

**FR** p 1 - 10

**EN** p 11 - 20

**TR** p 21 - 30

**RU** p 31 - 40

**UK** p 41 - 50

**PL** p 51 - 60

**ET** p 61 - 68

**LV** p 69 - 78

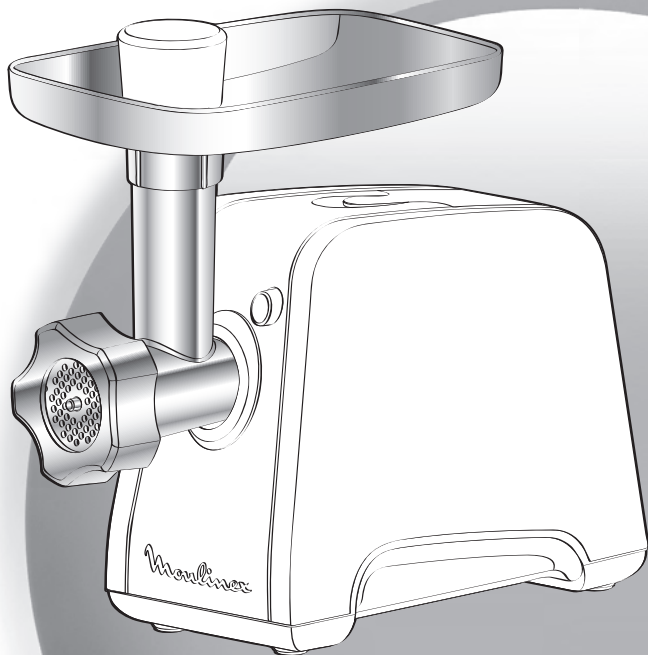
**LT** p 79 - 87

**AR** p 97 - 88

**FA** p 107 - 98

# Moulinex®

hV10



FR

EN

TR

RU

UK

PL

ET

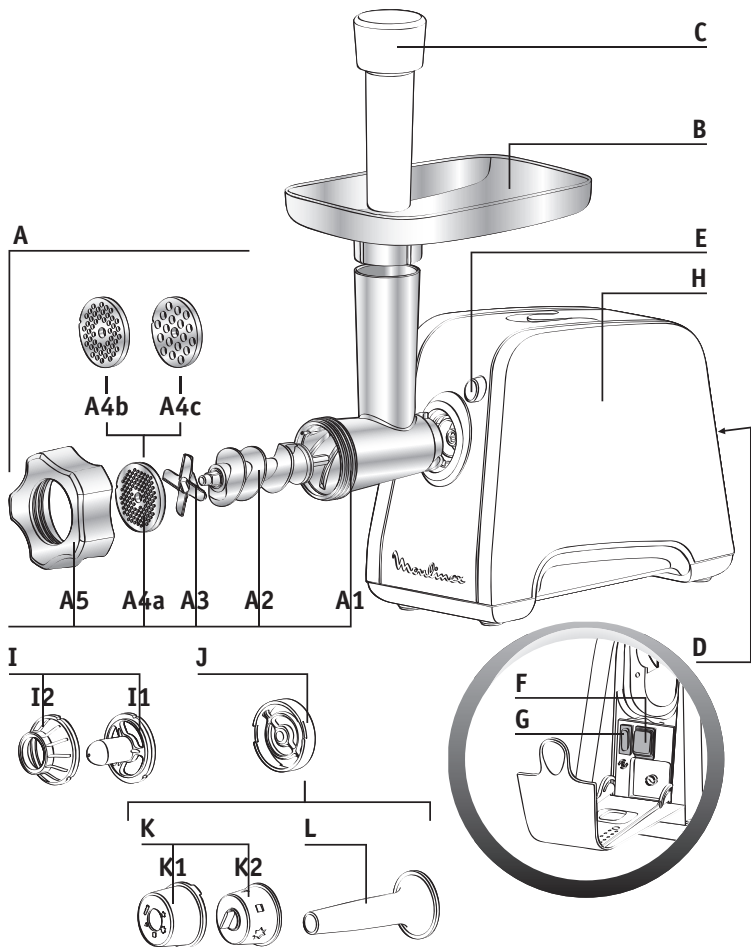
LV

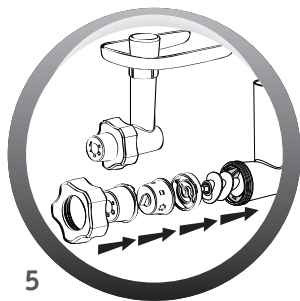
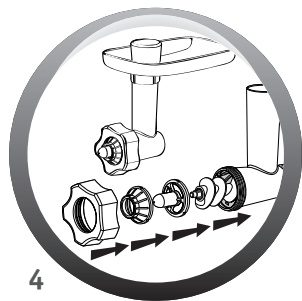
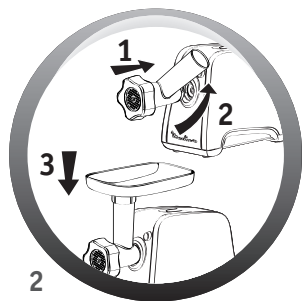
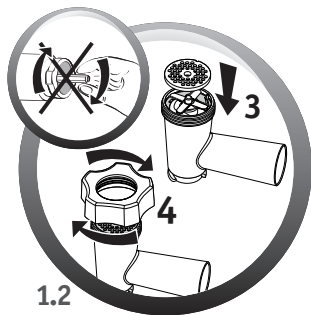
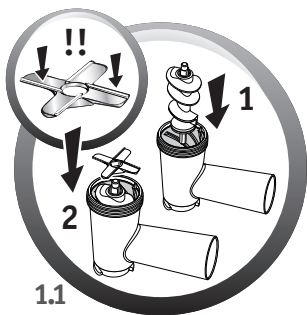
LT

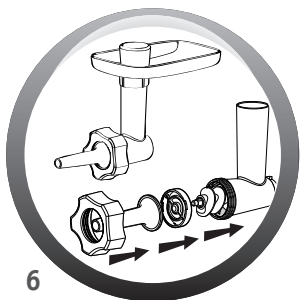
AR

FA

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)







6

Благодарим Вас за покупку прибора компании Moulinex.

## ОПИСАНИЕ

### **A** Съемная головка мясорубки

**A1** Алюминиевый корпус

**A2** Шнек

**A3** Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали

**A4** Решетки

**A4a** Решетка с мелкими отверстиями (2,4 мм или 3 мм)  
(зависит от модели) для очень мелко нарубленного фарша

**A4b** Решетка со средними отверстиями (4,7 мм) для мелко нарубленного фарша

**A4c** Решетка с большими отверстиями (8 мм или 7,5 мм)  
(зависит от модели) для крупно нарубленного фарша

**A5** Алюминиевая гайка

**B** Алюминиевый съемный лоток

**C** Толкатель для мяса

**D** Крышка отсека для хранения принадлежностей

**E** Кнопка отпускания головки мясорубки

**F** Кнопка вкл/выкл (0-1)

**G** Кнопка обратного хода (для кратковременного вращения в обратном направлении)

**H** Блок мотора

**I** Дополнительное приспособление Kebbe для приготовления кебаба

**I1** Насадка Kebbe для кебаба

**I2** Кольцо

**J** Опора шнека

**K** Насадка для приготовления печенья (зависит от модели)

**K1** Опора

**K2** Форма

**L** Насадка для домашней колбасы

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите приведенные ниже инструкции перед первым использованием электроприбора: Компания Moulinex не несет ответственности, если способ использования прибора не соответствует инструкции по эксплуатации.

