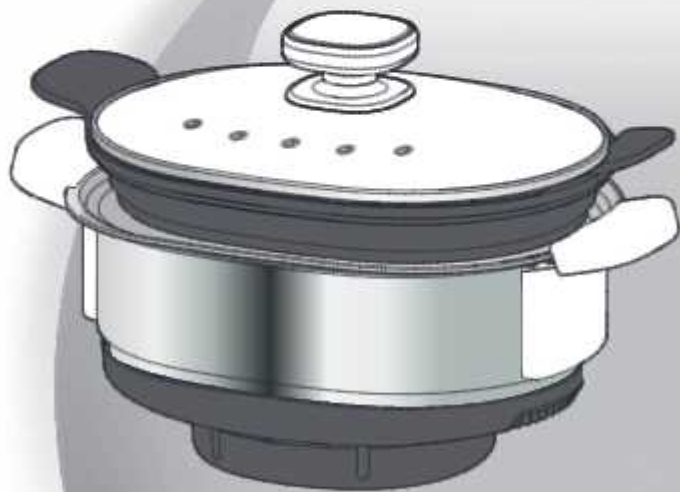


companion



FR

NL

DE

IT

ES

PT

EN

AR

RU

KK



- J: الغطاء
K: صينية البخار الداخلية
L: سلة البخار الخارجية
M: مُجمِّع العصائر

شُكِّرَ لاختيارك هذا المنتج وهو الجهاز الذي يُستعمل مع رفيق المطبخ (Kitchen Companion) الأوتوماتيكي. وقد أعد هذا الجهاز خصيصاً لإعداد الطعام المنزلي وفي داخل المنزل بالتحديد.

يُرجى قراءة فقرة (معلومات من أجل السلامة) المتعلقة بإرشادات استعمال الجهاز، وكذلك دليل الاستعمال قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى، واحتفظ بهما للرجوع إليهما مُستقبلاً.

عند استعمال المنتج، قد تصبح بعض أجزائه ساخنة جداً  (مُجمِّع العصائر، جانب الاستانلس ستيل لسلة البخار، الصينية الوسطى، الغطاء الزجاجي). قد تُسبب سخونة هذه الأجزاء الحروق في حال لمسها. يُرجى التعامل مع هذا الجهاز بواسطة الأجزاء البلاستيكية الباردة (المقبض، وحدة المحرك). مؤشر الحرارة الضوئي الأحمر يُشير إلى خطر الإصابة بالحروق.

هذا الجهاز يصدر عنه البخار الذي يمكن أن يسبب الحروق. يُرجى التعامل مع الغطاء بعناية باستعمال المقبض (تُستعمل القفازات أو الحمايات في حال الضرورة).

تحذير: لا تُشغّل الجهاز إن لم يكن الغطاء موجوداً في مكانه ومثبتاً على الجهاز بإحكام.

تحذير: لا تستعمل الجهاز إذا كان مستوى ارتفاع الماء أو السوائل تحت مستوى 0.7 لتر أو فوق مستوى 2.5 لتر.

- J: Крышка
K: Верхний поддон
L: Паровая корзина
M: Поддон для сбора сока

Благодарим вас за выбор изделия, которое используется вместе с умным кухонным комбайном Companion. Изделие предназначено исключительно для приготовления пищи и использования в домашних условиях.

Прочитайте раздел «Информация по технике безопасности» в инструкции по эксплуатации изделия и данное руководство перед первым использованием и сохраните их для дальнейшего использования.

При использовании изделия некоторые детали сильно нагреваются (поддон для сбора сока, боковая часть паровой корзины из нержавеющей стали, верхний поддон, стеклянная крышка). Они могут стать причиной ожогов. Для работы с изделием используйте его холодные пластиковые части (ручка, приводной блок). Красный индикатор нагрева указывает на риск получения ожога.

Изделие генерирует пар, который может стать причиной ожогов. Обращайтесь с крышкой осторожно, используя ее ручку (при необходимости используйте кухонные рукавицы или рукав и т.д.).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Никогда не используйте изделие, если крышка установлена неправильно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте изделие, если уровень воды или жидкости в чаше меньше 0,7 л или больше 2,5 л.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования. Убедитесь, что вы не прикасаетесь к ручкам паровой корзины во время нагрева. Не прикасайтесь, пока она полностью не остынет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не переносите изделие, если в нем находятся горячие жидкости или продукты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не включайте прибор, если вы не установили поддон для сбора сока.

- В этой брошюре содержатся полезные советы по использованию изделия. Вы можете обратиться к инструкциям прибора Companion.



НАСТРОЙКА ПАРОВАРКИ

- Перед первым использованием вымойте компоненты **J**, **K**, **L** и **M** в теплой мыльной воде.
- Убедитесь, что вал привода (D3), оснащенный уплотнителем чаши (D4), полностью закреплен на основании чаши с помощью стопорного кольца (см. рис. 1).
- Добавьте не менее 0,7 л воды в чашу из нержавеющей стали (D1) (см. рис. 2). Лучше всего использовать горячую воду, так как вода быстрее испарится, и вы сэкономите несколько минут времени приготовления.
- Закрепите крышку на чаше и зафиксируйте ее; затем убедитесь, что вы сняли колпачок регулятора пара с крышки, чтобы пар выходил в паровую корзину и поддон сверху (см. рис. 3).
- Установите чашу на приводной блок (см. рис. 4).
- Добавьте ингредиенты в паровую корзину и/или верхний поддон (в зависимости от рецепта), соблюдая указанное в таблице приготовления количество ингредиентов (см. рис. 5).
- Расположите эти части на крышке чаши в следующем порядке: поддон для сбора сока (M), паровая корзина (L), верхний поддон (K) и крышка (J) (см. рис. 6).

Совет. Поддон для сбора сока является важным компонентом в процессе генерирования пара. Его также можно использовать для сбора кулинарных соков, чтобы они не смешивались с ингредиентами в чаше, или для приготовления соусов к вашим блюдам.

Внимание! Убедитесь, что все компоненты правильно установлены, иначе пар будет выходить, а пища не приготовится должным образом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВАРКИ

Можно готовить продукты разной консистенции на разных уровнях изделия. Готовьте продукты, требующие большего времени приготовления, на дне пароварки, а продукты, требующие меньшего времени приготовления, — на верхнем поддоне.

Убедитесь, что продукты, которые вы собираетесь приготовить целиком, как, например, рыба, не превышают размер пароварки.

Если рецепт подразумевает использование пищевой пленки, используйте пленку, рекомендованную для приготовления в микроволновой печи. Использование пищевой пленки рекомендуется для предотвращения образования конденсата и защиты продуктов, требующих аккуратного обращения. Старайтесь не использовать алюминиевую фольгу, которая, как правило, увеличивает время приготовления блюда.

