

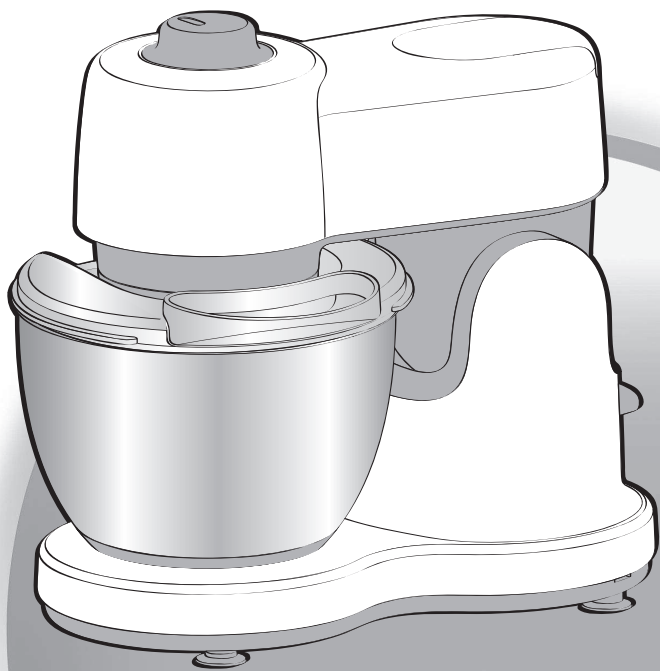


ТОТ САМЫЙ
МАГАЗИН

[Все оригинальные аксессуары к вашей технике](#)
[на одной странице](#)

Выбрать

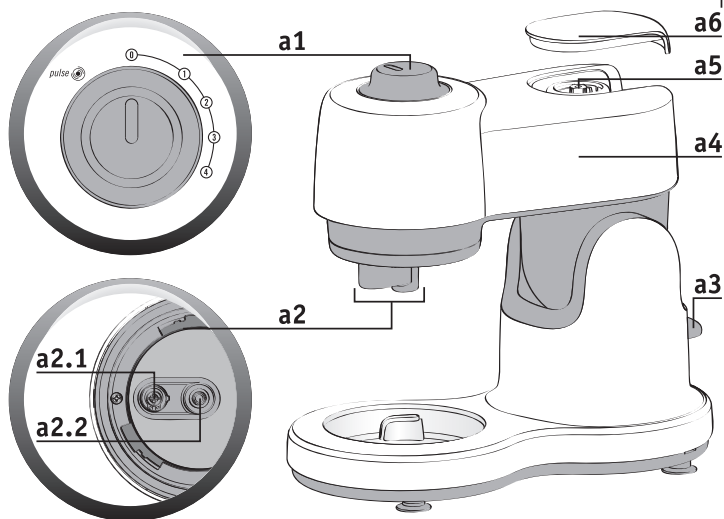
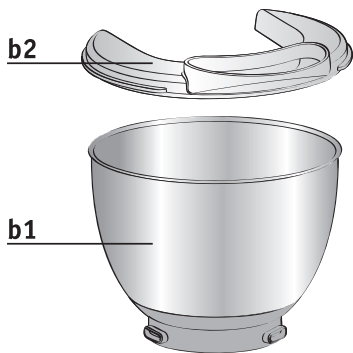
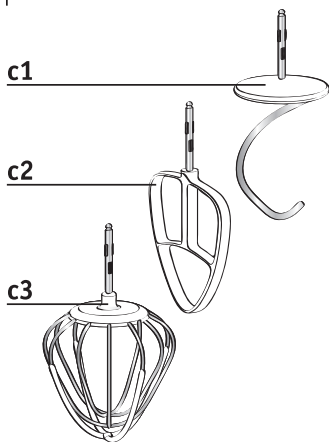
masterchef compact



RU

UK

KK

A**b****c**

d

d3

d2

d1



e

e9

e8

e7

e6

e5

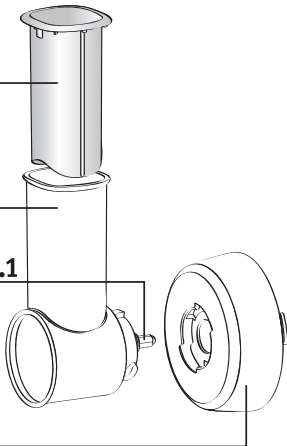
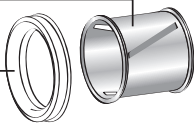
e4

e3

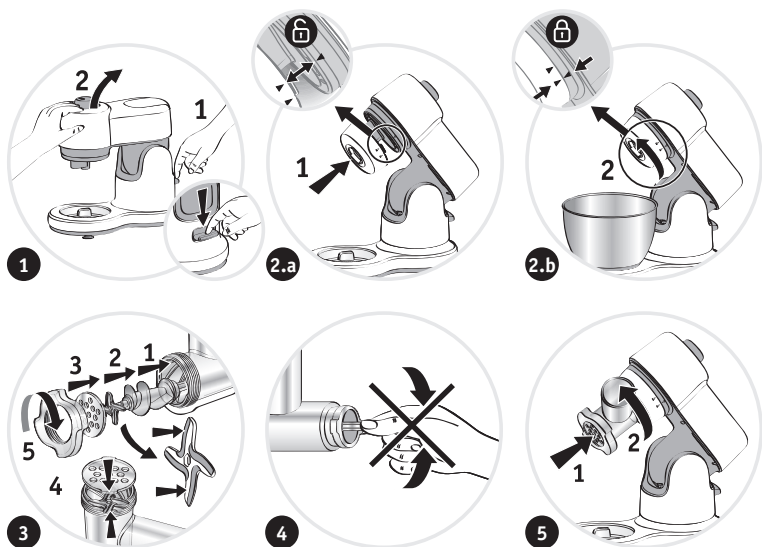
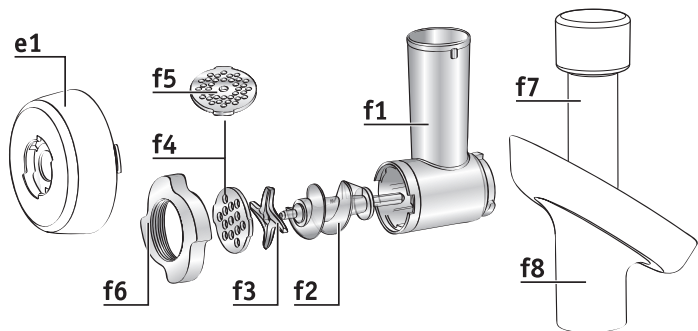
e2

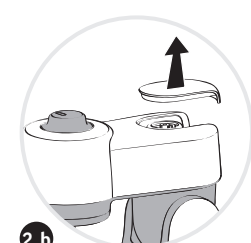
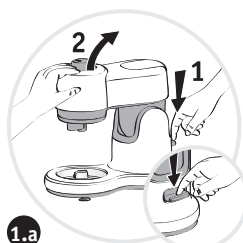
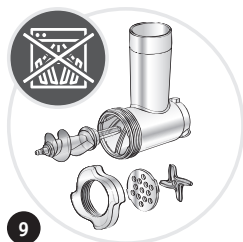
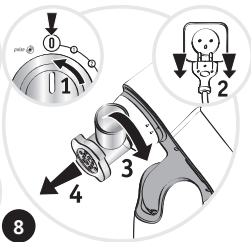
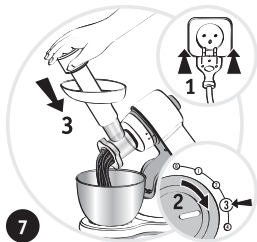
e2.1