- Электроприбор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, чувственными или умственными способностями либо лицами, не имеющими опыта или не знакомыми с подобными приборами, если они не находятся под контролем лица, ответственного за их безопасность, или не получили инструкций о том, как пользоваться прибором.
- Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.
- Убедитесь, что напряжение питания прибора соответствует напряжению в электросети.
- Любое подключение, не соответствующее данным требованиям, аннулирует действие гарантии.
- Прибор предназначен исключительно для домашнего приготовления пищи внутри помещений под постоянным наблюдением.
- Используйте прибор на ровной, чистой и сухой поверхности.
- Во время работы прибора следите, чтобы длинные волосы, шарфы, галстуки и т. п. не нависали над принадлежностями.
- Отсоединяйте прибор от электросети сразу по завершении работы, перед очисткой, а также перед установкой и снятием дополнительных приспособлений.
- В случае нарушения нормальной работы или повреждения прибора его эксплуатация не допускается. В такой ситуации следует обратиться в авторизованный сервисный центр Moulinex (см. список в буклете сервисного обслуживания).
- Все действия по обслуживанию, кроме стандартных процедур очистки и ухода, осуществляемых пользователем, должны выполняться в авторизованном сервисном центре Moulinex.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания. В целях безопасности для замены шнура следует обратиться в авторизованный сервисный центр Moulinex (см. список в буклете сервисного обслуживания).
- Не погружайте прибор, его шнур питания и штепсельную вилку в воду или в любую другую жидкость.
- Размещайте шнур питания в недоступном для детей месте.
- Шнур питания не должен контактировать с горячими поверхностями, располагаться около источников тепла и острых предметов.

- В целях безопасности используйте только принадлежности и запасные части Moulinex, предназначенные для данного прибора.
- Не включайте прибор дольше, чем на 14 минут.
- В целях обеспечения вашей безопасности данный электроприбор соответствует применимым стандартам и принятым постановлениям:
  - директиве о низковольтном оборудовании;
  - нормам электромагнитной совместимости;
  - нормативным документам по защите окружающей среды;
  - нормативам для материалов, непосредственно контактирующих с пищей.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вымойте все принадлежности в воде с мылом. Ополосните и сразу же тщательно высушите их.

**Решетка и нож должны быть постоянно смазанными. Смажьте их растительным маслом.**

**Не используйте прибор вхолостую, если решетки не смазаны.**

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ (А):

#### Сборка головки мясорубки (схемы 1.1 и 1.2)

Возьмите корпус **A1** за загрузочную трубу широким отверстием вверх.

Затем вставьте шнек **A2** (длинной осью вперед) в корпус **A1**.

Установите нож из нержавеющей стали **A3** на короткую ось, выходящую из шнека **A2**, режущими краями наружу. Поверх ножа **A3** наденьте выбранную решетку, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**.

Навинтите гайку **A5** (без фиксации).

#### Установка головки мясорубки в прибор (схема 2)

Поднесите головку мясорубки к отсоединенному от электросети блоку мотора **H** и установите ее, наклонив загрузочную трубу вправо.

Совместите два байонетных соединения на головке мясорубки с двумя пазами на блоке мотора.

Вставьте головку мясорубки в блок мотора **H** как можно глубже, затем



поверните загрузочную трубу влево до упора (в этот момент загрузочная труба должна быть расположена вертикально). Установите съемный лоток **В** на загрузочную трубу головки мясорубки. Подсоедините прибор к электросети. Он готов к работе.

### **Использование**

Подготовьте все продукты, которые требуется измельчить. Удалите кости и хрящи.

Нарежьте мясо на куски (приблизительно 2 x 2 см). Поставьте под головкой мясорубки емкость для фарша. Нажмите сектор "I" кнопки Вкл/Выкл **F** для запуска прибора.

Поместите куски мяса на лоток **В** и проталкивайте их по одному в загрузочную трубу с помощью толкателя **С**.

**Запрещается проталкивать продукты в загрузочную трубу пальцами или посторонними предметами.**

Чтобы приготовить нежный фарш для кебаба или кюфты, пропустите мясо через мясорубку 2-3 раза до получения фарша требуемой консистенции.

### **Совет.**

Вслед за мясом можно повернуть несколько небольших кусочков хлеба, чтобы в мясорубке не осталось мяса.

### **Что делать в случае засорения машины? (схема 3)**

Остановите мясорубку, нажав сектор "0" на кнопке Вкл/Выкл **F**.

Затем на несколько секунд нажмите кнопку обратного хода **G**, чтобы устранить затор.

Нажмите сектор "I" кнопки Вкл/Выкл **F**, чтобы продолжить работу.

**Важно!** Дождитесь полной остановки прибора, перед тем как нажать кнопку "Вкл" (**F**) или "Обратный ход" (**G**).

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЕ КЕВВЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБА (I)**

#### **Сборка (схема 4)**

Установите шнек **A2** в корпус **A1** головки мясорубки. Установите насадку для приготовления кебаба **I1**, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**. Установите кольцо **I2** поверх насадки для приготовления кебаба и плотно закрутите гайку **A5**.

