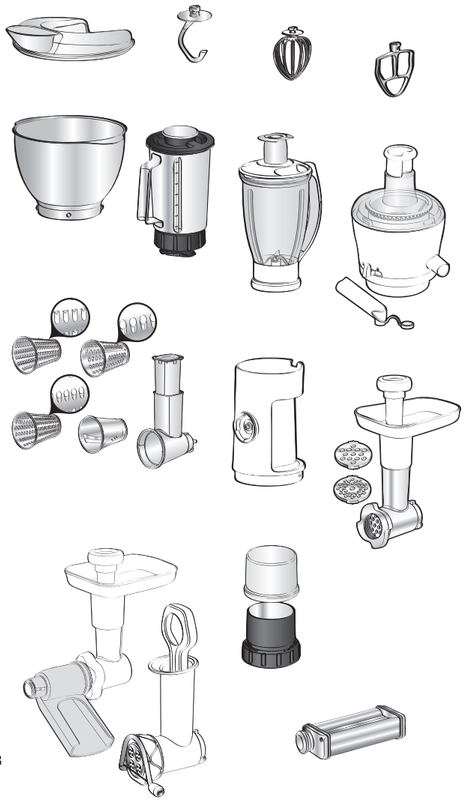
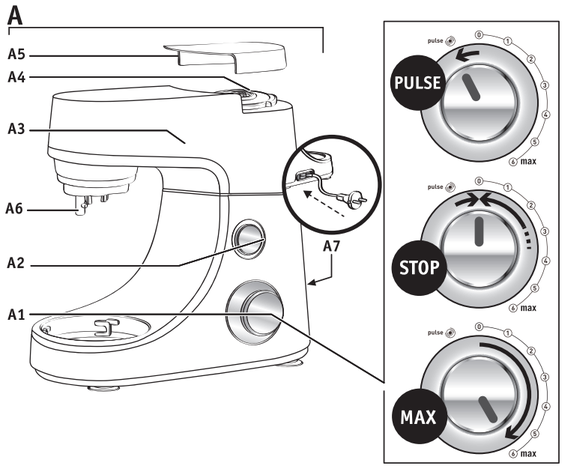
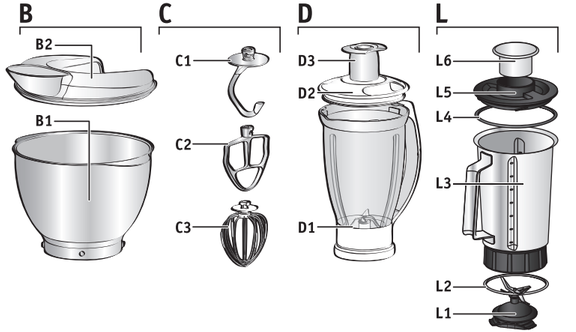
FR 01 - 04
EN 05 - 08
NL 09 - 12
DE 13 - 16
EL 17 - 20
IT 21 - 24
PT 25 - 28
ES 29 - 32
RU 33 - 36
UK 37 - 40
KK 41 - 44
AR 45 - 48
FA 49 - 52

