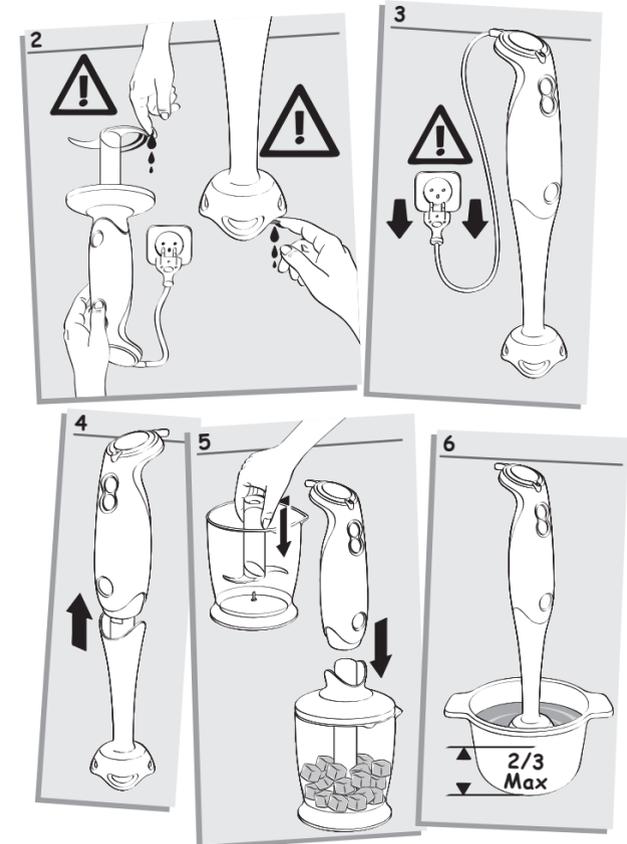
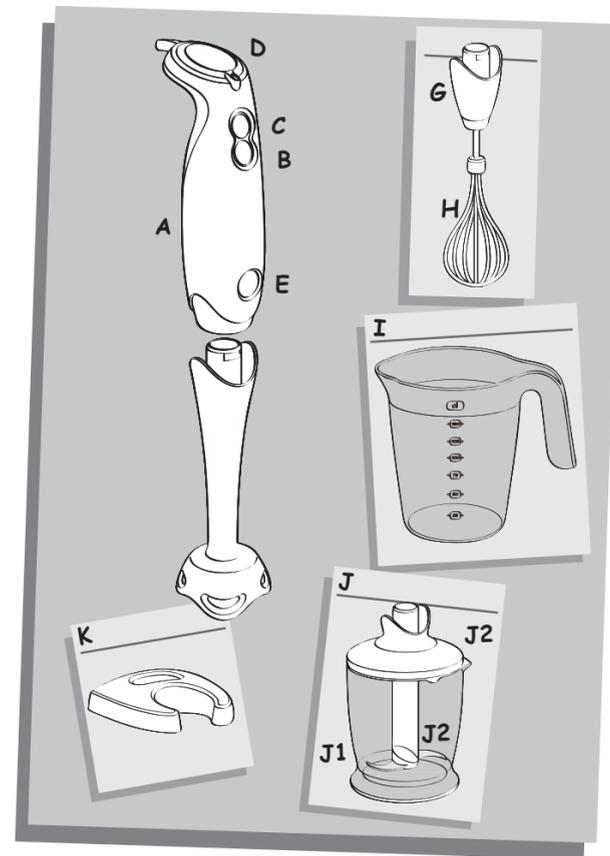




www.moulinex.com

FR
EN
TU
RU
UA
AR
IR



Фирма “Мулинекс” благодарит вас за то, что вы предпочли ее изделие и напоминает, что ваш прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.



