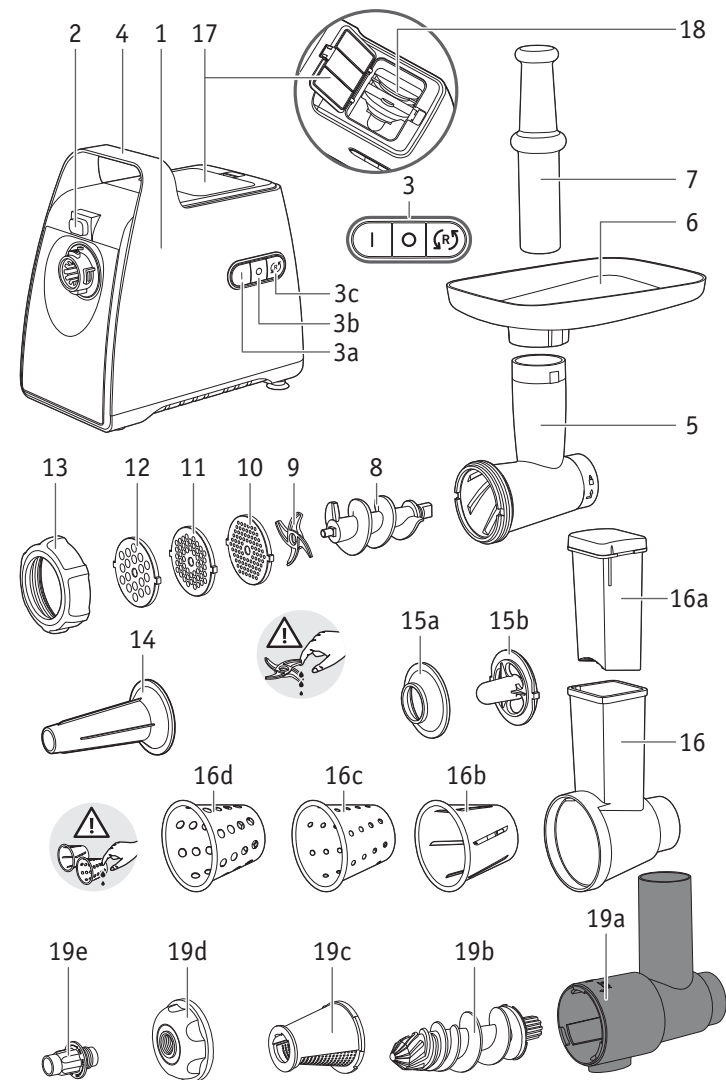
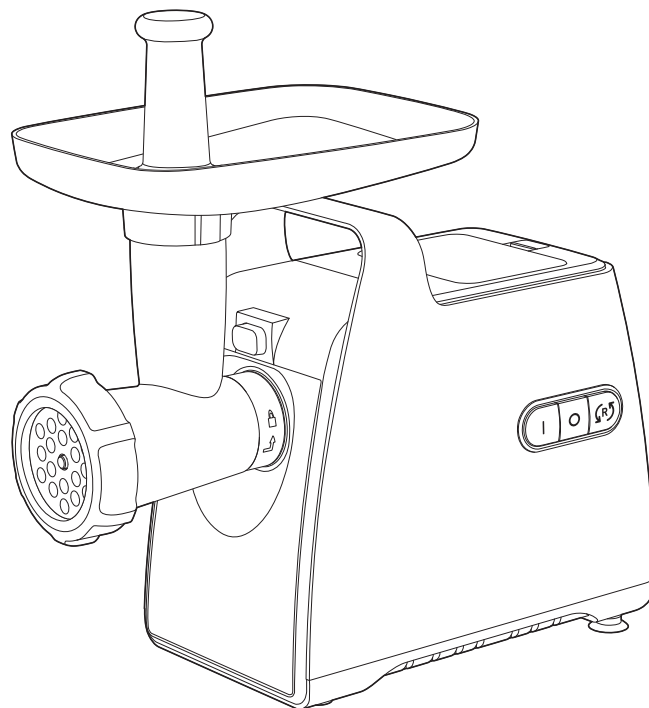
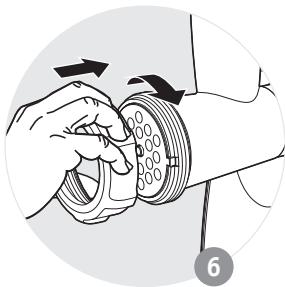
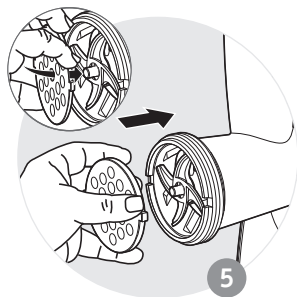
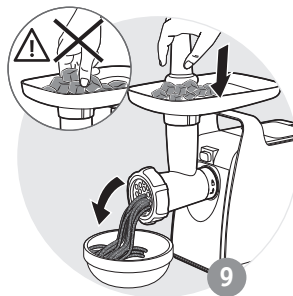
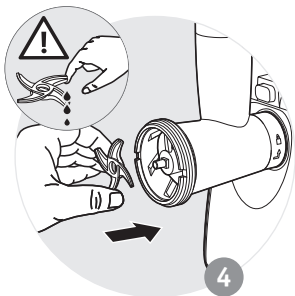
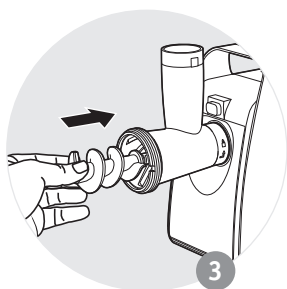
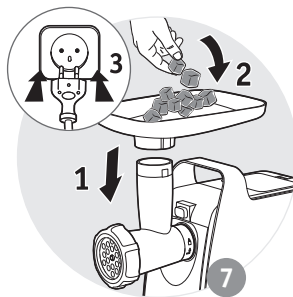
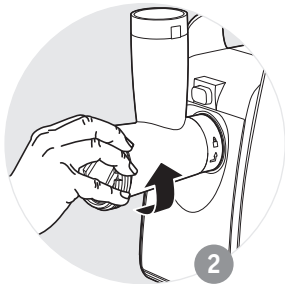
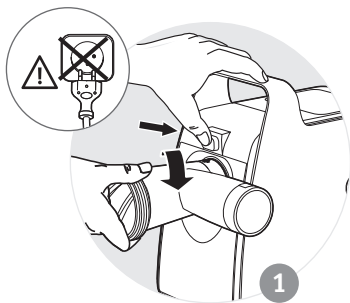
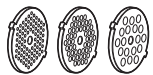