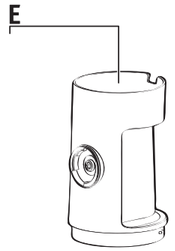
Ref. 8080014558/3
03/15

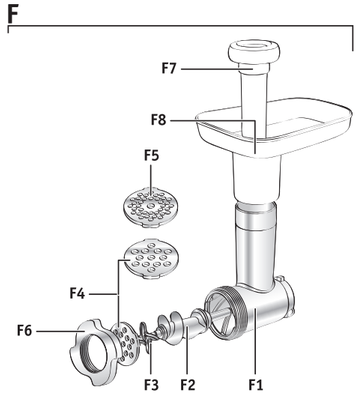


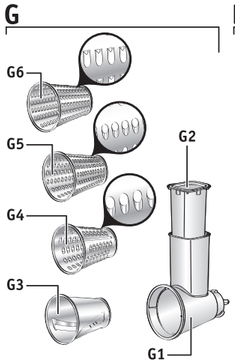
FR
EN
NL
DE
EL
IT
PT
ES
RU
UK
KK
AR
FA

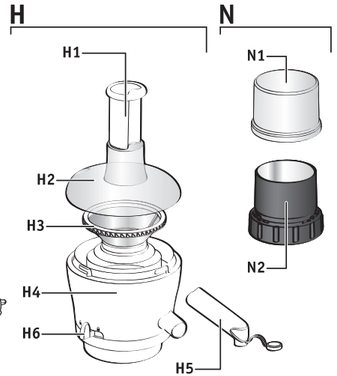


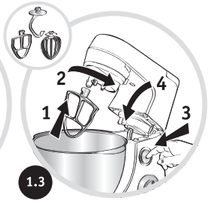


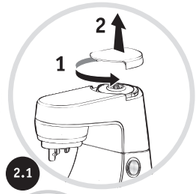


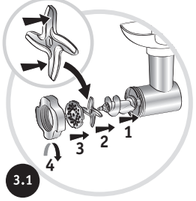


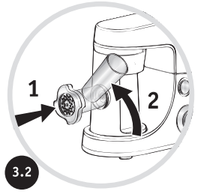


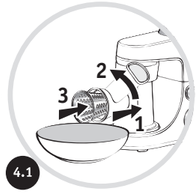


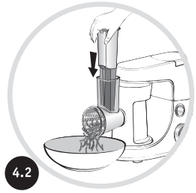


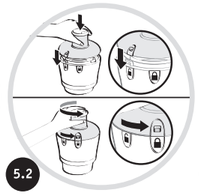


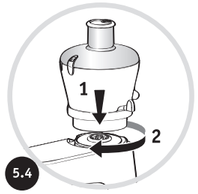


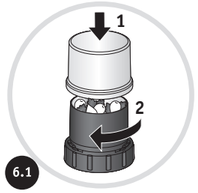


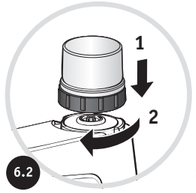












Avertissement : Lisez attentivement le livret « consignes de sécurité » et ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

MISE EN SERVICE

FR

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse (sauf l'adaptateur (E) : voir § nettoyage). Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (A1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités (voir schémas A1):
  - **Marche intermittente (pulse) :** cette position par impulsions permet un meilleur contrôle des préparations.
  - **Marche continue :** Choisir la position désirée de « 1 » à « 6/max » selon les préparations effectuées.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (A1) sur le « 0 ».

Important : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (A5) et la tête (A3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (A5) et/ou la tête (A3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (A1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

Selon la nature des aliments, le bol inox (B1) et son couvercle (B2) vous permettent de préparer jusqu'à 1,8 kg de pâte légère.

ACCESSOIRES UTILISÉS : Bol inox (B1), Couvercle anti-éclaboussures (B2), Pétrin (C1) ou malaxeur (C2) ou fouet multibrins (C3).

1.1 - MONTAGE

Suivez les schémas de 1.1 à 1.4

1.2 - MISE EN MARCHE, CONSEILS ET DÉMONTAGE

- Démarrez en tournant le bouton variateur (A1) sur la position désirée selon la recette.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (B2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (A1) sur « 0 ».

Conseils :

PÉTRIR (temps maximum d'utilisation : 13 min)

- Utilisez l'accessoire pétrin (C1) à la vitesse « 1 ». Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, etc.).

MÉLANGER (temps maximum d'utilisation : 13 min).

- Utilisez le malaxeur (C2) à une vitesse entre « 1 » et « 6/max ».
- Vous pouvez mélanger jusqu'à 1,8 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits, etc.).
- **N'utilisez jamais le malaxeur (C2) pour pétrir les pâtes lourdes et la pâte à pâtes fraîches (lasagnes, rigatoni, bigoli, etc.)**

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء/ تاریخ خرید

Product reference: . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модел / Κωδικός προϊόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ نام درس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . . / Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/販売店印/소매점 직인/ مهر خرده فروش / ختم بائع التجزئة

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 "max" (максимум) в зависимости от того, какое блюдо вы готовите. В ходе работы режим можно менять.

