

Masterchef Gourmet Masterchef Gourmet +



FR

EN

NL

DE

EL

IT

PT

ES

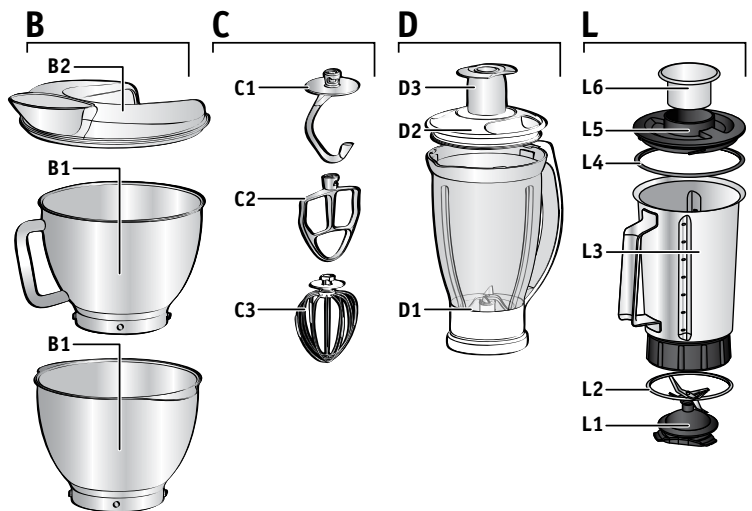
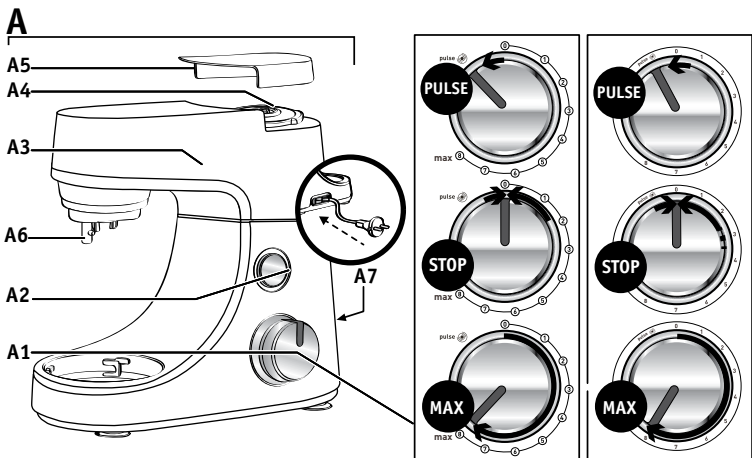
RU

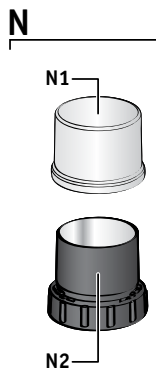
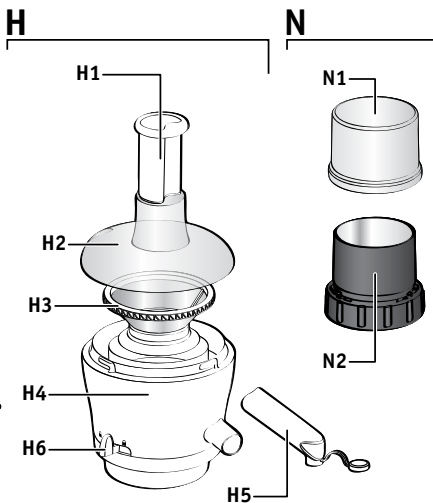
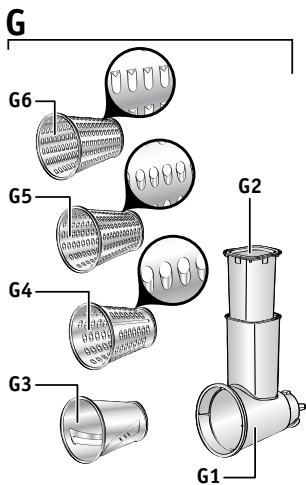
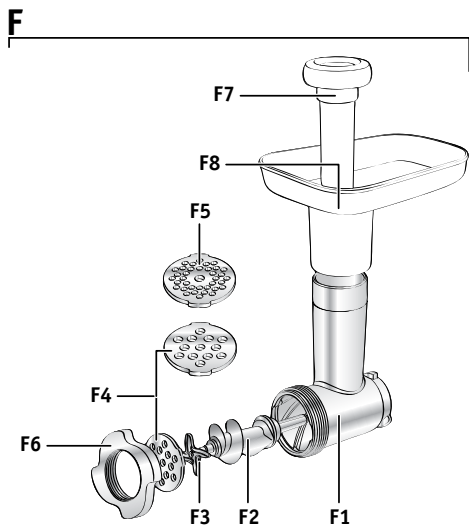
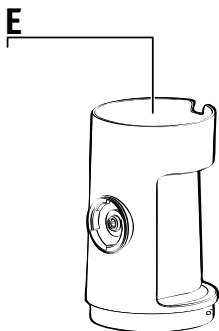
UK

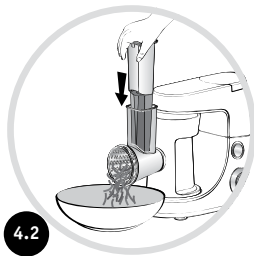
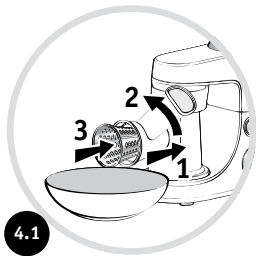
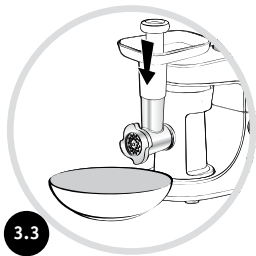
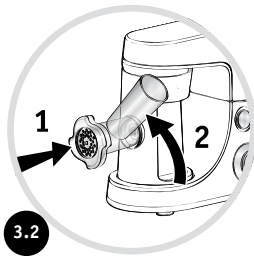
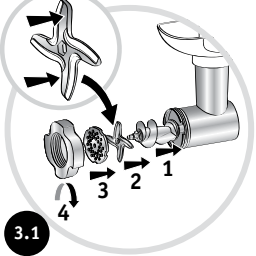
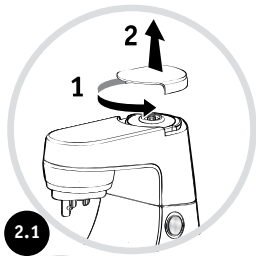
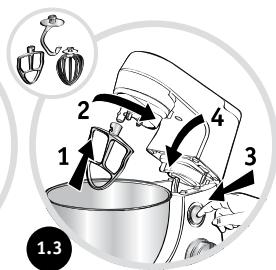
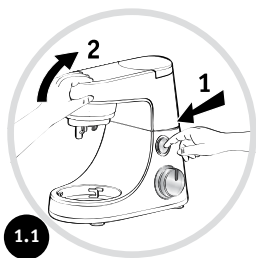
KK

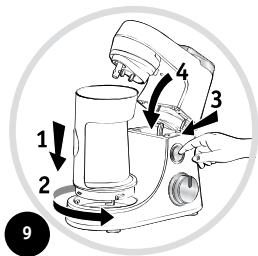
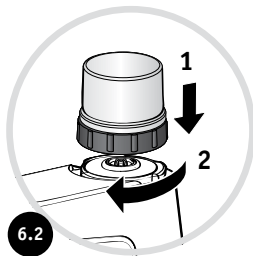
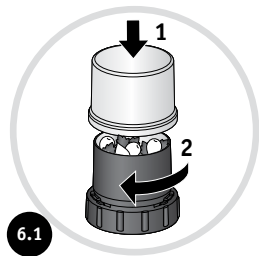
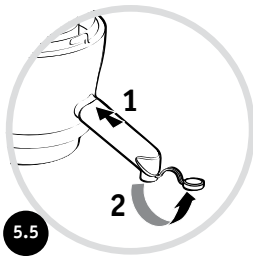
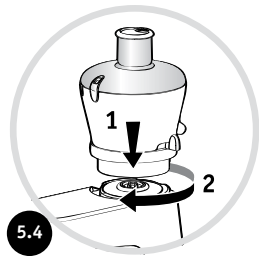
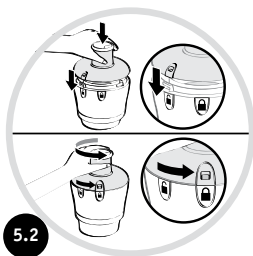
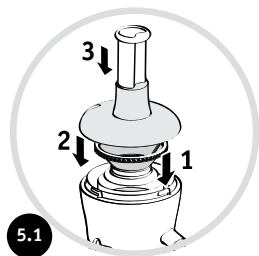
AR

FA









Внимание : Прочтите брошюру «Указания по технике безопасности» и инструкцию перед началом использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием следует вымыть все принадлежности водой с мылом (кроме присоединяемого блока (E): см. раздел "Очистка"). Сполосните их и просушите.
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность. Убедитесь, что кнопка переключателя (A1) находится в положении "0" и включите прибор в сеть.
- Запустить прибор можно несколькими способами (см. схему A1) :

- Прерывистая работа (импульсный режим):

Поверните кнопку переключателя (A1) в положение "Pulse" ("Импульсный режим"). Прерывистая работа лучше подходит для приготовления ряда блюд.

