

Tefal®

VITACOMPACT



RU

CZ

SK

SCG

H

HR

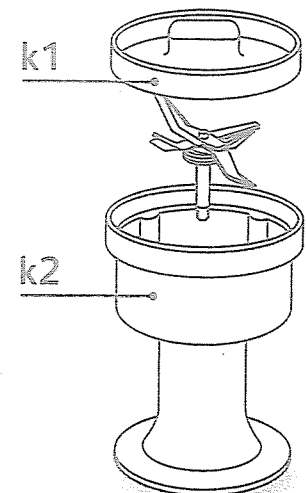
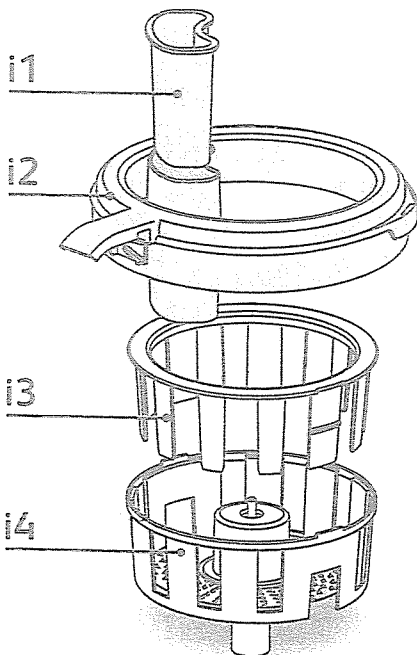
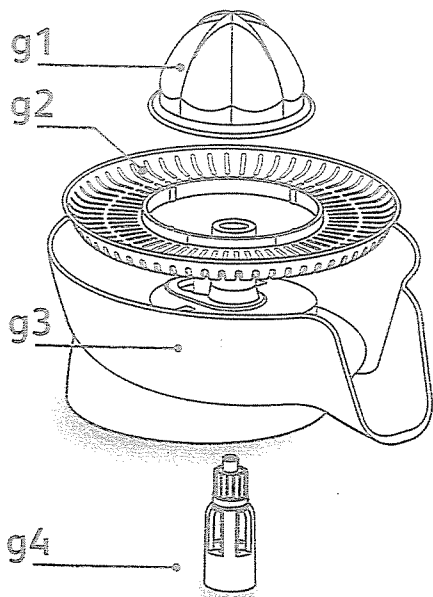
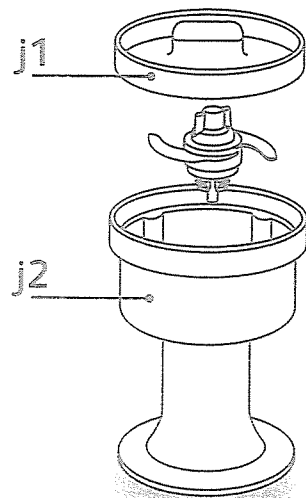