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

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

1 - ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ЗАМЕС / ВЗБИВАНИЕ / ЭМУЛЬГАЦИЯ / СБИВАНИЕ

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

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

RU

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

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

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

- Используйте круглую взбивающую насадку (C3) на скорости от "1" до "max" (максимум).
- 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 (C3) 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 Максу или Pulse (Импульсный режим)). Для улучшения контроля процесса перемешивания и для улучшения качества смешивания используйте положение "Pulse" (Импульсный режим).
- В ходе работы можно добавлять продукты через отверстие в мерном колпачке (D2, L5)

Советы:

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

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

RU

3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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

3.1 -УСТАНОВКА ПРИСОЕДИНЯЕМОГО

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

3.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

Советы:

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

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

4 - НАТИРАНИЕ / НАРЕЗКА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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

4.1 - ПОРЯДОК СБОРКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

4.2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• Запустите прибор, выбрав с помощью переключателя (A1) скорость "3" для резки или "4" 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.

RU

• Запустите прибор, выбрав с помощью переключателя (A1) скорость "3".

• 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 «1»
- 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. A7)

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

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НАСАДКИ: Мельница в сборе.

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

ОЧИСТКА

- Отключите устройство от электросети.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (A) ούτε και τον προσαρμογέα (E) στο νερό και μην τα βρέχετε στον Не погружайте блок мотора (A) или присоединяемый блок (E) 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).

RU

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

см. раздел «Перед первым использованием»

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

• Перед першим використанням промийте аксесуари в мильній воді (окрім насадки (E): див. розділ «Чищення»), сполосніть і просушіть.

• Розташуйте пристрій на рівній, чистій і сухій поверхні. Переконайтеся, що перемикач (A1) установлено в положення «0», та ввімкніть пристрій.

• Нижче наведено кілька варіантів запуску пристрою (див. схему A1):

- Переривчаста робота (імпульсний режим):

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

- Безперервна робота:

установіть перемикач (A1) у потрібне положення (від «1» до «6/max») залежно від продукту харчування, який обробляється. За необхідності положення можна змінити під час обробки.

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

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

1 - ЗМІШУВАННЯ / ЗАМІШУВАННЯ / ЗБИВАННЯ / ЕМУЛЬСУВАННЯ / РОЗПУШУВАННЯ

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

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

1.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

Дотримуйтеся схем з 1.1 по 1.4.

1.2 - ВИКОРИСТАННЯ

UK

• Запустіть пристрій, установивши перемикач (A1) у потрібне положення відповідно до рецепту.

• Можна додавати продукти через отвір у кришці (b2) під час приготування.

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

Поради:

ЗАМІШУВАННЯ (Максимальний час використання: 13 хвилин).

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

ЗМІШУВАННЯ (Максимальний час використання: 13 хвилин).

- Використовуйте міксер (C2) на швидкості від «1» до «6/max».
- Можна змішати до 1,8 кг легкого тіста (для кексів, печива тощо).

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

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

- Використовуйте вінчик (C3) на швидкості від «1» до «6/max».
- Можна готувати: майонез, айолі, соуси, збиті яєчні білки (до 10), вершки (до 500 мл) тощо.
- **Ніколи не використовуйте вінчик (C3) для замішування густого тіста або змішування легкого тіста.**

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

2 - ПРИГОТУВАННЯ СУМІШЕЙ/ЗМІШУВАННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

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

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ: Чаша блендера (D, L).

2.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ:

Дотримуйтеся схем з 2.1 по 2.3 і 10.

