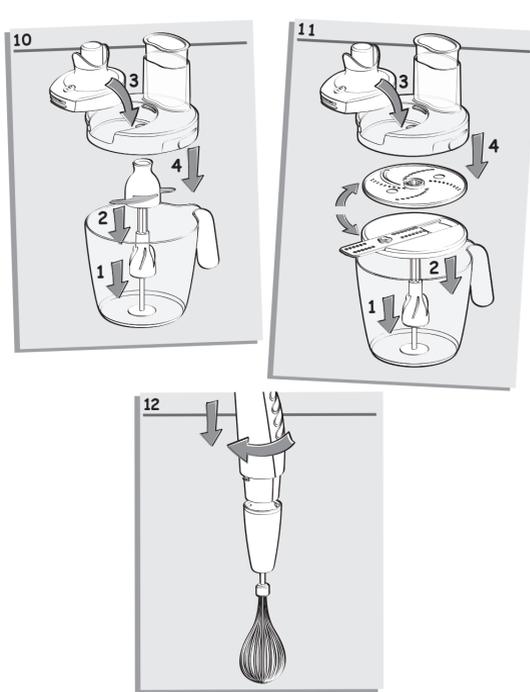
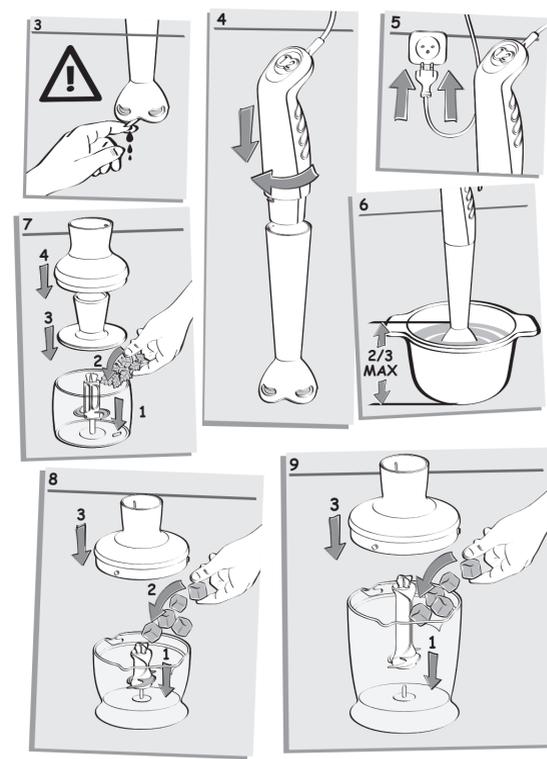
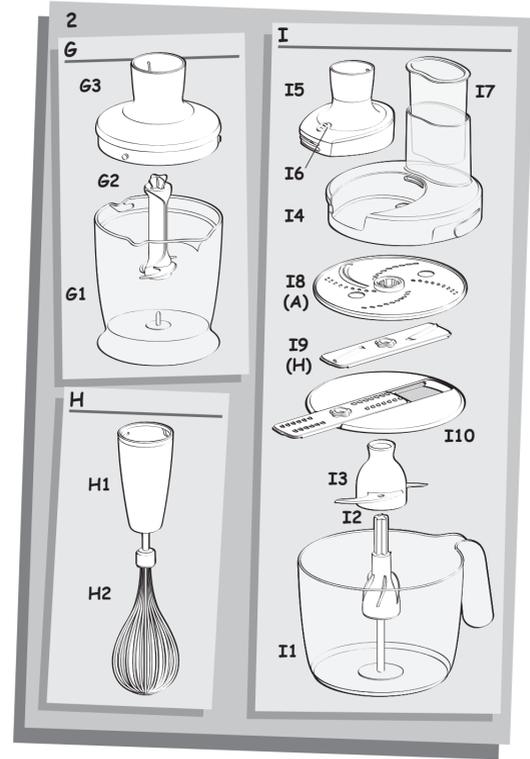
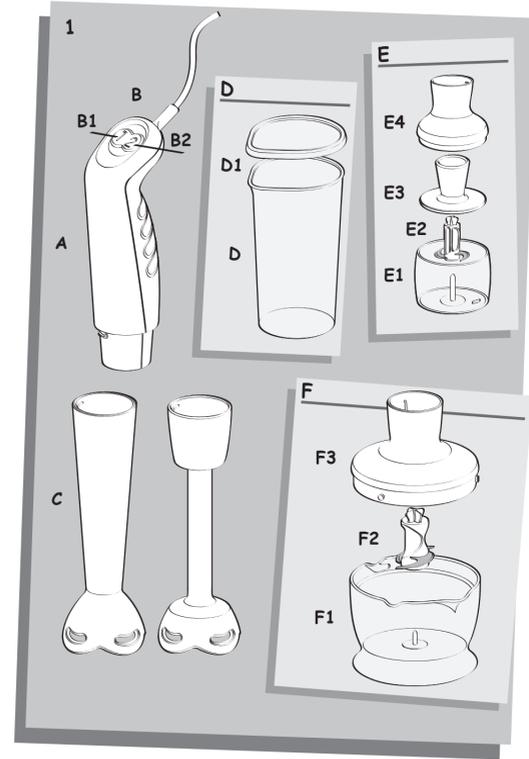


