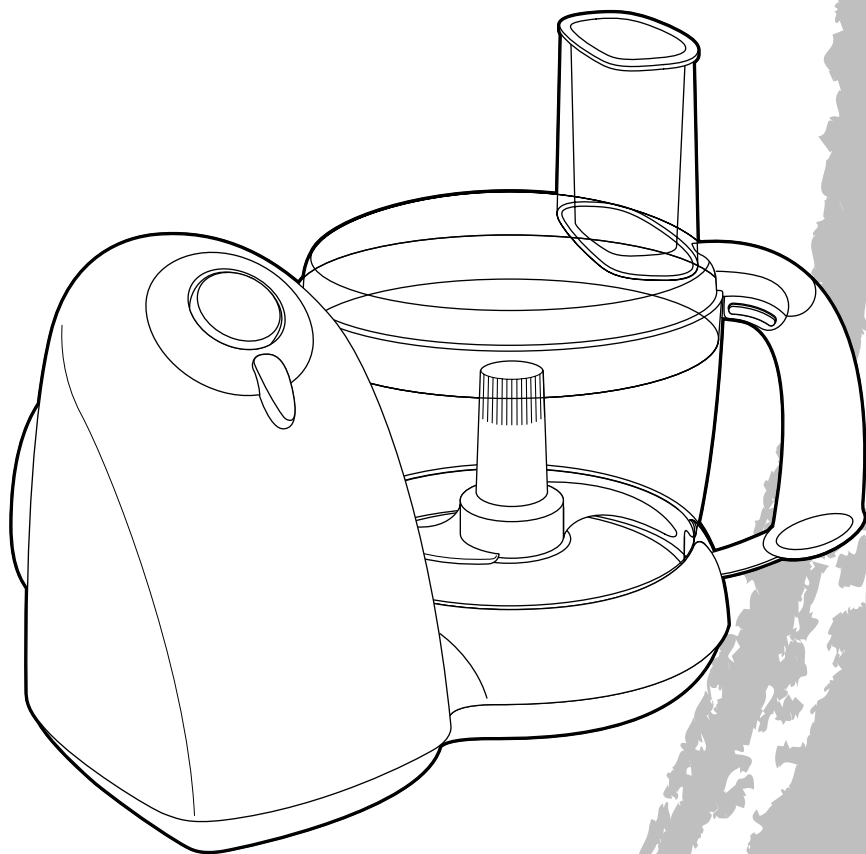
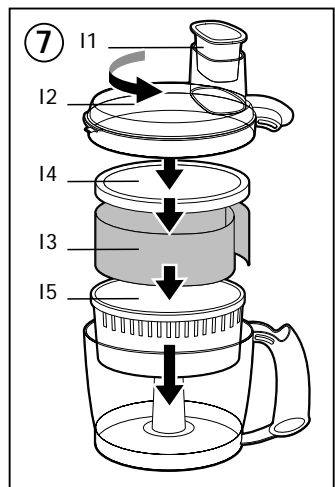
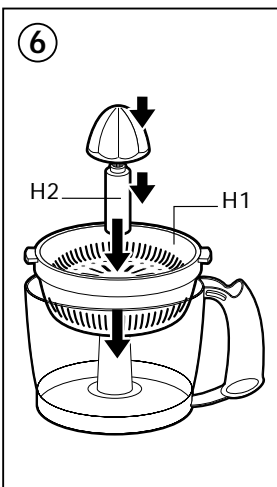
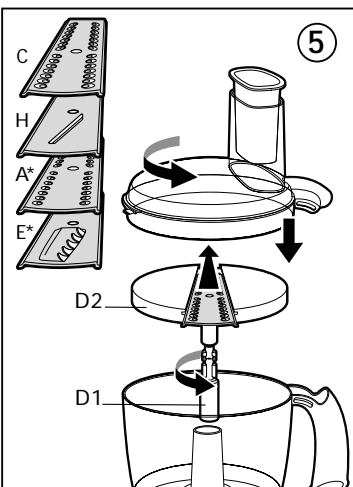
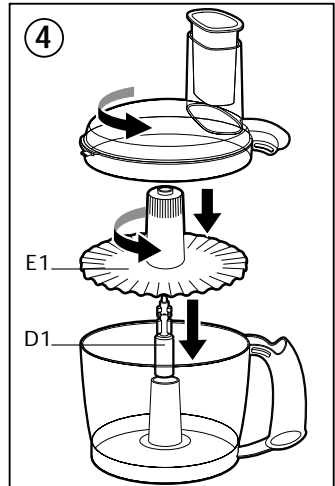
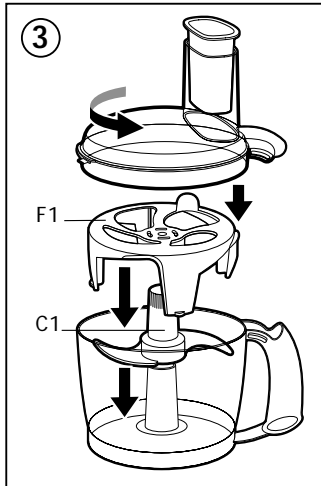
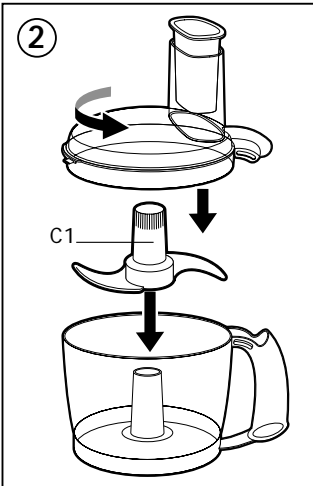
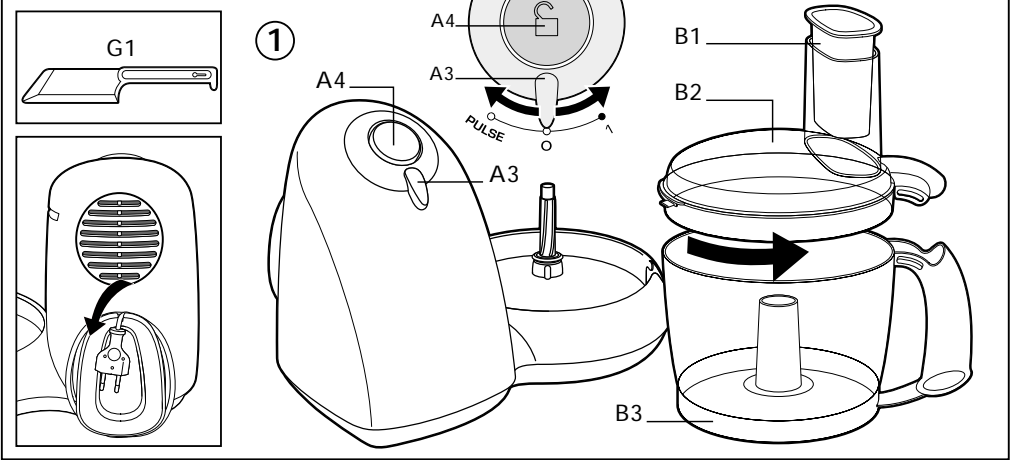


