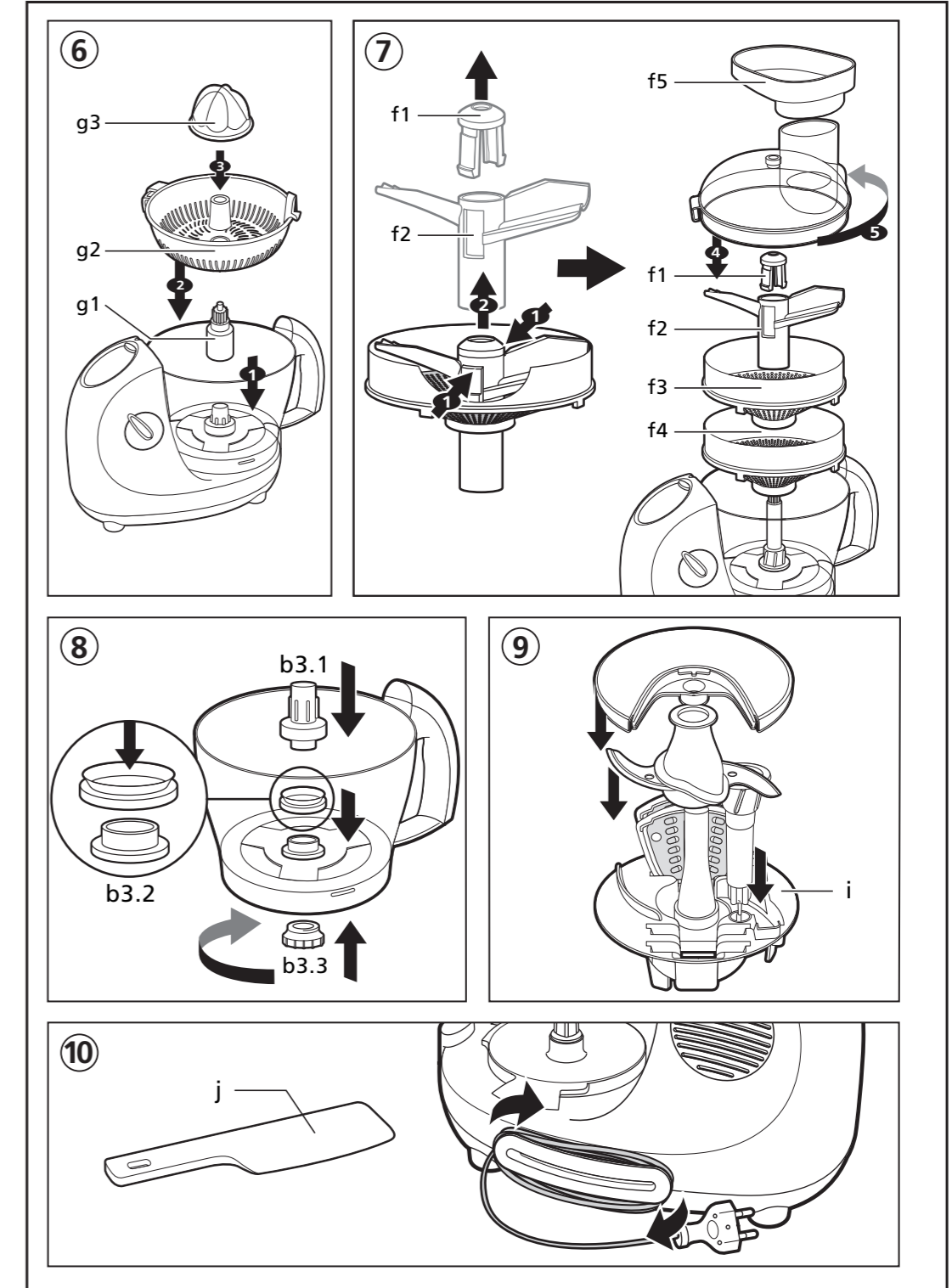
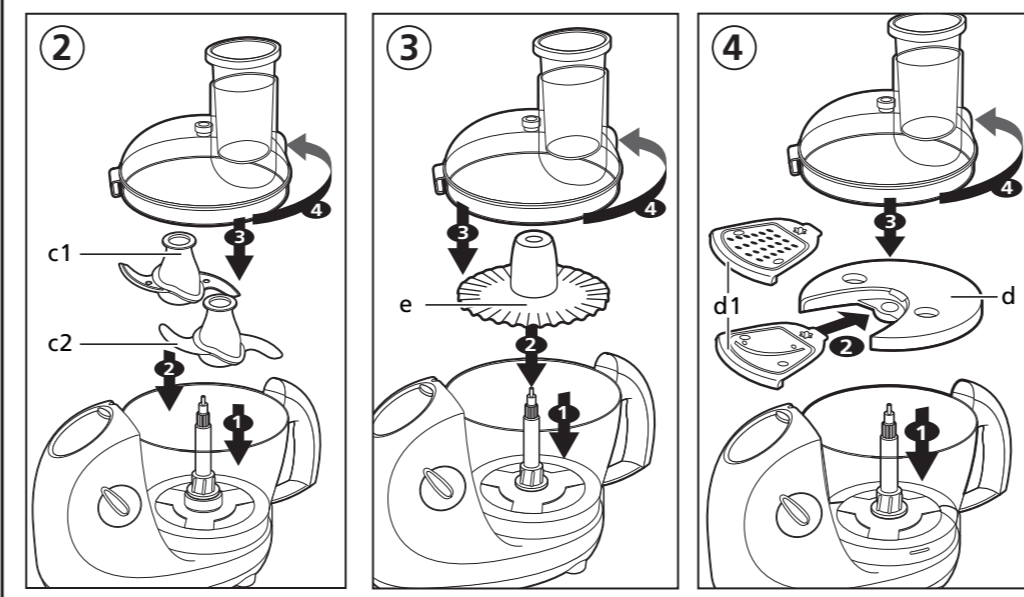