Установите собранную головку мясорубки на блок мотора **H**.

**Примечание.** Данное приспособление используется без решетки и ножа.

## **НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ (К) (зависит от модели)**

### **Сборка (схема 5)**

Установите шнек **A2** в корпус **A1** головки мясорубки. Поместите опору шнека **J**, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**. Установите форму **K2** в опору **K1** и поместите ее на опору шнека **J**. Навинтите гайку **A5** на корпус **A1**. Установите собранную головку мясорубки на блок мотора **H**.

**Примечание.** Данное приспособление используется без решетки и ножа. Опора шнека удерживает шнек в требуемом положении во время работы.

### **Использование**

Подготовьте тесто. Наилучшие результаты получаются, если тесто будет слегка размягченным.

Выберите форму печенья, совместив стрелку с соответствующим вариантом. Продолжайте подачу теста до тех пор, пока не будет получено требуемое количество печенья.

## **НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ (L)**

Это приспособление, устанавливаемое на головку мясорубки, позволяет приготовить колбаски по вашему вкусу.

### **Сборка (схема 6)**

Установите шнек **A2** в корпус **A1** головки мясорубки.

Установите опору шнека **J**, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**.

Установите насадку для колбасы **L**, затем гайку **A5** и плотно закрутите.

Установите собранную головку мясорубки на блок мотора **H**.

### **Использование**

**ВАЖНО!** Данное приспособление можно использовать только с предварительно приготовленным фаршем, приправленным и хорошо перемешанным.

Смочите оболочку для колбасы в чуть теплой воде, чтобы она размягчилась, после чего наденьте ее на насадку для приготовления домашней колбасы **L** таким образом, чтобы остался кончик длиной 5 см.

Заполните загрузочную трубу на корпусе **A1** головки мясорубки **A** подготовленным колбасным фаршем; запустите прибор и проталкивайте фарш с помощью толкателя **C** до тех пор, пока он не покажется на конце насадки для колбасы. Остановите устройство. Завяжите узелок на 5-сантиметровом кончике оболочки. Надавите

узелком на конец насадки для колбасы, чтобы предотвратить попадание воздуха внутрь оболочки.

Снова запустите прибор и продолжайте проталкивать мясо. Оболочка наполнится фаршем. Чтобы оболочка не натягивалась слишком сильно, не стремитесь делать слишком толстые колбаски.

**Примечание.** Эту работу гораздо легче делать вдвоем, когда один подает фарш, а другой поддерживает и контролирует оболочку.

Устанавливайте длину колбасок, сдавливая и скручивая оболочку через соответствующие интервалы.

Чтобы добиться лучшего результата, следите за тем, чтобы в колбаски не попадал воздух, и делайте колбаски длиной 10–15 см (разделяя их ниткой и завязывая узелки).

## РЕЦЕПТЫ

**Примечание.** Для блюд, приготовление которых требует большой мощности, время непрерывного использования прибора не должно превышать 20 секунд.

**Пример рецепта (с использованием решетки с отверстиями 4,7 мм A4b):**

### КЕББИ БИ ЛАБАН

(мясные шарики с йогуртом)

6 порций — подготовка: 1 час Оставьте на 1 час в холодильнике

**Ингредиенты теста для кебби:**

600 г мяса, 300 г булгура (дробленой пшеницы), соль

**Ингредиенты для соуса:**

1 кг йогурта, 1 пучок кинзы, 4 дольки чеснока, 3 столовые ложки кукурузной муки, соль, перец

1. Разрежьте мясо на 4 части. Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Пропустите мясо вместе с булгуром. Посолите и оставьте смесь в холодильнике на 1 час.
2. Для формирования шариков: установите приспособление для кебаба на головку мясорубки. Пропустите смесь через мясорубку. Отделяйте шарики друг от друга, смачивая небольшим количеством воды.

