

FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

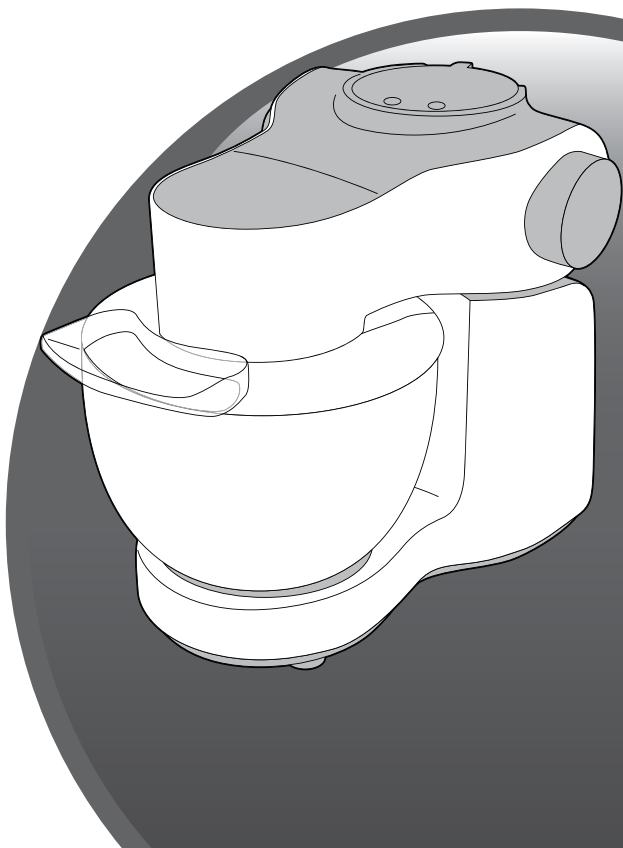
AR

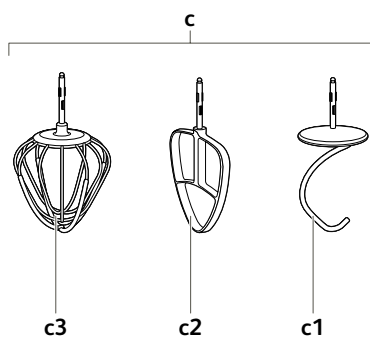
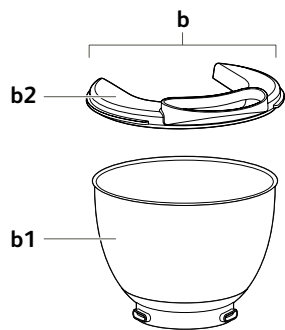
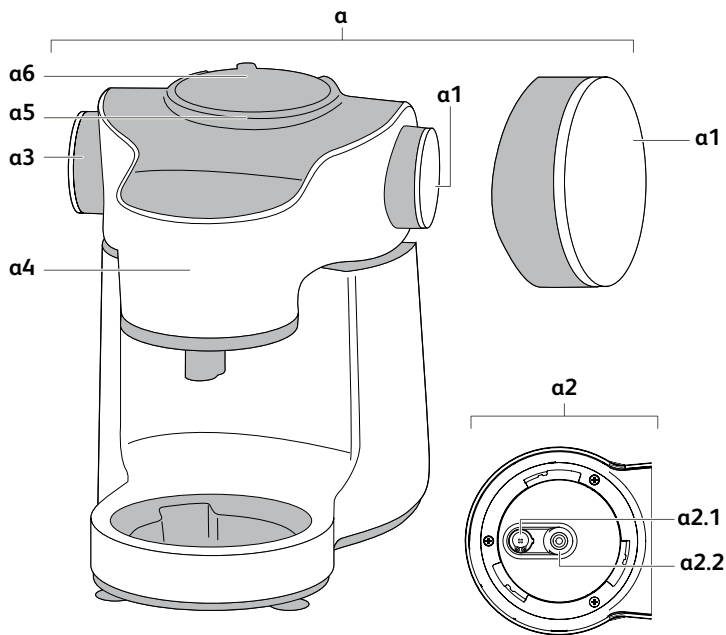
FA

