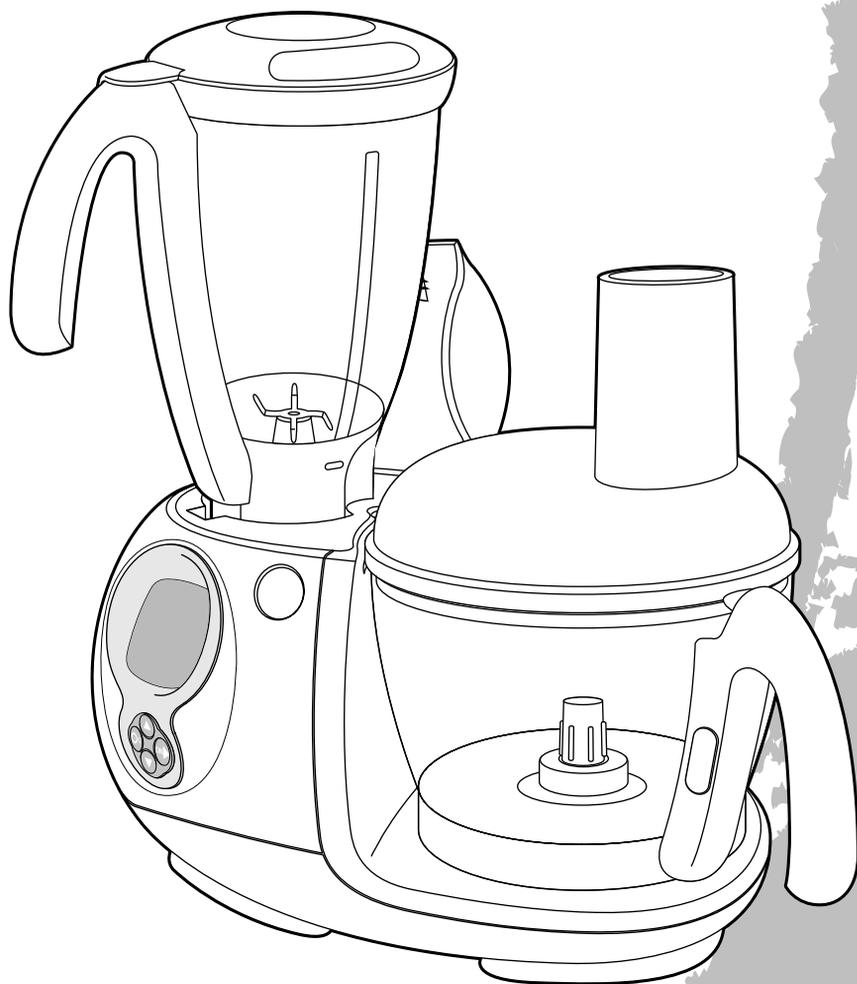
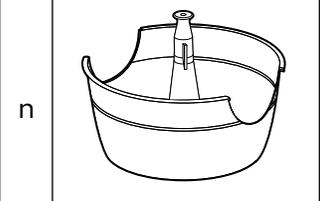
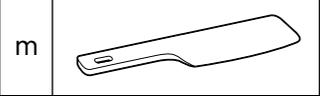
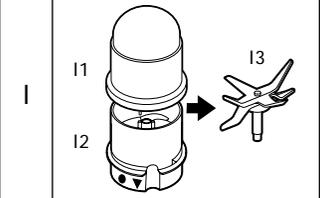
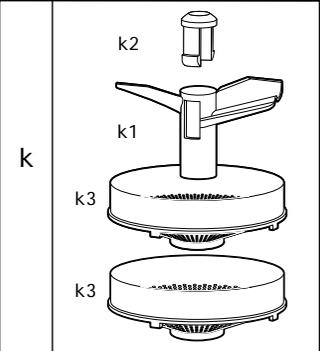
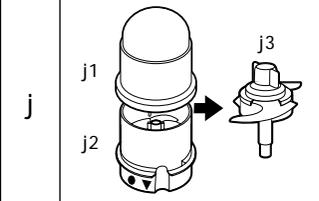
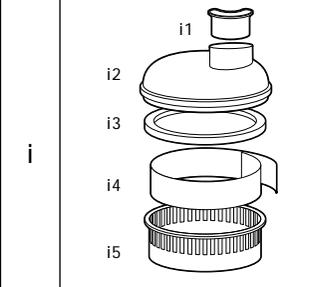
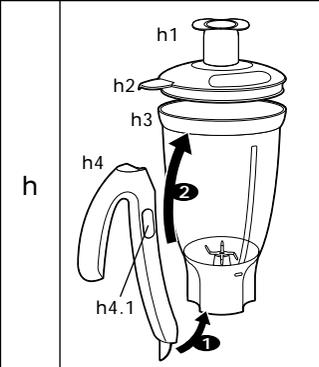