• **На этом устройстве нет программ P1 и P2**

Выберите программу «Приготовление на пару» (см. рис. 7) и отрегулируйте настройки, ориентируясь на графики времени приготовления.

	Одноуровневое приготовление	Двухуровневое приготовление	Трёхуровневое приготовление	Четырёхуровневое приготовление
Уровни приготовления	Внутренняя паровая корзина 	Внешняя паровая корзина 	Внутренняя паровая корзина + внешняя паровая корзина 	
Режим приготовления		РУЧНОЙ РЕЖИМ		РУЧНОЙ РЕЖИМ • Скорость 3 • Миксер
Температура по умолчанию	100°C	120°C		120°C
Время по умолчанию	30 мин (От 1 до 60 мин)	40 мин (От 1 до 60 мин)		
Сохранение тепла по окончании программы	45 мин	45 мин		45 мин

• **На устройстве есть программы P1 и P2**

Нажмите на программу P1 или P2 (см. рис. 7) и отрегулируйте настройки, ориентируясь на графики времени приготовления.

	Одноуровневое приготовление	Двухуровневое приготовление	Трёхуровневое приготовление	Четырёхуровневое приготовление
Уровни приготовления	Внутренняя паровая корзина 	Внешняя паровая корзина 	Внутренняя паровая корзина + внешняя паровая корзина 	
Режим приготовления	P1 	P2 	РУЧНОЙ РЕЖИМ • Скорость 3 • Миксер	
Температура по умолчанию	100°C	100°C	120°C	
Время по умолчанию	30 мин (От 1 до 60 мин)	35 мин (От 1 до 60 мин)		
Сохранение тепла по окончании программы	45 мин	45 мин	45 мин	

• После установки параметров приготовления запустите программу, нажав кнопку «start» (см. рис. 8).

По окончании программы «Приготовление на пару» прибор автоматически переключится в режим сохранения тепла в течение 45 минут, чтобы поддерживать температуру блюда, пока не придет время их подачи.

Предупреждение. После приготовления сначала возьмите внешнюю паровую корзину за ручки (см. рис. 9). Затем возьмите поддон для сбора сока во избежание разлива жидкости. **Примечание.** Пароварка может быть горячей. Во избежание ожогов убедитесь, что вы взяли поддон для сбора сока за ручки (см. рис. 10).

Когда вы снимите пароварку, пар будет продолжать подниматься после того, как вы откроете крышку чаши.

Пароварку можно использовать только с умным кухонным комбайном Companion (она не подходит для микроволновых печей или других приборов).

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы готовить на пару с помощью пароварки, на дно чаши необходимо налить не менее 0,7 л воды.

0,7 л воды подходит для времени по умолчанию — 35 минут, но если вы хотите готовить дольше, вы должны добавлять 0,25 л воды на каждые дополнительные 15 минут или обратиться к предложенным рецептам.

Вы можете открыть крышку для проверки приготовления, не забудьте приостановить программу, нажав кнопку «start/stop» (см. рис. 8). Не повторяйте это действие слишком часто, так как это приведет к потере пара и замедлит процесс приготовления.

Приготовление мяса и рыбы

(время приготовления с использованием внешней паровой корзины или верхнего поддона)

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Время приготовления в ручном режиме при 120°C (мин)	Рекомендации
Мясо и птица					
Куриная грудка	Свеж., без костей	6 шт. / 1 кг	28 мин / P2	33	
	Небольшие кусочки	1 кг	28 мин / P2	33	
Куриные бедра	Свеж., целые	4 шт.	40 мин / P2	45	
Эскалопы из индейки	Тонкие кусочки	600 г	30 мин / P2	35	
Свинная вырезка	Свеж.	2 шт. / 1,2 кг	55 мин / P2	60	Целая. Сначала требуется налить 1 л в чашу
Кусочки телятины	Свеж.	3 шт. / 600 г	25 мин / P2	30	
Сосиски	Сарделька	10 шт.	15 мин / P2	20	
	Франкфуртские сосиски	6 шт.	25 мин / P2	30	
	Тулусские колбаски	6 шт.	35 мин / P2	38	
Рыба и морепродукты					
Рыбное филе	Свеж.	1,2 кг	22 мин / P2	27	
	Замороженное	600 г	22 мин / P2	28	
Целая рыба	Свеж.	800 г	30 мин / P2	35	(например, 2 морских лещей)
Мидии	Свеж.	1,5 кг	23 мин / P2	28	1,5 кг (максимум)
Королевские креветки	Свеж.	800 г	18 мин / P2	23	Целые и замороженные
Гребешки	Свеж.	500 г	15 мин / P2	20	

Замороженное мясо и замороженные моллюски должны быть полностью разморожены перед приготовлением на пару.

Не перегружайте пароварку продуктами, чтобы пар мог циркулировать.

Чтобы придать птице, мясу и рыбе насыщенный вкус, можно приготовить маринады, например смеси трав, вино, соус для барбекю или смеси специй.

Приготовление овощей

(время приготовления с использованием внешней паровой корзины или верхнего поддона)

Блюдо	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Время приготовления в ручном режиме при 120°C (мин)	Рекомендации
Овощи					
Старый картофель	Свеж.	1,2 кг	35 мин / P1	40	Нарезать кусочками
Сезонный картофель	Свеж.	1 кг	30 мин / P2	40	Маленького размера, целый
Спаржа	Свеж.	800 г	30 мин / P2	35	Очистить и удалить 3 см с конца
Брокколи	Свеж.	1 / 600 г	30 мин / P2	35	Порезать на мелкие соцветия
	Замороженная	1 кг	30 мин / P2	35	
Морковь	Свеж.	1,2 кг	40 мин / P2	45	Нарезать ломтиками
Сельдерей	Свеж.	800 г	35 мин / P2	40	Нарезать кусочками 3-4 см
Корень сельдерея	Свеж.	800 г	30 мин / P2	40	Нарезать кубиками 2 см
Цветная капуста	Свеж.	1 шт. / 1 кг	35 мин / P2	40	Порезать на мелкие соцветия
Капуста (красная или белая)	Свеж.	1 / 2 шт. / 600 г	35 мин / P2	40	Тонко нарезать
Цукини	Свеж.	1,2 кг	30 мин / P2	40	Нарезать ломтиками
Шпинат	Свеж.	500 г	20 мин / P2	25	Перемешать после 10 минут приготовления
	Замороженный	750 г	25 мин / P2	35	
Фенхель	Свеж.	2 шт. / 600 г	35 мин / P2	40	Тонко нарезать и посыпать апельсиновой цедрой
Стручковая фасоль	Свеж.	800 г	35 мин / P2	40	Нарезать
	Замороженная	1 кг	35 мин / P2	40	
Редис	Свеж.	1 кг	35 мин / P2	40	Разрезать на четыре части
Зеленый горошек	Свеж.	800 г	20 мин / P2	25	Лущеный горох
	Замороженный	800 г	25 мин / P2	35	
Лук-порей	Свеж.	800 г	30 мин / P2	35	Нарезать ломтиками
Перец	Свеж.	600 г	25 мин / P2	30	Нарезать широкими кольцами
Тыква	Свеж.	1 кг	30 мин / P2	35	Идеально для приготовления пюре

Овощи готовятся равномерно, если вы нарежете их на кусочки одинакового размера. Время приготовления является приблизительным; оно зависит от качества, плотности и размера ингредиентов, температуры воды в начале приготовления и ваших личных предпочтений.