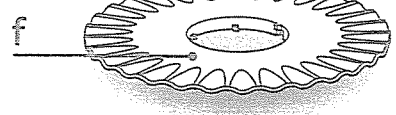
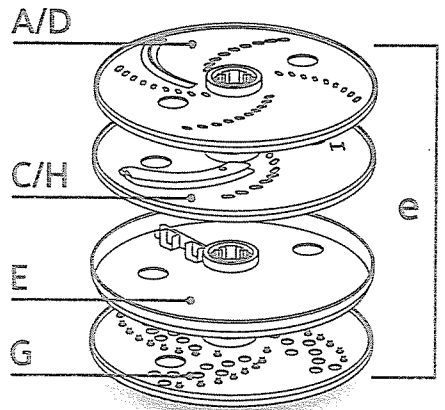
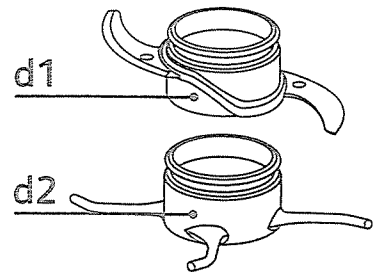
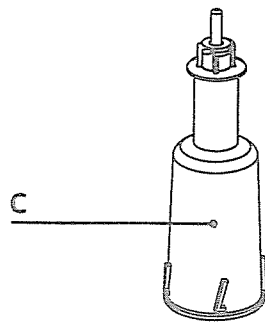
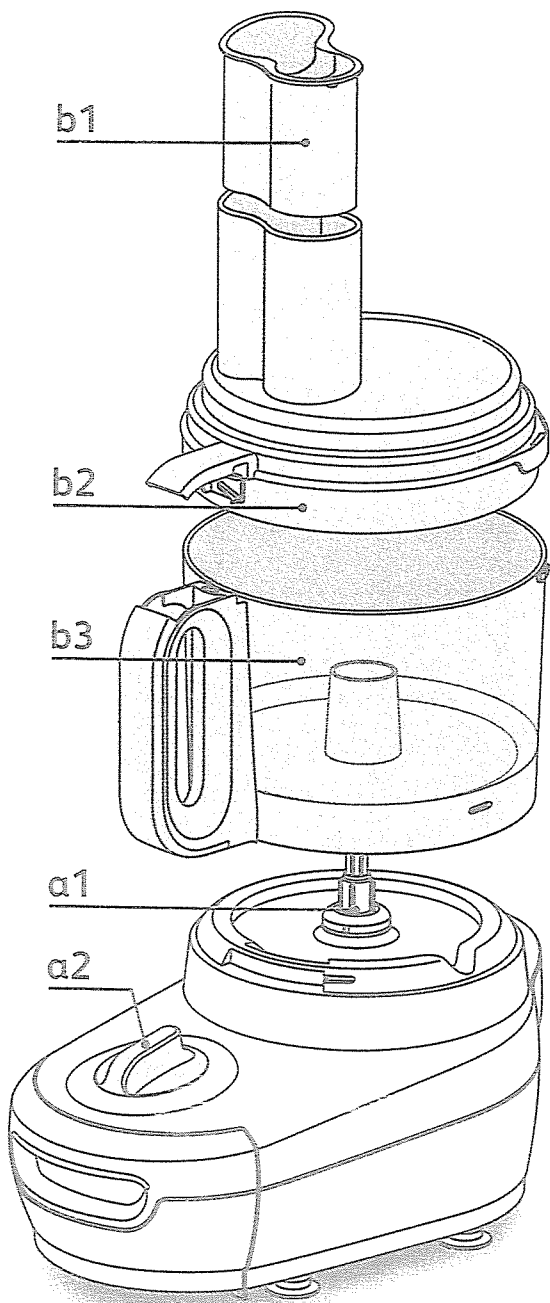
BG