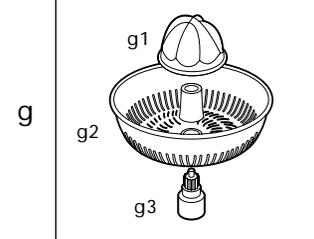
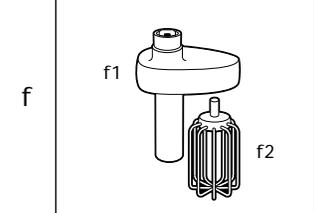
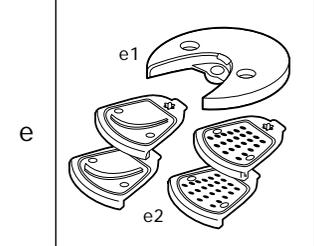
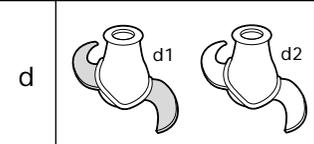
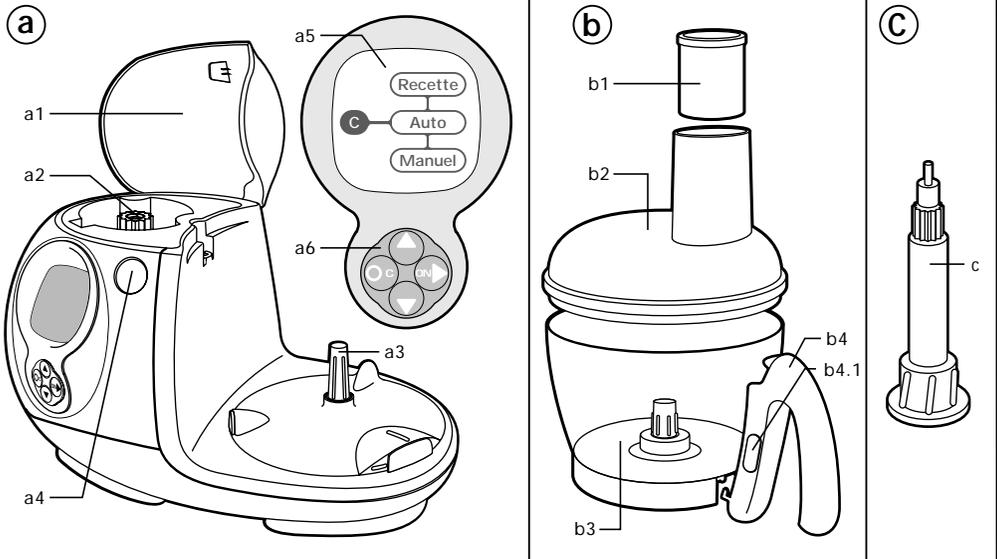
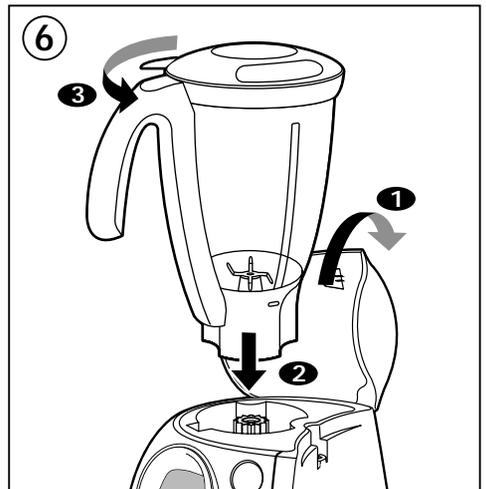
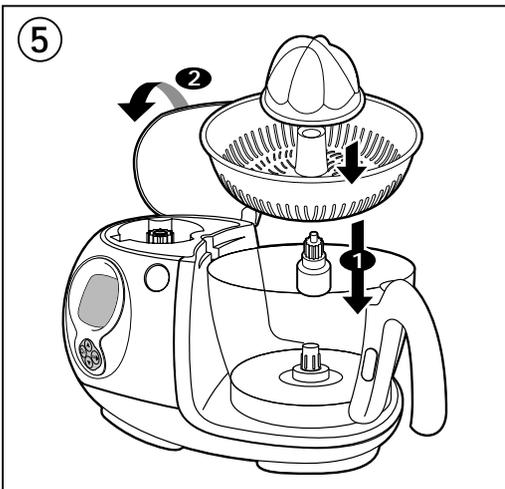
