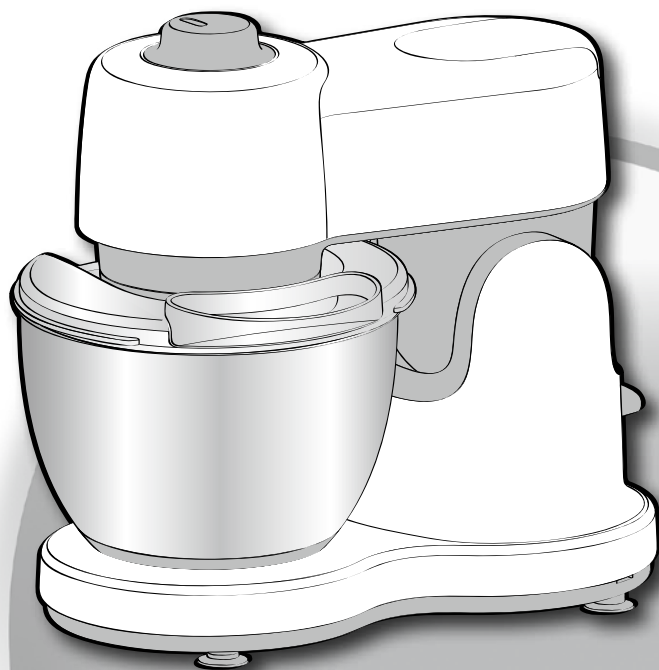


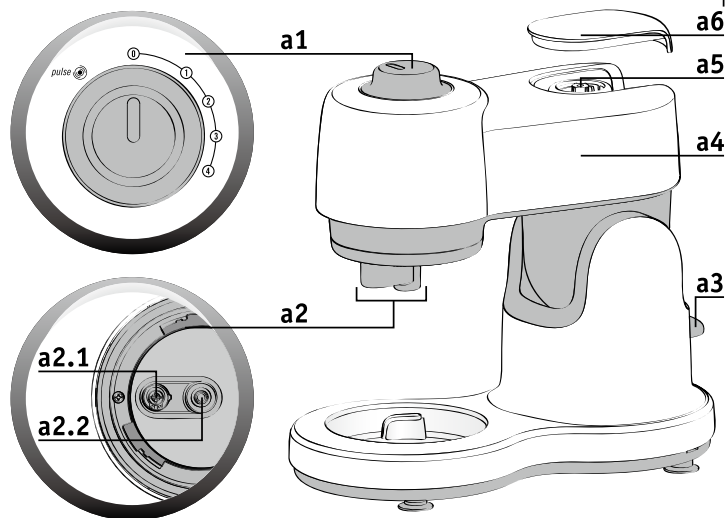
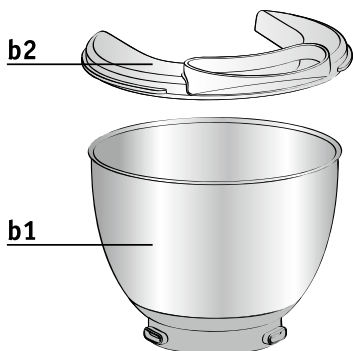
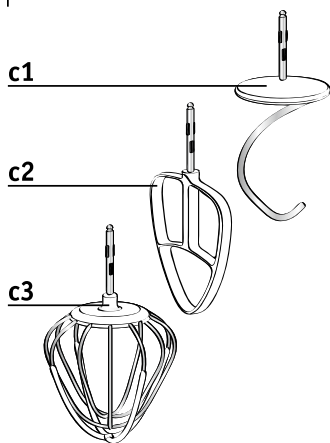
masterchef compact



RU

UK

KK

A**b****c**

d

d3

d2

d1



e

e9



e8



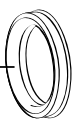
e7



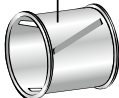
e6



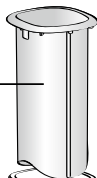
e5



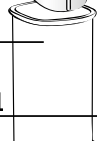
e4



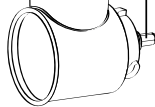
e3



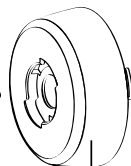
e2

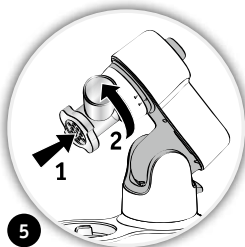
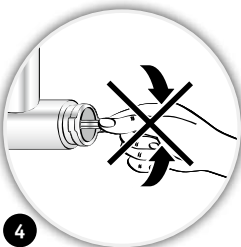
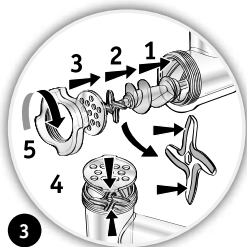
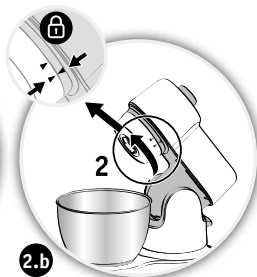
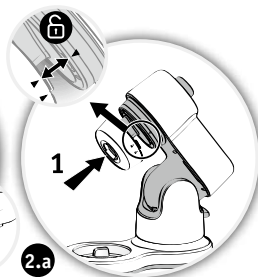
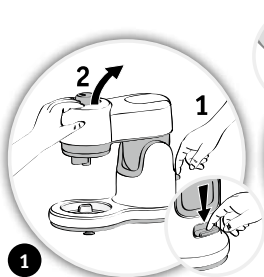
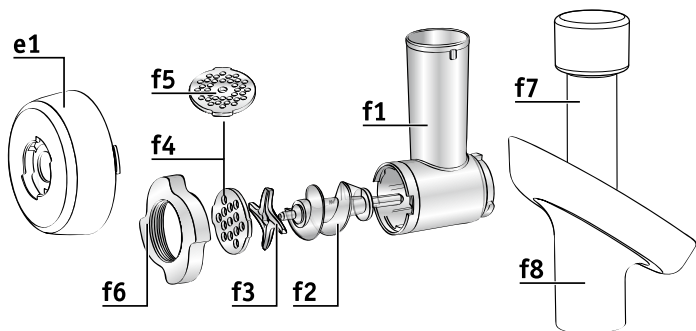