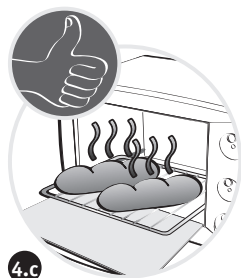
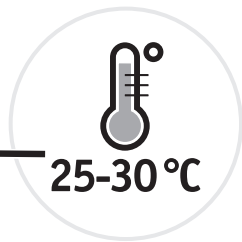
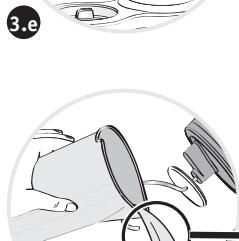
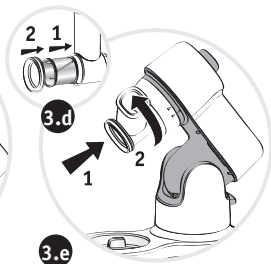
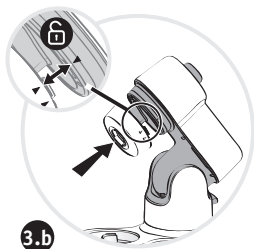
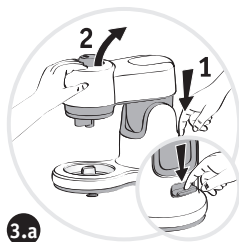
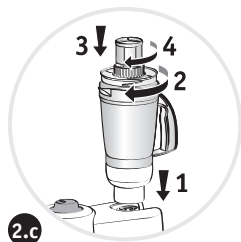
e1



f







РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте инструкцию перед первым использованием прибора и сохраните ее. Использование, противоречащее инструкции, освобождает производителя от какой бы то ни было ответственности.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами, в том числе детьми, с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без достаточного опыта и знаний, кроме случаев, когда лицо, отвечающее за их безопасность, может обеспечить надлежащий присмотр за ними и провести предварительный инструктаж по использованию прибора. Следите за тем, чтобы дети не играли с электроприбором.
- Электроприбор предназначен исключительно для домашнего приготовления пищи в помещении, на высоте менее 2000 м.
- Не используйте устройство, если оно неправильно работает или повреждено. В таком случае следует обратиться в аккредитованный центр технического обслуживания (см. список в паспорте изделия).
- За исключением чистки и обычного ухода любое вмешательство должно производиться специалистами аккредитованного сервисного центра (см. список в паспорте изделия).
- Всегда отключайте прибор от электрической сети, если он находится без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.
- Обратите внимание на то, что существует риск получения травмы в случае неправильного использования прибора.
- Ни в коем случае не ставьте аксессуары в микроволновую печь.
- В целях безопасности пользуйтесь только теми аксессуарами и запасными частями, которые предназначены для вашего прибора и продаются в аккредитованном центре.

- Всегда снимайте чашу блендера (d) перед нажатием на кнопку разблокирования (a3) многофункциональной головки (a4).
- Остановите прибор и отключите его от сети перед заменой насадок или прежде чем прикоснуться к подвижным деталям.
- Не прикасайтесь к аксессуарам блендера и ножам во время функционирования прибора.
- Не позволяйте посторонним предметам (длинным волосам, шарфам, галстукам и т. д.) свисать над прибором во время его работы.
- Никогда не опускайте предметы кухонной утвари (ложку, лопатку и т. д.) в отверстие крышки (d2), в чашу (b1), а также в канал приемника барабана (e2).
- Лезвия очень острые! Обращайтесь с ними с большой осторожностью, чтобы избежать получения травм во время чистки чаши (d) и мини-рубки, при сборке и разборке барабана А для резки ломтиками (e5) и головки мини-рубки, а также во время чистки этих аксессуаров (аксессуары в зависимости от модели).
- Никогда не используйте этот прибор для переработки каких-либо других веществ, не имеющих отношения к пищевым продуктам.
- Не наливайте кипящую жидкость (выше 80° C/176° F) в чаши (b1 и d1, в зависимости от модели).
- В чашу блендера (в зависимости от модели) всегда в первую очередь наливайте жидкие ингредиенты, а затем добавляйте твердые.
- Во избежание выплескивания через край не превышайте максимальный уровень чаши, если он обозначен.
- Ни в коем случае не засовывайте пальцы или любой другой предмет в чашу блендера (в зависимости от модели) во время работы прибора.
- Никогда не снимайте крышку и (или) чашу блендера (в зависимости от модели) до полной остановки прибора.
- Используйте прибор на ровной, чистой и сухой поверхности.

- При использовании насадки для нарезки овощей (e) и головки мясорубки (в зависимости от модели) всегда пользуйтесь толкателем, чтобы направить продукты в канал. Запрещается использовать вместо толкателя пальцы, вилку, ложку, нож или какой-либо другой предмет.
- Не включайте чашу блендера (d) без крышки (d2), без продуктов питания или только с сухими ингредиентами.
- В один раз используйте только один аксессуар.
- Не используйте чаши (b1, d1) в качестве емкостей (для заморозки, приготовления, пастеризации и т. д.).
- Этот прибор не предназначен для бытового и аналогичного бытовому использования (на такое использование гарантия не распространяется), а именно:
 - в рабочей кухонной зоне в магазинах, офисах и прочих рабочих помещениях;
 - в фермерских хозяйствах,
 - в гостиницах, кемпингах и прочих жилых комплексах для посетителей,
 - в помещениях по типу гостиничных номеров.
- Обратитесь к руководству по эксплуатации для регулировки скоростей и времени работы каждого аксессуара.
- Обратитесь к руководству по эксплуатации для сборки и установки аксессуаров на прибор.
- Обратитесь к руководству по эксплуатации для первоначальной и регулярной чистки деталей, контактирующих с продуктами питания, и для чистки и ухода за прибором.

Электрическое подключение:

- Убедитесь, что напряжение питания устройства соответствует напряжению в электрической сети. **Любые ошибки при подключении приводят к аннулированию гарантии.**
- Всегда отключайте прибор от электропитания, если вы прекращаете

его использовать, при отключении электроэнергии и во время его чистки. Никогда не выключайте прибор из сети, потянув за электрический шнур.

- Не погружайте прибор, питающий кабель или вилку питания в воду или в любую другую жидкость.
- Не оставляйте шнур электропитания рядом с детьми, вблизи горячих поверхностей или в соприкосновении с ними, рядом с источниками тепла или на острых кромках мебели.
- Не пользуйтесь прибором, если поврежден питающий кабель или вилка питания. В целях безопасности обязательно замените их в одном из аккредитованных центров технического обслуживания (см. список в паспорте изделия).

ТОЛЬКО ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКОГО РЫНКА

- Со всеми аксессуарами (в зависимости от модели), за исключением венчика (с3) и терок (е6, е7, е8, е9): этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур электропитания в недоступном для детей месте.
- Детям не разрешается использовать прибор в качестве игрушки.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без надлежащего опыта или знаний при условии, что они находятся под наблюдением или получили необходимые инструкции по использованию прибора и осознают все возможные риски, связанные с его применением.
- Аксессуары (в зависимости от модели), венчик (с3) и терки (е6, е7, е8, е9) могут использоваться детьми старше 8 лет при условии, что они были ознакомлены с безопасным использованием прибора и хорошо осознают возможную опасность. Чистка и уход, выполняемые пользователем, не должны осуществляться детьми младше 8 лет, и только под присмотром взрослого. Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей до 8 лет.

ОПИСАНИЕ

а - Блок двигателя

- a1 Рычаг переключения скорости
- a2 Медленный выход
- a2.1 Выход аксессуара блендера
- a2.2 Выход насадки для нарезки овощей
- a3 Кнопка разблокирования многофункциональной головки
- a4 Многофункциональная головка
- a5 Быстрый выход
- a6 Задвижное окно

б - Комплекс чаши

- b1 Чаша
- b2 Крышка

с - Аксессуары блендера

- c1 Тестомесилька
- c2 Смеситель
- c3 Многожильный венчик

д - Чаша блендера (в зависимости от модели)

- d1 Чаша
- d2 Крышка
- d3 Кнопка дозатора

е - Насадка для нарезки овощей

(в зависимости от модели)

- e1 Адаптор
- e2 Приемник барабана
- e2.1 Ось
- e3 Толкатель
- e4 Кольцо фиксации барабана
- e5 Барабан А — для резки ломтиками
- e6 Барабан С — крупная терка
- e7 Барабан D — мелкая терка
- e8 Барабан Е — для пармезана (в зависимости от модели)
- e9 Барабан R — для нарезки соломкой (в зависимости от модели)

ф - Головка мясорубки

- f1 Адаптор
- f1 Металлический корпус
- f2 Шнек
- f3 Нож
- f4 Крупная решетка
- f5 Мелкая решетка
- f6 Фиксирующая гайка
- f7 Толкатель
- f8 Лоток

Аксессуары, которыми укомплектована приобретенная вами модель, указаны на этикетке, расположенной сверху коробки.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед первым использованием вымойте все детали аксессуаров в воде с мылом. Прополосните и высушите.
- Установите прибор на плоскую, чистую и сухую поверхность, убедитесь, что **рычаг переключения скорости (a1) находится в положении «0»**, и **затем подключите прибор к электросети**.
- У вас есть несколько вариантов для включения прибора в работу:
 - **Прерывистый режим работы (импульсный)**: поверните рычаг переключения скорости (a1) в положение «импульсный режим» (pulse) последовательными импульсами для лучшего контроля за приготавливаемым блюдом.
 - **Постоянный режим работы**: поверните рычаг переключения скорости (a1) в нужное положение от 1 до 4 в зависимости от осуществляемого приготовления.
- Вы можете изменить скорость в процессе приготовления.
- Для остановки прибора верните рычаг (a1) в положение «0», а затем отсоедините прибор от электропитания.

