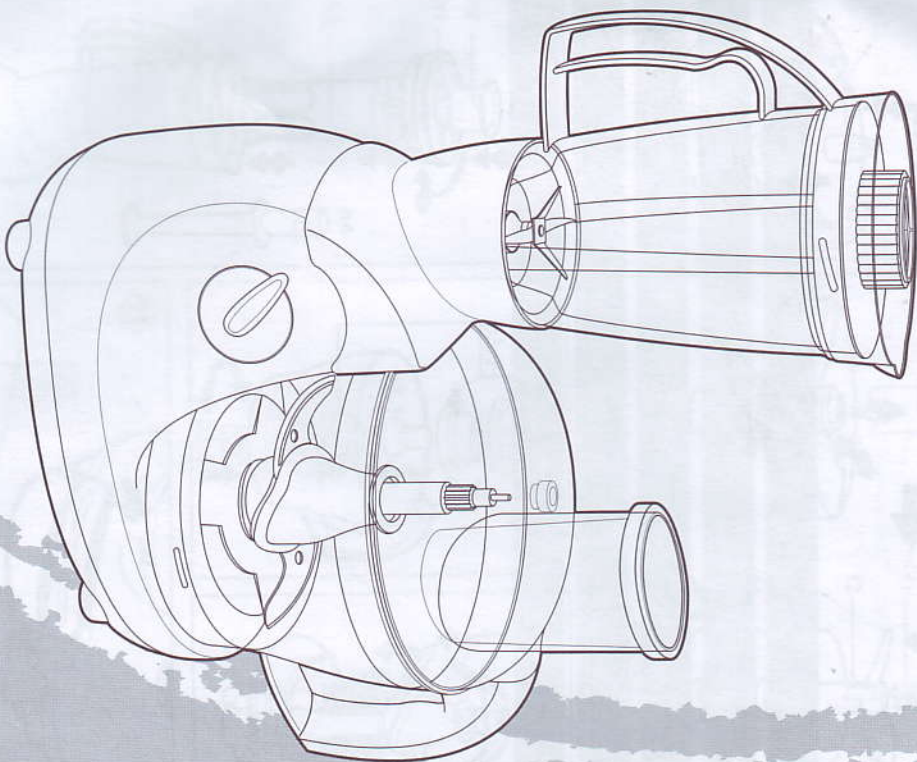


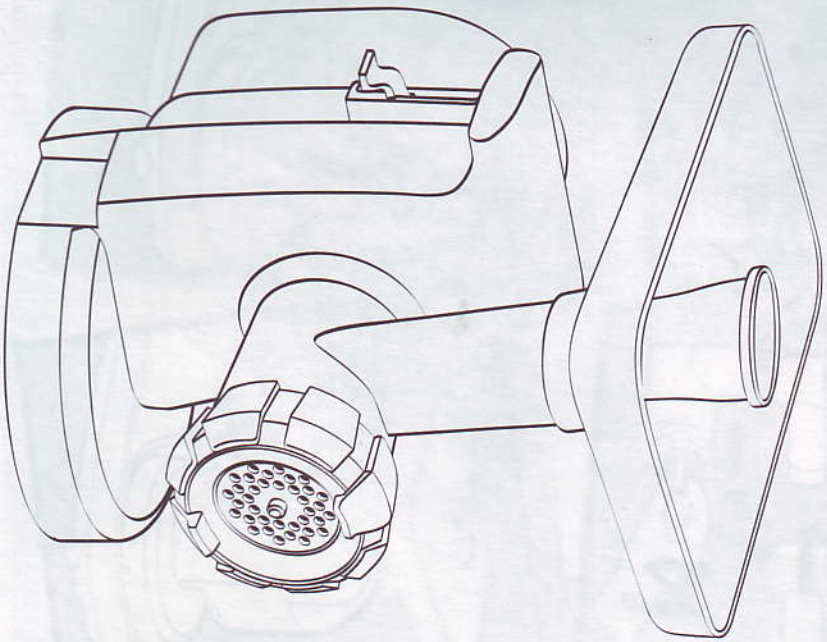
Moulinex



FP60

5 Cei

N° 0827 650



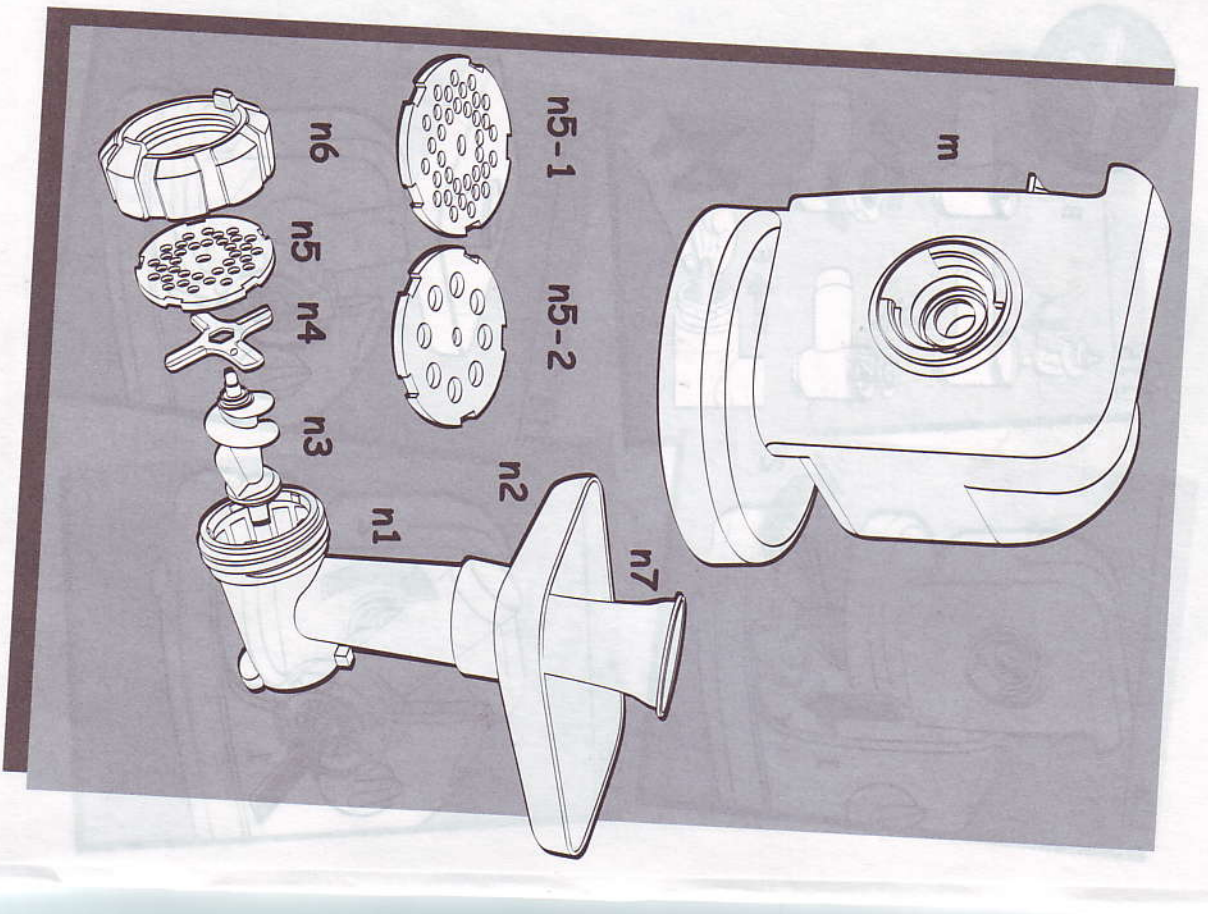
FR EN PO CS SK SL SR HR RO BG MA RU UKR LV LT ET TU AR IR