Не перегружайте пароварку продуктами, чтобы пар мог циркулировать.

Замороженные овощи не требуют разморозки для приготовления на пару.

Для большего аромата используйте свежую зелень, лимон, чеснок, апельсины или лук. Приправы можно добавлять прямо в блюдо.

Приготовление риса

Во внутренней паровой корзине можно приготовить белый рис для любого вида блюд. Налейте 0,7 л воды в чашу без насадок. Постелите во внутреннюю паровую корзину пергамент для выпечки и добавьте 300 мл воды с 3 щепотками соли.

Добавьте 300 г риса и перемешайте с помощью лопатки. Поместите внутреннюю паровую корзину в чашу и закройте крышку. Убедитесь, что колпачок регулятора пара установлен в крышке в положении сильной подачи пара. Запустите программу приготовления на пару **P1** на 25 минут. Когда рис сварится, перемешайте его вилкой и держите крышку закрытой до подачи, чтобы сохранить его температуру.

Блюдо	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Рекомендации
Рис	Басмати	300 г	25 мин / P1	Постелите во внутреннюю паровую корзину пергамент для выпечки

Приготовление яиц

Используйте внутреннюю паровую корзину для приготовления яиц всмятку к вашим закускам. Налейте 0,7 л воды в чашу без насадок. Закройте крышку и убедитесь, что колпачок регулятора пара установлен в крышке в положении сильной подачи пара. Запустите программу «Приготовление на пару» **P1** на 10 минут. Разложите яйца во внутренней паровой корзине и поместите ее в чашу. Снова запустите программу **P1** и измените время приготовления в зависимости от желаемой степени приготовления яиц. По завершении приготовления поместите яйца в холодную воду (для яиц, сваренных всмятку или вкрутую) или съешьте сразу, если вы приготовили вареные яйца.

Блюдо	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Рекомендации
Яйца	Яйца вкрутую	8	10 мин / P1	Поместите яйца в холодную воду после приготовления
	Яйца всмятку	8	5 мин 30 сек - 6 мин / P1 в зависимости от размера	Поместите яйца в холодную воду после приготовления
	Яйцо-болтун	8	3 мин 3 мин 30 сек / P1 в зависимости от размера	Подавайте сразу после приготовления

Приготовление фруктов

(время приготовления с использованием внешней паровой корзины)

Блюдо	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Время приготовления в ручном режиме при 120°C (мин)	Рекомендации
Фрукты					
Груша	Свеж.	6 шт.	25 мин / P2	30	Груши сорта «Комис» разрезать на 4 части
Бананы	Свеж.	6 шт.	20 мин / P2	24	Целые
Яблоки	Свеж.	6 шт.	18 мин / P2 + минуты для сохранения температуры	24	Сорт «Роял Гала» разрезать на 4 части

Приготовление сливочных десертов

Готовьте десерты в теплостойкой стеклянной посуде, используя внешнюю паровую корзину для равномерного и быстрого приготовления пищи. Чтобы сделать это, налейте 0,7 л воды в чашу без насадок. Поместите стеклянную посуду (заполненную на ¾) во внешнюю паровую корзину и закройте крышку. Запустите программу «Приготовление на пару» P2 на 20 минут, затем оставьте стеклянную посуду во внешней паровой корзине на 10 минут без подогрева по завершении приготовления, чтобы десерты медленно готовились за счет оставшегося пара. Время приготовления может отличаться в зависимости от используемых контейнеров.

Предупреждение.

- Используйте только ту стеклянную посуду, которая подходит для приготовления пищи!
- Не ставьте стаканы на верхний поддон, так как их содержимое может увеличиться в размерах и поднять крышку.

Блюдо	Тип	Количество	Время приготовления и программа	Время приготовления в ручном режиме при 120°C (мин)	Рекомендации
Карамельный флан (см. рецепт в буклете)	Стеклянная посуда	6 теплостойких стаканов	20 мин / P2 + 10 мин без подогрева для сохранения температуры	20 мин + 10 мин без подогрева для сохранения температуры	Используйте стеклянную посуду, которая выдерживает высокую температуру при приготовлении на пару

Трехуровневое и четырехуровневое приготовление

Вместе с внутренней паровой корзиной пароварка обеспечивает трехуровневое и четырехуровневое приготовление: разноуровневое приготовление на пару (внутренняя паровая корзина, внешняя паровая корзина и верхний поддон) и приготовление блюд в чаше Companion (соусы, рагу или супы).

Примечание. Трех- или четырехуровневое приготовление требует использования устройства в ручном режиме и предполагает подготовку жидкости (соус, суп и т.д.) в чаше Companion.

Пример рецепта для трехуровневого приготовления: ягненок, томатный соус и овощи.

Внимание! Время приготовления, указанное в таблице на страницах 67 и 68, относится к приготовлению на пару с водой в чаше, а не к подготовке жидкости.

В чашу с миксером положите 1 банку измельченных помидоров (750 г), 700 мл говяжьего бульона, 1 кг нарезанной кубиками лопатки ягненка, 1 нарезанную луковицу, 2 очищенные моркови, нарезанные ломтиками, стебель сельдерея, нарезанный кусочками, 30 г томатной пасты, 2 веточки тимьяна, соль и перец. Начните готовить рагу при температуре 120°C и скорости 3 в течение 45 минут. Очистите и нарежьте 350 г картофеля и 350 г репы. Очистите 1 кг зеленого горошка (получится примерно 400 г) и нарежьте 300 г стручковой фасоли.

Положите картофель, репу и горох во внешнюю паровую корзину. Поместите стручковую фасоль в верхний поддон.

По истечении 45 минут снимите колпачок регулятора пара и замените на поддон для сбора сока, внешнюю паровую корзину и верхний поддон. Снова поставьте готовиться на скорость 3 при температуре 120°C в течение 45 минут.

Четырехуровневое приготовление

Пример рецепта: рыба, томатный соус и овощи

В чашу с миксером положите 350 г консервированных измельченных помидоров, 40 г каперсов, 1 ст. л. лимонного сока, 600 мл рыбного бульона. Добавьте во внутреннюю паровую корзину 600 г очищенной моркови, нарезанной ломтиками, закройте крышку без колпачка регулятора пара и установите внешнюю паровую корзину. Положите 400 г крупно нарезанного картофеля и соцветий брокколи во внешнюю паровую корзину, установите верхний поддон и положите в него 1 кг рыбного филе. Установите крышку. Установите скорость 3 и начните готовить при температуре 120°C в течение 45 минут.