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

- Запустіть пристрій, установивши перемикач (A1) у потрібне положення відповідно до рецепту (вибравши швидкість від 1 до max або Pulse (Імпульсний режим)). Використовуйте режим «Pulse» (Імпульсний режим) для покращення керування змішуванням та ретельнішого розмелювання суміші.
- Можна додавати продукти через отвір за допомогою вимірювального ковпачка (D3) під час приготування. (D2, L5)

Поради:

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

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

3 - ПОДРІБНЕННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

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

UK

3.1 - ПРИЄДНАННЯ М'ЯСОРУБКИ

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

3.2 - ВИКОРИСТАННЯ

- Запустіть пристрій, повернувши перемикач (A1) у положення швидкості «3» або «4».
- Завантажуйте м'ясо шматок за шматком у трубку завантаження за допомогою штовхача (F7). **Ніколи не проштовхуйте інгредієнти у трубку завантаження пальцями або іншим приладдям.**
- Ви можете перемолоти до 3 кг м'яса. Максимальний час використання: 10 хвилин.

Поради:

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

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

4 - ПОДРІБНЕННЯ/НАРІЗАННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

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

4.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ:

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

4.2 - ВИКОРИСТАННЯ

• Запустіть пристрій, повернувши перемикач (A1) у положення швидкості «3» для нарізання і в положення «4» для подрібнення.

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

Ніколи не проштовхуйте інгредієнти пальцями або іншим приладдям.

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

Використовуйте барабани для:

- крупного подрібнення (G4) / дрібного подрібнення (G5): моркви, селери, картоплі, сирів тощо;
- тонкого нарізання (G3): картоплі, моркви, огірків, яблук, буряку тощо;
- барабан для дерунів (G6): для натирання картоплі, пармезану тощо.

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

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

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ: Зібрана соковижималка (H)

5.1 - УСТАНОВЛЕННЯ СОКОВИЖИМАЛКИ

Дотримуйтеся схем з 5.1 по 5.6.

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

• Поріжте фрукти і/та овочі на шматки.

• Запустіть пристрій, повернувши перемикач (A1) у положення швидкості «3».

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

UK

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

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

Поради:

- Можна зробити сік з моркви, помідорів, яблук, винограду, малини й т. ін., але є деякі типи фруктів і овочів, з яких неможливо вичавити сік, наприклад, банани, авокадо, груші, ожина, деякі сорти яблук.
- Чистьте фрукти з товстою шкірою; видаляйте кісточки та серцевину ананасів.
- Пийте соки одразу після приготування

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

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

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

6.1 - УСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ:

Дотримуйтеся схем 10, 6.1 і 6,2.

6.2 - ВИКОРИСТАННЯ

Ви можете дрібно нарізати за допомогою міні-подрібнювана:

- свіжі трави: мас. 10 г / мас. 10 с / швидкість «4»
- сухофрукти / яловичину (етиловане м'ясо без кісток): мас. 100 г / мас. 10 с / швидкість «1»
- овочеве пюре: мас. 150 г / мас. 10 с / швидкість «1»
- Цей млинок не призначений для обробки твердих продуктів на кшталт кави.

Ід'єднання аксесуарів : Зачекайте, доки прилад повністю зупиниться, і виконуйте дії в зворотному порядку складання: схеми 10, 6.2 і 6,1.

7 - РЕГУЛЮВАННЯ ДОВЖИНИ ШНУРА (див. A7)

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

ВИКОРИСТОВУВАНІ АКСЕСУАРИ: Зібраний млинок

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

ЧИЩЕННЯ

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

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

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

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ

UK

див. розділ «Перед першим використанням»

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

АКСЕСУАРИ

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

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

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

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

• Алғаш қолданар алдында барлық саптамаларды (жалғайтын блоктан (E) басқа: “Тазалау” бөлімін қараңыз) сабынды сумен жуып шығыңыз. Оларды мұқият шайыңыз және кептіріңіз.

• Құралды тегіс, таза әрі құрғақ бетке орнатыңыз. Жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасының (A1) “0” жағдайда орнатылғанына көз жеткізіңіз, сосын құралды желіге қосыңыз.

• Құралды бірнеше әдіспен іске қосуға болады: (A1 диаграммасын қараңыз)

- **Кідірмелі жұмыс істеу (серпілісті режім):**
  жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасын (A1) “Pulse” жағдайына (“Серпілісті режім”) жағдайына бұраңыз. Кідірмелі жұмыс істеу тағамдардың бірқатарын дайындау үшін қолайлы.