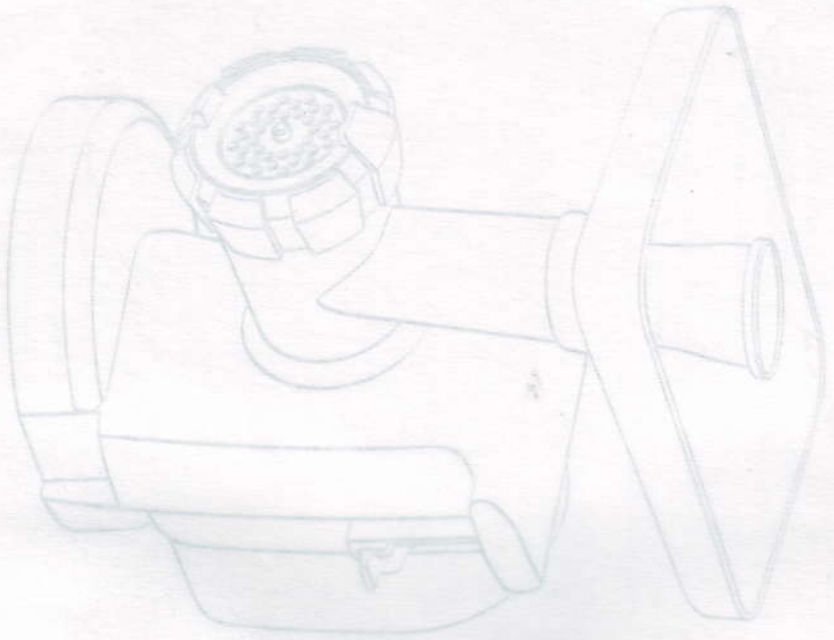
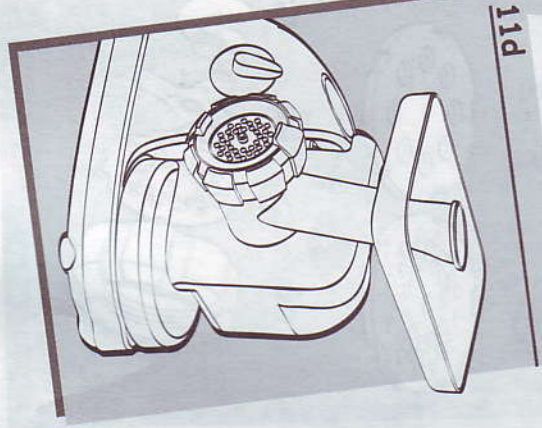
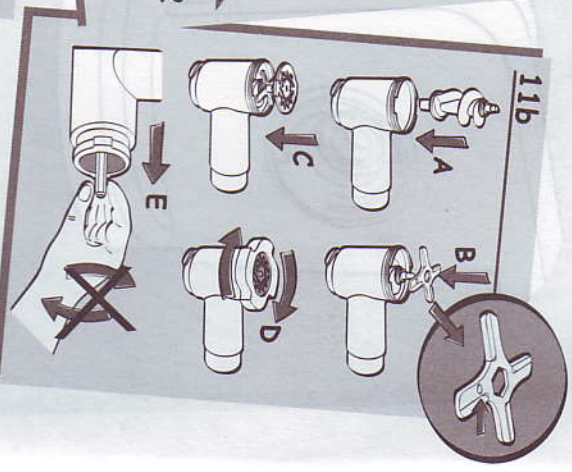
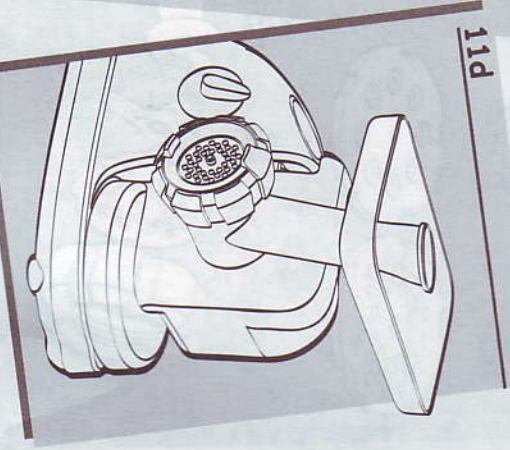
