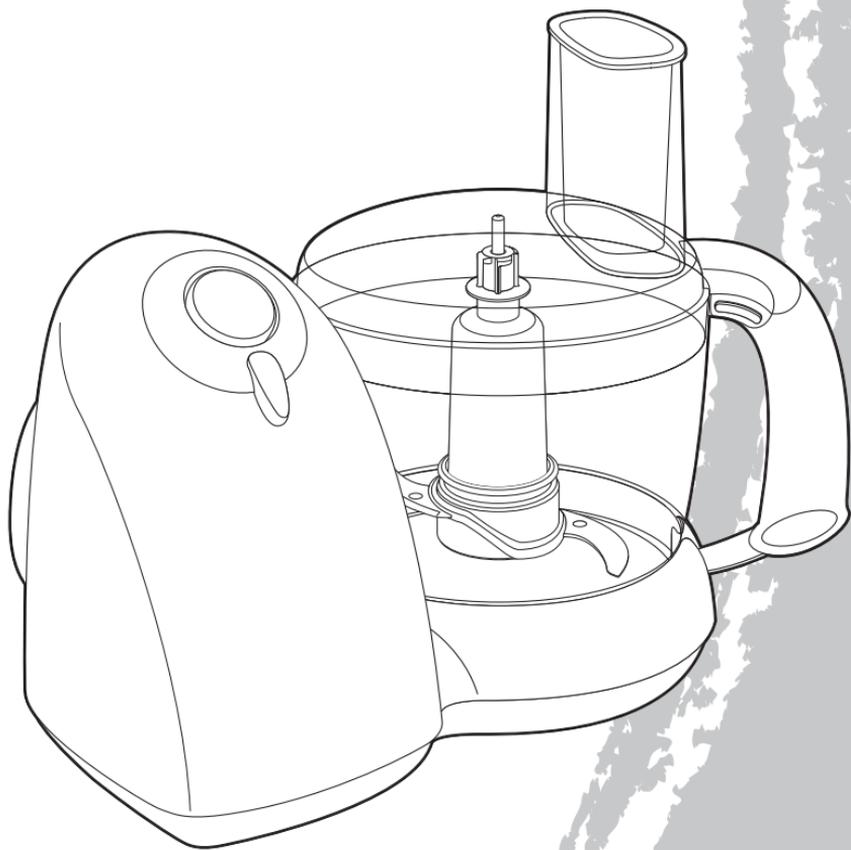
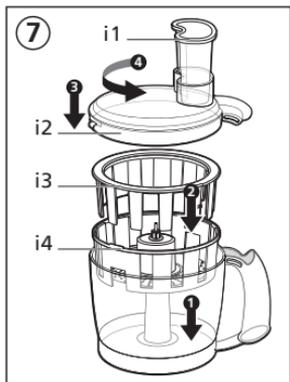
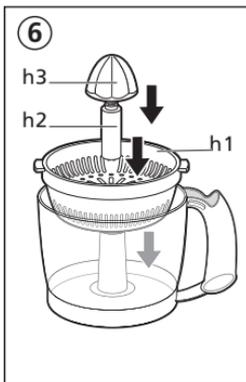
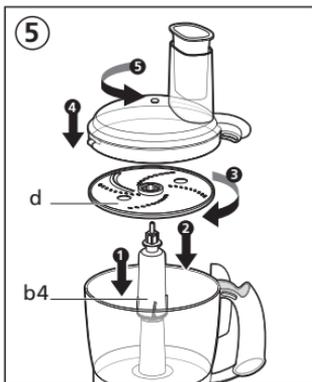
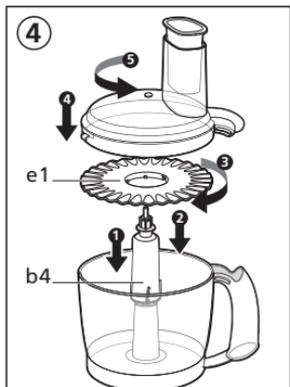
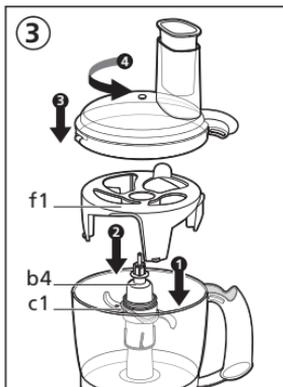
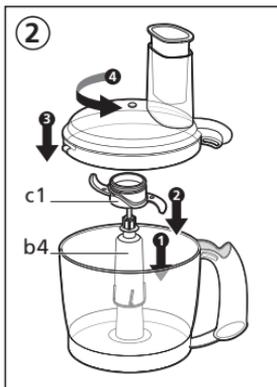
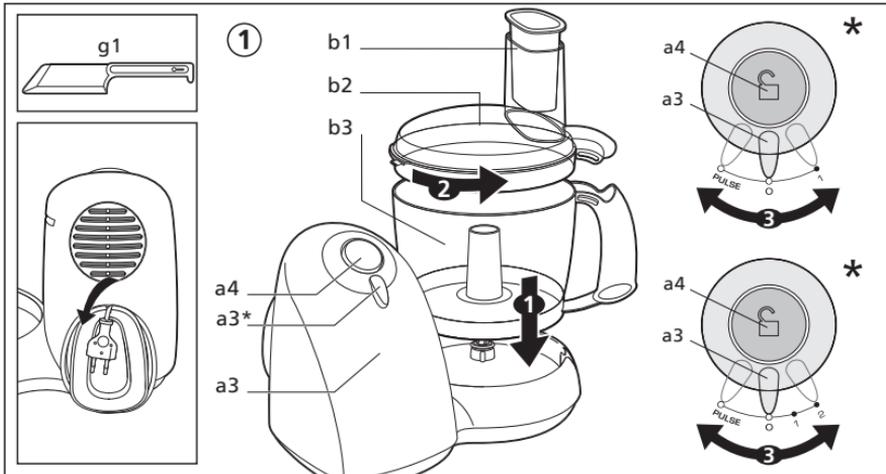


