

FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

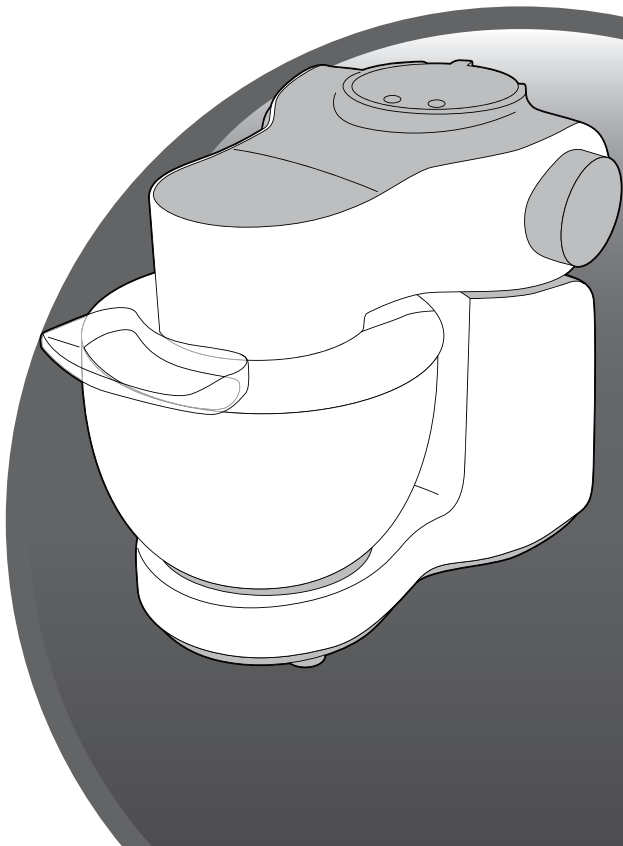
AR

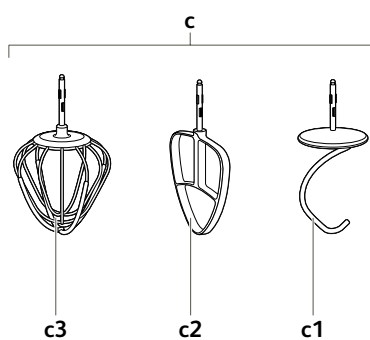
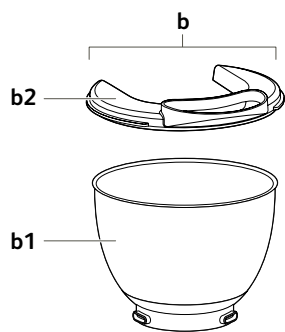
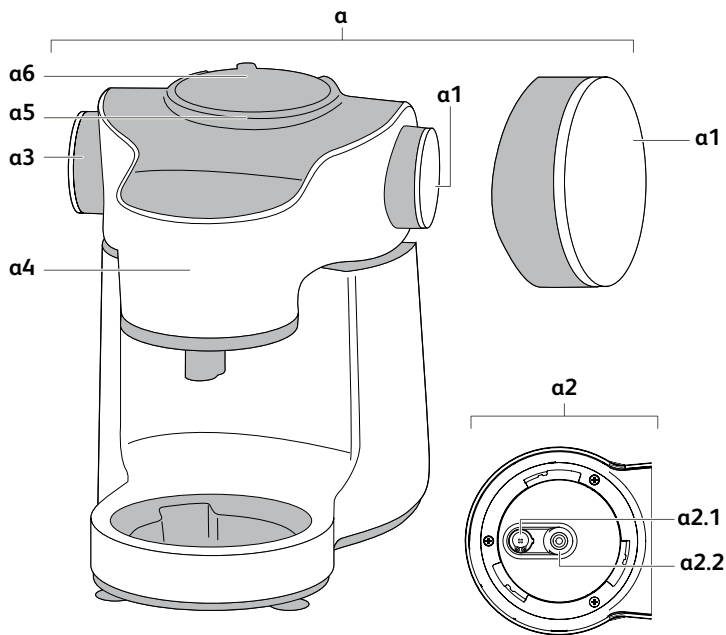
FA