www.moulinex.com

- PO
- CZ
- SK
- SL
- SR
- HR
- BIH
- RO
- BG
- MA
- RU
- UA
- LV
- LT
- ET



Благодарим вас за то, что вы предпочли изделие данной марки и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления пищевых продуктов и бытового использования.

ОПИСАНИЕ РИС 1

A	Блок двигателя	G	Макси-мясорубка 600 мл (в зависимости от модели)
B	Кнопки выключателя	G1	Чаша
	B1 Скорость 1	G2	Нож
	B2 Скорость 2	G3	Редуктор
C	Ручной Миксер (пластмассовый или Металлический, в зависимости от модели)	H	Венчик для взбивания
D	Градуированный стакан емкостью 0,8л	H1	Редуктор
D1	Крышка (в зависимости от модели)	H2	Венчик
E	Мини-мясорубка 150 мл (в зависимости от модели)	Многофункциональная чаша емкостью 2 л (в зависимости от модели)	
	E1 Чаша	I1	Чаша
	E2 Нож	I2	Вал привода
	E3 Крышка мини-мясорубки	I3	Нож
	E4 Крышка	I4	Крышка
F	Мясорубка 450 мл (в зависимости от модели)	I5	Редуктор
	F1 Чаша	I6	Кнопка разблокировки чаши
	F2 Нож	I7	Толкатель
	F3 Редуктор	I8	Диск или нож А (в зависимости от модели)
		I9	Диск или нож Н (в зависимости от модели)
		I10	Держатель ножа (в зависимости от модели)

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ru

- **Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма Мулинекс не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.**
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.**

- Не работайте с прибором более 45 секунд подряд.
- Ваш прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
- Если Вы не пользуетесь прибором, а также во время его чистки, всегда отключайте прибор от сети.
- Если ваш прибор работает неправильно или поврежден, не пользуйтесь прибором. В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего обслуживания, выполняется только в уполномоченном сервисном центре.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора (ножи ..). **РИС. 3**
- Не прикасайтесь к ножу, расположенному на ручном миксере (С), даже при выключенном приборе, так как его режущая часть сильно заточена. **РИС. 3**
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножами (E2, F2, G2, I3) в мясорубках, так как их режущие части сильно заточены.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую другую 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.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. Во избежание опасности любого рода их замена выполняется только в уполномоченном сервисном центре (см. перечень в сервисной книжке прибора).
- В целях вашей собственной безопасности используйте только насадки и запасные части, предназначенные для вашего 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.
- **Если ваш прибор "блокируется" во время приготовления продуктов, выключите прибор, отключите его от сети и проверьте, что используемая насадка не забита приготовленными продуктами. В этом случае освободите насадку от продуктов, блокирующих работу прибора, соблюдая при этом меры предосторожности при обращении с ножами.**
- **Ваш прибор оборудован системой предохранения от перегрева. В случае перегрева прибор автоматически отключается. В этом случае дайте прибору остыть приблизительно в течение 20 минут, затем вы можете снова его использовать.**



ПОРЯДОК РАБОТЫ / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности к прибору мыльной водой. Тщательно сполосните и высушите их.
- Необходимо соблюдать меры гигиены на рабочем столе.
- Во избежание разбрызгивания продуктов помещайте их в достаточно глубокую емкость.