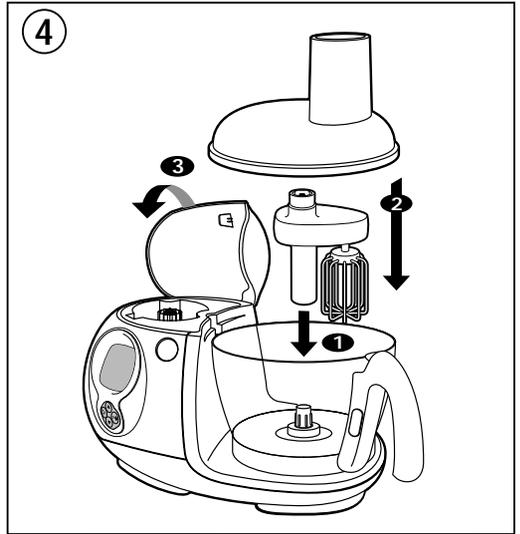
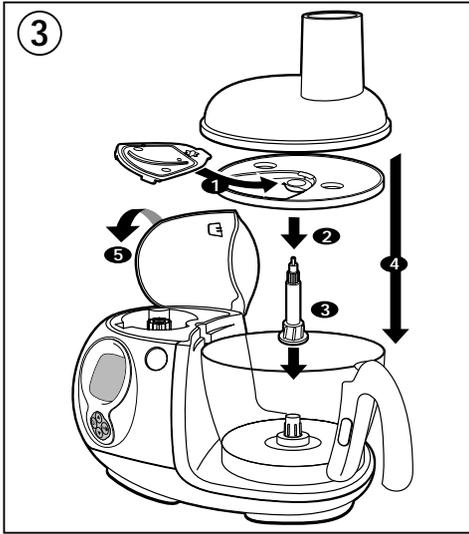
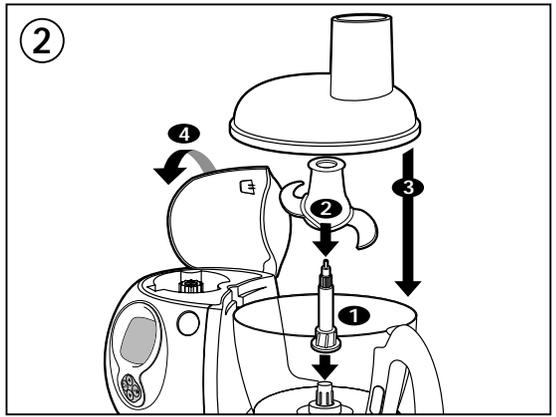
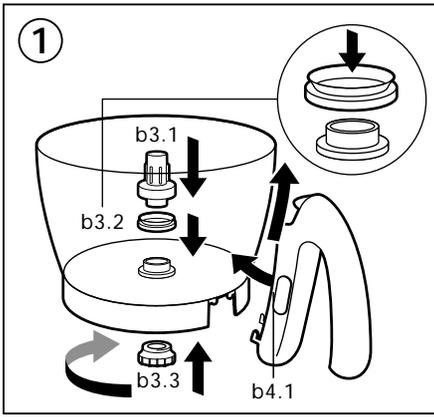
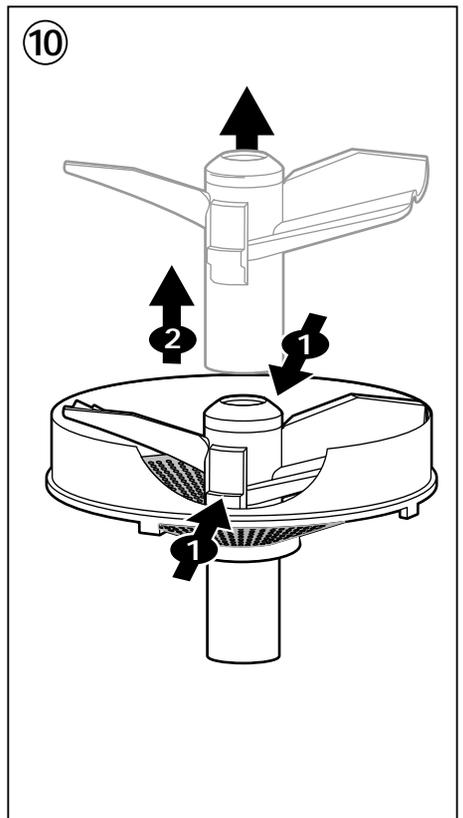
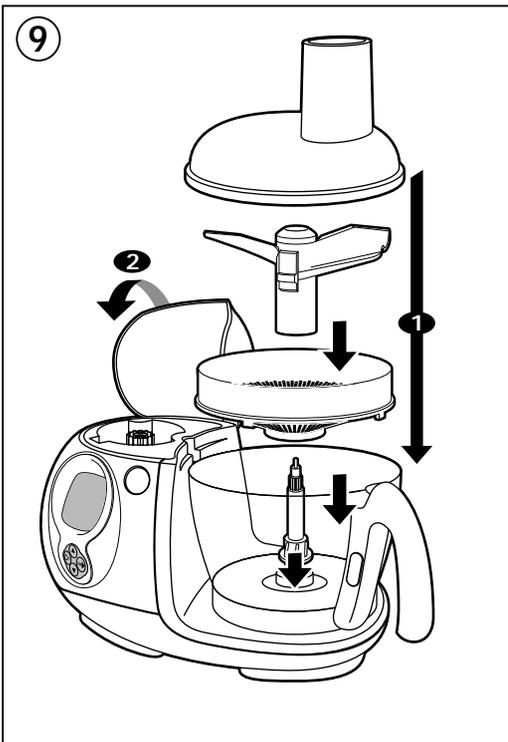
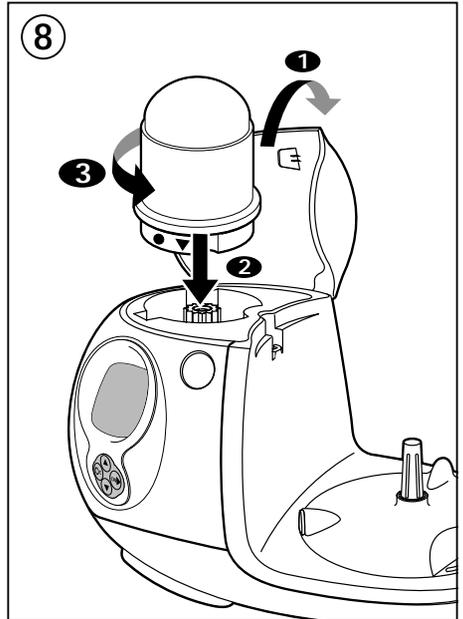
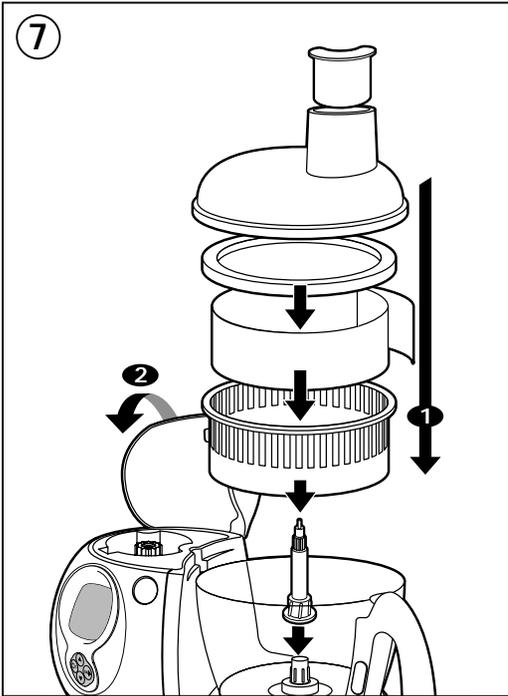


