

Masterchef Gourmet

Masterchef Gourmet +



FR

EN

NL

DE

EL

IT

PT

ES

RU

UK

KK

AR

FA



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

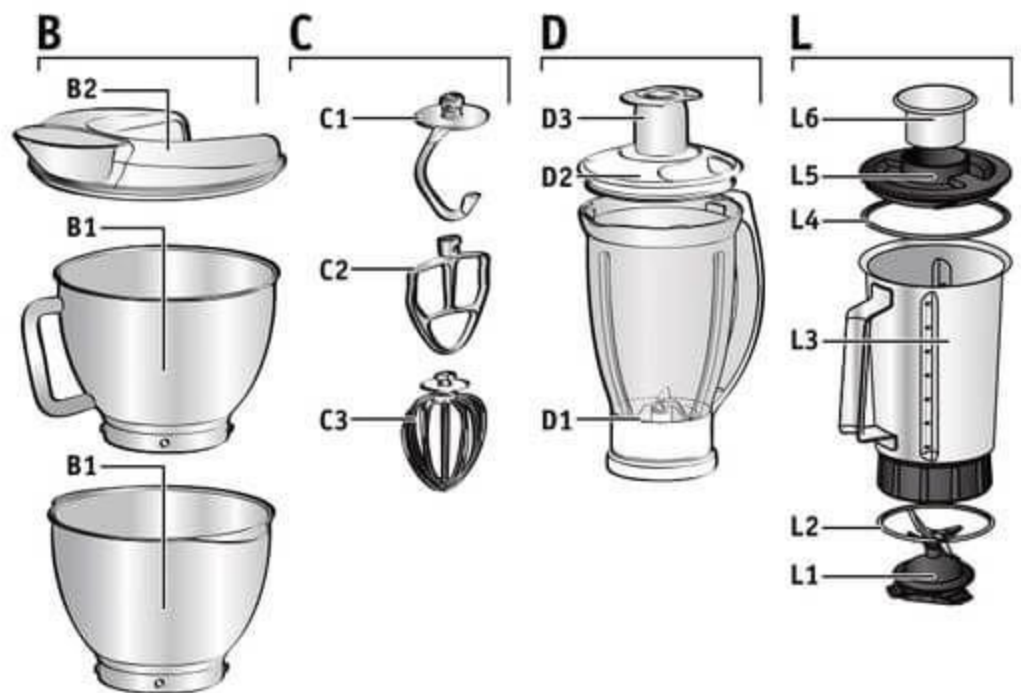
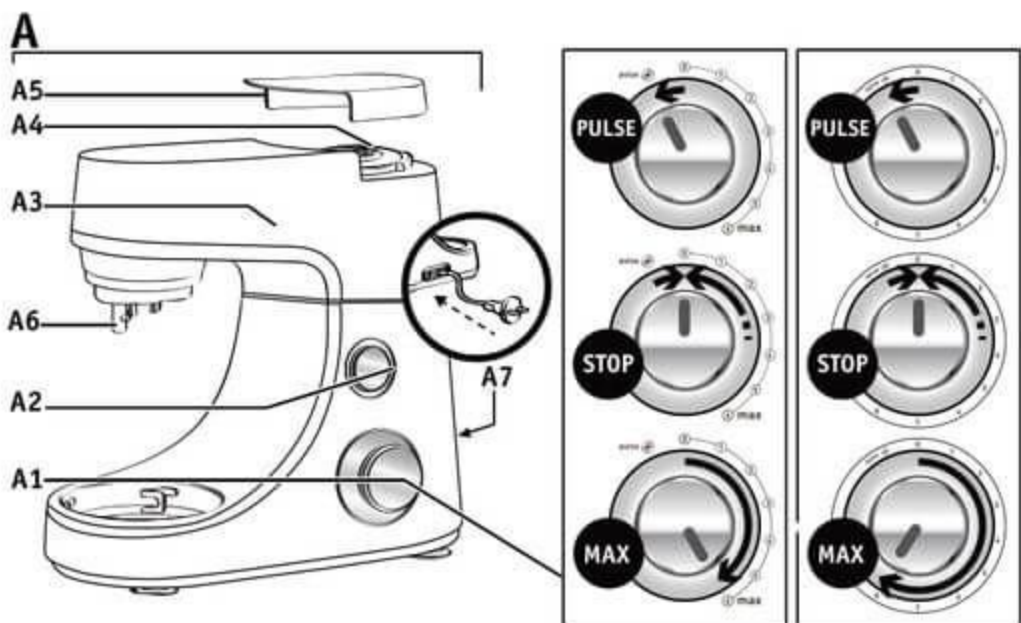
UK 37 - 40