ОПИСАНИЕ (1) (В зависимости от модели)

- | | |
|--|---|
| A Блок двигателя | G Блок крепления венчика |
| B Кнопка включения “турбоскорости” (“turbo”) | H Венчик |
| C Кнопка включения стандартной скорости | I Кувшин 1,5 л |
| D Вариатор (в зависимости от модели) | J Мясорубка 450 мл или 600 мл (в зависимости от модели) |
| E Кнопка удаления насадок | J1 Чаша мясорубки |
| F Миксер | J2 Крышка |
| | J3 Нож |
| | K Настенное крепление |

Ru



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением внимательно прочтите инструкцию: фирма “Мулинекс” не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Убедитесь, что рабочее напряжение, указанное на заводской табличке прибора, соответствует напряжению вашей электросети. Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.
- Не разрешайте детям самостоятельно пользоваться прибором без наблюдения взрослых.
- Не дотрагивайтесь до вращающихся частей прибора **(2)**. Для выполнения любых действий с ножами миксера дождитесь полной остановки прибора. Не включайте миксер вхолостую.
- Держите нож Мясорубка за опору.
- Отключайте прибор от сети при любых операциях **(3)**: при установке и снятии насадок и техобслуживании а также если вы оставляете прибор без присмотра.
- Запрещается разбирать прибор. В компетенцию пользователя входят только обычные операции по чистке и техобслуживанию прибора.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор.

- Во избежание опасности любого рода их замена выполняется только в техническом центре фирмы “Мулинекс” (см. перечень, приведенный в сервисной книжке прибора).
- В целях вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части

марки “Мулинекс”, предназначенные для данного прибора.

- Чтобы опорожнить чашу мини-мельнички, сначала снимите нож (F), держа его за пластмассовую часть, и лишь затем достаньте измельченные продукты.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Перед первым использованием вымойте все насадки и принадлежности прибора мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите их.
- Запрещается погружать в воду блок двигателя (A), крышку мини-мельнички (J2) и блок крепления венчика (G).
- Установите опору миксера на блок двигателя (A) так, чтобы она была полностью заблокирована (4).
- Перед включением Мясорубка осторожно установите нож на центральную ось чаши (J1). Затем положите продукты в чашу (5).
- Поверните крышку, чтобы заблокировать ее на чаше. Установите блок двигателя на крышку.
- Вставьте венчик (H) в блок крепления (G), а затем установите собранную насадку на блок двигателя.
- Подключите прибор к сети и нажмите на кнопку включения (B).
- С помощью переключателя скоростей вы можете установить нужную скорость или режим Турбо (C).
- Малые скорости служат для начала приготовления и помогают

избежать брызг и выплескивания продуктов.

- Чтобы удалить насадки по окончании использования прибора, нажмите на кнопку (E).

Практические советы

- Не заполняйте посуду больше, чем на 2/3, чтобы избежать выплескивания смеси (6). Чтобы смешивание было эффективным, продукты должны как минимум закрывать нижнюю часть миксера.
- При приготовлении смеси из горячих продуктов устанавливайте посуду вдали от источников тепла. При смешивании рекомендуется перемещать миксер внутри посуды - это повышает качество приготовления.
- При использовании волокнистых продуктов (лук-порей, сельдерей и т. п.) регулярно очищайте миксер в ходе использования, соблюдая при этом все необходимые меры предосторожности.
- При приготовлении фруктовых смесей следует предварительно нарезать фрукты и удалить косточки.
- Миксер не предназначен для измельчения твердых продуктов,

так как кофейные зерна, лед, сахар, крупы, шоколад.

- Венчик (H) служит для приготовления жидких смесей (майонез, тесто для блинов и бисквита, взбитые белки, взбитые сливки и др.).
- С помощью мясорубки емкостью 450 мл (J) вы можете измельчить петрушку, пряности, мясо (200 гр), фундук (75 гр), сыр (75 гр), панировочные сухари, детское питание за 20 секунд..
- С помощью мясорубки емкостью 600 мл (J) вы можете измельчить петрушку, пряности, мясо (250 гр), фундук (125 гр), сыр (125 гр), панировочные сухари, детское питание за 20 секунд..
- Дайте сваренным продуктам немного остыть, прежде чем помещать их в чашу.
- Перед тем, как молоть мясо, удалите кости и сухожилия.