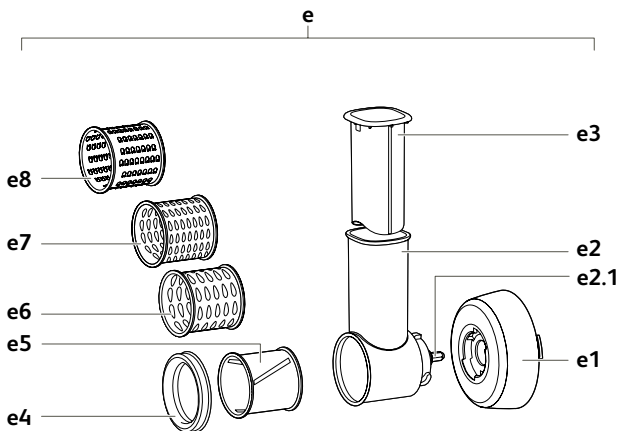
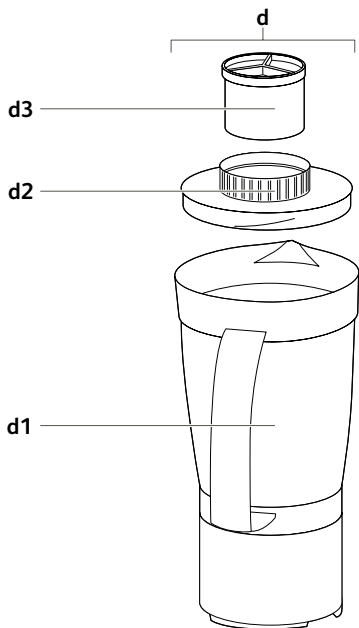
UK

RU

KK

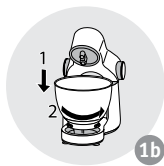




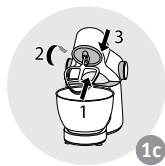




1a



1b



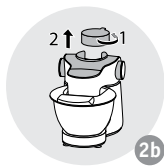
1c



1d



2a



2b



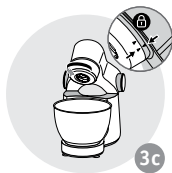
2c



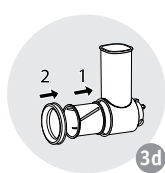
3a



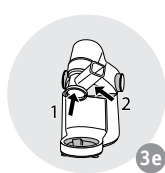
3b



3c



3d



3e



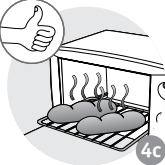
3f



4a



4b



4c



5a

**Предупреждение:** внимательно прочтите брошюру «Правила техники безопасности» и данное руководство перед первым использованием устройства.

## ОПИСАНИЕ

- a - Блок двигателя**
  - a1** Ручка регулятора скорости
  - a2** Низкоскоростной выход
    - a2.1** Выход под принадлежности для вымешивания
    - a2.2** Выход для овощерезки
  - a3** Ручка разблокировки многофункциональной рабочей головки
  - a4** Многофункциональная рабочая головка
  - a5** Высокоскоростной выход
  - a6** Заслонка
- b - Чаша в сборе**
  - b1** Чаша
  - b2** Крышка
- c - Принадлежности для вымешивания**
  - c1** Крюк для теста
  - c2** Взбиватель
  - c3** Многопетельный венчик
- d - Чаша для измельчения (в зависимости от модели)**
  - d1** Чаша
  - d2** Крышка
  - d3** Пробка с дозатором
- e - Овощерезка (в зависимости от модели)**
  - e1** Переходник для овощерезки
  - e2** Держатель цилиндрических насадок
    - e2.1** Ось
    - e3** Проталкиватель
    - e4** Кольцо для фиксации цилиндрической насадки
    - e5** Цилиндрическая насадка А для шинкования
    - e6** Цилиндрическая насадка С с крупной теркой
    - e7** Цилиндрическая насадка D с мелкой теркой
    - e8** Цилиндрическая насадка R для протирания картофеля (для драников) (в зависимости от модели)

## ЗАПУСК УСТРОЙСТВА

- Перед первым использованием устройства промойте все детали принадлежностей в мыльной воде. Сполосните их и просушите.
- Установите устройство на ровную чистую сухую поверхность; **убедитесь, что ручка регулятора (a1) находится в положении «0»**, затем подключите устройство к сети питания.
- Устройство можно включить двумя способами:
  - **Импульсный режим:** поверните ручку регулятора (a1) в положение импульсного режима (pulse) за несколько раз для лучшего контроля за процессом приготовления.
  - **Непрерывный режим:** поверните ручку регулятора (a1) в требуемое положение («1»–«4») в зависимости от рецепта, с которым вы работаете.
- Вы можете изменить скорость в процессе приготовления.
- Чтобы остановить устройство, переведите ручку (a1) в положение «0», а затем отключите устройство от сети питания.