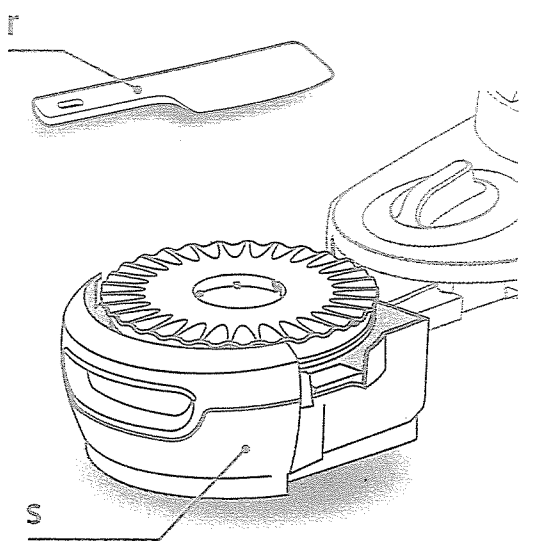
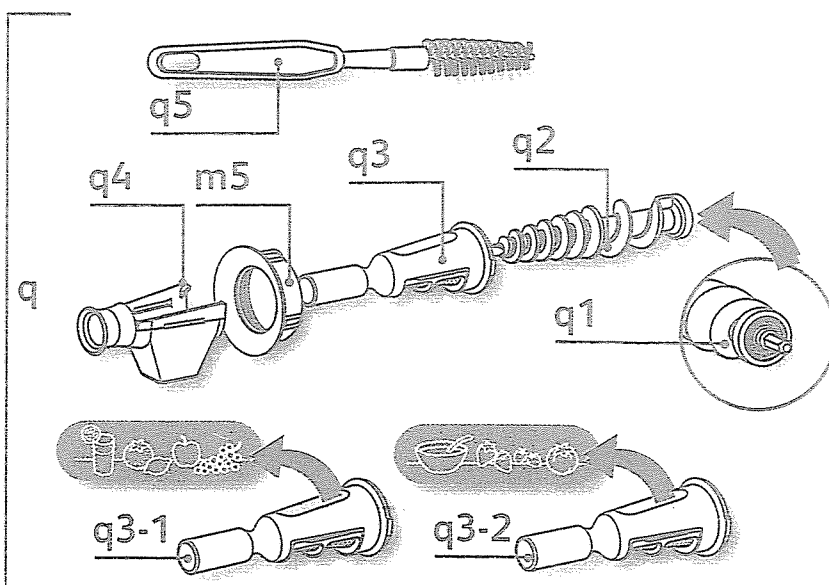
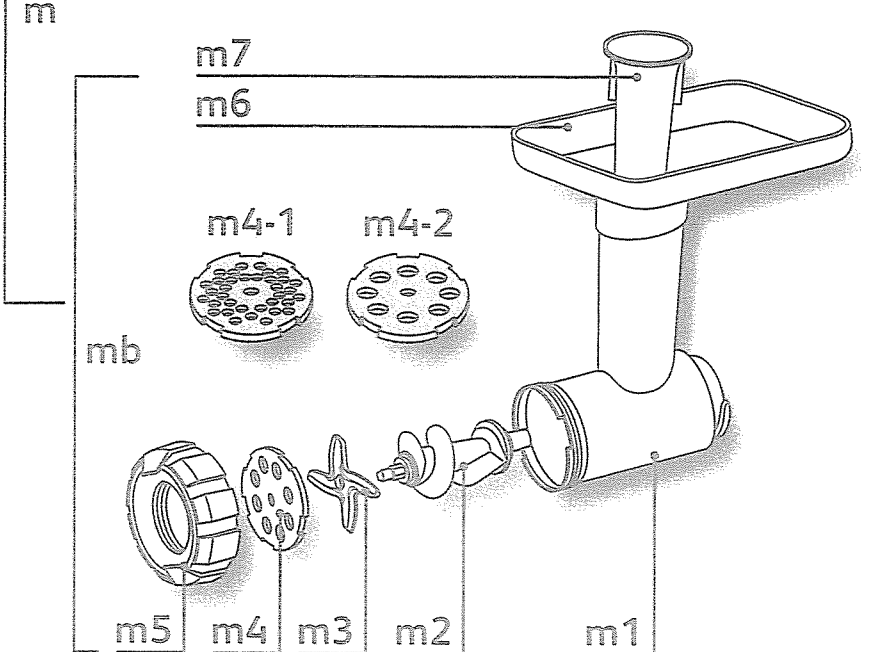
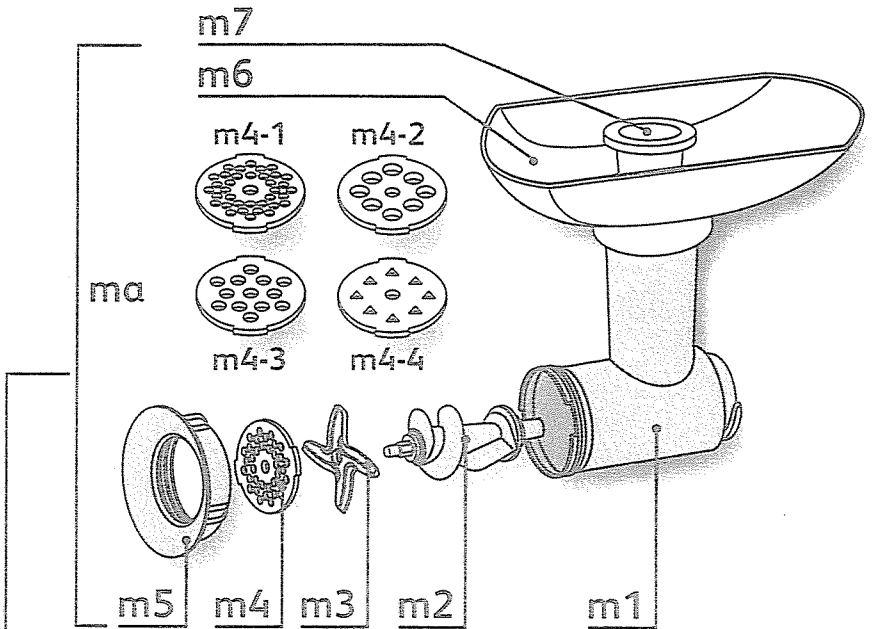
