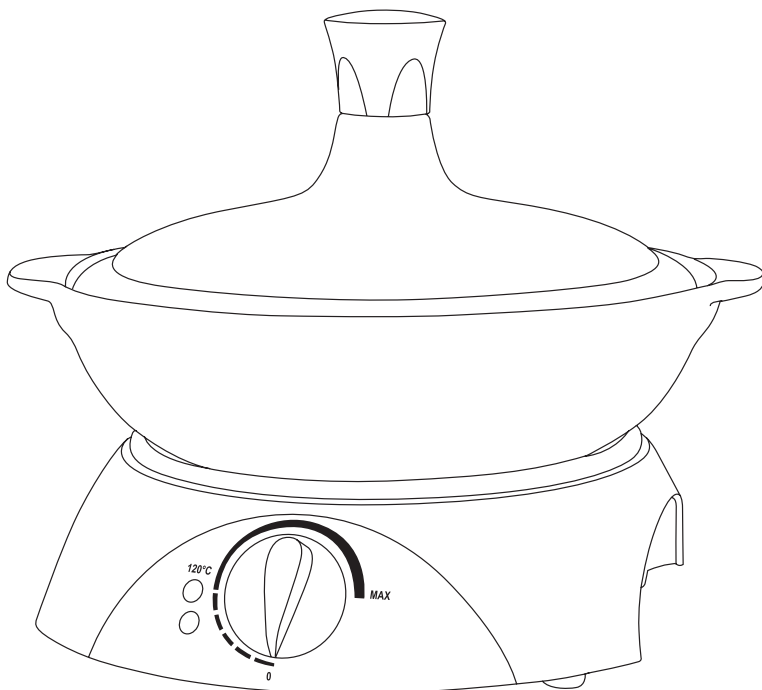


Atlanta★

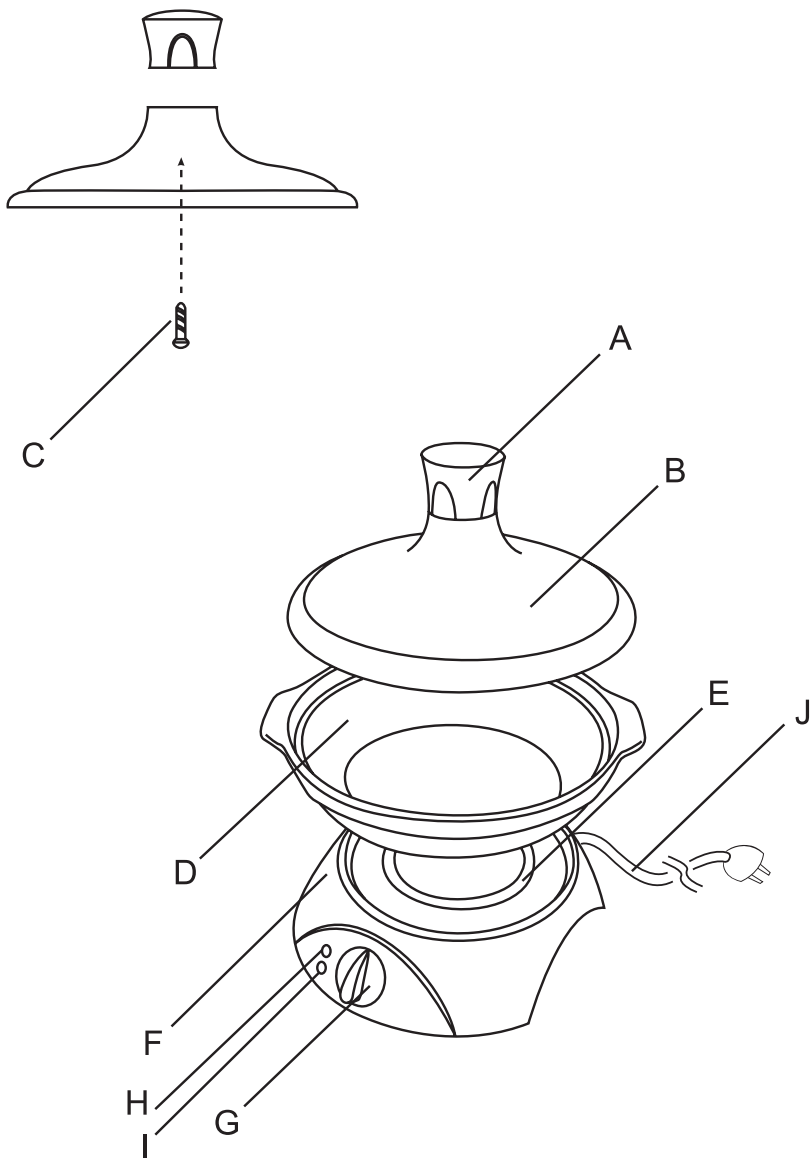


ATH-216

Тажин электрический

Инструкция по эксплуатации

Ver.2.06.2010



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

МЫ ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С УДАЧНЫМ ВЫБОРОМ! ВЫ СТАЛИ ОБЛАДАТЕЛЕМ ПРОДУКЦИИ ТОРГОВОЙ МАРКИ “ATLANTA”, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ПРОГРЕССИВНЫМ ДИЗАЙНОМ И ХОРОШИМ КАЧЕСТВОМ ИСПОЛНЕНИЯ. МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО НАША ПРОДУКЦИЯ СТАНЕТ ВАШИМ СПУТНИКОМ НА ДОЛГИЕ ГОДЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ АППАРАТ ВБЛИЗИ ИСТОЧНИКОВ ТЕПЛА, ТАКИХ КАК: РАДИАТОРЫ ОТОПЛЕНИЯ, ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ; ИЛИ В МЕСТАХ, ПОДВЕРЖЕННЫХ ВОЗДЕЙСТВИЮ ПРЯМЫХ СОЛНЕЧНЫХ ЛУЧЕЙ, ЧРЕЗМЕРНОЙ ПЫЛИ, МЕХАНИЧЕСКОЙ ВИБРАЦИИ ИЛИ УДАРНЫХ НАГРУЗОК. НИЧЕМ НЕ НАКРЫВАЙТЕ АППАРАТ. ДЛЯ ОТСОЕДИНЕНИЯ СЕТЕВОГО ШНУРА ПОТЯНИТЕ ЗА ШТЕКЕР. НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ВОДЫ ИЛИ ИНЫХ ЖИДКОСТЕЙ НА БЛОК УПРАВЛЕНИЯ ТАЖИНА, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ЕГО ПОВРЕЖДЕНИЮ. ПОСЛЕ ТРАНСПОРТИРОВКИ В УСЛОВИЯХ ПОНИЖЕННЫХ ТЕМПЕРАТУР НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ АППАРАТ В СЕТЬ РАНЕЕ, ЧЕМ ПОСЛЕ ДВУХ ЧАСОВ ЕГО НАХОЖДЕНИЯ В ТЕПЛОМ ПОМЕЩЕНИИ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ХИМИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ЖИДКОСТИ (БЕНЗИН, КЕРОСИН, СПИРТ, РАЗЛИЧНЫЕ РАСТВОРИТЕЛИ) ДЛЯ ЧИСТКИ ТАЖИНА.

ВНИМАНИЕ!

ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНОСТИ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ЧАСТЬ АППАРАТА ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ ИЛИ ВЛАГИ. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ТАЖИН В ВОДУ ИЛИ ИНУЮ ЖИДКОСТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВСКРЫВАТЬ КОРПУС. ЗА ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ СПЕЦИАЛИСТУ.

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ТАЖИНА

- A - ручка крышки
- B - крышка керамическая
- C - шуруп с шайбой
- D - сковородка тажина
- E - нагревательный элемент
- F - корпус электроплитки
- G - регулятор температуры
- H - индикатор работы
- I - индикатор электросети
- J - электрический шнур

Крыша поставляется с открученной ручкой крышки, перекрутите ее крестовой отверткой в соответствии с представленной схемой шурупом, поставляемым в комплекте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	230V; 50Hz
Мощность:	280W
Диапазон температур:	0-190°C
Объем:	2L
Срок службы:	3 года

Дата производства представлена в серийном номере изделия: третья четвертая цифра месяц производства, пятая год производства (с 2010 по 2019 год).
Пример: xx120xxxxxx – 12 месяц, 2010 год.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора. При первом включении возможен небольшой запах дыма от остатков технологической смазки на нагревательном элементе.

Тажин – традиционное марокканское блюдо, посуда, в которой готовят это блюдо, так же называется тажин – глиняная сковородка с массивной конусообразной крышкой. Рецептов тажина большое множество, это блюдо готовят из баранины, говядины, курицы с финиками, курагой, черносливом, изюмом, инжиром, оливками и медом. Процесс приготовления достаточно длительный и потому его обычно готовят по праздникам.