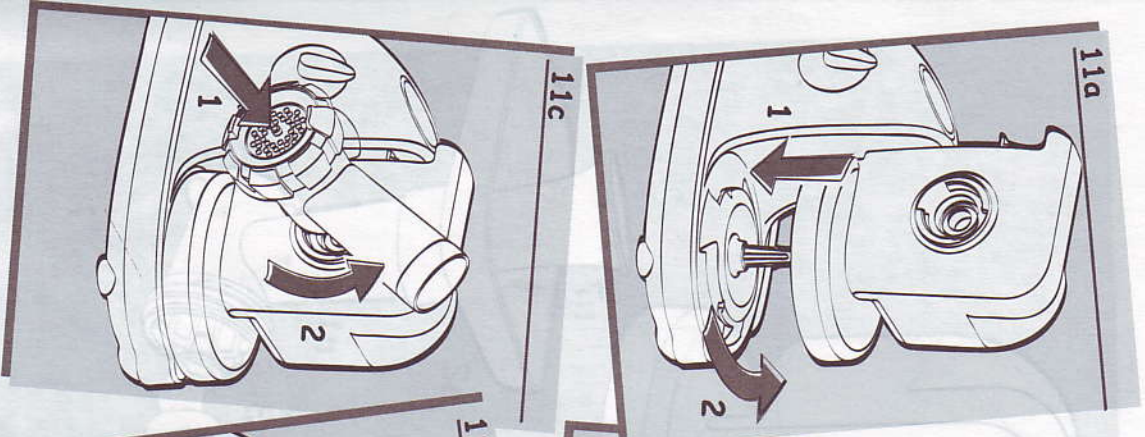
Fr	p. 4
En	p. 5
Pl	p. 6
Cz	p. 7
Sk	p. 8
Sl	p. 9
Se	p. 10
Cr	p. 11
Ro	p. 12
Bg	p. 13
Ma	p. 14
Ru	p. 15
Ukr	p. 16
Lv	p. 17
Lt	p. 18
Et	p. 19
Tu	p. 20
Ar	p. 21
Ir	p. 22