Moulinex





Фирма «Мулинекс» благодарит вас за то, что вы предпочли ее изделие, и напоминает, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.

Меры безопасности

- Перед первым использованием внимательно прочтите инструкцию: фирма «Мулинекс» не несет никакой ответственности за не соответствующее использование прибора.
- Не оставляйте без присмотра работающий прибор, особенно в местах, доступных для детей и инвалидов.
- Убедитесь в том, что напряжение прибора соответствует рабочему напряжению вашей сети.

Любая ошибка при подключении прибора аннулирует действие гарантии.

- После использования, в случае отключения тока и перед очисткой **обязательно** отключайте прибор.
- Запрещается использовать неисправный или поврежденный прибор, а также прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем. В этом случае во избежание опасности любого рода 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».
- Не погружайте прибор, шнур питания и штепсель в воду или другую жидкость.
- Следите, чтобы дети не могли дотянуться до висящего шнура питания прибора. Старайтесь, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с нагревающимися поверхностями работающего прибора, поблизости от источников тепла или острых углов (пользуйтесь устройством для наматывания шнура питания!)
- В целях вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части марки «Мулинекс», предназначенные для данного прибора.
- Обращайтесь с ножом (С1) и другими лезвиями с осторожностью: **они очень острые**. Обязательно снимайте нож перед тем, как опорожнить чашу.