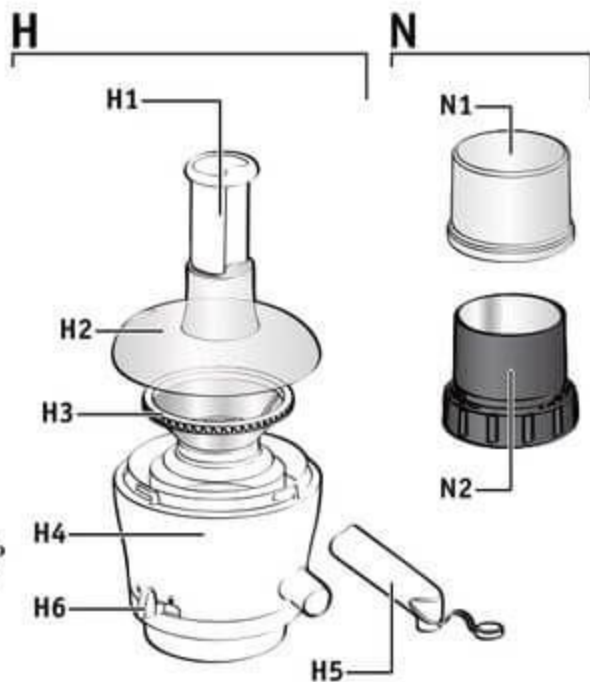
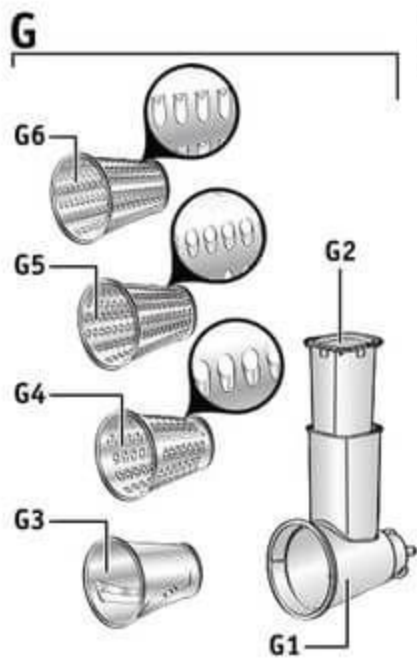
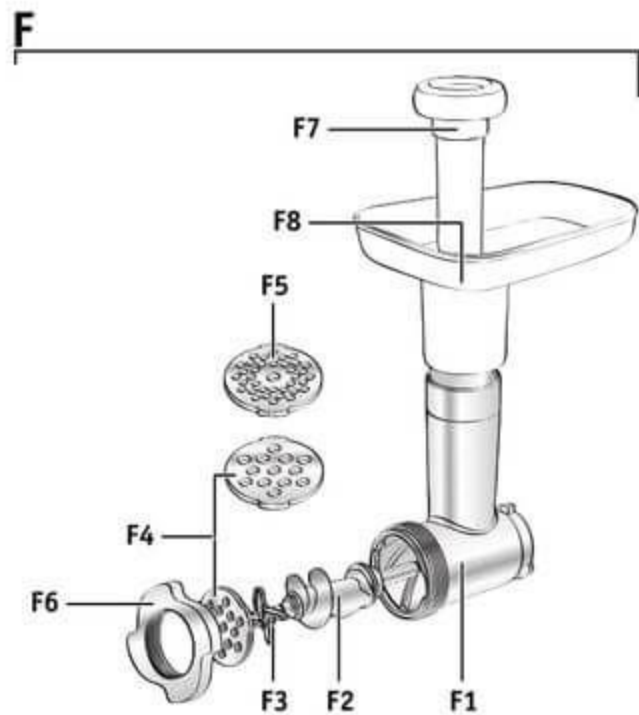
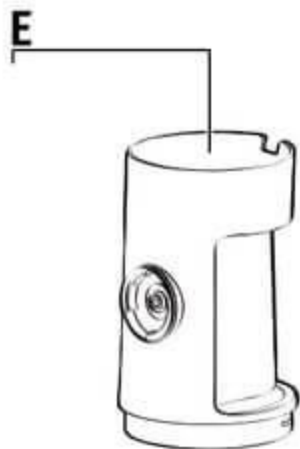
KK 41 - 44

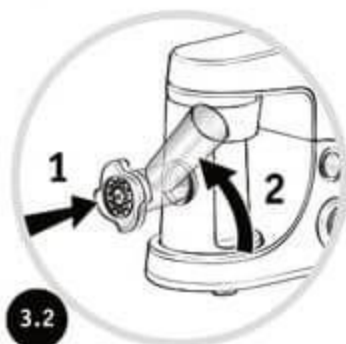
AR 48 - 45

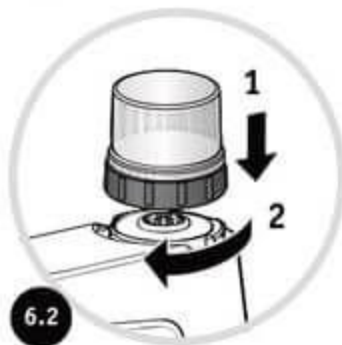
FA 52 - 49

Ref. 8080016860
10/16









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 6/Максимум" или "1 до 8" (в зависимости от модели) 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 6/Максимум" или "1 до 8" (в зависимости от модели).
- 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 "4 до 6/Максимум" или "7 до 8" (в зависимости от модели) 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 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.

NeAmazon.ru

3.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Запустите прибор, выбрав с помощью переключателя (A1) скорость "3 до 4" или "5 до 7" (в зависимости от модели).
- 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), Собранный 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 "3 или 5" (в зависимости от модели) для резки или "4 или 7" (в зависимости от модели) 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 "3 или 5" (в зависимости от модели).

• 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 «4 или 7» (в зависимости от модели)
- 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

NeAmazon.ru

- Отключите устройство от электросети.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (Α) ούτε και τον προσαρμογέα (Ε) στο νερό και μην τα βρέχετε στον νε. 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).

- Вымойте, 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.