Для удобства очистки все съемные детали можно мыть в посудомоечной машине. (см. рис. 11).

Некоторые детали могут потерять цвет при контакте с такими ингредиентами, как карри, морковь и т. д. Это не окажет влияние на ваше здоровье или работу пароварки. Чтобы избежать этого, очищайте съемные детали после того, как прибор полностью остынет.

Для хранения пароварки и экономии места поместите поддон для сбора сока внутрь внешней паровой корзины, а затем установите верхний поддон и крышку.

На дне чаши может образоваться налет от пара и следы накипи. Чтобы исправить ситуацию, рекомендуется налить 50 мл белого уксуса (приобретается в хозяйственных магазинах) на дно чаши и оставить отмочить примерно на 2 часа.

Утилизация приборов и элементов питания



• Утилизация прибора и упаковочных материалов.

Упаковка состоит исключительно из материалов, которые не представляют опасности для окружающей среды и поэтому могут быть утилизированы в соответствии с мерами утилизации, действующими в вашем регионе.

Для утилизации самого устройства обратитесь в соответствующие службы местных органов власти.

• Окончание срока службы электрических и электронных устройств.

Помните об окружающей среде!

Данный прибор содержит ряд материалов, пригодных для переработки или вторичного использования.

③ Сдайте прибор в ближайший муниципальный пункт сбора отходов.

J: қақпақ

K: жоғарғы бу науасы

L: сыртқы бу себеті

M: шырын жинағыш

Companion асуы комбайнымен бірге қолданылатын осы өнімді таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз. Бұл өнім тек тамақ дайындауға және тек үй жағдайында қолданылуға арналған.

Алғашқы қолданар алдында өнімді пайдалану нұсқауларындағы «Қауіпсіздік туралы ақпарат» бөлімін және осы нұсқаулықты оқып шығып, оларды болашақта анықтама ретінде қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Өнімді қолданған кезде оның кейбір бөлшектері қатты қызады (шырын жинағыш, бу себетінің тот баспайтын болат жағы, жоғарғы бу науасы, шыны қақпақ). Күйіп қалуыңыз мүмкін. Өнімді салқын пластикалық бөлшектерінен (тұтқасынан, мотор блогынан) ұстаңыз. Қызыл қызу шамы күйіп қалу қаупі бар екенін көрсетеді.

Өнімнен шығатын будан абай болыңыз, әйтпесе күйіп қалуыңыз мүмкін. Қақпақты абайлап тұтқасынан ұстаңыз (қажет болса, пешке арналған қолғапты немесе жеңіңізді қолданыңыз).

ЕСКЕРТУ! Қақпақ өз орнында болмаса немесе орнына дұрыс түспесе, өнімді ешқашан қоспаңыз.

ЕСКЕРТУ! Егер тегенедегі су немесе сұйықтық деңгейі 750 мл-ден төмен немесе 2,5 л-ден жоғары болса, өнімді пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ! Қыздыру элементінің беті пайдаланудан кейін біраз уақыт ыстық болады. Қызу кезінде буқазан себетінің тұтқаларын ұстамаңыз. Толық суығанша оны ұстамаңыз.

ЕСКЕРТУ! Ішінде ыстық сұйықтық немесе тамақ болғанда өнімді қозғамаңыз.

ЕСКЕРТУ! Шырын жинағышты тіркеместен құрылғыны қоспаңыз.

- Бұл парақшада өніміңізді тиімді пайдалануға қатысты пайдалы кеңестер берілген: Companion құрылғыңыздың пайдаланушы нұсқаулығынан қарауға болады. **KK**

БУҚАЗАНДЫ БАПТАУ

- Алғаш рет қолданар алдында J, K, L және M бөліктерін жылы сабынды сумен жуыңыз.
- Тегененің тығыздағышымен (D4) бірге орнатылған шпиндельдің (D3) құлыптау сақинасының көмегімен тегененің түбіне толық бекітілгенін тексеріңіз (1-суретті қараңыз).
- Тот баспайтын болат тегенеге (D1) кем дегенде 750 мл су құйыңыз (2-суретті қараңыз). Ыстық су құйған жөн, себебі су тез буланып кетеді де пісіру уақыты қосымша бірнеше минутқа созылады.
- Бу себетінен және жоғарғы науадан шығуы үшін қақпақтан буды реттеу қалпағын алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз де қақпақты тегенеге бекітіп, құлыптаңыз (3-суретті қараңыз).
- Тегенені мотор блогына тіркеңіз (4-суретті қараңыз).
- Пісіру кестесінде көрсетілген мөлшерлерді сақтап, рецепт бойынша ингредиенттеріңізді бу себетіне және/немесе жоғарғы бу науасына қосыңыз (5-суретті қараңыз).
- Бұл бөліктерді тегене қақпағына келесі ретпен орналастырыңыз: шырын жинағышты (M), сыртқы бу себетін (L), жоғарғы бу науасын (K) және ең үстіне қақпақты (J) (6-суретті қараңыз) ҚОЙЫҢЫЗ.

Кеңес. Шырын жинағыш — бу шығарудың таптырмас бөлігі. Сондай-ақ, оны тегенедегі ингредиенттермен араласпайтындай етіп шырындарды жинау үшін немесе тағамдарыңызбен үйлесімді тұздықтарды жасау үшін қолдануға болады.

Ескерту! Барлық бөлшектердің дұрыс жиналғанына көз жеткізіңіз, әйтпесе бу шығып кетеді де тағам дұрыс піспейді.

БУҚАЗАНДЫ ПАЙДАЛАНУ

Әртүрлі деңгейде әртүрлі консистенциядағы тағамдарды пісіре аласыз. Көбірек пісіру уақытын қажет ететін тағамды астыңғы жағына қойыңыз, ал азырақ пісіру уақытын қажет ететін тағамды жоғарғы жағына қойыңыз. Балық сияқты тұтас пісірілетін тағамдардың біркелкі пісуін қамтамасыз ету үшін балықтың буқазан өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Егер рецепт бойынша тамақ пісіруге арналған үлдірді қолдану қажет болса, микротолқынды пеште пісіруге ұсынылған тамақ пісіруге арналған

үлдірді қолданыңыз. Тамақ пісіруге арналған үлдірді конденсацияның түзілмеуі және нәзік тағамдарды қорғау үшін ұсынылады. Пісіру уақытын арттыратын алюминий фольганы пайдаланбаңыз.