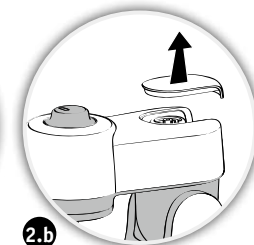
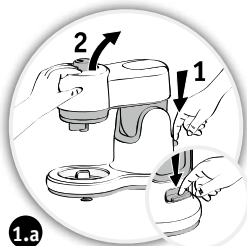
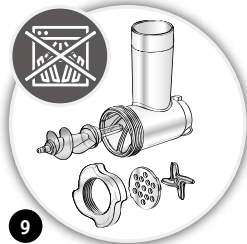
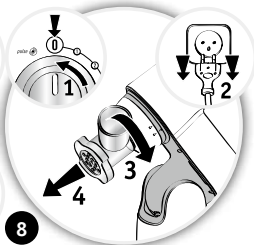
e2.1

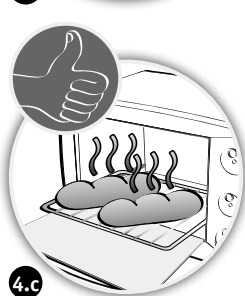
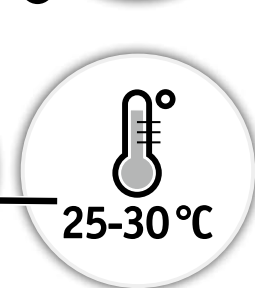
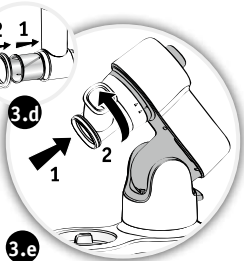
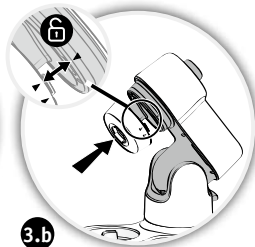


e1









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 использованию (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 краях 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 Тестомесилка
- 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 опускайте 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 multifunctional head (a4) и поднимите ее в верхнее положение.
- Потяните за accessory (c1), (c2) или (c3), чтобы вынуть его из multifunctional head.
- Снимите чашу.

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

RU

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 multifunctional head (a4) в горизонтальное положение: нажмите на кнопку (a3) и вручную опустите multifunctional head (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 (Е), 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) выравняв 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 2х2 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. Протрите 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:

- подсоединение 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 булки 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. Нарезьте 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 добавляйте 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.

ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 622 94 20	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 929249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	815 09 567
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	0100202222
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الأردن JORDAN	5665505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	1588-1588	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	24831000	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	12300 209207	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المتحدة العربية الامارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 663 155	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724						25/03/2015

Product reference: /Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferenz / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásiárskék kód / Typ výrobku / Produkta atsauksnumurs / Model / Produktproizvođa / Označka proizvođača / Cod produs / Product rujukan / Referensi product / Mã sản phẩm / Urin kod / Modelo / Modelo / Model na uredu / Modeli / Кодовое προϊόντος / Ὑποκείμετο / 產品型號 / 製品ファレンス番号 / 제품명 / ارجع كود محصول / مرجع الكود

Retailer name and address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negoziante / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Alerfesterlajars namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Vainika ja adres sprejdzavce / Numele și adresa vânzătorului / Pardoutvost pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusrázd / Název za adresa predaju / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavnice / Naziv i adresa prodavnog mjesta / Naziv i adresa vprodav / Naziv i adresa prodjecije / Nama dan alamat peruncutan / Nama Toko Penjual dan Alamat / Tén va dia chi ca hàng bán / Satici firmann adı ve adresi / Название и адрес производства / Название / Адреса продавцов / Търговски обект / Назие и адрес на продавателната / Сатылгычтын аты жана мекен-жайы / Единицаи нм дэсудзавч канцэтрэцыясы / Հավանքի տվյալները եւ հասցեն / 常营商店の店名と地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم والتعزئة و عنوان

Distributor stamp: Cachet distributor / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negoziante / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförelisjarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjien leima / Pieczęć sprzedawcy / Štampila vāzņēmuma / Antspaudas / Tintopos / Žig trgovine / Elado neve, cím / Raziklo prodavca / Pečat maloprodajce / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mesta / Štampila vāzņēmuma / Razliko prodceje / Cap percutit / Cap dari Toko Penjual / Cua hàng bán dòng dáu / Satici Firmanın Kasesi / Печат продавца / Печата продавец / Печат на търговския обект / Печат на продавачницата / Σταυρήματα καταστήματος / Запечатвання підприємства / 零售商的蓋印 / 販売店印/소매점 직인 / مهر خرده فرو / خاتمه بخانه فروش



7 - 18



19 - 30



31 - 42