- Непрерывная работа:

Поверните кнопку переключателя (A1) в нужное положение от "1 до 8/Максимум" в зависимости от того, какое блюдо вы готовите. В ходе работы режим можно менять.

- Чтобы остановить прибор, поверните кнопку (A1) в положение "0".

Важно! Запуск прибора возможен только когда крышка (A5) и головка (A3) зафиксированы. В случае разблокирования крышки (A5) и / или головки (A3) во время работы прибор незамедлительно остановится. Зафиксируйте крышку и / или головку, поверните кнопку управления (A1) в положение "0", затем запустите прибор, выбрав нужную скорость.

1 - ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ЗАМЕС / ВЗБИВАНИЕ / ЭМУЛЬГАЦИЯ / СБИВАНИЕ

С помощью емкости (b1) из нержавеющей стали с крышкой (b2) можно приготовить до 1,8 кг легкого теста, в зависимости от конкретного блюда.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ: Чаша из нержавеющей стали (B1), Крышка (B2), Тестомесилка (C1) мешалка (C2) или круглая взбивающая насадка (C3).

1.1 - ПОРЯДОК СБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Следуйте схемам с 1.1 по 1.4.

1.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Вначале поверните кнопку переключателя (A1) в нужное положение в соответствии с рецептом.
- В ходе работы можно добавлять продукты через отверстие в крышке (B2).
- Чтобы остановить прибор, поверните кнопку (A1) в положение "0".

Советы:

ЗАМЕШИВАНИЕ (Время максимального использования: 13 минут).

- В качестве насадки используйте тестомесилку (C1) на скорости "1". Можно замесить до 500 г муки (пшеничной, крупного помола, для песочного теста, для рассыпчатого теста и т. д.).

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (Время максимального использования: 13 минут).

- Используйте мешалку (C2) на скорости от "1 до 8/Максимум".

- Можно перемешать до 1,8 кг легкого теста (кексы, печенье и т. д.).

- **Никогда не используйте миксер (c2) для замеса густого теста и свежего теста для макаронных изделий (лазанья, ригатони, биголи и т.д.).**

ВЗБИВАНИЕ / ЭМУЛЬГАЦИЯ / СБИВАНИЕ (Время максимального использования: 10 минут).

- Используйте круглую взбивающую насадку (С3) на скорости от "1 до 6/Максимум" или "1 до 8" (в зависимости от модели).
- Можно приготовить: майонез, айоли, соусы, взбитые яичные белки (до 10 яичных белков), крем шантильи (до 500 мл) и т. д.
- **Никогда не используйте круглую взбивающую насадку (С3) для замеса густого или для перемешивания легкого теста.**

Порядок разборки принадлежностей: Подождите, пока прибор полностью остановится, и выполняйте действия в обратном порядке сборки, от схемы 1.4 до 1.1.

2 - СМЕШИВАНИЕ / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

В зависимости от используемых продуктов с помощью блендера (d) можно приготовить до 1,5 л густой смеси или до 1,25 л жидкой смеси.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ: Чаша блендера (D, L).

2.1 - ПОРЯДОК СБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ:

Следуйте схемам с 2.1 по 2.3 и 10.

2.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (Время максимального использования: 3 минут).

- Вначале поверните кнопку переключателя (A1) в нужное положение в соответствии с рецептом (от скорости "7 до 8" или Pulse (Импульсный режим). Для улучшения контроля процесса перемешивания и для улучшения качества смешивания используйте положение "Pulse" (Импульсный режим).
- В ходе работы можно добавлять продукты через отверстие в мерном колпачке (D2, L5)

Советы:

- Можно приготовить:
 - однородные супы, соусы велюте, компоты, молочные и другие коктейли.
 - жидкие смеси на масляной основе (блины, оладьи, запеканки, фланы с заварным кремом).
- При налипании ингредиентов на стенки емкости остановите работу прибора. Ожидайте полную остановку аппарата, Снимите блендер, счистите налипшие продукты со стенок на ножи при помощи шпателя и установите блендер на место для продолжения работы.

Порядок разборки принадлежностей: Дождитесь полной остановки прибора перед извлечением чаши блендера и выполняйте действия в обратном порядке сборки, от схемы 2.3 до 2.1 и 10.

3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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

3.1 - УСТАНОВКА ПРИСОЕДИНЯЕМОГО

Следуйте схемам 9, 10, а затем от 3.1 до 3.3.

3.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Запустите прибор, выбрав с помощью переключателя (A1) скорость "4" или "7".
- Проталкивайте мясо в загрузочную трубу по кускам с помощью толкателя (F7). **Никогда не проталкивайте ингредиенты в загрузочную трубу пальцами или какими-либо другими предметами.**
- Вы можете нарезать до 3 кг мяса. Время максимального использования: 10 минут.

Советы:

- Подготовьте продукты для мясорубки (если это мясо, удалите кости, хрящи и жилы и порежьте мясо на кусочки размером примерно 2 x 2 см).

- Убедитесь в том, что мясо полностью разморожено.

Порядок разборки принадлежностей: Дождитесь полной остановки прибора и выполняйте действия в обратном порядке сборки: схемы 10, от 3.3 до 3.1, а затем 9.

4 - НАТИРАНИЕ / НАРЕЗКА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ: Крепление для насадок (E), Собранная овощерезка (G), Цилиндры (в зависимости от модели)

4.1 - ПОРЯДОК СБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Следуйте схемам 10, 9, а затем от 4.1 до 4.2.

4.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Запустите прибор, выбрав с помощью переключателя (A1) скорость "5" для резки или "7" для натирания.
- Поместите продукты в загрузочную трубу и протолкните их внутрь с помощью толкателя (G2).
- **Никогда не проталкивайте ингредиенты пальцами или какими-либо другими предметами.**
- Вы можете приготовить до 2 кг продуктов. Время максимального использования: 10 минут.
- Назначение цилиндров:
 - крупная терка (G4) / мелкая терка (G5): морковь, сельдерей, картофель, сыры и т. п.
 - крупная нарезка (G3): картофель, морковь, огурцы, яблоки, свекла и т. п.
 - Картофельные драники (G6): картофель, пармезан и т. п.

Порядок разборки принадлежностей: Дождитесь полной остановки прибора и выполняйте действия в обратном порядке сборки: схемы 10, 4.2, 4.1 и 9.

5 - ВЫЖИМАНИЕ СОКОВ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ: Соковыжималка (H) в сборе.

5.1 - ПОРЯДОК СБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Следуйте схемам с 5.1 по 5.6.

5.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (Время максимального использования: 10 минут.)

- Порежьте фрукты и / или овощи на ломтики.
- Запустите прибор, выбрав с помощью переключателя (A1) скорость "5".
- Загрузите их через загрузочную трубу в крышке (h2), медленно проталкивая внутрь с помощью толкателя (H1).
- Не следует обрабатывать 500 г продуктов более 5 раз непрерывно, не позволяя прибору полностью остывать между сеансами.
- **Важно:** Важно: чистите фильтр (H3) и емкость для сока (H4) после обработки каждых 300 г ингредиентов.

Советы:

- Можно делать сок из моркови, помидоров, яблок, винограда, малины и пр., однако, из некоторых видов фруктов и овощей сок не получится, к ним относятся, например, бананы, авокадо, груши, ежевика, некоторые сорта яблок.
- Очистите фрукты, имеющие толстую кожуру; удалите косточки, из ананасов удалите сердцевину.
- Свежевыжатые соки пейте сразу.

Порядок разборки принадлежностей: Прежде чем снять аксессуар с прибора, дождитесь полной остановки прибора и вращающегося фильтра. Выполняйте действия в обратном порядке сборки, от схемы 5.6 до 5.1.

6 - ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВ ПРОДУКТОВ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ: Крышка мини-измельчителя (N1), чаша мини-измельчителя (N2)

6.1 - ПОРЯДОК СБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Следуйте схемам 10, 6.1 и 6.2.

6.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

измельчителя:

- свежие травы: макс. 10 г / макс. 10 с / скорость «4»
- сухофрукты / говядину (жилованное мясо без костей): макс. 100 г / макс. 10 с / скорость «7»
- овощное пюре: макс. 150 г / макс. 20 с / «импульс» или скорость «1»
- Эта мельница не предназначена для твердых продуктов наподобие кофе.

Порядок разборки принадлежностей: Дождитесь полной остановки прибора и выполняйте действия в обратном порядке сборки: схемы 10, 6.2 и 6.1.

7 - РЕГУЛИРОВКА ДЛИНЫ ШНУРА (см. А7)

8 - ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ КРУПНЫМИ КУСОЧКАМИ В НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВАХ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ: Мельница в сборе.

- Измельчать в течение нескольких секунд в импульсном режиме: сушеный инжир, сушеные абрикосы и т. п. Количество / макс. время: 100 г / 5 с

ОЧИСТКА

- Отключите устройство от электросети.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (Α) ούτε και τον προσαρμογέα (Ε) στο νερό και μην τα βρέχετε στον νερό. Не погружайте блок мотора (А) или присоединяемый блок (Е) в воду и не помещайте под проточную воду. Протирайте прибор сухой или слегка увлажненной тканью.

• Полностью разберите и сполосните аксессуары сразу после использования.

Во избежание травм обращайтесь с ножами осторожно. (схема 10).

- Вывойте, сполосните и высушите аксессуары: их можно мыть в посудомоечной машине за исключением металлических компонентов головки измельчителя: корпуса (F), тестомесилки (C1) и миксера (C2).

