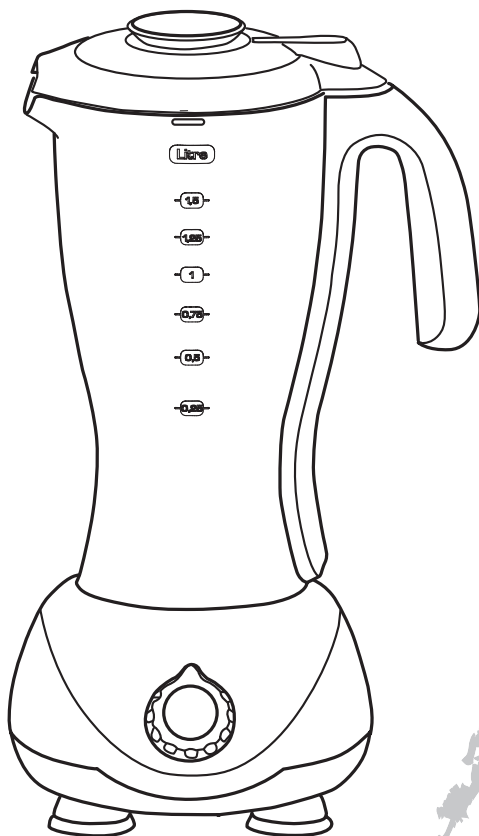
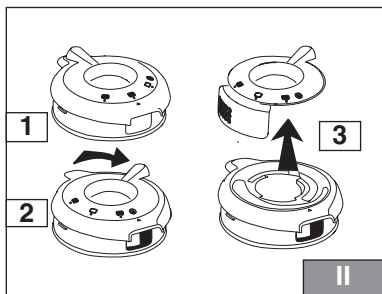
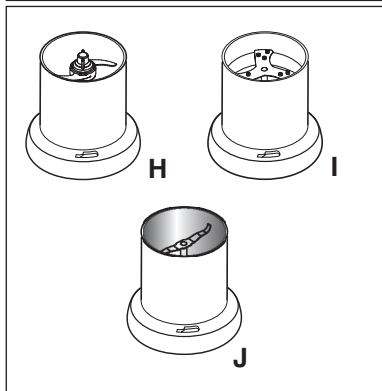
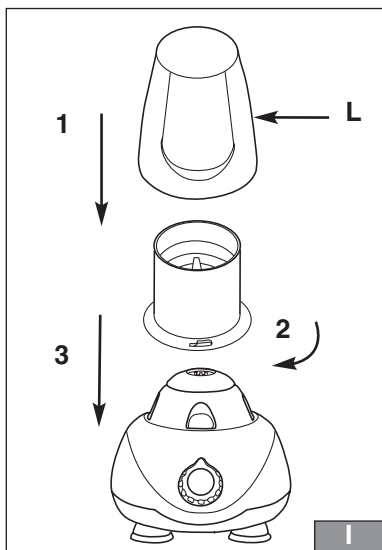
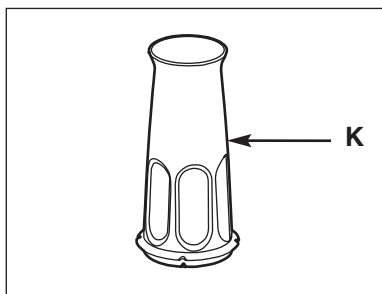
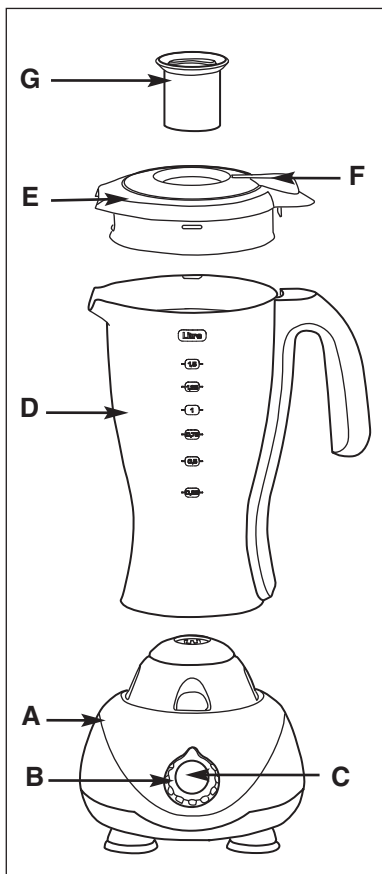