• Сіздің құрылғыңызда P1 және P2 бағдарламалары жоқ

Бүмен пісіру бағдарламасын (7-суретті қараңыз) басып, пісіру уақыттары кестесіне сәйкес параметрлерді реттеңіз.

Пісіру деңгейлері	Бір деңгейлі пісіру	Екі деңгейлі пісіру	Үш деңгейлі пісіру	Төрт деңгейлі пісіру
	Ішкі себет	Сыртқы себет	Ішкі себет + сыртқы себет	
Пісіру режимі		НҰСҚАУЛЫҚ		НҰСҚАУЛЫҚ
Әдепкі температура	100 °C	120 °C		120 °C
Әдепкі уақыт	30 мин (1-60 мин)	40 мин (1-60 мин)		
Бағдарламаның соңында жылы ұстау	45 мин	45 мин		45 мин

• Сіздің құрылғыңызда P1 және P2 бар

P1 немесе P2 бағдарламасын (7-суретті қараңыз) басып, пісіру уақыттары кестесіне сәйкес параметрлерді реттеңіз.

Пісіру деңгейлері	Бір деңгейлі пісіру	Екі деңгейлі пісіру	Үш деңгейлі пісіру	Төрт деңгейлі пісіру
	Ішкі себет	Сыртқы себет	Ішкі себет + сыртқы себет	
Пісіру режимі	P1	P2	НҰСҚАУЛЫҚ	
Әдепкі температура	100 °C	100 °C	120 °C	
Әдепкі уақыт	30 мин (1-60 мин)	35 мин (1-60 мин)		
Бағдарламаның соңында жылы ұстау	45 мин	45 мин	45 мин	

• Пісіру параметрлерін орнатқаннан кейін «бастау» түймесін басу арқылы бағдарламаны қосыңыз (8-суретті қараңыз).
Бүмен пісіру бағдарламалары аяқталғаннан кейін, құрылғы тамақты салып, үстел үстіне апарамын дегенше суып қалмау үшін автоматты түрде 45 минуттық жылы ұстау режиміне ауысады.

Ескерту! Пісіргеннен кейін, алдымен қолыңызды тұтқаға қойып, сыртқы бу себетінен ұстаңыз (9-суретті қараңыз). Одан кейін сұйықтықтың төгіліп кетпес үшін шырын жинағышты ұстаңыз. Назар аударыңыз! Буқазан ыстық болуы мүмкін. Күйіп қалмас үшін, шырын жинағышты қолыңызды тұтқаларға қойып тұрып алыңыз (10-суретті қараңыз).

Буқазанды алып тастаған кезде, тегененің қақпағын ашқаннан кейін де бу шыға береді.

Буқазанды тек Companion асуі комбайнымен бірге пайдалануға болады (ол микротолқынды пештерге немесе басқа құрылғыларға жарамайды).

ПІСІРУ УАҚЫТЫ КЕСТЕЛЕРІ

Буқазанда Бүмен пісіру үшін тегенеге кемінде 750 мл сұйық керек.

750 мл су 35 минуттық әдепкі пісіру уақытына сәйкес келеді, бірақ егер ұзағырақ пісіргіңіз келсе, әрбір қосымша 15 минут үшін 250 мл су қйыңыз немесе ұсынылған рецепттері қараңыз.

Пісу барысын тексеру үшін бастау/тоқтату түймесін басу арқылы бағдарламаны кідіртп қойып, қақпақты ашуыңызға болады (8-суретті қараңыз). Қақпақты тым жиі ашып, тексере бермеңіз, себебі нәтижесінде бу жоғалып, пісіру процесін баяулайды.

Ет және балық пісіру

(сыртқы бу себетінде немесе жоғарғы бу науасында пісіру уақыттары)

Дайындау	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Қолмен басқару режимінде 120 °C температурда пісіру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Ет – Құс еті					
Тауық төгі:	Балғын сыйексіз	6 бөлік / 1 кг	28 мин / P2	33	
	Кішігірім бөліктер	1 кг	28 мин / P2	33	
Тауық сандыры	Балғын тұтас	4 бөлік	40 мин / P2	45	
Күрхетауық котлеттері	Жұқа тілімдер	600 г	30 мин / P2	35	
Шошқа етінің тілімі	Балғын	2 бөлік / 1,2 кг	55 мин / P2	60	Тұтас. Алдымен, тегенеге 1 литр су қйыңыз
Қозы тілімдері	Балғын	3 бөлік / 600 г	25 мин / P2	30	
Шұжықтар	Кнйхвурст шұжықтары	10 бөлік	15 мин / P2	20	
	Франкфурт шұжықтары	6 бөлік	25 мин / P2	30	
	Тулуза шұжықтары	6 бөлік	35 мин / P2	38	
Балық / теңіз өнімдері					
Балық филесі	Балғын	1,2 кг	22 мин / P2	27	
	Мұздатылған	600 г	22 мин / P2	28	
Тұтас балық	Балғын	800 г	30 мин / P2	35	(мысалы, 2 теңіз табан балығы)
Бақалшықтар	Балғын	1,5 кг	23 мин / P2	28	1,5 кг (ең көп)
Корольдік асшаландар	Балғын	800 г	18 мин / P2	23	Тұтас және жібітілген
Теңіз ирекшелері	Балғын	500 г	15 мин / P2	20	

Мұздатылған ет пен мұздатылған моллюскаларды Бүмен пісірер алдында толық жібіту керек.

Бу қазан ішінде жақсы айналуы үшін буқазанды шамадан тыс тағаммен толтырмаңыз.

Құс етіне, етке және балыққа ерекше дәм беру үшін ас шөптері, шарап не барбекю тұздығы немесе дәмдеуіш қоспалары сияқты маринадтарды жасауыңызға болады.

Көкөністерді пісіру

(сыртқы бу себетінде немесе жоғарғы бу науасында пісіру уақыттары)