Tefal
Haklihamasin
NE553838
Kasutusjuhend





Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

25/09/2019

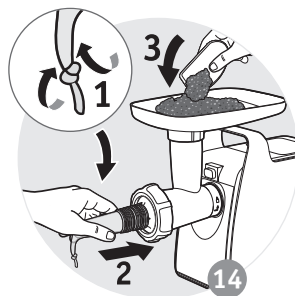
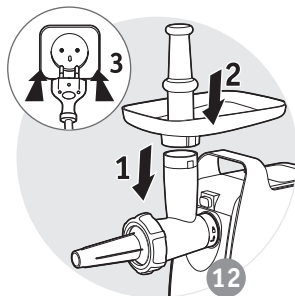
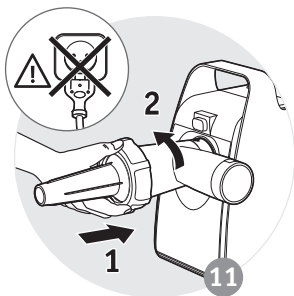
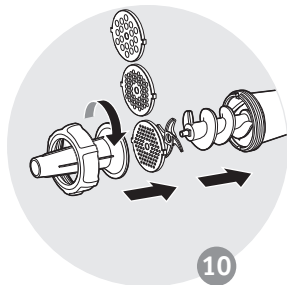
INTERNATIONAL GUARANTEE