Moulinex





ПРОБЛЕМИ	ВЕРОЯТНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Електроуредът не работи.	Щепселът не е включен в контакта.	Включете електроуреда в контакт със същото напрежение.
	Съдът или приставките не са сложени правилно върху блока с мотора.	Проверете дали съдът или приставките са сложени правилно.
	Капакът на съда или приставките не е правилно затворен.	След като сложите капака на съда или приставките, завъртете го в посока на часовниковата стрелка.
Прекалено силна вибрация.	Електроуредът не е поставен на равна повърхност.	Сложете електроуреда на равна повърхност.
	Съдът за пасиране или приставката е сложен неправилно върху блока с мотора.	Проверете дали съдът за пасиране или приставката са сложени правилно.
Изпод капака изтича храна	Прекалено голямо количество продукти.	Не превишавайте максималното количество на съда: 1,5 л за мелене на едро, 1,25 л за приготвяне на много рядко ядене.
	Капакът с чучура е в позиция отворено.	Нагласете капака с улея в позиция затворено.
Ножът не се върти добре.	Много големи или твърди парчета храна.	Сложете по-малки парчета или по-малко количество храна.

Рецепти

Флодов коктейл

4 портокала, 2 манго, 1 киви, 1/2 лимон, 8 кубчета лед

Обелете мангото и кивито. Махнете семките от мангото. Сложете ги заедно с портокаловия и лимоновия сок в съда за пасиране. Пуснете електроуреда за 10 секунди. Добавете леда и пуснете за 30 секунди. Сервирайте добре изстудено.

Тесто за вафли

3 яйца, 1/2 л мляко, 250 г брашно, 150 г захар, 1 бакпулвер, 125 г масло

Сложете всички продукти освен брашното в пасатора, добавяйте брашното постепенно по време на смесването през отвора на дозатора на капака. Смесвайте 2 мин.

Тесто за палачинки

3 яйца, 1/2 л мляко, 300 г брашно, 75 г масло

Сложете всички продукти освен брашното в пасатора, добавяйте брашното постепенно по време на смесването през отвора на дозатора на капака. Смесвайте 2 мин.

„Хумус“

400 г варена леблебия, 1/2 чаша лимонов сок, 4 скилидки чесън, няколко стръка магданоз, 4 супени лъжици олио, 50 мл вода, няколко щипки червен пипер (лютив), сол, черен пипер.

Сложете половината леблебия и останалите продукти (освен магданоза) в пасатора и смесвайте 10 секунди, след това през отвора на дозатора добавете остатъка от леблебията и смесвайте 30 секунди. Украсете с магданоз.

„Гвакамоле“

*2 узрели авокада, 1 обелен домати без семки, 1 малка глава лук, 3 супени лъжици пресен кориандър, 2 малки чушки, 50 мл вода и 3 супени лъжици лимонов сок.
Сол, черен пипер*

Махнете семките на авокадата и ги обелете. Сложете половината от авокадата и останалите продукти в пасатора и смесвайте 20 секунди, след това през отвора на дозатора сложете останалите авокада и смесвайте още 30 секунди.

Описание

A	Блок электродвигателя
B	Кнопка включения/выключения и автоочистки
C	Кнопка импульсного режима
D	Чаша смесителя
E+ F	Крышка с функцией слива с несколькими положениями
G	Пробка-дозатор

Принадлежности (в зависимости от модели):

H	Измельчитель пряной зелени
I	Терка
J	Кофемолка
K	Фильтр
L	Крышка

Меры предосторожности

- Перед первым включением прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации: компания MOULINEX не несет никакой ответственности в случае нарушения инструкций по эксплуатации.
- Не оставляйте устройство без присмотра в рабочем состоянии, особенно в присутствии детей или инвалидов.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на идентификационной табличке устройства. В случае неправильного включения в сеть гарантия аннулируется.
- Ваш прибор предназначен исключительно для домашнего пользования. Никогда не подставляйте пальцы или другие предметы в чашу смесителя при работающем устройстве.
- Отключайте устройство от сети после использования, для очистки или в случае сбоя электропитания.
- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами во время опорожнения чаши. Вы можете пораниться.

