

Фирма **“Мулинекс”** благодарит вас за то, что вы предпочли ее изделие, и напоминает, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления пищи.

## Описание

- ① **A** Градуированная пробка-дозатор
  - B** Крышка
  - C** Клавиша блокировки крышки для обеспечения безопасности при работе
  - D** Градуированная чаша для смешивания продуктов
  - E** Двигатель
  - F** Клавиша самоочистки “Auto Clean”
  - G** Наматыватель шнура питания
- . Модели Y45/46/47:**
- H** Переключатель “Вкл./выкл.” (1/0) и “Pulse” (работа в прерывистом режиме)
- . Модель AE9:**
- I** Электронный переключатель скоростей (от 1 до 10)
  - J** Клавиша “Turbo”
  - K** Клавиша “Pulse”
  - L** Клавиша “Вкл./Выкл.” (1/0)
- Насадки (в зависимости от модели)**
- M** Универсальная мельничка
  - N** Терка

## Меры безопасности

- **Перед включением прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма “Мулинекс” не несет никакой ответственности за неправильное 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 электросети.
- Любая ошибка при подключении прибора аннулирует действие гарантии.**
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
  - После использования и перед очисткой обязательно отключайте прибор.

- Запрещается использовать неисправный или поврежденный прибор. В этом случае следует обратиться в технический центр фирмы “Мулинекс” (см. перечень, приведенный в инструкции). Любая техническая операция с прибором, за исключением чистки или текущего обслуживания, выполняется в техническом центре фирмы “Мулинекс”.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания и штепсель в воду или 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.
- Запрещается использовать прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем. По соображениям безопасности их замена выполняется только в соответствующем техническом центре.
- В целях безопасности, используйте только принадлежности и запасные части, предназначенные для данного прибора.
- При проектировании данного прибора были приняты в расчет соображения безопасности. **Предназначенная для этой цели крышка запирается автоматически** и блокирует доступ к чаше во время работы прибора.
- При открывании крышки во время работы прибор автоматически отключается. **При неправильно установленной крышке невозможно включить прибор. Чтобы вновь включить прибор, выполните следующие операции:**
  - установите переключатель (**H**) в положение “0” (модели Y45/46/47)
  - повторно нажмите на клавишу “0/1” (**L**) (модель AE9)
  - заблокируйте крышку и включите прибор.
- Запрещается наливать в чашу кипящую жидкость.
- Запрещается использовать прибор, если в сосуд загружены только сухие продукты.
- Запрещается использовать прибор с пустой чашей.

## Порядок использования

- **Перед использованием** освободите принадлежности от упаковки и промойте их горячей водой.
- ② - Установите чашу для смешивания (**D**) на двигатель (**E**) и поверните ее, держа за ручку, до упора.
- Загрузите предварительно нарезанные продукты в чашу, затем залейте жидкие ингредиенты так, чтобы объем не превышал 1,5 л (отметка максимального уровня "MAX" на стенке чаши).
- Закройте чашу (**D**) крышкой (**B**) и заблокируйте ее.
- . **Модели Y45, Y46, Y47**
- Подключите прибор к сети и включите его в работу, установив переключатель (**H**) в положение "Pulse" или "1" по вашему выбору.
- Чтобы выключить прибор, переведите переключатель (**H**) в положение "0".
- . **Модель AE9**
- Подключите прибор к сети и включите его в работу, нажав на клавишу "0/1" (**L**), а затем установите переключатель скоростей (**I**) в нужное положение.
- Чтобы отключить прибор, вновь нажмите на клавишу "0/1" (**L**).
- Перед тем, как снять чашу, дождитесь полной остановки прибора.
- Чтобы разблокировать крышку, нажмите на клавишу безопасности (**C**).
- ③ - Чтобы снять чашу, сначала снимите крышку, а затем возьмитесь за ручку чаши и поверните ее в обратном, чем при сборке, направлении.

## Практические советы

- . **Модель AE9**
- Электронный переключатель скоростей (**I**) позволяет начать смешивание продуктов при более низкой скорости (от 1 до 5), а затем увеличить ее (от 6 до 10). Путем выбора скорости вы можете регулировать тонкость помола продуктов. Рекомендуется использовать скорости
  - . **от 1 до 5** для приготовления молочных коктейлей и соусов,
  - . **от 6 до 10** для приготовления овощных или фруктовых блюд (супы, фруктовые коктейли и т. п.).
- **Клавиша "Pulse" (K)** предназначена для работы в прерывистом режиме, что

дает возможность контролировать степень помола. Перейти в прерывистый режим работы можно на любой скорости, выбранной с помощью переключателя (**I**). Как только вы отпустите клавишу "Pulse", прибор остановится.