• Ручной миксер: РИС. 4 & 1

- Закрепите ручной миксер (С) на блоке двигателя (А), завинтив его до упора, убедитесь, что миксер хорошо зафиксирован, затем подключите прибор к сети. **РИС. 4**
- Погрузите ручной миксер (С) в приготовляемые продукты на половину высоты сосуда и нажмите на кнопку выключателя (В1 или В2).
- **ВНИМАНИЕ: Не включайте прибор вхолостую.**
- Во избежание переливания смеси через край не заполняйте емкость больше, чем на 2/3 ее объема. Для эффективной работы прибора смесь должна как минимум покрывать округлую нижнюю часть ручного миксера. **РИС. 6**
- Для перемешивания горячих продуктов снимите посуду, в которой готовились продукты, с источника нагрева. Перемешать ручной миксер в смеси излишне. Держите его на половине высоты емкости и в центре нее. **РИС. 6**
- При приготовлении волокнистых продуктов (таких как лук-порей, сельдерей и т.п.) регулярно очищайте ручной миксер в процессе работы, тщательно соблюдая все указания по безопасности при разборке и чистке.
- При приготовлении блюд из фруктов их следует предварительно нарезать и очистить от косточек.
- Не пользуйтесь ручным миксером для приготовления блюд из твердых продуктов (сахара, шоколада, кофе).

• Мини-мясорубка емкостью 150 мл (В зависимости от модели): РИС. Е & 7

- Установите нож (Е2) на центральную ось чаши (Е1).
- Заложите продукты в чашу (Е1), затем установите крышку мини-мясорубки (Е3), затем крышку (Е4).
- Установите блок двигателя (А) на крышку (Е4).
- Включите блок двигателя (А) в сеть и нажмите на кнопку выключателя (В1 или В2).
- Снимите блок двигателя (А), затем крышку (Е4), затем крышку мини-мясорубки (Е3).
- Снимите нож (Е2), держа его за пластмассовую часть.
- После использования прибора выньте из чаши приготовленные продукты.
- **Не используйте эту насадку вхолостую или более 10 секунд.**

• Мини-мясорубка емкостью 450 мл (В зависимости от модели): РИС. F & 8

- Установите нож (F2) на центральную ось чаши (F1).
- Поместите продукты в чашу (F1), затем установите крышку (F3).
- Установите блок двигателя (А) на крышку (F3).

- Включите блок двигателя (А) в сеть и нажмите на кнопку выключателя (В1 или В2).
- Снимите блок двигателя (А), затем крышку (F3).
- Снимите нож (F2), держа его за пластмассовую часть.
- После использования прибора выньте из чаши приготовленные продукты.
- **Не включайте прибор вхолостую.**

• Мини-мясорубка емкостью 600 мл (в зависимости от модели): РИС. G & 9

- Установите нож (G2) на центральную ось чаши (G1).
- Заложите продукты в чашу (G1), затем установите крышку (G3).
- Установите блок двигателя (А) на крышку (G3).
- Включите блок двигателя (А) в сеть и нажмите на кнопку выключателя (В1 или В2).
- Снимите блок двигателя (А), затем крышку (G3).
- Снимите нож (G2), держа его за пластмассовую часть.
- После окончания работы выньте из чаши приготовленные продукты.
- **Не включайте прибор вхолостую.**

• Многофункциональная чаша емкостью 2 л (В зависимости от модели): Рис. I

Максимальное количество продуктов, которые вы можете приготовить с помощью многофункциональной чаши, составляет от 150 до 800 гр – Объем чаши: 2 литра.

1) Измельчить Рис. 10:

- Установите вал привода (I2) в центр чаши (I1).
- Установите нож (I3) на вал привода (I2).
- Установите редуктор (I5) на крышку (I4).
- Установите и зафиксируйте крышку.
- Установите блок двигателя (А) на редуктор (I5).

За 15-20 секунд вы можете измельчить от 150 до 500 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 кубиками размером 1 см3), сырую или вареную рыбу. Запрещается измельчать слишком твердые продукты (лед, сахар) или продукты, которые требуют тонкого размола (пшеница, кофе).

2) Натереть/нарезать ломтиками Рис. 11:

- Установите привод (I2) на центральную ось чаши (I1).
- Установите диск (I8) на вал привода (I2).
- Установите редуктор (I5) на крышку (I4) и зафиксируйте его.
- Установите блок двигателя (А) на редуктор (I5).

- Подавайте продукты через горловину крышки и направляйте их при помощи толкателя (I7). **Никогда не подавайте продукты в горловину пальцами или с помощью какого-нибудь инструмента.**

• **Венчик для взбивания(В зависимости от модели): Рис.Н & 12**

- Установите венчики (H2) на редуктор (H1).
- Установите редуктор (H1) на блок двигателя (A).
- Поверните до упора.
- После использования отвинтите редуктор (H1) и снимите венчик (H2).



