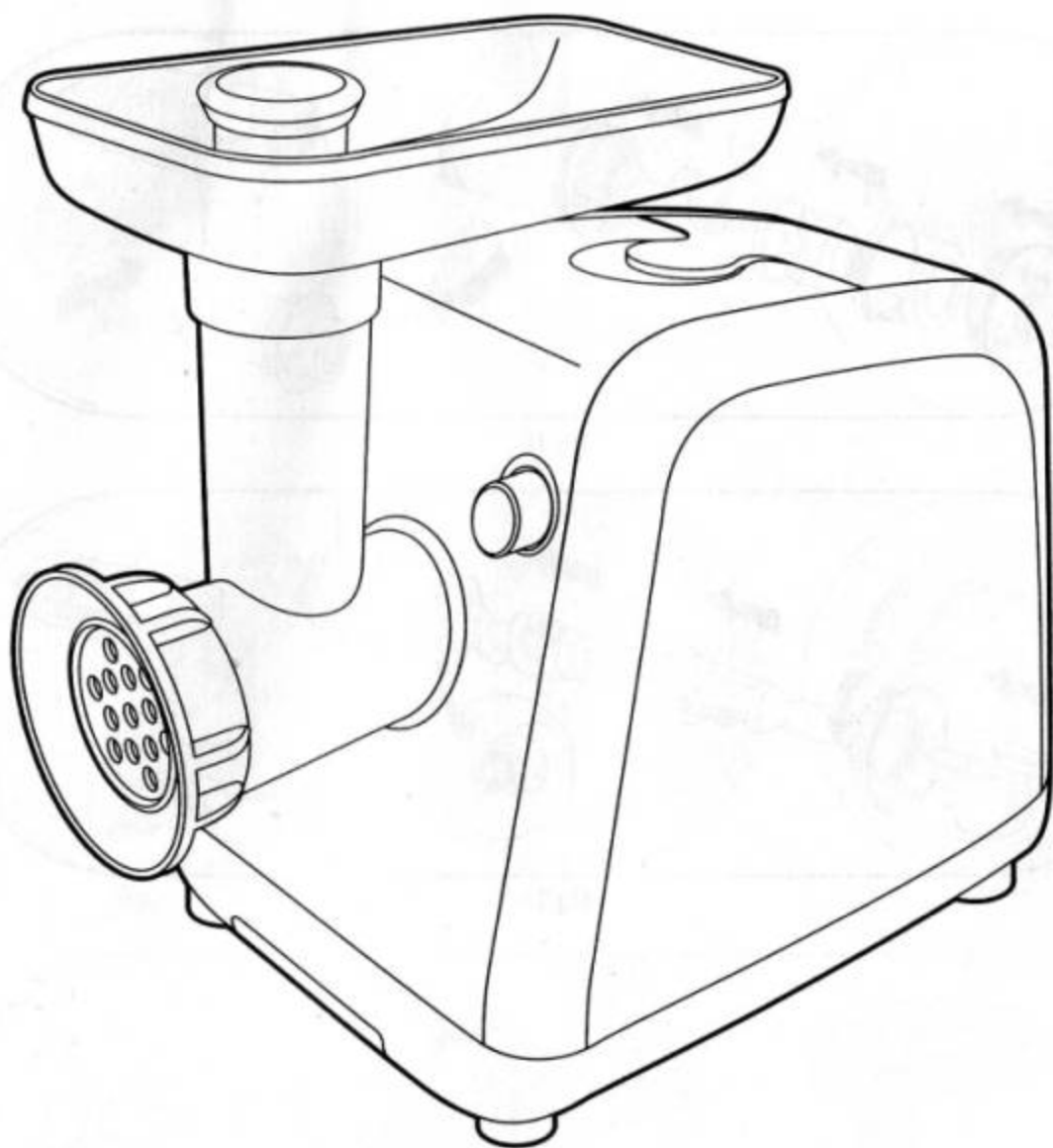


# Tefal®

## LE HACHOIR 1800



RUS

UA

LV

LT

EST

PL

CZ

SK

H

SL

RO

BIH

HR

SR

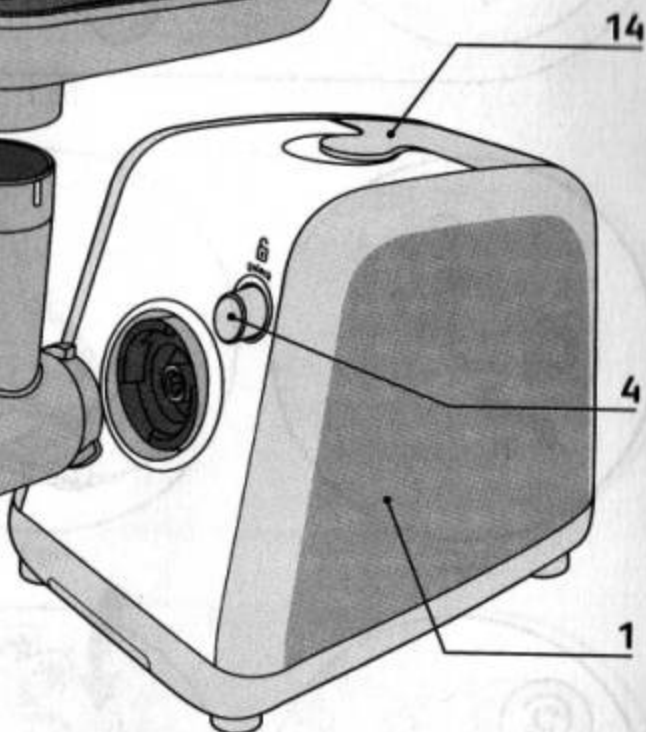
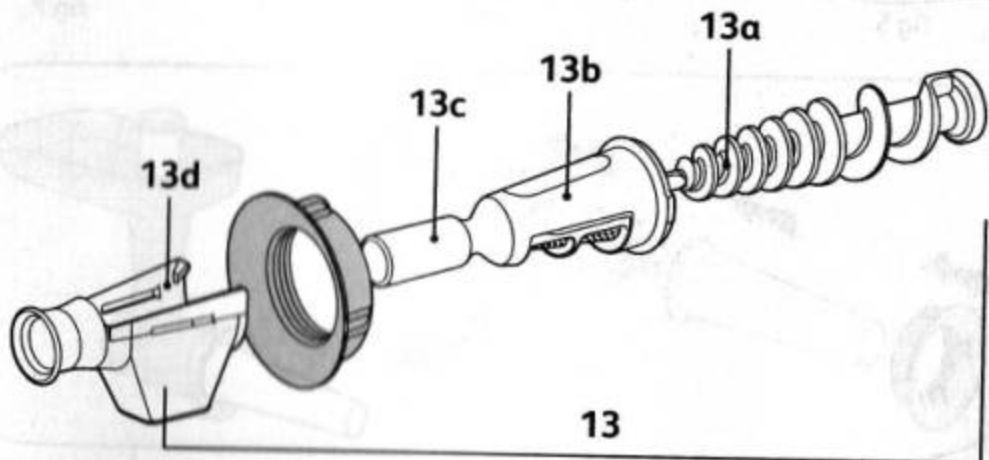