- **Клавиша "Turbo" (J)** служит для обеспечения максимальной мощности работы прибора при требуемой скорости. В этот режим можно перейти во время работы прибора для получения колотого льда или очень тонкого помола, а также для ускорения текущего процесса приготовления. Как только вы отпускаете эту клавишу, прибор переходит в нормальный режим работы на выбранной с помощью переключателя (**I**) скорости.
- . **Модель Y45, Y46, Y47**
- **Клавиша "Pulse"** предназначена для работы в прерывистом режиме, что дает возможность контролировать степень помола.

## Насадки (в зависимости от модели)

- . Максимальная емкость: 60 г (приблизительно 2/3 сосуда)
- Во избежание доступа к лезвиям вращающегося ножа все насадки снабжены крышками.
- . **Универсальная мельничка с резервуаром из нержавеющей стали**  
С помощью этой мельнички можно молоть кофе, крупы, миндаль, сухари, пряности, сахар.
  - . **Терка с резервуаром из нержавеющей стали**  
Позволяет перетереть в порошок предварительно нарезанные твердые продукты (сыр пармезан, кокосовый орех и т. п.).

## Установка насадок

- ④ - Установите любую из насадок на цоколь двигателя (**E**) так, чтобы отметка "X" находилась на одной линии с отметкой "0" переключателя (**H**).
- Загрузите продукты, которые вы хотели бы смолоть, и установите крышку. Нажмите на внутреннюю скобу крышки, чтобы она попала в прорезь резервуара. Поверните собранную насадку влево до упора.

- Подключите прибор к сети и включите его в работу, установив переключатель (Н) в положение "Pulse" или "1" по вашему выбору.
- Чтобы выключить прибор, переведите переключатель (Н) в положение "0".
- Перед тем, как снять насадку, дождитесь полной остановки прибора.
- ⑤ - Поверните насадку вместе с крышкой в обратном направлении и снимите ее.
- ⑥ - Установите насадку на рабочий стол и заблокируйте крышку. Смолотый продукт находится в крышке.

### Чистка

Клавиша "Auto Clean" (F) позволяет легко и быстро очищать ножи и чашу с соблюдением необходимых мер предосторожности.

- Налейте в чашу горячую воду, добавив в нее несколько капель жидкого моющего средства.
- Несколько раз прерывисто нажмите на клавишу "Auto Clean".
- Снимите чашу и промойте ее вместе с крышкой под струей воды.
- Корпус двигателя следует протирать влажной тканью. **Запрещается погружать двигатель в воду или мыть его под струей воды.**
- Если на крышке или чаше появились цветные пятна от продуктов (например, от моркови), перед обычным процессом очистки протрите их тканью, смоченной пищевым растительным маслом.

### Что делать, если прибор не работает?

Прежде всего, проверьте правильность подключения прибора.

- Затем следует убедиться, что:
  - . чаша правильно установлена и надежно зафиксирована
  - . крышка чаши заблокирована
  - . насадки правильно установлены
  - . клавиша (Н) переведена в положение "1" или "Pulse"

**Прибор по-прежнему не работает?** Обратитесь в технический центр фирмы "Мулинекс" (см. перечень, приведенный в инструкции).

### Дополнительные насадки

Вы можете расширить возможности вашего блендера, если приобретете у вашего обычного поставщика или в техническом центре фирмы "Мулинекс" еще одну насадку - измельчитель для сухофруктов (шифр 595 7043).

### Рецепты

#### Фруктовые и молочные коктейли

##### • Коктейль "Здоровье"

*1 банан - 200 г моркови - 100 г корневого сельдерея или дыни - 500 мл апельсинового сока - сок 1 лимона - 8 кубиков льда*

- Поместите все ингредиенты (за исключением кубиков льда) в чашу блендера и смешивайте их в течение 40 секунд.
- Добавьте кубики льда и перемешивайте в течение еще 20 секунд.

##### • Коктейль для спортсменов

*Сок 2 апельсинов и 1 лимона - 6 ст. ложек меда - 2 яичных желтка - 3 ст. ложки сливок - 4 кубика льда*

- Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 20 секунд.