ЧИСТКА

- Все детали и насадки вашего миксера можно мыть в посудомоечной машине, **за исключением блока двигателя (А), редукторов (F3, G3, H1, I5)**, вы можете их очистить с помощью слегка влажной губки.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножами, так как их режущие части сильно заточены.
- 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 (морковь, апельсины...), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной пищевым растительным маслом.



РЕЦЕПТЫ

Ручной миксер Рис.4

• **Овощной суп:**

500 гр картофеля, 400 гр моркови, 1 стебель лука-порея, 1,8 л воды
 Готовьте на пару в течение 10 минут.
 Перемешайте с помощью миксера все ингредиенты в течение 45 секунд.

• **Майонез:**

Положите в градуированный стакан емкостью 1 л 1 желток, 1 столовую ложку горчицы, 1 столовую ложку уксуса, соль, перец, 250 мл растительного масла.
 Перемешайте все ингредиенты в течение 15 секунд.

Мини-мясорубка емкостью 150 мл (в зависимости от модели) Рис.Е:

• **С помощью этой насадки вы можете измельчить:**

Чеснок, Ароматические травы, Лук.
 55 гр говядины, предварительно удалив из нее жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см - за 3 секунды.

Мясорубка емкостью 450 мл (в зависимости от модели) Рис.Ф:

• **С помощью этой насадки вы можете измельчить:**

Чеснок, Ароматические травы, Лук.
 200 гр говядины, предварительно удалив из нее жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см - за 10 секунд.

Мясорубка емкостью 600 мл (в зависимости от модели) Рис.Г:

• **С помощью этой насадки вы можете измельчить:**

Чеснок, Ароматические травы, Лук.
 250 гр говядины, предварительно удалив из нее жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см - за 15 секунд.

Многофункциональная чаша емкостью 2 л (в зависимости от модели)Рис.І:

- С помощью этой насадки вы можете измельчить: Мясо, предварительно удалив жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см (500 гр говядины), овощи, сыр, хлеб - приблизительно за 20 секунд.
- Вы также можете измельчить и нарезать ломтиками до 700 гр овощей (морковь), сыр и т.д. ...

Ru



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

- Проверьте, что:
 Ваш прибор подключен в сеть.
 Шнур питания в хорошем состоянии.
 Ваш прибор оборудован системой предохранения от перегрева. В случае перегрева прибор автоматически отключается. В этом случае дайте прибору остыть приблизительно в течение 20 минут, затем вы можете его использовать снова.

Ваш прибор по-прежнему не работает?

В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

Вы можете приобрести у продавца или в соответствующем сервисном центре следующие дополнительные насадки:

Мини-мясорубка емкостью 150 мл: ссыл. номер: MS_0695652.

С помощью этой насадки вы сможете измельчить 70 гр говядины за 5 секунд.

Мини-мясорубка емкостью 450 мл: ссыл. номер: MS_0695653.

С помощью этой насадки вы сможете измельчить 200 гр говядины за 10 секунд.

Мини-мясорубка емкостью 600 мл: ссыл. номер: MS_0695654.

С помощью этой насадки вы сможете измельчить 250 гр говядины за 15 секунд.

Блендеры "MOULINEX" - модели DD4xxx 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 и импортёр в России - ЗАО "Группа СЕБ Восток"
119180, Москва, Старомонетный пер., 14 стр.2, тел. 967-32-37

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № РОСС FR. МО04.В00424
- Срок действия с 24.09.2008 по 23.09.2011
- Выдан ОС "ТЕСТСЕРТИФИКО"
- Соответствует требованиям ГОСТ Р 52161.2.14-2005
ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (разд.4)
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (разд.5,7)
ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (разд.6,7)
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.



Pl	p. 6 - 8
Cz	p. 9 - 11
Sk	p. 12 - 14
Sl	p. 15 - 17
Sr	p. 18 - 20
Hr	p. 21 - 23
Ro	p. 24 - 26
Bg	p. 27 - 30
Hu	p. 31 - 33
Bih	p. 34 - 36
Ru	p. 37 - 40
Ua	p. 41 - 43
Lv	p. 44 - 46
Lt	p. 47 - 49
Et	p. 50 - 52

0828 226

10Ec/5CeI

D2/D3