### Защита от перегрузки:

Ваш кухонный комбайн оснащен микропроцессором, который контролирует

и анализирует рабочую мощность. В случае перегрузки устройство выполнит автоматическую регулировку, замедлив скорость или отключившись. В случае отключения устройства переведите ручку регулятора скорости (a1) в положение «0», отключите устройство от сети и извлеките часть ингредиентов. Не включайте устройство несколько минут. После этого вы можете его переподключить и запустить, установив ручку регулятора (a1) в соответствующее положение (согласно рецепту).

## **1 - ВЫМЕШИВАНИЕ / ЗАМЕШИВАНИЕ / ВЗБИВАНИЕ / ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ / ВСПЕНИВАНИЕ**

### **ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:**

- Чаша (b1)
- Крышка (b2)
- Крюк для теста (c1), взбиватель (c2) или многопетельный венчик (c3)

### **1.1 УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (РИСУНКИ 1):**

- Поверните ручку (a3), чтобы разблокировать многофункциональную рабочую головку (a4), и поднимите ее до упора.
- Заблокируйте чашу (b1) на устройстве (против часовой стрелки) и поместите в нее ингредиенты.
- Вставьте соответствующую принадлежность (c) в выход (a2.1) до ее защелкивания.
- Переведите многофункциональную рабочую головку (a4) в горизонтальное положение: поверните ручку (a3) и вручную опустите многофункциональную рабочую головку (a4) до ее блокировки (до возврата ручки (a3) в исходное положение).
- Наденьте крышку (b2) на чашу (b1).

**Замечание.** Использовать крышку необязательно. Однако она снижает вероятность разбрызгивания или отскока ингредиентов.

- Убедитесь, что заслонка (a6) плотно закрывает высокоскоростной выход (a5).

### **1.2 ВКЛЮЧЕНИЕ:**

- Включите устройство, установив ручку регулятора (a1) в соответствующее положение (согласно рецепту).
- В процессе приготовления вы можете добавлять ингредиенты через отверстие в крышке (b2).
- Чтобы остановить устройство, переведите ручку (a1) в положение «0».

### **Рекомендации:**

#### **- Вымешивание**

- Используйте крюк для теста (c1) только на скорости «1».
- Вы можете вымесить до:
  - 500 г муки и 300 г теплой воды (25-30°C) для хлебного теста (например, белого хлеба, хлеба с семечками и хлопьями, тесто для пиццы)
  - 400 г муки и 240 г теплой воды (25-30°C) для специального теста (из муки типа 55 (T55) и выше: ржаной хлеб, цельнозерновой хлеб и т. д.)
  - 250 г муки на дрожжевое тесто (для сдобных булочек, куличей), песочное тесто и т. д.
  - 750 г муки для молочного хлеба (см. основные рецепты)
- Максимальное время работы: 13 минут

**Для получения отличного результата соблюдайте указания на рисунках 4.**

#### **- Замешивание**

- Используйте взбиватель (с2) **на скорости от «1» до «4».**
- Вы можете замесить до:
  - 1 кг теста для фунтового кекса, заварного теста и т. д.
  - 2,7 кг теста для сладкого кекса (см. основной рецепт)
- **Не используйте взбиватель (с2) для замешивания крутого теста.**
- Максимальное время работы: 13 минут
- **Взбивание / эмульгирование / вспенивание**
  - Используйте многопетельный венчик (с3) **на скорости от «1» до «4».**
  - Вы можете приготовить: майонез, айоли, соусы, взбитые белки (до 8 яичных белков), взбитые сливки (до 500 мл) и т. д.
  - **Не используйте многопетельный венчик (с3) для замешивания крутого или жидкого теста.**
  - Максимальное время работы: 10 минут

### 1.3 - СНЯТИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ:

- **Перед отключением устройства дождитесь его полной остановки.**
- Снимите крышку (b2).
- При помощи ручки (a3) разблокируйте многофункциональную рабочую головку (a4) и переведите ее в верхнее положение.
- Потяните за принадлежность (с1, с2 или с3) для ее извлечения из многофункциональной рабочей головки.
- Снимите чашу.