Защита от перегрузки:

Этот кухонный прибор оснащен микропроцессором, который контролирует и анализирует мощность во время работы. В случае слишком сильной нагрузки он приспособится, снизив скорость или остановившись самостоятельно. В случае остановки верните рычаг переключения скорости (a1) в положение «0», отсоедините прибор от электропитания и удалите часть ингредиентов. Дайте прибору постоять несколько минут. После этого вы можете вновь подключить его к электропитанию и включить, повернув рычаг переключения скорости (a1) на скорость, нужную по рецепту.

Нумерация параграфов соответствует нумерации рисунков.

1 - СМЕШИВАТЬ / ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО / СБИВАТЬ / ГОТОВИТЬ ЭМУЛЬСИИ / ВЗБИВАТЬ

НЕОБХОДИМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Чаша (b1)
- Крышка (b2)
- Тестомесилка (c1), или смеситель (c2), или многожильный венчик (c3)

1.1 УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ (РИСУНОК 1):

- Нажмите на кнопку (a3) для разблокирования многофункциональной головки (a4), поднимите ее до упора.
- Заблокируйте чашу (b1) (против часовой стрелки) на приборе и положите ингредиенты.
- Установите нужный аксессуар (c) в выход (a2.1), пока он не защелкнется.
- Верните многофункциональную головку (a4) в горизонтальное положение: нажмите на кнопку (a3) и вручную опустите многофункциональную головку (a4), пока она не заблокируется (возврат кнопки (a3) в первоначальное положение).

- Установите крышку (b2) на чашу (b1).

Примечание: Использование крышки не обязательно. Она позволяет уменьшить риск разбрызгивания и образования пятен.

- Убедитесь, что задвижное окно (a6) установлено на месте быстрого выхода (a5).

1.2 ВКЛЮЧЕНИЕ:

- Включите прибор, повернув рычаг переключения скорости (a1) на скорость, нужную по рецепту.
- Вы можете добавлять продукты через отверстие в крышке (b2) во время приготовления.
- Для остановки прибора верните рычаг (a1) в положение «0».

Рекомендации:

- Замешивать тесто

- Используйте тестомесилку (c1) **только на скорости «1»**.

Вы можете замешивать до:

Вы можете замешивать до:

- 500 г муки для хлебного теста (например: белый хлеб, зерновой хлеб и т. д.)
- 400 г муки для специального хлеба (мука, сорт которой выше 55 (T55): ржаной хлеб, хлеб с отрубями и т. д.)
- 250 г муки для дрожжевого теста (булочки, эльзасский пирог, тесто для пиццы, песочное тесто и т. д.)
- 750 г муки для молочного хлеба (см. базовый рецепт)
- Максимальное время работы: 13 минут.

Для достижения положительного результата соблюдайте указания рисунков 4.a/4.b/4.c.

- Смешивать

- Используйте смеситель (c2) **на скорости от «1» до «4»**.

Вы можете смешивать до:

- 1 кг теста для кексов, заварного теста и т. д.
- 2,7 кг теста для сахарного кекса (см. базовый рецепт)
- **Никогда не используйте смеситель (c2) для замеса тяжелого теста.**
- Максимальное время работы: 13 минут.

- Сбивать / делать эмульсию / взбивать

- Используйте многожильный венчик (c3) **на скорости от «1» до «4»**.
- Вы можете готовить: майонез, чесночный соус, взбитые белки (до 8 яичных белков), взбитые сливки (до 500 мл) и т. д.
- **Никогда не используйте многожильный венчик (c3) для замеса тяжелого теста или смешивания легкого теста.**
- Максимальное время работы: 10 минут.

1.3 - СНЯТИЕ АКСЕССУАРОВ :

- **Дождитесь полной остановки прибора и отсоедините его от электропитания.**
- Снимите крышку (b2).
- При помощи кнопки (a3) разблокируйте многофункциональную головку (a4) и поднимите ее в верхнее положение.
- Потяните за аксессуар (c1), (c2) или (c3), чтобы вынуть его из многофункциональной головки.
- Снимите чашу.

2 - СОЗДАВАТЬ ОДНОРОДНУЮ СМЕСЬ / ПЕРЕМЕШИВАТЬ / СМЕШИВАТЬ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

В зависимости от вида продуктов чаша блендера (d) позволит вам приготовить до 1 л густой и 0,75 л жидкой смеси.

НЕОБХОДИМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Чаша блендера (d)

2.1 - УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ (РИСУНОК 2):

- Установите многофункциональную головку (a4) в горизонтальное положение: нажмите на кнопку (a3) и вручную опустите многофункциональную головку (a4), пока она не заблокируется (возврат кнопки (a3) в первоначальное положение).
- Снимите задвижное окно (a6) с быстрого выхода (a5), потянув его вверх.
- Перед установкой чаши блендера (d) убедитесь, что прибор выключен.
- Установите чашу блендера (d) на быстрый выход (a5), возможны четыре положения.
- Положите продукты в чашу блендера и заблокируйте крышку (d2), оснащенную кнопкой дозатора (d3), повернув ее по часовой стрелке.

2.2 - ВКЛЮЧЕНИЕ :

- Включите прибор, повернув рычаг переключения скорости (a1) на скорость, нужную по рецепту.
Для лучшего контроля смешивания и достижения более однородной смеси используйте положение «Импульсный режим» (Pulse).
Вы можете добавлять продукты, сняв пробку дозатора (d3) с крышки (d2) во время приготовления смеси.
- Для остановки прибора верните рычаг (a1) в положение «0».

Рекомендации :

- Используйте чашу блендера (d) **на скорости от «3» до «4».**
Максимальное время работы: 3 мин.
Вы можете приготовить:
 - тщательно протертые супы, супы-пюре, компоты, молочные коктейли, коктейли.
 - легкое тесто (блины, оладьи, фруктовые пироги, крем-брюле и т. д.).
 - Во время смешивания, если ингредиенты прилипают к стенкам чаши, остановите прибор, снимите чашу блендера, уберите ингредиенты со стенок так, чтобы они упали на лезвия, а затем вновь установите чашу блендера, чтобы продолжить приготовление смеси.
 - Никогда не заливайте в чашу блендера кипящую жидкость.
 - Не используйте чашу блендера пустой.
 - Всегда используйте чашу блендера с крышкой.
 - Крышку разрешается снимать только после полной остановки прибора.
- **В чашу блендера всегда сначала наливайте жидкие ингредиенты, а затем твердые.**

2.3 - СНЯТИЕ АКСЕССУАРОВ :

- Дождитесь полной остановки прибора и отсоедините его от электропитания. Снимите чашу блендера. Снова установите задвижное окно (a6) на выход (a5).