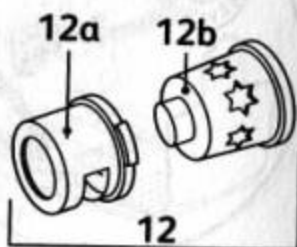
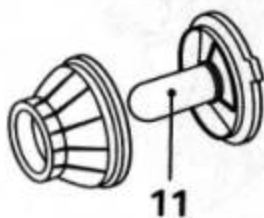
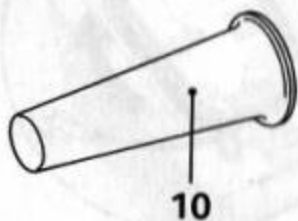
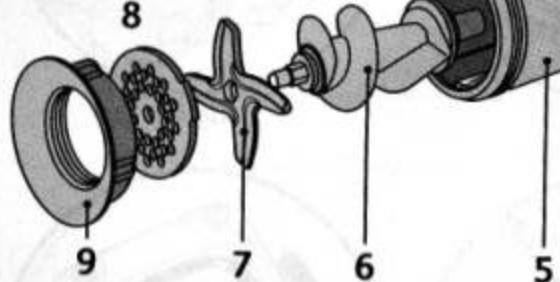
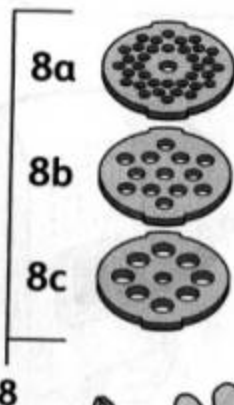
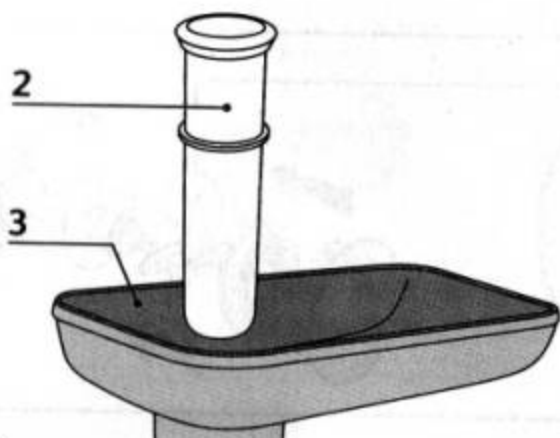
BG