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

см. раздел «Перед первым использованием»

Устройство по-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список в буклете сервисного обслуживания).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

См. стр. 59 и посетите веб-сайт бренда.

Внимание: эта брошюра содержит инструкции для дополнительных аксессуаров. Сохраните для будущего использования. Обратитесь в службу поддержки клиентов для получения дополнительной информации о том, как приобрести аксессуары.

Увага : Прочитайте брошуру «Вказівки з техніки безпеки» та інструкцію перед початком використання.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим використанням промийте аксесуари в мильній воді (окрім насадки (E): див. розділ «Чищення»), сполосніть і просушіть.
- Розташуйте пристрій на рівній, чистій і сухій поверхні. Переконайтеся, що перемикач (A1) установлено в положення «0», та ввімкніть пристрій.
- Нижче наведено кілька варіантів запуску пристрою (див. схему A1):

- Переривчаста робота (імпульсний режим):

установіть перемикач (A1) у положення «Pulse» (Імпульсний режим). Імпульсний режим краще підходить для приготування певних страв.

- Безперервна робота:

установіть перемикач (A1) у потрібне положення (від «1 до 8/Макс») залежно від продукту харчування, який обробляється. За необхідності положення можна змінити під час обробки.

- Щоб зупинити пристрій, установіть кнопку (A1) у положення «0».

Важливо: Пристрій запуститься лише у випадку, якщо кришку (a5) і головку (a3) заблоковано. Пристрій одразу зупиниться, якщо розблокувати кришку (a5) і/або головку (a3) під час роботи. Заблокуйте кришку і/або головку, установіть кнопку керування (a1) у положення «0», а потім запустіть пристрій у звичайному режимі, вибравши потрібну швидкість.

1 - ЗМІШУВАННЯ / ЗАМІШУВАННЯ / ЗБИВАННЯ / ЕМУЛЬСУВАННЯ / РОЗПУШУВАННЯ

Можна приготувати до 1,8 кг легкого тіста з використанням чаші з нержавіючої сталі (b1) і кришки (b2) залежно від страви, яку ви бажаєте приготувати.

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ: ЧЧаша з нержавіючої сталі (B1), Кришка (B2), Тістомішалка (C1) міксер (C2) або вінчик (C3).

1.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

Дотримуйтеся схем з 1.1 по 1.4.

1.2 - ВИКОРИСТАННЯ

- Запустіть пристрій, установивши перемикач (A1) у потрібне положення відповідно до рецепту.
- Можна додавати продукти через отвір у кришці (b2) під час приготування.
- Щоб зупинити пристрій, установіть кнопку (A1) у положення «0».

Поради:

ЗАМІШУВАННЯ (Максимальний час використання: 13 хвилин).

- Використовуйте тістомішалку (C1) на швидкості «1». Можна замішувати до 500 г борошна (наприклад, для приготування тіста для пшеничного хліба, хліба з борошна грубого помолу, пісочного тіста, пухкого здобного тіста тощо).

ЗМІШУВАННЯ (Максимальний час використання: 13 хвилин).

- Використовуйте міксер (C2) на швидкості від «1 до 8/Макс».
- Можна змішати до 1,8 кг легкого тіста (для кексів, печива тощо).

- Ніколи не використовуйте міксер (c2) для замішування густого тіста і свіжого тіста для макаронних виробів (лазаря, багатоніжка, бігові і т.д.).

ЗБИВАННЯ / ЕМУЛЬСУВАННЯ / РОЗПУШУВАННЯ (Максимальний час використання: 10 хвилин).

- Використовуйте вінчик (С3) на швидкості від «1 до 6/Макс» або «1 до 8» (залежно від моделі).
- Можна готувати: майонез, айолі, соуси, збиті яєчні білки (до 10), вершки (до 500 мл) тощо.
- **Ніколи не використовуйте вінчик (С3) для замішування густого тіста або змішування легкого тіста.**

Ід'єднання аксесуарів : Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, і виконуйте дії в зворотному порядку складання, від схеми 1.4 до 1.1.

2 - ПРИГОТУВАННЯ СУМІШЕЙ/ЗМІШУВАННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

Залежно від виду продукту можна використовувати блендер (D) для приготування до 1,5 л густих сумішей і 1,25 л рідких сумішей.

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ: Чаша блендера (D, L).

2.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ:

Дотримуйтеся схем з 2.1 по 2.3 і 10.

2.2 - ВИКОРИСТАННЯ (Максимальний час використання: 3 хвилин).

- Запустіть пристрій, установивши перемикач (A1) у потрібне положення відповідно до рецепту (вибравши швидкість від «7 до 8» або Pulse (Імпульсний режим)). Використовуйте режим «Pulse» (Імпульсний режим) для покращення керування змішуванням та ретельнішого розмелювання суміші.
- Можна додавати продукти через отвір за допомогою вимірювального ковпачка (D3) під час приготування. (D2, L5)

Поради:

- Можна готувати:
 - однорідні супи, супи-пюре, компоти, молочні та класичні коктейлі;
 - рідке тісто (млинці, оладки, клавуті та пудинги з заварним кремом).
- Якщо інгредієнти прилипають до бічних поверхонь чаші під час змішування, зупиніть пристрій. Зачекайте повної зупинки пристрою. Зніміть блендер, проштовхніть продукти вниз за допомогою шпателя, на ножі, та повторно встановіть блендер в робоче положення для продовження приготування.

Ід'єднання аксесуарів : дочекайтеся повної зупинки приладу, перш ніж виймати чашу блендера, і виконуйте дії в зворотному порядку складання, від схеми 2.3 до 2.1 і 10.

3 - ПОДРІБНЕННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

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

3.1 - ПРИЄДНАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Дотримуйтеся схем 9, 10, а потім від 3.1 до 3.3.

3.2 - ВИКОРИСТАННЯ

- Запустіть пристрій, повернувши перемикач (A1) у положення швидкості «5 до 7» .
- Завантажуйте м'ясо шматком за шматком у трубку завантаження за допомогою штовхача (F7). **Ніколи не проштовхуйте інгредієнти у трубку завантаження пальцями або іншим приладдям.**
- Ви можете перемолоти до 3 кг м'яса. Максимальний час використання: 10 хвилин.

Поради:

- Підготуйте всі продукти, які потрібно перемолоти (що стосується м'яса, видаліть кістки, хрящі та прожилки й поріжте його на шматки розміром приблизно 2 x 2 см).
- Переконайтеся, що м'ясо повністю розморожено.

Ід'єднання аксесуарів : Дочекайтеся повної зупинки приладу і виконуйте дії в зворотному порядку збирання: схеми 10, від 3.3 до 3.1, а потім 9.

4 - ПОДРІБНЕННЯ/НАРІЗАННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ: Тримач насадок (E), Зібрана овочерізка (G), Барабани (залежно від моделі)

4.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ:

Дотримуйтеся схем 10, 9, а потім від 4.1 до 4.2.

4.2 - ВИКОРИСТАННЯ

- Запустіть пристрій, повернувши перемикач (A1) у положення швидкості «5» для нарізання і в положення «7» для подрібнення.

- Покладіть продукти у трубку завантаження та проштовхніть донизу за допомогою штовхача (G2).

Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями або іншим приладдям.

- Ви можете перемолоти до 2 кг їжі. Максимальний час використання: 10 хвилин.

Використовуйте барабани для:

- крупного подрібнення (G4) / дрібного подрібнення (G5): моркви, селери, картоплі, сирів тощо;

- тонкого нарізання (G3): картоплі, моркви, огірків, яблук, буряку тощо;

- барабан для дерунів (G6): для натирання картоплі, пармезану тощо.

Ід'єднання аксесуарів : Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, і виконуйте дії в зворотному порядку складання: схеми 10, 4.2, 4.1 і 9.

5 - ВИЖИМАННЯ СОКУ ІЗ ФРУКТІВ І ОВОЧІВ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ: Зібрана соковижималка (H)

5.1 - УСТАНОВЛЕННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ

Дотримуйтеся схем з 5.1 по 5.6.

5.2 - ВИКОРИСТАННЯ (Максимальний час використання: 10 хвилин).

- Поріжте фрукти і/та овочі на шматки.

- Запустіть пристрій, повернувши перемикач (A1) у положення швидкості «5».

- Покладіть їх у трубку завантаження, розташовану на кришці (H2) і повільно проштовхуйте за допомогою штовхача (H1). Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями або іншим приладдям.

- Не обробляйте 500 г продуктів більше 5 разів поспіль без повного охолодження пристрою.

- **Важливо:** чистите фільтр (H3) та місткість для косу (H4) після оброблення кожних 300 г інгредієнтів.

Поради:

- Можна зробити сік з моркви, помідорів, яблук, винограду, малини й т. ін., але є деякі типи фруктів і овочів, з яких неможливо вичавити сік, наприклад, банани, авокадо, груші, ожина, деякі сорти яблук.

- Чистьте фрукти з товстою шкірою; видаляйте кісточки та серцевину ананасів.

- Пийте соки одразу після приготування

Ід'єднання аксесуарів : Перш ніж зняти аксесуар із приладу, дочекайтеся повної зупинки приладу та обертового фільтра. Виконуйте дії в зворотному порядку складання, від схеми 5.6 до 5.1.

6 - РЕТЕЛЬНЕ ПОДРІБНЕННЯ НЕВЕЛИКОЇ КІЛЬКОСТІ ПРОДУКТІВ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ: Кришка міні-подрібнювана (N1), чаша міні-подрібнювана (N2)

6.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ:

Дотримуйтеся схем 10, 6.1 і 6.2.