3. Для приготовления соуса: вымойте пучок кинзы, высушите его бумажным полотенцем и оторвите листья. Очистите и порубите чеснок. Обжарьте чеснок и листья кинзы в сковороде на небольшом огне в течение 1–2 минут. Отложите в сторону.
4. Взбейте йогурт вместе с кукурузной мукой и приправьте солью и перцем. Влейте смесь йогурта и кукурузной муки в сковороду, процедив через мелкое сито. Доведите смесь до кипения, затем уменьшите огонь. Готовьте на медленном огне, следя за тем, чтобы йогурт не пригорал.
5. Добавьте чеснок и кинзу. Бланшируйте мясные шарики в течение 10 минут.

**Другой вариант приготовления** Кебби можно готовить с начинкой (смесь лука с фаршем, поджаренная на небольшом количестве растительного масла с несколькими кедровыми орешками).

## **БРИУАТЫ**

4 порции — подготовка: 40 мин. Время приготовления: 35 мин.

### **Ингредиенты:**

250 г слоеного теста, 350 г говядины, 1 луковица, 2 яйца, паприка, корица и имбирь, петрушка, кинза, кервель, сахар, 60 г сливочного масла, оливковое масло.

1. Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Разрежьте луковицу на 8 частей и пропустите через мясорубку. В сковороде разогрейте 4 столовые ложки оливкового масла, добавьте лук. Пассеруйте на небольшом огне, но не доводите до поджаренного состояния. Отложите в сторону.
2. Пропустите мясо через мясорубку. Поджарьте его вместе с луком в течение 10 минут. Отложите в сторону.
3. Пропустите зелень через мясорубку. Выложите ее на сковороду, посолите, поперчите, добавьте половину чайной ложки паприки, щепотку имбиря и чайную ложку корицы.
4. Влейте яйца, поджарьте и снимите с огня.
5. Тонко раскатайте тесто. Нарезьте квадратами со стороной 10 см. Смажьте сливочным маслом края каждого из них.
6. Выложите немного начинки на каждый квадрат. Скатайте квадраты рулетом, защипывая края.
7. Поджарьте бриуаты в кипящем масле. По окончании жарки оставьте их на некоторое время на бумажном полотенце. Посыпьте сахаром и корицей. Подавайте горячими.

## **Другой вариант приготовления**

Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Пропустите мясо через мясорубку. Разрежьте луковицу на 8 частей и пропустите через мясорубку.

Пропустите еще немного мяса, затем зелень, затем остатки мяса.

Взбейте яйца и влейте их в сковороду, посолите, поперчите, добавьте половину чайной ложки паприки, щепотку имбиря и чайную ложку корицы. Хорошо перемешайте. Повторите шаги 5–7.

## **ПИРОЖКИ**

### **(маленькие пирожки с рыбой)**

4 порции — подготовка: 25 мин. Время приготовления: 10-15 мин.

#### **Ингредиенты:**

250 г слоеного теста, 300 г приготовленной рыбы или копченого лосося, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок укропа, 2 луковицы, 100 г соленого масла, нарезанного небольшими кубиками, растительное масло

1. Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Разрежьте луковицы на 8 частей и пропустите через мясорубку. Обжарьте на небольшом количестве растительного масла в сковороде на небольшом огне. Отложите в сторону.
2. Пропустите через мясорубку немного рыбы, затем лук, масло и укроп, а затем остатки рыбы.
3. Тонко раскатайте тесто, вырежьте кружки желаемого диаметра при помощи стакана или небольшой миски.
4. Разогрейте духовку до 210 °С (метка 6).
5. На каждый кружок положите немного начинки и сложите, слепив края.
6. Готовьте в духовке в течение 10–15 минут, пока пирожки не подрумянятся.

## **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

4 порции — подготовка: 20 мин. Время приготовления: 10-15 мин.

#### **Ингредиенты:**

1 кг говядины, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 ломтика черного хлеба, вымоченного в молоке, 2 яйца, 1 картофеляина, мука, соль, перец.

1. Для данного блюда используйте нежирную говядину. Пропустите мясо через мясорубку с добавлением хлеба.
2. Тонко нашинкуйте лук и натрите чеснок и картофель.
3. Смешайте фарш с хлебом, нашинкованным луком, чесноком и картофелем.