Тағам	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Қолмен басқару режимінде 120 °C температурада пісіру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Көкөністер					
Ескі картоп	Балғын	1,2 кг	35 мин / P2	40	Бөліктерге бөліңіз
Жас картоп	Балғын	1 кг	30 мин / P2	40	Кішігірім өлшемдерін бөлмей, тұтастай
Қасқыржем	Балғын	800 г	30 мин / P2	35	Аршып, ұшынан 3 см алып тастаңыз
Брокколи	Балғын	1 / 600 г	30 мин / P2	35	Майда гүлшоғырларға бөліп кесіңіз
	Мұздатылған	1 кг	30 мин / P2	35	
Сәбіз	Балғын	1,2 кг	40 мин / P2	45	Тілімдерге бөліп кесіңіз
Балдырмек	Балғын	800 г	35 мин / P2	40	3-4 см етіп бөліктерге кесіңіз
Балдырмек тамыры	Балғын	800 г	30 мин / P2	40	2 см текшелет кесіңіз
Гүлді қырыққабат	Балғын	1 бөлік / 1 кг	35 мин / P2	40	Майда гүлшоғырларға бөліп кесіңіз
Қырыққабат (қызыл немесе ақ)	Балғын	1/2 бөлік / 600 г	35 мин / P2	40	Жіңішкелеп кесіңіз
Щукин	Балғын	1,2 кг	30 мин / P2	40	Тілімдеп кесіңіз
Шпинат	Балғын	500 г	20 мин / P2	25	10 минут пісіргеннен кейін араластырыңыз
	Мұздатылған	750 г	25 мин / P2	35	
Аснөк	Балғын	2 бөлік / 600 г	35 мин / P2	40	Жіңішкелеп кесіп, апельсин цедрасын себіңіз
Жасыл бұрышақтар	Балғын	800 г	35 мин / P2	40	Бөліп алыңыз
	Мұздатылған	1 кг	35 мин / P2	40	
Шалғам	Балғын	1 кг	35 мин / P2	40	Төртке бөліңіз
Жасыл бұрышақ	Балғын	800 г	20 мин / P2	25	Қабықты бұрышақ
	Мұздатылған	800 г	25 мин / P2	35	
Порей піязы	Балғын	800 г	30 мин / P2	35	Тілімдерге бөліп кесіңіз
Бұрыштар	Балғын	600 г	25 мин / P2	30	Үлкен сақина етіп кесіңіз
Асқабақ	Балғын	1 кг	30 мин / P2	35	Пюре дайындау үшін қолайлы

Көкөністердің бәрін бірдей өлшемде кессеңіз, олар біркелкі піседі. Уақыттар шамамен көрсетілген: олар ингредиенттердің сапасына, тығыздығына және мөлшеріне, судың бастапқы температурасына және сіздің жеке талғауыңызға қарай әртүрлі болады.

Бу қазан ішінде жақсы айналуы үшін буқазанды шамадан тыс тағаммен толтырмаңыз.

Мұздатылған көкөністерді жібітпей бірден бұмен пісіруге болады.

Дәмін арттыру үшін балғын ас шөптерді, лимон, сарымсақ, апельсин немесе пияз қосыңыз. Бұл дәмдеуіштерді тағамға бірден салуға болады.



Күріш пісіру

Аақ күрішті барлық тағамдар үшін ішкі бу себетінде пісіруге болады. Керек-жарақтары салмай тұрып, тегенеге 750 мл су құйыңыз. Ішкі бу себетіне пергамент қағазын төсеп, оған 300 мл су құйып, 3 шөкім тұз салыңыз.

300 г күріш қосып, қалақшамен араластырыңыз. Ішкі бу себетін тегенеге салып, қақпақты жабыңыз. Бұды реттеу қалпағын қақпаққа қойып, жоғарғы деңгейде бу беру позициясына орналастырыңыз. P1 бұмен пісіру бағдарламасын 25 минутқа іске қосыңыз. Піскен кезде күрішті шанышқымен бір араластырып, үстелге апарғанша суып кетпес үшін қақпақты жауып қойыңыз.

Тағам	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Ұсыныстар
Күріш	Басмати	300 г	25 мин / P1	Ішкі бу себетіне пергамент қағазын төсеңіз

Жұмыртқа пісіру

Ішкі бу себетін шала қайнатылатын жұмыртқалар мен дәмтатымдар үшін пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды қоймай тұрып, тегенеге 750 мл су құйыңыз. Қақпақты жауып, бұды реттеу қалпағын қақпаққа қойыңыз да жоғарғы деңгейде бу беру позициясына орналастырыңыз. P1 бұмен пісіру бағдарламасын 10 минутқа іске қосыңыз. Жұмыртқаларды ішкі бу себетіне орналастырып, тегенеге салыңыз. P1 бағдарламасын қайта іске қосып, олардың қалай пісірілгенін қалайтыныңызға қарай уақытты реттеңіз. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін жұмыртқаларды суық суға батырып алыңыз (шала қайнатылған немесе қатты қайнатылған жұмыртқалар үшін) немесе қайнатылған жұмыртқаларды дереу жеп қойыңыз.

Тағам	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Ұсыныстар
Жұмыртқа	Қатты қайнатылған	8	10 мин / P1	Пісіргеннен кейін салқын суға салып алыңыз
	Шала қайнатылған	8	5 мин 30 с – Өлшеміне қарай 6 мин / P1	Пісіргеннен кейін салқын суға салып алыңыз
	Шала піскен	8	3 мин Өлшеміне қарай 3 мин 30 с / P1	Жеу үшін бірден үстелге қойыңыз

Жемістерді пісіру

(сыртқы бу себетімен пісіру уақыттары)

Тағам	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Қолмен басқару режимінде 120 °C температурада пісіру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Жемістер					
Алмұрттар	Балғын	6 бөлік	25 мин / P2	30	Ширектеп кесілген «Сотисе» алмұрттары
Банандар	Балғын	6 бөлік	20 мин / P2	24	Тұтас
Алма	Балғын	6 бөлік	18 мин / P2 + ыстық күйде ұстауға арналған мин	24	«Royal Gala» түрі ширектеп кесілген

Кремді десерттерді пісіру

Десерттерді тегіс және жылдам пісіру үшін сыртқы бу себетін пайдаланып, ыстыққа төзімді шыны ыдыстарда әзірлеңіз. Ол үшін, керек-жарақтарды қоймай тұрып, тегенеге 750 мл су құйыңыз. Шыны ыдысыңызды (¼ бөлігі толы) сыртқы бу себетіне салып, қақпағын жабыңыз. P2 бумен пісіру бағдарламасын 20 минутқа іске қосып, пісіру соңында шыны ыдыстарды қыздырмай сыртқы бу себетінде 10 минутқа қалдырыңыз, сонда десерттер қалған бумен баяу піседі. Пісіру уақыттары қолданылған контейнерлерге қарай әртүрлі болуы мүмкін.

Ескерту!

- Тек пісіруге арналған шыны ыдыстарды қолданыңыз!
- Шыныларды жоғарғы бу науасына қоймаңыз, себебі олардың құрамындағылар ұлғайып, қақпақты көтеріп жіберуі мүмкін.

Тағам	Түрі	Мөлшері	Пісіру уақыты және бағдарлама	Қолмен басқару режимінде 120 °C температурада пісіру уақыты (мин)	Ұсыныстар
Карамель фланы (рецептті буклеттен қараңыз)	Шыны ыдыстар	Ыстыққа төзімді 6 шыны	20 мин / P2 + 10 мин қыздырмай жылы ұстау үшін	20 мин + 10 мин қыздырмай жылы ұстау үшін	Бұда пісірген кезде ыстыққа төзімді шыны ыдыстарды қолданыңыз

3 немесе 4 деңгейде пісіру



Ішкі пісіру себетімен бірге бұқазанмен 3 немесе 4 деңгейде пісіруге болады: әртүрлі деңгейлерде бұда пісірілетін тағамдар (ішкі бу себеті, сыртқы бу себеті және жоғарғы бу науасы) және Companion тегенесінде әзірленетін тағамдар (тұздықтар, бұқтырмалар немесе көжелер).