Moulinex









Фирма «Мулинекс» благодарит вас за то, что вы предпочли ее изделие и напоминает, что ваш прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.

Описание

a Блок двигателя

- a1 крышка верхнего входного отверстия
 - a2 верхнее входное отверстие
 - a3 нижнее входное отверстие
 - a4 кнопка открытия крышки (a1) и разблокировки насадки верхнего входного отверстия
 - a5 дисплей: визуализация режимов, рецептов и т. п.
 - a6 клавиатура с многофункциональными клавишами: служит для управления различными режимами
- ### **b** Чаша мясорубки
- b1 толкатель-дозатор
 - b2 крышка трубки подачи
 - b3 чаша
 - b3-1 привод
 - b3-2 резиновая прокладка
 - b3-3 гайка
 - b4 съемная ручка
 - b4-1 кнопка разблокировки ручки

c Стержень привода

Насадки в зависимости от модели

d Ножи

- d1 металлический нож
 - d2 тостомешалка
- ### **e** Овощерезка
- e1 диск-опора для лезвий
 - e2 6 лезвий:
 - . мелкая терка (A)
 - . ломтерезка для тонких ломтиков (D)
 - . крупная терка (C)
 - . ломтерезка для толстых ломтиков (H)
 - . лезвие geibekuchen (пармезан, кокосовый орех) (G)
 - . лезвие для картофеля-фри (E)

f Миксер

- f1 коробка привода
- f2 венчик

g Пресс для цитрусовых

- g1 конус
- g2 ковшик-фильтр
- g3 привод

h Чаша блендера

- h1 пробка-дозатор
- h2 крышка
- h3 чаша
- h4 съемная ручка
 - h4-1 кнопка разблокировки ручки

i Соковыжималка-центрифуга для цитрусовых

- i1 толкатель
- i2 крышка
- i3 ободок
- i4 фильтрующая лента
- i5 держатель фильтра

j Мини-мельница

- j1 крышка
- j2 чаша
- j3 нож

k «Максипресс»

- k1 поддон
- k2 фиксаторы поддона
- k3 2 решетки (с мелкими/крупными отверстиями)

l Дробилка

- l1 крышка
- l2 чаша
- l3 нож

m Лопатка

- n** Корзина для хранения: овощерезки (e), лезвий (e2), металлического ножа (d1) и приводного стержня (c).

Меры безопасности

- Перед первым применением внимательно прочтите инструкцию: фирма «Мулинекс» не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра в местах, доступных для детей. Дети и инвалиды могут пользоваться прибором только под контролем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению вашей электросети.

Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.

- Ваш прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении и исключительно для приготовления пищи.
- Не оставляйте без присмотра работающий прибор.
- По окончании использования (даже в случае отсутствия электропитания) и перед выполнением чистки обязательно отключайте прибор от сети.
- В случае аномалий в работе или повреждений не включайте прибор. Обратитесь в технический центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в инструкции).

- Любая техническая операция с прибором за исключением чистки и текущего обслуживания выполняется только специалистами технического центра фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в инструкции)..
- Не погружайте прибор, штепсель или шнур питания в воду или любую другую жидкость.
- Следите, чтобы дети не могли дотянуться до висящего шнура питания прибора.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с нагревающимися поверхностями работающего прибора, поблизости от источников тепла или острых углов.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. По соображениям безопасности их замена выполняется только в техническом центре фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в инструкции)..
- Если держатель фильтра соковыжималки-центрифуги поврежден, не включайте прибор.
- **В целях вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части марки «Мулинекс», предназначенные для вашего прибора.**
- Направляя продукты в трубки подачи, **всегда пользуйтесь толкателями. Никогда** не делайте этого пальцами, вилкой, ложкой, ножом или любыми другими предметами.
- Не вставляйте кухонные принадлежности (ложку, лопатку и т. п.) в трубку подачи крышки.
- Чтобы снять насадку, дождитесь полной остановки прибора.
- Не кладите кухонные принадлежности с металлическими частями в микроволновую печь.
- Не устанавливайте две насадки одновременно.
- Обращайтесь с ножами и лезвиями с осторожностью: они очень острые.
- Перед тем, как опорожнить чашу, обязательно снимите ножи (d) и приводной стержень (c).
- Перед тем, как снимать ручки, удалите содержимое чаши блендера или чаши мясорубки.
- **Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора.**
- Не включайте прибор вхолостую.

- Следите, чтобы длинные волосы, шарфы, галстуки и т. п. Не находились над работающим прибором.

Подготовка к работе

- Перед первым использованием вымойте все части и принадлежности прибора горячей мыльной водой (Внимание! Коробка привода миксера (f1) не предназначена для мытья в посудомоечной машине). Сполосните и насухо вытрите их.
- Установите блок двигателя на устойчивую, чистую и сухую поверхность.
- Подключите прибор к сети: дисплей загорается. Вы можете теперь обратиться к цифровому руководству.

Использование клавиатуры (а6):



: Вертикальные стрелки для выбора опций



: Стрелка вправо для подтверждения выбора опции.



: Включение блока двигателя



: Краткое нажатие на «С» служит для возврата к предыдущей странице.

: Длительное нажатие (2 с) на «С» служит для возврата к первой странице меню.



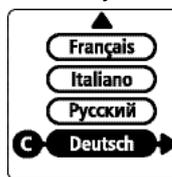
: Отключение двигателя

Цифровое руководство:

При включении кухонного комбайна под напряжение появляется *страница приема*.



При первом использовании экран предлагает вам указать нужный язык:



С помощью вертикальных стрелок укажите нужный язык и подтвердите, нажав на .

Сведения о выбранном языке остаются в

памяти прибора даже после отключения от сети. Если вы хотите изменить язык, обратитесь к разделу «Регулировка контраста дисплей и изменение языка».

По завершении этой операции на дисплей выводится *основное меню*:



Кухонный комбайн работает в 3 режимах:

- Режим «Рецепты»: Поэтапная визуализация рецептов для приготовления закусок, горячих блюд, десертов и т. п. Использование насадок в предварительно запрограммированных режимах (регулировка частоты и скорости для оптимальной работы и результата).
- Автоматический режим: Свободное использование прибора: регулировка скорости и времени работы по вашему желанию.
- Ручной режим:

Режим «Рецепты»

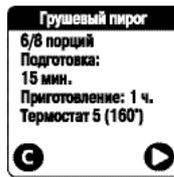
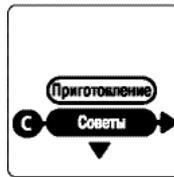


В основном меню укажите режим «Рецепты» с помощью вертикальных стрелок \blacktriangle и подтвердите выбор, нажав на \blacktriangleright .



С помощью вертикальных стрелок \blacktriangle укажите категорию рецепта (основные блюда, закуски, горячие блюда, десерты напитки) и подтвердите, нажав на \blacktriangleright .

С помощью вертикальных стрелок \blacktriangle укажите нужный рецепт и подтвердите, нажав на \blacktriangleright .