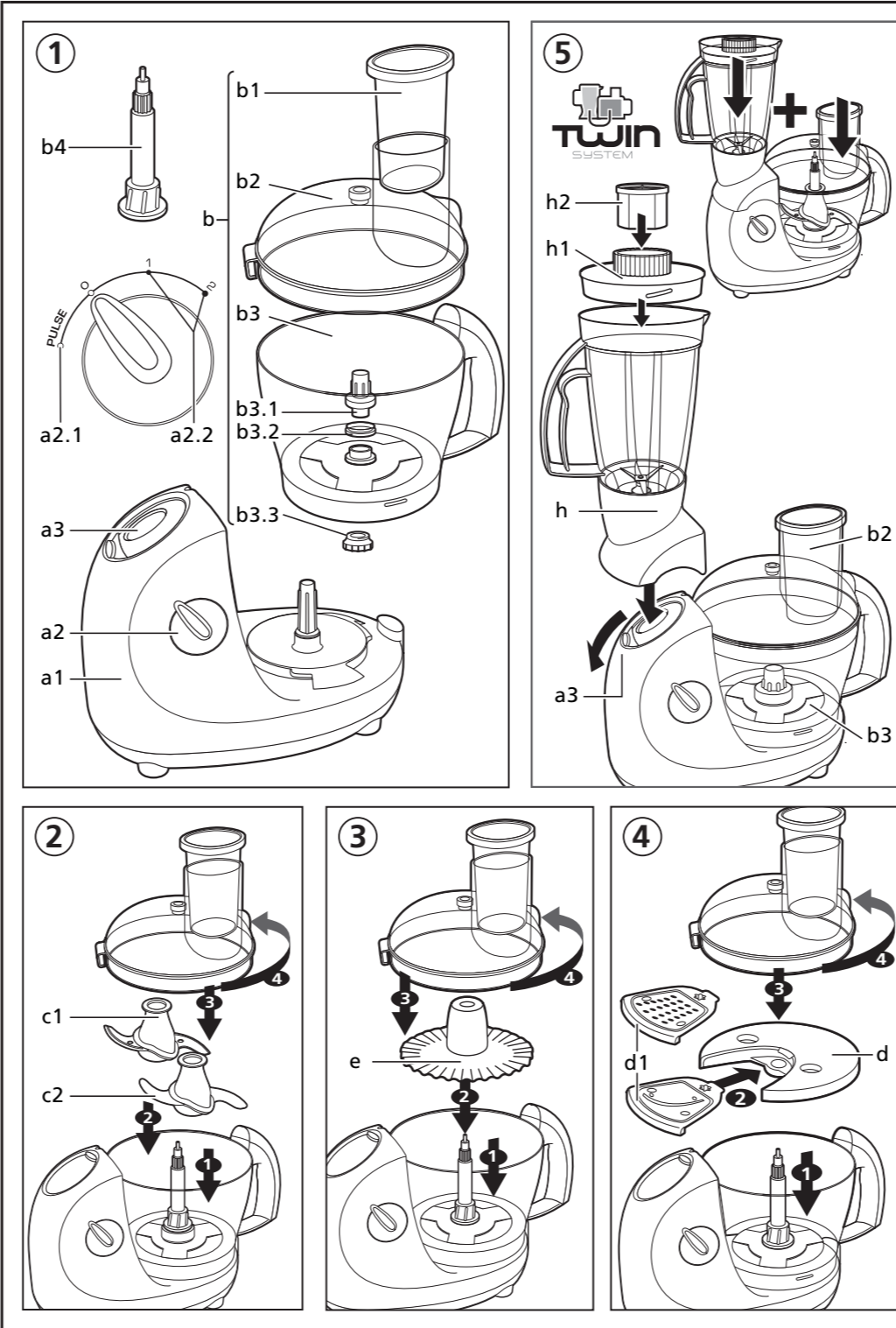