AR

FA

F

GB



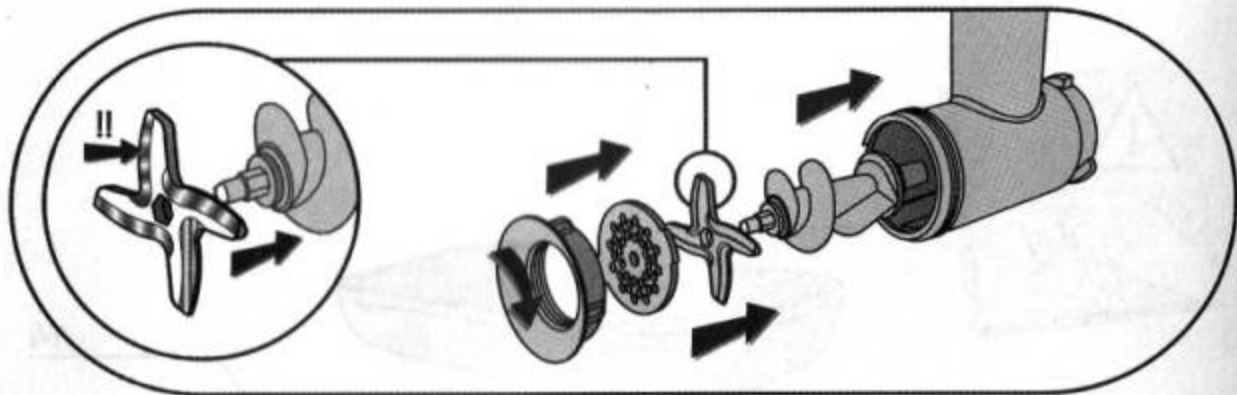


fig.1



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

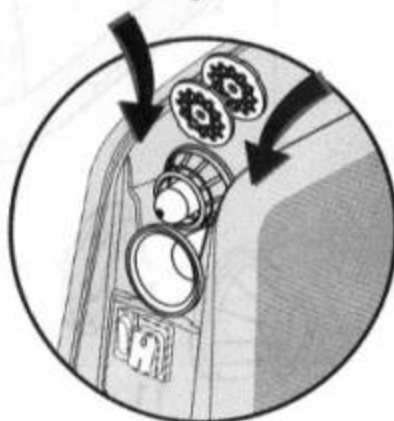


fig.6



fig.7

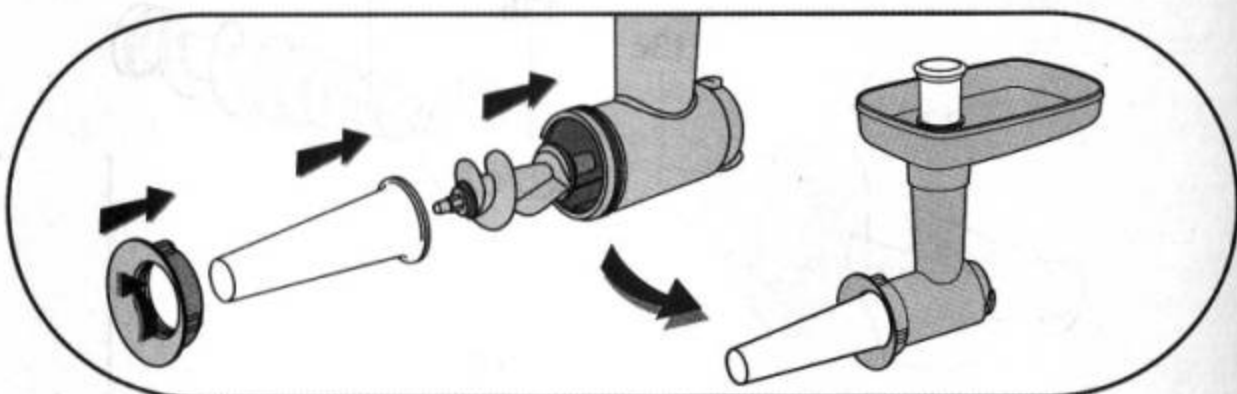


fig.8

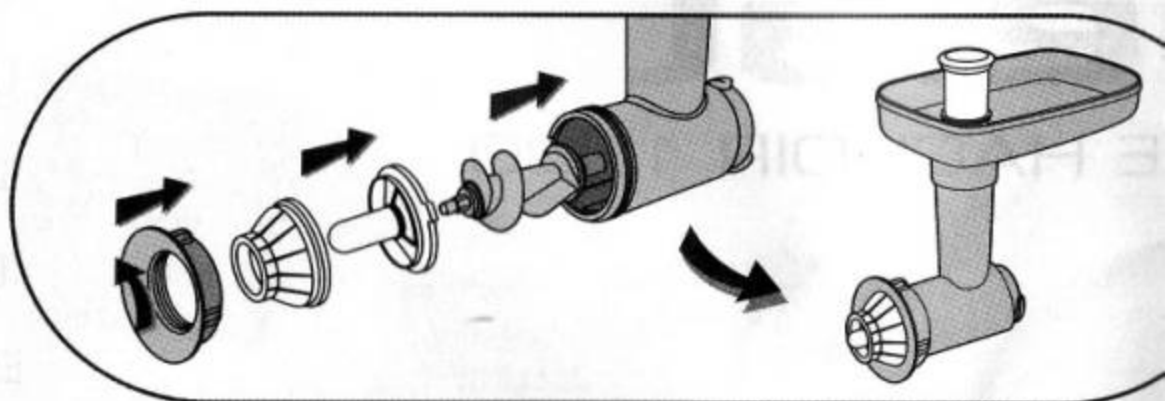


fig.9

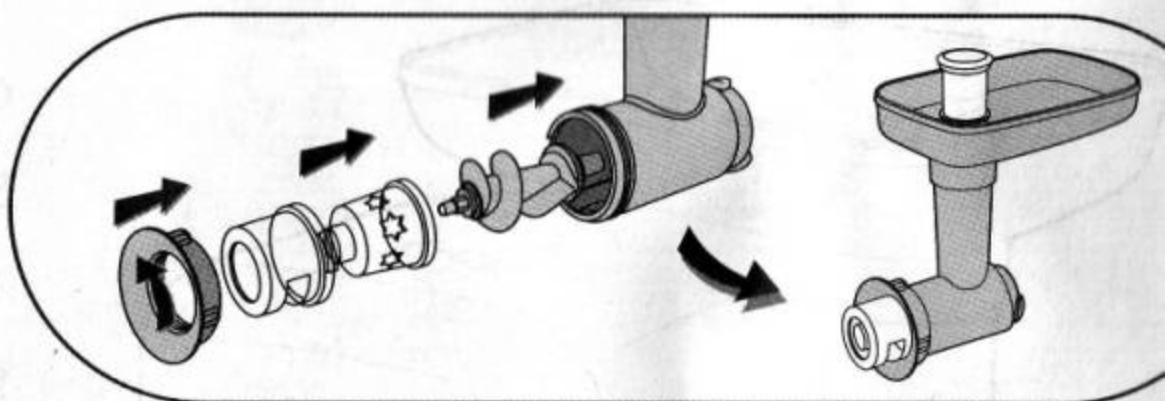


fig.10

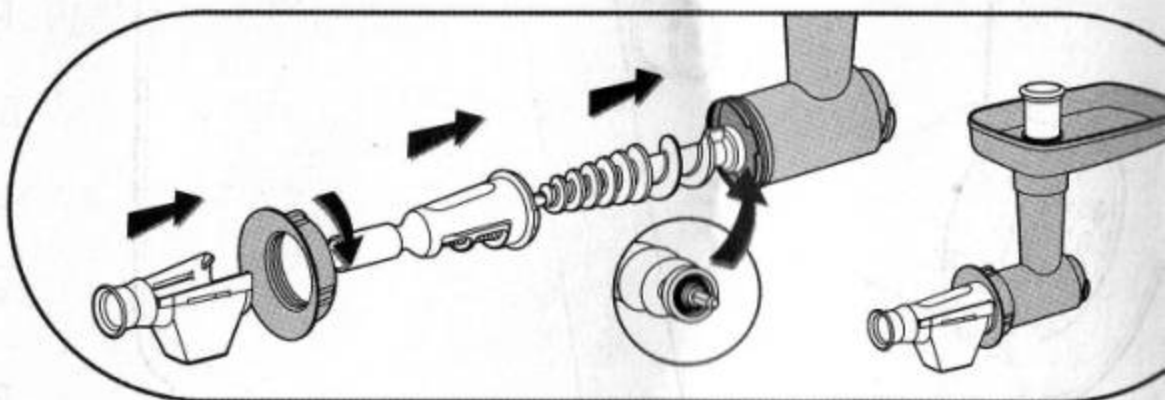


fig.11

# Правила техники безопасности

- Этот прибор соответствует требованиям существующих технических правил и стандартов.
- Этот прибор предназначен только для работы от сети переменного тока. Перед первым использованием убедитесь, что напряжение сети электроснабжения соответствует значению, указанному на табличке с паспортными данными прибора.
- Не ставьте и не используйте прибор на горячей поверхности (газовая плита) или рядом с открытым пламенем.
- Используйте его только на устойчивой рабочей поверхности, защищенной от попадания воды. Не переворачивайте прибор.
- Необходимо выключать прибор из сети:
  - в случае неполадок во время его работы,
  - перед каждой очисткой и обслуживанием,
  - после использования или в случае, если оставляете прибор без присмотра,