- Не используйте прибор, если обнаружено отклонение в его функционировании, если прибор, шнур питания или вилка повреждены.
- Во избежание опасности обязательно замените поврежденный провод в авторизованном сервисном центре MOULINEX (см. список в сервисной книжке).
- Любые работы, помимо очистки и выполняемого пользователем текущего обслуживания, должны осуществляться в авторизованном сервисном центре MOULINEX
- Не погружайте прибор, провод питания и его вилку в воду или любую другую жидкость.
- Провод питания должен находиться в недоступном для детей месте, и не должен соприкасаться с нагретыми частями прибора, находиться вблизи источников тепла или острых краёв.
- Для Вашей безопасности используйте только оригинальные принадлежности и запчасти MOULINEX, предназначенные для Вашего прибора.
- Никогда не включайте смеситель, если в чаше нет продуктов или продуктов или все ингредиенты твердые/сухие, а также не наливайте в чашу кипящую жидкость.
- Устанавливайте прибор на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Не ставьте принадлежности в микроволновую печь и не стерилизуйте их.
- Убирайте длинные волосы, шарфы, галстуки и т.д... при работе с прибором.

Практические советы

- **Внимание:** Перед включением устройства убедитесь, что крышка (E и F) правильно установлена и находится в закрытом положении. Снимайте чашу смесителя и насадки только после полной остановки устройства.

Включение

- Перед первым использованием вымойте чашу смесителя и насадки горячей мыльной водой.

Важные примечания:

- Прежде чем ставить чашу или насадки на блок двигателя, установите переключатель (В) в положение «0».

1. ЧАША СМЕСИТЕЛЯ

- Установите чашу смесителя (D) на блок двигателя (A); (возможны 4 положения).
- Положите в чашу (D) продукты для смешивания в таком количестве, чтобы не превысить максимальный уровень заполнения чаши.
 - . для густых смесей: 1,5 л,
 - . для очень жидких продуктов: 1,25 л.
- Установите на чашу смесителя (D) крышку (E+F) и закрутите ее.
- Подключите прибор к сети и включите его, повернув кнопку (B) в положение "1" или нажав несколько раз кнопку "pulse" (C).
- Чтобы остановить прибор, переведите переключатель (B) в положение «0».
- Вы можете выгрузить приготовленный продукт, не поднимая крышку, выбрав на ней соответствующую позицию для фильтрации :
 - * большое отверстие для густой жидкости,
 - * положение фильтрации для вспененной жидкости, с мякотью.

2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (в зависимости от модели)

- **Насадки для измельчения (H, I или J):**
- **Насадка для измельчения прной зелени (H)** может измельчить за несколько секунд: дольки чеснока, прную зелень, петрушку, сухофрукты, сухари для панировки... и приготовить пюре для ребенка.
- **Терка (I)** измельчает в порошок твердые сыры (напр.: пармезан...), предварительно нарезанные кубиками кокосовые орехи, мускатные орехи.
- **Кофемолка (J)** может молоть кофе, пряности (напр.: кориандр...).

- Максимальная вместимость этих насадок составляет 80 г.
- Данные насадки имеют защитную крышку (L), которая закрывает работающие ножи.
- Положите ингредиенты в чашу (H, I или J). Закройте крышку (L) насадки и затем установите насадку на блок электродвигателя (A) (см. схему I).
- Подключите устройство к сети, переведите переключатель скорости (B) в положение "1" или нажмите несколько раз кнопку импульсной работы "pulse" (C).
- Во время работы прибора удерживайте насадку на месте, нажимая на крышку.
- Чтобы остановить прибор, переведите переключатель (B) в положение «0».
- Снимите насадку, установите её на кухонный стол, затем откройте крышку (L).
- Теперь Вы можете выгрузить готовый продукт непосредственно в крышку, которую можно использовать в качестве сосуда.

Рецепты	Количество	Время приготовления
Абрикос	80 г	6с
Панировочные сухари	2 сухаря	30с
Луковицы	80 г	в импульсном режиме
Лесной орех без скорлупы	80 г	
Петрушка	10 г	в импульсном режиме
Зерна кофе	60 г	

- **Фильтр (K)** используется для удаления косточек и кожуры при приготовлении соевого молока, более густых соусов, соков из фруктов или коктейлей.
- Установите фильтр в чаше смесителя (D), совместив пазы фильтра с выступами внутри чаши.


- Установите крышку (**E+F**) на чашу смесителя, чтобы закрепить фильтр.
- Положите продукты или налейте жидкость в фильтр через отверстие в пробке-дозаторе. Вставьте пробку-дозатор на место и переведите переключатель (**B**) в положение "1" или нажмите несколько раз кнопку импульсной работы "pulse" (**C**).