- **Үздіксіз жұмыс істеу:**
  жылдамдықты ауыстырып-қосу батырмасын (A1) дайындалып жатқан тағамға байланысты “1”-ден “max”-қа дейінгі қажетті жағдайға бұраңыз. Жұмыс істеу барысында режімді ауыстыруға болады.

• Құралды тоқтату үшін батырманы (A1) “0” жағдайына бұраңыз.

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

1 - АРАЛАСТЫРУ / ИЛЕУ / КӨПСІТУ / ЭМУЛЬГАЦИЯЛАУ / БҰЛҒАУ

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

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

1.1 -КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

1.1 және 1.4. диаграммаларын орындаңыз.

1.2 - ҚОЛДАНЫЛУЫ

KK

• Алдымен ауыстырып-қосқыштың батырмасын (A1) рецептіге байланысты қажетті жағдайға бұраңыз.

• Жұмыс істеу барысында қақпақтағы (B2) саңылау арқылы өнімдерді қосуға болады.

• Құралды тоқтату үшін батырманы (A1) “0” жағдайына бұраңыз.

Кеңестер:

ИЛЕУ (Барынша ұзақ қолдану уақыты: 13 минут.)

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

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

- Дөңгелек көпсітетін саптаманы (C3) “1”-ден “6/max” (ең жоғары) жылдамдыққа дейін қолданыңыз.
- Сізге: майонезді, айолиді, тұздықтарды, көпсітілген ақуыздарды (8 жұмыртқа ақуызына дейін), шантильи кремін (500 мл-ге дейін) және т.б. дайындауға болады.

- Миксерді (c2) ауыр қамыр және жылдам қамыр (жайма нан, мәнті, түшпара, т.б.) илеуге қолданбаңыз.

- КӨПСІТУ / ЭМУЛЬГАЦИЯЛАУ / БҰЛҒАУ (Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут.).

- Дөңгелек көпсітетін саптаманы (C3) "1"-ден "6/max" (ең жоғары) жылдамдыққа дейін қолданыңыз.
- Сізге: майонезді, айолиді, тұздықтарды, көпсітілген ақуыздарды (10 жұмыртқа ақуызына дейін), шантильи кремін (500 мл-ге дейін) және т.б. дайындауға болады.
- Дөңгелек көпсітетін саптаманы (C3) ешқашан тығыз қамырды илеу үшін және жеңіл қамырды араластыру үшін қолданбаңыз.

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

2 - АРАЛАСТЫРУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

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

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

2.1 - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

2.1, 2.3 және 10 диаграммаларын қолданыңыз.

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

- Алдымен ауыстырып-қосқыштың батырмасын (A1) рецептіге байланысты (V4-тен Vmax-ке дейін немесе "pulse" (Серпілісті режім)) қажетті жағдайға бұраңыз. Араластыру үдерісін бақылауды жақсарту үшін және араластыру сапасын жақсарту үшін "Pulse" (Серпілісті режім) жағдайын қолданыңыз.
- Жұмыс істеу барысында мөлшерлегіш қақпақшасындағы (D2, L5) саңылау арқылы өнімдерді қосуға болады.

Кеңестер:

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

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

3 - ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ҚОЛДАНУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

KK

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

3.1 - ЖАЛҒАНАТЫН БЛОКТЫ ОРНАТУ

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

3.2 - ЕТ ТАРТҚЫШ БАСТИЕГІН ОРНАТУ

- Ауыстырып-қосқыштың (A1) көмегімен "3" немесе "4" жылдамдығын таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.
- Жүктейтін құбырға етті итергіштің (F7) көмегімен бөлшектеп итеріңіз. Құрам бөлшектерді жүктейтін құбырға ешқашан саусақтарыңызбен немесе қандай да бір басқа заттармен итермеңіз.
  - Сіз 3 кг-ға дейін етті жүктей аласыз, Барынша ұзақ қолдану уақыты: 10 минут.