# Moulinex





## Русский

Благодарим вас за то, что вы предпочли изделие фирмы «Мулинекс» и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления продуктов в бытовых условиях в помещении.

**На упаковке изделия находится этикетка с перечнем принадлежностей, которые входят в поставку данной модели. Вы можете расширить возможности вашего прибора, если приобретете другие насадки (см. раздел «Принадлежности»).**

## Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма «Мулинекс» не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, особенно в местах, доступных для детей и инвалидов.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению вашей электросети. **Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.**
- По окончании использования, перед выполнением чистки и в случае сбоя электропитания обязательно отключайте прибор от сети.
- Не пытайтесь включить прибор, если он плохо работает или поврежден, а также в случае повреждения шнура питания или штепселя. Во избежание опасности любого рода их замена выполняется только в сервисном центре фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в сервисной книжке изделия).
- Любые операции с прибором, за исключением чистки и текущего техобслуживания, выполняются в сервисном центре фирмы «Мулинекс».
- Не погружайте прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую другую жидкость.

- Следите, чтобы шнур питания не свисал со стола в местах, доступных для детей, не находился вблизи или в контакте с нагревающимися частями прибора, источниками тепла или острыми углами. При хранении прибора используйте устройство для сматывания шнура питания.
- В целях вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части марки «Мулинекс», предназначенные для вашего прибора.
- Обращайтесь с ножом (**c1**), с ножом чаши миксера и лезвиями с осторожностью: они очень острые. Перед тем, как опорожнять чашу, обязательно снимите нож с привода (**b4**).
- Не включайте миксер вхолостую.
- **Если вы не используете чашу миксера, закройте задвижку (a3).**
- Чашу миксера нельзя использовать без крышки.
- При натирании или нарезании продуктов подавайте их в приемную трубку с помощью толкателя (**b1**). Никогда не делайте этого пальцами или кухонными принадлежностями. Не касайтесь вращающихся частей прибора.
- Не используйте чашу миксера в качестве посуды (для замораживания, приготовления или стерилизации продуктов).

