- Nikdy nepřipusťte, aby do redukčního převodu pronikla vlhkost. Otřete jej mírně vlhkým hadříkem.
- Jestliže máte kovovou hlavu, nedávejte mlecí hlavu do myčky nádobí, tedy tělo (**m1**), šnek (**m2**), nůž (**m3**), mřížky (**m4**) a matici (**m5**).



Jestliže máte plastovou

hlavu, nedávejte šnek (m2**), nůž (**m3**) a mřížky (**m4**) do myčky nádobí.**

10d : Násypka na plnění klobás (podle typu)

Toto příslušenství se nasazuje na kovovou mlecí hlavu (**ma**) a dovoluje vám vyrábět klobásy.

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- násypka na plnění klobás (**n**), redukční převod (**l**) a kovová mlecí hlava (**ma**).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Upevněte šnek (**m2**) na místo v těle (**m1**) kovové mlecí hlavy.
 - Umístěte násypku (**n**), potom našroubujte matici (**m5**) a velmi silně ji utáhněte.
 - Takto sestavenou hlavu nasaďte na redukční převod (**l**).
- Poznámka: toto příslušenství se používá bez mířky a bez nože.

+UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Toto příslušenství je určeno k použití tehdy, když jste si namleli maso a mleté maso okořenili podle chuti.
- Nechte střívko máčet ve vlažné vodě, aby nabylo původní vláčnosti, a navlékněte je přes násypku (**n**) tak, aby ji asi o 5 cm přesahovalo.
 - Naplňte komínek těla (**m1**) mlecí hlavy namletým masem.
 - Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
 - Zatlačte pěchovačem, abyste mleté maso dostali až na konec násypky.
 - Přístroj vypněte.
 - Uvažte na uzel přesahujících 5 cm střívka. Uzel natlačte až na konec násypky, abyste se vyhnuli tomu, že ve střívku zůstane vzduch.
 - Přístroj uveďte znovu do chodu a dále přidávejte mleté maso. Střívko se plní. Aby se střívko nenapnulo příliš, nedělejte klobásy příliš velké.
 - Tato práce se snáze dělá ve dvou: jeden přidává mleté maso a druhý přidržuje plnicí se střívko.
 - Když je všechno mleté maso spotřebováno, vypněte přístroj, stáhněte střívko, které zůstalo na násypce, a udělejte uzel.
 - Požadované délky klobásek dosáhnete tak, že střívko zaštipnete a přetočíte.

10e : Protlačovadlo na sušenky (podle typu)

Toto příslušenství se nasazuje na kovovou mlecí hlavu (**ma**) a dovoluje vám tvarovat sušenky.

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Protlačovadlo na sušenky (**o**), redukční převod (**l**) a kovová mlecí hlava (**ma**).

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte šnek (**m2**) na místo v těle (**m1**) kovové mlecí hlavy (**ma**).
 - Umístěte formu (**o2**) do držáku (**o1**).
 - Zabezpečte, aby oba čepy držáku (**o1**) zapadaly do obou zářezů v mlecí hlavě (**m1**).
 - Našroubujte na doraz, ale bez blokace, matici (**m5**) na tělo přístroje (**m1**).
 - Takto sestavenou hlavu nasaďte na redukční převod (**l**).
- Poznámka: toto příslušenství se používá bez mířky a bez nože.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Připravte těsto (nejlepších výsledků dosáhnete s měkkým těstem).
- Zvolte si vzor a nastavte šipku proti zvolenému tvaru.
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.
- Přidávejte těsto, dokud nebudete mít požadované množství sušenek.

10f : Příslušenství na přípravu kebabu (podle typu)

Toto příslušenství se nasazuje na kovovou mlecí hlavu (**ma**) a dovoluje vám tvarovat malé masové kuličky.

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Příslušenství na přípravu kebabu (**p**), redukční převod (**I**) a kovová mlecí hlava (**ma**).

Poznámka: toto příslušenství se používá bez mřížky a bez nože.

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte šnek (**m2**) na místo v těle (**m1**) kovové mlecí hlavy (**ma**).
- Umístěte objímku nástavce (**p2**) na hlavu tak, aby oba čepy zapadly do obou zářezů na kovové mlecí hlavě.
- Umístěte kroužek (**p1**) na objímku nástavce (**p2**), potom našroubujte matici (**m5**) a velmi silně ji utáhněte.
- Takto sestavenou hlavu nasadte na redukční převod (**I**).
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.

Aby se vám s přístrojem pohodlně pracovalo i v případě ucpání mlecí hlavy (**m**) potravinami: nejprve odblokujte sestavu redukčního převodu (**I**) a potom, již odděleně od bloku motoru (**a**), sejměte mlecí hlavu (**m**).

10g : Příslušenství na přípravu protlaků a šťáv (podle typu)

Toto příslušenství se nasazuje na kovovou mlecí hlavu (**ma**) a dovoluje vám vyrábět šťávu z jablek, hrušek, pomerančů atd. a rovněž protlaky z ovoce, z rajčat atd. ...

POUŽÍVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Příslušenství na přípravu protlaku a šťávy (**q**), redukční převod (**I**) a kovová mlecí hlava (**ma**).

Poznámka: toto příslušenství se používá bez mřížky a bez nože.

MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Umístěte šnek (**q2**) s nasazeným těsněním (**q1**) do těla (**m1**) kovové mlecí hlavy (**ma**).
- Umístěte zvolený filtr (**q3**) podle toho, co budete připravovat:
 - q3-1:** filtr s malými otvory na šťávy
 - q3-2:** filtr se smíšenými otvory na protlaky.
- Nasadte matici (**m5**) podél filtru a našroubujte ji na mlecí hlavu (**m1**).
- Umístěte kanálek na šťávu (**q4**) pod již nasazený filtr (**q3**).
- Takto sestavenou hlavu nasadte na redukční převod (**I**).
- Otočte přepínač rychlostí (**a2**) do polohy 2 a přístroj zapněte.

UVEDENÍ DO PROVOZU A RADY

- Šťáva: použijte filtr (**q3-1**) s jedním průměrem filtračních otvorů.
- Protlak: použijte filtr (**q3-2**) se dvěma průměry filtračních otvorů, což umožňuje lepší extrakci.
- Umístěte nádobu pod kanálek na šťávu (**q4**) a další nádobu na konec filtru (**q3**) na sběr odpadu.

ČIŠTĚNÍ

Filtry (**q3**) se čistí snadno kartáčkem (**q5**).

11. UKLÁDÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

11a : uložení lisu na citrusy: unášec (**g4**) lisu na citrusy (**g**) se dá uložit pod sběrnou nádržku (**g3**), abyste ho omylem nezaložili nebo neztratili.

11b :Váš robot je vybaven:

- ukládací zásuvkou (**r**): můžete do ní umístit: kovový nůž (**d1**), tyčku unášeče (**c**), 2 kotouče na krájení zeleniny (**e**) a emulgátor (**f**)

11c : Po uložení příslušenství na místo zasunete ukládací zásuvku (**r**) do bloku motoru (**a**).

12. Čištění

- Přístroj odpojte od sítě.
- Pro snazší čištění omývejte příslušenství ihned po jeho použití.
- Příslušenství omyjte a osušte: lze je dávat do myčky nádobí s výjimkou mlecí hlavy (**ma**) nebo (**mb**). Popis konkrétního čištění mlecí hlavy najdete v odstavci **10c**.
- Do mísy mixéru (**h3**) nalejte teplou vodu, do níž jste přidali několik kapek tekutého mýdla. Přiklopte víkem (**h2**) vybaveným dávkovací zátkou (**h1**). Dejte několik impulsů. Přístroj vypněte. Mísu vypláchněte.
- Blok motoru (**a**) ani redukční převod (**l**) nedávejte do vody ani pod tekoucí vodu. Otřete je vlhkou houbou.
- Čepele příslušenství jsou velmi ostře nabroušené. Zacházejte s nimi opatrně.

Trik: V případě obarvení příslušenství potravinami (mrkev, pomeranč...) je důkladně otřete hadrem namočeným do potravinářského oleje a poté přistupte k obvyklému čištění.

13. Ukládání

Váš kuchyňský robot Vitacomact je vybaven zařízením pro navijení přívodního kabelu, které se nachází v motorovém bloku a jehož pomocí lze kabel uložit a také určit potřebnou délku kabelu od přístroje po elektrickou zásuvku.

Neukládejte robot do vlhkého prostředí.

14. Co dělat, když váš přístroj nefunguje?

Když váš přístroj nefunguje, zkontrolujte:

- připojení k síti
- upevnění všech součástí příslušenství

Váš přístroj ani teď nefunguje ?

Obraťte se na smluvní servisní středisko firmy TEFAL (viz seznam v servisní knížce).

15. Likvidace obalového materiálu a přístroje samotného



Obal sestává výlučně z materiálů, které nijak neohrožují životní prostředí a které lze vyhodit do odpadu v souladu s pokyny platnými pro recyklaci.

Pokud jde o likvidaci přístroje samotného, informujte se u příslušné služby své obce.

16. Elektrický nebo elektronický výrobek na konci životnosti

Podílejte se na ochraně životního prostředí!



- i** Váš přístroj obsahuje čtené zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➔** Svězte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

17. Příslušenství

Můžete si svůj přístroj upravit podle svého a přikoupit si u svého obvyklého prodejce nebo od smluvního střediska firmy TEFAL následující příslušenství:

Nerezový kotouč na hranolky (kotouč E)

Nerezový kotouč na strouhání kokosového ořechu, parmezánu (kotouč G)

Nerezový kotouč na strouhání nahrubo / krájení nahrubo (kotouč C/H)

Nerezový kotouč na jemné strouhání / jemné krájení (kotouč A/D)

Drtič

Minimlýnek

Mísa mixéru

Průhledná mísa

Kovový nůž

Plastový hnětač

Lis na citrusy

Odšťavovač

Sestava mlýnku s mísou

- Nůž

- Mřížky

- Násypka na plnění klobás

- Protlačovač na sušenky

- Příslušenství na přípravu kebabu

- Příslušenství na přípravu protlaků a šťáv

Stěrka

18. Několik základních receptů

Těsto na bílý chléb

500 g mouky – 300 g vlažné vody – 2 sáčky droždí – 10 g soli

Do mísy robotu s nasazeným kovovým nožem dejte mouku, sůl a droždí.

Spusťte rychlostí 2 a od prvních vteřin vlévejte komínkem víka vlažnou vodu. Jakmile těsto utvoří kouli (asi za 40 vteřin), zastavte robot. Nechte těsto na teplém místě kynout, dokud nezvětší svůj objem dvakrát.

Potom těsto znovu vypracujte, aby dostalo tvar, a položte na pečicí plech vymazaný máslem a posypaný moukou. Nechte znovu kynout. Předehřejte troubu na teplotní stupeň 8 (240°). Jakmile se objem chleba zvětší dvakrát, dejte jej do trouby a snižte na teplotní stupeň 6 (180°). Nechte 30 minut péci. Po dobu pečení nechte v troubě stát sklenici s vodou, což napomáhá vytváření chlebové kůrky.

Těsto na pizzu

150 g mouky – 90 g vlažné vody – 2 polévkové lžičce olivového oleje – 1/2 sáčku pekařských kvasnic – sůl

Do mísy robotu s nasazeným kovovým nožem dejte mouku, sůl a pekařské kvasnice.

Spusťte rychlostí 2 a od prvních vteřin vlévejte komínkem víka vlažnou vodu a olivový olej. Jakmile těsto utvoří kouli (za 15 až 20 vteřin), zastavte robot. Nechte těsto na teplém místě kynout, dokud nezvětší svůj objem dvakrát. Předehřejte troubu na teplotní stupeň 8 (240°). Během této doby roztáhněte těsto a ozdobte je podle své volby: rajským protlakem, cibulí, houbami, šunkou, mozzarellou atd. ... Pizzu okořeňte několika ančovičkami a černými olivami, posypte trochou oregána a strouhaného syra a navrch přilijte několik kapek olivového oleje. Obloženou pizzu položte na pečicí plech vymazaný máslem a posypaný moukou. Dejte do trouby na 15 až 20 minut, na pečení dohlížejte.

Křehké těsto

200 g mouky – 100 g másla – 50 ml vody (50 g) - špetka soli

Do mísy robotu s nasazeným kovovým nožem dejte mouku, sůl a máslo.

Spusťte rychlostí 2 a po několika vteřinách přilijte komínkem víka vodu. Nechte v chodu, dokud těsto neutvoří kouli (20 vteřin). Nechte těsto odpočívat v chladu alespoň hodinu, potom ho roztáhněte a dejte je péci s náplní podle svého výběru.

Těsto na palačinky (v míse s kovovým nožem nebo v míse mixéru)

250 g mouky – 625 ml mléka - 3 vejce- 30 g cukru -100 ml oleje - 1 polévková lžičce esence z pomerančových květů nebo jiné vůně.

Do mísy robotu s nasazeným kovovým nožem dejte všechny přísady: mouku, mléko, vejce, cukr a esenci.

Spusťte rychlostí 1 na 20 vteřin, potom přepněte na minutu na rychlost 2.

Do mísy mixéru dejte všechny přísady kromě mouky. Spusťte rychlostí 2 a po několika vteřinách postupně přisypte otvorem ve víku mixéru mouku; na závěr minutu a půl mixujte.

Koláč ze čtyř čtvrtin

200 g mouky – 200 g másla – 200 g cukru – 200 g másla – 4 celá vejce - 1 sáček prášku do pečiva

Do mísy robotu s nasazeným kovovým nožem dejte všechny přísady: mouku, prášek do pečiva, cukr, vejce, máslo. Spusťte rychlostí 2 na 2 minuty a 30 vteřin. Předehřejte troubu na teplotní stupeň 6 (180°). Dejte směs do příslušné pečicí formy a nechte hodinu péci.

Šlehačka

250 ml velmi studené čerstvé smetany, 40 g moučkového cukru.

Mísa musí být vychlazená, dejte ji na několik minut do chladničky.

Smetanu a moučkový cukr dejte do mísy s nasazeným emulgačním kotoučem. Spusťte rychlostí 2 a nechte 1 minuty v chodu.

Majonéza

200 ml oleje - 1 žloutek - 1 velká kávová lžička hořčice - 1 kávová lžička octa – sůl - pepř

Všechny přísady mají mít pokojovou teplotu.

Žloutek, hořčici, ocet, sůl a pepř dejte do mísy s nasazeným emulgačním kotoučem.

Spusťte rychlostí 2 a po několika (2 až 3) vteřinách začněte pomalu komínkem víka přilévat pramínkem olej. Když se začne tvořit majonéza, můžete zbytek oleje dolít o něco rychleji. Majonézu si můžete přikořenit bylinkami, kečupem nebo karí. Chcete-li mít majonézu lehčí, můžete do ní zapracovat sníh z jednoho nebo dvou vaječných bílků.

Ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli pre prístroj zo sortimentu firmy TEFAL, ktorý je určený výhradne na prípravu potravín.

Bezpečnostné rady

- Prečítajte si pozorne návod na použitie pred tým, ako prístroj prvýkrát použijete: jeho používanie v rozpore s návodom by zbavovalo firmu TEFAL všetkej zodpovednosti.
- Nikdy nenechávajte prístroj v prevádzke bez dozoru, najmä v prítomnosti malých detí alebo osôb so zníženou pohyblivosťou.
- Prekontrolujte, či prírodné napätie vášho prístroja skutočne odpovedá napätiu vašej elektrickej inštalácie.
- Akékoľvek chybné zapojenie vyvoláva neplatnosť záruky. Váš prístroj je určený výhradne na domáce použitie vo vnútorných priestoroch domu.
- Akonáhle prestanete prístroj používať (aj v prípade výpadku elektrického prúdu) alebo počas jeho čistenia vždy prístroj odpojte od siete.
- Nepoužívajte svoj prístroj v prípade, že nefunguje celkom správne alebo ak je poškodený. V takom prípade sa obráťte na zmluvné servisné stredisko TEFAL (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Akýkoľvek zásah do prístroja iný než čistenie a bežná údržba, ktoré robí zákazník, musí vykonať zmluvné servisné stredisko firmy TEFAL (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Nevkladajte prístroj, prírodný kábel alebo zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
- Nenechávajte prírodný kábel visieť v dosahu detí.
- Prírodný kábel sa nesmie nikdy nachádzať v blízkosti teplých častí vášho prístroja alebo v kontakte s nimi ani blízko zdroja tepla a nesmie byť ohýbaný v ostrom uhlu.
- Nepoužívajte svoj prístroj v situácii, kedy je poškodený prírodný kábel alebo zástrčka. Aby ste sa vystríhali všetkého nebezpečenstva, zásadne ich dávajte na výmenu do zmluvného servisného strediska TEFAL (pozri zoznam uvedený v servisnej knižke).
- Nepoužívajte prístroj, ak je zostava odšŕavovača poškodená.
- V záujme svojej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a diely od firmy TEFAL prispôbené pre váš prístroj.
- Vždy používajte napchávač a posunujte potraviny v plniacich hrdlách ich prostredníctvom, nikdy na tento účel nepoužívajte prsty, vidličku, lyžicu, nôž ani žiadny iný predmet.
- Zaobchádzajte s kovovým nožom, nožom mixéra, minimlynčeka, drviča a s kotúčmi na krájanie zeleniny opatrne: sú mimoriadne ostré. Kovový nôž (d1) musíte vynímať uchopením za unášač (c) pred tým, než budete z misky vylievaf jej obsah.
- Nepoužívajte prístroj naprázdno.
- Misku mixéru používajte vždy s vekom.
- Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa častí, so snímaním súčastí vyčkajte na úplného zastavenie.
- Nepoužívajte príslušenstvo ako nádobu na ukladanie (na zmrazovanie - pečenie - sterilizáciu teplom).
- Nepremiestňujte prístroj uchopením za zásuvku.

Príslušenstvo, ktoré obsahuje typ, ktorý ste si práve kúpili, je uvedené na štítku umiestnenom na hornej časti obalu.

a **Blok motora**
a1 výstup z bloku motora
a2 prepínač rýchlostí: Poloha 0-1-2 pulzný chod (prerušovaný)

b **Zostava priehľadnej misky**
b1 dávkovacie napchávadlo
b2 veko s plniacim hrdlom
b3 miska

c **Tyčka unášača**

PRÍSLUŠENSTVO PODĽA TYPU:

d
d1 kovový nôž
d2 plastový hnetač

e **Kotúče na krájanie zeleniny**
A/D : jemné strúhanie / jemné krájanie
(so spätným chodom)
C/H : hrubé strúhanie / hrubé krájanie
(so spätným chodom)
E : krájač na hranolčeky
G : krájač na syr

f **Kotúč na šľahanie**

g **Lis na citrusy**
g1 kužel
g2 filter
g3 zberná nádržka
g4 unášač

h **Miska mixéra**
h1 dávkovacia zátka
h2 veko
h3 miska

i **Odšľavovač**
i1 napchávadlo
i2 veko
i3 filtračná vložka
i4 filtračný kôš

j **Minimlynček**
j1 veko
j2 miska

k **Drvič**
k1 veko
k2 miska

l **Redukčný prevod hlavice mlynčeka**

m **Hlavica mlynčeka**
ma : kovová hlavica mlynčeka
mb : plastová hlavica mlynčeka

m1 teleso
m2 skrutka
m3 nôž
m4 mriežky (na mletie mäsa)
- **m4-1** : mriežka s malými otvormi
- **m4-2** : mriežka s veľkými otvormi
- **m4-3** : mriežka so strednými otvormi
- **m4-4** : mriežka s trojuholníkovými otvormi
(na mletie zeleniny)

m5 matica
m6 plošinka
m7 napchávadlo

n **Trubka na plnenie klobás**

o **Prietlačnica na keksy**

o1 stojan
o2 forma

p **Príslušenstvo na prípravu kebabu**

p1 krúžok
p2 objímka

q **Príslušenstvo na prípravu pretlakov a štiav**

q1 tesniaci spoj
q2 skrutka
q3 filter
q3-1 : filter na šľavu
q3-2 : filter na pretlak
q4 kanálik na šľavu
q5 kefka (štetka)

r **stierka**

s **ukladacia schránka**

Uvedenie do prevádzky

- Pred prvým použitím umyte všetky diely príslušenstva teplou mydlovou vodou (pozri odsek o čistení). Opláchnite a osušte.
- Blok motora položte na rovnú, čistú a suchú plochu.
- Prístroj pripojte k sieti.
- Pulzný chod (prerušovaný): otočte gombík **(a2)** do polohy pulzný chod, kedy funkcia po sebe idúcich impulzov umožňuje lepšiu kontrolu nad prípravou.
- Spojitý chod: otočte gombík **(a2)** do polohy 1 alebo 2.
- Zastavenie: otočte gombík **(a2)** do polohy 0.

Číslovanie odsekov je v súlade s
číslovaním zobrazenia v rámečkoch.

1. Nasadenie misky a viek

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky **(b)**.

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite misku **(b3)** na blok motora **(a)**, pričom rukoväť misky mieri trochu napravo od gombíka.
- Položte veko **(b2)** na misku **(b3)**.
- Blokujte veko zatlačením vpravo do rukoväti misky
- Zamknite zostavu tak, že ju ako celok otočíte vpravo.
- Je veľmi dôležité zablokovať veko na miske skôr, ako sa celá zostava zamkne na bloku motora **(a)**.

2. Odpratanie misky a viek

- Odomknite zostavu tak, že ju ako celok otočíte vľavo.
- Odblokujte veko zatlačením vľavo tak, aby sa uvoľnilo z rukoväti misky.
- Iba v tomto okamihu môžete veko nadvihnúť a odpratať.

3. MIEŠANIE / MIXOVANIE / MLETIE / HNETENIE

(podľa typu)

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky **(b)**.
- Tyčka unášača **(c)**.
- Kovový nôž **(d1)** na mixovanie a mletie.
- Kovový nôž **(d1)** alebo plastový hnetáč **(d2)** na hnetenie alebo miešanie (podľa typu).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite misku **(b3)** na blok motora **(a)** bez toho, aby ste ju zamykali.
- Nasaďte kovový nôž **(d1)** alebo plastový hnetáč **(d2)** na tyčku unášača **(c)** a umiestnite túto zostavu na výstup z bloku motora **(a1)**.
- Vložte potraviny do misky.
- Položte veko **(b2)** na misku **(b3)** a zablokujte ho, potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu miska-veko: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila, a odblokujte veko.

HNETENIE / MIEŠANIE (podľa typu)

- Použite kovový nôž (**d1**) alebo plastový hnetač (**d2**) podľa typu.
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.

Môžete umiesiť až:

- 1 kg ľahkého cesta týchto druhov: cesto na biely chlieb, krehké cesto... za 40 sekúnd.
- 800 g špeciálnych chlebových ciest týchto druhov: žitný chlieb, celozrnný chlieb, viaczrnný chlieb za 40 sekúnd.

Môžete umiesiť až:

- 1,2 kg ľahkého cesta týchto druhov: piškót, koláč zo štyroch štvrtín, jogurtový koláč, za minútu a pol až tri a pol minúty.
- Môžete namiešať až 1 liter cesta na palacinky, oblátky atď. za 1 minútu až 1 minútu a pol.

MLETIE

- Použite kovový nôž (**d1**).
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite, alebo keď chcete mať mletie viacej pod kontrolou, dajte prednosť polohe pulzný chod.
- Môžete namlieť až 600 g potravín týchto druhov:
 - . syrového alebo vareného mäsa (vykosteného, odblaného a nakrájaného na kocky).
 - . syrových alebo varených rýb (bez kože a vykostených).
 - . tvrdých produktov: syr, suché plody, niektorá zelenina (mrkva, zeler...).
 - . mäkkých produktov: niektorá zelenina (cibuľa, špenát ...).

MIXOVANIE

- Použite kovový nôž (**d1**).
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.
- Môžete namixovať až 1 liter rôznych druhov polievok alebo kompótu za 20 sekúnd.

4. STRÚHANIE/KRÁJANIE

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky (**b**).
- Tyčka unášača (**c**).
- Kotúč podľa voľby (**e**) (podľa typu).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite misku (**b3**) na blok motora (**a**) bez toho, aby ste ju zamykali.
- Zamknite vybraný kotúč (**e**) na tyčku unášača (**c**) a umiestnite tento celok na výstup z bloku motora (**a1**).
- Položte veko (**b2**) na misku (**b3**) a zablokujte ho, potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu miska-veko: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila, a odblokujte veko.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Vkladajte potraviny do plniaceho hrdla veka a zatlačujte ich napchávačom (**b1**).
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 1 pre krájanie alebo do polohy 2 pre strúhanie.
Prípravu môžete vykonávať s týmito kotúčmi (podľa typu):
 - . hrubé strúhanie (**C**) / jemné strúhanie (**A**): zeler, zemiaky, mrkva, syr ...
 - . hrubé krájanie (**H**) / jemné krájanie (**D**): zemiaky, cibuľa, uhorky, repa, jablka, kapusta ...
 - . krájač na hranolčeky (**E**): hranolčeky...
 - . strúhanie (**G**): parmezán

5. EMULGÁCIA / MIEŠANIE / ŠĽAHANIE

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky (b).
- Tyčka unášača (c).
- Emulgačný kotúč (f).



nasadte
emulgačný
kotúč v správnom
smere: vid'
zobrazenie v
rámčeku 5.

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite miskú (b3) na blok motora (a) bez toho, aby ste ju zamykali.
- Nasadte a zamknite emulgačný kotúč (f) na tyčku unášača (c) a umiestnite tento celok na výstup z bloku motora (a1).
- Vložte potraviny do misky.
- Položte veko (b2) na miskú (b3) a zablokujte ho, potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu miska-veko: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila, a odblokujte veko.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Otočte prepínač rýchlostí (a2) do polohy 2 a prístroj zapnite.
- Nikdy toto príslušenstvo nepoužívajte na hnetenie ťažkých ciest alebo miešanie ľahkých ciest.
Môžete pripravovať: majonézu, cesnakovú majonézu, sneh z bielkov (1 až 6), šľahanú smotanu, šľahačku (až do množstva 0,25 litru).

6. JEMNÉ MIEŠANIE / MIEŠANIE / VEĽMI JEMNÉ MIXOVANIE (podľa typu)

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky a mixéra (h)

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Vložte potraviny do misky mixéra (h3) a neprekročte pritom maximálnu hladinu plnenia vyznačenú na miske.
- Nasadte veko (h2) vybavené dávkovacou zátkou (h1) a naskrutkujte ho na miskú do zaistenej polohy.
- Zostavenú miskú (h) umiestnite na výstup z bloku motora (a2) a otáčajte ňou, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Po zastavení robota odskrutkujte miskú mixéra a uvoľnite ju.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Otočte prepínač rýchlostí (a2) do polohy 1 alebo 2 a prístroj zapnite.
Môžete použiť polohu pulzný chod a mať lepšiu kontrolu nad miešaním.
- Nikdy neplňte miskú mixéra vrúcou tekutinou.
- Miskú mixéra nikdy nepoužívajte na prácu so suchými produktmi (oriešky, mandle, arašidy ...).
- Miskú mixéra používajte vždy s vekom.
- Vždy vopred do misky nalejte tekuté prísady a potom pridávajte pevné prísady bez toho, aby ste prekročili maximálnu hladinu plnenia:
 - 1,25 l pre husté zmesi
 - 1 l pre tekuté zmesi
- Ak chcete pridávať prísady počas miešania, vytiahnite dávkovaciu zátku (h1) z veka a vlejte prísady plniacim otvorom; pritom neprekročte maximálnu hladinu plnenia vyznačenú na miske.
Maximálna doba použitia: 3 minúty.
- Po zastavení robota odskrutkujte miskú mixéra a uvoľnite ju.

Rady:

- Ak prísady pri miešaní zostávajú nalepené na stenách misky, vypnite prístroj a odpojte ho od siete. Zostavu misky a mixéra demontujte z telesa prístroja. Pomocou stierky potraviny zoškrabnite, aby spadli na čepeľ. Nikdy nedávajte ruky alebo prsty do misky alebo do blízkosti čepele.

Môžete:

- pripravovať jemne mixované polievky, krémové polievky, krémy, kompóty, mliečne nápoje, koktaily.
- miešať ľahké cestá (palacinky, pampúchy, bublaniny, ...).

7. VEĽMI JEMNÉ MLETIE MALÝCH MNOŽSTIEV

(podľa typu)

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Zostava misky (**b**).
- Súprava minimlynčeka (**j**) alebo drviča (**k**).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite miskú (**b3**) na blok motora (**a**) bez toho, aby ste ju zamykali.
- Nasaďte miskú (**j2**) alebo (**k2**) na výstup bloku motora (**a1**).
- Vložte potraviny do misky (**j2**) alebo (**k2**).
- Položte veko (**j1**) alebo (**k1**) na miskú (**j2**) alebo (**k2**).
- Položte veko (**b2**) na miskú (**b3**) a zablokujte ho, potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu miska-veko: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila, a odblokujte veko, následne uvoľnite minimlynček alebo drvič.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.
- Môžete použiť polohu pulzný chod a mať lepšiu kontrolu nad miešaním.

S minimlynčekom (**j**) môžete vykonávať nasledujúce operácie:

. Zomlieť za niekoľko sekúnd: strúčiky cesnaku, jemné korenia, petržlen, suché plody, chlieb, sucháre na strúhanku, šunku, ...

. Pripravovať kašičky pre bábätko.

Množstvo kašičky pre bábätko: 80 g.

Maximálne množstvo cesnaku, cibule, šunky: 50 g.

Maximálne množstvo suchých plodov: orešky, mandle: 50 g.

Maximálne množstvo / doba: sušené marhule: 100 g / 5 s.

Tento minimlynček nie je projektovaný na tvrdé potraviny, akými je napríklad kava.

S drvičom (**k**) môžete vykonávať nasledujúce operácie:

. Zomlieť za niekoľko sekúnd: sušené marhule, sušené figy, odkôstkované slivky:

Maximálne množstvo / doba: 60 g / 4 s.

8. ODŠŤAVOVANIE CITRUSOV (podľa typu)

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

Zostava lisu na citrusy (g)

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Nasadzte unášač (g4) na výstup bloku motora (a1).
- Umiestnite zbernú nádržku na šťavu (g3) na blok motora (a).
- Nasadzte po obvode zbernej nádržky filter (g2).
- Položte kužeľ (g1) na plniace hrdlo zbernej nádržky (g3) a potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu odšťavovača: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Položte pod výtok zbernej nádržky (g3) ľubovoľnú nádobu na zachytenie vytlačenej šťavy.
- Umiestnite polovinu citrusu na kužeľ (g1).
- Otočte prepínač rýchlostí (a2) do polohy 1 a prístroj zapnite.
- môžete vytlačiť až 500 g citrusov bez čistenia filtračnej vložky (g2).

9. ODŠŤAVOVANIE OVOCIA AZELENINY (podľa typu)

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Miska (b3).
- Zostava odšťavovača (i).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite misku (b3) na blok motora (a) bez toho, aby ste ju zamykali.
- Zmontujte filtračný kôš (i4) a filtračný veniec (i3): filtračný veniec nasuňte zhora do filtračného koša, aby zapadli spony a celok držal pevne spolu.
- Nasadzte zmontovanú zostavu filtra i koša (i3+i4) na výstup bloku motora (a1).
- Položte veko (i2) na misku (b3) a zablokujte ho, potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.
- Ak chcete odpratať zostavu miska-veko: otočte zostavu k sebe, aby sa uvoľnila, a odblokujte veko.
- Keď chcete rozobrať zostavu koša a filtra (i3+i4), zatlačte na obe spony filtračného venca (i3), aby ste ho uvoľnili z filtračného koša (i4).

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Otočte prepínač rýchlostí (a2) do polohy 2 a prístroj zapnite.
- Vkladajte potraviny nakrájané na kocky do plniaceho hrdla a pomaly ich zatlačujte napchávaadlom (i1).
- Často odstraňujte odpad z filtračného koša (i3+i4).
- Neprekračujte váhu 250 g potravín (jablák, mrkvy...) na jednu operáciu.

10. MLETIE / TVAROVANIE / PRETLAČOVANIE (podľa typu)

KOVOVÁ ALEBO PLASTOVÁ HLAVICA MLYNČEKA

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- zostava redukčného prevodu (**I**) a hlavice mlynčeka (**m**)

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Umyte hlavicu mlynčeka mydlovou vodou a ihneď ju starostlivo osušte.

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

10a : Umiestnenie redukčného prevodu na robot

- Položte redukčný prevod (**I**) na blok motora (**a**) a potom tento celok otáčajte vpravo, dokiaľ nezapadne do zaistenej polohy.

10b : Umiestnenie zostaveného príslušenstva na redukčný prevod

- Naproti redukčnému prevodu (**I**) (pri vypnutom bloku motora robotu) postavte zostavené súčasti príslušenstva (**m**), (**n**), (**o**), (**p**), (**q**) s plniacim hrdlom nakloneným napravo.
- Nasadte zostavené príslušenstvo na doraz na redukčný prevod.
- Pootočte plniace hrdlo naspäť do zvislej polohy, dokiaľ nezapadne.
- Nasadte vyberateľnú plošinku (**m6**) na plniace hrdlo.
- Prístroj zapnite.

10c : Zostavenie hlavice mlynčeka (**ma**) alebo (**mb**)

- Uchopte teleso prístroja (**m1**) za plniace hrdlo tak, že väčší otvor mierí hore.
- Potom nasuňte skrutku (**m3**) (najprv dlhú hriadeľ) do telesa (**m1**).
- Nasadte nôž (**m3**) na krátku hriadeľ tak, aby nabrúsené ostria mierili von.
- Umiestnite zvolenú mriežku (**m4**) na nôž (**m3**) tak, aby čapy zapadli do zárezov.
- Naskrutkujte maticu (**m5**) na teleso (**m1**) v smere otáčania hodinových ručičiek a na doraz, avšak bez blokovania.
- Skontrolujte zostavenie. Hriadeľ nesmie mať vôľu ani sa nesmie pretáčať.
V opačnom prípade opakujte predchádzajúci postup.
- Takto zostavenú hlavicu nasadte na redukčný prevod (**I**).

Trik: na záver operácie môžete vložiť niekoľko kúskov chleba, aby ste dostali von všetko namleté mäso.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Pripravte si všetky potraviny určené na mletie. Odstráňte kosti, chrupky a šľachy.
- Mäso nakrájajte na kocky (veľkosti asi 2x 2 centimetre).
- Položte ho na plošinku (**m6**).
- Umiestnite nádobu pod hlavicu mlynčeka.
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 prístroj zapnite.
- Mäso vkladajte plniacim hrdlom kúsok po kúsok pomocou napchávadla (**m7**).
- Nikdy potraviny nepostrkujte prstom alebo kuchynským nástrojom.
- Nepoužívajte prístroj na mletie mäsa počas intervalu dlhšieho ako 15 minút.
- Než začnete pracovať s mäsom, uistite sa, že je celkom rozmrazené.

ČISTENIE HLAVY NA MLETIE

- Pred ľubovoľným čistením najprv vypnite prístroj.
- Odblokujte hlavicu mlynčeka (**ma**) alebo (**mb**) tak, že ju nakloníte napravo, aby bolo možné ju vybrať z bloku redukčného prevodu (**I**).
- Ak chcete demontovať hlavicu mlynčeka, vyberte plošinku (**m6**) z plniaceho hrdla, odskrutkujte maticu (**m5**), vyberte mriežku (**m4**), nôž (**m3**) a skrutku (**m2**).
- S ostrými súčastami zaobchádzajte opatrne.
- Omyte všetky diely teplou mydlovou vodou, opláchnite ich a starostlivo osušte.
- Mriežka (**m4**) a nôž (**m3**) musia zostať masné. Potrite ich potravinárskym olejom.
- Nikdy nedovoľte, aby do redukčného prevodu prenikla vlhkosť. Otrite ho jednoducho ľahko navlhčenou handrou.
- Keď máte kovovú hlavicu, nedávajte hlavicu mlynčeka do umývačky riadu, teda teleso (**m1**), skrutku (**m2**), nôž (**m3**), mriežky (**m4**) a maticu (**m5**).



Keď máte plastovú hlavicu, nedávajte skrutku (m2**), nôž (**m3**) a mriežky (**m4**) do umývačky riadu.**

10d : Trubka na plnenie klobás (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa nasadzuje na kovovú hlavicu mlynčeka (**ma**) a dovoľuje vám vyrábať klobásy.

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- trubka na plnenie klobás (**n**), redukčný prevod (**l**) a kovová hlavica mlynčeka (**ma**).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Upevnite skrutku (**m2**) na miesto v telese (**m1**) kovovej hlavice mlynčeka.
- Umiestnite trubku (**n**), potom naskrutkujte maticu (**m5**) a veľmi silno ju utiahnite.
- Takto zostavenú hlavicu nasadte na redukčný prevod (**l**).

Poznámka: toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a bez noža.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

Toto príslušenstvo je určené na použitie vtedy, keď ste si namleli mäso a pomletú zmes okorenili podľa chuti.

- Nechajte črievko máčať vo vlažnej vode, aby nadobudlo pôvodnej vláčnosti, a navlieknite ho cez trubku (**n**) tak, aby ju asi o 5 cm presahovalo.
- Naplňte plniace hrdlo telesa (**m1**) hlavy mlynčeka namletým mäsom.
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.
- Zatláčte napchávačom, aby ste mleté mäso dostali až na koniec násypky.
- Prístroj vypnite.
- Urobte uzol na prečnievajúcich 5 cm črievka. Uzol zatláčte až na koniec trubky, aby ste predišli tomu, že v črievku zostane vzduch.
- Prístroj uveďte znovu do chodu a ďalej pridávajúte pomleté mäso. Črievko sa plní. Aby sa črievko príliš nenatiahlo, nerobte klobásy príliš hrubé.
- Táto práca sa lepšie robí vo dvojici: jeden vkladá mleté mäso a druhý drží plniace sa črievko.
- Keď sa vám mleté mäso minie, vypnite prístroj, vyberte črievko, ktoré zostalo na trubke, a urobte na ňom uzol.
- Požadovanú dĺžku klobás dosiahnete tak, že črievko preštiknete a pretočíte.

10e : Prietlačnica na kekсы (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa nasadzuje na kovovú hlavicu mlynčeka (**ma**) a dovoľuje vám vyrábať kekсы.

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- prietlačnica na kekсы (**o**), redukčný prevod (**l**) a kovová hlavica mlynčeka (**ma**).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite skrutku (**m2**) na miesto v telese (**m1**) kovovej hlavice mlynčeka (**ma**).
- Umiestnite formu (**o2**) do držiaku (**o1**).
- Zabezpečte, aby oba čapy držiaku (**o1**) zapadali do oboch zárezov v hlavici mlynčeka (**m1**).
- Naskrutkujte na doraz, ale bez blokovania, maticu (**m5**) na teleso prístroja (**m1**).
- Takto zostavenú hlavicu nasadte na redukčný prevod (**l**).

Poznámka: toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a bez noža.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Pripravte cesto (najlepších výsledkov dosiahnete s trochu väčším cestom).
- Vyberte si dezén a nastavte šípku na zvolený tvar.
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.
- Pridávajúte cesto, dokiaľ nebudete mať požadované množstvo keksov.

10f : Príslušenstvo na prípravu kebabu (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa nasadzuje na kovovú hlavicu mlynčeka (**ma**) a dovoľuje vám tvarovať malé mäsové guľôčky.

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Príslušenstvo na prípravu kebabu (**p**), redukčný prevod (**l**) a kovová hlavica mlynčeka (**ma**).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite skrutku (**m2**) na miesto v telese (**m1**) kovovej hlavice mlynčeka (**ma**).
- Umiestnite objímku nástavca (**q2**) na hlavicu tak, aby oba čapy zapadli do oboch zárezov na kovovej hlavici mlynčeka.
- Umiestnite krúžok (**p1**) na objímku nástavca (**p2**), potom naskrutkujte maticu (**m5**) a veľmi silno ju utiahnite.
- Taktó zostavenú hlavicu nasadte na redukčný prevod (**l**).
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.

Aby sa vám s prístrojom pohodlne pracovalo aj v prípade upchania hlavy mlynčeka (**m**) **potravinami**: najprv odblokuje zostavu redukčného prevodu (**l**) a potom, už oddelene od bloku motora (**a**), vyberte hlavicu mlynčeka (**m**).

10g : Príslušenstvo na prípravu pretlakov a štiav (podľa typu)

Toto príslušenstvo sa nasadzuje na kovovú hlavicu mlynčeka (**ma**) a dovoľuje vám vyrábať šťavu z jablák, hrušiek, pomarančov atď. a tiež pretlaky z ovocia, z paradajok atď. ...

POUŽÍVANÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Príslušenstvo na prípravu pretlaku a štiav (**q**), redukčný prevod (**l**) a kovová hlavica mlynčeka (**ma**).

MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Umiestnite skrutku (**q2**) s nasadeným tesnením (**q1**) do telesa (**m1**) kovovej hlavice mlynčeka (**ma**).
- Umiestnite zvolený filter (**q3**) podľa toho, čo budete pripravovať:
 - q3-1**: filter s malými otvormi na šťavy
 - q3-2**: filter so zmiešanými otvormi na pretlaky
- Nasadte maticu (**m5**) pozdĺž filtra a naskrutkujte ju na hlavicu mlynčeka (**m1**). Umiestnite kanálik na šťavu (**q4**) pod už nasadený filter (**q3**).
- Taktó zostavenú hlavicu nasadte na redukčný prevod (**l**).
- Otočte prepínač rýchlostí (**a2**) do polohy 2 a prístroj zapnite.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

- Šťava: použite filter (**q3-1**) s jedným priemerom filtračných otvorov.
- Pretlak: použite filter (**q3-2**) s dvoma priermi filtračných otvorov, čo umožňuje lepšiu extrakciu.
- Umiestnite nádobu pod kanálik na šťavu (**q4**) a ďalšiu nádobu na koniec filtra (**q3**) na zber odpadu.

ČISTENIE

Filtere (**q3**) sa ľahko čistia kefkou (**q5**).

Poznámka: toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a bez noža.

Poznámka: toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a bez noža.

11. UKLADANIE PRÍSLUŠENSTVA

11a : uloženie lisu na citrusy: unášač (**g4**) lisu na citrusy (**g**) sa dá uložiť pod zbernou nádržku (**g3**), aby ste ho omylom nezaložili alebo nestratili.

11b : **VVáš robot je vybavený:**

- ukladacou schránkou (**r**): môžete do nej umiestniť: kovový nôž (**d1**), tyčku unášača (**c**), 2 kotúče na krájanie zeleniny (**e**) a emulgátor (**f**)

11c : Po uložení príslušenstva na miesto zasuniete ukladaciu zásuvku (**r**) do bloku motoru (**a**).

12. Čistenie

- Prístroj odpojte od siete.
- Pre ľahšie čistenie omývajte príslušenstvo ihneď po jeho použití.
- Príslušenstvo omyte a osušte: môže sa dávať do umývačky riadu s výnimkou hlavice mlynčeka (**ma**) alebo (**mb**). Popis konkrétneho čistenia hlavice mlynčeka nájdete v odseku **10c**.
- Do misky mixéra (**h3**) nalejte teplú vodu, do ktorej ste pridali niekoľko kvapiek tekutého mydla. Priklopte vekom (**h2**) vybaveným dávkovacou zátkou (**h1**). Dajte niekoľko impulzov. Prístroj vypnite. Misku vypláchnite.
- Blok motora (**a**) ani redukčný prevod (**l**) nekladajte do vody ani pod tečúcu vodu. Otrite ich vlhkou hubou.
- Čepele príslušenstva sú veľmi ostro naberúsené. Zaobchádzajte s nimi opatrne.

Trik: V prípade ofarbenia príslušenstva potravinami (napríklad mrkvou, pomarančom...) ho dôkladne otrite handrou namočenou do potravinárskeho oleja a potom prikročte k obvyklému čisteniu.

13. Ukladanie

Váš kuchynský spotrebič Vitacompact je vybavený navijacím zariadením pre prívodný kábel s možnosťou upevnenia, ktoré je umiestnené pod blokom motora.

Neukladajte robot do vlhkého prostredia.

14. Čo robiť, keď Váš prístroj nefunguje?

Keď váš prístroj nefunguje, skontrolujte:

- pripojenie k sieti
- upevnenie všetkých súčastí príslušenstva

Váš prístroj nefunguje ani teraz?

Obráťte sa na zmluvné servisné stredisko firmy TEFAL (pozri zoznam v servisnej knižke).

15. Likvidácia obalového materiálu a samotného prístroja



Obal sa skladá výhradne z materiálov, ktoré nijako neohrozujú životné prostredie a možno ich vyhodiť do odpadu v súlade s pokynmi platnými pre recykláciu.

Pokiaľ ide o likvidáciu samotného prístroja, informujte sa u príslušnej služby svojej obce.

16. Elektrický alebo elektronický výrobok na koncu životnosti

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!



- Váš prístroj obsahuje čerňe zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ➡ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

17. Príslušenstvo

Svoj prístroj si môžete upraviť podľa svojich potrieb a prikúpiť si od svojho zvyčajného predajcu alebo od zmluvného servisného strediska firmy TEFAL nasledujúce príslušenstvo:

Nerezový kotúč na hranolčeky (kotúč E)

Nerezový kotúč na strúhanie kokosového orecha, parmezánu (kotúč G)

Nerezový kotúč na strúhanie nahrubo / krájanie nahrubo (kotúč C/H)

Nerezový kotúč na jemné strúhanie / jemné krájanie (kotúč A/D)

Drvič

Minimlynček

Miska mixéra

Priehľadná miska

Kovový nôž

Plastový hnetač

Lis na citrusy

Odšťavovač

Zostava mlynčeka s miskou

- Nôž

- Mriežky

- Trubka na plnenie klobás

- Prietlačnica na keksy

- Príslušenstvo na prípravu kebabu

- Príslušenstvo na prípravu pretlakov a štiav

Stierka

18. Niekoľko základných receptov

Cesto na biely chlieb

500 g múky – 300 g vlažnej vody – 2 vrecúška droždia – 10 g soli

Do misky robota s nasadeným kovovým nožom nasypete múku, soľ a droždie.

Spusťte rýchlosťou 2 a od prvých sekúnd vliavajte plniacim hrdlom veka vlažnú vodu. Akonáhle cesto utvorí guľu (asi za 40 sekúnd), zastavte robot. Nechajte cesto na teplom mieste kysnúť, dokiaľ nezväčší svoj objem dvakrát. Potom cesto znovu vypracujte, aby dostalo tvar, a položte na plech na pečenie vymazaný maslom a posypaný múkou. Nechajte znovu kysnúť. Predhrejte rúru na teplotný stupeň 8 (240°). Akonáhle sa objem chleba zväčší dvakrát, dajte ho do rúry a znížte na teplotný stupeň 6 (180°). Nechajte 30 minút piecť. Počas pečenia nechajte v rúre stať pohárik s vodou, čo napomáha pri vytváraní chlebovej kôrky.

Cesto na pizzu

150 g múky – 90 g vlažnej vody – 2 polievkové lyžice olivového oleja – 1/2 vrecúška droždia – soľ

Do misky robota s nasadeným kovovým nožom dajte múku, soľ a droždie.

Spusťte rýchlosťou 2 a od prvých sekúnd vliavajte plniacim hrdlom veka vlažnú vodu a olivový olej. Akonáhle cesto utvorí guľu (asi za 15 až 20 sekúnd), zastavte robot. Nechajte cesto na teplom mieste kysnúť, dokiaľ nezväčší svoj objem dvakrát. Predhrejte rúru na teplotný stupeň 8 (240°). Počas tejto doby rozotiahnite cesto a ozdobte ho podľa svojej voľby: rajským pretlakom, cibuľou, hubami, šunkou, mozzarellou atď. ... Pizzu okoreňte niekoľkými ančovičkami a čiernymi olivami, posypte trochou oregana a strúhaného syra a navrch prilejte niekoľko kvapiek olivového oleja. Obloženú pizzu položte na plech na pečenie vymazaný maslom a posypaný múkou. Dejte do rúry na 15 až 20 minút, na pečenie dozerajte.

Krehké cesto

200 g múky – 100 g masla – 50 ml vody (50g) – štipka soli

Do misky robota s nasadeným kovovým nožom dajte múku, soľ a maslo.

Spusťte rýchlosťou 2 a od niekoľkých sekúnd prilejte plniacim hrdlom veka vodu. Nechajte v chode, dokiaľ cesto neutvorí guľu (20 sekúnd). Nechajte cesto odpočívať v chlade aspoň hodinu, potom ho rozotiahnite a dajte ho piecť s náplňou podľa svojho výberu.

Cesto na palacinky (v miske s kovovým nožom alebo v miske mixéra)

250 g múky – 625 ml mlieka – 3 vajcia – 30 g cukru – 100 ml oleja – 1 polievková lyžica esencie z pomarančových kvetov alebo inej vône.

Do misky robota s nasadeným kovovým nožom dajte všetky prísady: múku, mlieko, vajcia, cukor a esenciu. Spusťte rýchlosťou 1 na 20 sekúnd, potom prepnite na minútu na rýchlosť 2.

Do misky mixéra dajte všetky prísady okrem múky. Spusťte rýchlosťou 2 a po niekoľkých sekundách postupne prisypte otvorom vo veku mixéra múku; na záver minútu a pol mixujte.

Koláč zo štyroch štvrtín

200 g múky – 200 g masla – 200 g cukru – 200 g masla – 4 celé vajcia – 1 vrecúško prášku do pečiva

Do misky robota s nasadeným kovovým nožom dajte všetky prísady: múku, prášok do pečiva, cukor, vajcia, maslo. Spusťte rýchlosťou 2 na 2 minúty a 30 sekúnd. Predhrejte rúru na teplotný stupeň 6 (180°). Dajte zmes do príslušnej formy na pečenie a nechajte hodinu piecť.

Šľahačka

250 ml veľmi studenej čerstvé smotany, 40 g múčkového cukru.

Miska musí byť vychladená, dajte ju na niekoľko minút do chladničky.

Smotanu a múčkový cukor dajte do misky s nasadeným emulgačným kotúčom. Spusťte rýchlosťou 1 a nechajte minúty v chode.

Majonéza

200 ml oleja – 1 žltok – 1 veľká kávová lyžička horčice – 1 kávová lyžička octu – soľ – čierne korenie

Všetky prísady majú mať pokojovú teplotu.

Žltok, horčicu, ocot, soľ a čierne korenie dajte do misky s nasadeným emulgačným kotúčom.

Spusťte rýchlosťou 2 a po niekoľkých (2 až 3) sekundách začnite pomaly plniacim hrdlom veka prilievať pramienkom olej. Keď sa začne tvoriť majonéza, môžete zvyšok oleja doliať o niečo rýchlejšie. Majonézu si môžete prikoreniť bylinkami, kečupom alebo karí. Keď chcete mať majonézu ľahšiu, môžete do nej zapracovať sneh z jedného alebo dvoch vaječných bielkov.

Zahvaljujemo vam što ste odabrali proizvod iz lepeze TEFAL. Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi.

U zdelu opremljenu diskom za emulzioniranje, stavite žumance, senf, ocat, so i biber.

Bezbednosni saveti

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre prve upotrebe svog aparata : upotrebom koja nije u skladu s uputstvom za upotrebu TEFAL se oslobađa svake odgovornosti.
- Ne ostavljajte aparat da funkcioniše bez nadzora, posebno u prisustvu male dece ili hendikepiranih lica.
- Proverite da li napon napajanja vašeg aparata odgovara naponu na vašim električnim instalacijama.
- Svakom greškom pri uključivanju u mrežu garancija se poništava. Vaš aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvu u unutrašnjosti kuće.
- Isključite iz mreže svoj aparat kada prestanete da ga koristite (čak i u slučaju nestanka struje) i kada ga čistite.
- Ne koristite svoj aparat ako on ne funkcioniše ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlašćenom servisnom centru TEFAL (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Svaka intervencija osim čišćenja i redovnog održavanja od strane klijenta treba da se obavlja u ovlašćenom servisnom centru TEFAL (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Ne stavljajte aparat, kabl za napajanje ili utikač u vodu ni u bilo koju drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kablove na domašaju dečjih ruku.
- Kabl za napajanje ne sme nikada da bude u blizini ili u kontaktu sa vrućim delovima vašeg aparata, blizu izvora toplote ili na oštrouglu.
- Ako su kabl za napajanje ili utičnica oštećeni, nemojte da koristite aparat. Da biste izbegli svaku opasnost, obavezno dajte da ih se zameni u ovlašćenom servisnom centru TEFAL (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Ne koristite aparat ako je centrifugalni spoj oštećen.
- Za vašu bezbednost, koristite samo priključke i dodatne delove TEFAL prilagođene vašem aparatu.
- Uvek koristite potiskivače u cilju vođenja hrane niz dimnjak, nikada prste, niti viljušku, kašiku, nož ni bilo koji drugi predmet.
- Rukujte metalnim nožem, nožem zdele miksera, mini-rezača, drobilice i diskova za rezanje povrća sa oprezom : oni su krajnje oštri. Morate obavezno da izvučete metalni nož (**d1**) za njegovu osovinu (**c**) pre nego što ispraznite sadržaj zdele.
- Ne koristite svoj aparat na prazno.
- Uvek koristite zdelu miksera sa svojim poklopcem
- Nikada ne dotičite delove u kretanju, sačekajte da se aparat potpuno zaustavi pre uklanjanja priključaka.
- Ne koristite priključke kao suđe (zamrzavanje – kuvanje – sterilizacija na vrućem).
- Ne pomerajte svoj aparat držeći ga za ladicu.

Priključci sadržani u modelu koji ste upravo kupili navedeni su na etiketi koja se nalazi na donjoj strani ambalaže

a **Blok motora**
a1 izlaz bloka motora
a2 birač brzina : položaj 0-1-2-Pulse
(isprekidani rad)

b **Sklop providne zdele**
b1 potiskivač za doziranje
b2 poklopac dimnjaka
b3 zdela

c **Pogonska šipka**

PRIKLJUČCI ZAVISNO OD MODELA :

d
d1 metalni nož
d2 plastična lopatica za mešenje

e **Disk za rezanje povrća**
. A/D : sitno rendisanje / sitno seckanje
(povratno)
. C/H : krupno rendisanje / krupno
seckanje (povratno)
. E : rezanje krompira
. G : parmezan

f **Disk za emulzioniranje**

g **Presa za južno voće**
g1 konus
g2 filter
g3 sud
g4 osovinu

h **Zdela miksera**
h1 otvor za doziranje
h2 poklopac
h3 zdela

i **Centrifuga**
i1 potiskivač
i2 poklopac
i3 kruna za filtraciju
i4 korpica filtera

j **Mini-sekač**
j1 poklopac
j2 zdela

k **Drobilica**
k1 poklopac
k2 zdela

l **Reduktor za glavu za mlevenje**

m **Glava za mlevenje**
ma : metalna glava za mlevenje
mb : plastična glava za mlevenje

m1 telo
m2 zavrtanj
m3 nož
m4 rešetke (za mlevenje mesa)
- **m4-1** : rešetka sa malim otvorima
- **m4-2** : rešetka sa velikim otvorima
- **m4-3** : rešetka sa srednjim otvorima
- **m4-4** : rešetka sa trouglastim otvori-

ma
(za mlevenje povrća)

m5 matica
m6 tacna
m7 potiskivač

n **Levak za kobasice**

o **Model za keks**

o1 potporanj
o2 kalup

p **Priključak za šiš-čevap**

p1 kesica
p2 Slavina

q **Priključak za piree i sokove**

q1 nepropusni zglob
q2 zavrtanj
q3 filter
q3-1 : filter za sok
q3-2 : filter za pire
q4 vodilica za sok
q5 četka (za boce)

r **Lopatica**

s **Fijoka za odlaganje**

Stavljanje u pogon

- Pre prve upotrebe, operite sve delove priključaka ispod vruće vode s deterđentom (vidi paragraf o čišćenju). Isperite i osušite.
- Postavite blok motora na ravnu, čistu i suhu površinu.
- Uključite svoj aparat u mrežu.
- Pulse (isprekidani rad) : okrenite dugme **(a2)** u položaj Pulse sukcesivnim impulsima da biste imali bolju kontrolu nad određenim vrstama hrane koja se priprema.
- Kontinuirani rad : okrenite dugme **(a2)** u položaj 1 ili 2.
- Zaustavljanje : okrenite dugme **(a2)** u položaj 0.

Numeracija paragrafa je u skladu sa numeracijom uokvirenih shema.

1. Postavljanje zdele i poklopaca

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Sklop zdele **(b)**.

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite zdelu **(b3)** na blok motora **(a)**, s drškom zdele lagano postavljenom prema desno od dugmeta.
 - Postavite poklopac **(b2)** na zdelu **(b3)**.
 - Zaključajte poklopac pritisnuvši dršku zdele prema desno
 - Zaključajte sklop okrećući celi sklop prema desno
- Neophodno je zaključati poklopac zdele pre zaključavanja sklopa na blok motora **(a)**.

2. Skidanje zdele i poklopaca

- Otključajte okrećući sklop prema levo.
- Otključajte poklopac pritisnuvši prema levo da biste oslobodili dršku zdele.
- **Tek u tom trenutku** možete podignuti i ukloniti poklopac

3. MEŠANJE/MIKSANJE/SECKANJE/MEŠENJE

(zavisno od modela)

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Sklop zdele **(b)**.
- Pogonska šiška **(c)**.
- Metalni nož **(d1)** za seckanje i miksanje.
- Metalni nož **(d1)** ili plastična mesilica **(d2)** za mešenje ili mešanje (zavisno od modela).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite zdelu **(b3)** na blok motora **(a)** bez zaključavanja.
- Ubacite metalni nož **(d1)** ili plastičnu mesilicu **(d2)** na pogonsku osovinu **(c)**, i postavite sve na izlaz bloka motora **(a1)**.
- Stavite sastojke u zdelu .
- Postavite poklopac **(b2)** i zaključajte ga na zdelu **(b3)**, zatim okrenite sve prema desno do kraja.
- Za vađenje sklopa zdelo-poklopac : okrenite prema sebi sklop da ga oslobodite, i otključajte poklopac.

MEŠENJE/ MEŠANJE (zavisno od modela)

- Koristite metalni nož (**d1**) ili plastičnu mesilicu (**d2**) zavisno od modela.
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u pogon.

Možete mesiti do :

- 1 kg tvrdog testa, poput : testa za beli hleb, lisnatog testa... za 40s.
- 800g testa za posebni hleb, poput : raženog hleba, integralnog kruga, hleba sa žitaricama, ... za 40s

Možete izmešati do :

- 1,2 kg laganog testa, poput : biskvita, patišpanje, kolača sa jogurtom... za 1 min 30 do 3 min 30.
- Možete isto tako izmešati do 1 litra testa za palačinke, vafle, itd. za 1 min do 1 min 30.

MLEVENJE

- Koristite metalni nož (**d1**).
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za puštanje u pogon, ili za bolju kontrolu mlevenja, preferira se položaj pulse.

Možete samleti do 600 g hrane poput :

- . sirovog ili kuvanog mesa (bez kostiju, žilica i izrezanog u kocke).
- . sirove ili kuvane ribe (bez kože i bez kostiju).
- . trajne proizvode : sir, suvo voće, neko povrće (šargarepa, celer...).
- . osetljive proizvode : neko povrće (luk, spanać ...).

MIKSANJE

- Koristite metalni nož (**d1**).
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u pogon.
- Možete miksati do 1 litra kaše, supe, kompota za 20 s.

4. RENDISANJE/SEKANJE

POTREBNI PRIKLJUCCI

- Sklop zdele (**b**).
- Pogonska šipka (**c**).
- Disk po izboru (**e**) (zavisno od modela).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

Postavite zdeltu (**b3**) na blok motora (**a**) bez zaključavanja.

- Zaključajte odabrani disk (**e**) na pogonsku šipku (**c**), i postavite sve na izlaz bloka motora (**a1**).
- Postavite poklopac (**b2**) i zaključajte ga na zdeltu (**b3**), zatim okrenite sve prema desno do kraja.
- Za skidanje sklopa poklopac-zdela : okrenite prema sebi da biste ga oslobodili, i otključajte poklopac.

STAVLJANJE U POGON I SAVETI

- Unesite hranu kroz dimnjak poklopa i vodite je uz pomoć potiskivača (**b1**).
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 1 za seckanje ili u položaj 2 za rendisanje.
- Sa diskovima možete pripremiti (zavisno od modela) :
 - . krupno rendisanje (**C**) / sitno rendisanje (**A**) : celerov koren, krompir, šargarepa, sir...
 - . krupno seckanje (**H**) / sitno seckanje (**D**) : krompir, luk, krastavac, repa, jabuka, šargarepa, kupus...
 - . rezač za krompire (**E**) : krompiri...
 - . rende (**G**) : parmezan...

5. EMULZIONIRANJE/ MUČENJE/ TUČENJE

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Sklop zdele (**b**).
- Pogonska šipka (**c**).
- Disk za emulzioniranje (**f**).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite zdelu (**b3**) na blok motora (**a**) bez zaključavanja.
- Ubacite i zaključajte disk za emulzioniranje (**f**), na pogonsku šipku (**c**), i postavite sve na izlaz bloka motora (**a1**).
- Stavite sastojke u zdelu.
- Postavite poklopac (**b2**) i zaključajte ga na zdelu (**b3**), zatim okrenite sve prema desno do kraja.
- Za skidanje sklopa poklopac-zdela : okrenite prema sebi za da biste ga oslobodili, i otključajte poklopac.



postavite disk
za
emulzioniranje u
dobrom
pravcu : vidi
uokvirenu shemu 5.

STAVLJANJE U POGON I SAVETI

- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u pogon.
- Nikad ne Koristite ovaj priključak za mešenje tvrdih testa ili za mešanje laganih testa.
Možete pripremiti : majonez, majonez sa belim lukom, sosove, šne-nokle (1 za 6), tučenu kremu, šantiji (do 0,25 litra).

6. HOMOGENIZIRANJE/MEŠANJE/SITNO MIKSANJE (zavisno od modela)

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Sklop zdele miksera (**h**).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Stavite sastojke u zdelu miksera (**h3**) tako da ne prelaze maksimalnu razinu navedenu na zdeli
- Postavite poklopac (**h2**), opremljen otvorom za doziranje (**h1**), i zaključajte ga na zdelu.
- Postavite sklopljenu zdelu (**h**) na izlaz bloka motora (**a2**), okrenite dok se ne zaključa.
- Nakon zaustavljanja aparata, otključajte zdelu miksera, da biste je oslobodili.

STAVLJANJE U POGON I SAVETI

- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 1 ili 2 za stavljanje u pogon.
Možete koristiti položaj Pulse, za bolju kontrolu mešanja.
- Nikad ne punite zdelu miksera vrelom vodom.
- Nikad ne Koristite zdelu miksera sa suvim proizvodima (lešnici, bademi, kikiriki ...).
- Uvijek Koristite zdelu miksera sa njenim poklopcem.
- Uvek sipajte tekuće sastojke prvo u zdelu, a zatim dodajte čvrste sastojke, i ne prelazite maksimalno navedenu razinu :
 - 1,25 l za guste mešavine.
 - 1 l za tekuće mešavine.
- Kod dodavanja sastojaka u toku mešanja, skinite otvor za doziranje (**h1**) s poklopca i sipajte sastojke kroz otvor za punjenje, i ne prelazite naznačenu razinu punjenja na zdeli.
Maksimalno vreme upotrebe : 3 min.
- Nakon zaustavljanja aparata, otključajte zdelu miksera, da biste je oslobodili.

Saveti :

- Kod mešanja, ako sastojci ostaju zalepljeni na zidovima zdele, zaustavite aparat i isključite ga iz mreže. Skinite sklop zdele miksera sa tela aparata. Uz pomoć lopatice, prebacite hranu koja se priprema na oštricu. Nikad ne stavljajte ruke ili prste u zdelu ili u blizinu oštrice.

Možete :

- pripremiti sitno seckane kaše, sosove od povrća, kreme, kompote, milk-šejk, koktel.
- mešajte sva tekuća testa (palačinke, uštipci, prevrte, ostale mešavine).

7. SITNO SECKANJE MALIH KOLIČINA

(zavisno od modela)

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Sklop zdele (**b**).
- Sklop mini-sekača (**j**) ili drobilice (**k**).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite zdelu (**b3**) na blok motora (a) bez zaključavanja.
- Ubacite zdelu (**j2**) ili (**k2**) na izlaz bloka motora (**a1**).
- Stavite sastojke u zdelu (**j2**) ili (**k2**).
- Postavite poklopac (**j1**) ili (**k1**) na zdelu (**j2**) ili (**k2**).
- Postavite poklopac (**b2**) i zaključajte ga na zdelu (**b3**), zatim okrenite sve prema desno do kraja.
- Za skidanje sklopa zdela-poklopac : okrenite prema sebi sklop da biste ga oslobodili, otključajte poklopac, a potom oslobodite mini sekač ili drobilicu.

STAVLJANJE U POGON I SAVETI

- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u pogon.
- Možete koristiti položaj Pulse, za bolju kontrolu mešanja.

Uz pomoć mini sekača (j) možete :

- . Iseckati za nekoliko sekunda : koru od belog, začinske biljke, peršun, suvo voće, hleb, piškote za prezlu, šunku, ...
- . Pripremiti kašu za bebū.

Količina kaše za bebū : 80g.

Maksimalna količina belog luka, crvenog luka, šunke : 50g.

Maksimalna količina suvog voća : lešnici, bademi : 50g.

Količina/Maksimalno vreme : suve kajsije : 100g / 5s

Ovaj mini sekač nije predviđen za tvrde proizvode poput kafe.

Uz pomoć drobilice (k) možete :

- . Iseckati za nekoliko sekunda : suve kajsije, suve smokve, suve šljive bez koštica :
- količina/Maksimalno vreme : 60g / 4s

8. PRESOVANJE JUŽNOG VOĆA (zavisno od modela)

POTREBNI PRIKLJUČCI

Sklop prese za južno voće (g).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Ubacite pogonsku osovinu (g4) na izlaz bloka motora (a1).
- Postavite sud za sok (g3), na blok motora (a).
- Spustite filter (g2) oko suda.
- Postavite konus (g1) na dimnjak suda (g3), zatim sve okrenite prema desno do kraja.
- Za vađenje sklopa prese za južno voće : okrenite sklop prema sebi da biste ga oslobodili.

STAVLJANJE U POGON I SAVETI

- Postavite bilo kakav sud na izlaz spremnika (g3), u cilju prikupljanja presovanog soka.
- Postavite polovinu voća na konus (g1).
- Okrenite birač brzine (a2) u položaj 1 za stavljanje u pogon.
- Možete presovati do 500g južnog voća bez čišćenja krune za filtraciju (g2).

9. CENTRIFUGIRANJE VOĆA I POVRĆA (zavisno od modela)

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Zdela (b3).
- Sklop centrifuge (i).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite zdelu (b3) na blok motora (a) bez zaključavanja.
- Sastavite korpicu s filtrom (i4) sa krunom za filtraciju (i3) : spustite ih u korpicu s filtrom da bi se uklopile, da bi sklop bio čvrst.
- Neka sklopljena korpica filtera klizne (i3+i4) na izlaz bloka motora (a1).
- Postavite poklopac (i2) i zaključajte ga na zdelu (b3), zatim okrećite sve prema desno do kraja.
- Za skidanje sklopa poklopac-zdela : okrenite prema sebi da da biste ga oslobodili, i otključajte poklopac.
- Za skidanje sklopa korpice filtera (i3+i4), pritisnite na 2 kopče krune za filtraciju (i3) da biste je oslobodili iz korpice filtera (i4)

STAVLJANJE U POGON I SAVETI

- Okrenite birač brzine (a2) u položaj 2 za stavljanje u pogon.
- Stavite hranu izrezanu na komade kroz dimnjak i lagano pritisnite uz pomoć potiskivača (i1).
- Često praznite otpad iz korpice filtera (i3+i4)
- Ne prelazite količinu od 250 g sastojaka (jabuke, šargarepa....) kod svake radnje.

10. SECKANJE / OBLIKOVANJE / CEDENJE (zavisno od modela)

METALNA GLAVA ILI PLASTIČNA GLAVA ZA MLEVENJE

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Sklop reduktora (**I**) i glava za mlevenje (**m**).

PRE PRVE UPOTREBE

Operite glavu za mlevenje u vrućoj vodi s deterdžentom, i temeljito je posušite.

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

10a : Postavljanje reduktora na aparat

Postavljanje reduktora na aparat

10b : Postavljanje sastavnih priključaka na reduktor

- S licem prema reduktoru (**I**) (blok motora isključen iz mreže), postavite sastavne priključke (**m**), (**n**), (**o**), (**p**), (**q**), s dimnjakom nagnutim prema desno.
- Pritisnite sastavni priključak do dna na reduktor.
- Vratite dimnjak u uspravan položaj do blokiranja.
- Pritisnite pomičnu tacnu (**m6**) na dimnjaku.
- Uključite aparat u mrežu.

10c : Sastavljanje glave za mlevenje (**ma**) ili (**mb**).

- Uzmite telo (**m1**) za dimnjak tako što ćete postaviti najveći otvor prema gore.
- Zatim umetnite zavrtnj (**m2**) (prvo duga osovina) u telo (**m1**).
- Uklopite nož (**m3**) na kraću osovina tako što ćete postaviti oštre ivice prema spoljašnjoj strani.
- Postavite odabranu rešetku (**m4**) na nož (**m3**) tako da zupci odgovaraju udubljenjima.
- Zavrnite maticu (**m5**) na telo (**m1**) u pravcu kazaljke na časovniku i do kraja, bez blokiranja.
- Proverite montažu. Osovina ne treba igrati niti se moći okretati sama.
U suprotnom slučaju, ponovno obavite prethodne radnje.
- Postavite glavu tako sklopljenu na reduktor (**I**).

STAVLJANJE U POGON I SAVETI

- Pripremite svu količinu hrane za mlevenje. Uklonite kosti, hrskavicu i žilice.
- Izrežite meso na komade (nekih 2 x 2 cm).
- Postavite ga na tacnu (**m6**).
- Postavite sud ispod glave za mlevenje.
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u pogon.
- Ubacite meso kroz dimnjak komad po komad uz pomoć potiskivača (**m7**).
- Nikad ne pritiskajte prstima niti bilo kojim drugim predmetom.
- Ne Koristite svoj aparat više od 15 minuta kad meljete meso.
- Pre svake upotrebe, proverite da li ste dobro odmrzli meso.

ČIŠĆENJE GLAVE ZA MLEVENJE

- Pre svakog čišćenja isključite svoj aparat iz mreže.
- Otključajte glavu za mlevenje (**ma**) ili (**mb**) i nagnite je prema desno da biste skinuli reduktor (**I**).
- Kod demontiranja glave za mlevenje, skinite tacnu (**m6**) sa dimnjaka, odvrnite maticu (**m5**), izvadite rešetku (**m4**), nož (**m3**) i zavrtnj (**m2**).
- Rukujte oštrim delovima s oprezom.
- Operite sve komade u vrućoj vodi s deterdžentom, isperite ih i temeljno prosušite.
- Rešetka (**m4**) i nož (**m3**) moraju ostati masni. Natopite ih kuhinjskim uljem.
- Nikad ne pustite da vlaga prodire u reduktor. Prosušite ga lagano vlažnom krpom.
- Ako imate glavu od metala, ne stavljajte glavu za mlevenje u mašinu za pranje sudova, to jest telo (**m1**), zavrtnj (**m2**), nož (**m3**), rešetke (**m4**) i maticu (**m5**).

Savet : na kraju rada, možete propustiti nekoliko malih komada hleba da bi sve mleveno meso izašlo iz aparata.



Ako imate glavu od plastike, ne stavljajte zavrtnj (m2**), nož (**m3**) i rešetke (**m4**) u mašinu za pranje sudova.**

10d : Levak za kobasice (zavisno od modela)

Ovaj priključak se uklapa na metalnu glavu za mlevenje (**ma**), i omogućava vam pripremu kobasica.

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Levak za kobasice (**n**), reduktor (**l**) i metalna glava za mlevenje (**ma**)

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite zavrtanj (**m2**) na mesto u telu (**m1**) metalne glave za mlevenje.
 - Postavite levak (**n**) a zatim maticu (**m5**) i zavrnite je čvrsto.
 - Postavite tako montiranu glavu na reduktor (**l**).
- Napomena : ovaj priključak se koristi bez rešetke i noža.

STAVLJANJE U POGON I SAVETI

- Ovaj se priključak koristi kad ste već samleli meso i dodali začine u mešavinu mesa po svom ukusu.
- Nakon što ste ostavili crevo da se namače u mlakoj vodi tako da povrați svoju elastičnost, navucite ga na levak (**n**) i ostavite da visi nekih 5 cm.
 - Stavljajte mešavinu mesa u dimnjak tela (**m1**) glave za mlevenje.
 - Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u pogon.
 - Pritisnite potiskivačem tako da se meso dovede upravo do kraja levka.
 - Zaustavite aparat.
 - Napravite čvor tako da 5 cm creva ostane slobodno. Pritisnite čvor na kraj levka da bi se sprečilo nakupljanje zraka u crevu.
 - Stavite ponovno u pogon i nastavite stavlјati mleveno meso. Crevo se puni. Da se crevo ne bi previše stezalo, ne pravite previše velike kobasice.
 - Ovaj posao će biti lakši u dvoje : jedno dodaje mleveno meso a drugo drži crevo koje se puni.
 - Kad je svo mleveno meso prošlo, zaustavite aparat, skinite preostalo crevo s levka i napravite čvor.
 - Dajte kobasicama želјenu dužinu stezanjem i okretanjem creva s vremena na vreme.

10e : Model za keks (zavisno od modela)

Ovaj priključak se uklapa na metalnu glavu za mlevenje (**ma**), i omogućava vam da oblikujete kolačiće

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Model za keks (**o**), reduktor (**l**) i metalna glava za mlevenje (**ma**).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite zavrtanj (**m2**) na mesto u telu (**m1**) metalne glave za mlevenje (**ma**).
 - Postavite kalup (**o2**) na potporanj (**o1**).
 - Neka se dva zuba na potpornju (**o1**) ukllope sa dva udubljenja na metalnoj glavi za mlevenje (**m1**).
 - Zavrnite do kraja, bez blokiranja, maticu (**m5**) na telo (**m1**).
 - Postavite tako montiranu glavu na reduktor (**l**).
- Napomena : ovaj priključak se koristi bez rešetke i noža.

STAVLJANJE U POGON I SAVETI

- Pripremite testo (dobićete najbolje rezultate s malo mekšim testom).
- Odaberite dizajn tako da odgovara strelici i odabranom obliku.
 - Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u pogon.
 - Dodajte testo dok ne dobijete želјenu količinu keksa.

10f : Priključak za šiš-čevap (zavisno od modela)

Ovaj priključak se uklapa na metalnu glavu za mlevenje (**ma**), i omogućava vam da oblikujete male loptice mesa.

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Priključak za šiš-čevap (**p**), reduktor (**l**) i metalna glava za mlevenje (**ma**).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite zavrtanj (**m2**) na mesto u telu (**m1**) metalne glave za mlevenje (**ma**).
- Postavite slavinu (**p2**) na glavi tako da se dva zuba uklope s dva udubljenja na metalnoj glavi za mlevenje.
- Postavite kesicu (**p1**) na slavinu (**p2**), potom maticu (**m5**) i zavrnite je čvrsto.
- Postavite tako montiranu glavu na reduktor (**l**).
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u pogon.
Za ugodnu upotrebu, u slučaju da se hrana zaglavi u glavi za mlevenje (**m**), otključajte pre svega sklop reduktora (**l**), potom, iza bloka motora (**a**), skinite glavu za mlevenje (**m**).

10g : Priključak za piree i sokove (zavisno od modela)

Ovaj priključak se uklapa na metalnu glavu za mlevenje (**ma**), i omogućava vam da pripremate sokove, na primer od jabuka, krušaka, pomorandži, itd..., kao i piree od crvenog voća, paradajza, itd...

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Priključak za piree i sokove (**q**), reduktor (**l**) i metalna glava za mlevenje (**ma**).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite zavrtanj (**q2**) opremljen nepropusnim zglobovima (**q1**) u telo (**m1**) metalne glave za mlevenje (**ma**).
- Postavite odabrani filter (**q3**) u funkciju hrane koju pripremate :
 - q3-1** : filter s malim otvorima za sok.
 - q3-2** : filter s mešanim otvorima za pire.
- Postavite maticu (**m5**) uz filter i zavrnite je na glavu za mlevenje (**m1**).
- Postavite vodilicu soka (**q4**) ispod filtera (**q3**) koji je već postavljen.
- Postavite tako montiranu glavu na reduktor (**l**).
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u pogon.

STAVLJANJE U POGON I SAVETI

- Sok : Koristite filter (**q3-1**) koji ima jedan radijus otvora za filtraciju.
- Pire : Koristite filter (**q3-2**) koji ima 2 radijusa otvora za filtraciju, za bolju ekstrakciju.
- Postavite premni sud radi prikupljanja soka ispod vodilice soka (**q4**) i još jednu na kraju filtera (**q3**) u cilju prikupljanja otpada.

ČIŠĆENJE

Filtri (**q3**) se čiste lako uz pomoć četkice (**q5**).

Napomena :
ovaj priključak se koristi bez rešetke i noža.

Napomena :
ovaj priključak se koristi bez rešetke i noža.

11. ODLAGANJE PRIKLJUČAKA

11a : odlaganje prese za južno voće : vama je moguće odložiti pogonsku osovinu (**g4**) prese za južno voće (**g**) ispod premnog suda (**g3**), da se ne bi negde zaboravila ili izgubila.

11b : **Vaš aparat je opremljen** :

Fijokom za odlaganje (**r**) : tu možete staviti : metalni nož (**d1**), pogonsku šipku (**c**), 2 diska za rezanje južnog voća (**e**), kao i za emulzioniranje (**f**)

11c : Nakon što ste na mesto odložili te priključke, vratite fijoku za odlaganje (**r**) u blok motora (**a**).

12. Čišćenje

- Isključite aparat iz mreže.
- Za lakše čišćenje, brzo isperite priključke nakon njihove upotrebe.
- Operite i prosušite priključke : oni idu u mašinu za pranje sudova osim glave za mlevenje (**ma**) ili (**mb**). Za posebno čišćenje glave za mlevenje obratite se na paragraf **10c**.
- Sipajte vruću vodu uz nekoliko kapi tekućeg deterdženta u zdelu miksera (**h3**). Zatvorite poklopac (**h2**), opremljen otvorom za doziranje (**h1**). Dajte nekoliko impulsa. Isključite aparat. Isperite zdelu.
- Ne stavljajte blok motora (**a**), niti reduktor (**l**) u vodu niti pod tekuću vodu. Prebrišite ih vlažnim sundjerom.
- Oštrice na priključcima su jako naoštrene. Rukujte njima s oprezom.

Savet : U slučaju obojenosti vaših priključaka od hrane (šargarepa, pomorandža...), istrljajte ih krpom n a t o p l j e n o m kuhinjskim uljem, a zatim nastavite s redovnim čišćenjem.

13. Odlaganje

Vas Vitacompact multipraktik ima kabl koji je uredno ugrađen u bazu uređaja: postavite savijen kabl i podesite ga na zeljenu duzinu guranjem ili izvlačenjem iz baze uređaja. Sta da uradite sa svojim aparatom

Ne odlažite svoj robot u vlažnoj sredini.

14. Ako vaš aparat ne funkcioniše, šta onda ?

Ako vaš aparat ne funkcioniše, proverite :

- je li uključen u mrežu.
- je li svaki priključak zaključan.

Vaš aparat još ne funkcioniše?

Obratite se ovlašćenom servisnom centru TEFAL (vidi listu u servisnoj brošuri).

15. Uklanjanje materijala od ambalaže i aparata



Ambalaža sadrži isključivo materije bezopasne po okolinu, koje se mogu odbacivati u skladu sa važećim propisima o reciklaži.

U slučaju da se aparat pokvari, obratite se ovlašćenom servisnom centru u vašem regionu.

16. Priključci

Možete personalizovati svoj aparat ako nabavite kod vašeg redovnog prodavca ili iz ovlašćenog servisnog centra TEFAL sledeće priključke :

- Disk od nerđajućeg čelika za rezanje krompira (disk E)
- Disk od nerđajućeg čelika za rendisanje kokosovog oraha, parmezana (disk G)
- Disk od nerđajućeg čelika za krupno rendisanje / rezanje (disk C/H)
- Disk od nerđajućeg čelika za sitno rendisanje / rezanje (disk A/D)
- Drobilica
- Mini-sekač
- Zdela miksera
- Providna zdela
- Metalni nož
- Plastična mesilica
- Presa za južno voće
- Centrifuga
- Sklop za mlevenje
- Nož
- Rešetke
- Levak za kobasice
- Model za kolače
- Priključak za šiš-čevap
- Priključak za sok i pire

- Lopatica

17. Nekoliko osnovnih recepta

Testo za beli hleb

500g brašna – 300g mlake vode – 2 kesice pekarskog kvasca – 10g soli.

U zdelu aparata opremljenu metalnim nožem stavite brašno, so, pekarski kvasac.

Neka radi na brzini 2, i već kod prvih sekundi, sipajte mlaku vodu kroz dimnjak na poklopcu. Čim je testo formiralo kuglu (nekih 40s), zaustavite aparat. Ostavite testo da se diže na toplom, dok ne udvostruči svoju veličinu. Potom ponovno izradite testo i oblikujte ga, te ga postavite u tepsiju za pečenje testa podmazanu buterom i brašnom. Ostavite ga da se digne još jednom. Unapred zagrejte rernu na temperaturu 8 (240°). Čim je hleb udvostručio veličinu, stavite u rernu, te spustite temperaturu na 6 (180°). Ostavite peći tokom 30 min. U isto vreme, u rernu stavite čašu punu vode da bi se na hlebu oblikovala kora.

Testo za picu

150g brašna – 90g mlake vode – 2 velike kašike maslinovog ulja – 1/2 kesica pekarskog kvasca – so

U zdelu robota opremljenu metalnim nožem stavite brašno, so, pekarski kvasac.