Рецепты

МАЙОНЕЗ

Миксер, 10 секунд при скорости 5:

1 яйцо, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, 1/4 л растительного масла.

Ru

ОВОЩНОЙ СУП

Миксер, 30 секунд при скорости 4:

500 г картофеля, 400 г моркови, 1 лук-порей, соль, перец, 1,8 л воды. Варить 10 минут на пару.

ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ

Венчик, 1 минута при скорости 5:

200 г муки, щепотка соли, 1/2 л молока, 40 г растопленного масла, 3 яйца.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Венчик, 2 минуты при скорости 6:

2 пакета сахарной глазури, 200 г сливок.



ЧИСТКА

- Перед чисткой обязательно отключайте прибор от сети.
- При обращении с ножом мясорубки всегда держите его за крепление.
- Соблюдайте меры предосторожности при чистке ножа, расположенного на ручном миксере, так как его режущая часть сильно заточена.
- Никогда не погружайте прибор, шнур питания и штепсель в воду или любую другую жидкость.
- Запрещается мыть блок двигателя(A), блок крепления (G) и крышку мини-мельницы (J2) в посудомоечной машине. Не погружайте их в воду и не мойте под краном. Достаточно обтереть их влажной тряпкой.
- Миксер (ножами вверх), венчик (лопастями вверх), кувшин и нож мини-мельницы можно мыть в посудомоечной машине.
- Если вы моете насадки вручную, пользуйтесь губкой и мыльной водой. Затем сполосните насадки теплой водой.

- Рекомендуется обтирать миксер после каждого использования, предварительно сняв его с прибора.
- Если на пластмассовых частях прибора появились цветные пятна от продуктов (например, от моркови или апельсинов), перед обычным процессом очистки протрите их тряпкой, смоченной пищевым растительным маслом.

Хранение

Настенное крепление (К) позволяет всегда иметь миксер под рукой.

Насадки

Вы можете приобрести у вашего обычного поставщика или в техническом центре “Мулинекс” еще одну насадку к прибору:

- Мясорубка для детского питания:
арт. 5 981 760

С помощью этой насадки вы можете, например, измельчить на скорости Турбо:

- Модель мощностью 600 Вт: 55 г сырой говядины за 3 секунды,
- Модель мощностью 700 Вт: 60 г сырой говядины за 3 секунды
- Модель мощностью 700 Вт: 60 г сырой говядины за 3 секунды
- Модели мощностью 800 Вт и 900 Вт: 80 г говядины или свиной грудинки за 3 секунды

Предварительно мясо следует нарезать кубиками размером 2 см.

КУХОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МИКСЕР марки MOULINEX моделей DDxx xx, DDFx xx, DDGx xx.

Изготовлено во Франции для холдинга "Группа СЕБ", Франция
(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France
Официальный представитель в России - ЗАО "Группа СЕБ Восток"
119180, Москва, Старомонетный пер., 14 стр.2, тел. 967-32-32

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № РОСС FR. ME20.В05419
- Срок действия с 08.02.2007 по 08.02.2010
- Выдан ОС "Сертиформ ВНИИНАМШ"
- Соответствует требованиям
 - ГОСТ Р 52161.2.14-2005 (МЭК 60335-2-14:2002)
 - ГОСТ Р 51318.14.1-99 (СИСПр 14-1-93)
 - ГОСТ Р 51318.14.2-99 (СИСПр 14-2-97)
 - ГОСТ Р 51317.3.2-99 (МЭК 61000-3-2-95)
 - ГОСТ Р 51317.3.3-99 (МЭК 61000-3-3-94)

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.



ME20

Fr	p. 4 - 7
En	p. 8 - 11
Tu	p. 12 - 14
Ru	p. 15 - 19
Ua	p. 20 - 23
Ar	p. 24 - 27
Ir	p. 28 - 30

0 828 131

Fr/En/Tu/Ru/Ua/Ar/Ir