Некоторые рецепты предлагают выбор между 2/4 и 6/8 порциями. С помощью вертикальных стрелок \blacktriangle осуществите выбор и подтвердите, нажав на \blacktriangleright .

На экран выводятся сведения о данном рецепте: число порций, время подготовки и приготовления и др. *Нажмите на \blacktriangle , чтобы продолжить.*



Вы можете:

- Поэтапно выполнить рецепт, или
- Получить советы относительно ингредиентов и порядка приготовления. Сделайте выбор с помощью стрелок \blacktriangle и подтвердите, нажав на \blacktriangleright .



Каждый рецепт описан подробно, этап за этапом, что облегчает порядок его выполнения. Сделайте выбор с помощью стрелок \blacktriangle и подтвердите, нажав на \blacktriangleright .

В этом разделе перечислено необходимое для выполнения рецепта оборудование.

Если у вас есть все необходимое, *нажмите на \blacktriangle* , чтобы перейти к описанию рецепта. В начале рецепта приводится список необходимых ингредиентов.



Подготовьте все необходимое и **нажмите** на **▶**, чтобы продолжить.



Следуйте инструкциям, используя нужные насадки и соблюдая пропорции. **Нажмите** на клавишу **On**, чтобы включить прибор.



Двигатель начинает работать: скорость и время программирует ваш комбайн. На дисплее начинается отсчет времени. По истечении времени работы двигатель отключается автоматически.



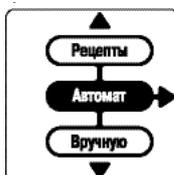
Если вы нажмете на **Off** во время работы прибора, двигатель остановится и на экране появится следующее сообщение:
- продолжить работу с того места, где вы остановились.
- вернуться к предыдущей странице.



Клавиша **C** позволяет вернуться к предыдущей странице и увеличить время работы, если это необходимо.

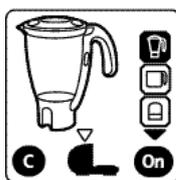
Выполняйте все указания до конца приготовления блюда.

Автоматический режим

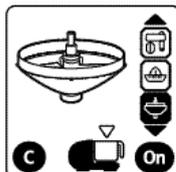


Укажите автоматический режим («Автомат») в основном меню с помощью вертикальных стрелок **▲** и **▼** и подтвердите выбор, нажав на **▶**.

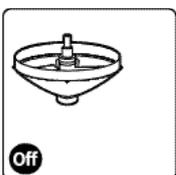
С помощью стрелок **▲** выберите нужную насадку. Пиктограмма насадки появится на экране. Нажмите на **On**, чтобы включить насадку (скорость двигателя для получения оптимального результата запрограммирована заранее). Внизу экрана появляется мигающая стрелка, указывающая, в какое входное отверстие (верхнее или нижнее), вы должны вставить насадку. Клавиша **C** служит для возврата к предыдущему меню.

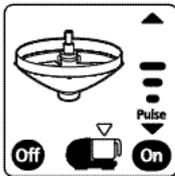


Для насадок, которые устанавливаются в нижнее входное отверстие, с помощью вертикальных стрелок укажите чашу мясорубки (b3), а затем вид насадки. Нажмите на **On**, чтобы включить насадку. Длительное нажатие на клавишу **C** позволяет вернуться к основному меню.



Скорость работы насадки можно отрегулировать, нажимая на вертикальные стрелки **▲** клавиатуры (аb).



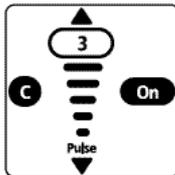


Вы можете остановить двигатель, нажав на клавишу **Off**.

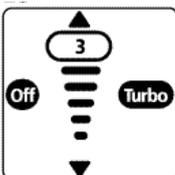
Ручной режим



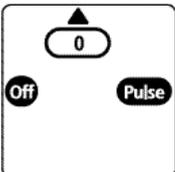
Укажите ручной режим («Вручную») в основном меню с помощью вертикальных стрелок \updownarrow и подтвердите выбор, нажав на \rightarrow .



С помощью вертикальных стрелок \updownarrow отрегулируйте скорость. Нажмите на клавишу **On**, чтобы включить прибор. Клавиша **C** служит для возврата к предыдущей странице.



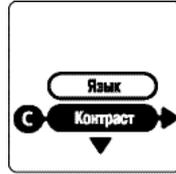
При длительном нажатии на правую клавишу во время работы двигателя вы можете перейти в режим Turbo, обеспечивающий максимальную мощность работы прибора. Вы можете остановить двигатель, нажав на клавишу **Off**.



Когда двигатель отключен, клавиша \blacktriangledown позволяет перейти в режим Pulse (импульсный режим, который служит для оптимального завершения процесса приготовления) путем выбора самой низкой скорости. Включите импульсный режим, нажав на правую стрелку клавиатуры (а6).

Регулировка контрастности экрана и изменение выбранного языка

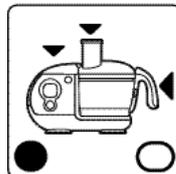
Включите прибор под напряжение, и как только на экране появится первая страница, нажмите на нижнюю клавишу. На экране появится сообщение:



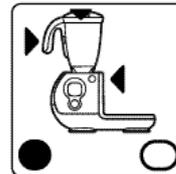
Выберите параметры, которые вы хотите изменить, и выполните регулировки.

Сбои в работе

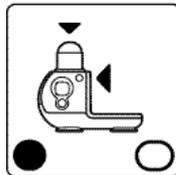
Если прибор не работает, Цифровое руководство путем мигания стрелок укажет, какие показатели следует проверить:



Комбайн не работает с чашей мясорубки: Проверьте правильность установки чаши, крышки и ручки. Убедитесь, что заглушка верхнего входного отверстия (а1) закрыта.



Комбайн не работает с чашей блендера: Проверьте правильность установки чаши и ручки, а также блокировку крышки.



Комбайн не работает с мини-мельницей: Проверьте правильность установки чаши и блокировку крышки.