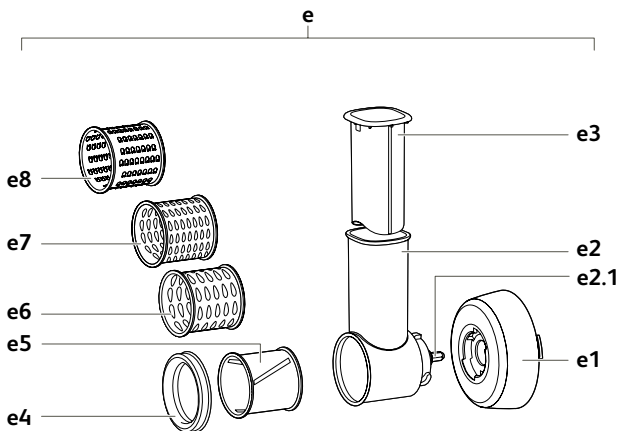
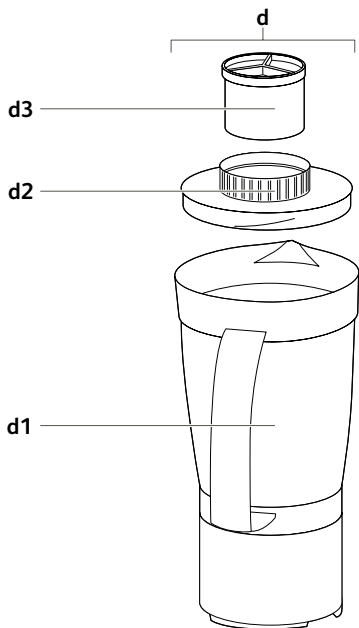
UK

RU

KK

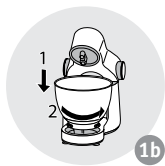




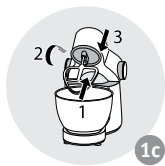




1a



1b



1c



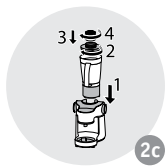
1d



2a



2b



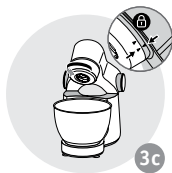
2c



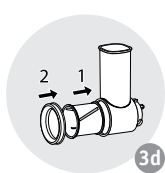
3a



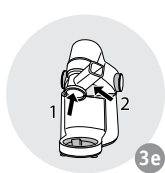
3b



3c



3d



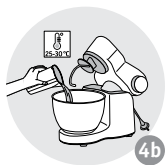
3e



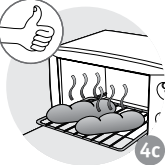
3f



4a



4b



4c



5a

►d1
►e5



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»–«7») 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 «7».**
- 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 «7».**
 - 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 (400 г моркови, 600 мл воды) 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 «5» до «7»**.

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 «4».
 - 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: 80 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 «4». 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 «7» 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 «4» на 2 минуты, затем перейдите на скорость «7» на 1 минуту 30 с.

Ескерту: Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында «Қауіпсіздік техникасының ережелері» кітапшасын және осы нұсқауларды оқып шығыңыз.

СИПАТТАМАСЫ

a - Мотор блогы

- a1 Жылдамдықты басқару түймесі
- a2 Жылдамдығы төмен шығатын жер
- a2.1 Миксер қосалқы құралдарының шығатын жері
- a2.2 Көкөністерді турау шығатын жері
- a3 Көп функциялы басты босату түймесі
- a4 Көп функциялы бас
- a5 Жылдамдығы жоғары шығатын жер
- a6 Шығатын жердің қақпағы

b - Құмыра жинағы

- b1 Құмыра
- b2 Қақпақ

c - Миксердің қосалқы құралдары

- c1 Қамыр илегіш
- c2 Миксер
- c3 Әуе шары тәрізді бұлғауыш

d - Блендер құмырасы (үлгіге байланысты)

- d1 Құмыра
- d2 Қақпақ
- d3 Өлшеу қақпағы

e - Көкөністер турағыш (үлгіге байланысты)