3 - НАТИРАТЬ НА ТЕРКЕ / НАРЕЗАТЬ ЛОМТИКАМИ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

НЕОБХОДИМЫЕ АКСЕССУАРЫ:

- Адаптер для нарезки овощей (e1)
- Приемник барабана (e2) + толкатель (e3)
- Барабаны (в зависимости от модели)
- Кольцо фиксации барабана (e4)

3.1 - УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ (РИСУНОК 3):

- Нажмите на кнопку (a3) для разблокирования многофункциональной головки (a4), поднимите ее до упора.
- Установите адаптер (e1) под многофункциональной головкой (a4): совместите левую метку адаптера (e1) с меткой многофункциональной головки (a4), после чего поверните до совмещения правой метки адаптера (e1) с меткой многофункциональной головки (a4).
- Вставьте в приемник нужный барабан и убедитесь, что он полностью вошел в приемник. Установите кольцо фиксации барабана (e4).
- Поставьте приемник барабана (e2), наклоненный вправо, перед выходом адаптера (e), совместите два байонетных соединения приемника барабана с двумя пазами адаптера. Вставьте его до конца. Если установка происходит с трудом, немного поверните ось (e2.1) приемника барабана и снова попробуйте его вставить. Поставьте канал приемника вертикально до блокировки, поворачивая его против часовой стрелки.
- Заблокируйте чашу (b1) (против часовой стрелки) на приборе.
- Убедитесь, что задвижное окно (a6) установлено на месте быстрого выхода (a5).

3.2 - ВКЛЮЧЕНИЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Включите прибор, повернув переключатель (a1) на скорость «3».
- Максимальное время работы: 10 минут.
- Введите продукты в канал приемника и направляйте их толкателем (e3). **Никогда не проталкивайте ингредиенты пальцами или кухонной утварью.**
- Для остановки прибора поверните переключатель (a1) в положение «0». **Дождитесь полной остановки прибора и отсоедините его от электропитания.**
- Разблокируйте приемник барабана в порядке, обратном сборке.
- При помощи барабанов вы можете приготовить до 2 кг:
 - Натереть на крупной терке С (e6)/натереть на мелкой терке D (e7): морковь, сельдерей, репу, картофель, сыр и т. д.
 - Нарезать толстыми ломтиками A (e5): картофель, морковь, огурцы, яблоки, свеклу и т. д.
 - Пармезан E (e8): картофель, пармезан и т. д.
 - Нарезка соломкой R (e9): картофель.
- Максимальная сумма: 2 кг.

4 - ПОМОЛОТЬ НЕБОЛЬШИЕ КОЛИЧЕСТВА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ АКСЕССУАР:

- Мини-рубка в сборе.

При помощи мини-рубки вы можете помолоть за несколько секунд в импульсном режиме: сухой инжир, сухие абрикосы и т. д.

максимальное количество/время: тип QA100: 50 г/8 с, тип QA200: 90 г/8 с.

Эта мини-рубка не предназначена для таких твердых продуктов, как кофе.

5 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ:

Крепление для насадок (E), Головка мясорубки в сборе (F)

СБОРКА ГОЛОВКИ МЯСОРУБКИ (рис. 3 и 4)

- Возьмите корпус (f1) за трубу, повернув более широким отверстием вверх.
- Вставьте шнек (f2) (длинным валом вперед) в корпус (f1).
- Установите нож (f3) на короткий вал с другого конца шнека (f2) острыми краями внутрь.
- Установите нужную решетку (f4 или f5) поверх ножа, (f3) выравнивая два выступа по двум пазам в корпусе (f1).
- Закрутите фиксирующую гайку (f6) на корпусе, (f1) вращая ее по часовой стрелке, но избегая затягивать слишком сильно.
- Проверьте правильность сборки прибора: валы не должны ходить свободно, шнек не должен проворачиваться. Если эти условия не выполнены, повторите описанные выше шаги.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- **Рабочая скорость: только 3-я.**
- Подготовьте количество продукта, которое хотите измельчить (до 3 кг). Предварительно удалите кости, сухожилия и хрящи, нарежьте мясо кусочками приблизительно 2x2 см.
- Убедитесь в том, что мясо полностью разморожено.
- **Не используйте мясорубку на протяжении более чем 15 минут и дайте ей остыть, прежде чем продолжать работу.**
- Измельчив все мясо, можно пропустить через мясорубку несколько кусочков хлеба, чтобы удалить из нее остатки мяса.

ОЧИСТКА

- Отключите прибор от сети.
 - Запрещается погружать блок мотора (а) в воду или подставлять его под струю воды. Протрите его сухой или слегка влажной тканью.
- Чтобы облегчить очистку, промойте принадлежности мясорубки сразу после использования. Полностью разберите головку мясорубки. **Во избежание физических повреждений с ножами следует обращаться аккуратно.**
- Вымойте, ополосните и протрите принадлежности мясорубки; их все можно мыть в посудомоечной машине, за исключением металлических компонентов головки: корпуса (f1), шнека (f2), ножа (f3), решетки (f4 и f5), фиксирующей гайки (f6).
 - Решетки (f4) и (f5), а также нож (f3) должны быть всегда смазаны. Нанесите на них небольшое количество растительного масла, чтобы сохранить их в рабочем состоянии.

ОЧИСТКА

- Выключите прибор из электрической сети.
- Никогда не погружайте блок двигателя (а) в воду и не помещайте под струю воды. Протирайте его сухой или слегка влажной тряпкой.
- Для более легкой чистки ополосните аксессуары сразу после их использования. **Обращайтесь с лезвиями с особой осторожностью, чтобы избежать получения травм.**
- Помойте, ополосните и вытрите аксессуары, их можно мыть в посудомоечной машине.

Хитрости:

- В случае окрашивания насадок пищевыми продуктами (морковью, апельсинами и т. д.) протрите их тканью, смоченной растительным маслом, а затем приступите к обычной чистке.
- Чаша блендера (d): налейте теплую воду с добавлением нескольких капель жидкого мыла в чашу блендера. Закройте крышку. Установите ее на место на прибор и сделайте несколько импульсных нажатий. Снимите чашу и ополосните ее в проточной воде, после чего оставьте сушиться (в перевернутом состоянии).

ХРАНЕНИЕ

Запрещается хранить прибор во влажном помещении.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

Если прибор не работает, проверьте:

- подключение прибора к электросети;
 - блокировку каждого аксессуара;
 - положение переключателя (a1): установите его в положение «0», а затем снова выберите желаемую скорость.
- Прибор по-прежнему не работает? Обратитесь в аккредитованный центр технического обслуживания (см. список в паспорте изделия).

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ПРИБОРА



Упаковка состоит исключительно из безопасных для окружающей среды материалов и может быть утилизирована в соответствии с действующими правилами.

Для утилизации самого прибора следует обратиться за информацией в соответствующую службу в вашем районе.

ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ



Участвуйте в охране окружающей среды!

- 1 Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных материалов, которые могут быть использованы повторно.
- ➔ По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

АКСЕССУАРЫ

У поставщика или в аккредитованном центре вы можете приобрести следующие аксессуары, которые дополняют комплектацию прибора:

Чаша	Чаша блендера	Насадки для нарезки овощей:
Крышка чаши	Мини-рубка	- А: для нарезки ломтиками
Тестомесилка	Головка мини-рубки	- С: крупная терка
Смеситель	Адаптер для нарезки овощей	- D: мелкая терка
Многожильный венчик		- E: для пармезана
		- R: для нарезки соломкой

Внимание: чтобы приобрести любой аксессуар, вам следует предоставить инструкцию по эксплуатации к вашему прибору или сам прибор.

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Белый хлеб

Ингредиенты: 350 г муки сорта 55, 210 мл теплой воды, 5 г сухих пекарских дрожжей, 5 г соли.

Положите в чашу соль, муку и пекарские дрожжи. Установите тестомесилку и крышку. Включите на несколько секунд на скорости 1, после чего добавьте воды, не останавливая прибор. Вымешивайте тесто в течение приблизительно 8 минут. Оставьте тесто при комнатной температуре на полчаса, затем вымесите тесто вручную, сделайте шар и положите его на противень, смазанный маслом и присыпанный мукой. Дайте тесту подняться в течение приблизительно 1 часа. Разогрейте духовой шкаф до 240° С. Сделайте сверху булочки несколько насечек и смажьте ее теплой водой. Поставьте в духовой шкаф емкость с водой для образования золотистой корочки. Выпекайте в течение 30 минут.

Песочное тесто

Ингредиенты: 200 г муки, 100 г мягкого масла, порезанного кусочками, 50 мл воды, 1 щепотка соли.