Neka radi na brzini 2, i već kod prvih sekundi, sipajte mlaku vodu i maslinovo ulje kroz dimnjak na poklopcu. Čim je testo formiralo kuglu (15 do 20s), zaustavite aparat. Ostavite testo da se diže na toplom, dok ne udvostruči svoju veličinu. Unapred zagrejte rernu na temperaturu 8 (240°). U međuvremenu, razvucite testo i nafilujte ga po svom ukusu: sos od paradajza i luka, šampinjoni, šunka, mocarela, itd... Ukrasite svoju picu nekoliko srdela i crnih maslina, poprskajte s malo origana i ribanog grojera, i preko svega sipajte nekoliko kapi maslinovog ulja. Postavite nafilovanu picu u svoju tepsiju za pečenje testa podmazanu buterom i brašnom. Pecite tokom 15 do 20 min, i pratite kako se peče.

Lisnato testo

200g brašna – 100g butera – 50ml vode (50g) – prstohvat soli

U zdelu aparata opremljenu metalnim nožem stavite brašno, so i buter.

Neka funkcioniše na brzini 2 nekoliko sekundi, a potom sipajte vodu kroz dimnjak na poklopcu. Ostavite da radi dok testo ne oblikuje kuglu (20s). Ostavite da stoji na hladnom najmanje 1h, pre nego ga razvučete i stavite da se peče s prilogom po vašem ukusu.

Testo za palačinke (u zdeli s metalnim nožem, ili u zdeli miksera)

250g brašna – 625ml mleka – 3 jajeta – 30g šećera – 100 ml ulja – 1 velika kašika cveta od pomorandže ili drugog mirisa.

U zdelu aparata opremljenu metalnim nožem stavite sve sastojke : brašno, mleko, jaja, šećer i miris. Neka radi na brzini 1, tokom 20s, potom prebacite na brzinu 2 tokom 1min.

U zdelu miksera stavite sve sastojke osim brašna. Neka radi na brzini 2, i nakon nekoliko sekundi postepeno dodajte brašno, putem centralnog otvora na poklopcu zdele miksera, potom miksajte tokom 1 min 30.

Patišpanja

200g brašna – 200g butera – 200g šećera – 200g butera - 4 cela jajeta – 1 kesica praška za pecivo

U zdelu robota opremljenu metalnim nožem stavite sve sastojke : brašno, prašak za pecivo, šećer, jaja, buter. Neka radi na brzini 2 tokom 2 min 30. Unapred zagrejte rernu na temperaturu 6 (180°). Stavite testo u kalup za kolač i pustite da se peče tekom 1h.

Krema Šantiji

250ml sveže tečne kreme vrlo hladne, 40g sitnog šećera.

Zdela mora biti vrlo hladna, stavite je u frižider nekoliko minuta.

U zdelu opremljenu diskom za emulzioniranje, stavite svežu kremu i sitni šećer. Odaberite brzinu 2 i pustite da radi tokom 1 min.

Majonez

200ml ulja - 1 žumance – 1 velika kašika senfa – 1 kafena kašika ocata – so – biber.

Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi.

U zdelu opremljenu diskom za emulzioniranje, stavite žumance, senf, ocat, so i biber.

Neka radi na brzini 2, nakon nekoliko sekundi (2 do 3s), lagano sipajte ulje u tankom mlazu putem dimnjaka na poklopcu. Kad se majonez učvrsti, možete sipati malo brže ostatak ulja. Možete ukrasiti svoj sos od majoneza bilo aromatičnim biljem, kečapom, karijem. Za lakšu majonezu možete uključiti jedno ili dva belanca utučena u sneg.

Biztonsági előírások

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást: a használati utasításban leírtaktól eltérő használat mindennemű felelősség alól mentesíti a TEFAL-et.
- Ne hagyja felügyelet nélkül működni a készüléket, különösen gyerekek és fogyatékos személyek jelenlétében.
- Ellenőrizze, hogy készülékének tápfeszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát. Az Ön készüléke lakáson belüli, háztartási használatra szolgál.
- Használat után (áramszünet esetén is) és tisztítás közben mindig húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugaszát.
- Ne használja a készüléket, ha az rendellenesen működik, vagy károsodott. Ebben az esetben forduljon egy hivatalos TEFAL szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).
- A vevő által végzendő szokványos tisztításon és karbantartáson kívül az összes többi beavatkozást egy hivatalos TEFAL szervizközpontnak (ezek listáját lásd a szervizkönyvben) kell végrehajtania.
- A készüléket, a tápkábelt vagy a dugaszt ne tegye vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon, úgy, hogy az a gyerekek kezébe kerülhessen.
- A tápkábel soha nem kerülhet közel a készülék meleg részeihez, illetve nem érintkezhet azokkal, továbbá nem kerülhet közel hőforráshoz vagy éles szöghöz.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült. Bármimemű veszély elkerülése végett ezeket kötelező módon egy hivatalos TEFAL szervizközponttal (ezek listáját lásd a szervizkönyvben) cseréltesse ki.
- Ne használja a készüléket, ha a centrifugáló feltét sérült.
- Saját biztonsága érdekében csak az Ön készülékéhez megfelelő TEFAL tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- Mindig a nyomókupakkal nyomja be az élelmiszereket a töltőgaratba, ne használja e célra az ujjait, villát, kanalat, kést, vagy egyéb eszközt.
- Elővigyázattal kezelje a fémkést, a turmixkehely kését, a mini aprító és daráló kését, valamint a zöldségaprító tárcsákat: rendkívül élesek. A keverőtál kiürítése előtt kötelezően ki kell venni a fémkést (d1) a meghajtójától (c) fogva.
- Üresen ne használja a készüléket.
- Mindig a fedelével együtt használja a turmixkelyhet.
- Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket, várja meg a teljes leállást, mielőtt eltávolítaná a tartozékokat.
- Ne használja a tartozékokat tárolóedényként (fagyasztás – sütés – hővel történő sterilizálás).
- Ne a tárolófióknál fogva mozdítsa el a készüléket.

A vásárolt modell tartozékai a csomagoláson lévő címkén vannak feltüntetve.

A tartozékok leírása

a Motorblokk

- a1** Motorblokk kimenete
a2 sebességválasztó gomb: 0-1-2-Pulse szakaszos üzemmód) pozíciók

b Átlátszó keverőtál-együttes

- b1** adagoló nyomókupak
b2 töltőgarattal ellátott fedél
b3

c Meghajtó

MODELLTŐL FÜGGŐ TARTOZÉKOK:

- d**
d1 fémkés
d2 műanyag dagasztólapát

e Zöldségaprító tárcsa

- .A/D : finom reszelő/finom szeletelő (visszafordítható)
.C/H : durva reszelő/durva szeletelő (visszafordítható)
.E : burgonyaszeletelő
.G : parmezánreszelő

f Elegyítőtárcsa

g Citrusprés

- g1** facsarókúp
g2 szűrő
g3 gyűjtőedény
g4 meghajtó

h Turmixkehely

- h1** adagoló kupak
h2 fedél
h3 keverőtál

i Gyümölcscentrifuga

- i1** nyomókupak
i2 fedél
i3 szűrőgyűrű
i4 szűrőkosár

j Mini aprító

- j1** fedél
j2 keverőtál

k Daráló

- k1** fedél
k2 keverőtál

l Reduktor a darálófejhez

m Darálófej

- ma** : fém darálófej
mb : műanyag darálófej
m1 test
m2 csiga
m3 kés
m4 lyuktárcsák (húsdaráláshoz)
- **m4-1** : kislyukú tárcsa
- **m4-2** : nagylyukú tárcsa
- **m4-3** : közepes lyukú tárcsa
- **m4-4** : tárcsák háromszög alakú lyukakkal (zöldségek darabolásához)
m5 forgógyűrű
m6 tálca
m7 nyomókupak

n Kolbásztöltő cső

o Kinyomós sütemény előtét

- o1** foglalat
o2 forma

p Kebbe tartozék

- p1** gyűrű
p2 vég

q Passzírozó és lékésítő tartozék

- q1** tömítőgyűrű
q2 csiga
q3 szűrő
q3-1 : lészűrő
q3-2 : passzírozó szűrő
q4 lévezeték
q5 kefe (üvegmosó)

r Spatula

s Tárolófiók

Üzembe helyezés

- Az első használat előtt mossa meg mosogatószeres vízben a tartozékok alkotóelemeit (lásd a „Tisztítás” fejezetben). Öblítse le és szárítsa meg.
- Helyezze a motorblokkot egy sima, tiszta és száraz felületre.
- Dugja be a készülék dugaszát a csatlakozóaljzatba.
- Pulse (szakaszos üzemmód): fordítsa a gombot **(a2)** a Pulse pozícióba, így az egymást követő impulzusok ellenőrizhetőbbé tesznek egyes elkészítési folyamatokat.
- Folyamatos működés: fordítsa a gombot **(a2)** az 1-es vagy 2-es pozícióba.

A fejezetek számozása megegyezik a bekeretezett ábrák számozásával.

1. A keverőtál és a fedelek felszerelése

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál-együttes **(b)**.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat **(b3)** a motorblokkra **(a)**, a keverőtál fogantyúja a gomb jobb oldala felé helyezkedjen el.
- Helyezze a fedelet **(b2)** a keverőtátra **(b3)**.
- Blokkolja a fedelet úgy, hogy a keverőtál fogantyújának jobb oldalának irányába tolja.
- Blokkolja az együttest úgy, hogy az egészet jobb felé tolja.
- Kötelező blokkolni a fedelet a keverőtálon, mielőtt az egész együttest blokkolná a motorblokkon **(a)**.

2. A keverőtál és a fedelek leszerelése

- Oldja fel a blokkolást az együttes bal felé történő forgatásával.
- Oldja fel a fedél blokkolását úgy, hogy bal felé tolja el azt, hogy kiakadjon a keverőtál fogantyújából.
- csak ekkor tudja felemelni és levenni a fedelet

3. KEVERÉS / TURMIXOLÁS / APRÍTÁS/ DAGASZTÁS (a modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál-együttes **(b)**.
- Meghajtó **(c)**.
- Fém kés **(d1)** aprításhoz és turmixoláshoz.
- Fém kés **(d1)** vagy műanyag dagasztólapát **(d2)** dagasztáshoz vagy keveréshez (a modelltől függően).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat **(b3)** a motorblokkra **(a)** anélkül, hogy blokkolná.
- Csúsztassa a fém kést **(d1)** vagy a műanyag dagasztólapátot **(d2)** a meghajtóra **(c)** és helyezze az egészet a motorblokk kimenetére **(a1)**.
- Helyezze a hozzávalókat a keverőtálba.
- Helyezze fel a fedelet **(b2)**, és zárja rá a keverőtátra **(b3)**, majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A keverőtál-fedél együttes leszerelése: fordítsa maga felé az együttest, hogy az kiszabaduljon, és oldja fel a fedél blokkolását.

DAGASZTÁS / KEVERÉS (a modelltől függően)

- Használja a fém kést (**d1**) vagy a műanyag dagasztólapatot (**d2**), a modelltől függően.

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba.

A következő mennyiségek dagaszthatók:

- 1 kg nehéz massa, mint például: fehér kenyérhez való massa, pitélesztáshoz való massa...40 másodperccel.

- 800 g speciális kenyérmassa, mint például: rozskenyér, teljes kiőrlésű kenyér, gabonakenyér. 40 másodperc alatt.

A következő mennyiségek keverhetők:

- 1,2 kg süteménymassa, mint például: keksz, kalács, joghurttorta...1 perc 30 másodperc – 3 perc 30 másodperc alatt

Ugyanakkor keverhet 1 liternyi palacsinta-, vagy gofrítészta, stb. is, 1 perc – 1 perc 30 másodperc alatt.

APRÍTÁS

Használja a fém kést (**d1**).

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba, vagy az aprítás jobb ellenőrizhetősége érdekében válassza a pulse pozíciót.

600 g-ig terjedő élelmiszer-mennyiséget apríthat, mint például:

. nyers vagy sült hús (csont és inak nélkül, kockákra vágva).

. nyers vagy sült halak (bőr és szálka nélkül).

. kemény termékek: sajt, szárított gyümölcsök, egyes zöldségek (sárgarépa, zeller...).

. lágy termékek: egyes zöldségek (hagyma, spenót...).

TURMIXOLÁS

- Használja a fémkést (**d1**).

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba.

Akár 1 liternyi zöldséglevest, levest, kompótot mixelhet 20 másodperc alatt.

4. RESZELÉS / SZELETELÉS

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál-együttes (**b**).

- Meghajtó (**c**).

- A kiválasztott tárcsa (**e**) (a modelltől függően).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat (**b3**) a motorblokkra (a) anélkül, hogy blokkolná.

- Csúsztassa a kiválasztott tárcsát (**e**) a meghajtóra (**c**) és helyezze az egészet a motorblokk kimenetére (**a1**).

- Helyezze fel a fedelet (**b2**), és zárja rá a keverőtátra (**b3**), majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.

- A keverőtál-fedél együttes leszerelése: fordítsa maga felé az egységet, hogy az kiszabaduljon, és oldja fel a fedél blokkolását.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Helyezze az élelmiszereket a fedél töltőgaratába, és irányítsa azokat a nyomókupak (**b1**) segítségével.

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) az 1-es pozícióba, ha szeletelni, vagy a 2-es pozícióba, ha reszelni szeretne.

A tárcsákkal a következőket végezheti el (a modelltől függően):

. durva reszelés (**C**) / finom reszelés (**A**): zellergyökér, burgonya, sárgarépa, sajt...

. durva szeletelés (**H**) / finom szeletelés (**D**): burgonya, hagyma, uborka, cékla, alma, sárgarépa, káposzta...

. burgonyaszeletelő (**E**): hasáburgonya...

. reszelő (**G**): parmezán...

5. ELEGYÍTÉS / FELVERÉS / HABVERÉS

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál-együttes (b).
- Meghajtó (c).
- Elegyítőtárcsa (f).



a megfelelő módon helyezze fel az elegyítőtárcsát: lásd az 5. bekeretezett ábrát.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat (b3) a motorblokkra (a) anélkül, hogy blokkolná.
- Csúsztassa az elegyítőtárcsát (f) a meghajtóra (c), blokkolja, és helyezze az egészet a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a hozzávalókat a keverőtálba.
- Helyezze fel a fedelet (b2) és zárja rá a keverőtátra (b3), majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A keverőtál-fedél együttes leszerelése: fordítsa maga felé az egységet, hogy az kiszabaduljon, és oldja fel a fedél blokkolását.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) a 2-es pozícióba.
- Soha ne használja ezt a tartozékot nehéz masszák dagasztására, vagy könnyű masszák keverésére.

A következőket készítheti el: majonéz, olívaolaj alapú fokhagymás majonéz, mártások, tojásfehérje hab (1-6 tojásfehérjéből), tejszínhab (akár 0,25 liternyi)

6. HOMOGENIZÁLÁS/ KEVERÉS / NAGYON FINOM TURMIXOLÁS (a modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Turmixkehely egység (h).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a hozzávalókat a turmixkehelybe (h3), ügyelve arra, hogy ne lépje túl a kehely oldalán feltüntetett maximális szintet.
- Helyezze fel az adagoló kupakkal (h2) ellátott fedelet (h1), és blokkolja a kelyhen.
- Helyezze az összeállított kelyhet (h) a motorblokk kimenetére (a2), és blokkolásig forgassa el.
- A robot leállása után oldja fel a turmixkehely blokkolását, hogy az kiszabaduljon.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) az 1-es vagy 2-es pozícióba. Használhatja a Pulse pozíciót, a keverés jobb ellenőrizhetősége érdekében.
- Soha ne töltsön forró folyadékot a turmixkehelybe.
- Soha ne használja a turmixkelyhet száraz termékek feldolgozására (mogyoró, mandula, földimogyoró...).
- Mindig a fedelével együtt használja a turmixkelyhet.
- Először mindig a folyékony hozzávalókat öntse bele a turmixkehelybe, s csak azután helyezze bele a szilárd hozzávalókat, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a kehely oldalán feltüntetett maximális szintet:
 - 1,25 l a durva keverékek esetén.
 - 1 l a folyékony keverékek esetén.
- Ha keverés közben szeretne hozzávalókat adagolni, emelje fel a fedél adagoló kupakját (h1), és öntse be a hozzávalókat a töltőnyíláson keresztül, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a kehely oldalán feltüntetett maximális szintet.
- Maximális használati idő: 3 perc.
- A robot leállása után oldja fel a turmixkehely blokkolását, hogy az kiszabaduljon.

Tanácsok:

- Ha keverés közben a hozzávalók a kehely falára ragadnak, állítsa le a készüléket, és húzza ki a készülék csatlakozódugaszát. Vegye ki a turmixkehely együttest a készüléktestből. A spatula segítségével kaparja rá a készítményt a pengére. Soha ne tegye a kezeit vagy az ujjait a kehelybe vagy a penge közelébe.
- A turmixkehely egységet a következőkre használhatja:
- finomra turmixolt zöldséglevések, krémlevések, krémekek, kompótok, tejturmixok, koktélok készítése.
- folyékony masszák keverése (palacsinta, fánkok, gyümölcstorta, far - breton sütemény).

7. KIS MENNYISÉGEK NAGYON FINOM APRÍTÁSA (a modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál-együttes (**b**).
- Mini aprító (**j**) vagy daráló (**k**) egység.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat (**b3**) a motorblokkra (**a**), anélkül, hogy blokkolná.
- Csúsztassa a keverőtálat (**j2** vagy **k2**) a motorblokk kimenetére (**a1**).
- Helyezze a hozzávalókat a keverőtálba (**j2** vagy **k2**).
- Helyezze a fedelet (**j1** vagy **k1**) a keverőtálra (**j2** vagy **k2**).
- Helyezze fel a fedelet (**b2**), és zárja rá a keverőtálra (**b3**), majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A keverőtál-fedél együttes leszerelése: fordítsa maga felé az együttest, hogy az kiszabaduljon, oldja fel a blokkolást, majd vegye ki a mini aprítót vagy darálót.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (**a2**) a 2-es pozícióba.
- Használhatja a Pulse pozíciót, a keverés jobb ellenőrizhetősége érdekében.

A mini aprító (**j**) segítségével:

- . Néhány másodperc alatt felapríthat: fokhagymagerezdeket, fűszernövényeket, petrezselymet, szárított gyümölcsöket, kenyeret, kétszersülteket zsemlemorzsa készítéséhez, sonkát, stb.
- . Bébiételeket készíthet.
- Bébiételek mennyisége: 80 g.
- Fokhagyma, hagyma, sonka maximális mennyisége: 50 g.
- Szárított gyümölcsök: mogyoró, mandula maximális mennyisége: 50 g.
- Mennyiség/Maximális időtartam: szárított sárgabarack: 100 g/5 másodperc
- Ez a Mini Aprító nem használható kemény termékekhez, mint például a kávészemekhez.

A daráló (**k**) segítségével:

- . Néhány másodperc alatt felapríthat: szárított sárgabarackot, szárított fűgét, kimagozott aszalt szilvát.
- Mennyiség/Maximális időtartam: 60 g/4 másodperc

8. CITRUSFÉLÉK PRÉSELÉSE (a modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

Citrusprés (g) feltét.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Csúsztassa a meghajtót (g4) a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze a gyűjtőedényt (g3) a motorblokkra (a).
- Csúsztassa le a szűrőt (g2) a gyűjtőedény köré.
- Helyezze a facsarókúpot (g1) a gyűjtőedény (g3) töltőgaratára, majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A citrusprés feltét leszerelése: fordítsa maga felé a feltétet, hogy kiszabadítsa azt.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Helyezzen egy edényt a gyűjtőedény (g3) csőréhez, hogy felfogja a kipréselt levét.
- Helyezze a citrusféle egyik felét a facsarókúpra (g1).
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) az 1-es pozícióba.
- Akár 500 grammnyi citrusfélét préselhet ki anélkül, hogy tisztítania kellene a szűrő gyűrűt (g2).

9. GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGEK CENTRIFUGÁLÁSA (a modelltől függően)

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Keverőtál (b3).
- Centrifugáló feltét (i).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze a keverőtálat (b3) a motorblokkra (a) anélkül, hogy blokkolná.
- Illessze össze a szűrőkosarat (i4) a szűrőgyűrűvel (i3): csúsztassa be a szűrőgyűrűt a szűrőkosárba, hogy beleakadjon, így a feltét egységes lesz.
- Csúsztassa rá az összeszerelt szűrőkosarat (i3+i4) a motorblokk kimenetére (a1).
- Helyezze fel a fedelet (i2) és zárja rá a keverőtátra (b3), majd az egészet forgassa jobbra, egészen ütközésig.
- A keverőtál-fedél együttes leszerelése: fordítsa maga felé az együttest, hogy az kiszabaduljon, és oldja fel a fedél blokkolását.
- A szűrőkosár együttes levételéhez (i3+i4) nyomja meg a szűrőgyűrű (i3) két kapcsát, hogy kivehesse azt a szűrőkosárból (i4).

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) a 2-es pozícióba.
- Helyezze a darabokra vágott élelmiszereket a töltőgaratba, és lassan nyomja őket a nyomókupak (i1) segítésével.
- Gyakran ürítse ki a szűrőkosárban (i3+i4) felgyűlt maradékokat.
- Ne haladjon meg a műveletenkénti 250 g-os hozzávaló-mennyiséget (alma, sárgarépa...).

FÉM- VAGY MŰANYAG DARÁLÓFEJ

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Reduktor együttes (I), és darálófej (m).

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Meleg mosogatószeres vízzel mossa meg a darálófejet, majd alaposan törölje meg.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

10a : A reduktor felszerelése a robotra

- Helyezze a reduktort (I) a motorblokkra (a), majd a forgassa jobbra, egészen ütközésig.

10b : Az összeillesztett tartozékok felszerelése a reduktorra

- Helyezze a reduktor (I) elé (a motorblokk hálózati csatlakozója legyen kihúzva) az összeillesztett (m), (n), (o), (p), (q) tartozékokat jobb felé döntött töltőgarattal.
- Helyezze be az összeillesztett tartozékot a reduktorba.
- Fordítsa függőleges irányba a töltőgaratot, egészen blokkolásig.
- Helyezze rá a levehető tálcát (m6) a töltőgaratra.
- Dugja be a készülék dugaszát a csatlakozóaljzatba.

10c : A darálófej (ma vagy mb) összeszerelése.

- A töltőgaratnál fogva fogja meg a testet (m1) úgy, hogy a legszélesebb nyílás mutasson fölfelé.
- Ezután helyezze bele a csigát (m2) (először a hosszú tengelyt) a testbe (m1).
- Illeszze rá a kést (m3) a rövid tengelyre úgy, hogy a vágóélek kifelé helyezkedjenek el.
- Helyezze a kiválasztott lyuktárcsát (m4) a késtre (m3) úgy, hogy a kiálló részek beleilleszkedjenek a bemetszésekbe.
- Csavarja rá a forgógyűrűt (m5) a testre (m1) az óramutatók járásával megegyező irányba anélkül, hogy blokkolná.
- Ellenőrizze az összeillesztést. A tengelynek nem lehet játéka, és nem foroghat maga körül. Ellenkező esetben kezdje újra az előző műveleteket.
- Az így összeszerelt darálófejet helyezze a reduktorra (I).

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Készítse elő a teljes darálni kívánt mennyiséget. Távolítsa el a csontokat, a porcokat és az inakat.
- Darabolja fel a húst (körülbelül 2 x 2 cm-es kockákra).
- Helyezze a darabokat a tálcára (m6).
- Helyezzen egy edényt a darálófej alá.
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) a 2-es pozícióba.
- A nyomókupak (m7) segítségével darabonként helyezze bele a húst a töltőgaratba.
- Soha ne használja az ujjait vagy más eszközt.
- Amikor húst darál, ne használja 15 percnél tovább a készüléket.
- Az elkészítési műveletek előtt győződjön meg róla, hogy a hús megfelelően ki van-e olvasztva.

A DARÁLÓFEJ TISZTÍTÁSA

- a tisztítás előtt húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Oldja fel a darálófej blokkolását (ma vagy mb) úgy, hogy jobbra dönti, hogy levegye a reduktorról (I).
- A darálófej szétszedéséhez vegye le a tálcát (m6) a töltőgaratról, csavarja le a forgógyűrűt (m5), vegye le a lyuktárcsát (m4), a kést (m3) és a csigát (m2).
- Bánjon óvatosan az éles részekkel.
- Meleg mosogatószeres vízzel mossa meg az össze alkatrészt, öblítse le, és alaposan törölje meg őket.

Tipp: a művelet végeztével hajtson át néhány kisebb kenyérdarabot a darálón, hogy az összes darált hús kijöjjön.



Amennyiben műanyag darálófejjel rendelkezik, a csigát (m2), a kést (m3) és a lyuktárcsákat (m4) ne tegye a mosogatógépbe.

- A lyuktárcsának **(m4)** és a késnek **(m3)** zsirosan kell maradnia. Kenje be ezeket étolajjal.
- Soha ne engedje, hogy a reduktorba nedvesség jusson. Egyszerűen egy enyhén nedves törölruhával törölje meg.
- Amennyiben fém darálófejjel rendelkezik, ne tegye azt a mosogatógépbe, mármint a testet **(m1)**, a csigát **(m2)**, a kést **(m3)**, a lyuktárcsákat **(m4)**, és a forgógyűrűt **(m5)**.

10d : Kolbásztöltő cső (a modelltől függően)

Ez a tartozék a fém darálófejre **(ma)** illeszthető, és kolbászok készítését teszi lehetővé.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Kolbásztöltő cső **(n)**, reduktor **(l)**, és fém darálófej **(ma)**.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze be a csigát **(m2)** a fém darálófej testébe **(m1)**.
 - Helyezze fel a kolbásztöltő csövet **(n)**, majd a forgógyűrűt **(m5)**, és nagyon erősen csavarja be ezt.
 - Az így összeszerelt darálófejet helyezze a reduktorra **(l)**.
- Megjegyzés: ezt a tartozékot lyuktárcsa és kés nélkül kell használni.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Ezt a tartozékot akkor kell használni, amikor már ledarálta a húst, és izlés szerint fűszerezte a darált húst.
- Miután beáztatta a belet langyos vízbe, hogy visszanyerje rugalmasságát, húzza rá a kolbásztöltő csőre **(n)**, és hagyja, hogy körülbelül 5 centiméternyire leljön róla.
- Töltse meg darált hússal a darálófej testének **(m1)** töltőgaratát.
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot **(a2)** a 2-es pozícióba.
- Nyomja le a darált húst a nyomókupakkal egész a kolbásztöltő cső végéig.
- Állítsa le a készüléket.
- Kössön csomót az 5 cm-es lelógó bélből. Nyomja vissza a csomót a kolbásztöltő cső végére azt elkerülendő, hogy levegő szoruljon a bélbe.
- Kapcsolja vissza a készüléket, és folytassa a darált hússal való töltést. A bél megtelik. Annak elkerülése végett, hogy a bél ne feszüljön túlságosan, ne készítsen túl vastag kolbászokat.
- Ez a munka könnyebb, ha ketten végzik: egyikük tölti a darált húst, a másik pedig tartja a töltődő belet.
- Miután a teljes darált hús mennyiség átment, állítsa le a készüléket, húzza le a kolbásztöltő csővön maradt belet, és kössön rá egy csomót.
- Adja meg a kolbásznak a kívánt hosszúságot úgy, hogy helyenként megcsipi és átfordítja a belet.

10e : Kinyomós sütemény előtét (a modelltől függően)

Ez a tartozék a fém darálófejre **(ma)** illeszthető, és aprósütemények készítését teszi lehetővé.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Kinyomós sütemény előtét **(o)**, reduktor **(l)**, és fém darálófej **(ma)**.

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze be a csigát **(m2)** a fém darálófej **(ma)** testébe **(m1)**.
 - Helyezze a formát **(o2)** a foglalatba **(o1)**.
 - Állítsa úgy, hogy a foglalon lévő **(o1)** két kiálló rész beleilleszkedjen a fém darálófej **(m1)** két bemetszésébe.
 - Anélkül, hogy blokkolná, csavarja rá teljesen a forgógyűrűt **(m5)** a testre **(m1)**.
 - Az így összeszerelt darálófejet helyezze a reduktorra **(l)**.
- Megjegyzés: ezt a tartozékot lyuktárcsa és kés nélkül kell használni.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Készítse el a masszát **(a)** legjobb eredményt egy kissé lágy masszával érheti el).
- Válassza ki a formát úgy, hogy a nyíl megfeleljen a kiválasztott formának.
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot **(a2)** a 2-es pozícióba.
- Töltse a masszát egészen addig, amíg eléri a kívánt sütemény-mennyiséget.

10f : Kebbe tartozék (a modelltől függően)

Ez a tartozék a fém darálófejre (ma) illeszthető, és kis hűsgombócok készítését teszi lehetővé.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Kebbe tartozék (p), reduktor (l), és fém darálófej (ma).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze be a csigát (m2) a fém darálófej (ma) testébe (m1).
- Helyezze a véget (p2) a darálófejre úgy, hogy a kiálló részek beleilleszkedjenek a fém darálófej két bemetszésébe.
- Helyezze fel a gyűrűt (p1) a végre (p2), majd illessze rá a forgógyűrűt (m5), és nagyon erősen csavarja be ezt.
- Az így összeszerelt darálófejet helyezze a reduktorra (l).
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) a 2-es pozícióba.
A kényelmesebb használat érdekében, amennyiben az élelmiszerek eltömítik a darálófejet (m), először oldja fel a reduktor (l) együttes blokkolását, majd a motorblokk (a) kivételével vegye le a darálófejet (m).

Megjegyzés: ezt a tartozékot lyuktárcsa és kés nélkül kell használni.

10g : Passzírozó és lékésítő tartozék (a modelltől függően)

Ez a tartozék a fém darálófejre (ma) illeszthető, és gyümölcsleveket, mint például almalevet, körtelét, narancslét, illetve piros gyümölcsök levéneket, paradicsomléket, stb. elkészítésére használható.

FELHASZNÁLT TARTOZÉKOK

- Passzírozó és lékésítő tartozék (q), reduktor (l), és fém darálófej (ma).

A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE

- Helyezze bele a tömítőgyűrűvel (q1) ellátott csigát (q2) a fém darálófej (ma) testébe (m1).
- Helyezze fel a készítménynek megfelelően kiválasztott szűrőt (q3):
 - q3-1: kislyukú szűrő lékésítéshez
 - q3-2: vegyes lyukú szűrő passzírozáshoz.
- Csúsztassa a forgógyűrűt (m5) a szűrő hosszában, és csavarja rá a darálófejre (m1).
Helyezze a már elhelyezett szűrőt (q3) alá a lévezeték (q4).
- Az így összeszerelt darálófejet helyezze a reduktorra (l).
- A beindításhoz fordítsa a sebességválasztó gombot (a2) a 2-es pozícióba.

Megjegyzés: ezt a tartozékot lyuktárcsa és kés nélkül kell használni.

ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Lé: használja a szűrőt (q3-1), mely egy szűrőlyuk-átmérővel rendelkezik.
- Passzírozott étel: használja a szűrőt (q3-2), mely a jobb sajtolás érdekében két szűrőlyukátmérővel rendelkezik.
- Helyezzen egy edényt a lévezeték (q4) alá, hogy felfoghassa a kicsorgó levét, egy másikat pedig a szűrő (q3) köré, hogy felfogja a maradékot.

TISZTÍTÁS

A szűrők (q3) könnyen tisztíthatók a kefe (q5) segítségével.

11. A TARTOZÉKOK TÁROLÁSA

11a : a citrusprés tárolása: a citrusprés (g) meghajtóját (g4) tárolhatja a gyűjtőedény (g3) alatt, hogy elkerülje a meghajtó elvesztését.

11b :Az Ön robotja a következőkkel van ellátva: egy tárolófiók (r): ebben tárolhatja: a fém kést (d1), a meghajtót (c), 2 zöldésvágó-tárcsát (e), valamint az elegyítőtárcsát (f).

11c : Miután a helyükre rakta a tartozékokat, csúsztassa be a tárolófiókot (r) a motorblokkba (a).

12. Tisztítás

- Húzza ki a készülék dugaszát a csatlakozóaljzattól.
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után gyorsan öblítse le a tartozékokat.
- Mossa meg és törölje meg a tartozékokat: a darálófej (ma vagy mb) kivételével az összes tartozék mosogatógépben tisztítható. A darálófej speciális tisztításához lásd a 10c fejezetben foglaltakat.
- Öntsön néhány csepp folyékony mosogatószeret tartalmazó meleg vizet a turmixkehelybe (h3). Zárja be az adagoló kupakkal (h1) ellátott fedelet (h2). Adjon néhány impulzust. Húzza ki a készülék dugaszát az csatlakozóaljzattól. Öblítse ki a kelyhet.
- Sem a motorblokkot (a), sem a reduktort (l) ne helyezze vízbe, sem pedig folyó víz alá. Törölje meg ezeket egy nedves szivaccsal.
- A tartozékok pengéi nagyon élesek. Bánjon velük óvatosan.

Tipp: Ha egyes élelmiszerek (sárgarépa, narancs, stb.) megfestik a tartozékokat, dörzsölje át őket egy étolajba mártott törőruhával, majd végezze el a megszokott tisztítást.

13. Tárolás

Az Ön Vitacompact konyhai robotja a következő elemekkel rendelkezik a motorblokk alatt elhelyezkedő kábeltartó, ahol a vezetéket tárolni lehet, és amelynek a hosszát igény szerint megváltoztathatja benyomással vagy kihúzással.

Ne tárolja robotját nedves környezetben.

14. Mi a teendő, ha a készülék nem működik?

Ha a készüléke nem működik, ellenőrizze:

- a készülék csatlakozását.
- minden egyes tartozék blokkolását.

Készüléke ezek után sem működik?

Forduljon egy hivatalos TEFAL szervizközpontoz (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).

15. A csomagolóanyagok és a készülék kiküszöbölése



A csomagolás kizárólag a környezetre ártalmatlan anyagokat tartalmaz, melyeket a hatályban lévő újrahasznosításra vonatkozó rendelkezések betartásával lehet kiküszöbölni.

A készülék kiküszöbölését illetően helyi önkormányzatának megfelelő szolgálatánál érdeklődjön.

16. Lejárt élettartamú elektromos vagy elektronikus készülékek



Első a környezetvédelem!

- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ➡ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

17. Tartozékok

Készülékét személyre szabhatja és megszokott forgalmazójától vagy egy hivatalos TEFAL szervizközpontból beszerezheti a következő tartozékokat:

Rozsdamentes acél burgonyaszeletelő tárcsa (E tárcsa):
Rozsdamentes acél kókuszdió- és parmezánreszelő tárcsa (G tárcsa)
Rozsdamentes acél durva reszelő/szeletelő tárcsa (C/H tárcsa)
Rozsdamentes acél finom reszelő/szeletelő tárcsa (A/D tárcsa)

- Kés
- Lyuktárcsák
- Kolbásztöltő cső
- Kinyomós sütemény előtét
- Kebbe tartozék
- Passzírozó és lékésítő tartozék

Daráló
Mini aprító
Turmixkehely
Átlátszó keverőtál
Fémkés
Műanyag dagasztólapát
Citrusprés
Gyümölcscentrifuga
Aprító feltét

Spatula

18. Néhány alaprecept

Fehér kenyérhez való massa

500 g liszt – 300 g langyos víz – 2 tasak kenyérflesztő – 10 g só.

A fémkéssel ellátott keverőtálba helyezze bele a lisztet, a sót, a kenyérflesztőt.

Kapcsoljon a 2-es sebességre, és az első másodperctől kezdve öntsön be langyos vizet a fedél

töltőgaratán keresztül. Miután a massa egy gombócot képez (körülbelül 40 másodperc), állítsa le a robotot.

Meleg környezetben hagyja kelni a masszát, míg térfogata meg nem kétszereződik. Ezután dolgozza át újra a masszát, formázza, majd helyezze kivajazott és liszttel meghintett tepsibe. Ismét hagyja kelni a masszát.

8-as fokozaton melegítse elő sütőjét (240°C). Miután a kenyér térfogata megkétszereződött, tegye be a sütőbe, és a hőmérsékletet csökkentse 6-os fokozatra (180°C). Hagyja sülni 30 percig. Sütés közben helyezzen egy vízzel teli poharat a sütőbe, hogy elősegítse a kenyér héjának kialakulását.

Pizzatészta

150 g liszt – 90 g langyos víz – 2 ek. olívaolaj – 1/2 tasak kenyérflesztő - só

A fémkéssel ellátott keverőtálba helyezze bele a lisztet, a sót, a kenyérflesztőt.

Kapcsoljon a 2-es sebességre, és az első másodperctől kezdve öntse be a langyos vizet és az olívaolajat a fedél töltőgaratán keresztül. Miután a massa egy gombócot képez (15-20 másodperc), állítsa le a robotot.

Meleg környezetben hagyja kelni a masszát, míg térfogata meg nem kétszereződik. 8-as fokozaton melegítse elő sütőjét (240°C). Ezalatt az idő alatt nyújtsa ki a tésztát, és ízlés szerint díszítse: paradicsom- és hagymapürével, gombával, sonkával, mozzarellaival, stb. Díszítse pizzáját néhány szardellával és fekete olívbogyóval, hintse meg egy kis oregánóval és reszelt emmentáli sajttal, és az egészre öntsön néhány csepp olívaolajat. Az így elkészített pizzát helyezze kivajazott és liszttel meghintett tepsibe. A sütést felügyelve sússe 15-20 percig.

Pitetészta

200 g liszt – 100 g vaj – 50 ml víz (50 g) – egy csipet só

A fémkéssel ellátott keverőtálba helyezze bele a lisztet, a sót, és a vajat.

Kapcsoljon a 2-es sebességre néhány másodpercig, és öntse be a vizet a fedél töltőgaratán keresztül.

Hagyja működni, amíg a tésztamassa gombócot nem képez (20 mp). Legalább 1 óráig hagyja hűvös helyen pihenni, mielőtt kinyújtaná és ízlés szerint díszítené.

Palacsintatészta (a fémkéses keverőtálban, vagy a turmixkehelyben)

250 g liszt – 625 ml tej – 3 tojás – 30 g cukor – 100 ml olaj, 1 ek. narancsvirág vagy egyéb

A fém késsel ellátott keverőtálba helyezze bele az összes hozzávalót: a lisztet, a tejet, a tojásokat, a cukrot és az aromát. Működtesse 1-es sebességen 20 másodpercig, majd 1 percig térjen át a 2-es sebességre.

A turmixkehelybe helyezze bele az összes hozzávalót a liszten kívül. Működtesse 2-es sebességen, majd néhány másodperc múlva adja hozzá a lisztet a turmixkehely közepén található töltőnyíláson keresztül, majd turmixolja 1,5 percig.

Kalács

200 g liszt – 200 g vaj – 200 g cukor – 4 egész tojás – 1 tasak sütőpor

A fémkéssel ellátott keverőtálba helyezze bele az összes hozzávalót: a lisztet, az élesztőt, a cukrot, a tojásokat és a vajat. Működtesse 2-es sebességen 2 perc 30 másodperc. Melegítse elő a sütőt 6-os fokozaton (180°C). Helyezze egy kalácsformába a készítményt, majd 1 óráig sússe.

Tejszínhab

250 ml nagyon hideg folyékony tejszín, 40 g kristálycukor.

A keverőtálat előzetesen tegye a hűtőszekrénybe néhány percre, ennek is hidegnek kell lennie.

Az elegyítőtárcsával ellátott keverőtálba helyezze bele a tejszínt és a kristálycukrot. Válassza a 2-es sebességet és működtesse 1 percig.

Majonéz

200 ml olaj – 1 tojássárga – 1 púpozott kávéskanál mustár – 1 kávéskanál ecet – só – bors..

Minden hozzávaló szobahőmérsékletű kell legyen.

Az elegyítőtárcsával ellátott keverőtálba helyezze bele a tojássárgát, a mustárt, az ecetet, a sót és a borsot.

Kapcsoljon a 2-es sebességre, majd néhány másodperc múlva (2-3 másodperc), óvatosan öntse be az olajat a fedél töltőgaratán keresztül. Miután a majonéz kezd összeállni, gyorsabban beleöntheti a maradék olajat.

Díszítheti majonézét fűszernövényekkel, kecsuppal, curryvel. Könnyebb majonéz készítéséhez tegyen a masszába 1-2 habbá vert tojásfehérjét.