4. Добавьте яйца, свежемолотый перец и соль, скатайте фрикадельки.
5. Обваляйте фрикадельки в муке и обжарьте на растительном масле.

## **ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ**

4 порции — подготовка: 20 мин. Время приготовления: 45 мин.

### **Ингредиенты:**

400 г мясного фарша, 1 кг картофеля, 2 яйца, 2 стакана молока, 1 долька чеснока, 1,5 столовых ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец.

1. Очистите, вымойте и высушите картофель. Нарезьте картофель кружками.
2. Пропустите мясо через мясорубку и обжарьте полученный фарш на растительном масле в течение 5 минут.
3. Натрите внутреннюю часть формы для запекания в духовке чесноком, смажьте ее сливочным маслом.
4. Выложите слоями две трети картофеля и фарш. Приправьте, добавьте оставшийся картофель.
5. Взбейте яйца с подогретым молоком и полейте полученной смесью картофель. Положите остатки сливочного масла. Запекайте в духовке в течение 45 минут при средней температуре.

## **ОЧИСТКА**

- **Перед очисткой блока мотора Н устройство следует отключить от сети..**
- Не погружайте блок мотора в воду и не мойте его под проточной водой. Очистите блок мотора влажной тканью. Тщательно высушите.

### **Принадлежности мясорубки:**

- Отсоедините головку мясорубки, нажав кнопку **Е**.
- Поверните головку мясорубки **А** вправо и, потянув ее на себя, отсоедините от блока мотора **Н**.
- Разберите головку мясорубки **А**: снимите толкатель **С** и лоток **В**, отвинтите гайку **А5**, снимите решетку **А4** и нож **А3**, извлеките шнек **А2**.
- **Соблюдайте осторожность при обращении с острыми деталями.**
- Вымойте все детали в горячей воде с мылом, прополощите и осторожно вытрите.
- **Не мойте головку мясорубки А в посудомоечной машине; это требование относится к корпусу А1, шнеку А2, гайке А5, ножу А3 и решеткам А4.**

**Все прочие принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.**

## **ХРАНЕНИЕ**

Решетки, нож, опору шнека, насадки для приготовления кебаба и колбасок (**I1, I2, J и L**) можно хранить в отсеке в задней части прибора (крышка отсека для хранения принадлежностей **D**).

## **ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ**

Проверьте подключение к электросети. Устройство по-прежнему не работает? В этом случае следует обратиться в авторизованный сервисный центр Moulinex (см. список в буклете сервисного обслуживания).

## **ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ**

**Не забывайте о бережном отношении к природе!**



- i** Электроприбор содержит большое количество материалов, пригодных к многократному использованию или переработке.
- ➔** Передайте его в центр переработки отходов или авторизованный сервисный центр.

			
<b>ALGERIA</b>	GRUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 99130 ECULLY - FRANCE	<b>213-41-28-18-53</b>	1 year
<b>ARGENTINA</b>	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Bulvarhumberto 1853 1° C1425DTK Hospital Federal Buenos Aires	<b>0800-122-2732</b>	2 años
<b>ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA</b>	«Գրուպը ՍԵՅ-Վոստոկ»ՓԲԸ 110180 Մոսկվա Դոմոմոնոստո Մոսկովսկի շրջ. ա 14 ՝ 2	<b>(010) 55-76-07</b>	2 տարի/ years
<b>AUSTRALIA</b>	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7539, Silverwater NSW 2128	<b>02 97487944</b>	1 year
<b>ÖSTERREICH</b>	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Lobauernstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	<b>01 866 70 299 00</b>	2 Jahre
<b>BELGIQUE / BELGIE</b>	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - 21 6220 Fleurus	<b>32 70 23 31 59</b>	2 ans / years
<b>БЕЛАРУСЬ / BELARUS</b>	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 110180 Москва, Россия Старомосковский пер. д. 14 стр. 2	<b>017 2239290</b>	2 года/ years
<b>BOSNA I HERCEGOVINA</b>	SEB Development Predstavništvo u BiH Vrztova 5/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače <b>033 551 220</b>	2 godine
<b>BRASIL</b>	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arco, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	<b>0800-119933</b>	1 ano
<b>БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA</b>	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Ворово 52 Г, стр. 1, офис 1, 1680 София	<b>0700 10 330</b>	2 години
<b>CANADA</b>	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	<b>1-800-418-3325</b>	1 year
<b>CHILE</b>	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda. Avenida Nueva Los Leones 0262 Providencia, Santiago	<b>+56 2 232 77 22</b>	2 años
<b>COLOMBIA</b>	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aéreo 172 Kilometro 1 Via Ziguquirá - Cajica Cundinamarca	<b>18000919288</b>	2 años
<b>HRVATSKA Croatia</b>	SEB Development S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	<b>01 30 15 294</b>	2 godine
<b>ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC</b>	GRUPE SEB CR spol. s r. o. Jankovcova 156B/2a 170 00 Praha 7	<b>731 010 111</b>	2 roky
<b>DANMARK</b>	GRUPE SEB NORDIC A.S. Tempovej 27 2750 Ballerup	<b>44 663 155</b>	2 år
<b>DEUTSCHLAND</b>	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnsteinweg 5 63067 Offenbach	<b>0212 387 400</b>	2 Jahre