## Подготовка к работе

- Освободите принадлежности к прибору от упаковки и вымойте их горячей водой.
  - Установите блок двигателя (**a1**) на устойчивую, чистую и сухую поверхность, в затем подключите прибор к сети.
- ① **Использование переключателя (a2):**
- «Pulse» («Импульсный режим») (**a2-1**) для повышенного контроля за процессом приготовления и для более однородной консистенции некоторых смесей.
  - «Marche continue» («Непрерывная работа») (**a2-2**): установите переключатель в положение 1 (медленно) или 2 (быстро).



. Чтобы разблокировать крышку, переключатель следует перевести в положение 0. После этого можно повернуть крышку вправо и разблокировать ее.

### Порядок работы

Ваш кухонный комбайн рассчитан на приготовление продуктов весом от 150 до 1000 г максимум – Общий объем чаши мясорубки: 2,2 литра. Общий объем чаши миксера: 1,25 литра.

#### Чаша мясорубки (b3)

- Если чаша не была предварительно установлена, поместите прокладку (b3-2) на дно чаши. При этом закраина прокладки должна быть направлена вверх. Вставьте привод (b3-1). Закрепите собранный узел с помощью гайки (b3-3), завинтив ее до упора. После каждого использования узел следует разбирать для чистки (см. раздел «Чистка»).
- Закрепите чашу (b3) на цоколе кухонного комбайна (a1).
- Установите нужную насадку.
- Закройте чашу крышкой и заблокируйте ее (b2).
- Убедитесь, что задвижка (a3) закрыта.
- Включите прибор.

#### Чаша миксера (h)

- Заблокируйте чашу миксера (b3) на цоколе кухонного комбайна (a1) (убедитесь, что чаша пустая, и в ней нет насадок).
- Установите крышку (b2) и заблокируйте ее.
- Откройте задвижку (a3).
- Поставьте на открытую задвижку чашу миксера (h) с крышкой (h1) и пробкой (h2).
- Включите прибор.

#### СИСТЕМА TWIN (b+h)

Вы можете одновременно готовить продукты в чаше миксера и в чаше мясорубки.

#### Лопатка (j)

- Для перекалывания готовых продуктов на блюдо или тарелку.

#### ②. ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА / СМЕШИВАНИЕ / ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ / ВЗБИВАНИЕ в зависимости от модели

- Опустите привод (b4) на привод чаши (b3-1).
- Вы можете надеть металлический нож (c1) или тестомешалку (c2) на привод (b4).
- Положите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку на место и заблокируйте ее.

##### Приготовление

##### . Смешивание

- Вы можете замесить 1000 г легкого теста (для бисквита или кекса) за 1 мин - 1 мин 30 с.

##### . Замешивание теста

- Вы можете замесить не более 800 г густого теста (песочного, пресного, теста для хлеба) за 40 секунд.

**Внимание! Как только тесто сформируется, образовав шар, выключите прибор.**

##### . Измельчение (c1)

Вы можете за 15-20 секунд смолоть от 150 до 350 г различных продуктов, таких как твердые продукты (сыр, сухофрукты), твердые овощи (морковь, сельдерей и т. п.), мягкие овощи (лук, шпинат и т. п.), сырое или вареное мясо (предварительно удалите кости и сухожилия и нарежьте на кусочки), сырая или вареная рыба. Запрещается измельчать слишком твердые продукты (лед, сахар) или продукты, требующие тонкого помола (пшеница, кофе).

##### . Смешивание в чаше мясорубки (b3)

- Вы можете приготовить до 0,5 л пюре, супа или фруктового пюре за 20 секунд.