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

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

4 - ЕГУ / ТУРАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

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

4.1 - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

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

4.2 - ҚОЛДАНЫЛУЫ ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

Ауыстырып-қосқыштың (A1) көмегімен “3” немесе “4” жылдамдығын таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.

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

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

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

• Цилиндрлердің арналуы:
  - Ірілеп үгу (G4) / ұсақтап үгу (G5): сәбіз, балдыркөк, картоп, ірімшік және т.б.
  - Қалыңдап турау (G3): картоп, сәбіз, қияр, алма, қызылша және т.б.
  - Картоп драниктері (G6): картоп, пармезан және т.б.

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

5 - ЖЕМІСТЕР МЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН ШЫРЫНДЫ СЫҒУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН САПТАМАЛАР: Жиналған шырын сыққыш (H)

5.1 - ШЫРЫН СЫҚҚЫШТЫ ОРНАТУ

5.1 және 5.6 диаграммаларын орындаңыз.

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

• Жемістерді және / немесе көкөністерді тілімдерге тураңыз.

• Ауыстырып-қосқыштың (A1) көмегімен “3” жылдамдығын таңдау арқылы құралды іске қосыңыз.

KK

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

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

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

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

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

6 - ӨНІМДЕРДІҢ АЗ ҒАНА МӨЛШЕРІН ҰСАҚТАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

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

6.1 - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖИНАУ ТӘРТІБІ

10, 6.1 және 6,2 диаграммаларын қолданыңыз.

6.2 - ЕТ ТАРТҚЫШ БАСТИЕГІН ОРНАТУ

- Мини турағышпен турауға болатын тағамдар:
  - шептер: 10г макс. / 10сек макс. / жылдамдығы «4»
  - кептірілген жемістер / сиыр еті (сүйексіз және сіңірі алынған ет) : 100г макс. / 10сек макс. / жылдамдығы «1»
  - көкөністер пюресі: 150г макс. / 20сек макс. / «пульс» немесе жылдамдығы «1»
- Осы ұсақтағыш кофе сияқты қатты өнімдер үшін арналмаған.

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

7 - БАУСЫМНЫҢ ҰЗЫНДЫҒЫН РЕТТЕУ (A7 суретін қараңыз)

8 - ШАҒЫН КЕСЕКТЕРДІ ТУРАУ (ҮЛГІГЕ БАЙЛАНЫСТЫ)

ҚОЛДАНЫЛАТЫН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР: Жиналған ұсақтағыш.

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

ТАЗАЛАУ

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қозғалтқыш блогін (A) немесе жалғайтын блокті (E) суға батырмаңыз және ағып тұрған су астына салмаңыз. Құралды құрғақ немесе жартылай ылғал шүберекпен сүртіңіз.
- Қолданыстан кейін толығымен бөлшектеп, жабдықтарын жылдам шайыңыз.

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

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

KK

ЕГЕР ҚҰРАЛ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

- "қолдануға дейін" тарауын қараңыз

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

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

59-бетті және вебсайтты қараңыз.

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

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	**18000919288**	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	**01 30 15 294**	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	**731 010 111**	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK **DENMARK**	**44 663 155**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI **ESTONIA**	**668 1286**	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر **EGYPT**	**الخط الساخن: 16622**	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية – مصر
SUOMI **FINLAND**	**09 622 94 20**	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE **Continentale** + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND **GERMANY**	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	**2106371251**	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 **HONG KONG**	**8130 8998**	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	**06 1 801 8434**	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	**+62 21 5793 6881**	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA **ITALY**	**199207354**	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 **JAPAN**	**0570 077 772**	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن **JORDAN**	**5665505**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеci,16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الـ كويـ ت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لـ بـنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย **THAILAND**	**02 769 7477**	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الامارات العربية المتحدة **UAE**	**8002272**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	**800-395-8325**	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна **UKRAINE**	**044 300 13 04**	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	**0345 602 1454**	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	**0800-7268724**	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	**08 38645830**	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن **YEMEN**	**1264096**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com