Sigurnosni savjeti

- Pažljivo pročitajte upute za uporabu prije prve uporabe svog uređaja : upotrebom koja nije sukladna uputama za uporabu TEFAL se oslobađa od svake odgovornosti.
- Ne ostavljajte uređaj da raadi bez nadzora, posebno u prisutnosti male djece ili hendikepiranih osoba.
- Provjerite odgovara li napon napajanja vašeg uređaja naponu na vašim električnim instalacijama.
- Svakom greškom pri priključivanju u mrežu jamstvo se poništava. Vaš uređaj je namijenjen za kućansku uporabu u unutrašnjosti doma.
- Isključite iz mreže svoj uređaj kad ga prestanete rabiti (čak i u slučaju nestanka struje) i kad ga čistite.
- Ne rabite svoj uređaj ako on ne radi ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisnom centru TEFAL (jamstvani list).
- Svaka intervencija osim čišćenja i redovitog održavanja od strane klijenta treba se obavljati u ovlaštenom servisnom centru TEFAL (jamstvani list).
- Ne stavljajte uređaj, kabel za napajanje ili utičnicu u vodu niti u bilo koju drugu tekućinu.
- Ne ostavljajte kabele na doseg dječjih ruku.
- Kabel za napajanje ne smije nikad biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima vašeg uređaja, blizu izvora topline ili na oštrome rubu.
- Ako su kabel za napajanje ili utikač oštećeni, ne rabite uređaj. Da biste izbjegli svaku opasnost, obvezatno dajte da ih se zamijeni u ovlaštenom servisnom centru TEFAL (jamstvani list).
- Ne rabite uređaj ako je centrifugalni spoj oštećen.
- Za vašu sigurnost, rabite samo priključke i dodatne dijelove TEFAL prilagođene vašem uređaju.
- Uvijek rabite potiskivače u cilju vođenja hrane niz otvor, nikad ne rabite prste, niti vilicu, žlicu, nož ni bilo koji drugi predmet.
- Rukujte metalnim nožem, nožem zdjele miksera, sjeckalice, blendera i diskova za rezanje povrća s oprezom : oni su vrlo oštri. Morate obvezatno izvući metalni nož **(d1)** za njegovu osovinu **(c)** prije no ispraznite sadržaj posude.
- Ne rabite svoj uređaj na prazno.
- Uvijek rabite posudu miksera sa svojim poklopcem
- Nikad ne dodirujte dijelove u kretanju, pričekajte potpuno zaustavljanje prije uklanjanja priključaka.
- Ne rabite priključke kao posuđe (zamrzavanje – kuhanje – sterilizacija na vrućem).
- Ne pomičite svoj uređaj držeći ga za ladicu.

Priključci sadržani u modelu koji ste upravo kupili navedeni su na naljepnici koja se nalazi na donjoj strani pakiranja

a Blok motora

- a1** izlaz bloka motora
- a2** izbornic brzina : položaj 0-1-2-Pulse (isprekidani rad)

b Sklop providne zdjele

- b1** potiskivač za doziranje
- b2** poklopac otuora
- b3** posuda

c Pogonsko vratilo

PRIKLJUČCI OVISNO O MODELU :

- d**
- d1** metalni nož
- d2** plastična lopatica za miješenje

e Disk za rezanje povrća

- . A/D : sitno ribanje / sitno sjeckanje (povratno)
- . C/H : krupno ribanje / krupno sjeckanje (povratno)
- . E : rezanje krumpira
- . G : parmezan

f Disk za emulziranje

g Cjedilo za agrume

- g1** konus
- g2** filter
- g3** posuda
- g4** osovina

h Posuda miksera

- h1** otvor za doziranje
- h2** poklopac
- h3** zdjela

i Centrifuga

- i1** potiskivač
- i2** poklopac
- i3** kruna za filtriranje
- i4** košarica filtera

j Sjeckalica

- j1** poklopac
- j2** zdjela

k Blender

- k1** poklopac
- k2** posuda

l Reduktor za glavu za mljevenje

m Glava za mljevenje

- ma** : metalna glava za mljevenje
- mb** : plastična glava za mljevenje
- m1** tijelo
- m2** vijak
- m3** nož
- m4** rešetke (za mljevenje mesa)
 - **m4-1** : rešetka s malim otvorima
 - **m4-2** : rešetka s velikim otvorima
 - **m4-3** : rešetka sa srednjim otvorima
 - **m4-4** : rešetka s trokutastim otvorima (za mljevenje povrća)
- m5** matica
- m6** plitica
- m7** potiskivač

n Lijevak za kobasice

o Kalup za keks

- o1** potporanj
- o2** kalup

p Priključak za kebab

- p1** vrećica
- p2** pipac

q Priključak za piree i sokove

- q1** nepropusni zglob
- q2** vijak
- q3** filter
 - q3-1** : filter za sok
 - q3-2** : filter za pire
- q4** vodilica za sok
- q5** četka (za flaše)

r Lopatica

s Ladica za odlaganje

Stavljanje u rad

- Prije prve uporabe, operite sve dijelove priključaka ispod vrućom vodom s deterđentom (vidi stavak o čišćenju). Isperite i osušite.
- Postavite blok motora na ravnu, čistu i suhu površinu.
- Uključite svoj uređaj u mrežu.
- Pulse (isprekidani rad) : okrenite izbornik **(a2)** u položaj Pulse sukcesivnim impulsima da biste imali bolju kontrolu nad određenim pripravicima.
- Kontinuirani rad : okrenite izbornik **(a2)** u položaj 1 ili 2.
- Zaustavljanje : okrenite izbornik **(a2)** u položaj 0.

Brojčana oznaka stavaka je sukladna s brojčanom oznaci uokvirenih shema.

1. Postavljanje posude i poklopaca

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Sklop posude **(b)**.

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite posudu **(b3)** na blok motora **(a)**, s ručkom zdjele lagano postavljenom prema desno od gumba.
- Postavite poklopac **(b2)** na posudu **(b3)**.
- Zaključajte poklopac pritisnuvši ručku zdjele prema desno
- Zaključajte sklop okrećući cijeli sklop prema desno
Neophodno je zaključati poklopac posude prije zaključavanja sklopa na blok motora **(a)**.

2. Skidanje posude i poklopaca

- Otključajte okrećući sklop prema lijevo.
- Otključajte poklopac pritisnuvši prema lijevo da biste oslobodili ručku posude.
- Tek u tom trenutku možete podignuti i ukloniti poklopac

3. MIJEŠANJE/MIKSANJE/SJECKANJE/MJEŠENJE

(ovisno o modelu)

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Sklop posude **(b)**.
- Pogonsko vratilo **(c)**.
- Metalni nož **(d1)** za sjeckanje i miksiranje.
- Metalni nož **(d1)** ili plastična mjesilica **(d2)** za miješenje ili miješanje (ovisno o modelu).

MONTAŽA PRIKLJUČAKA

- Postavite zdjelu **(b3)** na blok motora **(a)** bez zaključavanja.
- Ubacite metalni nož **(d1)** ili plastičnu mjesilicu **(d2)** na pogonsku osovinu **(c)**, i postavite sve na izlaz bloka motora **(a1)**.
- Stavite sastojke u posudu .
- Postavite poklopac **(b2)** i zaključajte ga na posudu **(b3)**, zatim okrenite sve prema desno do kraja.
- Za vađenje sklopa posuda-poklopac : okrenite prema sebi sklop da ga oslobodite, i otključajte poklopac.

MJEŠENJE/ MIJEŠANJE (ovisno o modelu)

- Rabite metalni nož (**d1**) ili plastičnu mjesilicu (**d2**) ovisno o modelu.
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u rad.

Možete izmijesiti do :

- 1 kg tvrdog tijesta, poput : tijesta za bijeli kruh, prhkog tijesta... za 40s.
- 800g tijesta za posebni kruh, poput : raženog kruha, integralnog kruha, kruha sa žitaricama, ... za 40s

Možete izmiješati do :

- 1,2 kg laganog tijesta, poput : biskvita, patišpanje, kolača s jogurtom.... za 1 min 30 do 3 min 30.
- Možete isto tako izmiješati do 1 litra tijesta za palačinke, vafle, itd. za 1 min do 1 min 30.

MLJEVENJE

- Rabite metalni nož (**d1**).
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za puštanje u rad, ili za bolju kontrolu mljevenja, preporučuje se položaj pulse.

Možete samljati do 600 g hrane poput :

- . sirovog ili kuhanog mesa (bez kostiju, žilica i izrezanog u kocke).
- . sirove ili kuhane ribe (bez kože i bez kostiju).
- . trajne proizvode : sir, suho voće, neko povrće (mrkva, celer...).
- . osjetljive proizvode : neko povrće (luk, špinat ...).

MIKSANJE

- Rabite metalni nož (**d1**).
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u rad.
- Možete miksati do 1 litra kašice, juhe, kompota za 20 s.

4. RIBANJE/SJEKANJE

POTREBNI PRIKLJUCCI

- Sklop posude (**b**).
- Pogonsko vratilo (**c**).
- Disk po izboru (**e**) (ovisno o modelu).

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA

- Postavite zdjelu (**b3**) na blok motora (**a**) bez zaključavanja.
- Zaključajte odabrani disk (**e**) na pogonsko vratilo (**c**), i postavite sve na izlaz bloka motora (**a1**).
- Postavite poklopac (**b2**) i zaključajte ga na posudi (**b3**), zatim okrenite sve prema desno do kraja.
- Za skidanje sklopa poklopac-posuda : okrenite prema sebi da biste ga oslobodili, i otključajte poklopac.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Uvedite hranu kroz otvor poklopca i vodite ju uz pomoć potiskivača (**b1**).
- Okrenite izbornik brzine (**a2**) u položaj 1 za sjeckanje ili u položaj 2 za ribanje.
- Sa diskovima možete pripremiti (ovisno o modelu) :
 - . krupno ribanje (**C**) / sitno ribanje (**A**) : celerov korijen, krumpir, mrkva, sir...
 - . krupno sjeckanje (**H**) / sitno sjeckanje (**D**) : krumpir, luk, krastavac, repa, jabuka, mrkva, kupus...
 - . rezač za krumpire (**E**) : krumpiri...
 - . ribež (**G**) : parmezan...

5. EMULZIONIRANJE/ MUČENJE/ TUČENJE

POTREBNI PRIKLJUCCI

- Sklop posude (**b**).
- Pogonsko vratilo (**c**).
- Disk za emulzioniranje (**f**).



postavite
disk za
emulzioniranje u
dobrom pravcu : vidi
uokvirenu shemu 5.

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA

- Postavite zdjelu (**b3**) na blok motora (**a**) bez zaključavanja.
- Ubacite i zaključajte disk za emulzioniranje (**f**), na pogonsko vratilo (**c**), i postavite sve na izlaz bloka motora (**a1**).
- Stavite sastojke u posudu.
- Postavite poklopac (**b2**) i zaključajte ga na posudu (**b3**), zatim okrenite sve prema desno do kraja.
- Za skidanje sklopa poklopac-posuda: okrenite prema sebi za da biste ga oslobodili, i otključajte poklopac.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Okrenite izbornic brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u rad.
- Nikad ne rabite ovaj priključak za miješenje tvrdih tijesta ili za miješanje laganih tijesta.

Možete pripremiti : majonezu, majonezu s češnjakom, umake, šne-nokle (1 za 6), tučenu kremu, chantilly (do 0,25 litra).

6. HOMOGENIZIRANJE/MIJEŠANJE/SITNO MIKSANJE (ovisno o modelu)

POTREBNI PRIKLJUCCI

- Sklop zdjele miksera (**h**).

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA

- Stavite sastojke u zdjelu miksera (**h3**) tako da ne prelaze maksimalnu razinu navedenu na posudi
- Postavite poklopac (**h2**), opremljen otvorom za doziranje (**h1**), i zaključajte ga na posudu.
- Postavite sklopljenu zdjelu (**h**) na izlaz bloka motora (**a2**), okrenite dok se ne zaključa.
- Nakon zaustavljanja robota, otključajte zdjelu miksera, da biste ju oslobodili.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Okrenite izbornic brzine (**a2**) u položaj 1 ili 2 za stavljanje u rad.
Možete rabiti položaj Pulse, za bolju kontrolu miješanja.
- Nikad ne puniti posudu miksera vrelom vodom.
- Nikad ne rabite posudu miksera sa suhim proizvodima (lješnjaci, bademi, kikiriki ...).
- Uvijek rabite posudu miksera sa njenim poklopcem.
- Uvijek sipajte tekuće sastojke prvo u posudu, a zatim dodajte čvrste sastojke, i ne prelazite maksimalno navedenu razinu :
 - 1,25 l za guste mješavine.
 - 1 l za tekuće mješavine.
- Kod dodavanja sastojaka u tijeku miješanja, skinite otvor za doziranje (**h1**) s poklopca i uspite sastojke kroz otvor za punjenje, i ne prelazite naznačenu razinu punjenja na posudi.
Maksimalno vrijeme uporabe : 3 min.
- Nakon zaustavljanja uređaja, otključajte posudu miksera, da biste ju oslobodili.

Savjeti :

- Kod miješanja, ako sastojci ostaju zalijepljeni na zidovima zdjele, zaustavite uređaj i isključite ga iz mreže. Skinite sklop posude miksera sa tijela uređaja. Uz pomoć lopatice, prebacite pripravak na oštricu. Nikad ne stavljajte ruke ili prste u posudu ili u blizinu oštrice.

Možete :

- pripravit sitno sjeckane kašice, povrtne umake, kreme, kompote, milk-shake, koktele.
- miješajte sva tekuća tijesta (palačinke, uštipci, prevrte, ostale mješavine).

7. SITNO SJECKANJE MALIH KOLIČINA (ovisno o modelu)

POTREBNI PRIKLJUCCI

- Sklop posude **(b)**.
- Sklop sjeckalice **(j)** ili blendera **(k)**.

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA

- Postavite zdjelu **(b3)** na blok motora **(a)** bez zaključavanja.
- Postavite posudu **(j2)** ili **(k2)** na izlaz bloka motora **(a1)**.
- Stavite sastojke u posudu **(j2)** ili **(k2)**.
- Postavite poklopac **(j1)** ili **(k1)** na posudu **(j2)** ili **(k2)**.
- Postavite poklopac **(b2)** i zaključajte ga na posudu **(b3)**, zatim okrenite sve prema desno do kraja.
- Za skidanje sklopa posuda- poklopac : okrenite prema sebi sklop da biste ga oslobodili, otključajte poklopac, a potom oslobodite sjeckalicu ili blender.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Okrenite izbornic brzine **(a2)** u položaj 2 za stavljanje u rad.
Možete rabiti položaj Pulse, za bolju kontrolu miješanja.

Uz pomoć sjeckalice **(j)** možete :

Uz pomoć sjeckalice **(j)** možete :

Uz pomoć blendera **(k)** možete :

- . Isjeckati za nekoliko sekunda : suhe marelice, suhe smokve, suhe šljive bez koštica :
količina/Maksimalno vrijeme : 60g / 4s

8. CJEDILO ZA AGRUME (ovisno o modelu)

POTREBNI PRIKLJUCCI

Sklop cjedilo za agrume (g).

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA

- Ubacite pogonsku osovinu (g4) na izlaz bloka motora (a1).
- Postavite posudu za sok (g3), na blok motora (a).
- Spustite filter (g2) oko posude.
- Postavite konus (g1) na otvor posude (g3), zatim sve okrenite prema desno do kraja.
- Za vađenje cjedila za agrume : okrenite sklop prema sebi da biste ga oslobodili.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Postavite bilo kakvu posudu na izlaz prijemne posude (g3), u cilju prikupljanja iscjeđenog soka.
- Postavite polovicu voća na konus (g1).
- Okrenite izbornic brzine (a2) u položaj 1 za stavljanje u rad.
- Možete cjediti do 500g agruma bez čišćenja krune za filtriranje (g2).

9. CENTRIFUGIRANJE VOĆA I POVRĆA (ovisno o modelu)

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Posuda (b3).
- Sklop centrifuge (i).

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA

- Postavite posudu (b3) na blok motora (a) bez zaključavanja.
- Sastavite košaricu s filterom (i4) sa krunom za filtriranje (i3) : spustite ih u košaricu s filtrom da bi se uklopile, da bi sklop bio čvrst.
- Neka sklopljena košarica filtra klizne (i3+i4) na izlaz bloka motora (a1).
- Postavite poklopac (i2) i zaključajte ga na posudu (b3), zatim okrećite sve prema desno do kraja.
- Za skidanje sklopa poklopac-posuda : okrenite prema sebi za da biste ga oslobodili, i otključajte poklopac.
- Za skidanje sklopa košarice filtra (i3+i4), pritisnite na 2 kopče krune za filtriranje (i3) da biste ju oslobodili iz košarice filtera (i4)

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Okrenite izbornic brzine (a2) u položaj 2 za stavljanje u rad.
- Stavite hranu izrezanu na komade kroz otvor i lagano pritisnite uz pomoć potiskivača (i1).
- Često praznite otpad iz košarice filtera (i3+i4)
- Ne prelazite količinu od 250 g sastojaka (jabuke, mrkva....) kod svake radnje.

10. SJECKANJE / OBLIKOVANJE / CIJEĐENJE (ovisno o modelu)

METALNA GLAVA ILI PLASTIČNA GLAVA ZA MLJEVENJE

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Sklop reduktora (**I**) i glava za mljevenje (**m**).

PRIJE PRVE UPORABE

Operite glavu za mljevenje u vrućoj vodi s deterdžentom, i temeljito ju posušite.

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA

10a : Postavljanje reduktora na uređaj

Postavite reduktor (**I**) na blok motora (**a**), potom okrenite prema desno do kraja.

10b : Postavljanje sastavnih priključaka na reduktor

- S licem prema reduktoru (**I**) (blok motora isključen iz mreže), postavite sastavne priključke (**m**), (**n**), (**o**), (**p**), (**q**), s otvorom nagnutim prema desno.
- Pritisnite sastavni priključak do dna na reduktor.
- Vratite otvor u uspravan položaj do blokiranja.
- Pritisnite uklonjivu pliticu (**m6**) na otvoru.
- Uključite uređaj u mrežu.

10c : Sastavljanje glave za mljevenje (**ma**) ili (**mb**).

- Uzmite tijelo (**m1**) za otvor tako što ćete postaviti najveći otvor prema gore.
- Zatim umetnite vijak (**m2**) (prvo duga osovina) u tijelo (**m1**).
- Uklopite nož (**m3**) na kraću osovina tako što ćete postaviti oštre ivice prema vani.
- Postavite odabranu rešetku (**m4**) na nož (**m3**) tako da zupci odgovaraju otvorima.
- Zavijte maticu (**m5**) na tijelo (**m1**) u pravcu kazaljke na satu i do kraja, bez blokiranja.
- Provjerite montažu. Osovina ne treba igrati niti se moći okretati sama.
- U suprotnom slučaju, ponovno obavite prethodne radnje.
- Postavite glavu tako sklopljenu na reduktor (**I**).

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Pripravite svu količinu hrane za mljevenje. Uklonite kosti, hrskavicu i žilice.
- Izrežite meso na komade (nekih 2 x 2 cm).
- Postavite ga na pliticu (**m6**).
- Postavite posudu ispod glave za mljevenje.
- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u rad.
- Ubacite meso kroz dimnjak komad po komad uz pomoć potiskivača (**m7**).
- Nikad ne pritišćite prstima niti bilo kojim drugim predmetom.
- Ne rabite svoj uređaj više od 15 minuta kad meljete meso.
- Prije svake pripreve, osigurajte se da je meso dobro odmrznuto.

ČIŠĆENJE GLAVE ZA MLJEVENJE

- Prije svakog čišćenja isključite svoj uređaj iz mreže.
- Otključajte glavu za mljevenje (**ma**) ili (**mb**) i nagnite je prema desno da biste skinuli reduktor (**I**).
- Kod demontiranja glave za mljevenje, skinite pliticu (**m6**) sa otvora, odvijte maticu (**m5**), izvadite rešetku (**m4**), nož (**m3**) i vijak (**m2**).
- Rukujte oštrim dijelovima s oprezom.
- Operite sve komade u vrućoj vodi s deterdžentom, isperite ih i temeljito posušite.
- Rešetka (**m4**) i nož (**m3**) moraju ostati masni. Premažite ih kuhinjskim uljem.
- Nikad ne puštajte da vlaga prodiere u reduktor. Posušite ga prosto lagano vlažnom krpom.
- Ako imate glavu od metala, ne stavlajte glavu za mljevenje u perilicu za posuđe, to jest tijelo (**m1**), vijak (**m2**), nož (**m3**), rešetke (**m4**) i maticu (**m5**).

Savjet : na kraju radnje, možete propustiti nekoliko malih komada kruha da bi sve mljeveno meso izašlo van.



Ako imate glavu od plastike, ne stavlajte vijak (m2**), nož (**m3**) i rešetke (**m4**) u perilicu za posuđe.**

10d : Lijevak za kobasice (ovisno o modelu)

Ovaj priključak se uklapa na metalnu glavu za mljevenje (**ma**), i omogućuje vam pripravu kobasica.

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Lijevak za kobasice (**n**), reduktor (**l**) i metalna glava za mljevenje (**ma**).

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA - Postavite vijak (**m2**) na mjesto u tijelu (**m1**) metalne glave za mljevenje.

- Postavite lijevak (**n**) a zatim maticu (**m5**) i zavijte ju čvrsto.

- Postavite tako montiranu glavu na reduktor (**l**).

Napomena : ovaj priključak se rabi bez rešetke i noža.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

Ovaj se priključak rabi kad ste već samljeli meso i dodali začine u mješavinu mesa po svom okusu.

- Nakon što ste ostavili crijevo da se namače u mlakoj vodi tako da povrați svoju elastičnost, navučite ga na lijevak (**n**) i ostavite da visi nekih 5 cm.

- Stavljajte mješavinu mesa u dimnjak tijela (**m1**) glave za mljevenje.

- Okrenite birač brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u rad.

- Pritisnite potiskivačem tako da se meso dovede upravo do kraja lijevka.

- Zaustavite uređaj.

- Napravite čvor tako da 5 cm crijeva ostane slobodno. Pritisnite čvor na kraj lijevka da bi se spriječilo nakupljanje zraka u crijevu.

- Stavite ponovno u rad i nastavite stavljati mljeveno meso. Crijevo se puni. Da se crijevo ne bi previše istezalo, ne pravite previše velike kobasice.

- Ovaj posao će biti lakši u dvoje : jedno dodaje mljeveno meso a drugo drži crijevo koje se puni.

- Kad je sve mljeveno meso prošlo, zaustavite uređaj, skinite preostalo crijevo s lijevka i napravite čvor.

- Dajte kobasicama željenu dužinu stegnuvši i okrenuvši crijevo s vremena na vrijeme.

10e : Kalup za keks (ovisno o modelu)

Ovaj priključak se uklapa na metalnu glavu za mljevenje (**ma**), i omogućuje vam da oblikujete kolačiće.

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Model za keks (**o**), reduktor (**l**) i metalna glava za mljevenje (**ma**).

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA

- Postavite vijak (**m2**) na mjesto u tijelu (**m1**) metalne glave za mljevenje (**ma**).

- Postavite kalup (**o2**) na potporanj (**o1**).

- Neka se dva zupca na potpornju (**o1**) ukllope sa dva utora na metalnoj glavi za mljevenje (**m1**).

- Zavijte do kraja, bez blokiranja, maticu (**m5**) na tijelo (**m1**).

- Postavite tako montiranu glavu na reduktor (**l**).

Napomena : ovaj priključak se rabi bez rešetke i noža.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Pripravite tijesto (dobit ćete najbolje rezultate s malo mekšim tijestom).

- Odaberite dizajn tako da odgovara strjelici i odabranom obliku.

- Okrenite izbornic brzine (**a2**) u položaj 2 za stavljanje u rad.

- Dodajte tijesto dok ne dobijete željenu količinu kekisa.

10f : Priključak za kebab (ovisno o modelu)

Ovaj priključak se uklapa na metalnu glavu za mljevenje (ma), i omogućuje vam da oblikujete male loptice mesa.

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Priključak za kebab (p), reduktor (l) i metalna glava za mljevenje (ma).

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA

- Postavite vijak (m2) na mjesto u tijelu (m1) metalne glave za mljevenje (ma).
- Postavite pipac (p2) na glavi tako da se dva zupca uklope s dva utora na metalnoj glavi za mljevenje.
- Postavite vrećicu (p1) na pipac (p2), potom maticu (m5) i zavijte ju čvrsto.
- Postavite tako montiranu glavu na reduktor (l).
- Okrenite birač brzine (a2) u položaj 2 za stavljanje u rad.
Za ugodnu uporabu, u slučaju da se hrana zaglavi u glavi za mljevenje (m), otključajte prije svega sklop reduktora (l), potom, iza bloka motora (a), skinite glavu za mljevenje (m).

Napomena :
ovaj priključak se rabi bez rešetke i noža.

10g : Priključak za piree i sokove (ovisno o modelu)

Ovaj priključak se uklapa na metalnu glavu za mljevenje (ma), i omogućuje vam da pripremljate sokove, na primjer od jabuka, krušaka, naranči, itd..., kao i piree od crvenog voća, rajčice, itd...

POTREBNI PRIKLJUČCI

- Priključak za piree i sokove (q), reduktor (l) i metalna glava za mljevenje (ma).

POSTAVLJANJE PRIKLJUČKA

- Postavite vijak (q2) opremljen nepropusnim zglobovom (q1) u tijelo (m1) metalne glave za mljevenje (ma).
- Postavite odabrani filter (q3) u funkciju vašeg pripravka :
 - q3-1 : filter s malim otvorima za sok.
 - q3-2 : filter s miješanim otvorima za pire.
- Postavite maticu (m5) uz filter i zavijte je na glavu za mljevenje (m1).
- Postavite vodilicu soka (q4) ispod filtera (q3) koji je već postavljen.
- Postavite tako montiranu glavu na reduktor (l).
- Okrenite birač brzine (a2) u položaj 2 za stavljanje u rad.

Napomena :
ovaj priključak se rabi bez rešetke i noža.

STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Sok : rabite filter (q3-1) koji ima jedan promjer otvora za filtriranje.
- Pire : rabite filter (q3-2) koji ima 2 promjera otvora za filtriranje, za bolju ekstrakciju.
- Postavite prijemnu posudu radi prikupljanja soka ispod vodilice soka (q4) i još jednu na kraju filtera (q3) u cilju prikupljanja otpada.

ČIŠĆENJE

Filteri (q3) se čiste lako uz pomoć četkice (q5).

11. ODLAGANJE PRIKLJUČAKA

11a : odlaganje cjedila za agrume : vama je moguće odložiti pogonsku osovinu (**g4**) cjedilo za agrume (**g**) ispod prijemne posude (**g3**), da se ne bi negdje zaboravila ili izgubila.

11b :Vaš uređaj je opremljen :

- Ladicom za odlaganje (**r**) : tu možete staviti : metalni nož (**d1**), pogonsku šipku (**c**), 2 diska za rezanje agruma (**e**), kao i za emulzioniranje (**f**)

11c : Nakon što ste na mjesto odložili te priključke, vratite ladicu za odlaganje (**r**) u blok motora (**a**).

12. Čišćenje

- Isključite uređaj iz mreže.
- Za lakše čišćenje, brzo isperite priključke nakon njihove uporabe.
- Operite i posušite priključke : oni idu u perilicu za posuđe osim glave za mljevenje (**ma**) ili (**mb**). Za posebno čišćenje glave za mljevenje obratite se na stavak 10c.
- Ulijte vruću vodu uz nekoliko kapi tekućeg deterdženta u posudu miksera (**h3**).
- Zatvorite poklopac (**h2**), opremljen otvorom za doziranje (**h1**). Dajte nekoliko impulsa.
- Isključite uređaj. Isperite posudu.
- Ne stavljajte blok motora (**a**), niti reduktor (**l**) u vodu niti pod tekuću vodu. Prebrišite ih vlažnom spužvom.
- Oštrice na priključcima su jako naoštrene. Rukujte njima s oprezom.

Savjet : U slučaju obojenosti vaših priključaka od hrane (mrkva, naranča...), istrljajte ih krpom namočenom kuhinjskim uljem, a zatim nastavite s redovitim čišćenjem.

13. Odlaganje

Kuhinjski uređaj Vitacompact opremljen je funkcijom namotavanja kabela koja se nalazi ispod bloka motora: tamo možete pospremiti kabel i odrediti duljinu kabela koja je potrebna da biste uređaj priključili na električnu mrežu.

Ne odlažite svoj uređaj u vlažnoj sredini.

14. Ako vaš uređaj ne radi, što onda ?

Ako vaš uređaj ne radi, provjerite :

- je li uključen u mrežu.

- je li svaki priključak zaključan.

Vaš uređaj još ne radi ?

Obratite se ovlaštenom servisnom centru TEFAL (jamstveni list).

15. Uklanjanje materijala od pakiranja i uređaja



Pakiranje sadržava isključivo tvari bezopasne po okoliš, koje se mogu odbacivati sukladno važećim propisima o reciklaži.

U slučaju da vam uređaj više ne služi, odložite ga na ovlašteno mjesto za odlaganje otpada.

Možete personalizirati svoj uređaj ako nabavite kod vašeg iz ovlaštenog servisnog centra TEFAL slijedeće priklučke :

- Disk od nehrđajućeg čelika za rezanje krumpira (disk E)
- Disk od nehrđajućeg čelika za ribanje kokosovog oraha, parmezana (disk G)
- Disk od nehrđajućeg čelika za krupno ribanje / rezanje (disk C/H)
- Disk od nehrđajućeg čelika za sitno ribanje / rezanje (disk A/D)
- Sjeckalica
- Mini-rezač
- Posuda miksera
- Providna posuda
- Metalni nož
- Plastična mjesilica
- Cjedilo za agrume
- Centrifuga
- Sklop za mljevenje
 - Nož
 - Rešetke
 - Lijevak za kobasice
 - Kalup za kolače
 - Priključak za kebab
 - Priključak za sok i pire
- Lopatnica

17. Nekoliko temeljnih recepata

Tijesto za bijeli kruh

500g brašna – 300g mlake vode – 2 vrećice pekarskog kvasca – 10g soli.

U posudu uređaja opremljenu metalnim nožem stavite brašno, sol, pekarski kvasac.

Neka radi na brzini 2, i već kod prvih sekunda, uspite mlaku vodu kroz dimnjak na poklopcu. Čim je tijesto formiralo kuglu (nekih 40s), zaustavite robot. Ostavite tijesto da se diže na toplom, dok ne udvostruči svoju veličinu. Potom ponovno izradite tijesto i oblikujte ga, te ga postavite u posudu za pečenje tijesta podmazanu maslacem i brašnom. Ostavite ga da se digne još jednom. Unaprijed zagrijte pećnicu na temperaturu 8 (240°). Čim je kruh udvostručio veličinu, stavite u pećnicu, te spustite temperaturu na 6 (180°). Ostavite peći tijekom 30 min. U isto vrijeme, u pećnicu stavite čašu punu vode da bi se na kruhu oblikovala kora.

Tijesto za pizzu

150g brašna – 90g mlake vode – 2 jušne žlice maslinova ulja – 1/2 vrećica pekarskog kvasca – sol

U posudu uređaja opremljenu metalnim nožem stavite brašno, sol, pekarski kvasac.

Neka radi na brzini 2, i već kod prvih sekunda, uspite mlaku vodu i maslinovo ulje kroz otvor na poklopcu.

Čim je tijesto formiralo kuglu (15 do 20s), zaustavite uređaj. Ostavite tijesto da se diže na toplom, dok tijesto ne udvostruči svoju veličinu. Unaprijed zagrijte pećnicu na temperaturu 8 (240°). U međuvremenu, razvucite tijesto i garnirajte ga po svom okusu: umak od rajčice i luka, šampinjoni, šunka, mozzarella, itd... Ukrasite svoju pizzu s nekoliko srdela i crnih maslina, pospite s malo origana i ribanog grojera, i preko svega prelijte nekoliko kapi maslinova ulja. Postavite garniranu pizzu u svoju tepsiju za pečenje tijesta podmazanu maslacem i brašnom. Pecite tijekom 15 do 20 min, i pratite kako se peče.

Prhko tijesto

200g brašna – 100g maslaca – 50ml vode (50g) – prstohvat soli

U posudu uređaja opremljenu metalnim nožem stavite brašno, sol i maslac.

Neka funkcionira na brzini 2 nekoliko sekunda a potom uspite vodu kroz otvor na poklopcu. Ostavite da radi dok tijesto ne oblikuje kuglu (20s). Ostavite da odmara na hladnom najmanje 1h, prije nego ga razvučete i stavite da se peče s prilogom po vašem okusu.

Tijesto za palačinke (u posudi s metalnim nožem, ili u posudi miksera)

250g brašna – 625ml mlijeka – 3 jaja – 30g šećera – 100 ml ulja – 1 jušna žlica cvijeta od naranče ili drugog mirisa.

U posudu uređaja opremljenu metalnim nožem stavite sve sastojke : brašno, mlijeko, jaja, šećer i miris. Neka radi na brzini 1, tijekom 20s, potom prijedite na brzinu 2 tijekom 1min.

U posudu uređaja stavite sve sastojke osim brašna. Neka radi na brzini 2, i nakon nekoliko sekunda postepeno dodajte brašno, putem središnjeg otvora na poklopcu zdjele miksera, potom miksajte tijekom 1 min 30.

Patišpanja

200g brašna – 200g maslaca – 200g šećera – 200g maslaca - 4 cijela jaja – 1 vrećica praška za pecivo

U posudu uređaja opremljenu metalnim nožem stavite sve sastojke : brašno, prašak za pecivo, šećer, jaja, maslac. Neka radi na brzini 2 tijekom 2 min 30. Unaprijed zagrijte pećnicu na temperaturu 6 (180°). Stavite pripravak u kalup za kolač i pustite da se peče tijekom 1h.

Krema Chantilly

250ml svježe tekuće kreme vrlo hladne, 40g sitnog šećera.

Posuda mora biti vrlo hladna, stavite ju u hladionik nekoliko minuta.

U posudu opremljenu diskom za emulzioniranje, stavite svježu kremu i sitni šećer. Odaberite brzinu 2 i pustite da radi tijekom 1 min.

Majoneza

200ml ulja - 1 rumenjak – 1 velika žlica senfa – 1 kavena žlica ocata – sol – papar.

Svi sastojci moraju biti sobne temperature.

U posudu opremljenu diskom za emulzioniranje, stavite rumenjak, senf, ocat, sol i papar.

Neka radi na brzini 2, nakon nekoliko sekunda (2 do 3s), lagano sipajte ulje u tankom mlazu kroz otvor na poklopcu. Kad se majoneza učvrsti, možete uliti malo brže ostatak ulja. Možete ukrasiti svoj umak od majoneze bilo aromatičnim biljem, kečapom, curryjem. Za laganiju majonezu možete uključiti jedno ili dva bjelanjka umučena u snijeg.

Благодарим ви, че избрахте уред от гамата TEFAL, създаден изключително за обработване на хранителни продукти.

Съвети за безопасност

- Преди да пуснете уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: TEFAL не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.
- Не оставяйте уреда включен без надзор, особено в присъствието на деца или лица с увреждания.
- Проверете дали захранването на уреда отговоря на електрическата ви мрежа.
- При неправилно захранване гаранцията се обезсилва. Този уред е предназначен за домашна употреба на закрито.
- Изключвайте уреда от захранването, когато приключите работа с него (дори при спиране на тока), както и при почистване.
- Не използвайте уреда, ако не работи нормално или е повреден. В този случай се обърнете към одобрен от TEFAL сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Всякакви поправки/поддръжка с изключение на почистване и обичайна поддръжка от страна на клиента, трябва да се извършват в одобрен от TEFAL сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Не поставяйте уреда, захранващия кабел и щепсела във вода или в друга течност.
- Не закачайте захранващия кабел на място, където може да бъде достигнат от деца.
- Захранващият кабел никога не трябва да е в близост или да докосва горещите части на уреда, да е до източник на топлина или върху остър ръб.
- Не използвайте уреда при неизправен захранващ кабел или щепсел. За да избегнете всякакви рискове, те трябва задължително да бъдат сменени в одобрен от TEFAL сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Не използвайте уреда, ако сокоизстисквачката е повредена.
- За ваша безопасност използвайте единствено приставки и резервни части на TEFAL, подходящи за вашия уред.
- винаги използвайте бугалата, за да насочвате продуктите във фуниите. Никога не бъркайте с пръсти, вилица, лъжица, нож или какъвто и да е друг предмет.
- Бъдете внимателни, когато боравите с металния нож, ножа на купата-миксер, на минимелачката, на приставката за стриване и с дисковете за рязане на зеленчуци: те са изключително остри. Задължително трябва да извадите металния нож (d1), като го хванете за задвижващия вал (с), преди да извадите сместа от купата.
- Не оставяйте уреда да работи празен.
- При употреба на купата-миксер винаги поставяйте капака.
- Никога не докосвайте движещите се части. Изчакайте окончателното спиране на уреда, преди да извадите приставките.
- Не използвайте приставките като обикновен съд (за замразяване – за печене – за топлинна стерилизация).
- Не хващайте уреда за отделението за прибиране на приставките, за да го премествате.

В
Приставките, които се продават в комплект с модела, който сте закупили, са представени на етикета в горната част на опаковката.

Описание

a Моторен блок

a1 задвижващ механизъм на моторния блок

a2 регулатор на скоростта: позиция 0-1-2-Pulse (работа на интервали)

b Комплект с прозрачна купа

b1 бутало с дозатор

b2 капак с фуния

b3 купа

c Задвижващ вал

ПРИСТАВКИ В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА:

d

d1 метален нож

d2 пластмасова приставка за месене

e Диск за рязане на зеленчуци

. A/D : за фино настъргване / за фино нарязване (двупосочно)

. C/H : за едро настъргване / за едро нарязване (двупосочно)

. E : приставка за нарязване на картофи за пържене

. G : приставка за настъргване на пармезан

f Диск за разбиване

g Преса за цитрусови плодове

g1 конус

g2 филтър

g3 колектор

g4 задвижващ вал

h Купа-миксер

h1 тапа с дозатор

h2 капак

h3 купа

i Сокоизстисквачка

i1 бутало

i2 капак

i3 кръгъл филтър

i4 кръгла цедка

j Минимелачка

j1 капак

j2 купа

k Приставка за стриване

k1 капак

k2 купа

l Редуктор за месомелачката

m Месомелачка

ma : метална месомелачка

mb : пластмасова месомелачка

m1 корпус

m2 винт

m3 нож

m4 решетки (за смилане на месо)

- **m4-1** : ситна решетка

- **m4-2** : едра решетка

- **m4-3** : решетка със средноголеми дупки

- **m4-4** : решетка с триъгълни дупки (за смилане на зеленчуци)

m5 гайка

m6 поставка

m7 бутало

n Фуния за колбаси

o Приставка за бисквити

o1 носач

o2 форма

p Приставка за кебе (ливанско месно ястие)

p1 пръстен

p2 накрайник

q Приставка за зеленчукови и плодови сокове и нектари

q1 водонепропускливо уплътнение

q2 винт

q3 филтър

q3-1 : филтър за плодови сокове

q3-2 : филтър за зеленчукови сокове и нектари

q4 улей за сока

q5 улей за сока

r Шпатула

s Отделение за прибиране на приставките

Използване

- Преди първата употреба измийте всички части на приставките с топла сапунена вода (вижте раздел Почистване). Изплакнете и подсушете.
- Поставете моторния блок върху равна, чиста и суха повърхност.
- Включете уреда.
- Pulse (работа на интервали): завъртайте бутон (a2) на позиция Pulse на последователни импулси за по-добър контрол при някои видове обработка.
- Непрекъсната работа: завъртете бутон (a2) на позиция 1 или 2.
- Изключване: завъртете бутон (a2) на позиция 0.

Номерацията на разделите отговаря на номерацията на схемите.

1. Поставяне на купата и на капаците

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Комплект с купа (b).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a), като дръжката на купата трябва да е леко вдясно от бутона.
- Поставете капака (b2) върху купата (b3).
- Фиксирайте капака, като го бутнете надясно в дръжката на купата
- фиксирайте така сглобения комплект, като го завъртите надясно задължително е да фиксирате капака върху купата, преди да фиксирате сглобения комплект върху моторния блок (a).

2. Сваляне на купата и на капаците

- Отблокирайте, като завъртите комплекта наляво.
- Отблокирайте капака, като го бутнете наляво, за да го освободите от дръжката на купата.
- само тогава можете да повдигнете и свалите капака.

3. РАЗБЪРКВАНЕ/МИКСИРАНЕ/МЕЛЕНЕ/МЕСЕНЕ (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Комплект с купа (b).
- Задвижващ вал (c).
- Метален нож (d1) за мелене и миксиране.
- Метален нож (d1) или пластмасова приставка (d2) за месене и разбъркване (в зависимост от модела).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a), без да я фиксирате.
- Плъзнете металния нож (d1) или пластмасовата приставка (d2) в задвижващия вал (c), и поставете така сглобената част върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (b2) и го фиксирайте върху купата (b3) и после завъртете така сглобената част надясно, докато я фиксирате стабилно.
- За да извадите комплекта купа-капак: завъртете към вас комплекта, за да го освободите, и отблокирайте капака.

МЕСЕНЕ/РАЗБЪРКВАНЕ (в зависимост от модела)

- Използвайте металния нож (d1) или пластмасовата приставка (d2) в зависимост от модела.
- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a2) на позиция 2.

Можете да месите до:

- 1 кг гъсто тесто, например: тесто за бял хляб, маслено тесто... за 40 сек
- 800 г тесто за специален хляб, например: ръжен хляб, пълнозърнест хляб, зърнен хляб... за 40 сек

Можете да разбърквате до:

- 1,2 кг рядко тесто, например: за бисквити, кексове, сладкиш с кисело мляко.... за от 1 мин и 30 сек до 3 мин и 30 сек.

Можете да разбърквате също така до 1 литър тесто за палачинки, гофрети и др. за от 1 мин до 1 мин 30 сек.

МЕЛЕНЕ

- Използвайте металния нож (d1).
- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a2) на позиция 2 или за по-добър контрол на меленето, изберете позиция pulse.

Можете да мелите до 600 г продукти, например:

- . сурово или варено месо (безкостено, без сухожилия и нарязано на кубчета).
- . сурова или варена риба (без кожа и без кости).
- . твърди продукти: кашкавал, сушени плодове, някои зеленчуци (моркови, целина...).
- . меки продукти: някои зеленчуци (лук, спанак...).