Fr/En/9Ec/5Cel/Tu/Ar/Ir

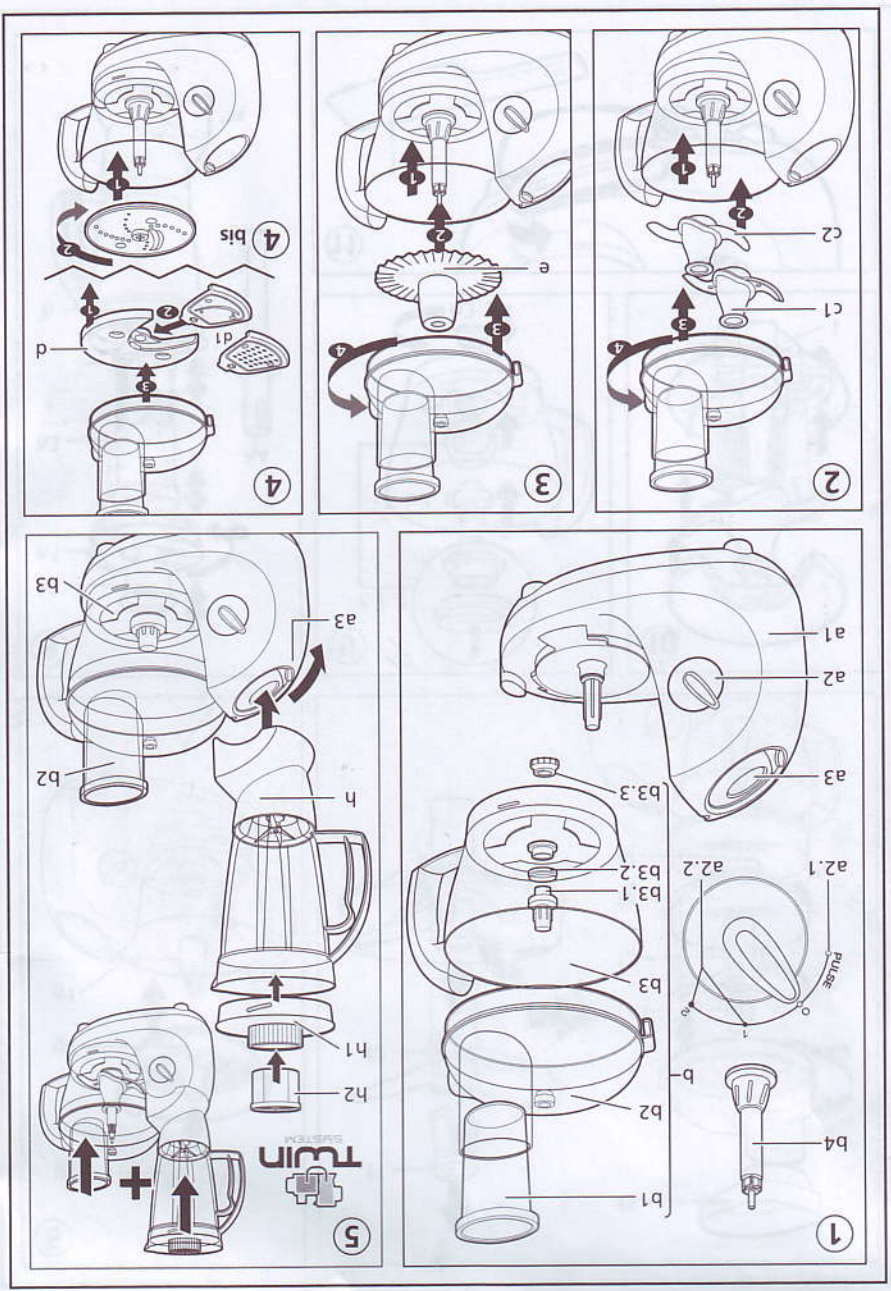
www.moulinex.com

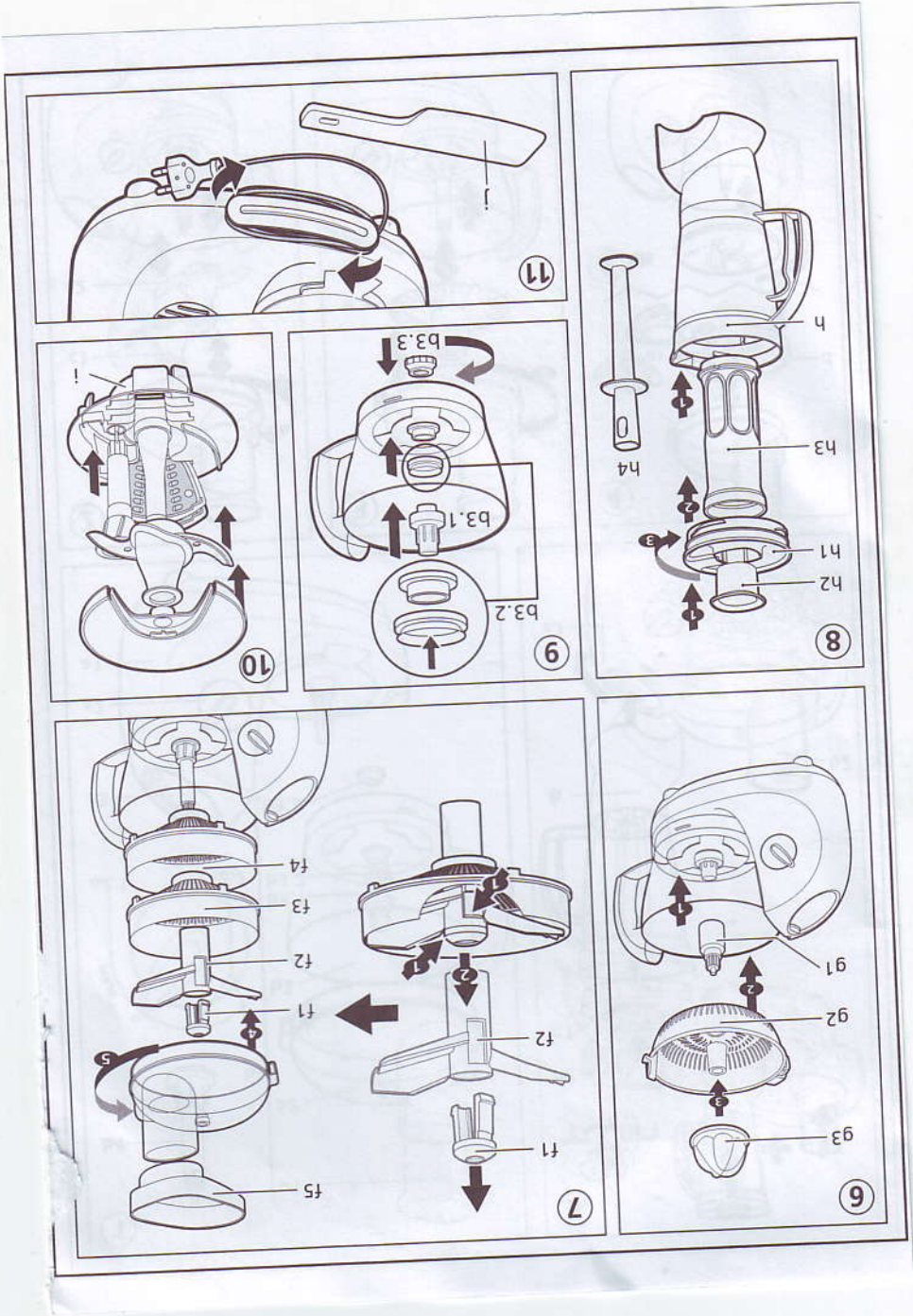
Réf. : 0827 780 - SAS GROUPE SEB MOULINEX - RCS LYON 407 982 214 - MP: AUFRETRE-ESSIX S.A.S. MAMERS