##### • "Айсберг"

*Сок 2 апельсинов и 1 грейпфрута - 2 "болгарских" йогурта - 40 г сахара - 4 кубика льда*

- Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 20 секунд.

##### • Кофейно-молочный коктейль

*1/2 л холодного молока - 6 ч. ложек растворимого кофе - 6 ч. ложек сахара - 6 кубиков льда*

- Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 25 секунд.

#### Соусы

##### • Гумос

*400 г вареного турецкого гороха - 1/2 стакана лимонного сока - 4 дольки чеснока - 1 пучок петрушки - 4 ст. ложки оливкового масла - 50 мл вода (50 г) - щепотка молотого стручкового перца - соль, перец*

- Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 20-30 секунд.

- **Баклажанная икра**

2 больших баклажана - 1 долька чеснока - 1 ст. ложка винного уксуса - 2 ст. ложки оливкового масла - 2 очищенных от кожицы и от косточек помидора - 1 маленькая луковица - 1 ст. ложка лимонного сока

- Наколите кожуру баклажанов. Разрежьте их пополам.
- Положите половинки баклажана на смазанный маслом противень и испеките в духовке в течение 30 мин (термостат 6/180°C).
- Очистите от кожуры печеные баклажаны. Поместите все ингредиенты в чашу блендера, добавьте нарезанные кусочками печеные баклажаны. Смешивайте в течение 20 секунд в прерывистом режиме.
- Подавать в холодном виде, украсив листочками мяты.

- **Соус с авокадо**

Подается к рыбе или холодному крабу

1 спелый авокадо - сок половины лимона - 2 баночки натурального йогурта - 1 большая луковица - 1 ст. ложка оливкового масла - соль, перец

- Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 40 секунд.

- **Уксусный соус**

Соль, перец - 3 ст. ложки уксуса (на основе вина, хереса, сидра и т. п.) - 8 ст. ложек растительного масла (оливкового, арахисового, кукурузного, подсолнечного и т. п.)

- Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 5-10 секунд. До смешивания в уксусный соус можно добавить также петрушку, эстрагон, кервель, базилик, лук-шалот и чеснок.

### Закуски

- **Пирог с птичьей печенью**

200 г очищенной птичьей печени - 1 долька чеснока - 2 яйца и 2 яичных желтка - 1 веточка петрушки без листьев - 1/4 л сливок (250 г) - соль, перец

- Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 30 секунд. Разложите смесь в смазанные маслом формочки. Поставьте их в духовку на водяную баню (термостат 7/210-240°C) и выпекайте в течение 30 минут.

- **Мусс из семги**

15 г желатина, растворенного в 150 мл воды - 200 г сырой семги - сок половины лимона - 1 баночка натурального йогурта - сметана в объеме такой же баночки - 175 г очищенного огурца, нарезанного кубиками

- Разведите желатин, как указано на упаковке, в 150 мл воды.
- Поместите все ингредиенты, включая разведенный желатин, в чашу блендера и смешивайте их в течение 30 секунд. Положите готовую смесь в смазанную маслом форму для кекса и поставьте охлаждаться в холодильник.

### ДЕСЕРТЫ

- **Флан с изюмом**

350 г свежего винограда или изюма, вымоченного в роме - 1/2 л молока - 3 яйца - 75 г растопленного масла - 60 г сахара - 1 пакет ванильного сахара - 75 г муки

- Поместите все ингредиенты, за исключением изюма, в чашу блендера и смешивайте их в течение 10 секунд.
- Смажьте маслом форму для пирога, положите на дно изюм или виноград и залейте приготовленной смесью. Выпекайте в духовке (термостат 6/180°C) в течение 45 минут.

- **Коврижка**

150 г муки - 70 г масла - 70 г сахара - 3 яйца - 50 мл молока - 1 ч. ложка имбиря - 1 ч. ложка корицы - 1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха - натертая корка от 1 апельсина - 1 пакет химических дрожжей - 1 щепотка перца

- Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 20-30 секунд в прерывистом режиме.
- Выложите готовую смесь в форму для кекса. Выпекайте в течение 50 минут (термостат 6/180°C). Подавайте в горячем или холодном виде с вареньем или мармеладом.

- **Фруктовый пирог**

300 г фруктов по сезону (яблоки, груши, абрикосы, вишни, сливы, виноград) - 150 г муки - 150 г сахара - 3 яйца - 1/4 л молока

- Очистите фрукты и удалите косточки. Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 25 секунд. Выпекайте в духовке в течение 30 минут (термостат 6/180°C).