Если кухонный комбайн не работает дольше 16 минут, дисплей переходит в состояние ожидания. При нажатии на любую клавишу клавиатуры (а6) он возвращается в рабочее состояние.

Вы знаете теперь основные принципы работы **DIGITAL ASSISTANCE**. Этого достаточно для выполнения рецептов, внесенных в память вашего прибора.

Рецепты разбиты на отдельные категории:

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ТЕСТО

Белый хлеб
Пресное тесто
Тесто на оладьи
Тесто на булочки
Песочное тесто
Тесто для пиццы
Заварное тесто

СОУСЫ

Соус авокадо
Майонез
Айоли
Томатная паста
Гуакамоле

ЗАКУСКИ

ПИРОГИ

Лотарингский пирог
Грибной пирог
Провансальский пирог
Рассыпчатый пирог

СУФЛЕ

Суфле из лосося
Пирог со спаржей
Рыбный паштет
Сырное суфле

СУПЫ

Грибной суп-пюре
Фермерский суп
Гаспачо
Сюп-пюре их спаржи
Суп-пюре из порея

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЯСО

Свиное филе со спаржей
Мусака
Фаршированные помидоры
Сельский пирог
Бифштекс по-татарски
Оссо Буччо

РЫБА

Пирог с лососем
Лосось по-татарски
Креветки с овощами
Треска брандад
Гребешки с пореем

ОВОЩИ

картофельная запеканка
Запеченные кабачки
Морковное пюре
Картофельное суфле
Пюре из чечевицы

ДЕСЕРТ

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Малиновое
мороженое
Шоколадный мусс
Тирамису
Взбитые сливки

ТОРТЫ

Торт из йогурта
Фруктовый пудинг
Грушевый пирог
«Четыре четверти»
Торт «Татан»

НАПИТКИ

Освежающий коктейль
Кофе со льдом
Коктейль «Энергия»
Фруктовый коктейль
Молочный коктейль

Функции вашего кухонного комбайна

① **УСТАНОВКА СЪЕМНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ**

. Установка /удаление чаши (b3)

Чаша используется со следующими насадками:

- ножи (d), овощерезка (e), миксер (f), пресс для цитрусовых (g), соковыжималка-центрифуга (i), «Максипресс» (k).
- Установите прокладку (b3-2) на дно чаши. Кромка прокладки должна быть направлена вверх.
- Установите привод (b3-1).
- Закрепите собранный узел, закрутив гайку (b3-3) до упора.
- После каждой операции снимайте весь узел и тщательно очищайте его.

. МОНТАЖ /ДЕМОНТАЖ РУЧЕК ЧАШИ МЯСОРУБКИ (b4) И ЧАШИ БЛЕНДЕРА (h4)

Для упрощения чистки и хранения чаша мясорубки (b4) и чаша блендера (h4) снабжены съемными ручками.

- Установите ручку напротив пазов чаши.
- Поднимите ручку снизу вверх до полной фиксации (вы услышите щелчок).
- Чтобы снять ручку, нажмите на кнопку разблокировки (b4-1) или (h4-1) и опустите ручку в направлении сверху вниз. (Внимание! Чтобы снять ручку, следует разблокировать крышку чаши блендера (h4)).

ВНИМАНИЕ! Для правильной фиксации крышки верхнего входного отверстия (a1) ручка чаши мясорубки (b4) обязательно должна быть установлена на место.

2 СМЕШИВАНИЕ/ВЗБИВАНИЕ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ/ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Чаша мясорубки в сборе (b), стержень привода (c) и ножи (d):
- металлический нож (d1) для смешивания и измельчения.
- тестомешалка (d2) для замешивания теста и смешивания.

МОНТАЖ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Чтобы открыть крышку верхнего отверстия (a1), нажмите на кнопку (a4).

- Установите чашу (b3) в нижнее отверстие (a3).
- Установите стержень (c) в привод чаши (b3-1).
- Опустите металлический нож (d1) или тестомешалку (d2) вдоль стержня (c) на дно чаши.

- Загрузите продукты в чашу.
- Закройте чашу крышкой (b2).
- Захлопните крышку верхнего отверстия (a1). Вы услышите щелчок.

Чтобы разблокировать ножи (d), установленные на стержень привода (c), выполните следующие операции:

- Установите весь узел целиком на устойчивую поверхность.
- Поверните стержень (c) по часовой стрелке и снимите нож (d), держа его за верхнюю часть.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Смешивание

- *В ручном режиме:* установите скорость «3-5» и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.
 - *В автоматическом режиме:* выберите насадку , затем  и нажмите на **On**.
- Вы можете приготовить до 1 л протертого супа или фруктового пюре за 20 с.

Измельчение

- *В ручном режиме:* установите скорость «5» и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.
 - *В автоматическом режиме:* выберите насадку , затем  и нажмите на **On**.
- За 15-30 с вы можете измельчить до 600 г следующих продуктов:
- твердые продукты: сыр, сухофрукты, некоторые виды овощей (морковь, сельдерей и т. п.).
 - мягкие продукты: некоторые виды овощей (лук, шпинат и т. п.).
 - вареное или сырое мясо (без костей и сухожилий, нарезанное на кусочки).
 - вареная или сырая рыба.

Замешивание теста

- *В ручном режиме:* установите скорость «5» и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.
 - *В автоматическом режиме:* выберите насадку , затем  и нажмите на **On**.
- При замешивании теста отключайте прибор, как только тесто сформируется в шар. Вы можете:
- в течение 60 секунд замесить до 1,2 кг густого теста (песочного, пресного или дрожжевого).
 - в течение 1 мин - 1 мин 30 с смешать ингредиенты для получения 1 л теста для блинов или вафель.
 - в течение 1 мин 30 с - 3 мин 30 с смешать ингредиенты для получения до 1,5 кг легкого теста (бисквитного, теста для кекса и т. п.).

3 ТЕРКА/ЛОМТЕРЕЗКА

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Чаша мясорубки в сборе (b), стержень привода (c) и овощерезка (e)

МОНТАЖ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Чтобы открыть крышку верхнего отверстия (a1), нажмите на клавишу (a4).