РАБОТА ТАЖИНА

1. Установите электроплитку тажина на ровную сухую теплоустойчивую нескользящую поверхность как можно ближе к источнику питания. Обратите повышенное внимание на теплоустойчивость поверхности.
2. Рекомендуем Вам промывать сковородку и крышку тажина в прохладной чистой воде, каждый раз перед использованием в течение 2-3 минут. Влага, впитавшаяся в толщу керамики улучшить показатель распределения тепла и циркуляцию влаги. Затем протрите ее насухо.
3. Установите сковородку тажина на электрическую плитку, учитывая круговой паз на дне сковородки и выпуклость на рабочей поверхности плитки.
4. Подключите вилку в розетку, предварительно убедившись, что терморегулятор (G) переведен в положение «0».
5. Регулятором (G) установите необходимую температуру. При этом загорится индикатор работы.
6. После того как тажин прогрелся, смажьте его растительным маслом и загрузите продукты не более чем на 2/3 от общего объема. Закройте крышку и снизите температуру тушения в соответствии с Вашим рецептом. При загрузке продуктов избегайте больших перепадов температуры. Особенно избегайте загрузки замороженных продуктов в уже разогретый тажин.
7. Регулятор температуры является бесступенчатым, что дает Вам возможность подобрать промежуточные значения положения регулятора подходящие именно для вашего блюда и загрузки тажина.
8. По окончании приготовления поверните выключатель (G) в положение «0», отключите тажин из сети. Помните, после отключения, тажин будет еще какое то время горячим.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Не следует помещать в тажин больше продуктов, чем это предусмотрено.
- Легкое задымление при первом включении считается нормальным.
- Если вы используете крышку в процессе приготовления, избегайте частого ее открывания, это увеличит время приготовления Вашего блюда и приведёт к излишней потере влаги.
- Керамическая сковорода с крышкой не приспособлена для использования на газовых, электрических, микроволновых плитах и в духовых шкафах. Пользуйтесь только электрической плиткой поставляемой в комплекте.
- Производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию тажина дополнительные изменения, улучшающие потребительские свойства изделия.
- При выборе температуры соответствующим регулятором пунктиром обозначена область рассчитанная на подогрев или поддержание температуры пищи. Сплошная линия отмечает область предназначенная для приготовления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Тажин приспособлен для работы от источника тока, характеристики которого указаны в инструкции.
- Тажин должен использоваться только в вертикальном положении. Никогда не используйте тажин на неровной термонеустойчивой поверхности.
- Не используйте тажин с сильными загрязнениями, регулярно производите чистку изделия.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Не используйте пластиковую, бумажную и другую пожароопасную посуду и упаковку для приготовления пищи в тажине.
- Температура корпуса и крышки во время работы могут достигают свыше 100°C.
- Электрический шнур не должен прикасаться к нагревающимся частям.
- Избегайте близости с легко деформирующимися от высокой температуры предметами.
- Используйте отдельную розетку для тажина.
- Внимательно следите за прибором, когда он включен или когда рядом с ним находятся дети. Не допускайте, чтобы сетевой шнур свисал со стола, так как дети могут потянуть за него, уронить тажин и получить травму.
- Для уменьшения опасности пожара или удара электрическим током:
 - храните неиспользуемый тажин отсоединенным от сети;
 - ничем не накрывайте тажин;
 - не используйте прибор во влажных местах;
 - не включайте прибор в электрическую сеть, если на поверхности блока управления есть вода;
 - не вставляйте и не вынимайте вилку и блок управления мокрыми руками;
 - не допускайте перегрева вилки; следите за тем, чтобы она плотно и полностью была вставлена в розетку;
 - не пользуйтесь тажином, если сетевой провод поврежден или намочен;
 - отключайте прибор от сети перед чисткой;
 - никогда не дергайте за сетевой шнур, если хотите отключить прибор, аккуратно выньте вилку из розетки;
 - храните прибор в сухом, прохладном месте.
- Тажин предназначен на приготовления и разогрева пищи в домашних условиях.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Тажин снабжен вилок европейского типа. Используйте розетку с заземлением.
- Если во время работы произошли какие-либо неполадки, не используйте прибор. Обратитесь в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном. Никогда не устраняйте неполадки самостоятельно.

ЧИСТКА И УХОД

- Тажин нуждается в промывании керамической сковороды и крышки после каждого использования.
- Отключите тажин от источника тока. Дайте сковородке и крышке полностью остыть, не мочите их до полного остывания. Затем промойте их влажной тряпкой в мыльной воде. Не используйте химически активные или абразивные моющие средства для чистки тажина.
- Корпус плитки и ее рабочую поверхность можно протереть после полного остывания. Используйте для этого влажную ткань, смоченную в моющем растворе без абразивных веществ. Избегайте попадания влаги внутрь электроплитки. Если все же вода попала, то не включайте ее в сеть до полного испарения влаги попавшей.
- Не чистите тажин при помощи инструментов.
- Никогда не погружайте изделие в воду или другую жидкость.

РЕЦЕПТЫ

Тажин из курицы и фруктов

1,2 кг курицы,
 1 яблоко или груша
 150 гр. лука (лучше шалот)
 4 столовой ложки растительного масла
 2 палочки корицы
 0,5 чайной ложки молотой корицы
 1 столовой ложки тертого на терке имбиря
 1 щепотка шафрана
 1 пучок кинзы
 1 столовой ложки светлого меда
 15 гр. сливочного масла
 0,5 чайной ложки белого молотого перца.
 соль - по вкусу.