6.2 - ВИКОРИСТАННЯ

Ви можете дрібно нарізати за допомогою міні-подрібнювана:

- свіжі трави: мас. 10 г / мас. 10 с / швидкість «7»
 - сухофрукти / яловичину (етиловане м'ясо без кісток): мас. 100 г / мас. 10 с / швидкість «1»
 - овочеве пюре: мас. 150 г / мас. 10 с / швидкість «1»
- Цей млинок не призначений для обробки твердих продуктів на кшталт кави.

Ід'єднання аксесуарів : Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, і виконуйте дії в зворотному порядку складання: схеми 10, 6.2 і 6.1.

7 - РЕГУЛЮВАННЯ ДОВЖИНИ ШНУРА (див. А7)

8 - ПОДРІБНЕННЯ ВЕЛИКИМИ ШМАТОЧКАМИ В НЕВЕЛИКІЙ КІЛЬКОСТІ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ: Зібраний млинок

- подрібнення впродовж кількох секунд у імпульсному режимі: сушеного інжиру, сушених абрикосів тощо.
- Кількість / максимальна тривалість обробки: 100 г / 5 с

ЧИЩЕННЯ

- Від'єднайте пристрій від електромережі.
- Не занурюйте блок двигуна (А) або насадку (Е) у воду та не розташовуйте їх під проточною водою. Протирайте їх сухою або злегка зволоженою тканиною.
- Повністю розберіть і сполоснуть аксесуари відразу після використання.

Щоб не отримати травму, обережно поводьтеся з ножами. (схема 10).

- Вимийте, сполоснуть і висушіть аксесуари: їх можна мити в посудомийній машині за винятком металевих компонентів головки подрібнювана: корпусу (F), тісто мішалки (C1) і міксеру (C2).

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ

див. розділ «Перед першим використанням»

Пристрій усе ще не працює? Зверніться до авторизованого сервісного центру (див. список у буклеті сервісного обслуговування).

АКСЕСУАРИ

Див. тор. 59 і відвідайте веб-сайт бренду.

Увага: ця брошура містить інструкції для додаткових аксесуарів. Збережіть для майбутнього використання. Зверніться в службу підтримки клієнтів для отримання додаткової інформації про те, як придбати аксесуари.

Ескерту: Қолдануға дейін "қауіпсіздік нұсқаулары" кітапшасын мұқият оқып шығыңыз.

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- Алғаш қолданар алдында барлық саптамаларды (жалғайтын блоктан (E) басқа: "Тазалау" бөлімін қараңыз) сабынды сумен жуып шығыңыз. Оларды мұқият шайыңыз және кептіріңіз.
- Құралды тегіс, таза әрі құрғақ бетке орнатыңыз. Жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасының (A1) "0" жағдайда орнатылғанына көз жеткізіңіз, сосын құралды желіге қосыңыз.
- Құралды бірнеше әдіспен іске қосуға болады: (A1 диаграммасын қараңыз)
 - **Кідірмелі жұмыс істеу (серпілісті режим):**
жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасын (A1) "Pulse" жағдайына ("Серпілісті режим") жағдайына бұраңыз. Кідірмелі жұмыс істеу тағамдардың бірқатарын дайындау үшін қолайлы.
 - **Үздіксіз жұмыс істеу:**
жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасын (A1) дайындалып жатқан тағамға байланысты "1 -ден 8/Max" -қа дейінгі қажетті жағдайға бұраңыз. Жұмыс істеу барысында режимді ауыстыруға болады.
 - Құралды тоқтату үшін батырманы (A1) "0" жағдайына бұраңыз.

Маңызды! Құралды тек қақпақ (A5) пен бастиек (A3) орнықтырылғаннан кейін ғана іске қосуға болады. Жұмыс істеу барысында қақпақ (A5) және/немесе бастиек бұғаттан шығарылған жағдайда құрал жылдам тоқтайды. Қақпақты (A5) және/немесе бастиекті орнықтырыңыз, басқару батырмасын (A1) "0" жағдайына бұраңыз, сосын қажет жылдамдықты таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.

1 - АРАЛАСТЫРУ / ИЛЕУ / КӨПСІТУ / ЭМУЛЬГАЦИЯЛАУ / БҰЛҒАУ

Қақпағы (B2) бар таттанбайтын болаттан жасалған сыйымдылықтың (B1) көмегімен нақты тағамға байланысты 1,8 кг-ға дейін жеңіл қамырды дайындауға болады.

ҚОЛДАНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР: Таттанбайтын болаттан жасалған тостаған (B1), Қақпақ (B2), Қамыр илегіш (C1) араластырғыш (C2) немесе дөңгелек көпсітетін саптама (C3)

1.1 -КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

1.1 және 1.4. диаграммаларын орындаңыз.

1.2 - ҚОЛДАНЫЛУЫ

- Алдымен ауыстырып-қосқыштың батырмасын (A1) рецептіге байланысты қажетті жағдайға бұраңыз.
- Жұмыс істеу барысында қақпақтағы (B2) саңылау арқылы өнімдерді қосуға болады.
- Құралды тоқтату үшін батырманы (A1) "0" жағдайына бұраңыз.

Кеңестер:

ИЛЕУ (Барынша ұзақ қолдану уақыты: 13 минут.)

- Саптама ретінде қамыр илегішті (C1 "1" жылдамдықта қолданыңыз. 500 г-ға дейін ұнды (бидай ұнын, ірілей тартылған ұнды, үгілме қамыр үшін және т.б.) илеуге болады.

- **АРАЛАСТЫРУ** (Барынша ұзақ қолдану уақыты: 13 минут.)

- Дөңгелек көпсітетін саптаманы (C3) "1 -ден 8/Max" (ең жоғары) жылдамдыққа дейін қолданыңыз.

- Сізге: майонезді, айолиді, тұздықтарды, көпсітілген ақуыздарды (8 жұмыртқа ақуызына дейін), шантильи кремін (500 мл-ге дейін) және т.б. дайындауға болады.

- Миксерді (с2) ауыр қамыр және жылдам қамыр (жайма нан, мәңгі, түшпара, т.б.) илеуге қолданбаңыз.
- **КӨПСІТУ / ЭМУЛЬГАЦИЯЛАУ / БҮЛҒАУ** (Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут.).
- Дөңгелек көпситетін саптаманы (С3) “1 -ден 8/Max” үлгіге байланысты (ең жоғары) жылдамдыққа дейін қолданыңыз.
- Сізге: майонезді, айоліді, тұздықтарды, көпсітілген ақуыздарды (10 жұмыртқа ақуызына дейін), шантильи кремін (500 мл-ге дейін) және т.б. дайындауға болады.
- Дөңгелек көпситетін саптаманы (С3) ешқашан тығыз қамырды илеу үшін және жеңіл қамырды араластыру үшін қолданбаңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ БӨЛШЕКТЕУ ТӘРТІБІ: Құрал әбден тоқтағанша күтіңіз, одан кейін 1.4 және 1.1 жинау диаграммаларын кері орындаңыз.

2 - АРАЛАСТЫРУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

Қолданылатын өнімдерге байланысты блендердің (D) көмегімен 1,5 л-ге дейін қою қоспаны немесе 1,25 л-ге дейін сұйық қоспаны дайындауға болады.

ҚОЛДАНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР: Блендер тостағаны (D, L).

2.1 - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

2.1, 2.3 және 10 диаграммаларын қолданыңыз.

2.2 - ҚОЛДАНЫЛУЫ (Барынша ұзақ қолдану уақыты: 3 минут.).

- • Алдымен ауыстырып-қосқыштың батырмасын (A1) рецептіге байланысты (“7 -ден 8” немесе “pulse” (Серпілісті режим)) қажетті жағдайға бұраңыз. Араластыру үдерісін бақылауды жақсарту үшін және араластыру сапасын жақсарту үшін “Pulse” (Серпілісті режим) жағдайын қолданыңыз.

- Жұмыс істеу барысында мөлшерлегіш қақпақшасындағы (D2, L5) саңылау арқылы өнімдерді қосуға болады.

Keңестер:

- Келесі тағамдарды дайындауға болады:

- біркелкі сорпалар, велюте тұздықтары, нәрсулар, сүт және басқа коктейлдер.
- май негізіндегі сұйық қоспалар (жайма құймақтар, құймақтар, пісірмелер, пісірілген кремі бар фландар).
- Құрам бөліктер сыйымдылықтың қабырғасына жабысып қалған кезде құралдың жұмысын тоқтатыңыз. Құралдың толығымен тоқтағанын күтіңіз. Блендерді алыңыз, қабырғаларға жабысып қалған өнімдерді қалақшаның көмегімен пышақтарға түсіріңіз және жұмысты жалғастыру үшін блендерді орнына орнатыңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ БӨЛШЕКТЕУ ТӘРТІБІ: Құралдың әбден тоқтауын күтіңіз, блендер ыдысын алып, 2.3, 2.1 және 10 диаграммаларын кері орындаңыз.

3 - ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ҚОЛДАНУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР: Саптамаларға арналған бекіткіш (E), Жинақтағы ет тартқыштың бастиегі (F)

3.1 - ЖАЛҒАНАТЫН БЛОКТЫ ОРНАТУ

9, 10 диаграммаларын, одан кейін 3.1 және 3.3 диаграммаларын орындаңыз.