  - при каждой замене аксессуаров.
- Ни в коем случае не выключайте прибор, потянув за шнур электропитания.
- Прежде чем использовать удлинитель, убедитесь в его исправном состоянии.
- Нельзя использовать бытовой электроприбор:
  - если он упал на пол,
  - если поврежден или не полностью собран нож.
- Если шнур электропитания поврежден, во избежание опасности его может заменять только изготовитель, его служба послепродажного обслуживания или квалифицированный специалист.
- Этот прибор предназначен только для бытового применения. Он ни в коем случае не должен быть использован в профессиональных целях. В таком случае изготовитель не предоставляет никаких гарантий и не несет никакой ответственности.
- Не подталкивайте мясо пальцами, всегда используйте толкатель.
- Данный электроприбор не должен использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

## Описание прибора

- |     |  |     |  |
|-----|--|-----|--|
| 1.  | Блок электродвигателя  | 11. | Насадка «Кеббе» (в зависимости от типа)                              |
| 2.  | Толкатель  | 12. | Нарезная плашка для печенья (в зависимости от типа):                 |
| 3.  | Поддон для подачи продуктов  |     | 12a : кожух  |
| 4.  | Кнопка блокировки/разблокировки                                    |     | 12b : форма  |
| 5.  | Головка блока рубки  | 13. | Насадки для приготовления сока и пюре (в зависимости от типа) :      |
| 6.  | Шнек   |     | 13a : шнек   |
| 7.  | Нож  |     | 13b : фильтр с отверстиями различной величины для приготовления пюре |
| 8.  | Решетки (в зависимости от типа):                                   |     | 13c : фильтр с мелкими отверстиями для приготовления сока            |
|     | 8a. мелкие отверстия – Ш 3 мм                                      |     | 13d : слив сока  |
|     | 8b. средние отверстия – Ш 4,7 мм                                   | 14. | Крышка отсека для хранения аксессуаров                               |
|     | 8c. большие отверстия – Ш 7,5 мм                                   |     |  |
| 9.  | Гайка  |     |  |
| 10. | Насадка для приготовления домашней колбасы (в зависимости от типа) |     |  |

## Использование

С ножом обращайтесь очень осторожно – лезвия ножа очень острые.

Перед первым использованием прибора вымойте его водой со средством для мытья посуды и тщательно вытрите все аксессуары.