**Внимание! Запрещается заливать кипящую жидкость в чашу.**

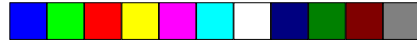
#### ③. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ СМЕСЕЙ / СМЕШИВАНИЕ / ВЗБИВАНИЕ

- Опустите привод (b4) на привод чаши (b3-1).
- Установите эмульгатор (e) на привод (b4).
- Положите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку на место и заблокируйте ее.

##### Приготовление

- Вы можете взбить от 2 до 4 яичных белков или 0,3 л сливок.

**Внимание! Не используйте эмульгатор (e) для замешивания**



#### густого теста или для смешивания легкого теста.

Максимальная продолжительность работы: 4 минуты.

#### ④. НАТИРАНИЕ / НАРЕЗАНИЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

- Опустите привод (**b4**) на привод чаши (**b3-1**).
- Вставьте нужное лезвие (**d1**) в диск-держатель (**d**).
- Установите держатель с лезвием на привод (**b4**), опустив до упора.
- Установите крышку на место и заблокируйте ее.
- Подавайте продукты в приемную трубку и направляйте с помощью толкателя (**b1**). Никогда не пытайтесь делать это пальцами или кухонными принадлежностями.

#### Приготовление

- . Лезвие С (крупная терка): морковь, сыр грийер, сельдерей и т. п.
- . Лезвие Н (толстые ломтики): картофель для запеканки, морковь, огурец и т. п.
- . Лезвие А (мелкая терка): морковь, сыр грийер, сельдерей и т. п.
- . Лезвие D (тонкие ломтики): картофель для чипсов и т. п.
- . Лезвие G (пармезан): картофель, пармезан, кокосовый орех и т. п.
- . Лезвие E (картофель-фри): картофель для фритюра и т. п.
- Вы можете одновременно нарезать до 700 г продуктов (запрещается резать мясо и колбасные изделия).

#### ⑤. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ СМЕСЕЙ/СМЕШИВАНИЕ/ВЗБИВАНИЕ

В чаше миксера (**h**) вы можете приготовить до 1 л смеси (в зависимости от вида продуктов).

Чтобы использовать чашу миксера (**h**), нужно обязательно сначала установить чашу мясорубки (**b3**) с заблокированной крышкой (**b2**).

- Откройте задвижку (**a3**).
- Установите чашу (**h**) на открытое отверстие задвижки (**a3**).
- Положите продукты в чашу (**h**), закройте ее крышкой (**h1**) и закрепите пробку (**h2**).
- Запрещается заливать в чашу миксера кипящую жидкость или загружать в нее только сухие продукты. Перед тем, как снимать чашу, дождитесь полной остановки прибора.

#### Приготовление

Вы можете:

- приготовить до 1 литра тщательно смешанного супа, супа-пюре, крема, фруктового пюре, молочного коктейля, коктейля.
- замесить любое жидкое тесто (для блинов, пышек, пирогов, крем-брюле). Максимальная продолжительность работы: 2 минуты.

#### ⑥. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

- Установите привод (**g1**) на привод чаши (**b3-1**).
- Установите корзину-фильтр (**g2**), повернув ее до полной блокировки. Вставленный в паз язычок корзины-фильтра должен дойти до упора. В данном случае нет необходимости устанавливать крышку (**b2**).
- Вставьте конус (**g3**) в отверстие корзины-фильтра.
- Наденьте половину плода цитрусовых на конус и удерживайте его в этом положении.
- Установите скорость 1.

#### Приготовление

- Вы можете приготовить до 0,8 литров сока без необходимости опорожнять чашу.
- После приготовления 0,5 литра сока промывайте корзину-фильтр (**g2**).

#### ⑦. РАЗМИНАНИЕ / ОТЖИМАНИЕ / РАЗДАВЛИВАНИЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

Опустите привод (**b4**) на привод чаши (**b3-1**).