Очистите от кожуры фрукты, нарежьте их четвертинками и удалите сердцевину. Разогрейте 2 столовые ложки растительного масла на сковороде и пассируйте в нем половину репчатого лука и затем добавьте мелко нарезанные специи (кроме шафрана и корицы) и мясо и продолжайте

обжаривать до образования золотистой корочки на мясе. Готовое мясо со специями выложите на дно тажина, добавьте туда же 150 гр. бульона и щепотку шафрана и две палочки имбиря. Включите тажин, и начните тушить с закрытой крышкой в среднем положении, пока вы подготовите оставшиеся продукты.

На сковороде растопите сливочное масло, добавьте к нему мед, перемешайте и дождитесь, пока мед станет жидким. Затем выложите заранее нарезанные фрукты в сковороду и обжаривайте до тех пор, пока каждая четвертинка не покроется медом и не приобретет золотистую корочку, крышку при этом не закрывайте. По окончании посыпьте корицей.

На сковороде разогрейте 2 столовые ложки растительного масла и пассируйте в нем оставшуюся половину репчатого лука до образования золотистого цвета.

Выложите готовые фрукты поверх мяса а лук поверх фруктов. Закройте крышку и продолжайте томить на самой малой температуре еще 45-60 минут.

По окончании приготовления можно посыпать обжаренным кунжутом или украсить зеленью.

Тажин постный

500 гр. - картофель

450 гр. - зеленый горошек (консервированный)

450 гр. - турецкий горошек (нут)

80 гр. - сливочное масло

150 гр. - сыра

9 шт. – яиц куриных

1 шт. – яйцо куриное (вареное)

растительное масло - для фритюра.

перец, соль - по вкусу

Нарежьте картофель соломкой и жарьте во фритюре. Растопите сливочное масло на сковороде и слегка обжарить горошек в масле. Готовую картошку вместе с горошком выложите в тажин и добавьте специи. Туда же добавьте сыр и вареное яйцо, все нарезанное соломкой. Взбейте оставшиеся сырые яйца вместе с желтками, влейте их в тажин и хорошенько все перемешайте. Включите тажин на среднюю мощность закройте крышку и тушите еще 10 минут после начала кипения на минимальной температуре.

Тажин из баранины с айвой

1000 гр. - баранина

600 гр. - айвы

3 столовой ложки - сахара

3 столовой ложки - сливочного масла

60 гр. - лук репчатый (лучше шалот)

1 столовой ложки - меда

0,5 чайной ложки - имбиря

2 шт. - лавровый лист

1 чайной ложки - шафрана

1 щепотка - мускатного ореха (молотый)

2 щепоти – белого перец

соль - по вкусу.

Очистите от айву от кожуры, нарежьте их четвертинками и удалите сердцевину. Отварите их в течение 20 минут в сиропе из 0,5 литров воды и 3 столовых ложек сахара.

Разогрейте 2 столовые ложки сливочного масла на сковороде и обжарьте в мясо со специями (кроме шафрана, лавровый лист и корицы) и луком в течении 5 минут. Готовое мясо со специями выложите на дно тажина, добавьте туда же 100 гр. сиропа и шафран и лавровый лист. Включите тажин, и начните тушить с закрытой крышкой, пока вы подготовите оставшиеся продукты.

На сковороде растопите оставшееся сливочное масло, добавьте к нему мед, перемешайте и дождитесь, пока мед станет жидким. Затем полейте айву полученным соусом и обильно посыпьте корицей. Когда мясо будет готово, станет мягким и душистым, аккуратно положите сверху айву и продолжайте тушить еще 5 минут.

Оставшийся соус - мед с маслом развести остатками сиропа и добавить по вкусу в блюдо непосредственно перед подачей.

УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Старые приборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется).



БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Чайники

Весы

Утюги

Пылесосы

Фены

Соковыжималки

Печи, ростеры

СВЧ печи

Кофемолки, кофеварки

Тостеры

Тепловентиляторы

Мясорубки

Машинки для стрижки, электробритвы

Вентиляторы

Масляные обогреватели

Миксеры

Пароварки

Щипцы для моделирования волос

АУДИОТЕХНИКА

Радиоприемники

Однокассетные магнитолы

Двухкассетные магнитолы

Радиочасы

Музыкальные системы

Аудиоплееры

Колонки

Телевизоры



АТЛАНТА ХАУС ЭПЛАЕНСИС ЛЛСи
1201В, Пичтри Стрит, Сьют 3500
АТЛАНТА, Джоржия 30309
США

Вопросы и предложения,
пожалуйста, направляйте
в службу поддержки потребителя:
vopros@my-atlanta.ru

www.my-atlanta.ru