- e1 Көкөністерді турау саптамасы
- e2 Барабан корпусы
- e2.1 Білік
- e3 Итергіш
- e4 Барабанды ұстайтын сақина
- e5 А турағыш барабаны
- e6 С ірі үккіш барабаны
- e7 D майда үккіш барабаны
- e8 R қызанақ майдалағышы (картоп құймақтарына арналған) (үлгіге байланысты)

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ

- Бірінші рет пайдалану алдында қосалқы құрал бөліктердің барлығын сабынды суда жуыңыз. Шайып, кептіріңіз.
- Құрылғыны тегіс, таза және құрғақ бетке қойыңыз. **Жылдамдық селекторы (a1) «0» күйінде екенін тексеріп**, құрылғыны розеткаға қосыңыз.
- Құрылғыны іске қосудың бірнеше опциясы бар:
 - **Үзілмелі жұмыс (импульстық)** : Жылдамдық селекторын (a1) «импульстық» күйіне бұрыңыз. Импульстар қатарын пайдалану белгілі бір тамақтарды әзірлегенде жақсырақ басқаруды береді.
 - **Үздіксіз жұмыс**: Жылдамдық селекторын (a1) әзірлеп жатқан тамаққа байланысты «1» және «7» аралығында қалаған күйге бұрыңыз.
- Әзірлеу кезінде қажетті жылдамдықты өзгерте аласыз.
- Құрылғыны тоқтату үшін жылдамдықты таңдау селекторын (a1) «0» күйіне орнатыңыз, содан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.

Артық жүктемеден қорғау:

Асүй құрылғыңыз жұмыс істеп тұрғанда қуатты басқаратын және бақылайтын микропроцессормен жабдықталған. Құрылғыға артық жүктеме түссе, құрылғы жылдамдығын азайту немесе өзін өшіру арқылы бейімделеді. Ол өшсе, жылдамдық селекторын (a1) «0» күйіне орнатып, құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және

біраз ингредиенттерді алып тастаңыз. Құрылғыны бірнеше минутқа демалуға қалдырыңыз. Содан кейін құрылғыны розеткаға қосып, жылдамдық селекторын (а1) рецепт үшін керек жылдамдыққа бұру арқылы құрылғыны қайта іске қоса аласыз.

1 - АРАЛАСТЫРУ/ҚАМЫР ИЛЕУ/КӨПСІТУ/ ЭМУЛЬСИЯ ЖАСАУ/БҰЛҒАУ

ПАЙДАЛАНЫЛАТЫН ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАР:

- Құмыра (b1)
- Қақпақ (b2)
- Қамыр илегіш (c1) немесе миксер (c2) немесе әуе шары тәрізді бұлғауыш (c3)

ҚҰМЫРА ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАРЫН ҚҰРАСТЫРУ (1-СЫЗБА)

- Көп функциялы басты (а4) босату үшін түймені (а3) басыңыз және көп функциялы басты орнында құлыпталғанша көтеріңіз.
- Құмыраны (b1) (сағат тіліне қарсы) құлыптап, ингредиенттерді салыңыз.
- Қалаған қосалқы құралды (с) шығатын жерге (а2.1) орнында құлыпталғанша кіргізіңіз.
- Көп функциялы басты (а4) көлденең күйге орнатыңыз: түймені (а3) басыңыз және көп функциялы басты (а4) құлыпталғанша қолмен төмен түсіріңіз (түйме (а3) бастапқы күйіне оралады).
- Қақпақты (b2) құмыра (b1) үстіне сырғытып жабыңыз.

Ескертпе: қақпақты пайдалану міндетті емес. Ол шашырандылар қаупін болдырмайды.

- Қақпақ (а6) жылдамдығы жоғары шығатын жерде (а5) дұрыс орналасқанын тексеріңіз.

1.2 ПАЙДАЛАНУ:

- Селекторды (а1) рецептке сай қалаған жылдамдыққа бұру арқылы бастаңыз.
- Өзірлеу кезінде тамақты қақпақтағы тесік (b2) арқылы қосуға болады.
- Құрылғыны тоқтату үшін селекторды (а1) «0» күйіне бұрыңыз.