Положите в чашу муку, масло и соль. Установите тестомесилку и крышку. Включите на несколько секунд на скорости 1, после чего добавьте воды, не останавливая прибор. Продолжайте месить тесто, пока из него не сформируется красивый шар. Положите его в пищевую пленку и оставьте приблизительно на полчаса, перед тем как раскатать и выпечь.

Молочный хлеб

Ингредиенты: 500 г муки, 1 яйцо, 80 г мягкого масла, порезанного кусочками, 80 г сахара, 250 мл теплого молока, 5 г сухих пекарских дрожжей, 1 щепотка соли.

Поместите все ингредиенты в чашу. Установите тестомесилку и крышку. Включите на скорость 1 в течение приблизительно 8 минут. Оставьте тесто при комнатной температуре приблизительно на 1 час, после чего вымесите его вручную. нарежьте тесто маленькими кусочками и сделайте из них булочки. Положите их на противень, покрытый пергаментной бумагой, и оставьте подниматься приблизительно на 30—40 минут. Разогрейте духовой шкаф до 200° С. Смажьте булочки яичным желтком с добавлением небольшого количества молока и сахара. Выпекайте приблизительно 20 минут.

Сахарный кекс

Ингредиенты: 2 яйца, 125 г сахара, 125 г мягкого масла кусочками, 250 г муки, 70 мл молока, 1 пакетик (11 г) разрыхлителя теста, 1 пакетик (6,5 г) ванильного сахара.

Поместите все ингредиенты, кроме муки, в чашу. Установите смеситель и крышку. Включите на несколько секунд на скорости 1, после чего понемногу добавьте муку, не останавливая прибор. Вымешивайте тесто в течение приблизительно 3 минут. Разогрейте духовой шкаф до 180° С. Положите тесто в смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой форму для кекса. Выпекайте в течение приблизительно 40 минут.

Соленый кекс

RU

Ингредиенты: 200 г муки, 4 яйца, 1 пакетик (11 г) разрыхлителя теста, 100 мл холодного молока, 50 мл оливкового масла, 12 сушеных помидоров, 200 г сыра фета, 15 зеленых оливок без косточки, порезанных кусочками, соль, перец.

Разогрейте духовой шкаф до 180° С. Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму для кекса. Положите в чашу муку, яйца и дрожжи. Установите смеситель и крышку. Включите сначала скорость 1, а затем увеличьте до 3. Добавьте оливковое масло и молоко, не останавливая прибор, и перемешивайте в течение полутора минут. Перейдите на скорость 1 и добавьте сушеные помидоры, фету и оливки. Посолите и поперчите. Выложите подготовленную смесь в форму и выпекайте в течение 30—40 минут.

Майонез

Ингредиенты: 1 яичный желток, 1 ст. л. горчицы, 1 ч. л. уксуса, 250 мл растительного масла, соль, перец.

Внимание: все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Положите все ингредиенты в чашу, за исключением растительного масла. Установите многожильный венчик и крышку. Включите сначала скорость 1 и начинайте вливать растительное масло тонкой струйкой. Через 10 с перейдите на скорость 4 и продолжайте понемногу вливать растительное масло. После того как все масло будет влито, оставьте прибор работать еще в течение 30 с.

Внимание: Храните в холодильнике и употребите в течение 24 часов.

Взбитые сливки

Ингредиенты: 250 мл сильно охлажденных свежих жидких сливок, 50 г сахарной пудры.

Налейте в чашу сливки и положите сахарную пудру. Установите многожильный венчик и крышку. Взбивайте на скорости 3 в течение 2 минут, а затем на скорости 4 в течение полутора минут.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед першим застосуванням приладу уважно прочитайте інструкцію щодо експлуатації та збережіть її, адже використання без дотримання вказівок з експлуатації звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими та розумовими можливостями чи за відсутності в них досвіду та знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо користування приладом особою, відповідальною за їхню безпеку. Діти повинні бути під наглядом і не мати можливості гратися з приладом.
- Цей прилад призначено виключно для домашнього використання у приміщенні на висоті не більше 2000 м над рівнем моря.
- Користування несправним або пошкодженим приладом забороняється. У такому разі необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру (див. перелік у сервісній книжці).
- Будь-яке втручання, окрім чищення та догляду за приладом можуть здійснювати лише спеціалісти авторизованого сервісного центру (див. перелік у сервісній книжці).
- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він залишається без нагляду та перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- Увага! У разі неправильного використання приладу існує ризик травмування.
- Не кладіть насадки приладу до мікрохвильової печі.
- Задля власної безпеки користуйтеся лише аксесуарами та запчастинами, що призначені для вашого пристрою та продаються в авторизованому сервісному центрі.
- Завжди виймайте чашу блендера (d) перед натисканням кнопки

розблокування (a3) багатофункціональної головки (a4) приладу.

- Вимикайте прилад і відключайте його від електромережі перед заміною насадок або перед тим, як наблизитися до рухомих частин приладу під час його роботи.
- Під час роботи приладу заборонено торкатися ножів і насадок для змішування.
- Під час роботи приладу не допускайте звисання над ним довгого волосся, шарфів і краваток тощо.
- Ніколи не використовуйте приладдя (ложки, лопатки) для відкривання кришки (d2) і не встромляйте його в чашу приладу (b1) чи горловину барабана (e2).
- Леза приладу дуже гострі. Користуйтеся ними обережно для уникнення порізів під час спорожнення чаші (d) чи міні-м'ясорубки, під час встановлення та знімання барабана А для шинкування (e5), міні-м'ясорубки, насадки для шинкування, а також у процесі чищення цих насадок (комплектація залежить від моделі).
- Використовуйте прилад лише для змішування продуктів харчування.
- Не заливайте гарячу рідину (з температурою понад 80 °C) у чаші (b1 і d1, залежно від моделі).
- Завжди заливайте рідкі інгредієнти в блендер (залежно від моделі), перш ніж додавати тверді інгредієнти.
- Щоб не допустити переливання рідини через стінки чаші, не перевищуйте максимальний рівень наповнення чаші.
- Не торкайтеся пальцями або будь-якими іншими предметами, непередбаченими інструкцією, блендера (залежно від моделі) під час роботи приладу.
- Забороняється знімати кришку та/або блендер (залежно від моделі) до повної зупинки приладу.
- Під час експлуатації прилад повинен бути встановлений на рівній, чистій та сухій поверхні.

- Під час роботи з аксесуаром для нарізання овочів (e) і насадкою для шинкування (залежно від моделі) завжди користуйтеся штовхачем для направлення інгредієнтів до впускної горловини. Забороняється виконувати цю операцію за допомогою пальців, вилки, ложки, ножа або будь-яких інших предметів.
- Забороняється експлуатація блендера (d) без кришки (d2), без інгредієнтів або лише із сухими інгредієнтами.
- Користуйтеся одночасно тільки однією насадкою.
- Забороняється використовувати чаші (b1, d1) як посуд (для заморожування, готування, стерилізації тощо).
- Цей прилад призначений для побутового використання в приміщенні. Він не призначений для застосування в наведених нижче випадках, на які не розповсюджується гарантія:
 - на кухнях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих приміщень;
 - на фермах;
 - клієнтами готелів, мотелів та інших подібних місць проживання;
 - у кімнатах і квартирах, що винаймаються на короткий термін.
- Дотримуйтеся вказівок щодо налаштувань швидкості й часу використання кожного аксесуара.
- Дотримуйтеся вказівок щодо під'єднання аксесуарів до приладу.
- Дотримуйтеся вказівок щодо першого та регулярного чищення деталей, що контактують із продуктами харчування, а також щодо чищення приладу та догляду за ним.

Підключення до електромережі:

- Переконайтеся, що напруга приладу відповідає напрузі мережі живлення. **Неправильне підключення призводить до анулювання гарантії.**
- Завжди вимикайте прилад, коли ви ним не користуєтесь, у разі припинення подачі електроенергії та під час його чищення. Не тягніть за шнур, щоб вимкнути прилад.

- Не занурюйте прилад, електричний кабель або штепсель у воду або будь-яку іншу рідину.
- Кабель живлення не повинен бути доступним для дітей, знаходитися поряд із гарячими деталями приладу або джерелом тепла чи торкатися їх, а також звисати з краю стола.
- Забороняється користування приладом із пошкодженим кабелем або штепселем. Задля безпеки обов'язково замініть їх в авторизованому сервісному центрі (див. список у сервісній книжці).