Ескертпе. Үш немесе төрт деңгейлі пісіру үшін құрылғыны қолмен басқару режимінде қолдану және сыйық тағамдарды (тұздық, көже және т.б.) Companion асүй комбайнының тегенесінде жасау қажет.

3 деңгейлі рецепт мысалы: қозы еті, қызанақ тұздығы және көкөністер.

Сақ болыңыз: 67 және 68-беттердегі кестеде көрсетілген пісіру уақыттары сыйықтық ішінде әзірлеуге емес, тегенеді су буымен пісіруге арналған.

Миксер орнатылған тегенеге 1 қаңылтыр ұсақталған қызанақты (750 г), 700 мл бұзау сорпасын, 1 кг туралған қозы жауырынын, 1 кесілген пиязды, тілімдерге кесілген 2 сәбізді, 1 балдыркөк таяқшасын, 30 г қызанақ пюресін, жебіршөптің 2 бұтағын, тұз бен бұрыш салыңыз. Бұқтырманы 120 °C температурада, 3-жылдамдықта 45 минутқа пісіре бастаңыз. Осы кезде 350 г картоп пен 350 г шалғамды аршып, кесіңіз. 1 кг жасыл бұршақты қабығынан айырып (шамамен 400 г қалады), 300 г жасыл бұршақты аршып кесіңіз. Картопты, шалғамды және бұршақты сыртқы бу себетіне салыңыз. Жасыл бұршақтарды жоғарғы бу науасына салыңыз.

45 минуттан кейін бұды реттеу қақпағын алып тастап, шырын жинағыштан, сыртқы бу себетінен және жоғарғы бу науасынан тұратын жинақпен алмастырыңыз. Қайтадан 3-жылдамдықта 120 °C температурада 45 минут бойы пісіруге қойыңыз.

4 деңгейде пісіру

Мысал рецепт: балық, қызанақ тұздығы және көкөністер

Миксер орнатылған тегенеге 350 г консервіленген ұсақталған қызанақ, 40 г каперс, 1 ас қасық лимон шырынын, 600 мл балық сорпасын салыңыз. Ішкі бу себетіне 600 г аршылған және тілімдел кесілген сәбіз салып, бұды реттеу қақпағынсыз қақпағын жабыңыз да, сыртқы бу себетін өз орнына қойыңыз. Сыртқы бу себетіне 400 г ірі кесілген картоп пен брокколи гүлшоқтарын салыңыз, жоғарғы бу науасын орналастырып, оған 1 кг балық филесін салыңыз. Қақпақты орнатыңыз. 3-жылдамдықта 120 °C температурада 45 минутқа пісіре бастаңыз.

БУҚАЗАНЫҢЫЗДЫ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Оңай тазалау үшін алынбалы бөлшектердің барлығы ыдыс жууш машинада жууға болатын етіп жасалған. (11-суретті қараңыз).

Карри, сәбіз және т.б. осыған ұқсас ингредиенттерді салғанда кейбір бөлшектердің түсі өзгеруі мүмкін. Бұл сіздің денсаулығыңызға немесе бауланенның жұмысына еш әсер етпейді. Түсі өзгермеу үшін алынбалы бөлшектерді құрылғы толығымен сұйығаннан кейін тазалаңыз.

Буказанды сақтағанда орын үнемдеу үшін шырын жинағышты сыртқы бу себетінің ішіне салып, жоғарғы бу науасы мен қақпақты үстіңгі жағына салыңыз.

Тегененің түбінде бұмен пісіру қалдықтары және қақ жиналуы мүмкін. Оларды кетіру үшін тегененің түбіне 50 мл ақ сірке суын (шаруашылық дүкендерінде сатылады) күйіп, 2 сағаттай жібітіп қойған жөн.

Құрылғылар мен батареяларды утилизациялау



- Құрылғы мен оның қаптама материалдарын утилизациялау.

Қаптама тек қоршаған ортаға қауіп төндірмейтін материалдардан тұрады, сондықтан оларды сіздің аймағыңызда қолданылатын қайта өңдеу шараларына сәйкес жоюға болады.

Құрылғының өзін утилизациялау үшін жергілікті органның тиісті е хабарласыңыз.

- Электр және электрондық өнімдердің қызмет ету мерзімінің аяқталуы. Қоршаған ортаны ойлаңыз! Құрылғыңыздың құрамында қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын көптеген материалдар бар.
- ⑤ Оны жергілікті тұрмыстық қалдықтарды жинайтын жерге апарып тастамаңыз.

[illegible]

Full Name: First Name: Last Name:
 Address:
 City: State: Zip:
 Phone:
 E-mail:
 Website:
 Signature:
 Date:

[illegible][illegible]