Кеңестер:

- Қамыр илеу

- Қамыр илегішті (с1) тек «1» жылдамдығында пайдаланыңыз.
- Мына мөлшерге дейін илей аласыз:
- Нан қамыры үшін 500 г ұн және 300 г жылы су (25-30°C) (мыс.: ақ нан, бүтін дөңді нан, Пицца қамыры т.б.)
- Арнайы нандар үшін 400 г ұн және 240 г жылы су (25-30°C) (55 (Т55) түрінен жоғары француз ұны: қарабидай наны, кебекті нан, ...)
- микроэлементтер қосылған ашытқы салынатын қамыр және кондитерлік өнімдер үшін 250 г (бриошь, баба, үгілмелі қамыр...)
- сүт наны үшін 750 г ұн (негізгі рецептті қараңыз)
- Максималды жұмыс уақыты: 13 мин.

Жақсы нәтижелер алу үшін 4-суреттегі нұсқауларды орындаңыз.

- Араластыру

- Миксерді (с2) «1» - «7» аралығындағы жылдамдықта пайдаланыңыз.
- Мына мөлшерге дейін араластыра аласыз:
- 1 кг бисквит тортының қоспасы, қайнатылған қамыр, т.б.

- 2,7 кг ванильді қалыпқа салынған кекс (негізгі рецептті қараңыз)
- **Миксерді (с2) ауыр қамырды илеу үшін ешқашан пайдаланбаңыз.**
- Максималды жұмыс уақыты: 13 мин.
- **Көпсіту/эмульсия жасау/бұлғау**
- Өуе шары тәрізді бұлғауышты (с3) «1» - «7» аралығындағы жылдамдықта пайдаланыңыз.
- Мыналарды әзірлей аласыз: майонез, айоли, тұздықтар, шайқалған жұмыртқа ақуыздары (8 жұмыртқа ақуызына дейін), шантильи кремі (500 мл дейін)...
- **Өуе шары тәрізді бұлғауышты (с3) ауыр қамырды илеу немесе жеңіл торт қоспасын араластыру үшін ешқашан пайдаланбаңыз.**
- Максималды жұмыс уақыты: 10 мин.

1.3 - ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАРДЫ АЖЫРАТУ:

- **Құрылғының толығымен тоқтауын күтіп, розеткадан ажыратыңыз.**
- Қақпақты (b2) ашыңыз.
- Түймені (a3) пайдаланып көп функциялы басты (a4) босатыңыз және оны жоғарғы күйге көтеріңіз.
- Көп функциялы бастан алу үшін (с1), (с2) немесе (с3) қосалқы құралын тартыңыз.
- Құмыраны алыңыз.

2 - ГОМОГЕНДЕУІШ/БЛЕНДЕР/МИКСЕР (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

Тамақ сипатына байланысты блендерді (d) 1 л-ге дейінгі қою қоспаларды (400 г сәбіз, 600 г су) және 0,75 л-ге дейінгі сұйық қоспаларды әзірлеу үшін пайдалана аласыз.

ПАЙДАЛАНЫЛАТЫН ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАР:

- Блендер құмырасы (d)

2.1 - ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАРДЫ ҚҰРАСТЫРУ (2 СЫЗБАЛАРЫ) :

- Көп функциялы басты (a4) көлденең күйге орналастырыңыз: түймені (a3) бұрыңыз және көп функциялы басты (a4) құлыпталғанша қолмен төмен түсіріңіз (түйме (a3) бастапқы күйге қайтарылады).
- Жылдамдығы жоғары шығу орнынан (a5) алу үшін қақпақты (a6) жоғары қарай тартыңыз.
- Блендер құмырасын (d) орнату алдында құрылғы өшірулі екенін тексеріңіз.
- Блендер құмырасын (d) жылдамдығы жоғары шығару орнына (a5) қойыңыз. Төрт күй бар.
- Тамақты блендер құмырасына салыңыз және өлшеу қақпағымен (d3) жабдықталған қақпақты (d2) сағат тілімен айналдыру арқылы құлыптаңыз.