ЛИШЕ ДЛЯ КРАЇН ЄВРОПИ

- Дітям забороняється користуватися будь-якими аксесуарами приладу (залежно від моделі), окрім вінчика для збивання (с3) і тертушок (е6, е7, е8, е9). Зберігайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей.
- Дітям забороняється гратися з цим приладом.
- Цим приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, чуттєвими та розумовими можливостями, а також особи, які не мають достатнього досвіду й необхідних знань щодо його використання, за умови, що вони здійснюють це під наглядом або після отримання попередніх інструкцій стосовно його безпечного використання й усвідомлюють потенційну небезпеку, пов'язану з його використанням.
- Діти від 8 років можуть користуватися аксесуарами приладу (залежно від моделі), вінчиком для збивання (с3) і барабанами (е6, е7, е8, е9) за умови, що вони роблять це під наглядом дорослих або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу й добре усвідомлюють ризики, пов'язані з його використанням. Чищення приладу й догляд за ним можуть здійснювати тільки діти віком від 8 років, але виключно під наглядом дорослих. Зберігайте прилад і його шнур живлення у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

a - Корпус електродвигуна

- a1 Кнопка зміни швидкості
- a2 Низькошвидкісний вихідний отвір
- a2.1 Вихідний отвір для насадок для змішування
- a2.2 Вихідний отвір для насадок для нарізання овочів
- a3 Кнопка розблокування багатфункціональної головки
- a4 Багатфункціональна головка
- a5 Високошвидкісний вихідний отвір
- a6 Заслінка

b - Блок робочої чаші

- b1 Чаша
- b2 Кришка

c - Аксесуари для змішування

- c1 Гак для замішування тіста
- c2 Вінчик для змішування
- c3 Вінчик для збивання

d - Блендер (залежно від моделі)

- d1 Чаша
- d2 Кришка
- d3 Мірний ковпачок

e - Насадка для нарізання овочів (залежно від моделі)

- e1 Адаптер
- e2 Барабан-накопичувач
- e2.1 Вісь
- e3 Штовхач
- e4 Кріпильне кільце барабана
- e5 Барабан А для шинкування
- e6 Барабан С для крупного натирання
- e7 Барабан D для дрібного натирання
- e8 Барабан Е для пармезану (залежно від моделі)
- e9 Барабан R для дерунів (залежно від моделі)

f - Головка м'ясорубки

- f1 Адаптер
- f1 Металевий корпус
- f2 Шнек
- f3 Ніж
- f4 Велика решітка
- f5 Дрібна решітка
- f6 Кріпильна гайка
- f7 Штовхач
- f8 Лоток

Насадки, які входять у комплект приладу, який ви придбали, зображені на етикетці, яка розташована в коробці зверху.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Перед першим використанням промийте насадки в мильній воді. Сполосніть водою та просушіть.
- Поставте прилад на рівну чисту суху поверхню, переконайтеся, що кнопка зміни швидкості (a1) **знаходиться в положенні «0», потім увімкніть прилад.**
- Прилад можна ввімкнути кількома способами:
 - **Увімкнення в пульсуючому режимі:** Поверніть кнопку зміни швидкості (a1) у позицію «pulse» для контролю якості приготування за допомогою імпульсів, що послідовно чергуються.
 - **Робота в постійному режимі:** Поверніть кнопку зміни швидкості (a1) у положення, вибране в діапазоні від «1» до «4», залежно від того, що ви збираєтесь приготувати.
- Ви можете змінювати режим роботи у процесі приготування.
- Для зупинки приладу поставте кнопку зміни швидкості (a1) у положення «0» і вимкніть прилад.

Захист від перевантаження:

Ваш кухонний прилад оснащений мікропроцесором, який контролює та аналізує навантаження на нього під час роботи. У разі сильного перевантаження прилад самостійно вибере режим роботи, зменшивши швидкість, або повністю зупиниться. У разі зупинки поставте кнопку зміни швидкості (a1) у положення «0», вимкніть прилад і вийміть частину інгредієнтів. Не використовуйте прилад протягом кількох хвилин. Після цього ви можете знову ввімкнути його, повернувши кнопку зміни швидкості (a1) у положення, що забезпечує необхідну швидкість приладу згідно з рецептом.

1 - ЗМІШУВАННЯ / ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА / ТОВЧЕННЯ / ПРИГОТУВАННЯ ЕМУЛЬСІЇ / ЗБИВАННЯ

АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ:

- Чаша (b1)
- Кришка (b2)
- Гак для змішування тіста (c1), вінчик для змішування (c2) або вінчик для збивання (c3)

1.1 ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ (СХЕМА 1):

- Натисніть кнопку (a3), щоб розблокувати багатофункціональну головку (a4), і поверніть її до упору.
- Зафіксуйте чашу (b1) на приладі (поворотом проти годинникової стрілки), засипте інгредієнти.
- Вставте вибрану насадку у вихідний отвір (a2.1), натисніть на неї, щоб зафіксувати її.
- Поставте багатофункціональну головку (a4) у горизонтальне положення: натисніть кнопку (a3) і вручну опустіть багатофункціональну головку (a4) таким чином, щоб вона зафіксувалася (кнопка (a3) повинна повернутися у вихідне положення).
- Накрийте чашу (b1) кришкою (b2).

Примітка: Використання кришки необов'язкове. Воно зменшує ризик розбризкування.

- Переконайтеся, що кришка завантажувальної горловини (a6) щільно закрита на вихідному отворі (a5).

1.2 ЗАПУСК ПРИЛАДУ:

- Запустіть прилад, повернувши кнопку зміни швидкості (a1) у положення, що забезпечує необхідну швидкість приладу згідно з рецептом.
- Під час приготування ви маєте можливість додавати продукти через отвір кришки (b2).
- Для зупинки приладу поставте кнопку (a1) у положення «0».

Рекомендації:

- Замішування тіста

- Для замішування тіста в чаші (c1) **використовуйте виключно швидкість «1»**.

Ви можете замішувати наступну кількість інгредієнтів:

- 500 г борошна для приготування тіста для хліба (напр. білий хліб, зерновий хліб тощо);
- 400 г борошна для приготування тіста з метою випікання спеціальних видів хліба (ґатунку вищого за стандартний, тобто за тип (T55): житній хліб, білково-висівковий хліб тощо);
- 250 г борошна для випікання виробів з дріжджового тіста (булочок, ельзаського пирога, коржів для піци, пісочного тіста тощо);
- 750 г борошна для випікання булочок із додаванням молока (див. основний рецепт).
- Максимальна тривалість роботи: 13 хв.

Для отримання необхідного результату дотримуйтеся рекомендацій, поданих на схемі 4.a/4.b/4.c.

- Змішування

- Використовуйте вінчик для змішування (c2) **на швидкості від «1» до «4»**.

Ви можете замішувати наступну кількість інгредієнтів:

- 1 кг бісквітного тіста, заварного тіста тощо;
- 2,7 кг солодкого тіста для приготування кексу (див. основний рецепт);
- **Ніколи не користуйтеся вінчиком для змішування (c2) для замішування густого тіста.**
- Максимальна тривалість роботи: 13 хв.

- Товчення / приготування емульсії / збивання

- Використовуйте вінчик для збивання (c3) **на швидкості від «1» до «4»**.

Ви маєте можливість приготувати майонез, часниковий соус, білі соуси, глазур (до 8 яєчних білків), крем (об'ємом до 500 мл) тощо.

- **Ніколи не використовуйте вінчик для збивання (c3) для замішування густого чи рідкого тіста.**

- Максимальна тривалість роботи: 10 хв.

1.3 - ЗНІМАННЯ НАСАДОК :

- **Дочекайтеся повної зупинки приладу та вимкніть його.**
- Зніміть кришку (b2).
- За допомогою кнопки (a3) розблокуйте багатофункціональну головку (a4) і підніміть її.
- Потягніть за насадку (c1), (c2) або (c3), щоб вийняти її з багатофункціональної головки.
- Зніміть чашу.

2 - ЗМІШУВАННЯ / ЗБИВАННЯ БЛЕНДЕРОМ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

Залежно від виду продуктів у блендері (d) можна приготувати до 1 л густої суміші та 0,75 л рідкої суміші.

АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ:

- Блендер (d)

2.1 - ВСТАНОВЛЕННЯ НАСАДОК (СХЕМА 2) :

- Поставте багатофункціональну головку (a4) у горизонтальне положення, натисніть кнопку (a3) і вручну опустіть багатофункціональну головку (a4) таким чином, щоб вона зафіксувалася (кнопка (a3) повинна повернутися у вихідне положення).
- Зніміть заслінку (a6) високошвидкісного вихідного отвору (a5), потягнувши її вгору.
- Перш ніж поставити на місце блендер (d), переконайтеся, що прилад вимкнений.
- Поставте блендер (d) на високошвидкісний вихідний отвір (a5). Ви маєте у своєму розпорядженні чотири швидкості.
- Покладіть продукти в блендер і зафіксуйте кришку (d2), обладнану мірним ковпачком (d3), повернувши її за годинниковою стрілкою.

2.2 - ЗАПУСК ПРИЛАДУ :

- Запустіть прилад, повернувши кнопку зміни швидкості (a1) у положення, що забезпечує необхідну швидкість приладу згідно з рецептом.

Для кращого змішування та гомогенізації під час приготування використовуйте режим «Pulse».

Під час готування ви маєте можливість додавати продукти, користуючись мірним ковпачком (d3) кришки приладу (d2).

- Для зупинки приладу поставте кнопку (a1) у положення «0».

Рекомендації :

- Використовуйте блендер (d) **на швидкості "3" або "4"**.

Максимальна тривалість роботи: 3 хв

Також ви маєте можливість готувати:

- суп із подрібненими інгредієнтами, овочевий суп-пюре, компоти, молочні та інші коктейлі.
- рідке тісто (млинці, оладки, фруктовий пиріг, пудинг тощо).
- Якщо під час змішування інгредієнти пристають до стінок чаші, зупиніть прилад, зніміть блендер, очистіть стінки чаші від тіста та проштовхніть його до лез приладу, потім знову встановіть чашу та продовжуйте приготування.
- Ніколи не заливайте в чашу надто гарячу рідину.
- Не запускайте блендер, якщо він порожній.
- Завжди використовуйте блендер разом із кришкою.
- Ніколи не знімайте кришку приладу до повної його зупинки.
- **У блендер завжди в першу чергу заливайте рідкі інгредієнти, а потім додавайте тверді.**

2.3 - ЗНІМАННЯ НАСАДОК :

• Дочекайтеся повної зупинки приладу та вимкніть його. Зніміть блендер. Установіть заслінку (а6) на високошвидкісний вихідний отвір (а5).

3 - НАТИРАННЯ / НАРІЗАННЯ СКИБКАМИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

НАСАДКИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ :

- Насадка для нарізання овочів (e1)
- Барабан-накопичувач (e2) + штовхач (e3)
- Барабани (залежно від моделі)
- Кріпильне кільце барабана (e4)

3.1 - ВСТАНОВЛЕННЯ НАСАДОК (СХЕМА 3) :

- Натисніть кнопку (а3), щоб розблокувати багатофункціональну головку (а4), і поверніть її до упору.
- Установіть перехідник насадки (e1) під багатофункціональну головку (а4), вирівняйте лівий виступ перехідника (e1) з виступом багатофункціональної головки (а4), потім поверніть перехідник таким чином, щоб вирівняти правий виступ насадки (e1) з виступом багатофункціональної головки (а4).
- Вставте у блок барабан, який ви вибрали, і переконайтеся, що він правильно встановлений у цьому блоці. Установіть кріпильне кільце барабана (e4).
- Нахиліть блок із барабаном (e2) вправо, та розмістіть його навпроти вихідного отвору перехідника (e), сумістіть два штифти блока барабана з двома пазами перехідника. Вставте його до кінця. Якщо не вдається одразу поставити його на місце, злегка поверніть вісь (e2.1) блока барабана й повторіть спробу. Поставте у вертикальне положення горловину, повернувши її проти годинникової стрілки таким чином, щоб вона зафіксувалася.
- Зафіксуйте чашу приладу (b1) (поворотом проти годинникової стрілки).
- Переконайтеся, що кришка завантажувальної горловини (а6) щільно закрита на вихідному отворі (а5).

3.2 - ЗАПУСК І РЕКОМЕНДАЦІЇ :

- Запустіть прилад, повернувши кнопку зміни швидкості (а1) у положення, яке відповідає "3" швидкості.
- Максимальна тривалість роботи: 10 хв
- Покладіть продукти в горловину блока та проштовхуйте їх далі за допомогою штовхача (e3). **Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями або за допомогою інших побутових предметів.**
- Для зупинки приладу поставте кнопку керування (а1) у положення «0». **Дочекайтеся повної зупинки приладу та вимкніть його.**
- Розблокуйте блок барабана, повернувши його у протилежному напрямку.
- За допомогою барабана для нарізання ви маєте можливість подрібнити до 2 кг інгредієнтів наступним чином:
 - С (e6): натерти крупно / D (e7): натерти дрібно моркву, коріння селери, картоплю, сир тощо;
 - А (e5): пошинкувати товстими скибками картоплю, огірки, яблука, буряки тощо;
 - E (e8): за допомогою насадки для пармезану натерти картоплю, пармезан тощо;
 - R (e9): натерти картоплю для приготування дерунів.

Максимальна сума: 2 кг

4 - ПОДРІБНЕННЯ НЕВЕЛИКОЇ КІЛЬКОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

АКСЕСУАРИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ :

- Зібрана міні-м'ясорубка.

За допомогою міні-м'ясорубки (пристрою для шинкування невеликої кількості інгредієнтів) ви маєте можливість пошинкувати за кілька секунд у режимі «pulse» сухий інжир, курагу тощо.

Кількість/максимальна тривалість: для моделі QA100: 50 г/8 с, для моделі QA200: 90 г/8 с.

Цей міні-пристрій для шинкування не призначений для помолу твердих продуктів, таких як кава.

5 - ПОДРІБНЕННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ:

Тримач насадок (E), Установлена головка м'ясорубки (F)

СКЛАДАННЯ ГОЛОВКИ М'ЯСОРУБКИ (МАЛ. З І 4)

- Візьміть корпус (f1) за трубу, спрямовуючи більший отвір догори.
- Встановіть шнек (f2) (більшим валом уперед) до корпусу (f1).
- Встановіть ніж (f3) на короткий вал шнека (f2) гострими краями досередини.
- Встановіть потрібну решітку (f4 або f5) на ніж (f3), сумістивши два виступи з двома пазами на корпусі (f1).
- Закрутіть гайку (f6) на корпусі (f1), обертаючи її за годинниковою стрілкою, але намагаючись не затягати надто сильно.
- Перевірте, чи правильно зібрано прилад: вал має сидіти непорушно і у жодному випадку не обертається. Якщо ці умови не дотримано, повторіть описані вище кроки.

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

- **Робоча швидкість: тільки 3-я.**
- Підготуйте кількість продукту, що плануєте подрібнити (не більше 3 кг). Попередньо видаліть кістки, сухожилки і хрящі, наріжте м'ясо шматочками 2х2 см.
- Переконайтеся у тому, що м'ясо повністю розморожено.
- **Не користуйтеся м'ясорубкою протягом більше ніж 15 хвилин і дайте їй охолонути, перш ніж продовжити роботу.**
- Коли все м'ясо подрібнено, кризь м'ясорубку можна пропустити кілька шматочків хліба, щоб видалити звідти залишки м'яса.

ЧИЩЕННЯ

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Не занурюйте блок двигуна (a) у воду і не підставляйте його під струмінь води. Протріть його сухою або ледь вологою тканиною.

Щоб полегшити чищення, промийте усе приладдя м'ясорубки одразу після користування. Повністю розберіть головку м'ясорубки. **Поводьтеся обережно з ножами, оскільки вони можуть спричинити поранення.**

- Вимийте, ополосніть і витріть приладдя; всі його елементи можна мити у посудомийній машині, крім металевих: корпусу (f1), шнека (f2), ножа (f3), решіток (f4 і f5), кріпильної гайки (f6).
- Решітки (f4) і (f5), а також ніж (f3) повинні бути завжди змащені. Нанесіть на них тонким шаром рослинну олію, щоб зберігти у робочому стані.