www.rosin.com





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 привиденный в сервисной книжке изделия).
- Любые операции с прибором, за исключением чистки и текущего технического обслуживания 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 сватывания шнура питания.
- В целях вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части марки «Мулинекс», предназначенные для вашего прибора.

- Обращайтесь с ножом (с1), с ножом чаши миксера, диском-держателем (д) или лезвиями (дисками) (d1) с осторожностью: они очень острые. Перед тем, как опорожнять чашу, обязательно снимите нож с привода (b4).

- 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): Для того, чтобы пользоваться переключателем необходимо заблокировать чашу мсорубки и крышку.**
«Pulse» («Импульсный режим») (a2-1) для повышения 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 мсорубки: 2,2 литра. Общий объем чаши миксера: 1,25 литра.

Чаша мсорубки (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 при помощи переключателя скорости (a2).

Чаша миксера (h) (в зависимости от модели)

- Заблокируйте чашу миксера (b3) на цоколе кухонного комбайна (a1) (убедитесь, что чаша пуста, 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 TURBO: (b+h) (в зависимости от модели)

- Вы можете одновременно готовить продукты в чаше миксера и в чаше мсорубки.

1. **Лопатка (l)**
- Для перекармливания готовых продуктов на блюде 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 (с1) 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 15-30 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 мсорубки (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 взять от 2 до 4 мясных бежков или 0,3 л сливок.
- Внимание!** Не используйте эмульгатор (е) 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

- Гроьер, сельдерей и т. п.
- Лезвие Н (толстые ломтики): картофель для запеканки, морковь, огурец и т. п.
- Лезвие А (мелкая терка): морковь, сыр гроьер, сельдерей и т. п.
- Лезвие Д (тонкие ломтики): картофель для чипсов и т. п.
- Лезвие Г (пармезан): картофель, пармезан, кокосовый орех и т. п.
- Лезвие Е (картофель-фри): картофель для фридора и т. п.
- Вы можете одновременно нарезать до 700 г продуктов (запрещается резать мясо и колбасные изделия).

5. НАТИРАНИЕ/НАРЕЗАНИЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

- Заблокируйте диск-держатель (d) на приводе (b4).
 - Установите полученный элемент на центральной оси чаши.
 - Установите крышку и заблокируйте ее.
 - Кладите продукты в приемную трубку и направляйте с помощью толкателя (b1). Никогда не делайте этого ни пальцами, ни кухонными принадлежностями.
- #### Приготовление
- Лезвие С (кружная терка) / лезвие А (мелкая терка): морковь, сыр гроьер, сельдерей и т. п.