2.2 - ПАЙДАЛАНУ:

- Селекторды (a1) рецептке сай қалаған жылдамдыққа бұру арқылы бастаңыз.
- Араластыруды жақсырақ басқару және әзірленетін тамақты жақсырақ араластыру үшін «Pulse (Импульстық)» күйін пайдаланыңыз.
- Әзірлеу кезінде өлшеу қақпағын (d3) қақпақтан (d2) алғаннан кейін тамақ қосуға болады.

- Құрылғыны тоқтату үшін селекторды (а1) «0» күйіне бұрыңыз.

Keңестер:

- Блендер құмырасын (d) «5» - «7» аралығындағы жылдамдықта пайдаланыңыз. Максималды жұмыс уақыты: 3 мин. Мыналарды әзірлей аласыз:
 - майда етіп араластырылған сорпалар, соустар, компот, сүт коктейльдері және коктейльдер.
 - сұйық қамыр (жұқа құймақ, құймақтар, клафути және кастард бөліштері).
 - Араластыру кезінде ингредиенттер құмыраның шеттеріне жабысса, құрылғыны тоқтатыңыз. Блендер құмырасын алыңыз, қалақты пайдаланып тамақты пышақтарға итеріңіз және әзірлеуді жалғастыру үшін блендер құмырасын қайта орнатыңыз.
 - Блендер құмырасын ешқашан қайнап жатқан сұйықтықпен толтырмаңыз.
 - Блендерді ешқашан бос күйде іске қоспаңыз.
 - Блендер құмырасын әрқашан қақпағымен бірге пайдаланыңыз.
 - Пышақтар толығымен тоқтамай тұрып қақпақты ешқашан ашпаңыз.
 - **Қатты ингредиенттерді қосу алдында әрқашан алдымен блендер құмырасына сұйық ингредиенттерді құйыңыз.**

2.3 - ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДЫ АЖЫРАТУ:

- Құрылғының толығымен тоқтауын күтіп, розеткадан ажыратыңыз. Блендер құмырасын алыңыз. Қақпақты (а6) шығару жеріне (а5) қайта орнатыңыз.

3 - ҮГУ/ТУРАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ПАЙДАЛАНЫЛАТЫН ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАР:

- Көкөністерді турау саптамасы (е1)
- Барабан корпусы (е2) + итергіш (е3)
- Барабандар (үлгіге байланысты)
- Барабанды ұстайтын сақина (е4)

3.1 - ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛДАРДЫ ҚҰРАСТЫРУ (3 СЫЗБАЛАРЫ):

- Көп функциялы басты (а4) босату үшін түймені (а3) басыңыз және көп функциялы басты орнында құлыпталғанша көтеріңіз.
- Саптаманы (е1) көп функциялы бастың (а4) астына орнатыңыз: саптамадағы сол жақ белгіні (е1) көп функциялы бастағы белгімен (а4) туралаңыз, содан кейін саптамадағы оң жақ белгі (е1) көп функциялы бастағы белгімен (а4) тураланғанша бұрыңыз.
- Таңдалған барабанды корпусқа салыңыз және оның корпуста толығымен бекітілгенін тексеріңіз. Барабанды ұстайтын сақинаны (е4) орнатыңыз.
- Саптаманың (е) шығару жеріне қарап тұрып, барабан корпусын (е2) оң жаққа еңкейтіп кіргізіңіз, барабан корпусындағы екі байонетті саптамадағы екі ойықпен туралаңыз. Оны соңына дейін итеріңіз. Оны орнату қиын болса, барабан корпусының білігін (е2.1) азғантай бұрып, оны қайтадан итеріңіз. Беру түтігімен тік күйде байланысқанша барабан корпусын сағат тіліне қарсы бұрыңыз.
- Құмыраны (b1) (сағат тіліне қарсы) құрылғыда құлыптаңыз.
- Қақпақ (а6) жылдамдығы жоғары шығатын жерде (а5) дұрыс орналасқанын тексеріңіз.