• **Тесто для блинов**

3 яйца - 3/4 л молока - 300 г муки - 75 г масла

- Поместите в чашу блендера все ингредиенты, за исключением муки. Муку добавляйте постепенно в процессе смешивания через отверстие пробки дозатора. Смешивайте в течение 2 минут.

• **Тесто для вафель**

3 яйца - 1/4 л молока - 250 г муки - 150 г сахара - 1 пакет натуральных дрожжей - 125 г масла

- Поместите в чашу блендера все ингредиенты, за исключением муки. Муку добавляйте постепенно в процессе смешивания через отверстие пробки дозатора. Смешивайте в течение 2 минут.

**ДЕСЕРТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ  
(для детей старше года)**

• **Яблочный мусс**

2 спелых яблока - 3 ст. ложки творога - 2 ч. ложки меда

- Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 15 секунд. Подавайте в холодном виде.

• **Фруктовая смесь**

1 яблоко - 1 банан - 1/4 л апельсинового сока - 40 г сахара - сок половины лимона

- Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 20 секунд. Сразу же подавайте на стол.

**Супы**

• **Овощной суп**

2 картофелины среднего размера (220 г) - 2 моркови среднего размера (180 г) - 1 репа (50 г) - 1 луковица (50 г) - 1 корневая (белая) часть лука-порея - немного корневого сельдерея (50 г) - 1 веточка петрушки - соль - 3-4 л бульона

- Сварите овощи, поместите их в чашу блендера и смешивайте их в течение 15 секунд.

• **Гаспаччо**

1/2 огурца - 1/2 половина зеленого перца - 2 помидора - 1 маленькая луковица сладкого лука - 2 дольки чеснока - 20 г мякиша черствого хлеба - 1 ч. ложка винного уксуса - 2 ст. ложки оливкового масла - половина лимона - соль, перец, табаско (по желанию) - 400 мл бульона

- Очистите огурец, перец, лук и чеснок. Очистите помидоры от кожицы и косточек.

Поместите все ингредиенты в чашу блендера и смешивайте их в течение 20 секунд. Подавайте в холодном виде.

• **Чечевичный суп**

400 г вареной чечевицы - 1 картофелина - несколько капустных листов (30 г) - 1 маленькая морковь - 1 помидор - соль - 3/4 л бульона

- Сварите овощи, поместите их в чашу блендера и смешивайте их в течение 20 секунд.

• **Бельгийский суп**

400 г лука-порея - 100 г зелени сельдерея - 3/4 л бульона - 1 полная горсть шпината

- Крупно нарежьте порей и сельдерея. Сварите их в бульоне. В конце варки добавьте шпинат. Поместите вареные овощи в чашу блендера и смешивайте их в течение 10 секунд.

**Официальная информация об изделии**

Наименование изделия	Блендер
Страна-изготовитель	Указана на упаковке
Фирма-изготовитель	Мулинекс С. А.
Юридический адрес изготовителя	2, рю де л'Индустри, 14123, Кормель-ле-Рояль, Франция
Основное назначение изделия	Электробытовое изделие исключительно для личных (бытовых) нужд. Полное функциональное назначение вашего изделия определено в технической документации, приложенной к изделию (см. инструкцию по эксплуатации)
Стандарты, обязательным требованиям которых изделие должно соответствовать в России	ГОСТ Р МЭК 335-2-14-96 ГОСТ 23511-79
Информация о сертификации	Указана на упаковке

**О сроке службы изделий Мулинекс**

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 07 февраля 1992 года «О защите прав потребителей» в редакции, принятой законом РФ № 2 ФЗ от 8 января 1996 года «О

внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», срок службы на изделия марок «Мулинекс» устанавливается изготовителем равным:

Наименование изделия	Микроволновые печи	Кухонные комбайны, электрические печи, пылесосы	Вся другая электробытовая техника
Срок службы	7 лет	5 лет	3 года

с даты продажи не бывшего в эксплуатации изделия продавцом потребителю или с даты изготовления изделия, если дату продажи установить невозможно.

«Мулинекс С. А.» уделяет большое внимание качеству выпускаемой продукции. При использовании ее для личных (бытовых) нужд и при соблюдении правил ее эксплуатации, указанных в инструкции, срок службы продукции может значительно превысить официальный срок службы, установленный в соответствии с действующим законодательством о правах потребителей.