- Установите чашу (b3) в нижнее отверстие (a3).
- Вставьте нужное лезвие (e2) в диск-держатель (e1).
- Наденьте диск-держатель (e1) на стержень (c) до упора.
- Установите узел на привод чаши (b3-1)
- Закройте чашу крышкой (b2).
- Захлопните крышку верхнего отверстия (a1). Вы услышите щелчок.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Загрузите продукты через приемную трубку. Подавайте их с помощью толкателя (b1).

Чтобы натереть продукты:

- *В ручном режиме:* установите скорость «5» и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.

- *В автоматическом режиме:* выберите насадку , затем  и нажмите на **On**.

Чтобы нарезать продукты ломтиками:

- *В ручном режиме:* установите скорость «2» и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.
- *В автоматическом режиме:* выберите насадку , затем  и нажмите на **On**.

- ломтерезка для толстых (H)/тонких (D) ломтиков: позволяет нарезать картофель, лук, огурцы, свеклу, яблоки, морковь, капусту и др.
- крупная (C)/мелкая (A) терка позволяет натереть корень сельдерея, картофель, морковь, сыр и др.
- лезвие reibekekuchen (G) служит для измельчения пармезана, кокосового ореха, шоколада.

4 ВЗБИВАНИЕ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭМУЛЬСИЙ

Используемые принадлежности

- Чаша мясорубки в сборе (b) и миксер (f)

Монтаж принадлежностей

Чтобы открыть крышку верхнего отверстия (a1), нажмите на клавишу (a4).

- Установите чашу (b3) в нижнее отверстие (a3).

Миксер (f):

- Установите миксер на привод чаши (b3-1).

Затем:

- Поместите продукты в чашу.
- Закройте чашу крышкой (b2).
- Захлопните крышку верхнего отверстия (a1). Вы услышите щелчок.
- *В ручном режиме:* установите скорость «1-5» в зависимости от вида блюда и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.
- *В автоматическом режиме:* выберите насадку , затем  и нажмите на **On** (постепенное увеличение скорости запрограммировано).

- Эти насадки не предназначены для замешивания плотного или легкого теста. В этом режиме вы можете приготовить майонез, айоли, соусы, взбить яичные белки (1-7 шт.), сметану или сливки (до 0,5 л).

5 ПРЕСС ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

Используемые принадлежности

- Чаша (b3) и пресс для цитрусовых (g)

Монтаж принадлежностей

Чтобы открыть крышку верхнего отверстия (a1), нажмите на клавишу (a4).

- Установите чашу в нижнее отверстие (a3).
- Установите привод соковыжималки (g3) на привод чаши.
- Установите коврик-фильтр (g2) на чашу.
- Установите конус (g1) в отверстие коврика-фильтра.

- Захлопните крышку верхнего отверстия (a1). Вы услышите щелчок.

Порядок работы и практические советы

- Поместите половину плода на конус (g1).
- *В ручном режиме:* установите скорость «1» и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.
- *В автоматическом режиме:* выберите насадку , затем  и нажмите на **On**. Вы можете приготовить до 1 л сока без необходимости опорожнять чашу.

6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОДНОРОДНОЙ СМЕСИ/СМЕШИВАНИЕ/ТОНКИЙ ПОМОЛ

Используемые принадлежности

- Чаша блендера (h)

Монтаж принадлежностей

- Чтобы открыть крышку верхнего отверстия (a1), нажмите на клавишу (a4).
- Поместите продукты в чашу миксера (h3) и закройте чашу крышкой (h2).
- Установите чашу блендера (h) в верхнее входное отверстие (a2) (вы услышите щелчок). Чтобы вновь заполнить чашу, нет необходимости ее вынимать из верхнего отверстия (a2).

Если крышка не установлена или плохо установлена, прибор не работает.

Порядок работы и практические советы

- *В ручном режиме:* установите скорость «1-5» и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.
- *В автоматическом режиме:* выберите насадку  и нажмите на **On**.

В ходе приготовления продукты можно добавлять через отверстие в пробке-дозаторе (h1).

- Не заливайте в чашу кипящую жидкость.
- Никогда не пытайтесь измельчить в чаше блендера сухие продукты (фундук, миндаль, арахис и т. п.).

Вы можете:

- приготовить до 1,5 л протертого супа, пюре, крема, молочного или фруктового коктейля.
- смешивать ингредиенты для жидкого теста (для блинов, пончиков, заварного пирога и т. п.).
- колоть лед (на скорости «5»).

Чтобы снять чашу миксера, возьмите ее за ручку и нажмите на кнопку (a4).

7 СОКОВЫЖИМАЛКА-ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Используемые принадлежности

- Чаша (b3), стержень привода (c) и центрифуга (i)

Монтаж принадлежностей

Чтобы открыть крышку верхнего отверстия (a1), нажмите на клавишу (a4).

- Установите чашу (b3) в нижнее отверстие прибора (a3).
- Установите стержень (c) в привод чаши.
- Опустите собранный держатель фильтра (i3+i4+i5) вдоль стержня привода (c).
- Установите на место крышку (i2).
- Захлопните крышку верхнего отверстия (a1). Вы услышите щелчок.

Порядок работы и практические советы

- *В ручном режиме:* установите скорость «5» и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.
- *В автоматическом режиме:* выберите насадку , затем  и нажмите на **On**.
- Загрузите продукты через горловину входной трубки и медленно подавайте их с помощью толкателя (i1).
- Регулярно удаляйте мякоть из держателя фильтра и очищайте фильтрующую ленту.
- Не загружайте одновременно более 250 г продуктов.

8 ТОНКИЙ ПОМОЛ НЕБОЛЬШИХ ПОРЦИЙ

Используемые принадлежности

- Мини-мельница (j) или дробилка (l)

Монтаж принадлежностей

Чтобы открыть крышку верхнего отверстия (a1), нажмите на клавишу (a4).

- Поместите продукты в чашу (j2 или l2), закройте чашу крышкой (j1 или l1) и заблокируйте ее.
- Установите приспособление в верхнее отверстие (a2) (вы услышите щелчок).