3.2 - ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР:

- Селекторды (а1) «4» күйіне бұру арқылы құрылғыны іске қосыңыз.
 - Максималды жұмыс уақыты: 10 мин.
 - Тамақты корпустағы беру түтігіне салыңыз және итергішпен (е3) төмен қарай басыңыз. **Ингредиенттерді саусақпен немесе кез келген басқа асүй құралымен ешқашан итермеңіз.**
 - Құрылғыны тоқтату үшін селекторды (а1) «0» күйіне бұрыңыз. Құрылғының **толығымен тоқтауын күтіп, розеткадан ажыратыңыз.**
 - Барабан корпусының құлпын құрастыруға кері ретпен ашыңыз. **Барабанды еб шығарғанда ақырын ұстаңыз, ол жарақаттауы мүмкін.**
 - Конустар әрқаша мыналардың 2 кг-на дейін мөлшерін әзірлей аласыз:
 - Ірі етіп үгу С (е6) /майдалап үгу D (е7): сәбіздер, балдыркөк, картоптар, ірімшіктер, т.б.
 - Қалып етіп турау А (е5) : қызанақтар, сәбіздер, қиярлар, алмалар, қызылшалар,...
 - Картоп турағыш R (е8): картоптар.
- Ең көп мөлшер: 2 кг.

4 - ШАҒЫН МӨЛШЕРЛЕРДІ ТУРАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ПАЙДАЛАНЫЛАТЫН ҚОСАЛҚЫ ҚҰРАЛ:

– Құрастырылған шағын тартқыш.

Шағын тартқыш арқылы импульстық түрде бірнеше секундта мыналарды турауға болады: кептірілген інжірлер, кептірілген өріктер, т.б. 80 r/ 4 с.

Шағын тартқыш кофе сияқты қатты өнімдерге арналмаған.

ТАЗАЛАУ

- Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.
- Ешқашан қозғалтқыш блогын (а) суға салмаңыз немесе ағып жатқан судың астына қоймаңыз. Оны құрғақ немесе азғантай суланған шүберекпен сүртіп алыңыз.
- Оңайырақ тазалау үшін қосалқы құралдарды пайдаланудан кейін тез шайыңыз. **Жарақатты болдырмау үшін пышақтарды ақырын ұстаңыз (5.а сызбалары).**
- Қосалқы құралдарды жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз: олардың барлығын ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Кеңес:

- Қосалқы құралдардың кез келгені тамақтан (сәбіздер, апельсиндер, т.б.) боялса, өсімдік майына малынған шүберекпен үйкеңіз, содан кейін әдеттегідей тазалаңыз.
- Блендер құмырасы (d): блендер құмырасына жуу сұйықтығының бірнеше тамшысын қамтитын біраз ыстық суды құйыңыз. Қақпақты жабыңыз. Оны құрылғыға қойып, бірнеше рет қосып, өшіріңіз. Алғаннан кейін құмыраны ағып жатқан судың астында шайыңыз және кептіріңіз (аударып қойыңыз).

САҚТАУ

Құрылғыны ылғалды ортада сақтамаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫС ІСТЕМЕЙ ЖАТСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК?

Құрылғы жұмыс істемей жатса, мыналарды тексеріңіз:

- - құрылғының розеткаға дұрыстап қосылғанын.
- - қосалқы құралдар дұрыстап құлыпталғанын.
- Жылдамдық селекторының (a1) күйін: оны «0» күйіне бұрыңыз, содан кейін қалаған жылдамдықты қайтадан таңдаңыз.

Құрылғы әлі жұмыс істемей жатыр ма? Мақұлданған сервистік орталыққа хабарласыңыз (тізімді қызмет көрсету кітапшасында қараңыз).

ОРАУЫШТЫ ЖӘНЕ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОҚЫСҚА ЛАҚТЫРУ



Орауыш қоршаған ортаға қауіп төндірмейтін материалдардан ғана тұрады, сондықтан оларды сіз тұратын аумақта қолданылатын қайта өңдеу шараларына сай қоқысқа лақтыруға болады. Құрылғының өзін қоқысқа лақтыру үшін жергілікті билік органының тиісті қызметіне хабарласыңыз.

ЭЛЕКТР НЕМЕСЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ӨНІМДЕР



Қоршаған ортаны қорғауға қатысыңыз!