3.2 - ЕТ ТАРТҚЫШ БАСТИЕГІН ОРНАТУ

- Ауыстырып-қосқыштың (A1) көмегімен “5 -ден 7” жылдамдығын таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.
- Жүктейтін құбырға етті итергіштің (F7) көмегімен бөлшектеп итеріңіз. Құрам бөлшектерді жүктейтін құбырға ешқашан саусақтарыңызбен немесе қандай да бір басқа заттармен итермеңіз.
- Сіз 3 кг-ға дейін етті жүктей аласыз, Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут.

Кеңестер:

- Ет тартқышқа арналған өнімдерді дайындаңыз (егер бұл ет болса, сүйектерін, шеміршектерін және сіңірлерін алып тастаңыз, етті шамамен 2 x 2 см өлшемде бөлшектеп тураңыз).
- Еттің толығымен жібітілгеніне көз жетізіңіз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ БӨЛШЕКТЕУ ТӨРТІБІ: Құралдың әбден тоқтауын күтіп, 10 жинау диаграммасын кері орындаңыз, 3.3 және 3.1, одан кейін 9 диаграммаларын орындаңыз.

4 - ЕГУ / ТУРАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР: Саптамаларға арналған бекіткіш (Е), Жиналған көкөніс турағыш (G), Цилиндрлер (үлгіге байланысты)

4.1 - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӨРТІБІ

10, 9 диаграммаларын, одан кейін 4.1 және 4.2 диаграммаларын орындаңыз.

4.2 - ҚОЛДАНЫЛУЫ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

Ауыстырып-қосқыштың (A1) көмегімен “5” немесе “7” жылдамдығын таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.

- Жүктейтін құбырға өнімдерді салыңыз және құбырді ішіне итергіштің (G2) көмегімен итеріңіз.

Құрам бөлшектерді жүктейтін құбырға ешқашан саусақтарыңызбен немесе қандай да бір басқа заттармен итермеңіз.

- Сіз 2 кг-ға дейін өнімді дайындай аласыз, Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут.

- Цилиндрлердің арналуы:

- Ірілеп үгу (G4) / ұсақтап үгу (G5): сәбіз, балдыркөк, картоп, ірімшік және т.б.
- Қалындап турау (G3): картоп, сәбіз, қияр, алма, қызылша және т.б.
- Картоп драаниктері (G6): картоп, пармезан және т.б.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ БӨЛШЕКТЕУ ТӨРТІБІ: Құрал әбден тоқтағанша күтіңіз, одан кейін 10, 4.2, 4.1 және 9 диаграммаларын кері орындаңыз.

5 - ЖЕМІСТЕР МЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН ШЫРЫНДЫ СЫҒУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН САПТАМАЛАР: Жиналған шырын сыққыш (H)

5.1 - ШЫРЫН СЫҚҚЫШТЫ ОРНАТУ

5.1 және 5.6 диаграммаларын орындаңыз.

5.2 - ШЫРЫН СЫҚҚЫШТЫ ҚҰРАЛҒА ОРНАТУ (Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут)

• Жемістерді және / немесе көкөністерді тілімдерге тураңыз.

- Ауыстырып-қосқыштың (A1) көмегімен “5” жылдамдығын таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.

- Оларды итергіштің (H1) көмегімен құрал ішіне баяу итеру арқылы қақпақтағы (H2) жүктейтін құбыр арқылы салыңыз. .

- Сеанстар арасында құралды толығымен суытпай үздіксіз 5 реттен артық 500 г өнімнен артық өңдеуге болмайды.

- Маңызды: әр 300 гр ингредиент қолданылған сайын, сүзгі (H3) және шырын жинағышты (H4) тазалап отырыңыз.

Кеңестер:

- Келесі жемістерден шырын алуға болады: сәбіз, қызанақ, алма, жүзім, таңқурай, т.б., бірақ кейбір жемістер мен көкөністерден шырын алу мүмкіндігі жоқ: банан, авокадо, алмұрт, қарақат, алманың кейбір түрлері, т.б...
- Кейбір жемістер мен көкөністер шырын сығу үшін жарамайды: бұл банан, авокадо, қара бұлдірген, алманың кейбір сұрыптары және т.б.
- Жаңа сығылған шырындарды бірден ішіңіз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ БӨЛШЕКТЕУ ТӘРТІБІ: Құралдың жабдықтарын алуға дейін, құрал мен айналмалы сүзгінің әбден тоқтауын күтіңіз. Жинау диаграммаларын кері орындаңыз, 5.6-дан 5.1-ге дейін.

6 - ӨНІМДЕРДІҢ АЗ ҒАНА МӨЛШЕРІН ҰСАҚТАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР: Мини турағыш қақпағы (N1), Мини турағыш ыдысы (N2)

6.1 - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

10, 6.1 және 6,2 диаграммаларын қолданыңыз.

6.2 - ЕТ ТАРТҚЫШ БАСТИЕГІН ОРНАТУ

• Мини турағышпен турауға болатын тағамдар:

- шөптер: 10г макс. / 10сек макс. / жылдамдығы "7"

- кептірілген жемістер / сиыр еті (сүйексіз және сіңірі алынған ет) : 100г макс. / 10сек макс. / жылдамдығы «1»

- көкөністер пюресі: 150г макс. / 20сек макс. / «пульс» немесе жылдамдығы «1»

• Осы ұсақтағыш кофе сияқты қатты өнімдер үшін арналмаған.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ БӨЛШЕКТЕУ ТӘРТІБІ: Құрал әбден тоқтағанша күтіңіз, одан кейін 10, 6.2 және 6,1 жинау диаграммаларын кері орындаңыз.

7 - БАУСЫМНЫҢ ҰЗЫНДЫҒЫН РЕТТЕУ (A7 суретін қараңыз)

8 - ШАҒЫН КЕСЕКТЕРДІ ТУРАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР: Жиналған ұсақтағыш.

- Бірнеше секунд ішінде серпілісті режимде: кептірілген інжір, кептірілген өріктер және т.б. ұсақтауға болады. Барынша ұзақ қолдану уақыты: 100 г / 5 с

ТАЗАЛАУ

• Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.

• Қозғалтқыш блогін (A) немесе жалғайтын блокті (E) суға батырмаңыз және ағып тұрған су астына салмаңыз. Құралды құрғақ немесе жартылай ылғал шүберекпен сүртіңіз.

• Қолданыстан кейін толығымен бөлшектеп, жабдықтарын жылдам шайыңыз.

Жарақат алу мүмкіндігінің алдын алу үшін, жүздерін абайлап ұстаңыз. (диаграмма 10).

• Жабдықтарын жуып, шайып, құрғатыңыз: жабдықтарын ыдыс жуатын машинаға салуға болады, миксер басындағы металл бөлшектерінен басқасын: корпусы (F), илегіші (C1) және миксері (C2).

ЕГЕР ҚҰРАЛ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

- "қолдануға дейін" тарауын қараңыз

Құрылғы өлі де жұмыс істемейді ме? Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (тізімді қызмет көрсету бүктемесінен қараңыз).

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

59-бетті және вебсайтты қараңыз.

Ескерту: бұл кітапшада қосымша жабдықтарға қатысты нұсқаулар берілген. Келешекте қолдану үшін сақтап қойыңыз. Жабдықтарын сатып алу туралы ақпарат қажет болса, Тұтынушыға Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

تفكيك الملحقات: انتظر إلى أن يتوقف الجهاز والفلاتر الدوّار تمامًا عن الحركة قبل إزالة الملحق من الجهاز، وابدأ بعكس خطوات التركيب حسب الرسومات التوضيحية من 5.6 إلى 5.1.

6 — الفرغ الناعم بكميات قليلة (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة : غطاء مفرمة "ميني" (N1) وغطاء مفرمة "ميني" (N2).

6.1 - تركيب الملحقات

يُرجى اتباع الرسومات التوضيحية 10، 6.1 و6.2.

6.2 - الاستعمال

• يمكنك الحصول على الفرغ الناعم بواسطة مفرمة «ميني»:

— خضار طازج: 10 جرامات بالحد الأقصى / 10 ثوانٍ بالحد الأقصى / السرعة "7"

— الفواكه المُجفّفة/لحمة (منزوعة العظام والغضاريف والعروق): 100 جرام بالحد الأقصى/10 ثوانٍ بالحد الأقصى/السرعة "1".

— بيوريه الخضار: 150 جرام بالحد الأقصى/02 ثانية بالحد الأقصى/تشغيل مُتقطع أو بالسرعة "1".

• لم تُصمّم هذه المطحنة للمنتجات الصلبة مثل البن.

تفكيك الملحقات: انتظر إلى أن يتوقف الجهاز تمامًا عن الحركة وابدأ الفك بعكس خطوات التركيب، حسب الرسومات التوضيحية 10، 6.1 و6.2.

7 - تعديل طول السلك الكهربائي (يُرجى الاطلاع على A7)

8 - تقطيع خشن للكميات الصغيرة (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة: مطحنة مركبة.

الفرغ بلضع ثوانٍ بواسطة التشغيل المتقطع: التين المجفف، المشمش المجفف، إلخ.

الكمية/الوقت الأقصى: 100 جرام/5 ثوانٍ.

التنظيف

- افضل المنتج عن التيار الكهربائي.
- لا تغمر وحدة المحرك (A) أو الملحقات (E) في الماء، أو تحت الماء الجارية، يمكن فقط مسحهم بواسطة قطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً.
- بعد فك الملحقات بشكل كامل، يجب أن تُغسل بسرعة بعد الاستعمال.
- يُرجى التعامل مع الشفرات بكل حرص وعناية لكي تتجنب الإصابة بالجروح. (شكل 01).
- تنظيف وغسل وتجفيف الملحقات: جميع الملحقات آمنة للتنظيف في جلاية الصحون ما عدا الملحقات المعدنية التابعة لرأس المفرمة: الهيكل (F)، العجانة (C1) والخلّاط (C2).