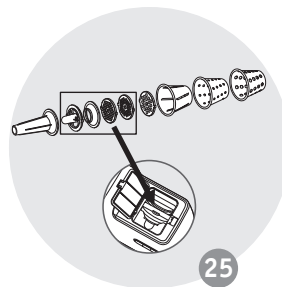
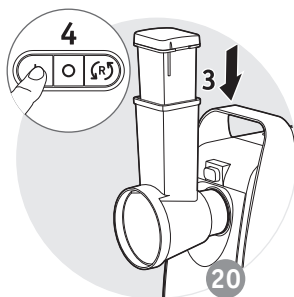
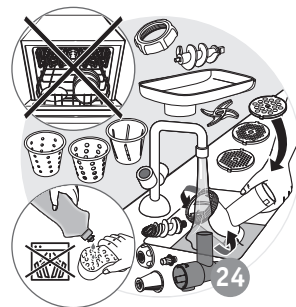
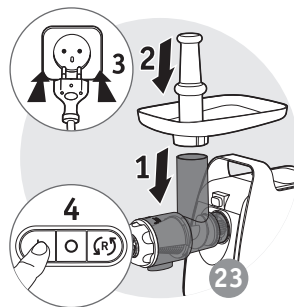
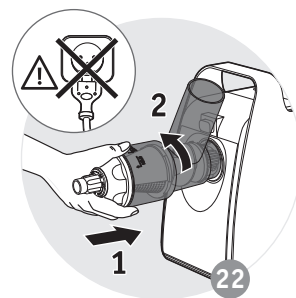
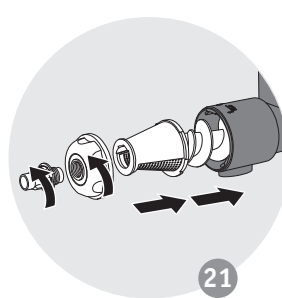
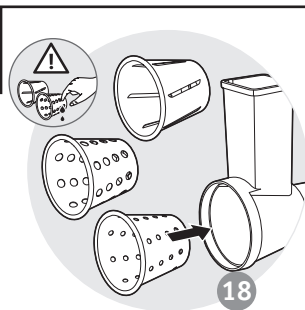
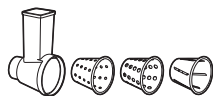
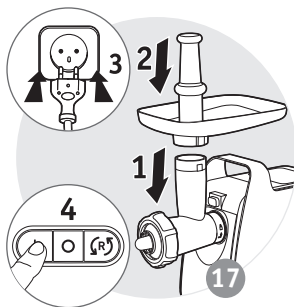
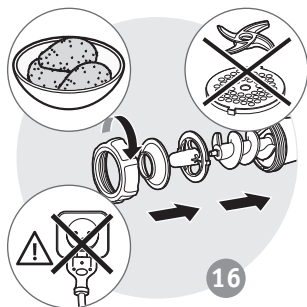
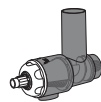
Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Цибшарр ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일차 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Υπόψη / Модель / Yürici / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Чықарулырғағының мекенжайы / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Peçat distributera / Peçat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чып / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :





Ettevaatust: Seadmega on kaasas ohutusjuhiste voldik LS-123456.

Enne seadme esmakasutust lugege voldik hoolikalt läbi ja säilitage see edaspidiseks.