- ① Құрылғыңыз қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдарды қамтиды.
- ➔ Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау орнында қалдырыңыз.

ЭЛЕКТР НЕМЕСЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ӨНІМДЕР

Құрылғы конфигурациясын өзгертуге және әдеттегі дүкеннен немесе өкілетті сервистік орталықтан келесі қосалқы құралдарды сатып ала аласыз:

Құмыра	Блендер құмырасы	Көкөністер турағыш
Құмыра қақпағы	Шағын тартқыш	- А : турау
Қамыр илегіш	Турағыш бас	- С : ірі етіп үгу
Миксер	Тартқыш құмырасы	- D : майдалап үгу
Өуе шары тәрізді бұлғауыш	Көкөністерді турау саптамасы	- R : қызанақ майдалағышы (картоп құймақтарына арналған)

Ескертпе: қосалқы құралды нұсқаулар парақшасын немесе құрылғыны көрсетсеңіз ғана сатып ала аласыз.

НЕГІЗГІ РЕЦЕПТЕР

Ақ нан

Ингредиенттер: 350 г ұн (55 түрі), 210 мл жылы су, 5 г құрғақ нан ашытқысы, 5 г тұз. Құмыраға тұз, ұн және нан ашытқысын салыңыз. Қамыр илегішті және қақпақты орнатыңыз. 1-жылдамдықта бірнеше секунд бойы жұмыс істетіп, құрылғы жұмыс істеп тұрғанда су қосыңыз. 1-жылдамдықта шамамен 8 минут бойы илеңіз. Қамырды шамамен жарты сағатқа бөлме температурасында қалдырыңыз. Содан кейін қамырдан қолмен дөңгелектеңіз. Дөңгелектелген қамырды май жағылған, ұн себілген пісіру табасына салыңыз. Шамамен бір сағат көтерілуіне мүмкіндік беріңіз. Духовканы 240°C-қа дейін алдын-ала қыздырыңыз. Өткір пышақпен нанның үстінің бірнеше жерінен кесіңіз және жылы суға малынған қылшақпен өтіңіз. Духовкаға су толтырылған шағын ыдысты салыңыз, өйткені бұл нанда сары қабықтың пайда болуына көмектеседі. 30 минут бойы пісіріңіз.

Үгілмелі қамыр

Ингредиенттер: 200 г ұн (кәдімгі), 100 г бөліктерге кесілген жұмсартылған май, 50 мл салқын су, 1 салым тұз.

Құмыраға ұн, май және тұз салыңыз. Қамыр илегішті және қақпақты орнатыңыз. 1-жылдамдықта бірнеше секунд бойы жұмыс істетіп, құрылғы жұмыс істеп тұрғанда су қосыңыз. Қамыр дөңгелектелгенше илеуді жалғастырыңыз. Қамырды құмырадан алыңыз, пакетпен жабыңыз және жайып, әзірлеу алдында шамамен жарты сағат бойы салқын жерде немесе тоңазытқышта ұстаңыз.

Сүтке иленген тоқаштар

Ингредиенттер: 500 г ұн, 2 жұмыртқа, 120 г бөліктерге кесілген жұмсартылған май, 70 г қант, 200 мл жылы сүт, 10 г құрғақ нан ашытқысы, 5 г тұз.

Барлық ингредиенттерді құмыраға салыңыз. Қамыр илегішті және қақпақты орнатыңыз. Құрылғыны 1-жылдамдықта шамамен 13 мин. бойы жұмыс істетіңіз.

Қамырды түнге тоңазытқышқа салып қойыңыз. Келесі күні қамырдың кішкентай бөліктерін кесіп алып, рулеттер жасаңыз. Оларды пергамент қағазы салынған пісіру табағына салып, 30 - 40 минут көтерілуіне мүмкіндік беріңіз. Духовканы 180°С-қа дейін алдын-ала қыздырыңыз. Тоқаштарға азғантай сүт пен қантпен араластырылған жұмыртқа сарыуызын жағыңыз. Шамамен 15-20 минут бойы пісіріңіз.