ماذا تفعل في حال توقف المنتج عن العمل؟

يُرجى العودة إلى فصل «قبل الاستعمال للمرة الأولى».
هل ما زال المنتج لا يعمل؟ يُرجى الاتصال بمركز خدمة مُعتمد (انظر القائمة في كتيب الاستعمال).

الملحقات

يُرجى الاطلاع على صفحة 59، وزيارة موقع العلامة التجارية على الإنترنت.
تنبيه: يحتوي هذا الكتيب على إرشادات للملحقات الإضافية. يُرجى الاحتفاظ به كمرجع للمستقبل. ويُرجى الاتصال بقسم خدمة الزبائن للمزيد من المعلومات عن كيفية شراء الملحقات.

— يرجى التأكد بأن اللحمة مذاق عنها الجليد تمامًا.
تفكيك الملحقات: انتظر إلى أن يتوقف الجهاز تمامًا عن الحركة وابدأ الفك بعكس خطوات التركيب،
الرسومات التوضيحية 10، من 3.3 إلى 3.1 وبعد ذلك الرسم التوضيحي 9.

4 — البشر/التقطيع شرات (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة: حاملة الملحقات (E)، قطاعة خضار مُركبة (G)، أسطوانات (حسب الموديل).

4.1 - تركيب الملحقات

يُرجى اتباع الرسومات التوضيحية 10، 9 ثم من 1.4 إلى 4.2.

4.2 - الاستعمال والنصائح

- شغّل المنتج بتحويل المنتقي (A1) إلى السرعة "5" للتقطيع، والسرعة "7" للبشر.
 - ضع الطعام في أنبوب التلقيم واضغط بالدفاش (G2) إلى الأسفل.
 - لا تدفع الطعام في أنبوب التلقيم بأصابعك أبدًا، ولا بأي أداة أخرى.
 - يمكنك تحضير لغاية 2 كلج من الطعام، الوقت الأقصى للاستعمال: 10 دقائق.
 - يُستعمل الأسطواني للوظائف التالية:
 - بشر خشن (G4) / بشر ناعم (G5): الجزر، الكرفس، البطاطس، الجبنة .. إلخ.
 - شرات سمكية (G3): بطاطس، جزر، خيار، تفاح، شمندر .. إلخ.
 - ريببكيوتشن (G6): بطاطس، بارميزان ... إلخ.
- تفكيك الملحقات: انتظر إلى أن يتوقف الجهاز تمامًا عن الحركة وابدأ الفك بعكس خطوات التركيب،
حسب الرسومات التوضيحية 10، 4.2، 4.1 و9.

5 — استحلاب العصائر من الفواكه والخضار (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة: عصارة حمضيات (H)

5.1 - تركيب عصارة الحمضيات

يُرجى اتباع الرسومات التوضيحية من 5.1 إلى 5.6.

5.2 - تركيب عصارة الحمضيات على المنتج الوقت الأقصى للاستعمال: 10 دقائق

- قطع الفواكة وأو الخضار إلى قطع.
- شغّل المنتج بتحويل المنتقي (A1) إلى السرعة "5".
- أدخل هذه القطع في أنبوب التلقيم في الغطاء (H2)، وادفعهم ببطء باستعمال الدفاش (H1).
- لا تُشغّل المنتج لكمية من المكونات بوزن 500 جرام أو أكثر لمدة تزيد عن 5 دقائق متواصلة، دون السماح للمنتج أن يبرد تمامًا.
- هام: نظّف الفلتر (H3) ومُجمّع العصير (H4) بعد كل 300 جرام من المكونات.

نصائح:

- يمكنك الحصول على العصير من: الجزر، الطماطم، التفاح، العنب، التوت، إلخ. ولكن ليس من الممكن الحصول على العصير من بعض الفواكه والخضار الأخرى مثل: الموز، الأفوكادو، الخوخ، العُليق، وبعض أنواع أخرى من التفاح، إلخ.
- يجب تقشير الفواكه ذات القشرة السمكية: تُزال منها البذور، ولب الأناناس.
- يُستحسن تناول العصير مباشرة بعد العصر، ويُضاف عصير الليمون لإبقاء العصير في الثلاجة لبضع ساعات إضافية.

استعمل خفاقة البالون (C3) على السرعة «1» إلى السرعة "6/max".
- يمكنك تحضير: المايونيز، ايليو، الصلصات، البيض المخفوق (لغاية 10 بياضات بيض)، كريمة الشانتييه (لغاية 500 مللتر)..إلخ.

- لا تستعمل خفاقة البالون (C3) لعجن العجينة السمكية، أو خلط العجينة الخفيفة.

تفكيك الملحقات: انتظر إلى أن يتوقف الجهاز تمامًا عن الحركة وابدأ الفك بعكس خطوات التركيب. الرسومات التوضيحية من 4.1 إلى 1.1.

2 — المزج/الخلط (حسب الموديل)

يمكنك حسب طبيعة الطعام، يمكنك استعمال الخلاط (D) لتحضير مزيج سميك لغاية 1.5 لتر، ومزيج خفيف لغاية 1.25 لتر.

الملحقات المستعملة : وعاء الخلاط (D/L)

2.1 - تركيب الملحقات

يُرجى اتباع الرسومات التوضيحية من 2.1 إلى 2.3 و10.

2.2 - الاستعمال (الوقت الأقصى للاستعمال: 3 دقائق).

- ابدأ بتحويل زر المنتقي (A1) إلى الموقع الذي تريده (من "4" را بر روى "Max/8" أو التشغيل المتقطع "pulse") حسب ما تتطلبه الوصفة. استعمل موقع "pulse" للتحكم بشكل أفضل بمزج التحضيرات.
- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة الموجودة في وعاء القياس (D2/L5) أثناء التشغيل.

نصائح:

• يمكنك تحضير:

- خليط شوربة رقيقة، شوربة كريمة، فاكهة مطهوه، ميلكشيك وكوكتيلات.

- العجينة السائلة (بانكيك، فريتز، يوركشير بودينغ، وافل، كلافتيس وكسترد فلانز).

- إذا التصقت المكونات على جوانب الوعاء أثناء الخلط، أوقف تشغيل المنتج، وانتظر إلى أن يتوقف تمامًا عن الحركة، ثم افصل الخلاط، وادفع الطعام إلى الأسفل نحو الشفرات باستعمال ملعقة، وارجع الخلاط وتابع عملية التحضير.

تفكيك الملحقات: انتظر إلى أن يتوقف الجهاز تمامًا عن الحركة قبل إزالة إبريق الخلاط وابدأ الفك بعكس خطوات التركيب، الرسومات التوضيحية من 2.3 إلى 2.1 و10.

3 — الفرم (حسب الموديل)

الملحقات المستعملة : حاملة المُلحقات (E)، رأس الفرم المُركب (F)

3.1 - تركيب مُلحِق المفرمة

يُرجى اتباع الرسومات التوضيحية 01، 9، 01، ثم من 3.1 إلى 3.3.

3.2 - الاستعمال، النصائح والتفكيك

- شغل المنتج بتحويل المنتقي (A1) إلى السرعة "4" يا "7".
- ادفع قطع اللحم قطعة بعد قطعة في أنبوب التلقيم (F7). لا تدفع المكونات في أنبوب التلقيم بواسطة الأصابع أو بأي أداة مطبخ.
- يمكنك فرم لغاية 3 كلج من اللحمة.

نصائح:

- تحضير جميع مكونات الطعام التي هي بصدد الفرم (اللحوم، يجب نزع العظام، الغضاريف والأعصاب، وتقطع مُكعبات، بحجم 2 سنتم x 2 سنتم تقريبًا).

تحذير: يُرجى قراءة كُتَيْب «إرشادات السلامة» والاستعمال بعناية قبل الاستعمال للمرة الأولى.

الملحقات

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- قبل الاستعمال للمرة الأولى، يُرجى تنظيف جميع الملحقات بالماء والصابون (ما عدا الملحق (E): انظر إلى فقرة التنظيف). اغسل ثم جفف.
- ضع المنتج فوق سطح مستو، نظيف، جاف. يُرجى التأكد بأن زر الانتقاء (A1) على الموقع "0" ثم أوصل المنتج بالتيار.
- لديك عدة خيارات للبدء بتشغيل المنتج (يُرجى الاطلاع على الرسم التوضيحي (A1):
– التشغيل المُتقطع (نبضات): حوّل زر الانتقاء (A1) إلى الموقع "pulse". باستعمال سلسلة من النبضات (pulse)، يمكنك الحصول على تحكم أكثر أثناء تحضير بعض أنواع محددة من الطعام.
- التشغيل المستمر: حوّل زر الانتقاء (A1) إلى الموقع الذي تريده، من "1" را بر روى "Max/8"، حسب الطعام الذي تقوم بتحضيره.
- لتوقيف المنتج عن التشغيل، حوّل زر الانتقاء (A1) إلى الموقع "0".
- هام: لن يمكن تشغيل المنتج إذا لم يكن الغطاء (A5)، أو الرأس (A3) مقلان. سوف يتوقف المنتج عن التشغيل فور فتح الغطاء (A5) و/أو (A3) أثناء التشغيل. اقلل الغطاء و/أو الرأس، حوّل زر الانتقاء (A1) إلى الموقع "0"، ثم ابدأ بتشغيل المنتج بشكلٍ عادي باختيار السرعة التي تريدها.