Moulinex





Благодарим Вас за то, что Вы предпочли изделие марки Moulinex и напоминаем, что Ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления пищевых продуктов и бытового использования в помещении.

Аксессуары, которые входят в комплект приобретенной Вами модели, представлены на изображении, расположенном в верхней части упаковки.

Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма Moulinex не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.
- 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 напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора. Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.
- После использования прибора или во время ухода за ним, а также при перебоях в энергоснабжении, отключите прибор от сети.
- Не пользуйтесь прибором, если он работает неправильно или поврежден, а также в случае повреждения шнура питания или штепселя. Во избежание любого рода опасности замена шнура питания или штепселя выполняется только в уполномоченном сервисном центре Moulinex (см. перечень в сервисной книжке прибора «Moulinex сервис»).
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего обслуживания, выполняется только в уполномоченном сервисном центре Moulinex.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в жидкость.
- Следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до шнура питания прибора. Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с горячими поверхностями прибора, источниками тепла или острыми углами. Для хранения шнура питания используйте устройство для намотки шнура.
- В целях Вашей безопасности используйте только насадки и запасные части Moulinex, предназначенные для Вашего прибора.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножом (c1) или дисками (D), так

как их режущие части сильно заточены. Прежде чем выложить содержимое из чаши, сперва обязательно выньте нож, держа его за подающую часть (b4).

- Если Вы хотите натереть или нарезать продукт, всегда используйте толкатель (b1) для направления продуктов во входное отверстие. Никогда не используйте для этого пальцы или другое приспособление, кроме толкателя.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора.
- Запрещается использовать чашу как обычную посуду (для замораживания, варки, стерилизации продуктов).

Порядок работы

- Распакуйте аксессуары и вымойте их теплой водой.
- Установите блок двигателя (a1) на устойчивую, чистую и сухую поверхность, затем подключите прибор к сети.

- ① Использование кнопки переключателя режимов (a3): (Запрещается использовать прибор вхолостую).
- **Пульсовый режим «Pulse» (a3)** для лучшего контроля и получения большей однородности при приготовлении некоторых блюд.
 - **Режим непрерывной работы (a3):** (для моделей с 1 режимом скорости) установите переключатель в положение 1 (максимальная скорость).
 - **Режим непрерывной работы (a3):** (для моделей с 2 режимами скорости) установите переключатель в положение 1 (медленная скорость) или 2 (быстрая скорость).
 - **Остановка:** для остановки прибора установите переключатель в положение 0.
 - **Разблокировка крышки:** нажмите на (a4), затем разблокируйте крышку.

Рекомендации по использованию

Нумерация параграфов соответствует нумерации приведенных схем.

Максимальное количество продуктов, которые Вы можете приготовить с помощью комбайна, составляет от 150 до 800 гр. Объем чаши: 1,5 литра.

- Установите чашу (b3) на основание комбайна.
- Установите выбранную насадку.
- Установите крышку (b2) на чашу (b3) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».
- Включите прибор.

② ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО / ПЕРЕМЕШАТЬ / ИЗМЕЛЬЧИТЬ

- Наденьте металлический нож (c1) (предварительно снимите защитное устройство) на привод (b4) и поверните нож до фиксации.

- Установите нож с приводом на центральную ось чаши.
- Положите в чашу ингредиенты.
- Установите крышку (**b2**) на чаше (**b3**) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».
- Включите прибор.

Приготавливаемые блюда

• Перемешать тесто

Вы можете перемешать 800 гр легкого теста (бисквитное, тесто для торта) в течение от 1 минуты 30 секунд до 2 минут 20 секунд.

• Замесить тесто

Вы можете замесить до 600 гр плотного теста (песочное сладкое, песочное, дрожжевое) за 30 секунд.

Внимание: Прибор следует выключить сразу после того, как тесто образует шар.

• Измельчить

За 15-20 секунд вы можете измельчить от 150 до 300 гр продуктов: твердые продукты (сыр, сухофрукты), твердые овощи (морковь, сельдерей и т.д.), нежные овощи (репчатый лук, шпинат), сырое и вареное мясо (предварительно удалите кости и жилы и нарежьте мясо кусочками), сырую или вареную рыбу. Запрещается измельчать слишком твердые продукты (лед, сахар) или продукты, которые требуют тонкого размола (пшеница, кофе).

③ ПЕРЕМЕШАТЬ С ПОМОЩЬЮ МИКСЕРА

- Наденьте металлический нож (**c1**) (предварительно снимите защитное приспособление) на привод (**b4**) и поверните нож до фиксации
- Установите насадку «Спиральная система» (**f1**) на привод (**b4**).
- Затем положите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку (**b2**) на чаше (**b3**) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».
- Включите прибор.

Приготавливаемые блюда

- Вы можете приготовить до 0,8 литра супов-пюре, супов, напитков, блинного или вафельного теста.

Внимание :

- Запрещается наливать в чашу кипящую жидкость.
- Максимальное время непрерывной работы: 2 минуты.

④ ВЗБИТЬ

- Наденьте насадку для взбивания (**e1**) на привод (**b4**) и поверните ее до фиксации.
- Установите насадку с приводом на центральную ось чаши.
- Сложите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку (**b2**) на чаше (**b3**) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».

- Включите прибор.

Приготавливаемые блюда

Вы можете взбить от 1 до 4 белков и до 0,2 литра жидких сливок.

Внимание:

- Запрещается использовать насадку для взбивания (**e1**) для замешивания плотного теста или для перемешивания легкого теста.
- Запрещается использовать насадку «Спиральная система» (**f1**) одновременно с насадкой для взбивания (**e1**). Максимальное время непрерывной работы: 4 минуты.

⑤ НАТЕРЕТЬ/ НАРЕЗАТЬ ЛОМТИКАМИ

- Зафиксируйте выбранный диск (**D**) на приводе (**b4**).
- Установите диск с приводом на центральную ось чаши.
- Установите крышку (**b2**) на чаше (**b3**) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».
- Подавайте продукты через входное отверстие и направляйте их при помощи толкателя (**b1**). Никогда не используйте для этого пальцы или другое приспособление, кроме толкателя.
- Включите прибор.

Приготавливаемые блюда

- Диск **A/D*** (Мелкая терка/ Нарезка мелкими ломтиками),
- Диск **C/H*** (Крупная терка/ Нарезка крупными ломтиками):
Функция «терки»: морковь, твердый сыр (типа «Грюйер»), сельдерей, другие тертые продукты и т.д.
Функция «нарезки»: картофель для приготовления запеканки «гратен дофинуа», морковь, огурцы и т.д.
- Диск **e*** (Картофель фри): картофель для приготовления фри.
Максимальное количество для одновременного приготовления продуктов - 500 гр (прибор не предназначен для мясных и колбасных изделий).

⑥ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ (*)

- Установите фильтр корзину (**h1**) на чашу и поверните корзину по часовой стрелке до «щелчка».
- Наденьте привод (**h2**) на центральную ось.
- Установите конус (**h3**) в предназначенное для этого место на фильтр корзину.
- Разрежьте цитрусовые пополам.
- Включите прибор, поставив переключатель режимов скоростей (**a3**) в положение скорости 1.
- Положите половинку цитрусового на конус и удерживайте его в таком положении.