UK

ЧИЩЕННЯ

- Відключіть прилад від електромережі.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна (а) у воду та не підставляйте під струмінь води. Витирайте його за допомогою сухої або ледь вологої ганчірки.
- Для полегшення чищення промийте насадки одразу після використання. **Обережно користуйтеся насадками, які містять леза, вони можуть спричинити поранення.**
- Вимийте, сполосніть і витріть насадки. Насадки можна мити в посудомийній машині.

Корисні поради :

- У разі забарвлення пластикових частин продуктами, наприклад, морквою чи апельсинами, протріть поверхню ганчіркою, змоченою в олії, яка використовується в харчовій промисловості, і продовжуйте звичайну процедуру чищення.
- У блендер (d) налейте теплої води, додавши туди кілька крапель рідкого мила. Закрийте кришку. Установіть блендер на місце та ввімкніть його на декілька секунд. Вимкніть, зніміть та промийте його під проточною водою, переверніть та поставте сушитися.

UK

ЗБЕРІГАННЯ

Не кладіть прилад у вологе місце.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

Якщо ваш прилад не працює, перевірте:

- чи підключений він до електромережі;
- кріплення кожної насадки;
- кнопку зміни швидкості (a1), поставте її в положення «0», потім повторно виберіть бажану швидкість.

Прилад усе одно не працює? Зверніться до авторизованого сервісного центру (див. список у сервісній книжці).

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ І ПРИЛАДУ



Упаковка містить виключно матеріали, які не становлять загрози для навколишнього середовища й може бути утилізована згідно з положеннями чинного законодавства.

Для отримання інформації щодо утилізації приладу зверніться до місцевих органів влади.

ЕЛЕКТРОННА ТА ЕЛЕКТРИЧНА ПРОДУКЦІЯ, ЩО ПІДЛЯГАЄ УТИЛІЗАЦІЇ



Бережіть навколишнє середовище!

① Пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.

➔ Здайте його до пункту збору та переробки відходів або, за відсутністю таких, до авторизованого сервісного центру, де їх зможуть ефективно утилізувати.

ДОДАТКОВЕ ПРИЛАДДЯ

Ви маєте можливість придбати у постачальника або в одному з авторизованих сервісних центрів такі аксесуари:

Чаша	Блендер	Насадка для подрібнення овочів:
Кришка чаші	Міні-м'ясорубка	- А: для нарізання
Гак для замішування тіста	Насадка для нарізання	- С: для крупного натирання
Змішувач	Перехідник для подрібнення овочів	- D: для дрібного натирання
Вінчик для збивання		- E: для пармезану
		- R: для приготування суміші на деруни

Увага! Для того, щоб придбати будь-який з аксесуарів, вам необхідно буде назвати модель вашого приладу або надати сам прилад.

UK

ОСНОВНІ РЕЦЕПТИ

Білий хліб

Інгредієнти: 350 г борошна типу 55, 210 мл теплої води, 5 г хлібопекарських сухих дріжджів, 5 г солі.

У чашу покладіть сіль, борошно та хлібопекарські дріжджі. Установіть гак для замішування тіста й закрийте кришку. Запустіть прилад на кілька секунд на швидкості 1, потім додайте води, не вимикаючи прилад. Місіть тісто приблизно 8 хв. Дайте можливість тісту підійти при кімнатній температурі протягом 30 хв, потім повторно перемісіть його й надайте йому круглої форми, викладіть тісто на лист, попередньо змащений маслом і посипаний борошном. Дайте хлібу підійти протягом 1 години. Нагрійте духовку до 240 °С. Зробіть надрізи на буханці хліба та змастіть її теплою водою. Поставте в духовку невелику посудину з водою, щоб отримати золотисту скоринку. Поставте хліб у духовку на 30 хв.

Пісочне тісто

Інгредієнти: 200 г борошна, 100 г м'якого масла, порізаного шматочками, 50 мл води, 1 щипка солі.

Покладіть у чашу борошно, масло та сіль. Установіть гак для замішування тіста й закрийте кришку. Запустіть прилад і дайте йому попрацювати протягом кількох секунд на швидкості 1, потім додайте води, не вимикаючи прилад. Місіть до того часу, поки тісто не згорнеться в кулю. Загорніть його в харчову плівку, дайте настоятися у прохолодному місці протягом 30 хв перед тим, як розкачати тісто й поставити випікатися.

Молочний хліб

Інгредієнти: 500 г борошна, 1 яйце, 80 г м'якого масла, порізаного шматочками, 80 г цукру, 250 мл теплового молока, 5 г сухих пекарських дріжджів, 1 щипка солі.

Покладіть інгредієнти в чашу. Установіть гак для замішування тіста й закрийте кришку. Запустіть прилад на 1 швидкості на 8 хв. Дайте тісту настоятися при кімнатній температурі протягом 1 години, потім повторно перемісіть тісто руками. Поріжте тісто на маленькі шматочки й надайте йому форми печива. Покладіть його на лист, укритий пергаментним папером, і дайте тісту підійти від 30 до 40 хвилин. Попередньо нагрійте духовку до 200 °С. Змастіть печиво яєчним жовтком із додаванням невеликої кількості молока та цукру. Випікайте печиво протягом 20 хв.

Солодкий кекс

Інгредієнти: 2 яйця, 125 г цукру, 125 г м'якого вершкового масла, порізаного шматочками, 250 г борошна, 70 мл молока, 1 упаковка (11 г) сухих дріжджів, 1 упаковка (6,5 г) ванільного цукру.

Покладіть у чашу всі інгредієнти окрім борошна. Установіть гак для змішування тіста й закрийте кришку. Запустіть прилад на кілька секунд на швидкості 1, потім потроху додавайте борошно, не вимикаючи прилад. Місіть тісто протягом 3 хв. Попередньо нагрійте духовку до 180 °С. Викладіть тісто у форму для кексу, змащену маслом і посипану борошном. Випікайте протягом 40 хв.

Солоний кекс

Інгредієнти: 200 г борошна, 4 яйця, 1 упаковка (11 г) сухих дріжджів, 100 мл холодного молока, 50 мл оливкової олії, 12 сухих помідорів, 200 г сиру фета, 15 зелених оливок без кісточок, нарізаних шматочками, сіль, перець.

Попередньо нагрійте духовку до 180 °С. Змастіть і посипте борошном форму для кексу. У чашу покладіть борошно, масло та дріжджі. Установіть змішувальну насадку й закрийте кришку. Запустіть прилад на швидкості 1, потім перейдіть на швидкість 3. Додайте оливкової олії та молока, та не вимикайте прилад протягом 1 хв 30 с. Перейдіть на швидкість 1 і додайте сухі помідори, фету та оливки. Посоліть і поперчіть. Тісто викладіть у форму й випікайте від 30 до 40 хв.

Майонез

Інгредієнти: 1 яєчний жовток, 1 столова ложка гірчиці, 1 чайна ложка оцту, 250 мл олії, сіль, перець.

Увага! Усі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Додайте в чашу всі інгредієнти, окрім олії. Установіть насадку з вінчиком для збивання і закрийте кришку. Запустіть прилад на швидкості 1 і починайте додавати олію тонкою цівкою. Через 10 с перейдіть на швидкість 4 і продовжуйте повільно доливати олію. Після того, як усі інгредієнти додані, змішуйте їх ще протягом 30 с. Примітка. Зберігайте в холодильнику, споживайте протягом 24 годин.

Збиті вершки

Інгредієнти: 250 мл свіжих холодних вершків, 50 г цукрової пудри.

Покладіть у чашу вершки та цукрову пудру. Установіть насадку з вінчиком для збивання і закрийте кришку. Запустіть прилад і виберіть швидкість 3, збивайте протягом 2 хв, а після цього перейдіть на швидкість 4 і продовжуйте збивати ще протягом 1 хв 30 с.

Обратите внимание!



[Электрочайники](#)



[Аксессуары к кухонным комбайнам и блендерам](#)



[Хлебопечки](#)



[Шоколадные фонтаны](#)



[Тостеры](#)



[Весы кухонные](#)



[Маринаторы](#)