KIRJELDUS

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Mootoriosa | 15 Kebbe tarvik* |
| 2 Hakklihamasina otsiku vabastusnupp | 15a Kebbe rõngas* |
| 3 Nupp | 15b Kebbe |
| 3a Sisselülitamine | 16 Purustustrumlid* |
| 3b Väljalülitamine | 16a Tõukur |
| 3c Tagasikäik | 16b Viilutaja |
| 4 Käepide | 16c Riiv |
| 5 Eemaldatav liha hakkimise otsik | 16d Purustaja |
| 6 Eemaldatav kandik | 17 Hoiukarbi kaas |
| 7 Liha tõukur | 18 Hoiukarp |
| 8 Toitekruvi | 19 Puuviljakastme valmistamise tarvik |
| 9 Iseterituv roostevabast terasest tera | 19a Puuviljakastme valmistamise pesa |
| 10 Väike aukudega perforeeritud plaat* | 19b Kruvi |
| 11 Keskmine aukudega perforeeritud plaat* | 19c Filter |
| 12 Suur aukudega perforeeritud plaat* | 19d Kate |
| 13 Fiksaatorrõngas | 19e Reguleerija |
| 14 Vorsti tarvik* | |

*Olenevalt mudelist

ENNE ESIMEST KASUTUST

- Peske kõik tarvikud sooja vee ja nõudepuhastusvahendiga. Loputage ja kuivatage need kohe hoolikalt.
- Perforeeritud plaat ja tera peavad jääma õlitatuks. Katke need toiduõliga.
- Ärge lülitage seadet sisse, kui see on tühi või hakklihamasina plaadid ei ole õlitatud.

TÄHELEPANU: terad ja purusti trumlid on äärmiselt teravad; olge terade käsitsemisel ettevaatlik.

KASUTAMINE HAKKLIHAMASINA OTSIK (JONIS 1–9)

- Valmistage ette hakkimiseks mõeldud toidu kogus; eemaldage kõik kondid, krõmpsitud ja kõõlused. Lõigake liha tükkideks. (u 2 cm x 2 cm)
- Seadme käivitamiseks puudutage sisselülitamise nuppu (3a) (joonis 8).

Nõuanne: töö lõppedes võite hakklihamasinast läbi viia mõned tükid leiba, et väljutada seadmest kogu hakkliha.

Märkused

- Kasutage seadet ainult toore liha hakkimiseks. Ärge hakkige küpsetatud liha.
- Ärge kasutage seadet kauem kui 10 minutit.
- Kasutage liha tõukurit (7) ainult liha eemaldatavasse liha hakkimise otsikusse lükkamiseks (5).

Mida teha, kui masin on ummistunud?

- Peatage hakklihamasin, vajutades väljalülitamise nuppu (3b), ja hoidke mõned sekundid alla tagasikäigu nuppu (3c), et liha vabastada.
- Vajutage sisselülitamise nuppu (3a) ja jätkake liha hakkimist.

KASUTAMINE VORSTI TARVIK (JONIS 10–15)

Tähtis: seda tarvikut saab kasutada ainult pärast liha hakkimist, maitsestamist ja hoolikat segamist.

- Leotage nahka sooja vees, et selle elastsus taastada. Libistage see lehrisse ja laske umbes 5 cm välja ulatuda (see osa suletakse sõlme ja klambri).
- Vajutage sisselülitamise nuppu (3a) (joonis 15), et seade käivitada, ja söötkie hakkliha läbi hakklihamasina, jälgides kuidas nahk täitub.

Märkus: see töö on lihtsam kahe inimesega: üks, kes söötab hakkliha läbi masina ja teine, kes jälgib naha täitumist.

- Andke vorstidele soovitud pikkus, keerates naha sõlme ja lisades klambri. Vorsti kvaliteedi tagamiseks vältige õhu kinnijäämist täitmise ajal ja valmistage vorstid, mis on 10 kuni 15 cm pikad (eraldage vorstid, tehes lüli ja sidudes sinna sõlme).

KASUTAMINE KEBBE TARVIK (JONIS 16–17)

- Kebbe tegemiseks vajutage sisselülitamise nuppu (3a) (joonis 17).

Praktiline nõuanne:

peene kebbe või kefta määride tegemiseks viige liha kaks või kolm korda läbi hakklihamasina, kuni saavutate soovitud konsistentsi.

KASUTAMINE KÖÖGIVILJA HAKKIJA (JONIS 18–20)

- Purustamiseks vajutage sisselülitamise nuppu (3a) (joonis 20).