1 — خلط / عجن / ضرب / استحلاب / خفق

يمكنك تحضير لغاية 1.8 لتر من العجينة الخفيفة باستعمال وعاء الإستانلس ستيل (B1) وغطائه (B2)، حسب نوعية الطعام. الملحقات المستعملة: وعاء الإستانلس ستيل (B1)، الغطاء (B2)، العجان (C1) أو الخلاط (C2) أو مخفقة البالون (C3).

1.1 - تركيب الملحقات

يُرجى اتباع الرسومات التوضيحية 1.1 إلى 1.4.

1.2 - الاستعمال

- ابدأ بإدارة الزر (A1) نحو الموقع الذي تريده حسب مُتطلبات وصفة الطهي.
- يمكنك إضافة الطعام من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء (B2) أثناء التشغيل.
- لإيقاف المنتج، حوّل الزر (A1) نحو الموقع "0".

نصائح:

العزز الوقت الأقصى للاستعمال: 13 دقائق

– استعمال الملحق (C1) على السرعة "1". يمكنك عجن 500 جرام من الطحين (مثلاً: للخبز الأبيض، خبز الحبوب، عجينة الحلويات، العجينة الهشة ... إلخ).

الخلط الوقت الأقصى للاستعمال: 13 دقائق.

– استعمال الخلاط (C2) على السرعة "1" إلى السرعة "1" را بر روى "Max/8".

– يمكنك خلط لغاية 1.8 كجم من العجينة الخفيفة (عجينة الكيك، الكوكيز .. إلخ).

– لا تستعمل الخلاط (C2) لعجن المكونات الثقيلة وعجينة المعكرونة الطازجة (لازانيا، ريجاتوني، بيجولي ... إلخ).

– ضرب / الاستحلاب / الخفق - الوقت الأقصى للاستعمال: 10 دقائق

6 — ریز کردن برای مقادیر کم (بر طبق مدل)

قطعات مورد استفاده: درب خردکن کوچک (N1) و کاسه خردکن کوچک (N2)

6.1 - ترکیب الملحقات

نمودارهای 10، 6.1 و 6.2 را دنبال کنید.

6.2 - کاربردها و نکات

- شما می توانید با خردکن کوچک ریز خرد کنید:
 - سبزیجات تازه: حداکثر 10 گرم / حداکثر 10 ثانیه / سرعت "7"
 - میوه های خشک / گوشت گاو (بدون استخوان و گوشت بریده شده): حداکثر 100 گرم / حداکثر 10 ثانیه / سرعت "1"
 - پوره سبزیجات: حداکثر 150 گرم / حداکثر 20 ثانیه / پالس یا سرعت "1".
 - این آسیاب برای مواد سختی مانند قهوه طراحی نشده است.
- پیاده کردن لوازم: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و مونتاژ را در جهت معکوس، نمودارهای 10، 6.2 و 6.1 ادامه دهید.

7 — تنظیم کردن طول سیم (A7 را مشاهده کنید)

8 — خرد کردن مقادیر جزئی و زبر (بر طبق مدل)

قطعات مورد استفاده: آسیاب نصب شده.

- بوسیله وضعیت پالس می توانید در چند ثانیه خرد کنید: انگور خشک، برگه زردآلو، غیره. - مقدار / حداکثر زمان: 100 گرم / 5 ثانیه

تمیز کردن

- دستگاه را از برق بکشید.
- قسمت موتور (A) یا لوازم (E) را در آب فرو نکنید و آنها را زیر جریان آب نگیرید. آنها را با یک دستمال خشک یا کمی مرطوب پاک کنید.
- لوازم جانبی را کاملاً از هم باز کنید و به سرعت پس از استفاده بشوئید.
- به تیغه ها با مراقبت دست بزنید تا از آسیب جلوگیری شود. (نمودار 10).
- لوازم جانبی را بشوئید، آبکش کرده و خشک نمائید: آنها در ماشین ظرفشویی در امان هستند، به جز تمام اجزای فلزی در سر خردکن: سر (F)، خمیرگیر (C1) و مخلوط کن (C2).

اگر دستگاه شما کار نکرد چه کار باید کرد

لطفاً قبل از اولین استفاده به فصل مراجعه کنید.
دستگاه شما همچنان کار نمیکنند؟ با یکی از مراکز خدمات مجاز تماس بگیرید (لیست اسامی در دفترچه خدمات).

لوازم جانبی دستگاه

صفحه 59 را مشاهده کنید و از وب سایت با نام تجاری بازدید نمائید.
توجه: این کتابچه شامل دستورالعمل برای لوازم جانبی اضافی می باشد. لطفاً برای مراجعه آتی حفظ کنید. لطفاً جهت کسب اطلاعات بیشتر در مورد نحوه خرید لوازم جانبی با خدمات مشتری تماس بگیرید.

نکات:

- تمامی موادی که میبایست خرد شوند را آماده نمائید (برای گوشت، استخوانها، غضروفها و رگ و ریشه ها را جدا کنید و آنرا به قطعاتی حدود 2 سانتیمتر در 2 سانتیمتر ببرید).
- اطمینان حاصل نمائید یخ گوشت شما کاملاً آب شده باشد.
- پیاده کردن لوازم: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و مونتاژ در جهت معکوس نمودارهای 10، از 3.3 تا 3.1 و سپس 9 را ادامه دهید.

4 — ریزکردن / تکه کردن (بر طبق مدل)

لوازم مورد استفاده: نگهدارنده ضمیمه (E)، سبزی خرد کن (G) استوانه (بر طبق مدل).

4.1 - نصب لوازم

نمودارهای 10، 9 و سپس از 4.1 تا 24 را دنبال کنید.

4.2 - کاربردها و نکات

- با چرخاندن انتخاب وضعیت (A1) بر روی سرعت "5" برای رنده درشت و سرعت "7" برای رنده ریز دستگاه را بکار اندازید.
- یا هر گونه وسیله دیگری به درون لوله تغذیه هل ندهید.
- شما می توانید تا 2 کیلوگرم غذا را آماده کنید. حداکثر زمان استفاده: 10 دقیقه.
- از استوانه برای این موارد استفاده نمائید:
- تکه های درشت G4 / رنده ریز (G5): هویج، کرفس، سبزمینی، نیر و غیره.
- تکه های درشت G3: سیب زمینی، هویج، خیار، سیب، چغندر و غیره.
- رایبوکشن (G6): سیب زمینی، پارمزان و غیره.
- پیاده کردن لوازم: صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و مونتاژ در جهت معکوس نمودارهای 10، از 4.2 تا 9 ادامه دهید.

5 — گرفتن آب میوه ها و سبزیجات (بر طبق مدل)

لوازم مورد استفاده: آمیوه گیری نصب شده (H)

5.1 - جا زدن لوازم آمیوه گیری

نمودارها از 5.1 تا 5.6 را دنبال کنید.

5.2 - جا زدن آمیوه گیری بر روی دستگاه (حداکثر زمان استفاده: 10 دقیقه).

- میوه ها و سبزیجات را به تکه های کوچک خرد کنید.
- با قرار دادن تنظیم وضعیت (A1) بر روی سرعت "5" او دستگاه را بکار اندازید.
- آنها را داخل لوله تغذیه که بر روی درب (H2) قرار دارد بریزید و بوسیله فشاری (H1) آنها را آرام به داخل هل دهید.
- پیش از آنکه اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود، از 500 گرم ماده غذایی بیش از 5 بار برای دستگاه استفاده ننمائید.
- مهم: پس از هر 300 گرم ترکیب، فیلتر (H3) و جمع کننده آب (H4) را تمیز کنید.

نکات:

- شما میتوانید آب این مواد غذایی را بگیرید: هویج، گوجه فرنگی، سیب، انگور، تمشک و غیره. اما گرفتن آب برخی میوه ها را بگیرید: موز، گلابی آوآکادو، تمشک، برخی گونه های سیب، غیره.
- آمیوه آماده شده را سریعاً استفاده نمائید،
- پیاده کردن لوازم: صبر کنید تا دستگاه و فیلتر دوار کاملاً متوقف شوند، قبل از برداشتن لوازم جانبی از دستگاه، مونتاژ در جهت معکوس نمودارها از 6.5 تا 1.5 را ادامه دهید.

- از همزن بادکنکی (C3) بر روی سرعت "1" با حالت "1" Max/8 استفاده نمائید.
- میتوانید این مواد را آماده کنید: مایونز، سیر دار، سسها، سفیده تخم مرغ زده شده (سفیده تا 10 عدد تخم مرغ) خامه زده شده (تا 500 میلی لیتر)، غیره.
- هیچگاه از همزن بادکنکی (C3) برای زدن خمیرهای سنگین و یا مخلوط کردن خمیرهای سبک استفاده ننمائید

پیاده کردن لوازم:

صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود و مونتاژ در جهت معکوس نمودار. 4 تا 1.1 را ادامه دهید.

2 — مخلوط کردن/ هم زدن (بر طبق مدل)

بسته به نوع غذا، میتوانید از از مخلوط کن (D) برای آماده کردن تا 5.1 لیتر مخلوط غلیظ و 1.25 لیتر مخلوط مایع استفاده نمائید.