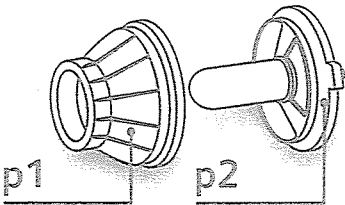
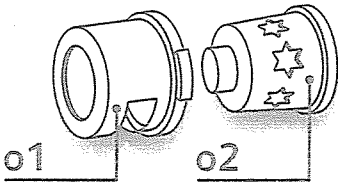
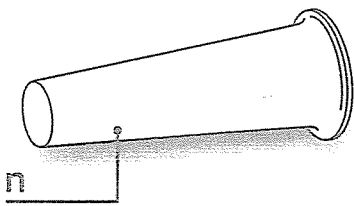
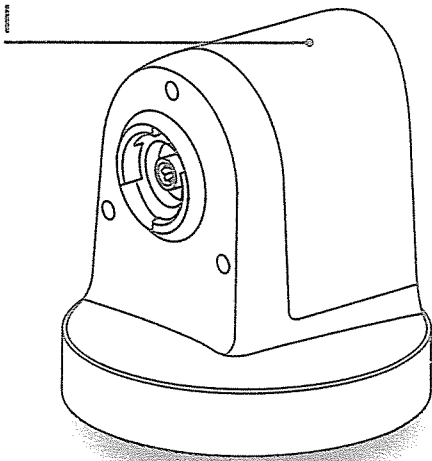
UA