## 2 - ПЮРИРОВАНИЕ / СМЕШИВАНИЕ / ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

Чаша для измельчения (d) позволяет приготовить до 1 л густых смесей или до 0,75 л жидких смесей.

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

- Чаша для измельчения (d)

### 2.1 УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (РИСУНКИ 2):

- Переведите многофункциональную рабочую головку (a4) в горизонтальное положение: поверните ручку (a3) и вручную опустите многофункциональную рабочую головку (a4) до ее блокировки (до возврата ручки (a3) в исходное положение).
- Снимите заслонку (a6) с высокоскоростного выхода (a5), разблокировав ее.
- Перед установкой чаши для измельчения (d) убедитесь, что устройство полностью остановлено.
- Установите чашу для измельчения (d) на высокоскоростной выход (a5) в одно из трех возможных положений.
- Поместите ингредиенты в чашу для измельчения и заблокируйте крышку (d2), оснащенную пробкой с дозатором (d3), повернув крышку по часовой стрелке.

### 2.2 - ВКЛЮЧЕНИЕ:

- Включите устройство, установив ручку регулятора (a1) в соответствующее положение (согласно рецепту).
- Для лучшего контроля над процессом измельчения и лучшего пюрирования смеси

используйте импульсный режим (Pulse).

- В процессе приготовления вы можете добавлять ингредиенты, сняв пробку с дозатором (d3) на крышке (d2).
- Чтобы остановить устройство, переведите ручку (a1) в положение «0».

#### **Рекомендации:**

- Используйте чашу для измельчения (d) **на скорости от «3» до «4»**.

Максимальное время работы: 3 минуты

Вы можете приготовить:

- картофельное пюре, супы-пюре, фруктовые пюре, молочные шейки, различные коктейли;
- жидкое тесто (для блинчиков, оладьев, фруктового пирога), крем-брюле и т. д.
- Если ингредиенты при смешивании прилипают к стенкам чаши, остановите устройство, снимите чашу для измельчения, протолкните ингредиенты к ножу, затем установите чашу на место, чтобы продолжить процесс приготовления.
- Не наливайте в чашу для измельчения кипящую жидкость.
- Не включайте устройство, если чаша для измельчения пуста.
- Используйте чашу для измельчения с крышкой.
- Не снимайте крышку до полной остановки устройства.
- **Загружайте в чашу для измельчения вначале жидкие ингредиенты, и только потом — твердые.**

### **2.3 - СНЯТИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:**

- Перед отключением устройства дождитесь его полной остановки. Снимите чашу для измельчения после ее разблокировки. Установите заслонку (a6) на место на выход (a5).

## **3 - НАТИРАНИЕ / ШИНКОВАНИЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)**

### **ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:**

- Переходник для овощерезки (e1)
- Держатель цилиндрических насадок (e2) + проталкиватель (e3)
- Цилиндрические насадки (в зависимости от модели)
- Кольцо для фиксации цилиндрической насадки (e4)

### **3.1 - УСТАНОВКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (РИСУНКИ 3):**

- Поверните ручку (a3), чтобы разблокировать многофункциональную рабочую головку (a4), и поднимите ее до упора.
- Установите переходник (e1) под многофункциональную рабочую головку (a4): совместите отметку слева на переходнике (e1) с отметкой на многофункциональной рабочей головке (a4), затем поверните узел для совмещения отметки справа на переходнике (e1) с соответствующей отметкой на многофункциональной рабочей головке (a4).
- Вставьте в держатель требуемую цилиндрическую насадку и убедитесь, что она полностью вошла в держатель. Установите кольцо для фиксации цилиндрической насадки (e4).
- Установите держатель цилиндрических насадок (e2), наклоненный вправо, лицевой



стороной к выходу переходника (e) и совместите два байонетных выступа держателя цилиндрических насадок с двумя пазами переходника. Вставьте его до упора. Если установка затруднена, слегка поверните ось (e2.1) держателя цилиндрических насадок и вставьте его заново. Расположите отверстие держателя вертикально до блокировки при повороте против часовой стрелки.

- Заблокируйте чашу (b1) на устройстве (против часовой стрелки).
- Убедитесь, что заслонка (a6) плотно закрывает высокоскоростной выход (a5).

### 3.2 - ВКЛЮЧЕНИЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Включите устройство, установив регулятор (a1) на скорость «3».
  - Максимальное время работы: 10 минут
  - Вводите ингредиенты в отверстие держателя и направляйте их при помощи проталкивателя (e3). **Не проталкивайте ингредиенты пальцами или кухонными принадлежностями.**
  - Чтобы остановить устройство, переведите регулятор (a1) в положение «0». **Перед отключением устройства дождитесь его полной остановки.**
  - Разблокируйте держатель цилиндрических насадок в направлении, противоположном направлению сборки. **Проявляйте особую осторожность при снятии цилиндрической насадки e5, поскольку ею можно пораниться.**
  - При помощи цилиндрических насадок можно заготовить до 2 кг продуктов:
    - Крупная терка C (e6) / мелкая терка D (e7): морковь, корень сельдерея, картофель, сыр и т. д.
    - Крупная шинковка A (e5): картофель, морковь, огурцы, яблоки, свекла и т. д.
    - Терка для драников R (e8): картофель.
- Максимальное количество: 2 кг

## 4 - ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

### ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ:

– Мини-измельчитель в сборе.

При помощи мини-измельчителя можно за несколько секунд в импульсном режиме измельчить такие продукты, как сухой инжир, курагу и т. д. Количество / максимальное время: 50 г / 4 с.

Этот мини-измельчитель не предназначен для таких твердых продуктов, как кофе.

## ОЧИСТКА

- Отключите устройство.
- Не погружайте блок двигателя (а) в воду, не помещайте его под струю воды. Протрите его сухой или слегка влажной салфеткой.
- Для облегчения процесса очистки быстро ополосните принадлежности после использования. **Аккуратно обращайтесь со всеми ножами, поскольку они могут вас поранить (рисунки 5.а).**
- Помойте, сполосните и протрите принадлежности: их можно мыть в посудомоечной машине.

### Советы:

- В случае окрашивания принадлежностей продуктами питания (морковью, апельсинами и т. д.) протрите их салфеткой, смоченной растительным маслом, а затем приступите к обычному процессу очистки.
- Чаша для измельчения (d): налейте внутрь теплую воду с несколькими каплями средства для мытья посуды. Закройте крышку. Установите чашу на устройство и выполните несколько циклов в импульсном режиме. После снятия чаши с устройства промойте ее под струей воды и просушите (перевернув чашу).

## ХРАНЕНИЕ

Не храните устройство во влажном помещении.

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ?

Если устройство не работает, проверьте:

- подключение устройства к сети питания;
- надежную блокировку каждой принадлежности;
- положение ручки регулятора (a1): переведите ее в положение «0», затем заново выберите требуемое положение.

Устройство по-прежнему не работает? Обратитесь в официальный сервисный центр (список официальных сервисных центров есть в брошюре).

## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ И УСТРОЙСТВА



Упаковка состоит исключительно из материалов, не представляющих опасность для окружающей среды, которые можно выбрасывать в соответствии с действующими нормами по утилизации отходов. Для утилизации устройства обратитесь в соответствующую службу по месту жительства.

## ЭЛЕКТРОННЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



### Поможем сохранить окружающую среду!

- ① Ваше устройство содержит множество ценных материалов, которые подходят для переработки и вторичного использования.
- ➔ Отнесите его в пункт сбора для соответствующей переработки.

## ЭЛЕКТРОННЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Вы можете укомплектовать свое устройство дополнительными принадлежностями, которые можно заказать в обычной точке продажи или в официальном сервисном центре. Среди таких принадлежностей:

Чаша	Чаша для измельчения	Овощерезка:
Крышка чаши	Мини-измельчитель	- А: шинковка
Крюк для теста	Рабочая головка измельчителя	- С: крупная терка
Взбиватель	Чаша измельчителя	- D: мелкая терка
Многопетельный венчик	Переходник для овощерезки	- R: терка картофельная (для драников)

**Внимание! Ни одна из указанных принадлежностей не продается без предъявления соответствующей инструкции к устройству или самого устройства.**

## ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

### Белый хлеб

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

Поместите в чашу соль, муку и хлебопекарные дрожжи. Установите крюк для теста и крышку. Включите устройство на несколько секунд на скорости «1», затем добавьте воду, не выключая его. Замешивайте тесто приблизительно в течение 8 минут. Дайте тесту постоять при комнатной температуре в течение ½ часа, затем снова замесите его руками и сформируйте шар, который необходимо выложить на смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой противень. Оставьте тесто подниматься примерно на 1 час. Предварительно разогрейте духовку до 240 °С. Сделайте надрезы в верхней части круглой буханки и смажьте их теплой водой. Поместите в духовку небольшую емкость с водой для способствования образованию золотистой корочки. Выпекайте 30 минут.