МИКСИРАНЕ

- Използвайте металния нож (d1).
 - За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a2) на позиция 2.
- Можете да миксирате до 1 литър зеленчукова супа, супа, компот за 20 сек.

4. НАСТЪРГВАНЕ/НАРЯЗВАНЕ

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Комплект с купа (b).
- Задвижващ вал (c).
- Диск по избор (e) (в зависимост от модела).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a), без да я фиксирате.
- Фиксирайте изборния диск (e) върху задвижващия вал (c) и поставете така сглобената част върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете капака (b2) върху купата (b3) и после завъртете така сглобената част надясно, докато я фиксирате стабилно.
- За да извадите комплекта купа-капак: завъртете към комплекта към себе си, за да го освободите и отблокирайте капака.

ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

- Поставете продуктите във фунията на капака и ги насочвайте с помощта на буталото (b1).
 - Завъртете регулатора на скоростта (a2) на позиция 1 за нарязване или на позиция 2 за настъргване.
- С дисковете можете да пригответе (в зависимост от модела):
- . за едро настъргване (C) / за фино настъргване (A): кореноплодна целина, картофи, моркови, кашкавал...
 - . за едро нарязване (H) / за фино нарязване (D): картофи, лук, краставици, цвекло, ябълки, моркови, зеле...
 - . приставка за нарязване на картофи за пържене (E): картофи за пържене...
 - . настъргване (G): пармезан...

5. ЕМУЛГИРАНЕ / БИЕНЕ / РАЗБИВАНЕ

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Комплект с купа (b).
- Задвижващ вал (c).
- Диск за емулгиране (f).



поставяйте
правилно диска
за емулгиране:

вижте схема 5:

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a), без да я фиксирате.
- Плъзнете и фиксирайте диска за емулгиране (f) върху задвижващия вал (c) и поставете така сглобената част върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете капака (b2) върху купата (b3) и после завъртете така сглобената част надясно, докато я фиксирате стабилно.
- За да извадите комплекта купа-капак: завъртете към комплекта към себе си, за да го освободите и отблокирайте капака.

ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a2) на позиция 2.
 - Никога не използвайте тази приставка за месене на гъсти теста или за разбъркване на редки теста.
- Можете да пригответе: майонеза, айоли, сосове, белтъци на сняг (1 до 6), бита сметана, разбита сметана (до 0,25 л).

6. ХОМОГЕНИЗИРАНЕ/РАЗБЪРКВАНЕ/МНОГО ФИНО МИКСИРАНЕ (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Комплект с кана -миксер (h).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете продуктите в каната-миксер (h3), без да надвишавате максималното ниво, отбелязано на каната
- Поставете капака (h2), снабден с тапа с дозатор (h1), и го фиксирайте върху каната.
- Поставете така сглобената кана (h) върху задвижващия механизъм на моторния блок (a2) и я завъртете, докато фиксирате.
- След спирането на работа отблокирайте каната-миксер, за да я освободите.

ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a2) на позиция 1 или 2.
Можете да използвате позиция Pulse за по-добър контрол на разбъркването.
 - Никога не пълнете каната-миксер с гореща течност.
 - Никога не използвайте каната-миксер със сухи продукти (лешници, бадеми, фъстъци...).
 - При употреба на каната-миксер винаги поставяйте капака.
 - Винаги изсипвайте първо течните продукти в каната и след това твърдите продукти, без да надвишавате посоченото максимално ниво:
 - 1,25 л за гъстите смеси.
 - 1 л за течните смеси.
 - Ако искате да добавяте продукти по време на разбъркването, извадете тапата с дозатор (h1) от капака и изсипете продуктите през отвора за пълнене, като не надвишавате нивото за напълване, отбелязано на каната.
- Максимално време на ползване: 3 минути
- След спирането на работа отблокирайте каната-миксер, за да я освободите.

Съвети:

- Ако по време на разбъркването, по стените на каната се залеят продукти, спрете уреда и го изключете.
- Свалете комплекта с кана-миксер от корпуса на уреда. С помощта на шпатулата избутайте сместа върху острието. Никога не бъркайте с ръце или с пръсти в каната или в близост до острието.

Можете:

- да пригответе фино миксирани зеленчукови супи, пюре, кремове, компоти, млечни шейкове, коктейли.
- да разбърквате различни видове рядко тесто (палачинки, бухти, плодови сладкиши, бретонски сладкиши).

7. ФИНО МЕЛЕНЕ НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТИ (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

Комплект с купа (b).

- Комплект с минимелачка (j) или приставка за стриване (k).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a), без да я фиксирате.
- Плъзнете купа (j2) или (k2) върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете продуктите в купа (j2) или (k2).
- Поставете капак (j1) или (k1) върху купа (j2) или (k2).
- Поставете капака (b2) върху купата (b3) и после завъртете така сглобената част надясно, докато я фиксирате стабилно.
- За да извадите комплекта купа-капак: завъртете към комплекта към себе си, за да го освободите, отблокирайте капака и извадете минимелачката или приставката за стриване.

ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a2) на позиция 2.
- Можете да използвате позиция Pulse за по-добър контрол на разбъркването.

С минимелачката (j) можете:

- . Да смелите за няколко секунди: скилидки чесън, зелени подправки, магданоз, сушени плодове, хляб, сухари за галета, шунка...
- . Да пригответе бебешки пюре.
Количество бебешко пюре: 80 г
Максимално количество чесън, лук, шунка: 50 г
Максимално количество сушени плодове: лешници, бадеми: 50 г
Количество/Максимално време: сушени кайсии: 100 г / 5 сек
Тази минимелачка не е пригодена за твърди продукти като кафе.

С приставката за стриване (k) можете:

- . Да смелите за няколко секунди: сушени кайсии, сушени смокини, сушени сини сливи без костилки:
Количество/Максимално време: 60 г / 4 сек

8. ИЗСТИСКВАНЕ НА ЦИТРУСОВИ ПЛОДОВЕ И ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

Ensemble presse-agrumes (g).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Плъзнете задвижващия вал (g4) върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете колектора за сок (g3) върху моторния блок (a).
- Спуснете филтъра (g2) във вътрешността на колектора.
- Поставете конуса (g1) върху фунията на колектора (g3) и после завъртете така сглобената част надясно, докато я фиксирате стабилно.
- За да извадите комплекта преса за цитрусови плодове: завъртете към комплекта към себе си, за да го освободите.

ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

- Поставете какъвто и да е съд пред отвора на колектора (g3) за събиране на изцедения сок.
- Поставете разрязан наполовина цитрусов плод върху конуса (g1).
- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a2) на позиция 1.
- Можете да изцедите до 500 г цитрусови плодове, без да почиствате кръглия филтър (g2).

9. ИЗСТИСКВАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Купа (b3).
- Комплект сокоизстисквачка (i).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете купата (b3) върху моторния блок (a), без да я фиксирате.
- Сглобете кръглата цедка (i4) с кръглия й филтър (i3): спуснете кръглия филтър и го защитете чрез системата “клипс” за по-стабилно сглобяване.
- Плъзнете така сглобената кръгла цедка (i3+i4) върху задвижващия механизъм на моторния блок (a1).
- Поставете капака (i2) и го фиксирайте върху купата (b3) и после завъртете така сглобената част надясно, докато я фиксирате стабилно.
- За да извадите комплекта купа-капак: завъртете към комплекта към себе си, за да го освободите и отблокирайте капака.
- За да разглобите комплекта кръгла цедка (i3+i4), натиснете двата клипса на кръглия филтър (i3), за да го извадите от кръглата цедка (i4)

ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a2) на позиция 2.
- Поставете нарязаните на парчета продукти във фунията и натискайте бавно с помощта на буталото (i1).
- Често изваждайте остатъците от кръглата цедка (i3+i4)
- Не надхвърляйте 250 г продукти (ябълки, моркови....) за всяка процедура.

10. МЕЛЕНЕ / ОФОРМЯНЕ / ИЗЦЕЖДАНЕ (в зависимост от модела)

МЕТАЛНА МЕСОМЕЛАЧКА ИЛИ ПЛАСТМАСОВА МЕЛАЧКА

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Комплект редуктор (I) и месомелачка (m).

ПРЕДИ ПЪРВОТО ИЗПОЛЗВАНЕ

Измийте месомелачката с топла сапунена вода и веднага старателно я подсушете.

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

10a : Поставяне на редуктора върху робота

- Поставете редуктора (I) върху моторния блок (a) и после го завъртете надясно, докато фиксирате стабилно.

10b : Поставяне на сглобените приставки върху редуктора

- С лице към редуктора (I) (при изключен моторен блок) поставете сглобените приставки (m), (n), (o), (p), (q), като държите фунията на месомелачката наклонена надясно.
- Фиксирайте сглобената приставка върху редуктора.
- Позиционирайте фунията вертикално до блокиране.
- Поставете подвижната поставка (m6) върху фунията.
- Включете уреда.

10c : Сглобяване на месомелачката (ma) или (mb).

- Хванете корпуса (m1) за фунията, като поставете най-широката част на отвора нагоре.
- След това поставете винта (m2) (с дългата ос напред) в корпуса (m1).
- Фиксирайте ножа (m3) върху късата ос, поставяйки режешите части навън.
- Поставете избраната решетка (m4) върху ножа (m3), поставяйки в съответствие двата ножа с двата жлеба на корпуса.
- Завийте гайката (m5) върху корпуса (m1) докрай по посока на часовниковата стрелка, но без да я блокирате.
- Проверете сглобяването. Оста не трябва нито да е хлабава, нито да има възможност да се върти около себе си.

В противен случай, повторете предходните операции отначало.

- Поставете така сглобената приставка върху редуктора (I).

ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

- Пригответе цялото количество продукти за мелене. Отстранете костите, хрущялите и сухожилията.
- Нарезжете месото на парчета (на кубчета приблизително 2 см x 2 см).
- Поставете ги в поставката (m6).
- Поставете съд под месомелачката.
- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (a2) на позиция 2.
- Поставайте месото във фунията парче по парче с помощта на буталото (m7).
- Никога не избутвайте с пръсти или какъвто и да е прибор.
- Не използвайте уреда повече от 15 минути, когато мелите месо.
- Преди всяка обработка проверете дали месото е напълно размразено.

ПОЧИСТВАНЕ НА МЕСОМЕЛАЧКАТА

- Преди всяко почистване изключвайте уреда.
- Развийте месомелачката (ma) или (mb), като я наклоните надясно, за да извадите редуктора (I).
- За да разглобите месомелачката, извадете поставката (m6) от фунията, развийте гайката (m5), извадете решетката (m4), ножа (m3) и винта (m2).
- Бъдете внимателни, когато боравите с режешите части.
- Измийте всички части с топла сапунена вода, изплакнете ги и ги избършете старателно.
- Решетката (m4) и ножът (m3) трябва да останат мазни. Намажете ги с готварско олио.
- Никога не допускайте проникването на вода в редуктора. Само го забършете с леко влажна кърпа.

Полезен съвет: в края на операцията, можете да пуснете няколко малки парчета хляб, за да извадите всички с м е л е н и частици.



Ако приставката за мелене е пластмасова, не мийте винта (m2), ножа (m3) и решетките (m4) в миялна машина.

- Решетката (m4) и ножът (m3) трябва да останат мазни. Намажете ги с готварско олио.
- Никога не допускайте проникването на вода в редуктора. Само го забършете с леко влажна кърпа.
- Ако приставката за мелене е метална, не почиствайте месомелачката в миялна машина, т.е. корпуса (m1), винта (m2), ножа (m3), решетките (m4) и гайката (m5).

10d : Фуния за колбаси (в зависимост от модела)

Тази приставка, която се монтира върху металната месомелачка (**ma**), дава възможност да направите различни колбаси.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Фуния за колбаси (**n**), редуктор (**l**) и метална месомелачка (**ma**).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете винта (**m2**) в корпуса (**m1**) на металната месомелачка.
 - Поставете фунията (**n**), после гайката (**m5**) и я завийте много здраво.
 - Поставете така сглобената приставка върху редуктора (**l**).
- Забележка: тази приставка се използва без решетка и нож.

ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

- Тази приставка се използва след като вече сте смлели месото и сте подправили каймата по ваш вкус.
- След като сте оставили червото да кисне в хладка вода, за да възвърне своята еластичност, нанижете го върху фунията (**n**), като оставите приблизително 5 см резерва.
- Напълнете с кайма фунията на корпуса (**m1**) на металната месомелачка.
- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (**a2**) на позиция 2.
- Натиснете с буталото, така че каймата да отиде точно до върха на фунията.
- Изключете уреда.
- С резервните 5 см от червото завържете на възел. Избутайте възела към върха на фунията, за да избегнете затваряне на въздух в червото.
- Включете отново и продължете подаването на кайма. Червото се напълва. За да избегнете прекомерното обтягане на червото, не правете колбасите прекалено дебели.
- Това се извършва по-лесно от двама: единият подава каймата, а другият поддържа червото, което се пълни.
- Когато каймата свърши, изключете уреда, издръпайте червото, което остава върху фунията и завържете.
- Направете колбасите с желаната дължина, като прищипвате и завивате червото на определени интервали.

10e : Матрица за бисквити (в зависимост от модела)

Тази приставка, която се монтира върху металната месомелачка (**ma**), дава възможност да направите най-различни дребни сладки.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Матрица за бисквити (**o**), редуктор (**l**) и метална месомелачка (**ma**).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете винта (**m2**) в корпуса (**m1**) на металната месомелачка (**ma**).
 - Поставете формата (**o2**) в носача (**o1**).
 - Поставете в съответствие двата палеца на носача (**o1**) с двата жлеба на металната месомелачка (**m1**).
 - Завийте гайката докрай, без да я блокирате (**m5**) върху корпуса (**m1**).
 - Поставете така сглобената приставка върху редуктора (**l**).
- Забележка: тази приставка се използва без решетка и нож.

ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

- Пригответе тестото (ще постигнете по-добри резултати с малко по-меко тесто).
- Изберете шарката, като съгласувате стрелката с избраната форма.
- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (**a2**) на позиция 2.
- Подавайте тесто, докато получите желаното количество бисквити.

10f : приставка за кебе (в зависимост от модела)

Тази приставка, която се монтира върху металната месомелачка (**ma**), дава възможност да направите най-различни кюфтета.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Приставка за кебе (**p**), редуктор (**l**) и метална месомелачка (**ma**).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете винта (**m2**) в корпуса (**m1**) на металната месомелачка (**ma**).
- Поставете крайника (**p2**) върху приставката, поставяйки в съответствие палците с двата жлеба на металната месомелачка.
- Поставете пръстена (**p1**) върху крайника (**p2**), после гайката (**m5**) и завийте много здраво.
- Поставете така сглобената приставка върху редуктора (**l**).
- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (**a2**) на позиция 2.

За по-лесна употреба в случай на задръстване на месомелачката (**m**) с продукти, отвийте първо комплекта редуктор (**l**) и после извън моторния блок (**a**), свалете месомелачката (**m**).

10g : Приставка за зеленчукови и плодови сокове и нектари (в зависимост от модела)

Тази приставка, която се монтира върху металната месомелачка (**ma**), дава възможност да направите сок от ябълки, круши, портокали и т.н..., както и от червени плодове, домати и т.н...

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ

- Приставка за зеленчукови и плодови сокове и нектари (**q**), редуктор (**l**) и метална месомелачка (**ma**).

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Поставете винта (**q2**), снабден с водонепропускливо уплътнение (**q1**), в корпуса (**m1**) на металната месомелачка (**ma**).
- Поставете избрания филтър (**q3**) в зависимост от продуктите:
 - q3-1**: ситен филтър за сок.
 - q3-2**: филтър с различни по големина дупки за нектар.
- Плъзнете гайката (**m5**) по дължината на филтъра и я завийте върху месомелачката (**m1**).
- Поставете улея за сока (**q4**) под вече сложения филтър (**q3**).
- Поставете така сглобената приставка върху редуктора (**l**).
- За да задействате уреда, завъртете регулатора на скоростта (**a2**) на позиция 2.

ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

- Сок: използвайте филтър (**q3-1**), притежаващ дупки за филтриране с еднакъв диаметър.
- Нектар: използвайте филтър (**q3-2**), притежаващ дупки за филтриране с два различни диаметъра за по-добро изцеждане.
- Поставете съд за събиране на сока под улея за сок (**q4**) и друг съд в края на филтъра (**q3**) за събиране на остатъците.

ПОЧИСТВАНЕ

Филтрите (**q3**) се почистват лесно с помощта на четката (**q5**).

Забележка: тази приставка се използва без решетка и нож.

Забележка: тази приставка се използва без решетка и нож.

11. ПУСКАНЕ НА УРЕДА И СЪВЕТИ

11a : прибиране на пресата за цитрусови плодове: може да приберете задвижващия вал (**g4**) на пресата за цитрусови плодове (**g**) под колектора (**g3**), за да не го изгубите.

11b : Вашият робот е снабден с:

- отделение за прибиране на приставките (**r**): в него можете да поставите: металния нож (**d1**), задвижващия вал (**c**), двата диска за рязане на зеленчуци (**e**), както и диска за емулгиране (**f**)

11c : След като приберете приставките, плъзнете отделението за прибиране (**r**) в моторния блок (**a**).

12. Почистване

- Изключете уреда от електрическата мрежата.
- За по-лесно почистване изплаквайте леко приставките след употреба.
- Измивайте и подсушавайте приставките: те са подходящи за миялна машина с изключение на месомелачката (**ma**) или (**mb**). За специалното почистване на месомелачката вижте раздел **10c**.
- Изсипете топла вода с няколко капки течен сапун в каната-миксер (**h3**). Поставете капака (**h2**), снабден с тапа с дозатор (**h1**). Включете няколко пъти. Изключете уреда от електрическата мрежа. Изплакнете каната.
- Не потапяйте във вода и не мийте под чешмата нито моторния блок (**a**), нито редуктора (**l**). Само ги избърсвайте с леко влажна гъба.
- Остриетата на приставките са изключително остри. Бъдете внимателни, когато боравите тях.

Полезен съвет:
Ако приставките се оцветят от продуктите (моркови, портокали...), изтъркайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почистете както обикновено.

13. Съхранение

Роботът Vitacomract "Одацио" е снабден с: приставка за навиване на кабела в моторния блок: навийте и регулирайте дължината на захранващия кабел по свое желание дърпайки или бутайки кабела.

Не съхранявайте робота на влажно място.

14. Какво да направите, ако уредът не работи?

Ако уредът не работи, проверете дали:

- вашият уред е включен в електрическата мрежата.
- всички приставки са фиксирани.

Ако уредът продължава да не работи?

Обърнете се към одобрен от TEFAL сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).

15. Изхвърляне на опаковъчните материали и уреда



Опаковката съдържа единствено материали, които не представляват опасност за околната среда и могат да се изхвърлят съгласно действащите разпоредби за рециклиране.

За предаването за отпадъци на уреда се обърнете към специализираните служби във вашата община.

16. Приставки

Можете да оборудвате уреда си както желаете, като си набавите от магазина или от одобрен от TEFAL сервиз следните приставки:

- Иноксов диск за нарязване на картофи за пържене (диск E)
- Иноксов диск за настъргване на кокосови орехи, пармезан (диск G)
- Иноксов диск за едро настъргване/нарязване (диск C/H)
- Иноксов диск за фино настъргване/нарязване (диск A/D)
- Приставка за стриване
- Минимелачка
- Кана-миксер
- Прозрачна купа
- Метален нож
- Пластмасова приставка за месене
- Преса за цитрусови плодове
- Сокоизстисквачка
- Комплект с месомелачка
- Нож
- Решетки
- Фуния за колбаси
- Приставка за бисквити
- Приставка за кебе (ливанско месно ястие)
- Приставка за зеленчукови и плодови сокове и нектари

Шпатула

17. Няколко основни

Тесто за бял хляб

500 г брашно – 300 г хладка вода – 2 пакетчета хлебна мая – 10 г сол.

В купата на работата, снабдена с метален нож, изсипете брашното, солта и хлебната мая.

Включете на скорост 2 и от първите секунди започнете да изливате хладката вода през фунията на капака. Веднага щом тестото образува топка (около 40 сек), изключете работата. Оставете тестото да втаса на топло, докато удвои обема си. След това размесете отново, за да оформите тестото и после го поставете в намазана с масло и поръсена с брашно сладкарска форма. Оставете отново да втаса. Загрейте фурната на степен 8 (240°C). Веднага щом хлябът удвои обема си, го сложете във фурната и намалете степента на 6 (180°C). Сложете тестото да се пече 30 минути. Едновременно с това поставете във фурната чаша с вода, за да спомогнете за образуването на коричка.

Тесто за пица

150 г брашно – 90 г хладка вода – 2 супени лъжици зехтин – 1/2 пакетче хлебна мая – сол

В купата на работата, снабдена с метален нож, изсипете брашното, солта и хлебната мая.

Включете на скорост 2 и от първите секунди започнете да изливате хладката вода и зехтина през фунията на капака. Веднага щом тестото образува топка (около 15 до 20 сек), изключете работата. Оставете тестото да втаса на топло, докато удвои обема си. Загрейте фурната на термостат 8 (240°C). През това време разстелете тестото и гарнирайте по свой избор: доматино или лучено пюре, гъби, шунка, моцарела и т.н... Украсете пицата с малко аншоа и черни маслини, поръсете с малко риган и настърган кашкавал и най-отгоре капнете няколко капки зехтин. Поставете така гарнираната пица върху намазана с масло и поръсена с брашно тава. Поставете във фурната за 15 - 20 мин, като следите печенето.

Маслено тесто

200 г брашно – 100 г масло – 50 мл вода (50 г) – щипка сол

В купата на робота, снабдена с метален нож, изсипете брашното, солта и маслото.

Включете на скорост 2 за няколко секунди и след това излейте водата през фунията на капака. Оставете уреда включен, докато тестото образува топка (20 сек). Оставете тестото да почине на хладно поне 1 ч, преди да го разстелете и опечете с гарнитура по свой избор.

Тесто за палачинки (в купата с металния нож или в каната-миксер)

250 г брашно – 625 мл мляко – 3 яйца – 30 г захар – 100 мл олио – 1 супена лъжица портокалова есенция или друг аромат.

В купата на робота, снабдена с метален нож, изсипете всички продукти: брашното, млякото, яйцата, захарта и есенцията. Включете на скорост 1 за 20 секунди и след това преминете на скорост 2 за 1 мин.

В каната-миксер изсипете всички продукти освен брашното. Включете на скорост 2 и след няколко секунди започнете да добавяте постепенно брашното през централния отвор на капака на купата-миксер и след това миксирайте около 1 мин и 30 сек.

Кекс

200 г брашно – 200 г масло – 200 г захар – 4 цели яйца – 1 пакетче бакпулвер

В купата на робота, снабдена с метален нож, изсипете всички продукти: брашното, бакпулвера, захарта, яйцата, маслото. Включете на скорост 2 за 2 мин и 30 сек. Загрейте фурната на степен 6 (180°C).

Поставете сместа във форма за кекс и печете 1 ч.

Бита сметана

250 мл много студена течна сметана, 40 г кристална захар.

Купата трябва да е добре охладена. Сложете я в хладилника за няколко минути.

В купата на робота, снабдена с диск за емулгиране, изсипете сметаната и кристалната захар. Включете на скорост 1 и оставете уреда включен за 1 мин.

Майонеза

200 мл олио – 1 жълтък – 1 препълнена кафена лъжица горчица – 1 кафена лъжица оцет – сол – черен пипер.

Всички продукти трябва да бъдат със стайна температура.

В купата, снабдена с диск за емулгиране, сложете жълтъка, горчицата, оцета, солта и черния пипер.

Включете на скорост 2 и след няколко секунди (от 2 до 3 сек) започнете да изсипвате бавно олиото на тънка струя през фунията на капака. Когато майонезата започне да се сгъстява, можете да излеете малко по-бързо останалото олио. Можете да подправите майонезата със зелени подправки, кетчуп, къри. За да бъде майонезата по-лека, можете да добавите един или два белтъка, разбити на сняг.

Дякуємо вам за те, що віддали перевагу виробу з гами продуктів TEFAL призначеному винятково для приготування їжі.

Поради з безпеки

- Перед першим використанням вашого приладу уважно прочитайте цю інструкцію: TEFAL не несе відповідальності за використання, що не відповідає вимогам інструкції.
- Не залишайте прилад увімкненим без нагляду, особливо якщо поблизу є діти чи особи з обмеженими можливостями.
- Перевірте, щоб напруга живлення вашого приладу відповідала напрузі електромережі.
- Будь-яке неправильне підключення до електромережі анулює гарантію. Ваш прилад призначений для домашнього використання всередині приміщення.
- Відключайте ваш прилад від електромережі одразу по закінченні використання (навіть у разі знеструмлення мережі) і при очищенні.
- Не користуйтеся приладом, якщо він погано працює або якщо він пошкоджений. У такому випадку звертайтеся до уповноваженого сервіс-центру TEFAL (див. перелік у брошурі про сервіс).
- Будь-які операції, окрім очищення і звичайного догляду, які здійснюються клієнтом, повинні виконуватись уповноваженим сервіс-центром TEFAL (див. перелік у брошурі про сервіс).
- Не занурюйте прилад, електрошнур чи вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Слідкуйте, щоб електрошнур не звисав у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур не повинен знаходитись поблизу або в контакті з гарячими частинами вашого приладу, джерелами тепла і був зігнутий під гострим кутом.
- Якщо електрошнур або вилка пошкоджені, не користуйтеся приладом, щоб уникнути будь-якої небезпеки; їх слід обов'язково замінити в уповноваженому сервіс-центрі TEFAL (див. перелік у брошурі про сервіс).
- Не користуйтеся приладом, якщо складові частини центрифуги пошкоджені.
- Заради вашої безпеки користуйтеся тільки приладами і запчастинами TEFAL, які адаптовані до вашого приладу.
- Щоб направляти продукти у горловини приладдя, користуйтеся тільки штовхачем і ніколи не робіть цього пальцями, виделкою, ложкою, ножом чи будь-яким іншим предметом.
- Поводьтесь з металевим ножом, ножом чаші блендера, а також ножами міні-м'ясорубки, млинка і дисками для нарізання овочів обережно, тому що вони дуже гострі. Перед тим як викласти з чаші її вміст, обов'язково витягніть металевий ніж (d1), тримаючи його за шпindel (e).
- Не вмикайте прилад для роботи вхолосту.
- Використовуйте чашу блендера тільки з її кришкою.
- Ніколи не торкайтесь деталей, які рухаються; перед зняттям приладдя дочекайтесь повної зупинки приладу.
- Не використовуйте приладдя як посудини (для заморожування, варіння або теплової стерилізації).
- Пересуваючи прилад, не тримайте його за лоток для зберігання приладдя.

Приладдя, наявне у моделі, яку ви щойно придбали, зображене на етикетці, розміщеній на верхній кришці упаковки

a **Блок двигуна**
a1 привідний вал двигуна
a2 перемикач швидкості: положення 0-1-2-
Pulse (імпульсне ввімкнення)

b **Комплект прозорі чаші**
b1 штовхач-дозатор
b2 кришка з горловиною
b3 чаша

c **Шпindelь**

ПРИЛАДДЯ – ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ :

d
d1 металевий ніж
d2 пластикова мішалка

e **Диск для нарізання овочів**
. A/D : тонке натирання / тонке нарізання (реверсивний)
. C/H : грубе натирання / грубе нарізання (реверсивний)
. E : нарізання картоплі для приготування картоплі-фрі
. G : натирання пармезану

f **Диск-емульгатор**

g **Прес для цитрусових**
g1 конус
g2 фільтр
g3 збірник
g4 шпindelь

h **Чаша блендера**
h1 пробка-дозатор
h2 кришка
h3 чаша

i **Центрифуга**
i1 штовхач
i2 кришка
i3 кільце фільтра
i4 решітка фільтра

j **Міні-м'ясорубка**
j1 кришка
j2 чаша

k **Млинок**
k1 кришка
k2 чаша

l **Редуктор головки м'ясорубки**

m **Головка м'ясорубки**
ma : металева головка м'ясорубки
mb : пластикова головка м'ясорубки
m1 корпус
m2 гвинт
m3 ніж
m4 сіточка (для нарізання м'яса)
- **m4-1** : сіточка з малими отворами
- **m4-2** : сіточка з великими отворами
- **m4-3** : сіточка з середніми отворами
- **m4-4** : сіточка з трикутними отворами (для нарізання овочів)

m5 гайка
m6 лоток
m7 штовхач

n **Конус для ковбас**

o **Насадка для печива**
o1 тримач
o2 форма

p **Приладдя для кебабу**
p1 кільце
p2 насадка

q **Приладдя для соусів-пюре і соків**

q1 ущільнювальна прокладка
q2 гвинт
q3 фільтр
q3-1 : фільтр для соків
q3-2 : фільтр для соусів-пюре
q4 жолоб для соку
q5 щітка (йоржик)

r **Лопатка**

s **Лоток для приладдя**

Використання

- Перед першим використанням вимийте все приладдя водою з милом (див. розділ “Очищення”). Сполосніть і висушіть.
- Поставте блок двигуна на рівну, чисту і суху поверхню.
- Підключіть прилад до електромережі.
- Pulse (імпульсне ввімкнення): щоб краще контролювати приготування деяких страв, можна кілька разів повернути перемикач (a2) в положення Pulse і назад.
- Безперервна робота: поверніть перемикач (a2) в положення 1 або 2.
- **Вимкнення:** поверніть перемикач (a2) в положення 0.

Номери розділів відповідають номерам схем у рамках.

1. Встановлення чаші і кришок

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Комплект чаші (b).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Встановіть чашу (b3) на блок двигуна (a) так, щоб ручка чаші знаходилась трохи правіше ручки перемикача.
- Встановіть кришку (b2) на чашу (b3).
- Зафіксуйте кришку, повернувши її з натисканням направо, щоб вона зафіксувалась в ручці чаші.
- Зафіксуйте складену чашу, повернувши її праворуч. Перед фіксацією складеної чаші на блоці двигуна (a) обов'язково необхідно зафіксувати кришку на чаші.

2. Зняття чаші і кришок

- Розблокуйте всю складену чашу, повернувши її наліво.
- Розблокуйте кришку, повернувши її з натисканням наліво, щоб звільнити ручку чаші.
- тільки після цього можна підняти і зняти кришку

3. ЗМІШУВАННЯ/ПЕРЕТИРАННЯ/НАРІЗАННЯ/ЗАМІШУВАННЯ (залежно від моделі)

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Комплект чаші (b).
- Шпindel (c).
- Металевий ніж (d1) для нарізання і змішування.
- Металевий ніж (d1) або пластикова мішалка (d2) для замішування або змішування (залежно від моделі).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Встановіть чашу (b3) на блок двигуна (a), не фіксуючи її.
- Насадіть металевий ніж (d1) або пластикову мішалку (d2) на шпindel (c) і встановіть їх на привідний вал двигуна (a1).
- Закладіть інгредієнти в чашу.
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на чаші (b3), після чого поверніть чашу з кришкою направо до упору.
- Щоб зняти чашу разом з кришкою, поверніть їх разом до себе, щоб вони розблокувались, після чого відчепіть кришку.

ЗАМІШУВАННЯ / ЗМІШУВАННЯ (залежно від моделі)

- Використовуйте металевий ніж (**d1**) або пластикову мішалку (**d2**) (залежно від моделі).
- Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (**a2**) в положення 2.

Можна замішувати не більше:

- 1 кг важкого тіста, зокрема: тіста для білого хліба, листового тіста та ін. - за 40 с
- 800 г тіста для особливих видів хліба, зокрема: житнього хліба, хліба з борошна грубого помелу, хліба з різних зернових та ін. - за 40 с

Можна змішувати до:

- 1,2 кг легкого тіста, зокрема: тіста для печива, для пирога швидкого приготування, для тістечок з йогуртом та ін. - протягом 1 хв 30 с - 3 хв 30 с.

Можна також змішувати до 1 літра тіста для млинців, тіста для вафель протягом 1 хв - 1 хв 30 с.

НАРІЗАННЯ

- Використовуйте металевий ніж (**d1**).
- Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (**a2**) в положення 2, а щоб краще контролювати нарізання, використовуйте положення pulse.

Ви можете нарізати до 600 г продуктів, таких як:

- . сире або варене м'ясо (без кісток, без жилок и порізане на кубики).
- . сира або варена риба (без шкіри і без кісток).
- . тверді продукти: сир, сухофрукти, деякі овочі (морква, селера та ін.).
- . м'які продукти: деякі овочі (цибуля, шпинат та ін.).

ПЕРЕТИРАННЯ

- Використовуйте металевий ніж (**d1**).
 - Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (**a2**) в положення 2.
- Можна перетерти до 1 літра супу того чи іншого виду, компоту - за 20 с.

4. НАТИРАННЯ/НАРІЗАННЯ СКИБКАМИ

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Комплект чаші (**b**).
- Шпindel (**c**).
- Диск на вибір (**e**) (залежно від моделі).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Встановіть чашу (**b3**) на блок двигуна (**a**), не фіксуючи її.
- Насадіть вибраний диск (**e**) на шпindel (**c**) і встановіть їх на привідний вал двигуна (**a1**).
- Встановіть кришку (**b2**) і зафіксуйте її на чаші (**b3**), після чого поверніть чашу з кришкою направо до упору.
- Щоб зняти чашу разом з кришкою, поверніть їх разом до себе, щоб вони розблокувались, після чого відчепіть кришку.

ЗАПУСК І ПОРАДИ

- Закладайте продукти в горловину кришки, просуваючи їх за допомогою штовхача (**b1**).
 - Для нарізання поверніть перемикач швидкості (**a2**) в положення 1, а для натирання – в положення 2.
- За допомогою дисків (залежно від моделі) можна:
- . грубо натерти (**C**) / дрібно натерти (**A**): кореневу селеру, картоплю, моркву, сир та ін.
 - . нарізати грубими скибками (**H**) / нарізати тонкими скибками (**D**): картоплю, цибулю, огірки, буряк, яблука, моркву, капусту та ін.
 - . нарізати для смаження (**E**) : картоплю-фрі та ін.
 - . натерти (**G**) : пармезан та ін.

5. ЕМУЛЬГУВАННЯ / ЗБОВТУВАННЯ / ЗБИВАННЯ

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Комплект чаші (b).
- Шпindel (c).
- Диск-емульгатор (f).



Встановлюйте диск-емульгатор так,

щоб він обертався в потрібному напрямку: див. схему в рамці 5.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Встановіть чашу (b3) на блок двигуна (a), не фіксуєчи її.
- Насадіть і зафіксуйте диск-емульгатор (f) на шпindelі (c) і встановіть їх на привідний вал двигуна (a1).
- Закладіть інгредієнти в чашу.
- Встановіть кришку (b2) і зафіксуйте її на чаші (b3), після чого поверніть чашу з кришкою направо до упору.
- Щоб зняти чашу разом з кришкою, поверніть їх разом до себе, щоб вони розблокувались, після чого відчепіть кришку.

ЗАПУСК І ПОРАДИ

- Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (a2) в положення 2.
 - Ніколи не використовуйте це приладдя для змішування важкого або легкого тіста.
- За допомогою цього приладдя можна готувати: майонези, часникові та інші соуси, збиті білки (від 1 до 6), збиті вершки, крем Шантіїї (до 0,25 літра).

6. РЕТЕЛЬНА ГОМОГЕНІЗАЦІЯ/ЗМІШУВАННЯ ПЕРЕТИРАННЯ (залежно від моделі)

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

Комплект чаші блендера (h).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Закладіть інгредієнти в чашу блендера (h3) не вище позначки максимального рівня на чаші.
- Встановіть кришку (h2) з пробкою-дозатором (h1) і зафіксуйте її на чаші.
- Встановіть складену чашу (h) на привідний вал двигуна (a2) і поверніть її до положення фіксації.
- Після зупинки комбайна розблокуйте чашу блендера, щоб її можна було зняти.

ЗАПУСК І ПОРАДИ

- Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (a2) в положення 1 або 2.
- Для кращого контролю за змішуванням можна використовувати положення Pulse.
- Ніколи не наливайте в чашу блендера киплячі рідкі продукти.
- Ніколи не закладайте в чашу міксера сухі продукти (лісові горіхи, мигдаль, арахіс та ін.).
- Використовуйте чашу блендера тільки з кришкою.
- Завжди спочатку заливайте в чашу рідкі продукти, а потім закладайте тверді, не перевищуючи позначки максимального рівня:
 - 1,25 л густої суміші.
 - 1 л рідкої суміші.
- Для додавання інгредієнтів під час змішування витягніть пробку-дозатор (h1) з кришки і додайте інгредієнти через отвір для наповнювання, не перевищуючи позначки максимального рівня на чаші.
- Максимальний час використання: 3 хв.
- Після зупинки комбайна розблокуйте чашу блендера, щоб її можна було зняти.

Поради:

- Якщо під час змішування інгредієнти прилипають до стінок чаші, вимкніть прилад і відключіть його від електромережі. Зніміть всі частини чаші міксера з корпусу приладу. За допомогою лопатки зішкребіть інгредієнти, щоб вони потрапили на ніж. Ніколи не засовуйте руки або пальці всередину чаші та не тримайте їх поблизу ножа.

За допомогою цього приладдя можна:

- готувати дрібно перетерті супи, супи-пюре, креми, компоти, молочні коктейлі.
- змішувати рідке тісто для будь-яких страв (млинців, пончиків, фруктових пирогів, бретонських пирогів).

7. ДРІБНЕ НАРІЗАННЯ НЕВЕЛИКИХ КІЛЬКОСТЕЙ ПРОДУКТІВ (залежно від моделі)

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Комплект чаші (**b**).
- Комплект міні-м'ясорубки (**j**) або млинка (**k**).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Встановіть чашу (**b3**) на блок двигуна (**a**), не фіксуючи її.
- Встановіть чашу (**j2**) або (**k2**) на привідний вал двигуна (**a1**).
- Закладіть в чашу (**j2**) або (**k2**) інгредієнти.
- Встановіть кришку (**j1**) або (**k1**) на чашу (**j2**) або (**k2**).
- Встановіть кришку (**b2**) і зафіксуйте її на чаші (**b3**), після чого поверніть чашу з кришкою направо до упору.
- Щоб зняти чашу разом з кришкою, поверніть їх разом до себе, щоб вони розблокувались, відчепіть кришку, а потім зніміть міні-м'ясорубку або млинок.

ЗАПУСК І ПОРАДИ

Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (**a2**) в положення 2.

Для кращого контролю за змішуванням можна використовувати положення Pulse.

За допомогою міні-м'ясорубки (**j**) можна:

. Перемолоти за кілька секунд: зубки часнику, пряні трави, петрушку, сухофрукти, хліб, сухарі, шинку та ін.

. Приготувати пюре для немовляти.

Кількість пюре для немовляти: 80 г.

Максимальна кількість часнику, цибулі, шинки: 50 г.

Максимальна кількість сухофруктів: лісових горіхів, мигдалю: 50 г.

Кількість/Максимальна тривалість перемелювання: сушені абрикоси: 100 г / 5 с

У цій міні-м'ясорубці не можна перемелювати такі продукти як кава.

За допомогою млинка (**k**) можна:

. Перемолоти за кілька секунд: сушені абрикоси, сушений інжир, чорнослив без кісточок:

Кількість/Максимальна тривалість перемелювання: 60 г / 4 с

8. ВИДАВЛЮВАННЯ СОКУ З ЦИТРУСОВИХ

(залежно від моделі)

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

Комплект преса для цитрусових (g).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Насадіть шпindel (g4) на привідний вал двигуна (a1).
- Поставте збірник для соку (g3) на блок двигуна (a).
- Покладіть фільтр (g2) на збірник.
- Поставте конус (g1) на горловину збірника (g3), потім поверніть складений прес направо до упору.
- Щоб зняти складений прес з комбайна, поверніть його до себе.

ЗАПУСК І ПОРАДИ

- Поставте яку-небудь посудину під зливним жолобом збірника (g3), щоб туди стікав видавлений сік.
- Поставте половину плоду на конус (g1).
- Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (a2) в положення 1.
- Фільтр (g2) потрібно очищати після видавлювання соку з 500 г цитрусових.

9. ВИДАВЛЮВАННЯ СОКУ З ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ У ВІДЦЕНТРОВІЙ СОКОВИЖИМАЛЦІ (залежновід моделі)

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Чаша (b3).
- Комплект відцентрової соковижималки (i).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Поставте чашу (b3) на блок двигуна (a), не фіксуючи її.
- Складіть разом решітку фільтра (i4) і кільце фільтра (i3): для цього опустіть кільце в решітку, щоб воно там зафіксувалось і щоб ці деталі не рухались окремо одна від одної.
- Насадіть складений фільтр (i3+i4) на привідний вал двигуна (a1).
- Встановіть кришку (i2) і зафіксуйте її на чаші (b3), після чого поверніть складену соковижималку направо до упору.
- Щоб зняти складену соковижималку, поверніть її направо, щоб зняти з блоку двигуна, після чого відчепити кришку.
- Щоб роз'єднати решітку і кільце фільтра (i3+i4), натисніть на два затискачі кільця фільтра (i3), і воно від'єднається від решітки фільтра (i4)

ЗАПУСК І ПОРАДИ

- Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (a2) в положення 2.
- Закладайте порізані на шматочки продукти в горловину, повільно натискаючи на них штовхачем (i1).
- Часто витягайте вичавки з фільтра (i3+i4)
- Порція продуктів (яблук, моркви та ін.) для видавлювання соку за один раз не повинна перевищувати 250 г.