Приготавливаемые блюда

- Вы можете получить до 0,8 л сока, не сливая сок из чаши.
- Сполосните фильтр корзину (H1) после получения каждой порции 0,5 л сока.

④ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ (*)

- Установите кольцевой фильтр (i3) в корзину фильтра (i4), для закрепления кольцевого фильтра опустите его в корзину фильтра, так чтобы оба элемента были плотно соединены между собой.
- Установите корзину фильтра (i3+i4) в пазы, расположенные на блоке двигателя (a1).
- Установите крышку (i2) на чашу (b3) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».
- Для того чтобы разобрать корзину фильтра (i3+i4), нажмите на 2 зажима, расположенные на кольцевом фильтре (i3), и снимите его с корзины фильтра (i4).
- Выключите прибор.
- Подавайте нарезанные кусочками продукты через входное отверстие и медленно направляйте их при помощи толкателя (i1).
- Максимальное количество ингредиентов (яблоко, моркови) на каждую операцию – 250 гр.
- Непрерывное время работы комбайна : 1 минута 30 секунд.

Приготовление фруктов

- Вымойте фрукты и при необходимости нарежьте кусочками.
- Удалите косточки слив, персиков, абрикосов, вишен и листья сельдерея.
- Снимите кожуру у цитрусовых, дынь (также удалите зернышки) и ананасов.

Внимание: Запрещается использовать комбайн при поврежденном блоке соковыжималки.

(*) : в зависимости от моделей

Чистка

- Отключите прибор от сети, снимите насадки с прибора и разберите их.
- Промойте, сполосните и вытрите насадки (их можно мыть в посудомоечной машине).
- Не пользуйтесь абразивной губкой или предметами, содержащими металлические части.
- Не погружайте блок двигателя (a1) в воду. Протрите его сухой или слегка влажной тканью.
- В случае появления на насадках цветных пятен от продуктов (моркови, апельсина), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной пищевым растительным маслом.
- Осторожно обращайтесь с ножом (c1) или дисками (D): они очень острые.

Что делать, если ваш прибор не работает?

- Прежде всего, убедитесь, что прибор включен в сеть, затем проверьте:
- правильно ли установлена чаша (b3), хорошо ли зафиксирована крышка (b2), правильно ли установлены аксессуары и кнопка переключателя режимов (a3).

При несоблюдении данных требований Ваш комбайн не сможет работать. Вы тщательно выполнили все рекомендации, но прибор по-прежнему не работает? В таком случае обратитесь к продавцу или в уполномоченный сервисный центр Moulinex (см. список в сервисной книжке «Moulinex Service»).

Рецепты

- **ТЕСТО** (ОСТАВИТЬ НА 1 ЧАС НА ХОЛОДЕ)

Песочное тесто (Для формы диаметром 28 см)

- В чашу с установленным ножом положите 200 гр муки, 100 гр сливочного масла и щепотку соли.
- Включите комбайн на 10 секунд, затем, не выключая прибора, залейте через входное отверстие 50 мл воды.
- Выключите комбайн после того, когда тесто образует шар правильной формы.

Песочное тесто (сладкое) (Для формы диаметром 28 см)

- В чашу с установленным ножом положите 200 гр сахарного песка, 2 желтка и 100 гр размягченного сливочного масла.
- Включите комбайн на 30 секунд, затем положите 200 гр муки, одну чайную ложку ванильного порошка и щепотку соли и дождитесь, пока тесто не образует шар.

Тесто для пиццы (на одну пиццу)

- В чашу с установленным ножом положите 150 гр муки, 1/2 пакетика сухих пекарских дрожжей и щепотку соли.
- Включите комбайн на 10 секунд, затем залейте 90 гр теплой воды и 2 столовые ложки оливкового масла и подождите, пока тесто не образует шар.
- Дайте тесту подняться, пока оно не увеличится в объеме в два раза (1 час). Раскатайте тесто и выложите в форму в соответствии с рецептом.

Блинное тесто (на 16 тонких блинов)

- В чашу с установленным ножом вылейте 2 яйца, 1 столовую ложку растительного масла, 15 гр сахарного песка, 1/2 литра молока и 1 столовую ложку воды из апельсиновых цветов или крепкого алкогольного напитка.
- Включите комбайн с предварительно установленной насадкой «Спиральная система» на 10 секунд, затем положите 200 гр муки и подождите, пока не образуется однородная смесь.
- Оставьте тесто на 1 час.

• СОУСЫ

Майонез

- В чашу с установленной насадкой для взбивания вылейте 1 желток, добавьте 1 столовую ложку горчицы, 1 чайную ложку уксуса, немного соли и перца.