1. **Product Name:** [Product Name] (e.g., [Product Name])
 2. **Product Description:** [Product Description] (e.g., [Product Description])
 3. **Product Price:** [Product Price] (e.g., [Product Price])
 4. **Product Quantity:** [Product Quantity] (e.g., [Product Quantity])
 5. **Product Status:** [Product Status] (e.g., [Product Status])
 6. **Product Location:** [Product Location] (e.g., [Product Location])
 7. **Product Date:** [Product Date] (e.g., [Product Date])
 8. **Product Time:** [Product Time] (e.g., [Product Time])
 9. **Product User:** [Product User] (e.g., [Product User])
 10. **Product Role:** [Product Role] (e.g., [Product Role])
 11. **Product Group:** [Product Group] (e.g., [Product Group])
 12. **Product Category:** [Product Category] (e.g., [Product Category])
 13. **Product Subcategory:** [Product Subcategory] (e.g., [Product Subcategory])
 14. **Product Brand:** [Product Brand] (e.g., [Product Brand])
 15. **Product Manufacturer:** [Product Manufacturer] (e.g., [Product Manufacturer])
 16. **Product Supplier:** [Product Supplier] (e.g., [Product Supplier])
 17. **Product Distributor:** [Product Distributor] (e.g., [Product Distributor])
 18. **Product Retailer:** [Product Retailer] (e.g., [Product Retailer])
 19. **Product Customer:** [Product Customer] (e.g., [Product Customer])
 20. **Product Owner:** [Product Owner] (e.g., [Product Owner])
 21. **Product Manager:** [Product Manager] (e.g., [Product Manager])
 22. **Product Designer:** [Product Designer] (e.g., [Product Designer])
 23. **Product Developer:** [Product Developer] (e.g., [Product Developer])
 24. **Product Tester:** [Product Tester] (e.g., [Product Tester])
 25. **Product Support:** [Product Support] (e.g., [Product Support])
 26. **Product Training:** [Product Training] (e.g., [Product Training])
 27. **Product Marketing:** [Product Marketing] (e.g., [Product Marketing])
 28. **Product Sales:** [Product Sales] (e.g., [Product Sales])
 29. **Product Finance:** [Product Finance] (e.g., [Product Finance])
 30. **Product HR:** [Product HR] (e.g., [Product HR])
 31. **Product Legal:** [Product Legal] (e.g., [Product Legal])
 32. **Product Compliance:** [Product Compliance] (e.g., [Product Compliance])
 33. **Product Security:** [Product Security] (e.g., [Product Security])
 34. **Product Quality:** [Product Quality] (e.g., [Product Quality])
 35. **Product Performance:** [Product Performance] (e.g., [Product Performance])
 36. **Product Reliability:** [Product Reliability] (e.g., [Product Reliability])
 37. **Product Usability:** [Product Usability] (e.g., [Product Usability])
 38. **Product Accessibility:** [Product Accessibility] (e.g., [Product Accessibility])
 39. **Product Scalability:** [Product Scalability] (e.g., [Product Scalability])
 40. **Product Flexibility:** [Product Flexibility] (e.g., [Product Flexibility])
 41. **Product Portability:** [Product Portability] (e.g., [Product Portability])
 42. **Product Interoperability:** [Product Interoperability] (e.g., [Product Interoperability])
 43. **Product Compatibility:** [Product Compatibility] (e.g., [Product Compatibility])
 44. **Product Integration:** [Product Integration] (e.g., [Product Integration])
 45. **Product Migration:** [Product Migration] (e.g., [Product Migration])
 46. **Product Upgrade:** [Product Upgrade] (e.g., [Product Upgrade])
 47. **Product Patch:** [Product Patch] (e.g., [Product Patch])
 48. **Product Release:** [Product Release] (e.g., [Product Release])
 49. **Product Version:** [Product Version] (e.g., [Product Version])
 50. **Product Build:** [Product Build] (e.g., [Product Build])
 51. **Product Configuration:** [Product Configuration] (e.g., [Product Configuration])
 52. **Product Settings:** [Product Settings] (e.g., [Product Settings])
 53. **Product Options:** [Product Options] (e.g., [Product Options])
 54. **Product Features:** [Product Features] (e.g., [Product Features])
 55. **Product Functions:** [Product Functions] (e.g., [Product Functions])
 56. **Product Capabilities:** [Product Capabilities] (e.g., [Product Capabilities])
 57. **Product Performance:** [Product Performance] (e.g., [Product Performance])
 58. **Product Reliability:** [Product Reliability] (e.g., [Product Reliability])
 59. **Product Usability:** [Product Usability] (e.g., [Product Usability])
 60. **Product Accessibility:** [Product Accessibility] (e.g., [Product Accessibility])
 61. **Product Scalability:** [Product Scalability] (e.g., [Product Scalability])
 62. **Product Flexibility:** [Product Flexibility] (e.g., [Product Flexibility])
 63. **Product Portability:** [Product Portability] (e.g., [Product Portability])
 64. **Product Interoperability:** [Product Interoperability] (e.g., [Product Interoperability])
 65. **Product Compatibility:** [Product Compatibility] (e.g., [Product Compatibility])
 66. **Product Integration:** [Product Integration] (e.g., [Product Integration])
 67. **Product Migration:** [Product Migration] (e.g., [Product Migration])
 68. **Product Upgrade:** [Product Upgrade] (e.g., [Product Upgrade])
 69. **Product Patch:** [Product Patch] (e.g., [Product Patch])
 70. **Product Release:** [Product Release] (e.g., [Product Release])
 71. **Product Version:** [Product Version] (e.g., [Product Version])
 72. **Product Build:** [Product Build] (e.g., [Product Build])
 73. **Product Configuration:** [Product Configuration] (e.g., [Product Configuration])
 74. **Product Settings:** [Product Settings] (e.g., [Product Settings])
 75. **Product Options:** [Product Options] (e.g., [Product Options])
 76. **Product Features:** [Product Features] (e.g., [Product Features])
 77. **Product Functions:** [Product Functions] (e.g., [Product Functions])
 78. **Product Capabilities:** [Product Capabilities] (e.g., [Product Capabilities])
 79. **Product Performance:** [Product Performance] (e.g., [Product Performance])
 80. **Product Reliability:** [Product Reliability] (e.g., [Product Reliability])
 81. **Product Usability:** [Product Usability] (e.g., [Product Usability])
 82. **Product Accessibility:** [Product Accessibility] (e.g., [Product Accessibility])
 83. **Product Scalability:** [Product Scalability] (e.g., [Product Scalability])
 84. **Product Flexibility:** [Product Flexibility] (e.g., [Product Flexibility])
 85. **Product Portability:** [Product Portability] (e.g., [Product Portability])
 86. **Product Interoperability:** [Product Interoperability] (e.g., [Product Interoperability])
 87. **Product Compatibility:** [Product Compatibility] (e.g., [Product Compatibility])
 88. **Product Integration:** [Product Integration] (e.g., [Product Integration])
 89. **Product Migration:** [Product Migration] (e.g., [Product Migration])
 90. **Product Upgrade:** [Product Upgrade] (e.g., [Product Upgrade])
 91. **Product Patch:** [Product Patch] (e.g., [Product Patch])
 92. **Product Release:** [Product Release] (e.g., [Product Release])
 93. **Product Version:** [Product Version] (e.g., [Product Version])
 94. **Product Build:** [Product Build] (e.g., [Product Build])
 95. **Product Configuration:** [Product Configuration] (e.g., [Product Configuration])
 96. **Product Settings:** [Product Settings] (e.g., [Product Settings])
 97. **Product Options:** [Product Options] (e.g., [Product Options])
 98. **Product Features:** [Product Features] (e.g., [Product Features])
 99. **Product Functions:** [Product Functions] (e.g., [Product Functions])
 100. **Product Capabilities:** [Product Capabilities] (e.g., [Product Capabilities])

Кухонные роботы бытовые электрические Moulinex HF80xxxx,
где x – любая цифра от 0 до 9 и/или буква от A до Z
Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France
(Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France)
Груп СЕБ, 112 Шмэн дю Мулен Каррон 69130 Экули Франс
Официальный представитель, импортер - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"
125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32

Технические характеристики:

220-240 В 50-60 Гц 1550 Ватт Класс I

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № TC RU C-FRAG27.B.00956
- Срок действия с 28.07.2017 по 27.07.2022
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

Соответствуют требованиям:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»,
утв. Решением КТС от 16.08. 2011г. №768.
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических
средств», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи в условиях
эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40 °C