قطعات مورد استفاده : تنگ مخلوط کن (L.D)

2.1 - سوار کردن قطعات

نمودارها از 2.1 تا 3.2 و 10 را دنبال کنید.

2.2 - کاربرد (حداکثر زمان استفاده: 3 دقیقه).

- برای شروع، بر طبق دستور تهیه انتخابی، انتخاب کننده (A1) را بر روی وضعیت دلخواه بچرخانید ("7" یا "8" به "max" یا "pulse"). از موقعیت ازناعوکب برای کنترل بهتر مخلوط کردن و ترکیب بهتر آماده سازی خود استفاده کنید. در طول آماده
- سازی اضافه کنید. (L5, D2) شما می توانید مواد غذایی را از طریق سوراخ در کلاهک اندازه گیری.

نکات:

• شما میتوانید آماده کنید:

- سوپهای بسیار نرم شده، پوره ها، کمپوتهای میوه، میلک شیکها، و کوکتلها.
- خمیرهای مایع (پن کیک، فریتز، کلافوتیز، کاستارد).

• اگر مواد هنگام مخلوط کردن به اطراف کاسه بچسبند، دستگاه را متوقف کنید، منتظر توقف کامل دستگاه باشید و مخلوط کن را بردارید، و با استفاده از کاردک، غذا را بر روی تیغه ها فشار دهید، و برای ادامه آماده سازی مخلوط کن خود را سر جای خود قرار دهید.

پیاده کردن لوازم : صبر کنید تا قبل از برداشتن کوزه مخلوط کن، دستگاه کاملاً متوقف شود و مونتاژ در جهت معکوس نمودار 2.3 تا 2.1 و 10 را ادامه دهید.

3 — سری خرد کن (بر طبق مدل)

قطعات مورد استفاده : نگهدارنده ضمیمه (E)، سری خردکن (F)

3.1 - نصب ضمیمه خرد کن ریز

نمودارها 9، 10 و سپس 3.1 تا 3.3 را دنبال کنید.

3.2 - سوار کردن سری خرد کن

- با چرخاندن انتخاب کننده (A1) بر روی سرعت "5" یا "7" دستگاه را روشن کنید.
- بوسیله فشاری (F7)، گوشت را تکه تکه به درون لوله تغذیه سرازیر کنید. هیچگاه مواد را با انگشتان یا هر گونه وسیله دیگری به درون لوله تغذیه هل ندهید.
- شما می توانید تا 3 کیلوگرم گوشت را خرد کنید. حداکثر زمان استفاده: 10 دقیقه.

قبل از اولین استفاده

- قبل از اولین استفاده از دستگاه، تمامی قطعات را با آب و صابون بشوئید (غیر از لوازم قسمت (E) : به قسمت تمیز کردن مراجعه نمائید) آبکشی نمائید و خشک کنید.
- دستگاه را بر روی یک سطح صاف، تمیز و خشک قرار دهید. اطمینان حاصل نمائید انتخاب کننده برقی سرعت (A1) بر روی وضعیت "0" باشد سپس سیم دستگاه را به برق وصل نمائید.
- برای شروع کار دستگاه چندین انتخاب دارید: (مُودار A1 را مشاهده کنید).
- — عملکرد متناوب (پالس) : انتخاب کننده برقی سرعت (A1) بر روی وضعیت پالس قرار دهید. پالس های متناوب میتواند برای شما امکان راحتتر کنترل کردن برخی غذاهای خاص را فراهم کند
- — عملکرد مداوم: انتخاب کننده برقی سرعت (A1) بر روی وضعیت دلخواه از "1" ال "Max/8" بر طبق غذای مورد تهیه تنظیم نمائید. در طول تهیه غذای مورد نظر در صورت لزوم میتوانید آنرا عوض نمائید.
- برای متوقف کردن عملکرد دستگاه، انتخاب کننده (A1) را بر روی "0" قرار دهید.
- مهم: دستگاه در صورتی شروع به کار خواهد کرد که درپوش ایمنی (A5) و سری (A3) قفل شده باشد. چنانچه در طول کار قفل درپوش ایمنی (A5) و/ یا سری (A3) را باز کنید دستگاه سریعاً متوقف خواهد شد. درپوش و/ یا سری را قفل کنید، انتخاب کننده (A1) را بر روی وضعیت "0" قرار دهید، و سپس بطور عادی با انتخاب سرعت دلخواه دستگاه را دوباره روشن کنید.

1 — مخلوط کردن / خمیر زنی / زدن / تعلیق / هم زدن

با استفاده از کاسه از جنس فولاد ضد زنگ (B1) و درب آن (B2) بسته به مواد غذایی، شما می توانید تا 1.8 کیلوگرم خمیر سبک آماده کنید.

قطعات مورد استفاده : کاسه استنلس استیل (B1)، درب (B2)، خمیر زن (C1) یا مخلوط کن (C2) یا همزن بادکنکی (C3)

1.1 - سوار کردن قطعات

مُودارهای 1.1 تا 1.4 را دنبال کنید.

1.2 - کاربرد

- برای شروع، بر طبق دستور تهیه انتخابی، انتخاب کننده (A1) را بر روی وضعیت دلخواه بچرخانید.
- دستگاه سریعاً شروع به کار خواهد کرد. در طول تهیه مخلوط مورد نظر میتوانید از طریق دریچه ای که بر روی درب (B2) میباشد مواد را اضافه نمائید.
- برای متوقف کردن دستگاه، دکمه (A1) را بر روی وضعیت "0" قرار دهید.

نکات:

یگز ریبه (حداکثر زمان استفاده: 13 دقیقه).

— وسیله خمیر زنی (C1) را بر روی سرعت "1" استفاده نمائید. شما میتوانید تا 500 گرم آرد را خمیر کنید و بزیند (مثال: نان سفید، نان سبوس دار، خمیر ساده، خمیرهای ترد، غیره).

مخلوط کردن (حداکثر زمان استفاده: 13 دقیقه).

— مخلوط کن (C2) را بر روی سرعت "1" ال "Max/8" استفاده نمائید.

— شما میتوانید تا 1.8 کیلوگرم خمیر سبک مخلوط نمائید (کلوچه، بیسکویت، غیره).

— هرگز از مخلوط کن (C2) برای مخلوط کردن خمیر سنگین و آرد پاستای تازه استفاده نکنید (لازانيا، ماکارونی کلفت و کوتاه، بیکولی، غیره).

— زخن / تعلیبي / هؤزخن (حداکثر زمان استفاده: 10 دقیقه).

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	VIETNAM	1800-555521	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 8946 150	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(55) 52839354
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 224035
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	سلطنة عمان OMAN	24703471	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 900 420 koszt jak za połączenie lokalne	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	日本 JAPAN	0570-077772	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	الأردن JORDAN	5665505	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	한국어 KOREA	080-733-7878	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	لبنان LEBANON	4414727	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	U.S.A.	800-395-8325

10/04/2018

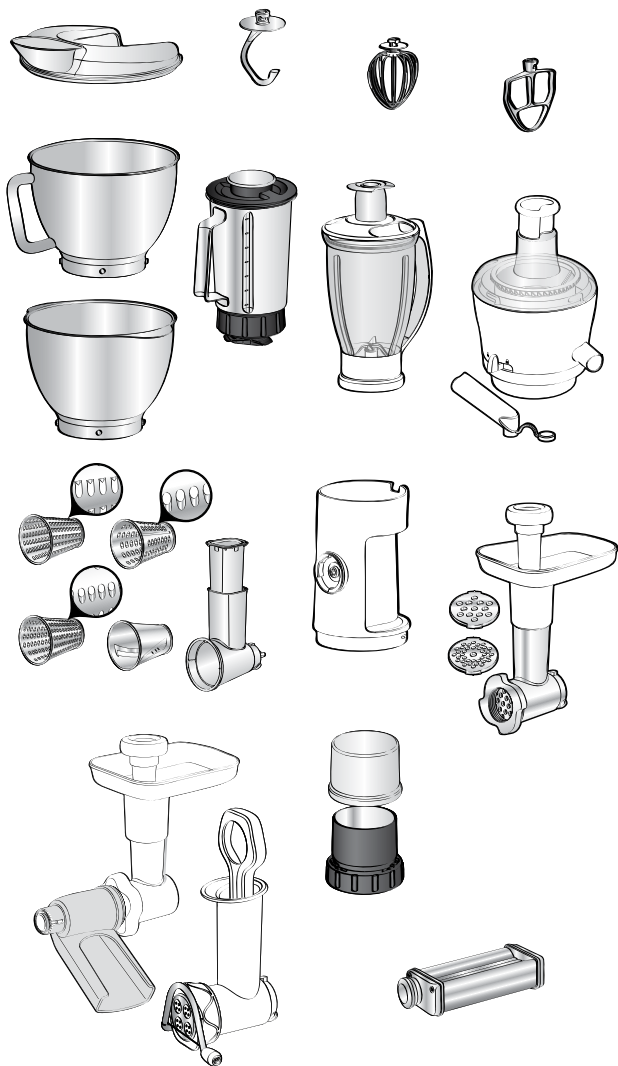
Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Isigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Число продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

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

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

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Число. / Печать продавця / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของทางร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

- FR 01 - 04
- EN 05 - 08
- NL 09 - 12
- DE 13 - 16
- EL 17 - 20
- IT 21 - 24
- PT 25 - 28
- ES 29 - 32
- RU 33 - 36
- UK 37 - 40
- KK 41 - 44
- AR 48 - 45
- FA 52 - 49



Ref. 8020002155