10. НАРІЗАННЯ / ФОРМУВАННЯ / ВИДАВЛЮВАННЯ

(залежно від моделі)

МЕТАЛЕВА АБО ПЛАСТИКОВА ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Редуктор (l) і головка м'ясорубки (m) у зборі.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Помийте головку м'ясорубки теплою водою з милом і одразу ретельно витріть її.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

10a : Встановлення редуктора на комбайні

- Встановіть редуктор (l) на блок двигуна (a), а потім поверніть його направо до упору.

10b : Встановлення складеного приладдя на редукторі

- Приставте до редуктора (l) (блок двигуна комбайна повинен бути вимкнений) складене приладдя (m), (n), (o), (p), (q) з нахилом вправо горловиною.

- Вставте складене приладдя в редуктор до упору.

- Підведіть горловину вертикально вгору до фіксації.

- Насадіть знімний лоток (m6) на горловину.

- Ввімкніть прилад.

10c : Складання головки м'ясорубки (ma) або (mb).

- Візьміть корпус (m1) за горловину більшим отвором догори.

- Після цього вставте гвинт (m2) (довгою віссю донизу) в корпус (m1).

- Насадіть ніж (m3) на коротку вісь гвинта так, щоб різальні кромки були спрямовані назовні.

- Встановіть вибрану сіточку (m4) на ніж (m3) так, щоб виступи входили у виїмки.

- Загвинтіть гайку (m5) на корпусі (m1) за годинниковою стрілкою до кінця, але не блокуючи її.

- Перевірте правильність складання. Вісь повинна бути встановлена без зазору і не повинна прокручуватись.

Якщо це не так, розберіть головку і складіть знову, як вказано вище.

- Встановіть складену головку м'ясорубки на редуктор (l).

ЗАПУСК І ПОРАДИ

- Підготуйте усю кількість продуктів для нарізання. Видаліть кістки, хрящі та жилки.

- Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 x 2 см).

- Покладіть їх на лоток (m6).

- Поставте під головкою м'ясорубки яку-небудь посудину.

- Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (a2) в положення 2.

- Закладайте шматочки м'яса по одному в горловину за допомогою штовхача (m7).

- Ніколи не заштовхуйте м'ясо пальцями або будь-яким іншим предметом.

- Під час нарізання м'яса не вмикайте прилад більше ніж на 15 хвилин.

- Перед приготуванням перевірте, щоб м'ясо як слід розморозилось.

ОЧИЩЕННЯ ГОЛОВКИ М'ЯСОРУБКИ

- Кожного разу перед очищенням відключайте прилад від електромережі.

- Від'єднайте головку м'ясорубки (ma) або (mb), відхиливши її направо, щоб зняти її з редуктора (l).

- Щоб зняти головку м'ясорубки, зніміть лоток (m6) з горловини, відгвинтіть гайку (m5), зніміть сіточку (m4), ніж (m3) і гвинт (m2).

- Обережно поводьтеся з ножем, який має різальні кромки.

- Помийте всі деталі гарячою водою з милом, сполосніть їх і ретельно витріть.

Порада кухаря:
після закінчення нарізання м'яса через м'ясорубку можна пропустити кілька шматочків хліба, щоб видалити з неї залишки фаршу.

Якщо до комплекту вашого комбайна входить



пластикову головку м'ясорубки, не мийте її у посудомийній машині гвинт (m2), ніж (m3) і сіточки (m4).

- Сіточка (**m4**) і ніж (**m3**) повинні залишатись жирними. Змастіть їх харчовою олією.
- Слідкуйте за тим, щоб всередину редуктора ніколи не потрапляла вода. Достатньо протерти його трохи вологою ганчіркою.
- Якщо до комплексу вашого комбайна входить металева головка м'ясорубки, не мийте її в посудомийній машині, тобто не мийте там корпус (**m1**), гвинт (**m2**), ніж (**m3**), сіточки (**m4**) і гайку (**m5**).

10d : Конус для ковбас (залежно від моделі)

За допомогою цього приладдя, що використовується разом з металевою головою м'ясорубки (**ma**), можна готувати ковбаси.

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Конус для ковбас (**n**), редуктор (**l**) і металева головка м'ясорубки (**ma**).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Вставте гвинт (**m2**) у корпус (**m1**) металевої головки м'ясорубки.
 - Встановіть конус (**n**), потім гайку (**m5**) і затягніть її дуже щільно.
 - Встановіть складену таким чином головку на редуктор (**l**).
- Примітка: це приладдя використовується без сіточки і без ножа.

ЗАПУСК І ПОРАДИ

- Використовуйте це приладдя після того, як наріжете м'ясо і додасте до фаршу приправи на ваш смак.
- Після вимочування кишки у теплій воді для покращення еластичності, надіньте її на конус (**n**), щоб кінчик виступав приблизно на 5 см.
- Наповніть фаршем горловину корпусу (**m1**) головки м'ясорубки.
- Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (**a2**) в положення 2.
- Простовхуйте фарш штовхачем, щоб фарш дійшов як раз до кінця конуса.
- Вимкніть прилад.
- На 5 см кишки, що виступають, зав'яжіть вузол. Підтягніть вузол на кінець конуса, щоб у кишці не залишилось повітря.
- Увімкніть прилад і продовжуйте подавати фарш. Кишка буде наповнюватись фаршем. Щоб кишка не дуже розтягувалась, не робіть дуже товстих ковбас.
- Цю роботу буде легше робити удвох: один подаватиме фарш, а другий підтримуватиме кишку, що наповнюється.
- Після проходження через конус усього фаршу вимкніть прилад, зніміть частину кишки, що залишилася на конусі, зав'яжіть вузол.
- Для надання ковбасам бажаної довжини слід подекуди стискати її і скручувати.

10e : Фігурна насадка для печива (залежно від моделі)

Це приладдя використовується разом з металевою головою м'ясорубки (**ma**) і дає вам можливість надавати печиву потрібної форми.

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Фігурна насадка для печива (**o**), редуктор (**l**) і металева головка м'ясорубки (**ma**).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Вставте гвинт (**m2**) у корпус (**m1**) металевої головки м'ясорубки (**ma**).
 - Вставте форму (**o2**) у тримач (**o1**).
 - Сумістіть обидва виступи на тримачі (**o1**) з обома пазами на металевій головці м'ясорубки (**m1**).
 - Загвинтіть гайку (**m5**), але не блокуючи її, на корпусі (**m1**).
 - Встановіть складену таким чином головку м'ясорубки на редуктор (**l**).
- Примітка : це приладдя використовується без сіточки і без ножа.

ЗАПУСК І ПОРАДИ

- Приготуйте тісто (кращий результат отримаєте тоді, коли тісто буде трохи м'яким).
- Виберіть малюнок для печива, спрямувавши вістря стрілки на потрібну форму.
- Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (**a2**) в положення 2.
- Подавайте тісто до отримання потрібної кількості печива.

10f : Приладдя для кебабу (залежно від моделі)

За допомогою цього приладдя, яке використовується разом з металевою головкою м'ясорубки (ma), можна готувати м'ясні фрикадельки.

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Приладдя для кебабу (p), редуктор (l) і металева головка м'ясорубки (ma).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Вставте гвинт (m2) у корпус (m1) металевої головки м'ясорубки (ma).
 - Встановіть насадку (p2) на головку м'ясорубки, сумістивши обидва виступи з обома пазами на металевій головці м'ясорубки.
 - Встановіть насадку (p1) спочатку кільце (p2), потім гайку (m5) і загвинтіть гайку дуже щільно.
 - Встановіть складену таким чином головку на редуктор (l).
 - Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (a2) в положення 2.
- Примітка: це приладдя використовується без сіточки і без ножа.

Примітка: це приладдя використовується без сіточки і без ножа.

Для більшої зручності, якщо головка м'ясорубки (m) забивається продуктами, розблукуйте спершу редуктор (l), потім, знявши його з блоку двигуна (a), зніміть головку м'ясорубки (m).

10g : Приладдя для приготування соусів-пюре і соків (залежно від моделі)

За допомогою цього приладдя, яке використовується разом з металевою головкою м'ясорубки (ma), можна готувати соки з таких фруктів як яблука, груші, апельсини та ін., а також соуси-пюре з червоних фруктів, помідорів та ін.

НЕОБХІДНЕ ПРИЛАДДЯ

- Приладдя для соусів-пюре і соків (q), редуктор (l) і металева головка м'ясорубки (ma).

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДДЯ

- Вставте гвинт (q2) разом з ущільнювальною прокладкою (q1) в корпус (m1) металевої головки м'ясорубки (ma).
- Виберіть і встановіть фільтр (q3) залежно від того, що ви будете готувати:
 - q3-1 : фільтр з малими отворами для соків.
 - q3-2 : фільтр з різними отворами для соусів-пюре.
- Просуньте гайку (m5) уздовж фільтра і загвинтіть її на головці м'ясорубки (m1). Встановіть жолоб для соку (q4) під фільтром (q3) після того, як сам фільтр уже встановлений.
- Встановіть складену таким чином головку м'ясорубки на редуктор (l).
- Для ввімкнення приладу поверніть перемикач швидкості (a2) в положення 2.

Примітка: це приладдя використовується без сіточки і без ножа.

ЗАПУСК І ПОРАДИ

- Сік : використовуйте фільтр (q3-1) з фільтраційними отворами одного діаметра.
- Соус-пюре : використовуйте фільтр (q3-2) з фільтраційними отворами 2 різних діаметрів, що забезпечує краще видавлювання соку.
- Поставте яку-небудь посудину під жолобом для соку (q4) і ще одну – під отвором фільтра (q3) для збирання жому.

ОЧИЩЕННЯ

Фільтри (q3) легко очищуються за допомогою щітки (q5).

11. УКЛАДАННЯ ПРИЛАДДЯ

11a : Укладання деталей преса для цитрусових: шпindelь (**g4**) преса для цитрусових (**g**) можна класти під збірником (**g3**), щоб він не загубився і його легко можна було знайти.

11b : У вашому комбайні є: лоток для приладдя (**r**), в який ви можете покласти: металевий ніж (**d1**), шпindelь (**c**), 2 диски для нарізання овочів (**e**), а також диск-емульгатор (**f**)

11c : Після укладання приладдя засуньте лоток для приладдя (**r**) у блок двигуна (**a**).

12. Очищення

- Відключіть прилад від електромережі.
- Для полегшення очищення сполосніть приладдя одразу після використання.
- Помийте і витріть приладдя: за винятком головки м'ясорубки (**ma**) або (**mb**) його можна мити у посудомийній машині. Порядок очищення головки м'ясорубки детально викладено у розділі **10c**.
- Налийте гарячої води, додавши до неї кілька крапель рідкого мила, у чашу блендера (**h3**). Закрийте кришку (**h2**) разом з пробкою-дозатором (**h1**). Зробіть кілька імпульсних увімкнень. Відключіть прилад від електромережі. Сполосніть чашу.
- Ані блок двигуна (**a**), ані редуктор (**l**) не можна занурювати в воду чи підставляти під струмінь води. Їх слід протирати вологою ганчіркою.
- Різальні кромки приладдя дуже гострі. Поводьтесь з ними обережно.

Порада кухаря: У випадку забарвлення приладдя продуктами (морквою, апельсинами та ін.) протріть його ганчіркою, змоченою харчовою олією, а потім помийте як звичайно.

13. Зберігання

Ваш кухонний комбайн Vitacompract оснащений: пристроєм схову електрошнура під блоком двигуна для схову або виміру потрібної довжини електрошнура.

Не зберігайте ваш комбайн у вологому приміщенні.

14. Що робити, коли ваш прилад не працює?

Якщо ваш прилад не працює, перевірте:

- чи він підключений до електромережі.
- чи зафіксоване все приладдя.

Ваш прилад все одно не працює?

Тоді зверніться до уповноваженого сервіс-центру TEFAL (див. перелік у брошурі про сервіс).

15. Утилізація пакувальних матеріалів і приладу



Упаковка складається винятково з безпечних для довкілля матеріалів, яких можна позбавлятися відповідно до чинних положень про повторне використання матеріалів.

Для утилізації самого приладу зверніться до відповідної служби за місцем проживання.

Ви можете пристосувати цей прилад до ваших індивідуальних потреб і придбати у свого дистриб'ютора або в уповноваженому сервіс-центрі TEFAL наступне приладдя:

- Диск з нержавіючої сталі для нарізання картоплі-фрі (диск E)
- Диск з нержавіючої сталі для натирання кокосового горіха, пармезану (диск G)
- Диск з нержавіючої сталі для грубого натирання / нарізання грубими скибками (диск C/H)
- Диск з нержавіючої сталі для тонкого натирання / нарізання тонкими скибками (диск A/D)

- Млинок
- Міні-м'ясорубку
- Чашу блендера
- Прозору чашу
- Металевий ніж
- Пластикову мішалку
- Прес для цитрусових
- Відцентрову соковижималку
- Комплект м'ясорубки
- Ніж
- Сігочки
- Конус для ковбас
- Фігурну насадку для печива
- Приладдя для кебабу
- Приладдя для соків і соусів-пюре

Лопатку

17. Кілька найпростіших рецептів

Тісто для білого хліба

500 г борошна – 300 г теплої води – 2 пакетики пекарських дріжджів – 10 г солі.

У чашу комбайна зі встановленим металевим ножом покладіть борошно, сіль, пекарські дріжджі. Увімкніть прилад для роботи на швидкості 2 і з перших же секунд роботи наливайте теплу воду через горловину кришки. Коли тісто набере форму кулі (приблизно через 40 с), вимкніть прилад. Поставте тісто в тепле місце, щоб воно піднялося і збільшилося в об'ємі удвічі. Потім надайте тісту потрібної форми, покладіть його на змащену маслом і посипану борошном жаровню. Дайте підійти тісту ще раз. Попередньо нагрійте піч, виставивши температуру 8 (240 °C). Коли об'єм тіста збільшиться вдвічі, поставте його в піч і зменшіть температуру, перевівши регулятор температури в положення 6 (180 °C). Випікайте протягом 30 хв. Поставте в піч склянку з водою, щоб краще утворювалась кірочка хліба.

Тісто для піци

150 г борошна – 90 г теплої води – 2 столові ложки оливкової олії – 1/2 пакетика пекарських дріжджів – сіль

У чашу комбайна зі встановленим металевим ножом покладіть борошно, сіль, пекарські дріжджі. Увімкніть прилад для роботи на швидкості 2 і з перших же секунд роботи наливайте теплу воду і оливкову олію через горловину кришки. Коли тісто набере форму кулі (через 15-20 с), вимкніть прилад. Поставте тісто в тепле місце, щоб воно піднялося і збільшилося в об'ємі удвічі. Попередньо нагрійте піч, виставивши температуру 8 (240 °C). Поки піч нагріватиметься, розкачайте тісто і покладіть начинку на ваш смак: пюре з помідорів і цибулі, гриби, шинку, моцарелу та ін. Додайте до піци кілька анчоусів і чорних оливок, трохи посипте майораном і тертим грюйером, а в кінці зверху налійте кілька крапель оливкової олії. Покладіть піцу з начинкою на змащену маслом і посипану борошном жаровню. Поставте в піч на 15-20 хв, слідкуючи за процесом випікання.

Листкове тісто

200 г борошна – 100 г масла – 50 мл води (50 г) – пучка солі

У чашу комбайна зі встановленим металевим ножом покладіть борошно, сіль і масло.

Увімкніть прилад для роботи на швидкості 2 на кілька секунд, потім налейте воду через горловину кришки. Залишайте прилад ввімкненим, поки тісто не утворить кулю (протягом 20 с). Покладіть тісто в прохолодне місце не менше ніж на 1 годину, потім розкачайте його і випікайте з начинкою на ваш смак.

Тісто для млинців (у чаші з металевим ножом або в чаші блендера)

250 г борошна – 625 мл молока – 3 яйця – 30 г цукру – 100 мл олії – 1 столова ложка флердоранжу або іншого ароматизатора.

У чашу комбайна зі встановленим металевим ножом закладіть інгредієнти: борошно, молоко, яйця, цукор і ароматизатор. Увімкніть прилад для роботи на швидкості 1 протягом 20 с, потім перемкніть на швидкість 2 і не вимикайте протягом 1 хв.

Закладіть у чашу блендера усі інгредієнти за винятком борошна. Увімкніть прилад для роботи на швидкості 2, а через кілька секунд поступово почніть додавати борошно через центральний отвір у кришці чаші блендера і змішуйте протягом 1 хв 30 с.

Пиріг швидкого приготування

200 г борошна – 200 г масла – 200 г цукру – 200 г масла - 4 яйця з жовтком і білком – 1 пакетик хімічного розрыхлювача

У чашу комбайна зі встановленим металевим ножом закладіть усі інгредієнти: борошно, розрыхлювач, цукор, яйця, масло. Увімкніть прилад для роботи на швидкості 2 на 2 хв 30 с. Попередньо нагрійте піч, виставивши температуру 6 (180 °C). Покладіть тісто у форму для кексів і випікайте протягом 1 год.

Збиті вершки

250 мл дуже холодних рідких свіжих вершків, 40 г цукрової пудри.

Чаша має також бути холодною, її попередньо потрібно поставити в холодильник на кілька хвилин.

У чашу зі встановленим диском-емульгатором налейте вершки і насипте цукрову пудру. Переведіть перемикач швидкості у положення 2 і збивайте протягом 1 хв.

Майонез

200 мл олії - 1 яєчний жовток – 1 велика чайна ложка гірчиці – 1 чайна ложка оцту – сіль – перець.

Усі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

У чашу зі встановленим диском-емульгатором покладіть яєчний жовток, гірчицю, налейте оцет, насипте сіль і перець.

Увімкніть прилад для роботи на швидкості 2, а через кілька секунд (2-3 с) помалу цівкою налейте олію через горловину кришки. Коли майонез почне густнути, можете вилити решту олії трохи швидше. Можете додати до майонезу пряні трави, кетчуп або карі. Щоб майонез вийшов більш легким, можете додати в нього один або два збиті яєчні білки.

Napotki za varnost

- Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila za uporabo: TEFAL ne odgovarja za napačno uporabo.
- Aparata ne puščajte delovati brez nadzora, posebej, če so v bližini otroci ali invalidi.
- Preverite, če napetost na Vašem aparatu ustreza napetosti na Vaši električni napeljavi.
- S kakršnokoli napačno priključitvijo se garancija razveljavi. Vaš aparat je namenjen domači uporabi v gospodinjstvu.
- Po uporabi (tudi v primeru izpada toka) in med čiščenjem aparat izklopite.
- Aparata ne uporabljajte, če ne deluje pravilno ali, če je bil poškodovan. V tem primeru se obrnite na pooblaščen servisni center TEFAL (glej seznam v servisni knjižici).
- Vsak poseg, razen čiščenja in običajnega vzdrževanja, morajo opraviti v pooblaščenem servisnem centru TEFAL (glej seznam v servisni knjižici).
- Aparata, napajalnega kabla ali vtikača ne potaplajte v vodo ali kakšno drugo tekočino.
- Ne puščajte napajalnega kabla v dosegu otrok.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini ali v stiku s toplimi površinami aparata, blizu vira toplote ali na ostrem robu.
- Če sta napajalni kabel ali vtikač poškodovana, ne uporabljajte aparata. Da bi se izognili kakršnikoli nevarnosti, naj ju obvezno zamenjajo v pooblaščenem servisnem centru TEFAL (glej seznam v servisni knjižici).
- Aparata ne uporabljajte, če je notranja posoda poškodovana.
- Zaradi Vaše varnosti, uporabljajte zgolj nastavke in nadomestne dele TEFAL, ki so prilagojeni Vašemu aparatu.
- Za dovajanje hrane v lijak vedno uporabljajte potiskače, nikdar prste, vilice, žlico, nož ali kak drug predmet.
- Previdno uporabljajte kovinski nož, nož posode mešalnika, mlinčka, strgalnika in plošče za rezanje zelenjave: so izredno ostri. Preden izpraznite posodo, morate obvezno odstraniti kovinski nož **(d1)** z njegovim nosilcem **(c)**.
- Ne uporabljajte aparata v prazno.
- Posodo mešalnika uporabljajte vedno skupaj s pokrovom.
- Nikdar se ne dotikajte premikajočih se delov. Preden odstranite dodatke, počakajte, da se aparat popolnoma ustavi.
- Nastavkov ne uporabljajte namesto posode (zamrzovanje-vretje-toplotna sterilizacija).
- Ne premikajte aparata tako, da ga držite za predal.

Nastavki, ki jih vsebuje model, ki ste ga kupili, so predstavljeni na nalepki na zgornji strani embalaže

SL

a Motorna enota

- a1** izhod motorne enote
- a2** preklonik hitrosti : položaj 0-1-2-Pulse (pretrgan tek)

b Prozorna posoda

- b1** potiskač-merica
- b2** pokrov z lijakom za polnjenje
- b3** delovna posoda

c Gonilna gred

DODATKI GLEDE NA MODEL

- d**
- d1** kovinski nož
- d2** plastični mešalnik

e Plošča za rezanje zelenjave

- . A/D : fino strganje / fino rezanje (obrnjljiva)
- . C/H : strganje na debelo / rezanje na debelo (obrnjljiva)
- . E : plošča za rezanje krompirja (pomfrit)
- . G : plošča za parmezan

f Emulzivna plošča

g Ožemalnik agrumov

- g1** stožec
- g2** filter
- g3** posoda za zbiranje
- g4** gonilnik

h Mešalnik

- h1** zamašek-merica
- h2** pokrov
- h3** delovna posoda

i Sokovnik

- i1** potiskač
- i2** pokrov
- i3** filtrirna krona
- i4** cedilna posoda

j Mini-sekljač

- j1** pokrov
- j2** delovna posoda

k Strgalnik

- k1** pokrov
- k2** delovna posoda

l Uravnalec za glavo mlinčka

m Glava mlinčka

- ma** : kovinska glava mlinčka
- mb** : plastična glava mlinčka
- m1** telo
- m2** vijak
- m3** nož
- m4** mreže (za mletje mesa)
 - **m4-1** : mreža z malimi luknjami
 - **m4-2** : mreža z velikimi luknjami
 - **m4-3** : mreža s srednje velikimi luknjami
 - **m4-4** : mreža s trikotnimi luknjami (za sekljanje zelenjave)
- m5** matica vijaka
- m6** pladenj
- m7** potiskač

n Lijak za klobase

o Matrica za piškote

- o1** opora
- o2** kalup

p Nastavek za pripravo kebbé klobasic

- p1** obroček
- p2** konica

q Nastavek za pripravo piré krompirja in sok

- q1** tesnilo
- q2** vijak
- q3** filter
 - q3-1** : filter za sok
 - q3-2** : filter za piré
- q4** vodilo za sok
- q5** ščetka (z držalom)

r Lopatica

s Predal za shranjevanje

Vklop

- Pred prvo uporabo umijte vse dele nastavkov v topli vodi z milom (glej odstavek Čiščenje). Sperite in posušite.
- Motorno enoto položite na ravno, čisto in suho površino.
- Priključite aparat.
- Pulse (pretrgan tek) : obrnite gumb **(a2)** v položaj Pulse z zaporednimi sunki, za večji nadzor nad določenimi pripravami
- Nepretrgan tek : obrnite gumb **(a2)** v položaj 1 ali 2.
- Zaustavitev : obrnite gumb **(a2)** v položaj 0.

Številčenje odstavkov ustreza številčenju uokvirjenih shem.

1. Namestitev delovne posode in pokrovov

UPORABLJENI NASTAVKI

- Celota posode **(b)**.

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Namestite posodo **(b3)** na motorno enoto **(a)**, ročaj posode naj bo pri tem obrnjen rahlo desno od gumba
- Namestite pokrov **(b2)** na posodo **(b3)**.
- Pritrdite pokrov tako, da ga obračate desno v ročaj posode.
- Pritrdite celoto tako, da vse skupaj zavrtite v desno
- nujno morate** najprej pritrditi pokrov na posodo in šele nato celoto na motorno enoto **(a)**.

2. Odstranjevanje delovne posode in pokrovov

- Celoto obrnite v levo.
- Odstranite pokrov tako, da ga obrnete v levo in ga sprostite iz ročaja posode
- šele takrat lahko dvignete in snamete pokrov

3. MEŠANJE/MLETJE/MESENJE

(glede na model)

UPORABLJENI NASTAVKI

- Posoda **(b)**.
- Gonilna gred **(c)**.
- Kovinski nož **(d1)** za sekljanje in mešanje
- Kovinski nož **(d1)** ali plastični mesilnik **(d2)** za mesenje ali mešanje (glede na model).

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Namestite posodo **(b3)** na motorno enoto **(a)**, ne da bi jo obračali.
- Namestite kovinski nož **(d1)** ali plastični mešalnik **(d2)** na gonilno gred **(c)**, ter vse skupaj namestite na izhod motorne enote **(a1)**.
- Dajte sestavine v posodo.
- Namestite pokrov **(b2)** in ga pritrdite na posodo **(b3)**, nato vse skupaj obračajte v desno, dokler se ne zaskoči.
- Posodo s pokrovom odstranite tako, da celoto obrnete proti sebi in jo tako sprostite, ter odvijete pokrov.

MESENJE/MEŠANJE (glede na model)

- Uporabite kovinski nož (**d1**) ali plastični mešalnik (**d2**), glede na model.
- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (**a2**) v položaj 2.

Mesite lahko do :

- 1 kg težkega testa, kot je: testo za bel kruh, krhko testo...v 40 s.
- 800 g testa za posebne vrste kruha, kot so: ržen kruh, polnozrnat kruh, zrnat kruh... v 40 s.

Mešate lahko do :

- 1,2 kg mehkega testa, kot je : biskvit, štiričetrtninski kolač, jogurtna torta...od 1 min 30 do 3 min 30.
- Zmešate lahko tudi do 1 liter testa za palačinke, belgijske vafle, itd... v 1min do 1min 30.

SEKLJANJE

- Uporabite kovinski nož (**d1**).
- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (**a2**) v položaj 2, ali, za večji nadzor nad sekljanjem, v položaj pulse. Sekljate lahko do 600 g hrane, kot je :
 - . surovo ali kuhano meso (brez kosti, brez žil in razrezano na kocke)
 - . surove ali kuhane ribe (brez kože in kosti)
 - . trde izdelke : sir, suho sadje, določeno zelenjavo (korenje, zelena...).
 - . mehke izdelke : določena zelenjava (čebula, špinača...)

MEŠANJE

- Uporabite kovinski nož (**d1**).
- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (**a2**) v položaj 2.
 - Mešate lahko do 1 liter juhe, kompota, v 20 s.

4. STRGANJE/REZANJE

UPORABLJENI NASTAVKI

- Delovna posoda (**b**).
- Gonilna gred (**c**).
- Ploščica po izbiri (**e**) (glede na model).

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Posodo (**b3**) namestite na motorno enoto (**a**), ne da bi jo obračali.
- Pritrdite izbrano ploščo (**e**) na gonilno gred (**c**), ter vse skupaj namestite na izhod motorne enote (**a1**).
- Namestite pokrov (**b2**) in ga pritrdite na posodo (**b3**), nato vse skupaj obračajte v desno, dokler se ne zaskoči.
- Posodo s pokrovom odstranite tako, da celoto obrnete proti sebi in jo tako sprostite, ter odvijete pokrov

VKLOP IN NASVETI

- Vstavite hrano v lijak na pokrovu in jo vodite s pomočjo potiskača (**b1**).
- Obrnite preklopnik hitrosti (**a2**) v položaj 1 za rezanje ali položaj 2 za strganje.
 - S ploščami lahko pripravite (glede na model) :
 - . strganje na debelo (**C**) / fino strganje (**A**) : zelena, krompir, korenje, sir...
 - . rezanje na debelo (**H**) / fino rezanje (**D**) : krompir, čebula, kumare, pesa, jabolka, korenje, zelje...
 - . rezanje krompirja (pomfrit) (**E**): krompir...
 - . strganje (**G**) : parmezan...

5. EMULGIRANJE/STEPANJE

UPORABLJENI NASTAVKI

- Delovna posoda (b).
- Gonilna gred (c).
- Emulzivna plošča (f).

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Namestite posodo (b3) na motorno enoto (a), ne da bi jo obračali.
- Pritrdite emulzivno ploščo (f) na gonilno gred (c), ter vse skupaj namestite na izhod motorne enote (a1).
- Sestavine dajte v posodo.
- Namestite pokrov (b2) in ga pritrdite na posodo (b3), nato vse skupaj obračajte v desno, dokler se ne zaskoči.
- Posodo s pokrovom odstranite tako, da celoto obrnete proti sebi in jo tako sprostite, ter odvijete pokrov

vklop in nasveti

- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (a2) v položaj 2.
- Tega nastavka nikdar ne uporabljajte za mesenje težkega testa ali mešanje mehkega testa.
Pripravite lahko : majonezo, omake, sneg iz beljakov (1 do 6), stepeno smetano, stepeno smetano »chantilly« (do 0,25 litra).



Emulzivno ploščo namestite v pravi smeri: glej uokvirjeno shemo 5.

6. HOMOGENIZIRANJE/MEŠANJE/ZELO FINO MEŠANJE (glede na model)

UPORABLJENI NASTAVKI

- Delovna posoda (h).

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Sestavine dajte v posodo mešalnika (h3), ne da bi presegli največjo količino, označeno na posodi.
- Namestite pokrov (h2), opremljen z zamaškom-merico (h1), in ga pritrdite na vrh posode.
- Tako pripravljeno posodo (h) namestite na izhod motorne enote (a2), ter jo zavrtite in pritrdite.
- Po zaustavitvi naprave odvijte in sprostite posodo mešalnika.

VKLOP IN NASVETI

- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (a2) v položaj 1 ali 2 .
Za večji nadzor nad mešanjem lahko uporabite položaj Pulse.
- V posodo mešalnika nikdar ne vlivajte vrele tekočine.
- Mešalnika nikdar ne uporabljajte za suhe izdelke (lešniki, mandlji, arašidi...).
- Posodo mešalnika vedno uporabljajte skupaj s pokrovom.
- Vedno najprej vlijte tekočine in nato trde sestavine, ne da bi pri tem prekoračili največjo označeno količino:
 - 1,25 litra za goste mešanice.
 - 1 liter za tekoče mešanice.
- Za dodajanje sestavin med mešanjem, odstranite zamašek-merico (h1) in vlijte sestavine skozi odprtino za vlivanje, pri tem pa ne smete prekoračiti največje količine, ki je označena na posodi.
Največji čas uporabe : 3 min.
- Po zaustavitvi naprave, odvijte in sprostite posodo mešalnika.

Nasveti:

- Če med mešanjem na steni posode ostanejo sestavine, zaustavite aparat in ga izklopite. Posodo mešalnika potegnite iz ogrodja aparata. S pomočjo lopatice porinite sestavine na rezilo. Nikdar ne segajte z roko v posodo ali v bližino rezila.

Lahko :

- pripravite fino mešane juhe, fine omake, kreme, kompote, mlečne napitke in koktejle.
- mešate vse vrste tekočega testa (palačinke, cvrtnjake, sadni kolači, puding).

7. ZELO FINO SEKLJANJE MAJHNIH KOLIČIN ---

(glede na model)

UPORABLJENI NASTAVKI

- Delovna posoda (**b**).
- Mini-sekljač (**j**) ali strgalnik (**k**).

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Namestite posodo (**b3**) na motorno enoto (a), ne da bi jo obračali.
- Spustite posodo (**j2**) ali (**k2**) na izhod motorne enote (**a1**).
- Položite sestavine v posodo (**j2**) ali (**k2**).
- Namestite pokrov (**j1**) ali (**k1**) na posodo (**j2**) ali (**k2**).
- Namestite pokrov (**b2**) in ga pritrdite na posodo (**b3**), nato vse skupaj obračajte, dokler se ne zaskoči.
- Posodo s pokrovom odstranite tako, da celoto obrnete proti sebi in jo tako sprostite, odvijete pokrov, nato pa sprostite mini-sekljač ali strgalnik.

VKLOP IN NASVETI

- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (**a2**) v položaj 2 .
- Za večji nadzor nad mešanjem lahko uporabite položaj Pulse.

Z mini-sekljačem (j) lahko :

- . V nekaj sekundah sesekljate: stroke česna, fina zelišča, peteršilj, suho sadje, kruh, piškote za drobtine, šunko,...
- . Pripravite pireje za dojenčka.
- Količina pireja za dojenčka: 80g.
- Največja količina česna, čebule, šunke: 50g.
- Največja količina suhega sadja: 50g.
- Največja količina/čas : suhe marelice: 100g/5s
- Mlinček ni predviden za trde izdelke, kot na primer kavo.

S strgalnikom (k) lahko :

- . V nekaj sekundah nasekljate : suhe marelice, suhe fige, suhe slive brez koščic,
- . največja količina/čas : 60g/4s.

8. OŽEMANJE AGRUMOV (glede na model)

UPORABLJENI NASTAVKI

Ožemalnik agrumov (**g**).

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Namestite gonilnik (**g4**) na izhod motorne enote (**a1**).
- Namestite posodo za zbiranje soka (**g3**) na motorno enoto (**a**).
- Spustite filter okoli posode za zbiranje (**g2**).
- Namestite stožec (**g1**) na lijak posode za zbiranje (**g3**), nato vse skupaj obračajte v desno, dokler se ne zaskoči.
- Ožemalnik agrumov odstranite tako, da celoto obrnete proti sebi in jo sprostite.

VKLOP IN NASVETI

- Namestite kakršnokoli posodo pod izhod posode za zbiranje soka (**g3**), da zberete iztisnjen sok.
- Polovico agruma namestite na stožec (**g1**).
- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (**a2**) v položaj 1.
- Iztisnete lahko do 500g agrumov, ne da bi očistili krono filtra (**g2**).
- Vous pouvez presser jusqu'à 500 g d'agrumes sans nettoyer la couronne filtre (**g2**).

9. CENTRIFUGIRANJE SADJA IN ZELENJAVE (glede na model)

UPORABLJENI NASTAVKI

- Delovna posoda (**b3**).
- Sokovnik (**i**).

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Namestite posodo (**b3**) na motorno enoto (**a**), ne da bi jo obračali.
- Združite cedilno posodo (**i4**) z njeno filtrirno krono (**i3**) : slednjo spustite v cedilno posodo, tako da jo pritrdite, zato da bo celota čvrsto skupaj.
- Tako nameščeno cedilno posodo (**i3+i4**) namestite na izhod motorne enote (**a1**).
- Namestite pokrov (**i2**) in ga pritrdite na posodo (**b3**), nato vse skupaj obračajte v desno, dokler se ne zaskoči.
- Posodo s pokrovom odstranite tako, da celoto obrnete proti sebi in jo tako sprostite, nato odstranite pokrov.
- Cedilno posodo in filter (**i3+i4**) razstavite tako, da pritisnete na obe zaponki filtrirne krone (**i3**), ter jo tako odstranite s cedilne posode (**i4**).

VKLOP IN NASVETI

- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (**a2**) v položaj 2.
- Vstavite na koščke narezane sestavine v lijak in jih počasi potisnite s pomočjo potiskača (**i1**).
- Redno odstranjujte odpadke iz cedilne posode (**i3+i4**).
- Ne prekoračite količine 250g sestavin (jabolka, korenje...) za posamezno obdelavo.

KOVINSKA ALI PLASTIČNA GLAVA MLINČKA

UPORABLJENI NASTAVKI

- Uravnalec **(l)** skupaj z glavo mlinčka **(m)**.

PRED PRVO UPORABO

Umijte glavo mlinčka v topli vodi z milom, ter jo takoj pazljivo posušite

NAMESTITEV NASTAVKOV

10a : Namestitev uravnalca na napravo

- Namestite uravnalec **(l)** na motorno enoto **(a)**, nato vse skupaj obrnite v desno, da se zaskoči.

10b : Namestitev sestavnih delov na uravnalec

- Pred uravnalec **(l)** (motorna enota naprave je pri tem izklopljena) nastavite sestavne dele **(m)**, **(n)**, **(o)**, **(p)**, **(q)**, pri tem je lijak nagnjen v desno.
- Pritrдите končni sestavni del na uravnalec.
- Obrnite lijak navpično tako, da se zaskoči.
- Namestite ločljivi pladenj **(m6)** na lijak.
- Priklopite aparat.

10c : Sestavljanje glave mlinčka (ma) ali (mb).

Primate telo **(m1)** pri lijaku in obrnite največjo odprtino navzgor.

- Nato vstavite vijak **(m2)** (najprej dolgo os) v telo **(m1)**.
- Namestite nož **(m3)** na krajšo os tako, da ostri robovi gledajo navzven.
- Namestite izbrano mrežo **(m4)** na nož **(m3)** tako, da se konice ujemajo z zarezami.
- Namestite matico vijaka **(m5)** na telo **(m1)** v smeri urinega kazalca in do konca, ne da bi jo pri tem blokirali.
- Preverite nastavitve. Os se ne sme prosto gibati, niti se vrteti sama od sebe.
V nasprotnem primeru ponovite prejšnji postopek.
- Tako sestavljeno glavo namestite na uravnalec **(l)**.

VKLOP IN NASVETI

- Pripravite vso hrano, ki jo boste mleli. Odstranite kosti, hrustance in žile.
- Meso razrežite na koščke (približno 2 x 2 cm).
- Postavite jih na pladenj **(m6)**.
- Pod glavo mlinčka postavite posodo.
- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti **(a2)** v položaj 2.
- S pomočjo potiskača **(m7)** po koščkih vstavljajte meso v lijak.
- Nikdar mesa ne porivajte s prsti ali s kakim drugim orodjem.
- Med mletjem mesa aparata ne uporabljajte več kot 15 minut.
- Pred vsako pripravo se prepričajte, da je vaše meso dobro odtajano.

ČAŠČENJE GLAVE MLINČKA

- Pred vsakršnim čiščenjem izklopite aparat.
- Odvijte glavo mlinčka **(ma)** ali **(mb)** tako, da jo obrnete v desno in jo odstranite z uravnalca **(l)**.
- Glavo mlinčka razstavite tako, da snamete pladenj lijaka **(m6)**, odvijete matico vijaka **(m5)**, odstranite mrežo **(m4)**, nož **(m3)** in vijak **(m2)**.
- Ravnajte previdno z ostrimi deli.
- Vse sestavne dele umijte v topli vodi, z milom, jih sperite in pazljivo posušite.
- Mreža **(m4)** in nož **(m3)** morata ostati mastna. Prevlcite ju z jedilnim oljem.
- Pazite, da v uravnalec ne vstopi voda. Obrišite ga le z vlažno krpo.
- Če imate kovinsko glavo mlinčka, je ne dajajte v pomivalni stroj, torej telo **(m1)**, vijak **(m2)**, nož **(m3)**, mreže **(m4)** in matico vijaka **(m5)**.

Namig : po končanem postopku lahko skozi spustite nekaj koščkov kruha zato, da notri ne ostane nič mesa.



Če imate plastično glavo mlinčka, vijaka (m2), noža (m3) in mrežo (m4) ne dajajte v pomivalni stroj.

10d : Lijak za klobase (glede na model)

Nastavek se namesti na kovinsko glavo mlinčka (**ma**) in omogoča izdelavo klobas.

UPORABLJENI NASTAVKI

- Lijak za klobase (**n**), uravnalec (**l**) in kovinska glava mlinčka (**ma**).

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Namestite vijak (**m2**) na ustrezno mesto na telesu (**m1**) kovinske glave mlinčka.
- Namestite lijak (**n**) in matico vijaka (**m5**), ter ju močno privijte.
- Tako sestavljeno glavo namestite na uravnalec (**l**).

Opomba : nastavek se uporablja brez mreže in noža.

VKLOP IN NASVETI

- Nastavek se uporablja potem ko ste nasekljali meso in ga po svojem okusu začinili.
- Črevo najprej dobro zmočite v mlaki vodi, da postane bolj elastično, nato pa ga razpnite na lijak (**n**), čez približno 5 cm.
- Z mletim mesom napolnite lijak telesa (**m1**) glave mlinčka.
- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (**a2**) v položaj 2.
- S potiskaçem potiskajte meso proti lijaku za klobase.
- Zaustavite aparat.
- Naredite vozle s 5 cm črevesom, ki je ostalo na lijaku. Porinite vozle na konec lijaka zato, da se izognete zraku v črevu.
- Ponovno vklopite aparat in nadaljujte s polnjenjem. Črevo se polni. Da se črevo ne bi preveč raztegnilo, ne delajte predebelih klobas.
- Delo Vam bo olajšano, če boste v paru : pri tem naj nekdo polni črevo z mesom, drugi pa drži črevo, ki se polni.
- Ko v aparatu ni več mesa, ga zaustavite, odstranite črevo in naredite vozle.
- Želena dolžino klobas dobite tako, da preščipnete in zavrtite črevo na zelenih mestih.

10e : Matrica za piškote (glede na model)

Nastavek se namesti na kovinsko glavo mlinčka (**ma**) in omogoča izdelavo majhnih kolačkov.

UPORABLJENI NASTAVKI

- Matrica za biskvit (**o**), uravnalec (**l**) in kovinska glava mlinčka (**ma**).