SLO

RO

PL





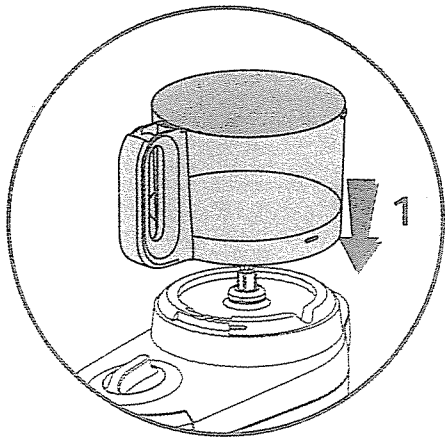


fig.1a

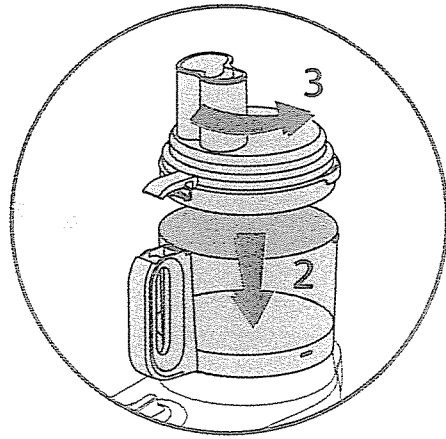


fig.1b

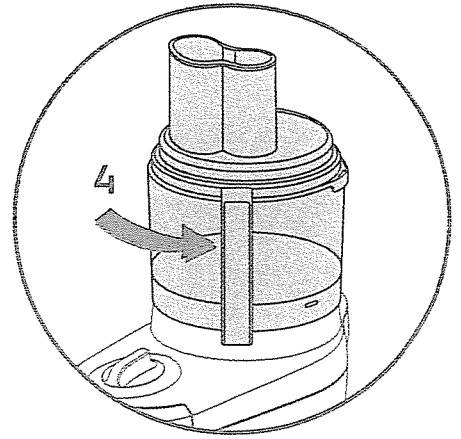


fig.1c

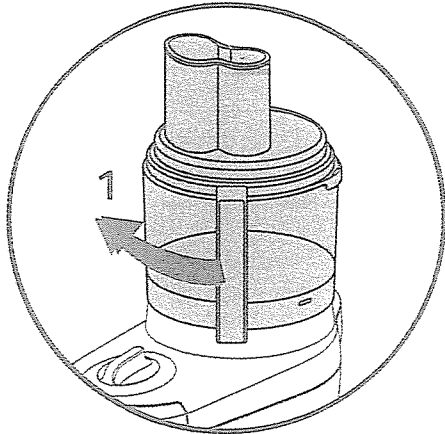


fig.2a

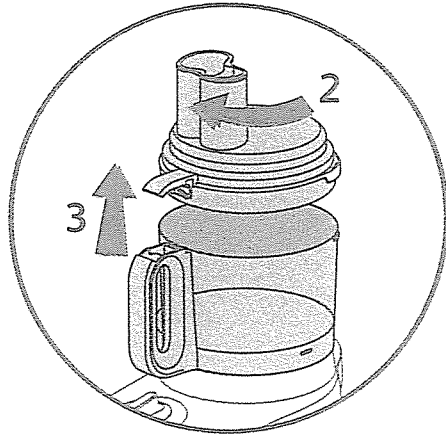


fig.2b

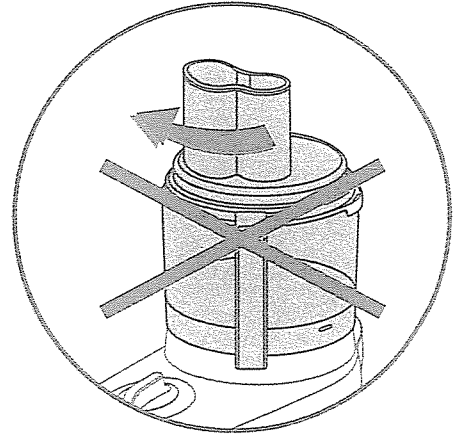


fig.2c

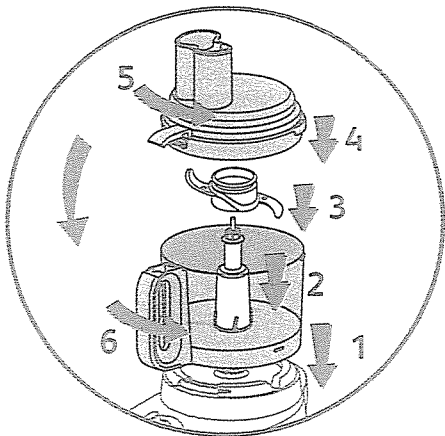


fig.3

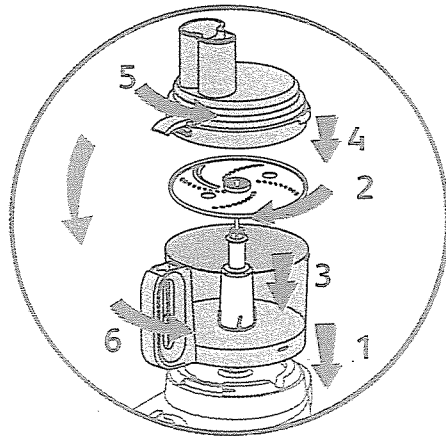


fig.4

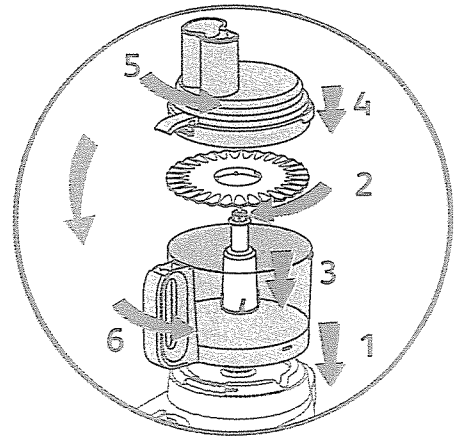


fig.5

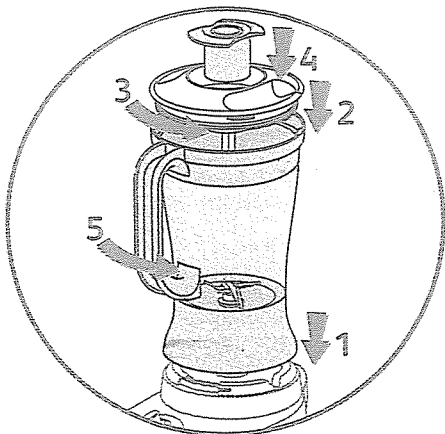


fig.6

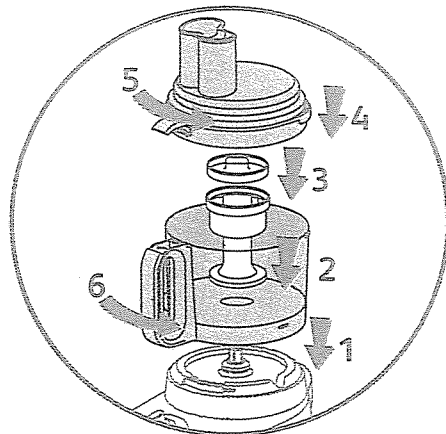


fig.7

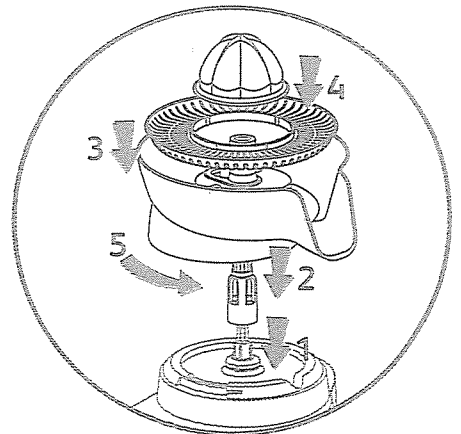


fig.8

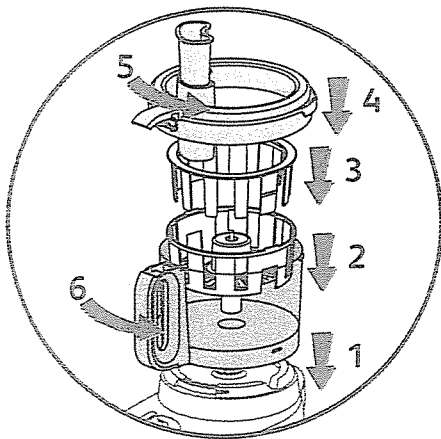


fig.9

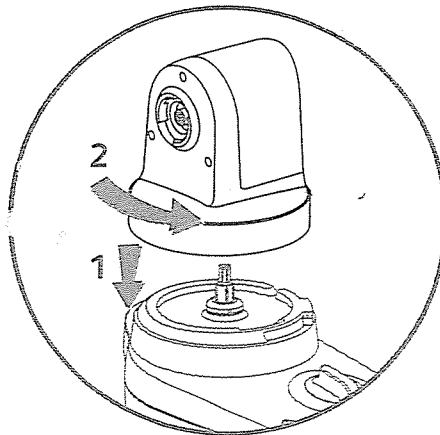


fig.10a



fig.10b

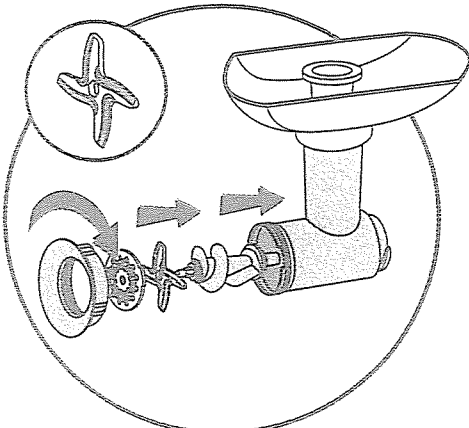


fig.10c

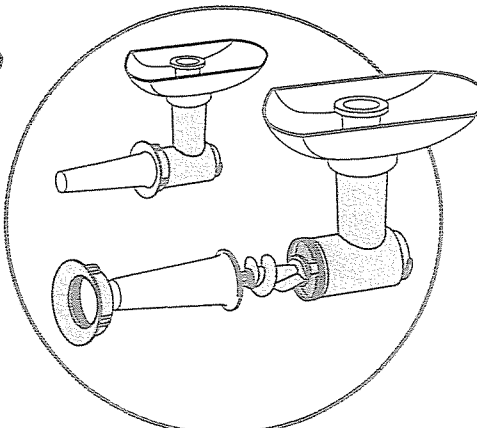


fig.10d

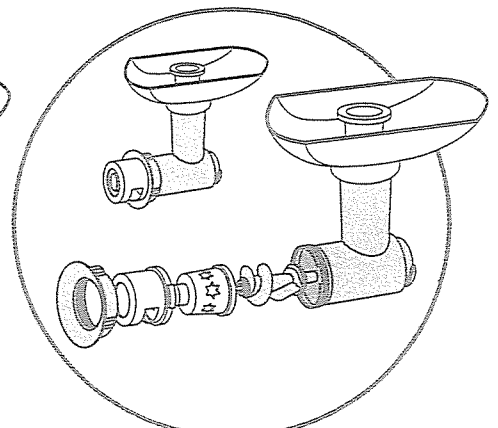


fig.10e

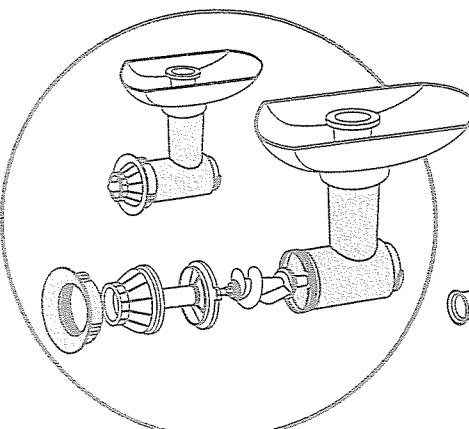


fig.10f

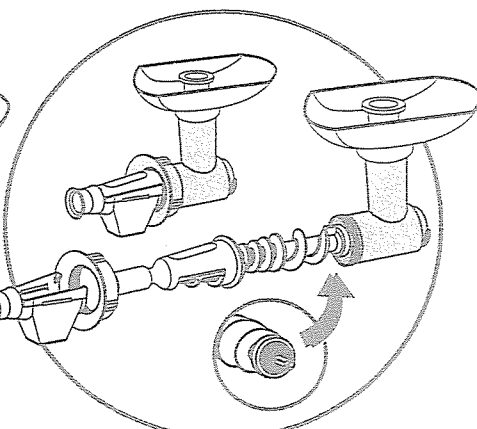


fig.10g