Ваниль қосылған бисквиттік қалыпқа салынған кекс

Ингредиенттер: 3 жұмыртқа, 150 г қант, 150 г бөліктерге кесілген жұмсартылған май, 220 г ұн (кәдімгі), пісіру ұнтағының 1 шағын пакеті (11 г)

Ұннан басқа барлық ингредиенттерді құмыраға салыңыз. Қамыр илегішті және қақпақты орнатыңыз. 1-жылдамдықта бірнеше секунд бойы жұмыс істетіңіз, содан кейін құрылғы жұмыс істеп тұрғанда ұнды азғантай-азғантайдан қосыңыз. Жалпы 3 мин. бойы араластырыңыз. Духовканы 180°С-қа дейін алдын-ала қыздырыңыз. Қоспаны май жағылған және ұн себілген кекске арналған қалыпқа құйыңыз. Шамамен 40 мин. бойы әзірлеңіз.

Фета, зәйтүн және күн астында кептірілген қызанақ жапырағы

Ингредиенттер: 200 г ұн (кәдімгі), 4 жұмыртқа, пісіру ұнтағының 1 шағын пакеті (11 г), 100 мл салқын сүт, 50 мл зәйтүн майы, 12 кептірілген қызанақ, 200 г фета, 15 сүйегі алынған, бөліктерге кесілген жасыл зәйтүн, тұз, бұрыш.

Духовканы 180°С-қа дейін алдын-ала қыздырыңыз. Табаға май жағыңыз және ұн себіңіз. Құмыраға ұн, жұмыртқалар және пісіру ұнтағын салыңыз. Қамыр илегішті және қақпақты орнатыңыз. 1-жылдамдықта бастаңыз, содан кейін 4-жылдамдыққа дейін көтеріңіз. Құрылғы бір жарым минут жұмыс істегеннен кейін зәйтүн майы мен сүтті қосыңыз. 1-жылдамдыққа азайтып, кептірілген қызанақтар, фета ірімшігін және зәйтүндерді қосыңыз. Тұз бен бұрыш қосыңыз. Қоспаны табаға құйып, 30-40 минут бойы пісіріңіз.

Майонез

Ингредиенттер: 1 жұмыртқаның сарыуызы, 1 ас қасық қыша, 1 ас қасық ақ шарап сірке суы, 250 мл май, тұз, бұрыш.

Назар аударыңыз: барлық ингредиенттер бөлме температурасында болуы керек. Құмыраға майдан басқа барлық ингредиенттерді салыңыз. Әуе шары тәрізді бұлғауышты және қақпақты орнатыңыз. 1-жылдамдықтан бастаңыз және майды ақырын құя бастаңыз. Шамамен 10 секундтан кейін 7-жылдамдыққа дейін көтеріңіз және майды азғантай-азғантайдан қосуды жалғастырыңыз. Бүкіл майды қосқаннан кейін құрылғыны тағы 30 секунд бойы жұмыс істетіңіз.

Ескертпе: тоңазытылған күйде ұстаңыз және 24 сағат ішінде тұтыныңыз.

Шантильи кремi

Ингредиенттер: 250 мл өте салқын сұйық фреш-крем, 50 г қант шәрбаты.

Құмыраға кремді және қант шәрбатын құйыңыз. Әуе шары тәрізді бұлғауышты және қақпақты орнатыңыз. Құрылғыны 4-жылдамдықта 2 минут бойы, содан кейін 7-жылдамдықта бір жарым минут бойы жұмыс істетіңіз.

**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 عُمان OMAN	24703471	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošača 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	LATVIA 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
ČESKA 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 / Kobsdato / Ostopliiva / Kjopsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkumata datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чышдыгыр ор. / Дата продажы / Сагылан күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување:

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauce numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Униці. / Модель / Yarıcı / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за произвожд:

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 / Mütiim kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Pardutouvės 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 / Чышдыгырпууагынын алуулумуна и ашуугу. / Название и адрес продавца / Саггышынын атауу мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่ตั้งของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач:

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žimogs / Antspaudas / Piecizē sprazdawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чышр. / Печатка продавця / Саггышынын мөри / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор:

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