- Вставьте шнек (6) (длинной осью вперед) в головку блока рубки (5).
- Установите нож (7) на короткую ось шнека, повернув режущими краями к внешней стороне, к решетке.
- Установите выбранную решетку (8) на нож, совместив два выступа с двумя выемками головки блока. До конца закрутите гайку (9), не блокируя ее.
- Проверьте сборку. Ось не должна шататься и не должна застревать при вращении. В противном случае проведите сборку снова.

## Установка головки блока рубки в прибор

Прибор должен быть выключен из сети.

### Внимание:

- Не оставляйте прибор работать вхолостую (без мяса).
- После каждой очистки рекомендуется смазывать решетку растительным маслом.

- Наклоните блок рубки вправо (рис. 2).
- Вставьте блок рубки в блок электродвигателя до упора и поверните блок влево, затем вставьте поддон.
- Закройте дверцу (14).
- Включите прибор в сеть.

- Подготовьте продукты для рубки, предварительно удалив кости, хрящи и сухожилия.
- Разрежьте мясо на кусочки (приблизительно 2x2 см) и поместите их в поддон.
- Никогда не давайте на рубку кусочки костей, хрящей или свиную кожу.
- Выберите решетку :
  - мелкие отверстия – Ø 3 мм: очень мягкое мясо
  - средние отверстия – Ø 4,7 мм: говядина, свинина, ягнятина, мясо птицы...
  - большие отверстия – Ø 7,5 мм: сосиски, жирное мясо...
- Для максимальной эффективности рубки размеры кусочков должны быть меньше размеров отверстия приемной тубы.
- Поместите емкость под головку блока рубки.
- Установите выключатель, находящийся на задней части прибора, в положение «I» (рис. 4).
- Поместите кусочки мяса в головку блока рубки и, в случае необходимости, подтолкните их при помощи толкателя (2).

Никогда не подталкивайте пальцами.

### ВАЖНО!

Дождитесь полной остановки прибора, прежде чем выключить его.

### Примечание.

Для некоторых рецептов требуется большая мощность (приблизительно 800 Вт). Для таких рецептов время использования прибора не должно превышать 30 секунд.

### В случае застревания:

- Выключите мясорубку, установив выключатель в положение «0».
- Откройте крышку отсека для хранения аксессуаров.
- В течение нескольких секунд нажимайте на кнопку «reverse» для того, чтобы дать выйти застрявшим частицам продуктов (рис. 5).
- Затем, закрыв крышку и нажав на основной выключатель, включите прибор, чтобы завершить рубку.

- Ингредиенты:** 100 г сала или баранины - 150 г сырого дробленого гороха - 100 г муки - 50 г воды - 20 г чеснока - соль - перец - оливковое масло.
- Смешайте в какой-либо емкости дробленый горох и муку, затем постепенно добавляйте воду до получения однородной смеси.
  - Поместите смесь в поддон мясорубки.
  - Включите прибор и постепенно подталкивайте смесь в желоб при помощи толкателя.
  - Затем добавьте сало или баранину, порезанную на кусочки 2 см x 2 см, и чеснок.
  - Вылейте смесь в низкую кастрюлю с крышкой, содержащую 1,5 литра воды. Перемешайте и оставьте вариться на 20 - 30 минут.
  - После варки перемешайте и добавьте 1/2 стакана оливкового масла. Головка блока рубки защищена механическим предохранителем, установленным на оси шнека (6).
- Во избежание перегрузки или заедания прибора соблюдайте указания по рубке продуктов и выбору решетки.

## Разборка

---

После использования прибор следует выключить и отсоединить от сети.

- Нажмите на кнопку блокировки/разблокировки (4), находящуюся на передней части прибора.
- Поверните головку блока рубки вправо.
- Освободите головку блока, вытащив ее.
- Открутите гайку с головки блока рубки и снимите аксессуары, нажимая на ось.
- Отключайте прибор от сети перед каждой чисткой и перед тем, как будете снимать аксессуары.
- Протирайте прибор влажной тряпкой. Все остальные части могут быть вымыты горячей водой с моющим средством для посуды. Никогда не используйте абразивные средства.
- Нож и решетки мясорубки не являются нержавеющей. После каждой очистки рекомендуется смазывать их растительным маслом.