Лезвие Н (толстые ломтики) / лезвие Д (тонкие ломтики): картофель для запеканки, морковь, огурец и т. п.

- Лезвие Г (пармезан): картофель, пармезан, кокосовый орех и т. п.
- Лезвие Е (картофель-фри): картофель для фридора и т. п.
- Вы можете одновременно нарезать до 700 г продуктов (запрещается резать мясо и колбасные изделия).

6. 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 миксера (b3) с заблокированной крышкой (b2).
- Откройте задвижку (a3).
- Установите чашу (h) на открытое отверстие задвижки (a3).
- Поможите продукты в чашу (h), закройте ее крышкой (h1) и закрепите пробку (h2).
- Запрещается заливать в чашу миксера липкую жидкость или загружать в нее только сухие продукты. Перед тем, как снимать чашу, дождитесь полной остановки прибора.

Приготовление

- 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.

7. 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.

7. РАЗМИНАНИЕ/ОТЖИМАНИЕ/РАЗДАВЛИВАНИЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

- Установите привод (b4) на привод чаши (b3-1).
- Опустите решетку (f3) на решетку с крупными отверстиями (f3) 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 свержены.

8. ФИЛЬТР ДЛЯ СОКА (h3) В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

- Наденьте половинку 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).

УСТАНОВКА НАСАДКИ

- Чаша миксера (b3) должна всегда устанавливаться первой вместе с зафиксированной крышкой (b2).
- Откройте задвижку (a3).
- Установите чашу миксера (h) на открытую задвижку (a3).
- Установите фильтр (h3) в чашу миксера (h) так, чтобы металлические сетки были внизу. Немного поверните фильтр - он сам естественным образом установится во внутренних ребрах жесткости чаши миксера и затем зафиксируйте крышку (h1).

ПУСК В РАБОТУ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Поместите продукты или жидкости в фильтр через отверстие пробки-дозатора (h2). Установите на место пробку-дозатор и установите переключатель скорости (a2) в желаемое положение или включите комбайн на несколько импульсов в положении переключателя «Pulse» («Импульсный режим»).
- В случае застревания продуктов толкатель (h4) позволяет сдвинуть и протолкнуть ваши продукты в чашу миксера.
- Для этого вставьте толкатель через отверстие в пробке-дозаторе (h2).
- Поверните переключатель выбора скорости (a2) и проталкивайте продукты на лезвия при помощи толкателя.
- Вылейте приготовленные продукты, оставая заблокированной крышку чаши миксера с отверстием открытым напротив носика выливания.
- Совет:** для морковного или яблочного сока порежьте продукты мелкими кубиками и добавляйте воды (h2 заполнена).
- Внимание**
- Никогда не используйте толкатель (h4) без крышки, так как это приведет к его контакту с лезвиями.
- Не используйте толкатель с другими принадлежностями.

Чистка

- Все принадлежности (h, h1, h2, h3, h4) можно мыть в посудомоечной машине.

Чистка/техобслуживание/ Хранение

- Отключите прибор от сети, снимите и разберите насадку.
 - 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.
 - 9. 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 растительного масла на закраину прокладки.
 - Вымойте, сполосните и вытрите насадку, 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. Обогрейте его сухой или чуть влажной тряпкой.
 - Если на принадлежностях появились цветные пятна от продуктов (таких как морковь, апельсин и т. п.), перед выполнением обычной чистки протрите их тряпкой, смоченной пищевыми растительными маслом.
 - Обратитесь с ножом (c1), ножом чаши миксера (h), диском (d) или лезвиями (d1) с осторожностью: они очень острые.
10. Ваш кухонный комбайн снабжен:
- приспособлением для хранения (i), которое устанавливается внутри чаши (b3). Оно служит для хранения острых предметов (ножа c1, лезвий d1), диска-держателя для лезвия (d) и привода (b4).