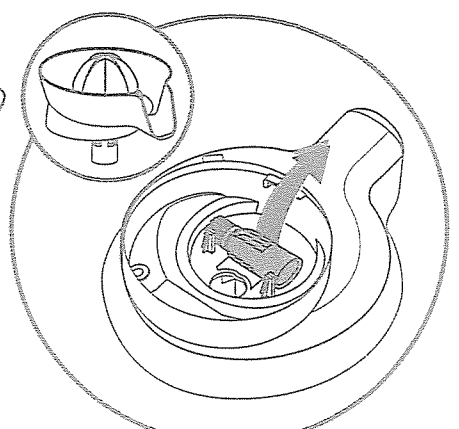


fig.11a

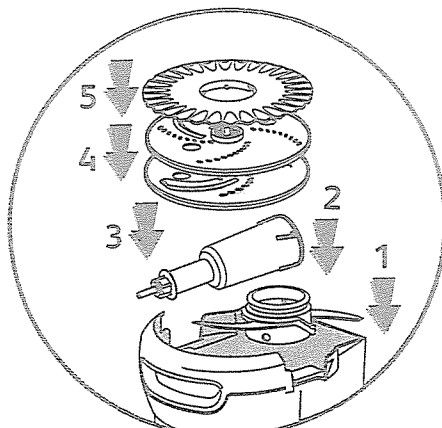


fig.11b

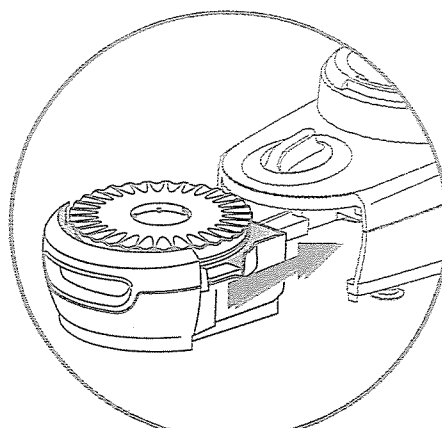


fig.11c

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 (e).
- 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	k	Дробилка
a1	выход двигателя	k1	крышка
a2	регулятор скоростей: положения 0-1-2-Pulse (импульсный режим)	k2	чаша
b	Прозрачная чаша в комплекте	l	Редуктор для мясорубки
b1	толкатель-дозатор	m	Мясорубка
b2	крышка с приемной трубкой	ma	металлическая головка мясорубки
b3	чаша	mb	пластмассовая головка мясорубки
c	Стержень привода	m1	корпус
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ):		m2	шнек
d	Ножи	m3	нож
d1	металлический нож	m4	решетки (для помола мяса)
d2	пластмассовая тесто мешалка	- m4-1	решетка с маленькими отверстиями
e	Диски ломтерезки для овощей	- m4-2	решетка с большими отверстиям
A/D	мелкая терка/ломтерезка для тонких ломтиков (двухсторонний диск)	- m4-3	решетка со средними отверстиями