- Установите нужную решетку:
  - . Решетка с крупными отверстиями (**f3**) служит для приготовления пюре из картофеля, моркови, цветной капусты (до 500 г вареных овощей и фруктов).
  - . Решетка с мелкими отверстиями (**f4**) служит для приготовления подливы или пюре из очищенных от косточек фруктов и овощей (весом до 300 г): из помидоров, винограда, клубники, малины, смородины, абрикосов, персиков.
- Установите поддон (**f2**) с защелкой (**f1**) так, чтобы раздался щелчок.



- Установите воронку (**f5**) (в зависимости от модели) на приемную трубку крышки, чтобы лучше направлять продукты внутрь чаши.
  - Подавайте продукты, нарезанные на кусочки.
  - Установите скорость 1.
- Если поддон отсоединяется от решетки, убедитесь, что вы установили решетку, соответствующую виду продуктов, что продукты были полностью разморожены или полностью сварены.

### Чистка/техобслуживание/ Хранение

- Отключите прибор от сети, снимите и разберите насадки.
- Залейте горячую воду с добавлением нескольких капель жидкого моющего средства в чашу миксера. Закройте крышку. Несколько раз нажмите на кнопку импульсного режима. Отключите прибор от сети. Сполосните чашу под краном и хорошо вытрите ее.
- 8. Чаша (**b3**) снабжена прокладкой (**b3-2**), которую можно мыть в посудомоечной машине или вручную. Чтобы достать прокладку, отвинтите гайку (**b3-3**). При повторной сборке убедитесь, что закраина прокладки направлена вверх. Чтобы продлить срок годности прокладки, перед повторной сборкой нанесите немного пищевого растительного масла на закраину прокладки.
- Вымойте, сполосните и вытрите насадки, а также чаши и крышки (их можно мыть в посудомоечной машине).
- Запрещается использовать губки с абразивным покрытием или предметы с металлическими частями.
- Никогда не опускайте блок двигателя (**a1**) в воду. Оботрите его сухой или чуть влажной тряпкой.
- Если на принадлежностях появились цветные пятна от продуктов (таких как морковь, апельсины и т. п.), перед выполнением обычной чистки протрите их тряпкой, смоченной пищевым растительным маслом.
- Обращайтесь с ножом (**c1**), ножом чаши миксера (**h**) и лезвиями (**d1**) с осторожностью: они очень острые.

### Хранение

Ваш кухонный комбайн снабжен:

- 9- приспособлением для хранения (**i**), которое устанавливается внутри чаши (**b3**). Оно служит для хранения острых предметов (ножа с1, лезвий d1), диска-держателя для лезвий (**d**) и привода (**b4**).
- 10- устройством для сматывания шнура питания, расположенным на задней панели прибора. Это устройство служит для хранения и регулировки длины шнура питания по вашему желанию.

### Что делать, если прибор не работает?

Прежде всего, проверьте правильность подключения прибора к сети:

- проверьте, что чаша (**b3**) установлена правильно, крышка (**b2**) заблокирована, насадки хорошо надеты, переключатель (**a2**) находится в правильном положении.
- перед использованием чаши миксера (**h**), убедитесь, что чаша (**b3**) и крышка мясорубки (**b2**) правильно установлены и заблокированы.

Ваш прибор оснащен системой защиты. Если прибор остановился, отключите его от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут перед тем, как продолжить работу.

**Вы тщательно выполнили все инструкции, но прибор по-прежнему не работает?** Обратитесь к продавцу прибора или в сервисный центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень в сервисной книжке «Moulinex Service»).

### Принадлежности

Вы можете расширить возможности вашего кухонного комбайна, если приобретете у вашего дилера или в сервисном центре фирмы «Мулинекс» принадлежности, указав соответствующий артикул:

- Лезвие (A) (мелкая терка):  
MS-5 980 676
- Лезвие (D) (тонкие ломтики):  
MS-5 980 677