 : [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

			
<b>EESTI/ ESTONIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O O ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>5 800 3777</b>	2 aastat
<b>SUOMI / FINLAND</b>	Grøupe SEB Finland Kuljantie 7 02830 Espoo	<b>09 622 94 20</b>	2 Vuotta
<b>FRANCE</b> Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 06	<b>09 74 50 10 14</b>	1 an
<b>GREECE / ΕΛΛΑΔΑ</b>	SEB - GRUPE ELLADON S.A.S. Οδός Σπυριδίου Αδριακού 7 Τ.Κ. 151 25 Βαρνάκι υδίου Αχαΐας/Αθήνη	<b>2106371251</b>	2 Χρόνια
<b>HONG KONG</b>	SEB ASIA Ltd Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	<b>852 8130 8998</b>	1 year
<b>MAGYARORSZÁG/ Hungary</b>	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE KB Tevto koz 4 2040 Budapest	<b>(1) 8018434</b>	2 év
<b>INDONESIA</b>	Grøupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 70-75 Jakarta 12910, Indonesia	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year
<b>ITALIA</b>	GRUPE SEBITALIA S.p.A Via Montefeltro, 4 20156 Milano	<b>1 99 207 892</b>	2 anni
<b>JAPAN</b>	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	<b>0570-077772</b>	1 year
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119160 Москва, Росси Старомонетный тұлкәк көш, 14-үй, 2-құрылыс	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл / years
<b>KOREA</b>	(유) 그룹 세브 코리아 서울시 중랑구 서원동 88 서원빌딩 3층 110-790	<b>1588-1588</b>	1 year
<b>LATVJA / LATVIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O O ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>6 716 2007</b>	2 gadi
<b>LIETUVA/ LITHUANIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O O ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>6 470 8888</b>	2 metai
<b>MACEDONIA</b>	Grøupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Berovo St. 1080 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борова 52 Г, от. 1, офис 1, 1080 София, България	<b>(0)2 20 50 022</b>	2 години / years
<b>MALAYSIA</b>	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No. 17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	<b>65 6550 8900</b>	1 year
<b>MEXICO</b>	G.S.E.B. MEXICO, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hédalgo 11 500 Mexico D.F.	<b>(01800) 112 8325</b>	1 años