### Песочное тесто

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

Поместите в чашу муку, сливочное масло и соль. Установите крюк для теста и крышку. Включите устройство на скорости «1» на несколько секунд и добавьте воду, не выключая его. Продолжайте замешивать тесто до получения красивой формы шара. Выложите его на пищевую пленку и дайте постоять в прохладном месте примерно в течение ½ часа, прежде чем раскатать и поставить выпекаться.

### Молочный хлеб

Ингредиенты: 500 г муки, 2 яйца, 120 г нарезанного кусочками мягкого сливочного масла, 70 г сахара, 200 мл теплого молока, 10 г сухих хлебопекарных дрожжей, 5 г соли.

Поместите в чашу все ингредиенты. Установите крюк для теста и крышку. Включите

устройство на скорости «1» примерно на 13 минут. Поставьте тесто на ночь в холодильник. На следующий день нарежьте тесто небольшими кусочками примерно по 60 г и сформируйте из них хлебцы. Поместите их на противень, покрытый пергаментной бумагой, и оставьте подниматься примерно на 30–40 минут. Предварительно разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте хлебцы яичным желтком с добавлением небольшого количества молока и сахара. Поставьте выпекаться примерно на 15 минут.

### **Сладкий кекс**

Ингредиенты: 3 яйца, 150 г сахара, 150 г мягкого сливочного масла кусочками, 220 г муки, 1 пакетик (11 г) пекарского порошка.

Поместите в чашу все ингредиенты, кроме муки. Установите взбиватель и крышку. Включите устройство на несколько секунд на скорости «1», затем постепенно добавляйте муку, не выключая его. Замешивайте тесто в общей сложности в течение 3 минут. Предварительно разогрейте духовку до 180 °С. Выложите тесто в форму для кексов, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой. Поставьте выпекаться примерно на 40 минут.

### **Соленый кекс**

Ингредиенты: 200 г муки, 4 яйца, 1 пакетик (11 г) пекарского порошка, 100 мл холодного молока, 50 мл оливкового масла, 12 сушеных помидоров, 200 г феты, 15 зеленых оливок без косточек, нарезанных на кусочки, соль, перец.

Предварительно разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму для кексов. Поместите в чашу муку, яйца и пекарский порошок. Установите взбиватель и крышку. Запустите устройство на скорости «1», затем перейдите на скорость «3». Добавьте оливковое масло и молоко, не выключая устройство в течение 1 минуты 30 с. Перейдите на скорость «1» и добавьте сушеные помидоры, фету и оливки. Посолите и поперчите. Выложите приготовленное тесто в форму и поставьте выпекаться на 30–40 минут.

### **Майонез**

Ингредиенты: 1 яичный желток, 1 столовая ложка горчицы, 1 чайная ложка уксуса, 250 мл растительного масла, соль, перец.

Внимание: все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Поместите в чашу все ингредиенты, кроме растительного масла. Установите многопетельный венчик и крышку. Запустите устройство на скорости «1» и начните вливать растительное масло тонкой струей. Через 10 с перейдите на скорость «4» и продолжайте медленно вводить растительное масло. После введения всех ингредиентов не выключайте устройство еще 30 с.

Примечание: продукт следует хранить в холодильнике и употребить в течение 24 ч.

### **Взбитые сливки**

Ингредиенты: 250 мл хорошо охлажденной сметаны, 50 г сахарной пудры.

Поместите в чашу сметану и сахарную пудру. Установите многопетельный венчик и крышку. Включите устройство на скорости «3» на 2 минуты, затем перейдите на скорость «4» на 1 минуту 30 с.



FR	p.	5	-	11
ES	p.	12	-	19
PT	p.	20	-	27
IT	p.	28	-	35
EL	p.	36	-	43
NL	p.	44	-	50
DE	p.	51	-	58
EN	p.	59	-	66
AR	p.	74	-	67
FA	p.	82	-	75
UK	p.	83	-	90
RU	p.	91	-	98
KK	p.	99	-	106