Если вы забыли установить крышку или установили ее неправильно, комбайн не работает.

Порядок работы и практические советы

- *В ручном режиме:* установите скорость «5» и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.
- *В автоматическом режиме:* выберите насадку , затем  и нажмите на **On**.

С помощью мини-мельницы вы можете:

- за несколько секунд смолоть дольки чеснока, зелень, петрушку, орехи, хлеб, сухари для панировки, ветчину и т. п.
- приготовить пюре для детского питания: 120 г.

Максимальная порция сухих продуктов (фундук, миндаль) не должна превышать 80 г.

Мини-мельница не предназначена для измельчения твердых продуктов (например, для помола кофе).

С помощью дробилки вы можете:

- за несколько секунд смолоть кориандр, перец, кайенский перец, курагу и т. п.
- Соотношение времени и объема порции кураги не должно превышать 140 г / 10 с. *В ручном режиме:* установите скорость «5».

Чтобы снять насадку, нажмите на клавишу (a4).

9 ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ/ДАВЛЕНИЕ (в зависимости от модели)

Используемые принадлежности

- Чаша в сборе (b), стержень привода (c) и «Максипресс» (k).

Монтаж принадлежностей

Чтобы открыть крышку верхнего отверстия (a1), нажмите на клавишу (a4).

- Установите чашу (b3) в нижнее отверстие прибора (a3).
- Установите стержень (c) в привод чаши (b3-1).
- Установите поддон (k1) в центральное отверстие решетки (k2) и нажмите на него, чтобы раздался щелчок.
- Опустите собранный узел вдоль стержня привода (c), слегка поворачивая его, чтобы пазы решетки вошли в выступы на внутренних стенках чаши (b3).
- Закройте чашу крышкой (b2).
- Захлопните крышку верхнего отверстия (a1). Вы услышите щелчок.

Порядок работы и практические советы

- Загрузите продукты, нарезанные на кусочки.
- *В ручном режиме:* установите скорость «1» и нажмите на **On**, чтобы включить прибор.
- *В автоматическом режиме:* выберите насадку , затем  и нажмите на **On**.

Вы можете:

- с помощью решетки с большими отверстиями приготовить пюре (из 1 кг вареных овощей или фруктов): из картофеля, моркови, цветной капусты.
- с помощью решетки с мелкими отверстиями приготовить фруктовую подливу или пюре (из 500 г фруктов без косточек): из помидоров, винограда, клубники, малины, смородины, абрикосов, персиков.

Внимание! Если продукты не раздавливаются, убедитесь, что поддон правильно зафиксирован на решетке.

10 ЧИСТКА И РАЗБОРКА «МАКСИПРЕССА»

- Поднимите узел стержень/поддон (k1)/решетка (k2), держа его за стержень привода (с).
- Снимите узел решетка/поддон со стержня (с).
- Нажмите на зажимы с обеих сторон поддона и снимите его с решетки.

Чистка

- Отключите прибор от сети.
- Для облегчения процедуры чистки споласкивайте насадки сразу после использования.
- Вымойте и вытрите насадки и приспособления. Все принадлежности можно мыть в посудомоечной машине, за исключением привода миксера (f1).
- Залейте горячую воду с добавлением нескольких капель моющего средства в чашу блендера. Закройте крышку. Несколько раз нажмите на клавишу «pulse». Выключите прибор. Сполосните чашу под краном и дайте ей высохнуть.
- Чаша (b3) снабжена прокладкой. Ее можно мыть в посудомоечной машине или горячей водой вручную. **Устанавливая прокладку на место, убедитесь, что ее кромка направлена вверх.**
- Для упрощения чистки и хранения чаша мясорубки (b4) и чаша-миксер (h4) оснащены съемными ручками. Их можно мыть в посудомоечной машине.
- Если на насадках появились цветные пятна от продуктов (например, от моркови или апельсинов), перед обычным процессом очистки протрите их тряпкой, смоченной пищевым растительным маслом.

- Запрещается погружать двигатель (a) или привод миксера (f1) в воду или мыть их под краном. Достаточно обтереть их влажной тряпкой.
- **Лезвия насадок очень острые. Обращайтесь с ними с осторожностью.**

Хранение

В состав кухонного комбайна Odacio входят:

- корзина для хранения (n), которая устанавливается внутрь чаши (b) и служит для хранения лезвий ломтерезки (e2), диска-держателя (e1), металлического ножа (d1), а также стержня привода (с).
- устройство для сматывания шнура питания, расположенное в блоке двигателя. При использовании и хранении прибора вы можете отрегулировать длину шнура питания, потянув за него или подтолкнув его внутрь.

Что делать, если прибор не работает?

- Убедитесь:
 - что прибор правильно подключен к сети.
 - что насадки правильно установлены на блоке двигателя.
 - что крышки правильно установлены.
 - что при использовании чаши (b) крышка верхнего отверстия (a1) закрыта.

Ваш прибор по-прежнему не работает? Обратитесь в технический центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в сервисной книжке).

Принадлежности

Вы можете расширить возможности вашего комбайна, если приобретете у вашего обычного поставщика или в техническом центре фирмы «Мулинекс» следующие принадлежности:

Принадлежности тех. центра «Мулинекс»	
Лезвие для картофеля-фри (E)	5980678
Лезвие Reibekuchen (для кокосового ореха, пармезана) (G)	5980679
Крупная терка (C)	5966358
Ломтерезка для толстых ломтиков (H)	5966356
Мелкая терка (A)	5980676
Ломтерезка для тонких ломтиков (D)	5980677
Дробилка	5909800
Мини-мельница	5909801

Миксер	5980652
Тестомешалка	5980640
Пресс для citrusовых	5909802
Чаша блендера	5909803
Металлический нож	A11D09
Соковыжималка-центрифуга	0697254
Лопатка	4909610
Корзина для хранения	5909804
Максипресс	5980671
Чаша мясорубки	5909808
Ручка чаши мясорубки	0697271
Ручка чаши блендера	0697272