- Включите комбайн на 10 секунд. Не выключая прибора, через входное отверстие залейте 250 мл растительного масла и перемешивайте продукты в течение 1 минуты 30 секунд.

Тартар

- В чаше с установленным ножом и предварительно приготовленным майонезом в течение 40 секунд измельчите 100 гр коришонов и 1 маленькую луковицу, 1 пучок пряных трав (кервель, лук-резанец, петрушка, эстрагон) и 2 столовые ложки каперсов.

Коктейльный соус

- В чашу с установленной насадкой для взбивания добавьте к майонезу 1 столовую ложку томатного соуса из тюбика, несколько капель острого соуса, приготовленного на основе жгучего красного перца, и немного вустерширского соуса, перемешайте в течение 20 секунд.

• СУПЫ

Суп-пюре из лука-порей (на 4 порции)

- Очистите 150 гр лука-порея и нарежьте к. Положите нарезанный лук-порей в чашу комбайна с установленным металлическим ножом и измельчайте в течение 20 секунд. Расопите 20 гр сливочного масла в кастрюле и добавьте измельченный лук-порей, перемешайте, закройте крышкой и тушите в течение 15 минут.
- Очистите 150 гр картофеля, нарежьте его крупными кубиками и добавьте к пюрею. Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, затем налейте 1/2 литра воды и 100 мл молока.
- Варите в течение 30 минут. После окончания варки вылейте все в чашу комбайна с установленным ножом и перемешайте в течение 40 секунд с помощью насадки «Спиральная система».

• ОВОЩИ

Картофельная запеканка «гратен дофинуа» (на 4 порции)

- В чаше с установленным приводом (b4) и диском С натрите 70 гр твердого сыра (типа «грюйер»). Отложите натертый сыр. Очистите 700 гр картофеля и нарежьте его ломтиками в чаше комбайна с установленным приводом (b4) и диском Н.
- Уложите ломтики картофеля в смазанное маслом и натертое долькой чеснока блюдо для приготовления картофельной запеканки.
- В чашу комбайна с установленным ножом вылейте 2 желтка, 200 мл молока, 150 мл жидких сливок, соль, перец и тертый мускатный орех. Перемешайте все ингредиенты в течение 1 минуты.
- Вылейте приготовленную смесь на картофель. Посыпьте сверху тертым сыром «грюйер» и положите несколько небольших

кусочков сливочного масла.

- Поставьте в духовку (положение термостата 7) примерно на 1 час.

• КОКТЕЙЛЬ

Молочный коктейль с малиной (на 2 порции)

- 1/2 литра цельного молока, 150 гр малины, 1/2 йогурта, 30 гр сахарного песка.
- В чашу с установленным ножом выложите все ингредиенты, установите насадку «Спиральная система», затем зафиксируйте крышку.
- Перемешивайте в течение 20 секунд.

• ДЕСЕРТЫ

Йогуртовый пирог (на 6-8 порций)

- 1 банка йогурта без добавок (банка служит мерой), 2 банки сахарного песка, 3 банки муки, 1/2 банки растительного масла, 3 яйца, 1 пакет разрыхлителя.
- Выложите все ингредиенты в чашу с установленным ножом.
- Включите прибор на 2 минуты. Получившееся тесто должно быть абсолютно гладким.
- Вылейте тесто в бисквитную форму и поставьте в духовку (положение термостата 6) на 50 минут.

Бисквитный торт (на 4-6 порций)

- В чашу с установленным ножом положите 150 гр муки, 1/2 пакета разрыхлителя, 150 гр сахарного песка, 150 гр сливочного масла и 3 яйца.
- Включите прибор на 2 минуты. Вылейте в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кексов.
- Выпекайте в духовке (положение термостата 6) в течение 55 минут.

Взбитые сливки (на 6-8 порций)

- 250 мл охлажденных жидких свежих сливок, 50 гр сахарной пудры.
- В чашу с установленной насадкой для взбивания положите свежие сливки и сахарную пудру, затем заблокируйте крышку. Включите прибор примерно на 1 минуту.

Яичный белок

- В чашу с установленной насадкой для взбивания вылейте от 2 до 4 белков, добавьте 1 щепотку соли, затем заблокируйте крышку.
- Включите прибор и дождитесь образования густой белковой пены. Будьте внимательны: не помещайте толкатель во входное отверстие, чтобы не блокировать свободный доступ воздуха к белкам.