C/H	крупная терка/ломтерезка для толстых ломтиков (двухсторонний диск)	- m4-4	решетка с треугольными отверстиями (для помола овощей)
E	картофелерезка	m5	гайка
G	терка для пармезана	m6	поддон
f	Диск-эмульгатор	m7	толкатель
g	Соковыжималка для цитрусовых	n	Насадка для набивки колбас
g1	конус	o	Насадка для печенья
g2	фильтр	o1	опора
g3	сокоприемник	o2	форма
g4	привод	p	Насадка для кебаба
h	Чаша блендера	p1	кольцо
h1	пробка-дозатор	p2	наконечник
h2	крышка	q	Насадка для подливы и сока
h3	чаша	q1	герметичная прокладка
i	Электрическая соковыжималка	q2	шнек
i1	толкатель	q3	фильтр
i2	крышка	q3-1	фильтр для сока
i3	венец фильтра	q3-2	фильтр для подливы
i4	корзина фильтра	q4	наконечник для сока
j	Мини-мельница	q5	щетка (ерш)
j1	крышка	r	Лопатка
j2	чаша	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 (b1).

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): картофел-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

ИСПОЛЪЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЪЗОВАНИЕМ

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

УСТАНОВКА НАСАДОК

10а : Установка редуктора на кухонный комбайн

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

10б : 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.

10с : 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 обтереть 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 завинтите 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, зашипывайте 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 завинтите 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 завинтите 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 (г) в корпус двигателя (а).

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 (а) 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 Vitacomprast 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 цитрусовых
 - Электрическая соковыжималка
 - Головка мясорубки в комплекте
 - Нож
 - Решетки
 - Насадка для набивания колбас
 - Насадка для печени
 - 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.