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Namestite vijak (**m2**) na ustrezno mesto na telesu (**m1**) kovinske glave mlinčka (**ma**).
- Namestite kalup (**o2**) v oporo (**o1**).
- Obe konici opore (**o1**) naj se ujemata z dvema zareza glave mlinčka (**m1**).
- Matico vijaka (**m5**) privijte na telo (**m1**), ne da bi jo blokirali.
- Tako sestavljeno glavo namestite na uravnalec (**l**).

Opomba : nastavek se uporablja brez mreže in noža.

VKLOP IN NASVETI

- Pripravite testo (najboljši rezultat boste dosegli z malo mehkejšim testom).
- Izberite risbo tako, da namestite puščico na izbrano obliko.
- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (**a2**) v položaj 2.
- Polnite, dokler ne dosežete zelene količine piškotov.

10f : Nastavek za kebbé (glede na model)

Nastavek se namesti na glavo kovinskega mlinčka (ma) in omogoča izdelovanje majhnih mesnih kroglic.

UPORABLJENI NASTAVKI

- Nastavek za kebbé (p), uravnalec (l) in kovinska glava mlinčka (ma).

Opomba :
nastavek se uporablja brez mreže in noža.

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Namestite vijak (m2) na ustrezno mesto na telesu (m1) glave mlinčka (ma).
- Namestite konico (p2) na glavo tako, da se obe konici ujemata z dvema zareza na kovinski glavi mlinčka.
- Namestite obroček (p1) na konico (p2), nato na matico (m5) in ga močno privijte.
- Tako sestavljeno glavo namestite na uravnalec (l).
- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (a2) v položaj 2.

V primeru, da se hrana zagodzi v glavi mlinčka(m), za lažjo uporabo, najprej odstranite uravnalec (l), nato pa, zunaj motorne enote (a), snemite glavo mlinčka (m).

10g : Nastavek za sok in sadni pire (glede na model)

Nastavek se namesti na kovinsko glavo mlinčka (ma) in omogoča pripravo sokov iz jabolk, hrušk, pomaranč, itd...kakor tudi pire iz rdečega sadja, paradižnikov, itd...

UPORABLJENI NASTAVKI

- Nastavek za sadni pire in sok (q), uravnalec (l) in kovinska glava mlinčka (ma).

NAMESTITEV NASTAVKOV

- Namestite vijak (q2) s tesnilom (q1) na telo (m1) glave mlinčka (ma).
- Namestite filter (q3), ki ste ga izbrali za svojo pripravo:
 - q3-1: filter z majhnimi luknjicami za sok.
 - q3-2: filter z mešanimi luknjicami za piré.
- Potegnite matico vijaka (m5) ob filtru in jo privijte na glavo mlinčka (m1). Namestite vodilo za sok (q4) pod nameščen filter (q3).
- Tako sestavljeno glavo namestite na uravnalec (l).
- Za vklop obrnite preklopnik hitrosti (a2) v položaj 2.

Opomba :
nastavek se uporablja brez mreže in noža..

VKLOP IN NASVETI

- Sok: uporabite filter (q3-1), ki vsebuje en sam premer lukenj za precejanje.
- Pire: uporabite filter (q3-2), ki vsebuje 2 premera lukenj za precejanje, za boljše izločanje.
- Namestite eno posodo pod vodilo za sok (q4) in drugo na konec filtra (q3), da pobereite odpadke.

ČIŠČENJE

Filtre (q3) enostavno očistite s pomočjo ščetke (q5).

11. SHRANJEVANJE NASTAVKOV

11a : shranjevanje ožemalca agrumov: gonilnik (**g4**) ožemalca agrumov (**g**) lahko shranite pod posodo za zbiranje (**g3**) in se tako izognete temu, da bi ga založili ali izgubili.

11b : **Vaša naprava je opremljena:**

- s predalom za shranjevanje (**r**), kamor lahko spravite: kovinski nož (**d1**), gonilno gred (**c**), 2 plošči za rezanje zelenjave (**e**), ter emulzivno ploščo (**f**)

11c : Potem ko ste pospravili nastavke, porinite predal za shranjevanje (**r**) v motorno enoto (**a**).

12. Čiščenje

- Izklopite aparat.
- Za lažje čiščenje: po uporabi sperite nastavke.
- Umijte in posušite nastavke : razen glave mlinčka (**ma**) ali (**mb**) lahko daste vse nastavke v pomivalni stroj. Za posebno čiščenje glave mlinčka glejte odstavek **10c**.
- Vlijte toplo vodo z nekaj kapljicami tekočega čistila v posodo mešalnika (**h3**). Zaprite pokrov (**h2**), skupaj z zamaškom-merico (**h1**). Nekajkrat poženite. Izklopite aparat. Izperite posodo.
- Motorne enote (**a**) in uravnalca (**l**) ne dajajte v vodo, niti pod tekočo vodo. Obrišite ju z vlažno gobico.
- Rezila nastavkov so zelo ostra, zato z njimi ravnajte previdno.

Namig : V primeru, da se Vaši nastavki zaradi hrane (korenja, pomaranč...) obarvajo, jih obrišite s krpo prepojeno z jedilnim oljem, nato pa nadaljujte z običajnim čiščenjem.

13. Shranjevanje

Vaš kuhinjski strojek Vitacompact je opremljen s kabel je varno spravljen v ohišju motorja: potrebno dolžino kabla nastavite tako, da potisnete kabel nazaj v ohišje ziroma ga povlečete iz ohišja. Ne shranjujte naprave v vlažnem okolju.

14. Kaj storiti, če Vaš aparat ne deluje ?

Če Vaš aparat ne deluje, preverite:

- ali je aparat pravilno priključen
- ali so posamezni nastavki pravilno pritrjeni

Vaš aparat še vedno ne deluje ?

Obrnite se na pooblaščen servisni center TEFAL (glej seznam v servisni knjižici).

15. Odstranjevanje embalaže in dotrajanega aparata





Embalaža vsebuje izključno okolju nenevarne snovi, ki jih lahko odvržete v skladu z veljavnimi predpisi za reciklažo.

Glede odstranjevanja dotrajanega aparata pa se posvetujte z ustrežno službo v Vaši občini.

16. Dotrajani elektronski ali električni izdelki



Sodelujmo pri varovanju okolja!

-  Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
-  Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.

17. Naspavki

Vaš aparat si lahko prilagodite in si pri Vašem prodajalcu ali v pooblaščenem servisnem centru TEFAL priskrbite naslednje dodatke :

- Nerjaveča plošča za rezanje krompirja (pomfrit) (plošča E)
- Nerjaveča plošča za strganje kokosovega oreha, parmezana (plošča G)
- Nerjaveča plošča za strganje/rezanje na debele rezine (plošča C/H)
- Nerjaveča plošča za fino strganje/rezanje (plošča A/D)
- Strgalnik
- Mini-sekljač
- Mešalnik
- Prozorna posoda
- Kovinski nož
- Plastični mesilnik
- Ožemalec agrumov
- Sokovnik
- Mlinček
- Nož
- Mreže
- Lijak za klobase
- Matrica za piškote
- Nastavek za kebbé klobasice
- Nastavek za sok in sadni piré
- Lopatica

18. Nekaj osnovnih receptov

Testo za bel kruh

500 g moke – 300 g mlačne vode – 2 vrečki kvasa – 10 g soli.

V delovno posodo s kovinskim nožem, dajte moko, sol, kvas.

Vklopite aparat na hitrost 2 in že v prvih sekundah skozi lijak pokrova vlijte mlačno vodo. Takoj ko se iz testa naredi kepa (približno 40 s), ustavite aparat. Pustite testo vzhajati nekje na toplem, dokler ne naraste še za enkratno količino. Nato testo ponovno pregnetete, da ga oblikujete, ter ga položite v pekač, ki ste ga poprej namazali z maslom in pomokali. Pustite ga, še malo vzhajati. Segrejte pečico na 240°. Ko kruh naraste še za enkratno količino, ga dajte v pečico in zmanjšajte temperaturo na 180°. Pustite peči 30 min. Medtem dajte v pečico kozarec vode, da se na kruhu naredi skorja.

Testo za pico

150g moke – 90g mlačne vode – 2 žlici olivnega olja – 1/2 vrečke kvasa – sol

V delovno posodo s kovinskim nožem, dajte moko, sol, kvas.

Vklopite aparat na hitrost 2 in že v prvih sekundah skozi lijak pokrova vlijte mlačno vodo in olivno olje. Takoj ko se iz testa naredi kepa (15 do 20 s), ustavite aparat. Pustite testo vzhajati nekje na toplem, dokler ne naraste še za enkratno količino. Segrejte pečico na 240°. Medtem razvaljajte testo in ga obložite po želji: paradižnikov pire in čebula, šampinjoni, šunka, mozzarella, itd... Obogatite Vašo pico z nekaj inčuni in s črnimi olivami, posipajte z origanom in naribanim sirom, in preko vsega nakapljajte še nekaj kapljic olivnega olja. Tako obloženo pico položite v pekač, ki ste ga poprej namazali z maslom in pomokali. Pecite kakih 15 do 20 min in nadzorujte peko.

Krhko testo

200 g moke – 100 g masla – 50 ml vode (50 g) – ščepec soli

V delovno posodo s kovinskim nožem dajte moko, sol in maslo.

Vklopite aparat na hitrost 2, po nekaj sekundah skozi lijak pokrova vlijte vodo. Pustite delovati, dokler se iz testa ne naredi kepa (20 s). Testo pustite stati na hladnem vsaj eno uro, preden ga razvaljate in spečete z izbranim nadevom.

Testo za palačinke (v posodi s kovinskim nožem ali v mešalniku)

250 g moke – 625 ml mleka – 3 jajca – 30 g sladkorja – 100 ml olja – 1 žlica cveta oranževca ali druge dišave

V posodo s kovinskim nožem dajte vse sestavine : moko, mleko, jajca, sladkor in dišavo. Za 20 s vklopite aparat na hitrost 1, nato preidite na hitrost 2, za 1 min.

V mešalnik dajte vse sestavine, razen moke. Vklopite aparat na hitrost 2 in čez nekaj sekund, skozi osrednjo odprtino pokrova mešalnika, postopno dodajajte moko, ter mešajte 1 min 30 s.

Štiričetrinski kolač (Quatre-quarts)

200 g moke – 200 g masla – 200 g sladkorja – 200 g masla – 4 jajca – 1 vrečka kvasa

V posodo s kovinskim nožem dajte vse sestavine : moko, kvas, sladkor, jajca, maslo. Vklopite aparat na hitrost 2, za 2 min 30 s. Segrejte pečico na 180°. Pripravek dajte v kalup za kolač in nato pecite 1 uro.

Stepena smetana »Chantilly«

250 ml zelo hladne tekoče smetane, 40 g kristalnega sladkorja.

Posoda mora biti dobro ohlajena, zato jo za nekaj minut postavite v hladilnik.

V posodo z emulzivno ploščo dajte smetano in sladkor. Izberite hitrost 2 in mešajte 1 minuti.

Majoneza

200ml olja - 1 rumenjak – 1 zvrhano čajno žličko gorčice – 1 čajna žlička kisa – sol – poper.

Vse sestavine morajo biti na sobni temperaturi.

V posodo z emulzivno ploščo dajte rumenjak, gorčico, kis, sol in poper.

Vklopite aparat na hitrost 2 in čez nekaj sekund (2 do 3 s) skozi lijak pokrova počasi vlivajte olje. Ko se majoneza enkrat zgosti, lahko preostanek olja vlijete nekoliko hitreje. Vašo majonezo lahko obogatite bodisi s finimi zelišči bodisi s paradižnikovo mezgo ali curry-jem. Za lažjo majonezo lahko v mešanico dodate enega ali dva v sneg stepena jajčna beljaka.

Vă mulțumim că ați ales un produs din gama TEFAL destinat exclusiv preparării alimentelor.

Sfaturi privind securitatea

- Citiți cu atenție modul de utilizare înainte de prima folosire a aparatului: o utilizare neconformă cu instrucțiunile de folosire exonerează TEFAL de orice responsabilitate.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat, mai ales în prezența copiilor mici sau a persoanelor handicapate.
- Verificați ca tensiunea de alimentare a aparatului să corespundă cu cea a instalației electrice.
- Orice eroare de conectare anulează garanția. Aparatul dvs. este destinat exclusiv utilizării casnice și în interiorul casei.
- Scoateți aparatul din priză imediat ce ați terminat să-l folosiți (chiar și în cazul unei pene de curent) și atunci când îl curățați.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat. În aceste cazuri, adresați-vă unui centru de service autorizat TEFAL (vezi lista în broșura de service).
- Orice intervenție, în afara curățării și întreținerii uzuale efectuate de către client, trebuie efectuată de către un centru de service autorizat TEFAL (vezi lista în broșura de service).
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle niciodată în apropierea sau în contact cu piesele fierbinți ale aparatului, aproape de o sursă de căldură sau pe o muchie ascuțită.
- În cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat, nu utilizați aparatul.
- Pentru a evita orice pericol, înlocuiți-le obligatoriu la un centru de service autorizat TEFAL (vezi lista în broșura de service).
- Nu utilizați aparatul dacă ansamblul centrifugă este deteriorat.
- Pentru securitatea dvs., utilizați numai accesorii și piese de schimb TEFAL adaptate aparatului dvs.
- Utilizați întotdeauna împingătoarele pentru a ghida alimentele în cilindrii de umplere, niciodată degetele, nici furculița, lingura, cuțitul sau orice alt obiect.
- Manevrați cu grijă cuțitul metalic, cuțitul mixerului, al mini-tocătorului, al capului de măcinare și discurile pentru tăierea legumelor: sunt extrem de ascuțite. Înainte de a goli vasul, trebuie să scoateți obligatoriu cuțitul metalic **(d1)** prin axul său de antrenare **(c)**.
- Nu utilizați aparatul în gol.
- Utilizați întotdeauna vasul mixerului împreună cu capacul său.
- Nu atingeți niciodată piesele aflate în mișcare, așteptați oprirea completă înainte de a scoate accesoriile.
- Nu utilizați accesoriile pe post de recipiente (congelare – gătit – sterilizare la cald).
- Nu mutați aparatul, ținându-l de sertar.

Accesoriile pe care le conține modelul pe care l-ați cumpărat, sunt reprezentate pe eticheta situată pe spatele ambalajului

Descriere

a Bloc motor

- a1** ieșire bloc motor
- a2** selector de viteze: poziția 0-1-2-Pulse (funcționare intermitentă)

b Ansamblu vas transparent

- b1** împingător dozator
- b2** capac cu cilindru de umplere
- b3** vas

c Ax de antrenare

ACCESORII, ÎN FUNCȚIE DE MODEL:

- d**
- d1** cuțit metalic
- d2** accesorii din plastic pentru frământare

e Disc pentru tăierea legumelor

- . A/D : răzuire fină / tăiere fină (reversibil)
- . C/H : răzuire mare / tăiere mare (reversibil)
- . E : tăiere pt. cartofi prăjiți
- . G : parmezan

f Disc emulsionare

g Presă citrice

- g1** con
- g2** filtru
- g3** recipient
- g4** ax antrenare

h Vas mixer

- h1** dop dozator
- h2** capac
- h3** vas

i Centrifugă

- i1** împingător
- i2** capac
- i3** coroană filtrantă
- i4** coș-filtru

j Mini-tocător

- j1** capac
- j2** vas

k Cap de măcinare

- k1** capac
- k2** vas

l Reductor pentru capul tocător

m Cap tocător

- ma** : cap tocător metalic
- mb** : cap tocător din plastic
- m1** corp
- m2** melc
- m3** cuțit
- m4** site (pentru tocarea cărnii)
 - **m4-1** : sită mică
 - **m4-2** : sită mare
 - **m4-3** : sită medie
 - **m4-4** : sită cu găuri triunghiulare (pentru tocarea legumelor)
- m5** piuliță
- m6** tavă
- m7** împingător

n Accesoriu pentru cârnați

o Formă pentru biscuiți

- o1** suport
- o2** formă

p Formă pentru kebbe

- p1** inel
- p2** piesă centrală

q Accesoriu pentru bulion și

- suc**
- q1** garnitură de etanșare
- q2** melc
- q3** filtru
 - q3-1** : filtru pentru suc
 - q3-2** : filtru pentru bulion
- q4** recipient pentru suc
- q5** perie (pământuf)

r Spatulă

s Sertar pentru depozitare

Punere în funcțiune

- Înainte de prima utilizare, spălați toate piesele și accesoriile cu apă caldă și detergent (vezi paragraful referitor la curățare). Clătiți-le și uscați-le.
- Așezați blocul motor pe o suprafață plană, curată și uscată.
- Conectați aparatul la priză.
- Pulse (funcționare intermitentă): rotiți butonul **(a2)** pe poziția Pulse, pentru o funcționare prin impulsuri succesive pentru un control mai bun al unor preparări.
- Funcționare continuă: rotiți butonul **(a2)** pe poziția 1 sau 2.
- Oprire: rotiți butonul **(a2)** pe poziția 0.

Numerotarea paragrafelor este în concordanță cu numerotarea schițelor anexate.

1. Montarea vasului și a capacelor

ACCESORII UTILIZATE

- Ansamblu vas **(b)**.

MONTAREA ACCESORIILOR

- Așezați vasul **(b3)** pe blocul motor **(a)**, având mânerul puțin în dreapta butonului.
- Puneți capacul **(b2)** pe vasul **(b3)**.
- Blocați capacul împingându-l spre dreapta în mânerul vasului
- Blocați ansamblul rotindu-l spre dreapta
este obligatoriu să blocați capacul pe vas înainte de a bloca ansamblul pe blocul motor **(a)**.

2. Scoaterea vasului și a capacelor

- Deblocați ansamblul, rotindu-l spre stânga.
- Deblocați capacul, împingându-l spre stânga, pentru a-l elibera din mânerul vasului.
- numai acum puteți ridica și scoate capacul

3. AMESTECARE/MIXARE/TOCARE/FRĂMÂNTARE (în funcție de model)

ACCESORII UTILIZATE

- Ansamblu vas **(b)**.
- Ax de antrenare **(c)**.
- Cuțit metalic **(d1)** pentru tocare și mixare.
- Cuțit metalic **(d1)** sau accesoriu din plastic **(d2)** pentru frământare sau amestecare (în funcție de model).

MONTAREA ACCESORIILOR

- Așezați vasul **(b3)** pe blocul motor **(a)**, fără a-l bloca.
- Glisați cuțitul metalic **(d1)** sau accesoriul din plastic **(d2)** pe axul de antrenare **(c)**, și poziționați ansamblul pe ieșirea blocului motor **(a1)**.
- Puneți ingredientele în vas.
- Puneți capacul **(b2)** și blocați-l pe vas **(b3)**, apoi rotiți ansamblul spre dreapta până la refuz.
- Pentru a scoate ansamblul vas-capac: rotiți spre dvs. ansamblul, pentru a-l elibera, și deblocați capacul.

FRĂMÂNTARE / AMESTECARE (în funcție de model)

- Utilizați cuțitul metalic (**d1**) sau accesoriul din plastic pentru frământare (**d2**), în funcție de model.
- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 2, pentru a porni aparatul.

Puteți frământa maxim:

- 1 kg de aluat greu, precum: aluat de pâine albă, aluat fraged... în 40 s.
- 800g de aluat de pâine specială, precum: pâine de seară, pâine integrală, pâine cu cereale... în 40 s

Puteți amesteca maxim:

- 1,2 kg de aluat ușor, precum: biscuiți, patru-foi, plăcintă cu iaurt... în 1 min 30 s până la 3 min 30 s,
- De asemenea, puteți amesteca până la 1 litru de aluat pentru clătite, pentru vafe etc. în 1 min 30 s.

TOCARE

- Utilizați cuțitul metalic (**d1**).
- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 2, pentru a porni aparatul; pentru un control mai bun al tocării utilizați poziția pulse.

Puteți toca maxim 600 g de alimente, precum:

- . carne crudă sau fiartă (dezosată, fără tendoane și tăiată în cuburi).
- . pește crud sau fiert (fără piele și oase).
- . produse tari: brânză, fructe uscate, anumite legume (morcovi, țelină...).
- . produse moi: anumite legume (ceapă, spanac ...).

MIXARE

- Utilizați cuțitul metalic (**d1**).
- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 2 pentru a porni aparatul.
- Puteți mixa maxim 1 litru de ciorbă, supă, compot în 20 s.

4. RĂZUIRE / TĂIERE

ACCESORII UTILIZATE

- Ansamblu vas (**b**).
- Ax de antrenare (**c**).
- Disc (**e**) la alegere (în funcție de model).

MONTAREA ACCESORIILOR

- Așezați vasul (**b3**) pe blocul motor (**a**), fără a-l bloca.
- Blocați discul ales (**e**) pe axul de antrenare (**c**), și poziționați ansamblul pe ieșirea blocului motor (**a1**).
- Puneți capacul (**b2**) și blocați-l pe vas (**b3**), apoi rotiți ansamblul spre dreapta până la refuz.
- Pentru a scoate ansamblul vas-capac: rotiți spre dvs. ansamblul, pentru a-l elibera, și deblocați capacul.

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Introduceți carnea în cilindrul de umplere și ghidați-o cu ajutorul împingătorului (**b1**).
- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 1 pentru a tăia, sau în poziția 2 pentru a răzui.
- Puteți prepara cu ajutorul discurilor (în funcție de model):
- . răzuire mare (**C**) / răzuire fină (**A**): țelină-gulie, cartofi, morcovi, brânză...
- . tăiere mare (**H**) / tăiere fină (**D**): cartofi, ceapă, castraveți, sfeclă, mere, morcovi, varză...
- . tăiere pt. cartofi (**E**): cartofi prăjiți...
- . răzuire (**G**): parmezan...

5. EMULSIONARE / BATERE / AGITARE

ACCESORII UTILIZATE

- Ansamblu vas **(b)**.
- Ax de antrenare **(c)**.
- Disc emulsionare **(f)**.



Puneți discul de emulsionare în sensul corect: vezi schița 5.

MONTAREA ACCESORIILOR

- Așezați vasul **(b3)** pe blocul motor **(a)**, fără a-l bloca.
- Glisați și blocați discul de emulsionare **(f)** pe axul de antrenare **(c)**, și poziționați ansamblul pe ieșirea blocului motor **(a1)**.
- Puneți ingredientele în vas.
- Puneți capacul **(b2)** și blocați-l pe vas **(b3)**, apoi rotiți ansamblul spre dreapta până a refuz.
- Pentru a scoate ansamblul vas-capac: rotiți spre dvs. ansamblul, pentru a-l elibera, și deblocați capacul.

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Rotiți selectorul de viteze **(a2)** în poziția 2 pentru a porni aparatul.
- Nu utilizați niciodată acest accesoriu pentru a frământa aluatul grele sau a amesteca aluatul ușoare.
- Puteți prepara: maioneză, sos de usturoi, sosuri, albușuri spumă (1 până la 6), frișcă bătută, cremă chantilly (până la 0,25 litri).

6. OMOGENIZARE/AMESTECARE/MIXARE FOARTE FINĂ (în funcție de model)

ACCESORII UTILIZATE

- Ansamblu vas mixer **(h)**.

MONTAREA ACCESORIILOR

- Puneți ingredientele în vasul mixer **(h3)** fără să depășiți nivelul maxim marcat pe vas.
- Puneți capacul **(h2)**, dotat cu dopul dozator **(h1)**, și blocați-l pe vas.
- Așezați vasul asamblat **(h)** pe ieșirea blocului motor **(a2)**, rotiți-l până în poziția de blocare.
- După oprirea robotului, deblocați vasul mixer pentru a-l elibera.

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Rotiți selectorul de viteze **(a2)** în poziția 1 sau 2 pentru a porni aparatul.
- Puteți utiliza poziția Pulse pentru un control mai bun al amestecării.
- Nu umpleți niciodată vasul de mixer cu lichid fierbinte.
- Nu utilizați niciodată vasul de mixer cu produse uscate (alune, migdale, arahide...).
- Utilizați întotdeauna vasul de mixer împreună cu capacul său.
- Puneți întotdeauna mai întâi ingredientele lichide înaintea celor solide, fără să depășiți nivelul maxim indicat:
 - 1,25 l pentru amestecurile groase.
 - 1 l pentru amestecurile lichide.
- Pentru a adăuga ingrediente în timpul amestecării, scoateți dopul dozator **(h1)** al capacului și turnați ingredientele prin orificiul de umplere; nu depășiți nivelul de umplere indicat pe vas.
- Timp maxim de utilizare: 3 min.
- După oprirea robotului, deblocați vasul mixer pentru a-l elibera.

Sfaturi:

Dacă în timpul amestecării rămân ingrediente lipite de pereții vasului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Scoateți ansamblul vas mixer de pe corpul aparatului. Cu ajutorul spatulei, îndepărtați preparatul de pe pereți și lăsați-l să cadă pe lamă. Nu puneți niciodată mâinile sau degetele în vas în apropierea lamei.

Puteți:

- prepara ciorbe pasate fin, supe cremă grase, creme, compoturi, milk-shake-uri, cocteiluri.
- amesteca toate aluaturile fluide (clățite, pateuri care conțin cireșe, tarte).

7. TOCARE FOARTE FINĂ A CANTITĂȚILOR MICI

(în funcție de model)

ACCESORII UTILIZATE

- Ansamblu vas (**b**).
- Ansamblu mini-tocător (**j**) sau cap de măcinare (**k**).

MONTAREA ACCESORIILOR

- Așezați vasul (**b3**) pe blocul motor (**a**), fără a-l bloca.
- Glisați vasul (**j2**) sau (**k2**) pe ieșirea blocului motor (**a1**).
- Puneți ingredientele în vasul (**j2**) sau (**k2**).
- Puneți capacul (**j1**) sau (**k1**) pe vasul (**j2**) sau (**k2**).
- Puneți capacul (**b2**) și blocați-l pe vasul (**b3**), apoi rotiți ansamblul spre dreapta până la refuz.
- Pentru a scoate ansamblul vas-capac: rotiți spre dvs. ansamblul pentru a-l elibera, deblocați capacul, apoi scoateți mini-tocătorul sau capul de măcinare.

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 2 pentru a porni aparatul.
- Puteți utiliza poziția Pulse pentru un control mai bun al amestecării.

Cu mini-tocătorul (j) puteți:

. Toca în câteva secunde: căței de usturoi, verdețuri, pătrunjel, fructe uscate, pâine, biscuiți pentru pesmet, șuncă...

. Prepara piure pentru copii.

Cantitate de piure pentru copii: 80 g.

Cantitate maximă usturoi, ceapă, șuncă: 50 g.

Cantitate maximă fructe uscate: alune, migdale: 50 g.

Cantitate/Durată maximă: caise uscate: 100 g / 5 s

Acest mini-tocător nu este destinat pentru produse dure, precum cafeaua.

Cu ajutorul capului de măcinare (k) puteți:

. Toca în câteva secunde: caise uscate, smochine uscate, prune uscate fără sâmburi:

Cantitate/durată maximă: 60 g / 4 s

8. STOARCERE CITRICE (în funcție de model)

ACCESORII UTILIZATE

Ansamblu presă citrice (**g**).

MONTAREA ACCESORIILOR

- Glisați axul de antrenare (**g4**) pe ieșirea blocului motor (**a1**).
- Așezați recipientul pentru suc (**g3**) pe blocul motor (**a**).
- Coborâți filtrul (**g2**) în jurul recipientului.
- Puneți conul (**g1**) pe cilindrul de umplere al recipientului (**g3**), apoi rotiți ansamblul spre dreapta până la refuz.
- Pentru a scoate ansamblul presă citrice: rotiți spre dvs. ansamblul pentru a-l elibera.

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Așezați orice tip de vas sub ieșirea recipientului pentru suc (**g3**), pentru a colecta sucul extras.
- Puneți o jumătate de citrică pe conul (**g1**).
- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 1 pentru a porni aparatul.
Puteți presa până a 500 g de citrice fără a fi nevoie să curățați coroana filtrantă (**g2**).

9. CENTRIFUGARE FRUCTE ȘI LEGUME (în funcție de model)

ACCESORII UTILIZATE

- Vas (**b3**).
- Ansamblu centrifugă (**i**).

MONTAREA ACCESORIILOR

- Așezați vasul (**b3**) pe blocul motor (**a**), fără a-l bloca.
- Asamblați coșul filtru (**i4**) cu coroana filtrantă (**i3**): coborâți-o în coșul filtru pentru a o cupla, astfel încât ansamblul să fie solidar.
- Glisați coșul filtru asamblat (**i3+i4**) pe ieșirea blocului motor (**a1**).
- Puneți capacul (**i2**) și blocați-l pe vasul (**b3**), apoi rotiți ansamblul spre dreapta până la refuz.
- Pentru a scoate ansamblul vas-capac: rotiți spre dvs. ansamblul, pentru a-l elibera, și deblocați capacul.
- Pentru a demonta ansamblul coș filtru (**i3+i4**), apăsați pe cele 2 cleme ale coroanei filtrante (**i3**) pentru a o elibera din coșul filtru (**i4**).

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 2 pentru a porni aparatul.
- Introduceți alimentele tăiate în bucăți în cilindrul de umplere și apăsați lent cu ajutorul împingătorului (**i1**).
- Goliți frecvent resturile din coșul filtru (**i3+i4**)
- Nu depășiți 250 g de ingrediente (mere, morcovi...) la fiecare operație.

CAP DE TOCARE METALIC SAU DIN PLASTIC

ACCESORII UTILIZATE

- Ansamblu reductor (**l**) și cap tocător (**m**).

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Spălați capul tocător cu apă caldă și detergent și ștergeți-l bine imediat.

MONTAREA ACCESORIILOR

10a : Montarea reductorului pe robot

- Puneți reductorul (**l**) pe blocul motor (**a**), apoi rotiți-l spre dreapta până la capăt.

10b : Punerea pe reductor a accesoriilor montate

- Poziționați accesoriile asamblate (**m**), (**n**), (**o**), (**p**), (**q**), cu cilindrul de umplere înclinat spre dreapta, în fața reductorului (**l**) (blocul motor debransat).
- Introduceți accesoriul asamblat până la capăt în reductor.
- Aduceți cilindrul de umplere în poziție verticală până se blochează.
- Cuplați tava detașabilă (**m6**) pe cilindrul de umplere.
- Conectați aparatul la priză.

10c : Asamblarea capului tocător (**ma**) sau (**mb**).

- Țineți corpul (**m1**) de cilindrul de umplere, cu orificiul mai mare în sus.
- Introduceți apoi melcul (**m2**) (cu capătul mai lung al axului înainte) în corpul (**m1**).
- Montați cuțitul (**m3**) pe axul scurt, cu tășurile spre exterior.
- Puneți sita de care aveți nevoie (**m4**) pe cuțitul (**m3**), astfel încât aripioarele să intre în degajări.
- Înșurubați până la capăt piulița (**m5**) în sens orar, pe corpul (**m1**) fără însă a o bloca.
- Verificați montajul. Axul nu trebuie să aibă joc și nici să se învârtască în jurul axei proprii. În caz contrar, refaceți operațiile precedente.
- Puneți capul astfel montat pe reductorul (**l**).

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Pregătiți toată cantitatea de alimente pentru tocare. Scoateți oasele, cartilajele și tendoanele.
- Tăiați carnea în bucăți (cca. 2 x 2 cm).
- Puneți bucățile pe tava (**m6**).
- Puneți un vas sub capul tocător.
- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 2 pentru a porni aparatul.
- Introduceți carnea în cilindrul de umplere, bucată cu bucată, cu ajutorul împingătorului (**m7**).
- Nu împingeți niciodată cu degetele sau alte ustensile.
- Nu tocați carne mai mult de 15 minute neîntrerupt.
- Înainte de orice preparare, asigurați-vă că ați decongelat bine carnea.

Sfat: la finalul operației, puteți trece prin tocător câteva bucățele de pâine pentru a scoate toate resturile de carne.

CURĂȚARE CAP TOCĂTOR

- Înainte de curățare, scoateți aparatul din priză.
- Deblocați capul tocător (**ma**) sau (**mb**), înclinându-l spre dreapta, pentru a-l scoate din reductorul (**l**).
- Pentru a demonta capul tocător, scoateți tava (**m6**) din cilindrul de umplere, deșurubați piulița (**m5**), scoateți sita (**m4**), cuțitul (**m3**) și melcul (**m2**).
- Umblați cu grijă cu piesele tăioase.
- Spălați toate piesele cu apă caldă și detergent, clătiți-le și ștergeți-le bine.
- Sita (**m4**) și cuțitul (**m3**) trebuie să fie unse. Ungeți-le cu ulei alimentar.
- Nu lăsați niciodată să intre apă în reductor. Ștergeți-l doar cu o lavetă puțin umedă.
- Dacă aparatul dvs. are capul metalic, nu puneți capul tocător în mașina de spălat vase, adică corpul (**m1**), melcul (**m2**), cuțitul (**m3**), sitele (**m4**) și piulița (**m5**).



Dacă aparatul dvs. are capul din plastic, nu puneți în mașina de spălat melcul (m2**), cuțitul (**m3**) și sitele (**m4**).**

10d : Accesoriu pentru cârnați (în funcție de model)

Acest accesoriu se fixează pe capul tocător metallic (**ma**) și vă permite să faceți cârnați.

ACCESORII UTILIZATE

- Accesoriu pentru cârnați (**n**), reductor (**l**) și cap tocător metallic (**ma**).

MONTAREA ACCESORIILOR

- Puneți melcul (**m2**) în corpul (**m1**) al capului tocător metallic.
- Puneți accesoriul pentru cârnați (**n**), apoi piulița (**m5**) și înșurubați-o foarte bine.
- Puneți capul astfel montat pe reductorul (**l**).

Observație: acest accesoriu se utilizează fără sită și fără cuțit.

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Acest accesoriu se utilizează după ce ați tocat carnea și ați condimentat-o după gustul dvs.
- După ce ați lăsat mațul să stea în apă caldută pentru a-și recăpăta elasticitatea, introduceți-l pe accesoriul (**n**) lăsând cca. 5 cm în afară.
- Umpleți cu carne tocată cilindrul de umplere al corpului (**m1**) al capului tocător.
- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 2 pentru a porni aparatul.
- Apăsăți cu împingătorul pentru a aduce carnea la capătul accesoriului pentru cârnați.
- Opriți aparatul.
- Faceți un nod cu cei 5 cm de maț lăsați liberi. Împingeți nodul pe extremitatea tubului pentru a evita rămânerea aerului în maț.
- Reporniți aparatul și continuați să alimentați cu carne. Mațul se umple. Pentru a nu întinde prea mult mațul, nu faceți cârnați prea groși.
- Această operație se face mai ușor în doi: unul alimentează cu carne și celălalt ține mațul care se umple.
- Când toată carnea a intrat în maț, opriți aparatul, scoateți mațul rămas pe tub și faceți un nod.
- Dați cârnaților lungimea dorită strângând și răsucind mațul din loc în loc.

10e : Formă pentru biscuiți (în funcție de model)

Acest accesoriu se fixează pe capul tocător metallic (**ma**) și vă permite să formați prăjituri mici.

ACCESORII UTILIZATE

- Formă pentru biscuiți (**o**), reductor (**l**) și cap tocător metallic (**ma**).

MONTAREA ACCESORIILOR

- Puneți melcul (**m2**) în corpul (**m1**) al capului tocător metallic (**ma**).
- Puneți forma (**o2**) în suportul (**o1**).
- Potriviiți cele două aripioare ale suportului (**o1**) în cele două degajări ale capului tocător metallic (**m1**).
- Înșurubați piulița (**m5**) pe corpul (**m1**) până la capăt, fără a o bloca.
- Puneți capul astfel montat pe reductorul (**l**).

Observație: acest accesoriu se utilizează fără sită și fără cuțit.

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Pregătiți aluatul (veți obține rezultate mai bune cu un aluat puțin moale).
- Alegeți modelul poziționând săgeata în dreptul formei alese.
- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 2 pentru a porni aparatul.
- Alimentați cu aluat până obțineți cantitatea dorită de biscuiți.

10f : Accesorii pentru kebbe (în funcție de model)

Acest accesoriu se fixează pe capul tocător metallic (**ma**) și vă permite să formați chiftele mici de carne.

ACCESORII UTILIZATE

- Accesoriu pentru kebbe (**p**), reductor (**l**) și cap tocător metallic (**ma**).

MONTAREA ACCESORIILOR

- Puneți melcul (**m2**) în corpul (**m1**) al capului tocător metallic (**ma**).
- Poziționați piesa centrală a formei (**p2**) pe capul tocător, potrivitvnd cele două aripioare în cele două degajări ale capului tocător metallic.
- Puneți inelul (**p1**) pe piesa centrală a formei (**p2**), apoi piulița (**m5**) și înșurubați-o foarte bine.
- Puneți capul astfel montat pe reductorul (**l**).
- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 2 pentru a porni aparatul.
- Pentru un confort în utilizare, în cazul în care alimentele se blochează în capul tocător (**m**), deblocați mai întâi ansamblul reductor (**l**), apoi, în afara blocului motor (**a**), scoateți capul tocător (**m**).

Observație:
acest accesoriu se utilizează fără sită și fără cuțit.

10g : Accesoriu pentru bulion și suc (în funcție de model)

Acest accesoriu se fixează pe capul tocător metallic (**ma**) și vă permite să faceți suc de mere, pere, portocale etc., precum și suc de fructe roșii, bulion etc.

ACCESORII UTILIZATE

- Accesoriu pentru bulion și suc (**q**), reductor (**l**) și cap tocător metallic (**ma**).

MONTAREA ACCESORIILOR

- Puneți melcul (**q2**) împreună cu garnitura sa de etanșare (**q1**) în corpul (**m1**) al capului tocător metallic (**ma**).
- Puneți filtrul ales (**q3**) în funcție de ce anume doriți să preparați :
 - q3-1:** filtru cu găuri mici, pentru suc.
 - q3-2:** filtru cu găuri mixte, pentru bulion.
- Glisați piulița (**m5**) de-a lungul filtrului și înșurubați-o pe capul tocător (**m1**).
- Puneți recipientul pentru suc (**q4**) sub filtrul (**q3**) deja montat.
- Puneți capul astfel montat pe reductorul (**l**).
- Rotiți selectorul de viteze (**a2**) în poziția 2 pentru a porni aparatul.

Observație:
acest accesoriu se utilizează fără sită și fără cuțit.

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SFATURI

- Suc: utilizați filtrul (**q3-1**) care are găuri de filtrare cu un singur diametru.

- Bulion: utilizați filtrul (**q3-2**) care are găuri de filtrare cu 2 diametre, pentru o extragere mai bună.

- Așezați un vas sub recipientul pentru suc (**q4**) pentru a colecta sucii extras și un altul la capătul filtrului (**q3**) pentru a colecta resturile.

CURĂȚARE

Filtrele (**q3**) se curăță ușor cu ajutorul periei (**q5**).

11. DEPOZITAREA ACCESORIILOR

11a : depozitarea presei pentru citrice: puteți depozita axul de antrenare (**g4**) al presei pentru citrice (**g**) sub recipientul (**g3**), pentru a evita rătăcirea sau pierderea acestuia.

11b : Robotul dvs. este dotat:

- cu un sertar pentru depozitare (**r**): puteți pune în acesta: cuțitul metalic (**d1**), axul de antrenare (**c**), 2 discuri pentru tăiat legume (**e**), precum și discul pentru emulsionare (**f**)

11c : După ce ați pus accesoriile, culisați sertarul pentru depozitare (**r**) în blocul motor (**a**).

12. Curățare

- Scoateți aparatul din priză.
- Pentru o curățare mai ușoară, clătiți rapid accesoriile după utilizare.
- Spălați și ștergeți accesoriile: se pot spăla în mașina de spălat vase, cu excepția capului tocător (**ma**) sau (**mb**). Pentru curățarea capului tocător, vezi paragraful 10c.
- Turnați în vasul mixer (**h3**) apă caldă cu câteva picături de detergent. Închideți capacul (**h2**), dotat cu dopul dozator (**h1**). Dați câteva impulsuri. Scoateți aparatul din priză. Clătiți vasul.
- Nu introduceți în apă sau sub apa de la robinet blocul motor (**a**) și reductorul (**l**). Ștergeți-le doar cu o lavetă umedă.
- Lamele accesoriilor sunt foarte ascuțite. Umblați cu grijă cu acestea.

Sfat: În cazul în care accesoriile se colorează de la alimente (morcovi, portocale...), frecați-le cu o pânză înmuiată în ulei alimentar, apoi curățați-le în mod obișnuit.

13. Depozitare

Robotul dvs. de bucătărie Vitacompact este echipat cu o magazie de cablu, încorporată în blocul motor: Înmagazinează cablul de alimentare, pe care îl puteți regla la lungimea dorită prin tragere sau împingere.

Nu depozitați robotul într-un mediu umed.

14. Ce faceți în cazul în care aparatul nu funcționează?

Dacă aparatul nu funcționează, verificați:

- dacă aparatul este băgat în priză.
- dacă accesoriile sunt bine blocate.

Aparatul tot nu funcționează?

Adresați-vă unui centru de service autorizat TEFAL (vezi lista în broșura de service).

15. Eliminarea materialelor de ambalare și a aparatului



Ambalajul este format exclusiv din materiale care nu sunt periculoase pentru mediul înconjurător, care pot fi aruncate conform dispozițiilor de reciclare în vigoare.