Kasulikud nõuanded parima tulemuse saavutamiseks:

selleks et saada rahuldava tulemuse ja vältida toidu kogunemist tarvikusse, peavad koostisosad olema tahked.

Ärge kasutage seadet selliste toitide riivimiseks või lõikamiseks, mis on liiga kõvad, näiteks tükksuhkur või lihatükid.

KASUTAMINE: COULIS' TARVIK (JONIS 21-23)

- Puuviljakastme tegemiseks vajutage sisselülitamise nuppu (joonis 23).

Praktilised nõuanded:

Ärge kasutage kõvasid koostisosi (nt õun, porgand jne). Kasutage ainult pehmeid koostisosi (nt tomat, marjad apelsin jne).

Kui keerate reguleerija (19e) tugevamalt kinni, saate rohkem mahla ja vähem jääke.

RETSEPT

Bolognese kaste

- Tilgake oliiviõli
- 1 sibul, kooritud ja lõigatud
- 500 g veisefileed
- 800 g tomateid, seemned eemaldatud ja tükeldatud
- 500 g purustatud tomateid
- 1 küüslaugu küüs, kooritud ja lõigatud
- 1 tl Herbes de Provence'i
- 1 sl suhkrut
- Näputäis Espelette'i pipart
- Sool, pipar

Kinnitage hakklihamasinale tera ja keskmine riiv.

Lõigake liha kuubikuteks ja hakkige hakklihamasinas.

Valage oliiviõli hautisepotti ja praadige sibul. Lisage liha ja praadige aeg-ajalt segades.

Lisage tomatid, purustatud tomatid, küüslauk, herbes de Provence, suhkur ja Espelette'i pipar.

Maitsestage soola ja pipraga, lisage suhkur. Laske 15 minutit haududa.

Veiselihapallid paprika ja peterselliga

- 430 g veisefileed
- 2 eriti värsket munakollast
- 2 tl paprikat
- 4 sl pestud ja hakitud aedpeterselli
- Sool, pipar, oliiviõli

Kinnitage hakklihamasinale tera ja peen riiv.

Lõigake liha kuubikuteks. Hakkige hakklihamasinas.

Segage käsitsi hakkliha, munakollased, petersell, paprika, sool ja pipar ning vormige golfballi suurusks lihapallideks.

Kuumutage pannil õli keskmisel kuumusel. Praadige lihapalle, pöörates need aeg-ajalt ümber, kuni iga külg on pruunistunud.

Nuudlid

- Jahu
- Vesi

Kinnitage hakklihamasinale tera ja keskmine riiv.

Taigna valmistamiseks segage jahu ja vesi vahekorras 3:1.

Kasutage tõukurit, et aidata jahu läbi hakklihamasina hakkida.

Ärge kasutage masinat kauem kui 3 minutit.

PUHASTAMINE (JONIS 21)

- Seadet, kõiki tarvikuid ja asjaomased liseseadmeid tuleb pärast igit kasutuskorda põhjalikult puhastada.

- Toiduga kontaktis olevaid osi tuleb puhastada käsna ja seebiveega.

Ärge pange neid osi nõudepesumasinasse.

HOIATUS! Ükski osadest EI OLE mõeldud nõudepesumasinas pesemiseks.

- Ärge kasutage alkoholi sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Ärge kasutage teravaid või metallist esemeid.
- Ärge kasutage abrasiivseid lappe ega puhastusvahendeid.
- Eemaldage seade alati peale kasutamise lõpetamist, valveta jätmisel või kokkupaneku, lahivõtmise või puhastamise ajaks vooluvõrgust.

HOIUSTAMINE (JONIS 22)

- 2 perforeeritud plaati ja kebbe tarvikuid võib hoida hoiukarbis.

VEAPARANDUS

- Kontrollige, et seade oleks korralikult vooluvõrgust.
- Seadmel on ülekuumenemise kaitse. Kui seade muutub liiga kuumaks ja lõpetab töötamise, võtke seade vooluvõrgust välja ja laske sellel jahtuda, enne kui uuesti proovite.