**Никогда не погружайте блок электродвигателя в воду.**

**Не мойте элементы насадки для рубки, т.е. головку блока рубки (5), шнек (6), нож (7), решетки (8) и гайку (9) в посудомоечной машине.**

---

## Хранение

Аксессуары можно убрать в специально предназначенный отсек для хранения аксессуаров под крышку (14) (рис. 6). Провод можно свернуть под прибором (рис. 7).

## Дополнительные насадки

### Насадка для приготовления домашней колбасы (в зависимости от типа)

---

Эта насадка используется без решетки и ножа. Она присоединяется к головке блока рубки и позволяет легко приготовить домашнюю колбасу.

## RUS Сборка (рис. 8):

- Установите шнек внутрь головки блока рубки.
- Установите насадку для приготовления домашней колбасы.
- Закрутите гайку.
- Установите головку блока рубки на прибор.

### Использование:

- Приготовьте рубленое мясо и пряности по своему вкусу
- Обмакните оболочку для домашней колбасы в теплую воду, чтобы она стала эластичной, затем наденьте ее на насадку (10).
- Поместите рубленое мясо в поддон, включите прибор и нажимайте на толкатель, чтобы полностью наполнить насадку рубленным мясом.
- Остановите прибор и завяжите узел на оболочке.
- Снова включите прибор и продолжайте приготовление, используя толкатель.

---

## Насадка «Кеббе» (в зависимости от типа)

Эта насадка используется без решетки и ножа. Она присоединяется к головке блока рубки и позволяет приготовить смесь (мясо ягненка + дробленая пшеница) в форме трубочки. Полученные трубочки нарезаются на короткие отрезки, гарнируются фаршем, края зашиповываются. Полученные биточки жарятся.

**Сборка:** Аналогично насадке для приготовления домашней колбасы (рис. 9).

---

## Нарезная плашка для печенья (J) (в зависимости от типа)

### Сборка (рис. 10) :

- Установите шнек (6) внутрь головки блока рубки (5).
- Установите форму (12b) на кожух (12a) и собранную часть установите на головку блока рубки. Убедитесь, что все части вошли в соответствующие выемки головки блока рубки (5) и закрутите гайку (9).
- Головку блока рубки установите на блок электродвигателя (1) так, как это указано на (рис. 10).

**Примечание :** эта насадка используется без решетки и без ножа.

### Использование :

- Приготовьте тесто (чтобы достичь более хороших результатов необходимо приготовить не очень тугое тесто).
- Выберите форму. Выбор производится перемещением стрелки на избранную форму.
- Включите прибор и начните вкладывать в него тесто.

---

## Насадка для приготовления сока и пюре (в зависимости от типа)

Эта насадка используется для приготовления пюре (красные фрукты, помидоры) и соков (яблоки, груши, апельсины и др.).



## Сборка (рис. 10) :

- Установите головку блока рубки (5) на блок электродвигателя (1).
- Вставьте шнек (13а) внутрь головки блока рубки (5).
- Вставьте выбранный фильтр :
  - (13b) - фильтр с отверстиями разных размеров - для приготовления пюре или же
  - (13c) - фильтр с мелкими отверстиями для приготовления сока.
- Закрутите гайку на головке блока рубки (5).
- Поместите насадку для слива сока (13d) под установленный фильтр (13b или 13c).

## Использование:

- **Пюре:** Используйте фильтр (13b) с двумя различными диаметрами отверстий для достижения наилучшего результата.  
Для приготовления пюре используйте исключительно свежие фрукты. В зависимости от времени года и качества фруктов рекомендуем пропустить мякоть через машинку два раза, чтобы получить максимальное количество сока.
- **Соки:** Используйте фильтр (13c) с одинаковым диаметром отверстий.

Поместите под насадку для слива сока (13d) емкость для сока, другую емкость для отходов, установите под фильтр (13b или 13c). После правильной установки насадок можете использовать прибор.

## Чистка прибора:

Все детали необходимо мыть под проточной водой с моющим средством. Никогда не используйте абразивные средства. Очистку решеток лучше всего проводить с помощью щетки (например, с помощью зубной щетки).

**ВНИМАНИЕ:**  
отдельные детали прибора запрещается мыть в посудомоечной машине.

## Электрический или электронный прибор в конце своего срока службы



Участвуйте в охране окружающей среды!



Ваш прибор содержит множество материалов, которые могут быть использованы повторно.



По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или авторизованный сервисный центр.

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.