Очистка

Соблюдайте осторожность при обращении с ножами во время очистки. Вы можете пораниться.

Положение Автоочистки позволяет легко и безопасно очищать чашу и ножи.

- Налейте в чашу смесителя теплую воду с добавлением нескольких капель жидкого чистящего средства (**D**). Закройте крышку.
- Переведите переключатель (**B**) в положение "Auto Clean" и нажмите несколько раз кнопку импульсной работы.
- Выключите прибор из сети.
- Снимите чашу и промойте её и крышку под струёй воды.

Для обеспечения более эффективной очистки, Вы можете разъединить два элемента крышки (**E и F**), повернув крышку в положение  (см. схему II).

- Чашу смесителя и насадки можно мыть в посудомоечной машине
- Протрите блок двигателя (**A**) влажной тряпкой. Тщательно высушите его.
- Ни в коем случае не опускайте блок двигателя (**A**) в воду и не ставьте его под струю воды.

Что делать, если Ваш прибор не работает?

Обратитесь в сервисный центр MOULINEX (см. список в сервисной книжке).

Вы можете приобрести для своего устройства в магазине или в сервисном центре Moulinex следующие принадлежности:

Насадка для измельчения пряной

зелени: 5927600

Тёрка: 59276001

Кофемолка: 5927602

Фильтр: 5927603

НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕТОДЫ РЕШЕНИЯ
Устройство не работает.	Шнур электропитания не включен в розетку	Подключите устройство к другой розетке с таким же напряжением.
	Чаша или насадка неправильно установлена на блок двигателя.	Проверьте правильность установки чаши или насадки.
	Крышка чаши или насадка неправильно закрыта.	После установки крышки на чашу поверните ее по часовой стрелке.
Сильная вибрация.	Устройство установлено на неровной поверхности.	Установите устройство на ровной поверхности.
	Чаша смесителя или насадка неправильно установлены на блоке двигателя	Проверьте правильность установки чаши или насадки.
Подтекание по крышке	Слишком большой объем ингредиентов.	Не превышайте максимальный уровень заполнения чаши: 1,5 л для густых смесей, 1,25 л для очень жидких продуктов.
	Крышка с функцией слива находится в открытом положении	Установите крышку в закрытое положение.
Нож вращается с трудом.	Слишком большие или слишком твердые куски продуктов.	Уменьшите размеры или количество продуктов. Добавьте жидкости.

Рецепты

Коктейль из фруктов

4 апельсина, 2 манго, 1 киви, 1/2 лимона, 8 кубиков льда

Снимите кожуру с манго и киви.

Удалите из манго косточки.

Положите фрукты в чашу смесителя, добавив сок апельсина и лимона.

Включите устройство на 10 секунд.

Добавьте кубики льда и включите устройство на 30 секунд

подавайте в охлажденном виде.

Тесто для вафель

3 яйца, 1/2 л молока, 250 г муки, 150 г сахара, 1 пакет пищевых дрожжей, 125 г масла.

Положите в миксер все ингредиенты, кроме муки, которую добавляют через отверстие в пробке-дозаторе крышки при включенном устройстве.

Мешайте в течение 2 минут.

Тесто для блинов

3 яйца, 1/2 л молока, 300 г муки, 75 г масла

Положите в миксер все ингредиенты, кроме муки, которую добавляют через отверстие в пробке-дозаторе крышки при включенном устройстве.

Мешайте в течение 2 секунд.

Гумус

400 г турецкого обжаренного гороха, 1/2 стакана лимонного сока, 4 дольки чеснока, несколько ростков петрушки, 4 столовые ложки масла, 50 мл воды, несколько щепоток красного перца-порошка, соль, перец

Положите половину турецкого гороха и все остальные ингредиенты (кроме петрушки) в миксер и перемешайте в течение 10 сек, затем добавьте остальную часть гороха через отверстие в пробке-дозаторе крышки и перемешайте еще в течение 30 секунд. Украсьте петрушкой.

Гуакамоль

2 спелых авокадо, 1 помидор без кожуры и косточек, 1 небольшая луковица,

3 столовые ложки свежего кориандра, 2 небольших стручковых перца, 50 мл воды и 3 столовые ложки лимонного сока, соль, перец.

Удалите косточки и снимите кожуру с авокадо. Положите половину авокадо и все остальные ингредиенты в миксер и перемешайте в течение 20 секунд, затем добавьте остальную часть авокадо через отверстие в пробке-дозаторе и перемешайте еще в течение 30 секунд.