Хранение - в зависимости от модели

11. - 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, насадка хорошо надета, переключатель (a2) находится в правильном положении.
 - перед использованием чаши миксера (h), убедитесь, что чаша (b3) и крышка мисорубки (b2) правильно установлены и заблокированы.
- Переключать скорости может не функционировать, если вы попытаетесь его использовать, не заблокировав предварительно крышку мисорубки. В таком случае, нужно снова поставить переключатель в положение «0» и убедиться, что крышка заблокирована правильно.**
- 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 «Мулинкс» (см. перечень в сервисной книжке «Moulinex Service»).

Принадлежности

Вы можете дополнить гамму принадлежностей вашего кухонного комбайна, приобретя вашего дилера или в сервисном центре фирмы «Мулинкс» принадлежности, указанные ниже:

- Лезвие или диск для мелкой терки (A)
- Лезвие или диск для тонких ломтиков (D)
- Лезвие или диск для картофеля-фри (E)
- Лезвие или диск для круглой терки (C)

- Лезвие или диск для толстых помидков (Н)
- Лезвие или диск для пармезана (G)
- Прокладка чаши
- Пластмассовая тестомешалка
- Максипресс
- Соковыжималка для цитрусовых
- Дробилка
- Фильтр для сока

С помощью этой насадки вы сможете изменить мясо. По вопросам, связанным с основами функционирования комбайна, смотрите инструкции по эксплуатации комбайна.

11 ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ

Использовать насадки

- Блок двигателя (n1) и головка мясорубки (n)
- Перед первым использованием
- Вымойте головку мясорубки мыльной водой и сразу же тщательно вытрите ее.

Использование

11a Установка блока двигателя

- Закрепите блок двигателя (n1) на основании прибора.

11b Сборка головки мясорубки

- Возьмите корпус (n11) за горловину распребром вверх. Вставьте шнек (n3) (длинной осью вперед) в корпус (n11).
- Наденьте нож (n4) на короткую ось режущими кройками наружу.
- Установите ножную решетку (n5-1 или n5-2) после ножа (n4) так, чтобы 2 выступа вошли в 2 паза на корпусе.
- Завинтите до упора гайку (n6) на корпусе (n1).
- Проверьте правильность сборки. Ось не должна шататься или поворачиваться сама по себе. В противном случае повторите перечисленные выше операции.

11c Установка мясорубки на прибор

- Выключите прибор и наклоните горловину вправо. Подтолкните головку мясорубки так, чтобы закрепить ее на блоке двигателя.
- Переведите горловину мясорубки в вертикальное положение, чтобы заблокировать насадку.
- Установите съемный поддон (n2) на выступы горловины.
- Включите прибор.

Порядок работы

- Полностью подготовьте продукты к помолу. Удалите кости, хрящи и сухожилия.
- Нарежьте мясо на кусочки (приблизительно 2 x 2 см) и положите его на поддон (n2).
- Поставьте какую-нибудь посуду под мясорубку.
- Для включения прибора установите переключатель скорости в положение «2».
- Постепенно подавайте мясо в мясорубку с помощью толкателя (n7).
- Никогда не подталкивайте мясо пальцами или кухонными принадлежностями.
- Прибор не должен непрерывно молоть мясо дольше, чем в течение 15 минут.
- Перед началом работы убедитесь, что мясо полностью разморожено.

Практический совет: По окончании помола можно пропустить через мясорубку несколько кусочков хлеба, чтобы весь фарш вышел наружу.

Чистка

- Перед выключением чистки обязательно отключите прибор от сети.
- Разблокируйте головку мясорубки, наклонив ее вправо, чтобы снять с блока двигателя.
- Чтобы разобрать мясорубку, снимите поддон (n2) с горловины, отвинтите гайку (n6), а затем снимите решетку (n5), нож (n4) и шнек (n3).
- Обрабатывайте с режущими частями с осторожностью.
- Промойте все детали горячей мыльной водой, сполосните и тщательно высушите их.
- Решетка (n5) и нож (n4) должны быть покрыты смазкой. Смажьте их растительным маслом.
- Следите, чтобы вода не попала в блок двигателя. Его достаточно обернуть влажной тряпкой.
- Не мойте шнек (n3), нож (n4) и решетку (n5) в посудомоечной машине.