Pentru aruncarea aparatului, informați-vă la serviciile adecvate din cadrul comunității dvs.

Vă puteți personaliza aparatul și vă puteți procura de la magazinul dvs. sau de la un centru de service autorizat TEFAL următoarele accesorii:

- Disc de inox pt. cartofi prăjiți (disc E)
- Disc de inox pt. răzuire nucă de cocos, parmezan (disc G)
- Disc de inox pt. răzuire mare / tăiere groasă (disc C/H)
- Disc de inox pt. răzuire fină / tăiere fină (disc A/D)
- Cap de măcinare
- Mini-tocător
- Vas mixer
- Vas transparent
- Cuțit metalic
- Accesoriu din plastic pentru frământare
- Presă citrice
- Centrifugă
- Ansamblu tocător
 - Cuțit
 - Sită
 - Accesoriu pentru cârnați
 - Formă pentru biscuiți
 - Accesoriu pentru kebbe
 - Accesoriu pentru suc și bulion

Spatulă

17. Câteva rețete de bază

Aluat pentru pâine albă

500 g de făină - 300 g de apă caldută – 2 plicuri de drojdie -10 g de sare

În vasul robotului dotat cu cuțitul metalic, puneți făina, sarea și drojdia.

Puneți aparatul în funcțiune la viteza 2 și, chiar în primele secunde, turnați apa caldută prin cilindrul de umplere. Imediat ce aluatul formează un bulgăre (aprox. 40 s), opriți robotul. Lăsați aluatul într-un loc cald, să crească până ce își dublează volumul. Apoi, dați-i formă și puneți-l pe tava unsă cu unt și tapetată cu făină. Lăsați-l să crească din nou. Încălziți cuptorul la 240°C (termostatul la 8). Imediat ce pâinea și-a dublat volumul, puneți-o la cuptor și micșorați temperatura la 180°C (termostatul la 6). Lăsați la copt timp de 30 min. În același timp, în cuptor, puneți un pahar cu apă pentru a favoriza formarea cojii de pâine.

Aluat pentru pizza

150g de făină -90 g de apă caldută– 2 linguri de ulei de măsline -1/2 plic de drojdie - sare

În vasul robotului dotat cu cuțitul metalic, puneți făina, sarea și drojdia.

Puneți aparatul în funcțiune la viteza 2 și, chiar în primele secunde, turnați apa caldută și uleiul de măsline prin cilindrul de umplere. Imediat ce aluatul formează un bulgăre (15 - 20 s), opriți robotul. Lăsați aluatul într-un loc cald, să crească până ce își dublează volumul. Încălziți cuptorul la 240°C (termostatul la 8). În acest timp, întindeți aluatul și garnisiți după plac: pastă de roșii și ceapă, ciuperci, șuncă, mozzarella etc. Mai puneți câteva anșoa și măsline negre, presărați puțin oregano și șvaițer ras, și turnați peste tot câteva picături de ulei de măsline. Puneți pizza garnisită pe tava unsă cu unt și tapetată cu făină. Dați la cuptor 15 – 20 min, supraveghind coacerea.

Aluat fraged

200 g de făină -100 g unt – 50 ml apă? (50 g) – un vârf de cuțit de sare

În vasul robotului dotat cu cuțitul metalic, puneți făina, sarea și untul.

Puneți aparatul în funcțiune la viteza 2 câteva secunde, apoi turnați apa caldută prin cilindrul de umplere. Lăsați aparatul să funcționeze până ce aluatul formează un bulgăre (20 s). Puneți aluatul la rece cel puțin 1 h înainte de a-l întinde și de a-l coace cu o garnitură la alegerea dvs.

Aluat pentru clătite (în vasul robotului dotat cu cuțitul metalic, sau în vasul mixer)

250 g de făină – 625 ml de lapte – 3 ouă – 30 g de zahăr – 100 ml de ulei – 1 lingură de esență de portocale sau altă esență

În vasul robotului dotat cu cuțitul metalic, puneți toate ingredientele: făina, laptele, ouăle, zahărul și esența.

Puneți aparatul în funcțiune la viteza 1, timp de 20 s, apoi treceți la viteza 2, timp de 1 min.

În vasul mixer, puneți toate ingredientele mai puțin făina. Puneți aparatul în funcțiune la viteza 2 și, după câteva secunde, adăugați treptat făina prin orificiul central al capacului vasului mixer, apoi mixați timp de 1 min 30 s.

Patru foi

200 g de făină -200 g de unt -200 g de zahăr – 200 g de unt – 4 ou? întregi – 1 plic de drojdie

În vasul robotului dotat cu cuțitul metalic, puneți toate ingredientele: făina, drojdia, zahărul, ouăle, untul.

Puneți aparatul în funcțiune la viteza 2, timp de 2 min 30 s. Încălziți cuptorul la 180°C (termostatul la 6).

Puneți aluatul într-o formă de chec și coaceți timp de 1 h.

Cremă Chantilly

250 ml de frișcă lichidă și foarte rece, 40 g de zahăr.

Vasul trebuie să fie rece, puneți-l la frigider câteva minute.

În vasul dotat cu discul de emulsionare, puneți frișca și zahărul. Selectați viteza 2 și lăsați să funcționeze 1 min.

Maioneză

200 ml de ulei - 1 gălbenuș de ou – 1 lingură cu vârf de muștar – 1 linguriță de oțet – sare – piper

Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura ambiantă.

În vasul dotat cu discul de emulsionare, puneți gălbenușul, muștarul, oțetul, sarea și piperul.

Puneți aparatul în funcțiune la viteza 2 și, după câteva secunde (2 – 3 s), turnați încet uleiul prin cilindrul de umplere. După ce maioneza s-a prins, puteți turna restul de ulei puțin mai repede. Puteți adăuga verdețuri, ketchup, curry. Pentru o maioneză mai ușoară, puteți încorpora unul sau două albușuri bătute spumă.

Dziękujemy za wybranie urządzenia z gamy TEFAL, które jest przeznaczone do przygotowywania produktów spożywczych.

Zasady bezpieczeństwa

- Przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem urządzenia: nieprawidłowa obsługa zwalnia TEFAL z wszelkiej odpowiedzialności.
- Nigdy nie pozwalać dzieciom lub osobom niepełnosprawnym na użytkowanie urządzenia bez nadzoru dorosłych.
- Należy upewnić się, czy napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci zasilającej.
- Niewłaściwe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.
- Po każdym użyciu urządzenia i przed każdym jego czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka (nawet w przypadku przerwy w zasilaniu).
- Nie używać urządzenia, jeżeli nie działa prawidłowo lub jeżeli zostało uszkodzone. W takim przypadku należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego TEFAL (patrz lista adresów w zeszytych serwisowym).
- Każda interwencja nie związana z czyszczeniem i zwykłą konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym centrum serwisowym TEFAL (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- Przewód nie powinien swobodnie zwisać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Kabel zasilania nie może znajdować się w pobliżu lub stykać się z nagrzewającymi się elementami urządzenia, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami.
- Jeżeli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone nie używać urządzenia. Aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu przewód musi być wymieniony przez autoryzowany serwis TEFAL (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Nie używać urządzenia, jeżeli sokowirówka jest uszkodzona.
- Dla Państwa bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalnego wyposażenia i części zamiennych TEFAL dostosowanych do urządzenia.
- Należy zawsze używać popychaczy w celu wprowadzenia produktów do kominka, nigdy nie używać palców, ani widelca, łyżki, noża lub innych przedmiotów.
- Należy zachować ostrożność w czasie posługiwania się nożem metalowym, nożem nasadki miksującej, mini-rozdrabniaczem, młynką i tarcz do krojenia warzyw: są one bardzo ostre. Należy obowiązkowo wyjąć nóż metalowy (d1) z napędu (c) przed opróżnieniem miski.
- Nie używać urządzenia bez produktów.
- Zawsze używać nasadkę miksującą z pokrywą
- Nigdy nie dotykać części w ruchu, poczekać na całkowite zatrzymanie przed wyjęciem akcesoriów.
- Nie używać akcesoriów jako pojemniki (zamrażanie – gotowanie – sterylizacja na gorąco).
- Nie przemieszczać urządzenia trzymając je za szufladę.

**Akcesoria
dostarczone z
modelem, który
Państwo nabyli
są przed
stawione na
etykiecie
umieszczonej
na górze
opakowania**

Opis

- a Silnik**
a1 wyjście silnika
a2 przełącznik prędkości: pozycja 0-1-2-pulse (praca przerywana)
- b Zespół przezroczystej misy roboczej**
b1 popychacz z podziałką
b2 pokrywa z kominkiem
b3 misa robocza
- c wrzeczono napędowe**
- AKCESORIA ZALEŻNIE OD MODELU:**
- d**
d1 nóż metalowy
d2 mieszadło plastikowe
- e Tarcza do krojenia warzyw**
. A/D : tarcie na drobno / krojenie na cienkie plasterki (odwracalna)
. C/H : tarcie na grubo / krojenie na grube plasterki (odwracalna)
. E : krajarka do frytek
. G : parmezan
- f Tarcza emulgująca**
- g Wyciskacz do owoców cytrusowych**
g1 stożek
g2 filtr
g3 zbiornik
g4 napęd
- h Nasadka miksująca**
h1 korek - dozownik
h2 pokrywa
h3 pojemnik
- i Sokowirówka**
i1 popychacz
i2 pokrywa
i3 wieniec filtrujący
i4 kosz filtrujący
- j Mini-rozdrabniacz**
j1 pokrywa
j2 pojemnik
- k Młynek**
k1 pokrywa
k2 pojemnik
- l Przekładnia do końcówki do mielenia**
- m Końcówka do mielenia**
ma : metalowa końcówka do mielenia
mb : plastikowa końcówka do mielenia
m1 korpus
m2 ślimak
m3 nóż
m4 sitka (do mielenia mięsa)
- **m4-1** : sitko z małymi otworami
- **m4-2** : sitko z dużymi otworami
- **m4-3** : sitka ze średnimi otworami
- **m4-4** : sitka z trójkątnymi otworami (do mielenia warzyw)
m5 nakrętka
m6 taca
m7 popychacz
- n Końcówka masarska**
- o Wyciskarka do ciastek**
o1 uchwyt
o2 forma
- p Element wyposażenia kebbe**
p1 pierścień
p2 końcówka
- q Akcesoria do przecierów i soków**
q1 uszczelka
q2 śruba
q3 filtr
q3-1 :filtr do soku
q3-2 :filtr do przecierów
q4 wylewka do soku
q5 szczotka (do butelek)
- r Szpatułka**
- s Szuflada do przechowywania**

Uruchomienie

- Przed pierwszym użyciem, należy umyć wszystkie części akcesoriów w wodzie z płynem do mycia (patrz punkt mycie). Oplukać i wysuszyć.
- Ustawić silnik na płaskiej, czystej i suchej powierzchni.
- Podłączyć urządzenie.
- Pulse (praca przerywana): W regularnych odstępach czasu naciskać przycisk **(a2)** w pozycji Pulse - w ten sposób można dokładnie kontrolować wynik pracy.
- Praca ciągła: obrócić przełącznik prędkości **(a2)** w pozycję 1 lub 2.
- Stop: obrócić przełącznik prędkości **(a2)** w pozycję 0.

Numeracja poszczególnych punktów odpowiada numeracji schematów w ramce.

1. Montaż misy roboczej i pokryw

AKCESORIA

Zespół misy roboczej **(b)**.

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą **(b3)** na silnik **(a)**, z uchwytem misy ustawionym z prawej strony przełącznika.
 - Założyć pokrywę **(b2)** na misę roboczą **(b3)**.
 - Zablokować pokrywę przesuwając ją w prawo w uchwycie misy
 - Zablokować całość obracając w prawo
- Należy obowiązkowo zablokować pokrywę na misie, przed zablokowaniem całości na silniku **(a)**.

2. Zdejmowanie misy roboczej i pokryw

- Odblokować obracając całość w lewo.
- Odblokować pokrywę przesuwając ją w lewo w celu zwolnienia uchwytu misy.
- w tym momencie można unieść i zdjąć pokrywę

3. MIESZANIE/MIKSOWANIE/SIEKANIE/ZAGNIATANIE (zależnie od modelu)

AKCESORIA

Zespół misy roboczej **(b)**.

- Wrzecziono napędowe **(c)**.
- Nóż metalowy **(d1)** do siekania i miksowania.
- Nóż metalowy **(d1)** lub mieszadło plastikowe **(d2)** do zagniatania lub mieszania **(zależnie od modelu)**.

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą **(b3)** na silnik **(a)** bez blokowania.
- Wsunąć nóż metalowy **(d1)** lub mieszadło plastikowe **(d2)** na wrzecziono napędowe **(c)** i ustawić całość na wylocie silnika **(a1)**.
- Włożyć produkty do misy.
- Założyć pokrywę **(b2)** i zablokować na misie roboczej **(b3)**, następnie obrócić w prawo do oporu.
- Zdejmowanie zespołu misa robocza-pokrywa: obrócić całość do siebie w celu zwolnienia i odblokować pokrywę.

ZAGNIATANIE / MIESZANIE (zależnie od modelu)

- Użyć noża metalowego (**d1**) lub mieszadła plastikowego (**d2**) zależnie od modelu.
- Przekręć regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.

Można zagniatć do:

- 1 kg ciasta ciężkiego, takiego jak: ciasto chlebowe, ciasto kruche... w 40 sek.
- 800 g specjalnego ciasta chlebowego, takiego jak: chleb żytni, chleb pełny, chleb pełnoziarnisty... w 40 sek.

Można wymieszać do:

- 1,2 kg ciasta ciężkiego, takiego jak: biszkopt, ciastka, ciasto jogurtowe... w 1 min 30 sekund do 3 min 30.
- Można również wymieszać do 1 litra ciasta na naleśniki, gofry, itp. w ciągu od 1 min do 1 min 30 sek.

SIEKANIE

- Użyć noża metalowego (**d1**).
- Przełącznik prędkości (**a2**) ustawić w pozycję 2 lub używać pozycję pulse w celu łatwiejszej kontroli siekania. Można posiekać do 600 g produktów takich jak:
 - . mięso surowe lub gotowane (bez ości, nerwów i pokrojone w kostkę).
 - . ryby surowe lub gotowane (bez skóry i ości).
 - . produkty twarde: ser, suszone owoce, niektóre warzywa (marchew, seler...).
 - . produkty miękkie: niektóre warzywa (cebula, szpinak ...).

MIKSOWANIE

- Użyć noża metalowego (**d1**).
- Przekręć regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić. Można zmiksować do 1 litra kremu, zupy, musu w ciągu 20 sek.

4. TARCIE / KROJENIE

AKCESORIA

- Zespół misy roboczej (**b**).
- Wrzecziono napędowe (**c**).
- Wybrana tarcza (**e**) (zależnie od modelu).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą (**b3**) na silnik (**a**) bez blokowania.
- Zablokować wybraną tarczę (**e**) na wrzeczonie napędowym (**c**) i ustawić całość na wylocie silnika (**a1**).
- Założyć pokrywę (**b2**) i zablokować na misie roboczej (**b3**), następnie obrócić w prawo do oporu.
- Zdejmowanie zespołu misa robocza-pokrywa: obrócić całość do siebie w celu zwolnienia i odblokować pokrywę.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Produkty należy wkładać w kominek i dociskać lekko za pomocą popychacza (**b1**).
- Obrócić przełącznik prędkości (**a2**) w pozycję 1 do krojenia lub w pozycję 2 do tarcia. Za pomocą tarcz można wykonać (zależnie od modelu):
 - . tarcie grube (**C**) / tarcie cienkie (**A**): seler, ziemniaki, marchew, ser...
 - . szatkowanie grube (**H**) / szatkowanie cienkie (**D**): ziemniaki, cebula, ogórki, buraki, jabłka, marchew, kapusta...
 - . krajarka do frytek (**E**): frytki...
 - . tarcie (**G**): parmezan...

5. EMULGOWANIE / UBIJANIE / TRZEPANIE

AKCESORIA

- Zespół misy roboczej (**b**).
- Wrzeciono napędowe (**c**).
- Tarcza emulgująca (**f**).



założyć tarczę emulgującą w prawidłowym kierunku: patrz schemat w ramce 5.

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą (**b3**) na silnik (**a**) bez blokowania.
- Włożyć i zablokować tarczę emulgującą (**f**) na wrzecionie napędowym (**c**) i ustawić całość na wylocie silnika (**a1**).
- Włożyć produkty do misy.
- Założyć pokrywę (**b2**) i zablokować na misie roboczej (**b3**), następnie obrócić w prawo do oporu.
- Zdejmowanie zespołu miska robocza-pokrywa: obrócić całość do siebie w celu zwolnienia i odblokować pokrywę.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przekręć regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.
- Nie używać tego akcesorium do zagniatania ciężkich ciast lub mieszania ciast lekkich.

Można przyrządzać: majonezy, aioli, sosy, pianę z białek (1 do 6), kremy, bitą śmietaną (do 0,25 litra).

6. HOMOGENIZACJA/MIESZANIE/DOKŁADNE MIKSOWANIE (zależnie od modelu)

AKCESORIA

Zestaw nasadki miksującej (**h**).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Włożyć produkty do nasadki miksującej (**h3**) bez przekraczania maksymalnego poziomu na nasadce
- Założyć pokrywę (**h2**), z korkiem - dozownikiem (**h1**) i zablokować na nasadce.
- Założyć zmontowaną nasadkę (**h**) na wyjściu silnika (**a2**) i obrócić do momentu zablokowania.
- Po wyłączeniu robota, odblokować nasadkę miksującą w celu jej zdjęcia.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przekręć regulator prędkości (**a2**) w pozycję 1 lub 2, aby uruchomić.
Można użyć pozycji pulse dla lepszej kontroli mieszania.
- W żadnym razie nie wolno wlewać do nasadki miksującej wrzących cieczy.
- Nigdy nie używać nasadki miksującej z produktami suchymi (orzechy, migdały, orzeszki ziemne ...).
- Zawsze używać nasadkę miksującą z pokrywą.
- Zawsze najpierw wlewać składniki płynne do nasadki przed dodaniem składników stałych, bez przekraczania maksymalnego poziomu:
 - 1,25 l dla gęstych produktów.
 - 1 l dla płynnych produktów.
- Aby dodać składniki w czasie mieszania, należy zdjąć korek - dozownik (h1) z pokrywy i wlać składniki przez otwór, nigdy nie przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na nasadce.
Maksymalny czas pracy: 3 min.
- Po wyłączeniu robota, odblokować nasadkę miksującą w celu jej zdjęcia.

Wskazówki:

- W czasie mieszania, jeżeli składniki przyklejają się do ścianek należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania. Zdjąć nasadkę miksującą z korpusu urządzenia. Za pomocą szpatułki, zsunąć produkt na ostrze. Nigdy nie wkładać rąk lub palców w nasadkę i nie umieszczać ich w pobliżu ostrza.
- Można wykonywać następujące czynności:
- przygotowanie zmiksowanych zup, zup-kremów, kremów, milk-shake'ów, koktajli.
- mieszanie ciast płynnych (naleśniki, pączki, gofry, biszkopty).

7. DROBNE SIEKANIE MAŁYCH ILOŚCI

(zależnie od modelu)

AKCESORIA

- Zespół misy roboczej (**b**).
- Zestaw mini-rozdrabniacza (**j**) lub młynka (**k**).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą (**b3**) na silnik (**a**) bez blokowania.
- Założyć pojemnik (**j2**) lub (**k2**) na wyjście silnika (**a1**).
- Włożyć produkty do pojemnika (**j2**) lub (**k2**).
- Założyć pokrywę (**j1**) lub (**k1**) na pojemnik (**j2**) lub (**k2**).
- Założyć pokrywę (**b2**) i zablokować na misie roboczej (**b3**), następnie obrócić w prawo do oporu.
- Zdejmowanie zespołu misa robocza-pokrywa: obrócić do siebie w celu zdjecia całości, odblokować pokrywę, następnie zdjąć mini-rozdrabniacz lub młynek.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przekręć regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.
- Można użyć pozycji pulse dla lepszej kontroli mieszania.

Za pomocą mini-rozdrabniacza (j) można:

- . W ciągu kilku sekund posiekać: czosnek, zioła, pietruszkę, suche owoce, chleb, biszkopty, szynkę, ...
- . Przygotować puree dla dziecka.

Ilość puree dla dziecka: 80 g.

Ilość maksymalna czosnku, cebuli, szynki: 50 g.

Ilość maksymalna suszonych owoców: orzechy, migdały: 50 g.

Ilość/maksymalny czas: suszone morele: 100 g / 5 sek.

Mini-rozdrabniacz nie nadaje się do przetwarzania produktów twardych, takich jak kawa.

Za pomocą młynka (k) można:

- . W ciągu kilku sekund posiekać: suszone morele, figi, śliwki bez pestek:

Ilość/maksymalny czas: 60 g / 4 sek.

8. WYCISKANIE CYTRUSÓW (zależnie od modelu)

AKCESORIA

Wyciskacz do owoców cytrusowych (g).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć napęd (g4) na wyjście silnika (a1).
- Założyć zbiornik na sok (g3) na silnik (a).
- Opuścić filtr (g2) na zbiornik.
- Założyć stożek (g1) na kominek zbiornika (g3), następnie obrócić całość w prawo do oporu.
- Zdejmowanie wyciskacza do owoców cytrusowych: obrócić całość w celu zwolnienia.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Ustawić dowolny pojemnik pod wylotem zbiornika (g3) w celu zbierania soku.
- Przekrojony na pół owoc położyć na stożku (g1) i docisnąć.
- Przekręć regulator prędkości (a2) w pozycję 1, aby uruchomić.
- Można wycisnąć do 500 g cytrusów bez czyszczenia wieńca filtrującego (g2).

9. ODWIROWANIE SOKU Z OWOCÓW I WARZYW (zależnie od modelu)

AKCESORIA

- Misa robocza (b3).
- Zespół sokowirówki (i).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Założyć misę roboczą (b3) na silnik (a) bez blokowania.
- Zmontować koszyk filtrujący (i4) z wieńcem filtrującym (i3): opuścić go do koszyka filtrującego w celu zablokowania, aby połączyć całość.
- Wsunąć zmontowany koszyk-filtr (i3+i4) na wyjście silnika (a1).
- Założyć pokrywę (i2) i zablokować na misie roboczej (b3), następnie obrócić w prawo do oporu.
- Zdejmowanie zespołu misa robocza-pokrywa: obrócić całość do siebie w celu zwolnienia i odblokować pokrywę.
- Aby zdemontować zespół koszyk-filtr (i3+i4), nacisnąć na 2 zaczepy wieńca filtrującego (i3) w celu zdjęcia koszyka filtrującego (i4)

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przekręć regulator prędkości (a2) w pozycję 2, aby uruchomić.
- Pokrojone na kawałki produkty należy wpychać w kominek i dociskać lekko za pomocą popychacza (i1).
- Regularnie usuwać odpady z koszyka-filtra (i3+i4)
- Nie przekraczać 250 g produktów (jabłka, marchew....) za każdym razem.

10. MIELENIE / FORMOWANIE / WYCISKANIE (zależnie od modelu)

METALOWA LUB PLASTIKOWA KOŃCÓWKA DO MIELENIA

AKCESORIA

- przekładnia (I) i końcówka do mielenia (m).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyć końcówkę do mielenia ciepłą wodą i wytrzeć dokładnie.

MONTAŻ AKCESORIÓW

10a : Montaż przekładni na robocie

- Założyć przekładnię (I) na silnik (a), następnie obrócić w prawo do oporu.

10b : Montaż zmontowanych akcesoriów na przekładni

- Na wprost przekładni (I) (silnik robota odłączony), ustawić zmontowane akcesoria (m), (n), (o), (p), (q), z kominkiem przechylonym w prawo.
- Wsunąć końcówkę do mielenia do oporu w przekładnię.
- Przesunąć kominek do pionu, aż do zablokowania.
- Założyć wyjmowaną tacę (m6) na kominek.
- Podłączyć urządzenie.

10c : Montaż końcówki do mielenia (ma) lub (mb).

- Złapać korpus (m1) za kominek i ustawić większym otworem w górę.
- Następnie włożyć ślimak (m2) (najpierw dłuższa oś) w korpus (m1).
- Włożyć nóż (m3) na krótszą oś ustawiając krawędzie tnące na zewnątrz.
- Założyć wybrane sitko (m4) na nóż (m3) wyrównując występy z rowkami.
- Dokręcić pierścień dociskowy (m5) na korpusie (m1) w kierunku ruchu wskazówek zegara, do oporu bez stosowania nadmiernej siły.
- Sprawdź montaż. Oś nie może mieć luzu i nie może też obracać się wokół siebie.
- W przeciwnym wypadku, należy powtórzyć opisane powyżej czynności.
- Założyć końcówkę na przekładnię (I).

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przygotować produkty do mielenia. Usunąć kości, chrząstki i nerwy.
- Pociąć mięso na kawałki (około 2 x 2 cm).
- Założyć tacę (m6).
- Ustawić naczynie pod końcówką do mielenia.
- Przekręć regulator prędkości (a2) w pozycję 2, aby uruchomić.
- Mięso wkładać kawałkami w kominek i dociskać popychaczem (m7).
- Nigdy nie popychać go palcami lub innymi przyrządami.
- Przy mieleniu mięsa urządzenia nie należy używać dłużej niż 15 minut.
- Przed rozpoczęciem mielenia należy sprawdzić, czy mięso jest rozmrożone.

CZYSZCZENIE KOŃCÓWKI DO MIELENIA

- Przed czyszczeniem, należy odłączyć urządzenie.
- Odblokować końcówkę do mielenia (ma) lub (mb) pochylając ją w prawo w celu zdjęcia z przekładni (I).
- Aby zdemontować końcówkę do mielenia, zdejmij tacę (m6) z kominka, odkręć pierścień dociskowy (m5), zdjąć sitko (m4), nóż (m3) i ślimak (m2).
- Posługiwaj się elementami tnącymi z zachowaniem ostrożności.
- Umyć wszystkie części wodą z płynem do mycia, wypłukać i dokładnie wytrzeć.
- Sitko (m4) i nóż (m3) muszą pozostawać tłuste. Należy je lekko natłuścić olejem jadalnym.
- Chronić przekładnię przed przedostaniem się wilgoci do jej wnętrza. Wycierać ją tylko wilgotną ściągą.
- Jeżeli posiadają Państwo metalową końcówkę do mielenia, nie należy wkładać końcówki do mielenia do zmywarki, to znaczy korpusu (m1), ślimaka (m2), noża (m3), sitka (m4) i pierścienia dociskowego (m5).

Porada: po zakończeniu mielenia, można zmielić kilka małych kawałków chleba, aby usunąć resztki mięsa.



Jeżeli posiadają Państwo końcówkę z plastiku, nie należy wkładać ślimaka (m2), noża (m3) i sitka (m4) do zmywarki.

10d : Nasadka masarska (zależnie od modelu)

Ta końcówka jest zakładana na metalową końcówkę do mielenia (**ma**) i służy do przygotowywania kielbas.

AKCESORIA

- Końcówka masarska (**n**), przekładnia (**l**) i metalowa końcówka do mielenia (**ma**).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Włożyć ślimak (**m2**) w korpus (**m1**) metalowej końcówki do mielenia.
- Założyć nasadkę (**n**), następnie pierścień dociskowy (**m5**) i dokręć silnie.
- Założyć końcówkę na przekładnię (**l**).

Uwaga: tego elementu używa się bez sitka i noża.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

Tego elementu używa się po zmieleniu mięsa i przyprawieniu go.

- Po wymoczeniu jelita w letniej wodzie dla nadania mu elastyczności, należy je nałożyć na nasadkę masarską (**n**) pozostawiając około 5 cm.
- Napełnić zmielonym mięsem kominiek korpusu (**m1**) końcówki do mielenia.
- Przekręcić regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.
- Docisnąć popychaczem w taki sposób, aby doprowadzić je do końcówki masarskiej.
- Wyłączyć urządzenie.
- Wykonać węzeł na wystających 5 cm jelita. Założyć węzeł na końcówkę nasadki, aby zapobiec powstaniu bąbla powietrza w jelicie.
- Włączyć urządzenie i kontynuować podawanie mięsa mielonego. Jelito wypełnia się. Aby zapobiec nadmiernemu napinaniu jelita, nie należy robić zbyt grubych kielbasek.
- Wykonanie tej pracy jest łatwiejsze w dwie osoby: jedna osoba podaje i uzupełnia mielone mięso, a druga przytrzymuje napelniane jelito.
- Po zużyciu całego mięsa, należy zatrzymać urządzenie, zdjąć jelito z nasadki masarskiej i wykonać węzeł.
- Należy nadać kielbaskom wybraną długość przez zaciśnięcie i obrócenie jelita w wybranym miejscu.

10e : Wyciskarka do ciastek (zależnie od modelu)

Ta końcówka jest zakładana na metalową końcówkę do mielenia (**ma**) i służy do formowania ciastek.

AKCESORIA

- Końcówka do ciastek (**o**), przekładnia (**l**) i metalowa końcówka do mielenia (**ma**).

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Włożyć ślimak (**m2**) w korpus (**m1**) metalowej końcówki do mielenia (**ma**).
- Włożyć formę (**o2**) w uchwyt (**o1**).
- Wyrównać dwa występy uchwytu (**o1**) z dwoma rowkami metalowej końcówki do mielenia (**m1**).
- Dokręć do oporu bez blokowania pierścień dociskowy (**m5**) do korpusu (**m1**).
- Założyć zmontowaną końcówkę na przekładnię (**l**).

Uwaga: tego elementu używa się bez sitka i noża.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Przygotować ciasto (najlepsze wyniki uzyskuje się z miękkim ciastem).
- Wybrać wzór wyrównując strzałkę z wybraną formą.
- Przekręcić regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.
- Uzupełniać ciasto, aż do uzyskania wybranej ilości ciastek.

10f : element wyposażenia kebbe (zależnie od modelu)

Ta końcówka jest zakładana na metalową końcówkę do mielenia (**ma**) i służy do formowania mięsa.

AKCESORIA

- Element wyposażenia kebbe (**p**), przekładnia (**l**) i metalowa końcówka do mielenia (**ma**).

Uwaga: tego elementu używa się bez sitka i noża.

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Włożyć ślimak (**m2**) w korpus (**m1**) metalowej końcówki do mielenia (**ma**).
- Założyć końcówkę (**p2**) na końcówkę wyrównując dwa występy z dwoma rowkami metalowej końcówki do mielenia.
- Założyć pierścień (**p1**) na końcówkę (**p2**), następnie pierścień dociskowy (**m5**) i silnie dokręcić.
- Założyć końcówkę na przekładnię (**l**).
- Przekręcić regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.

Dla wygody, w przypadku zatkania produktów w końcówce do mielenia (**m**), należy najpierw odblokować przekładnię (**l**), a następnie po zdjęciu z silnika (**a**), zdjąć końcówkę do mielenia (**m**).

10g : Akcesoria do soków i przecierów (zależnie od modelu)

Te akcesoria zakłada się na metalową końcówkę do mielenia (**ma**) i służą do przygotowywania soków z jabłek, gruszek, pomarańczy, itd., oraz przecierów z owoców, pomidorów, itd.

AKCESORIA

- Akcesoria do soków i przecierów (**q**), przekładnia (**l**) i metalowa końcówka do mielenia (**ma**).

Uwaga: tego elementu używa się bez sitka i noża.

MONTAŻ AKCESORIÓW

- Włożyć ślimak (**q2**) z uszczelką (**q1**) w korpus (**m1**) metalowej końcówki do mielenia (**ma**).
- Założyć wybrany filtr (**q3**) zależnie od przetwarzanego produktu:
 - q3-1:** filtr z małymi otworami do soków.
 - q3-2:** filtr z różnymi otworami do przecierów.
- Wsunąć pierścień dociskowy (**m5**) na filtr i dokręcić do końcówki do mielenia (**m1**).
- Założyć wylewkę do soku (**q4**) pod założonym filtrem (**q3**).
- Założyć zmontowaną końcówkę na przekładnię (**l**).
- Przekręcić regulator prędkości (**a2**) w pozycję 2, aby uruchomić.

URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- **Sok:** Użyć filtra (**q3-1**), który posiada jedną średnicę otworów filtrujących.
- **Przecier:** Użyć filtra (**q3-2**) posiadającego 2 średnice otworów filtrujących dla uzyskania lepszego efektu.
- Ustawić pojemnik do zbierania soku pod wylewką soku (**q4**) i drugi pod końcówką filtra (**q3**) do zbierania odpadów.

CZYSZCZENIE

Filtry (**q3**) można łatwo wyczyścić za pomocą szczotki (**q5**).

11. PRZECHOWYWANIE AKCESORIÓW

11a przechowywanie wyciskacza do owoców cytrusowych: można przechowywać napęd (**g4**) wyciskacza do owoców cytrusowych (**g**) pod zbiornikiem (**g3**), aby zapobiec jego zagubieniu.

11b : **Robot posiada**: szufladę do przechowywania (**r**): można w niej umieścić: nóż metalowy (**d1**), wrzeciono napędowe (**c**), 2 tarcze (**e**) oraz tarczę emulgującą (**f**)

11c : Po umieszczeniu akcesoriów na miejscu, wsunąć szufladę na akcesoria (**r**) w silnik (**a**).

12. Czyszczenie

Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

- Dla ułatwienia czyszczenia, należy opłukać akcesoria po użyciu.
- Umyć i wysuszyć akcesoria: akcesoria można myć w zmywarce do naczyń z wyjątkiem końcówki do mielenia (**ma**) lub (**mb**). Czyszczenie końcówki do mielenia zostało opisane w punkcie 10c.
- Wlać ciepłą wodę z kilkoma kroplami płynu do mycia do nasadki miksującej (**h3**). Zamknąć pokrywę (**h2**), z korkiem-dozownikiem (**h1**). Wykonać kilka impulsów. Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Wypłukać nasadkę.
- Nigdy nie wkładać silnika (**a**), przekładni (**l**) do wody, ani pod bieżącą wodę. Należy je wytrzeć wilgotną ścierką.
- Ostrza akcesoriów są bardzo ostre. Należy posługiwać się nimi z zachowaniem ostrożności.

Porada: W razie zabarwienia akcesoriów przez produkty (marchew, pomarańcze...) należy je przetrzeć ścierką zwilżoną olejem jadalnym, a następnie normalnie umyć.

13. Przechowywanie

Robot kuchenny Vitacompact posiada schowek na przewód znajdujący się w bloku silnika, do przechowywania i regulacji długości kabla zasilania.

Nie przechowywać robota w miejscu wilgotnym.

14. Co robić jeżeli urządzenie nie działa?

Jeżeli urządzenie nie działa sprawdzić, czy:

- wtyczka jest włożona do gniazdka.
- wszystkie akcesoria są zablokowane.

Jeżeli wszystko jest w porządku, a urządzenie nadal nie działa?

Należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego TEFAL (patrz lista w książeczce serwisowej).

15. Usuwanie opakowania i urządzenia



Opakowanie zawiera wyłącznie materiały nie stanowiące zagrożenia dla środowiska, które mogą być wyrzucane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji.

Przy usuwaniu urządzenia, należy uzyskać odpowiednie informacje w urzędzie gminy.

16. Zużyte produkty elektroniczne lub elektryczne



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi.
- ➔ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

17. Akcesoria

Urządzenie można dostosować odpowiednio do osobistych potrzeb użytkownika poprzez dokupienie następujących elementów wyposażenia w sklepie lub autoryzowanym centrum serwisowym TEFAL:

- Krajarka do frytek ze stali nierdzewnej (tarcza E)
- Tarcza ze stali nierdzewnej do orzechów kokosowych, parmezanu (tarcza G)
- Tarcza ze stali nierdzewnej do tarcia / siekania grubego (tarcza C/H)
- Tarcza ze stali nierdzewnej do tarcia / siekania drobnego (tarcza A/D)
- Młynek
- Mini-rozdrabniacz
- Nasadka miksująca
- Misa przezroczysta
- Nóż metalowy
- Mieszadło plastikowe
- Wyciskacz do owoców cytrusowych
- Sokowirówka
- Rozdrabniacz
 - Nóż
 - Sitka
 - Końcówka masarska
 - Wyciskarka do ciastek
 - Element wyposażenia kebbe
 - Akcesoria do skoków i przecierów
- Szpatułka

18. Kilka przepisów

Ciasto na chleb biały

500 g mąki - 300 g letniej wody - 2 torebki drożdży - 10 g soli

Do misy robota z nożem metalowym dodać mąkę, sól, drożdże.

Uruchomić z prędkością 2 i w ciągu pierwszych sekund wlewać letnią wodę przez kominek pokrywy. Kiedy ciasto utworzy kulę (około 40 sek.), wyłączyć robota. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu do momentu kiedy podwoi swoją objętość. Następnie, wyrobić je ponownie w celu uformowania, następnie wyłożyć na blachę wysmarowaną masłem i posypaną mąką. Pozostawić ponownie do wyrośnięcia. Rozgrzać piekarnik do temperatury 8 (240°). Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, wstawić do piekarnika i obniżyć temperaturę do temperatury 6 (180°). Piec przez 30 min. W tym samym czasie, w piekarniku wstawić szklankę wypełnioną wodą, aby ułatwić wytworzenie się skórki.

Ciasto na pizzę

150 g mąki – 90 g letniej wody – 2 łyżki oliwy z oliwek – ? torebki drożdży – sól

Do misy robota z nożem metalowym dodać mąkę, sól, drożdże.

Uruchomić z prędkością 2 i w ciągu pierwszych sekund wlewać letnią wodę i oliwę z oliwek przez kominek pokrywy. Kiedy ciasto utworzy kulę (około 15 do 20 sek.), wyłączyć robota. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu do momentu kiedy podwoi swoją objętość. Rozgrzać piekarnik do temperatury 8 (240°). W tym czasie rozwałkować ciasto i przybrać wybranymi składnikami: przecier z pomidorów i cebuli, grzyby, szynka, mozzarella, itd. Przyprawić pizzę anchois i czarnymi oliwkami, posypać oregano i startym serem i dodać kilka kropel oliwy. Wyłożyć pizzę na blachę do pieczenia posmarowaną masłem i posypaną mąką. Piec około 15 do 20 min, kontrolując proces pieczenia.

Ciasto kruche

200 g mąki – 100 g masła – 50 ml wody (50 g) – szczypta soli

Do misy robota z nożem metalowym dodać mąkę, sól i masło.

Uruchomić z prędkością 2 na kilka sekund, a następnie wlać wodę przez kominek pokrywy. Uruchomić do momentu kiedy ciasto utworzy kulę (20 sek.). Włożyć do lodówki na przynajmniej 1 godzinę przed rozwałkowaniem i piec w wybranych składnikami.

Ciasto na naleśniki (w misie z nożem metalowym lub nasadce miksującej)

250 g mąki – 625 ml mleka – 3 jajka – 30 g cukru – 100 ml oleju – 1 łyżka kwiatów pomarańczy lub innego aromatu.

Do misy robota z nożem metalowym, włożyć wszystkie składniki: mąkę, mleko, jajka, cukier i aromat.

Uruchomić z prędkością 1, na 20 sek., następnie przejść na prędkość 2 na 1 min.

Włożyć wszystkie składniki z wyjątkiem maki do nasadki miksującej. Uruchomić z prędkością 2 i po kilku sekundach dodawać stopniowo mąkę przez otwór w pokrywie nasadki miksującej, następnie miksować przez 1 min 30.

Biszkopty

200 g mąki – 200 g masła – 200 g cukru – 200 g masła - 4 jajka – 1 torebka proszku do pieczenia

Do misy robota z nożem metalowym, włożyć wszystkie składniki: mąka, proszek do pieczenia, cukier, jajka, masło. Uruchomić z prędkością 2 przez 2 min 30. Rozgrzać piekarnik do temperatury 6 (180°). Włożyć przygotowane ciasto do formy do ciasta i piec przez 1 h.

Bitą śmietana

250 ml schłodzonej śmietany, 40 g cukru.

Misa musi być dobrze schłodzona, należy ją wstawić do zamrażarki na kilka minut.

Do misy z założoną tarczą emulgującą, wlać śmietanę i wyspać cukier. Ustawić prędkość 2 i uruchomić na 1min.

Majonez

200 ml oleju - 1 żółtko – 1 czubata łyżka musztardy – 1 łyżeczka octu – sól – pieprz.

Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.

Do misy z tarczą emulgującą, włożyć żółtko, musztardę, ocet, sól i pieprz.

Uruchomić z prędkością 2, po kilku sekundach (2 do 3 sek.), wlewać powoli olej przez kominek pokrywy. Po utworzeniu pewnej ilości majonezu można szybciej wlewać pozostałą część oleju. Majonez można przyprawić ziołami, ketchupem, curry. Aby uzyskać lżejszą konsystencję można dodać pianę z dwóch białek.

| | |
|------------|-------------|
| RUS | p 1 - 13 |
| CZ | p 14 - 26 |
| SK | p 27 - 39 |
| SCG | p 40 - 52 |
| H | p 53 - 65 |
| HR | p 66 - 78 |
| BG | p 79 - 91 |
| UA | p 92 - 104 |
| SLO | p 105 - 117 |
| RO | p 118 - 130 |
| PL | p 131 - 143 |