			
<b>MOLDOVA</b>	ТОВ «Група СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б. офіс 1 02009 Київ, Україна	<b>(22) 929249</b>	2 ani / Years
<b>NEDERLAND</b>	GROUPES SEB NEDERLAND BV Generaalstraat 5 3903 LJ Veenendaal	<b>0318 58 24 24</b>	2 jaar
<b>NEW ZEALAND</b>	GROUPES SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	<b>0800 700 711</b>	1 year
<b>NORGE</b>	GROUPES SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Baerup DANMARK	<b>815 09 567</b>	2 år
<b>PERU</b>	GROUPES SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of 805.B San Isidro - Lima - Peru	<b>+511 441 4455</b>	1 años
<b>POLSKA/ POLAND</b>	GROUPES SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Dąbrowska 79 04-175 Warszawa	<b>0 801 300 423</b> koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
<b>PORTUGAL</b>	GROUPES SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 5 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	<b>808 284 735</b>	2 anos
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	GROUPES SEB IRELAND Unit B3 Aerobome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	<b>01 677 4003</b>	1 year
<b>ROMÂNIA/ ROMANIA</b>	GROUPES SEB ROMANIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucuresti	<b>0 21 316 87 84</b>	2 ani
<b>РОССИЯ/ RUSSIA</b>	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 110180 Москва, Россия Старомосковский пер. д. 14 стр.2	<b>495 213 32 29</b>	2 года/ years
<b>SRBIJA Serbia</b>	SEB Development Antifasfilske borbe 17/13 11070 Novi Beograd	<b>060 0 732 000</b>	2 godine
<b>SINGAPORE</b>	GROUPES SEB SINGAPORE Pty Ltd 51 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	<b>65 6550 8900</b>	1 year
<b>SLOVENSKO/ SLOVAKIA</b>	GROUPES SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	<b>233 595 224</b>	2 roky
<b>SLOVENIJA</b>	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	<b>02 234 94 90</b>	2 leti
<b>ESPAÑA</b>	GROUPES SEB IBERICA SA Almogaves, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	<b>0902 31 22 00</b>	2 años
<b>SVERIGE</b>	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Trudovägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	<b>08 594 213 30</b>	2 år
<b>SUISSE SCHWEIZ</b>	GROUPES SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glatbrugg	<b>044 837 18 40</b>	2 ans / Jahre
<b>TAIWAN</b>	SEB ASIA Ltd Taipei International Building, Suite 52, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District, Taipei 106, R.O.C.	<b>886-2-27333716</b>	1 year

 : [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

			
<b>THAILAND</b>	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Itathai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	<b>02723 4488</b>	2 years
<b>TÜRKIYE</b>	GRUPE SEB ISTANBULAS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	<b>216 444 40 50</b>	2 yıl.
<b>U.S.A.</b>	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332	<b>800-395-8325</b>	1 year
<b>Україна/ UKRAINE</b>	ТОВ «Група СЕБ Україна» Вул. Дрогоманська 31 Б, офіс 1 02086 Київ, Україна	<b>044 492 06 59</b>	2 роки/ years
<b>UNITED KINGDOM</b>	GRUPE SEB UK Ltd, 11-48 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	<b>0845 602 1454</b>	1 year
<b>VENEZUELA</b>	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana Caracas	<b>0800-7268724</b>	2 años
<b>VIETNAM</b>	GRUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-128 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	<b>+84-8 3821 6395</b>	1 Year

## MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase:** ..... / Date d'achat / Fecha de compra /  
Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum /  
Kjøpsdato / Ostoporäva / Data zakupu / Data vânzării / [sigijimo data/ Ostukupuäev / Datum nakupa /  
Sorozatászm / Datum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data  
cumpărării / Datum nákupu / Tanggal pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satn almu  
taríhi / Дата продажи / Дата продаж / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган  
мерәмі / Ημερομηνία αγοράς / Чышарыш орр сүмтөө / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاریخ  
خرید / تاریخ الشراء

**Product reference:** ..... / Référence du produit / Referencia del  
producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het  
apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referența  
produsului / Model / Gamínio numeris / Toote vätenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ  
výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt  
rujukun / Referenssi produk / Mã sản phẩm/ Urún kodu / Модель / Модель / Модел на уреда /  
Modeli / Кодикос προϊόντος / Уηηηη / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 /  
مراجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

**Retailer name & address:** ..... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor /  
Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer /  
Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse /  
Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului /  
Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine /  
Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa malprodaje /  
Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Numé și adresă vânzător / Název a  
adresa prodceje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ của  
hàng bán/ Satisi firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i adresa prodavca /  
Търговки обект / Назива и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы /  
Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Чышарыштың убайылымы u huuglun /  
ชื่อและที่ตั้งของห้างร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 /  
نام و آدرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

**Distributor stamp** ..... / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /  
Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /  
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć  
sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe /  
Razitko predajcu / Zímogs / Pečat malprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila  
vânzătorului / Razitko prodceje / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cúh hàng bán đồng dấu /  
Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект /  
Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Чышарыштың үйүрү /  
ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده  
فروش