- При натирании, нарезании и других подобных операциях **всегда пользуйтесь толкателем (В1)**, чтобы направить продукты в трубку. **Никогда** не делайте этого пальцами или кухонными принадлежностями. Не дотрагивайтесь до вращающихся частей прибора.
- Не используйте чашу в качестве посуды для замораживания, варки, стерилизации и т. п.

Подготовка к работе

- Распакуйте прибор и вымойте его горячей водой.
- Установите блок двигателя на устойчивую, сухую и чистую поверхность.

- ① Использование поворотного переключателя: (Не включайте прибор вхолостую.)
 - **Импульсный режим Pulse (A3):** для оптимального контроля за процессом приготовления некоторых блюд.
 - **Непрерывный режим (A3):** установите переключатель в положение 1.
 - **Остановка:** установите переключатель в положение 0.
 - **Открытие крышки: нажмите на кнопку (A4), чтобы разблокировать крышку.**

Поради з використання

С помощью вашего кухонного комбайна можно переработать от 150 до 800 г продуктов – Объем чаши: 1,5 л.

- Установите чашу (В3) на основу кухонного комбайна.
- **Установите нужные насадки.**
- Установите и закройте крышку (В2).
- Включите прибор.

② ЗАШИВАНИЕ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ/ ДРОБЛЕНИЕ

- Установите металлический нож (С1) (снимите защитные ножны) на ось чаши.
- Положите ингредиенты в чашу.

Приготовление

· Смешивание

- Вы можете смешать ингредиенты для приготовления 800 г жидкого теста (бисквитного, теста для кекса) за 1 мин 30 с - 2 мин 20 с.

· Замешивание теста

- Вы можете замесить до 600 г густого теста (песочного, пресного, теста для хлеба) за 30 секунд.

Внимание!

Как только тесто сформируется в шар, выключите прибор.

. Измельчение

За 15 – 20 с можно измельчить 150 – 300 г продуктов: твердых продуктов (сыр, сухофрукты), твердых овощей (морковь, сельдерей), мягких овощей (лук, шпинат и др.), сырого и вареного мяса (без костей, сухожилый, нарезанное на кусочки), свежей и вареной рыбы. Не пытайтесь измельчить слишком твердые продукты (лед, сахар) или продукты, которые требуют тонкого помола (лед, кофе).

3 . СМЕШИВАНИЕ

- Установите металлический нож **(C1)** на ось чаши.
- Установите «спиральную систему» **(F1)** на нож.
- Положите ингредиенты в чашу.

Приготовление

- Вы можете приготовить до 0,8 л протертого супа, напитков, теста для блинов или вафель.

Внимание!

- Никогда не заливайте в чашу кипящую жидкость.
- Максимальный срок непрерывной работы: 2 минуты.

4 . ВЗБИВАНИЕ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭМУЛЬСИЙ

- Опустите привод **(D1)** вдоль центральной оси кухонного комбайна.
- Установите диск для эмульсий **(E1)** и поверните его до полной блокировки.
- Положите ингредиенты в чашу.

Приготовление

- Вы можете взбить от 1 до 4 яичных белков и до 0,2 л сливок.

Внимание! Не пользуйтесь диском для эмульсий **(E1)** для замешивания легкого или густого теста.

Максимальный срок непрерывной работы: 4 минуты.

5 . ТЕРКА/ЛОМТЕРЕЗКА

- Наденьте лезвие (С, Н, А, Е) на диск-держатель **(D2)**.
- Вставьте трубку подачи **(D1)** в центр диска так, чтобы острие прошло через отверстие в лезвии.
- Поверните трубку **(D1)** на четверть оборота, чтобы закрепить диск.
- Для демонтажа выполните операции в обратном порядке: чтобы снять лезвие, прежде всего снимите трубку подачи.

- Установите собранный узел на центральную ось чаши.
- Подавайте продукты через трубку **с помощью толкателя (B1)**. **Никогда не делайте этого пальцами** или другими предметами.

Приготовление

- . Лезвие С (крупная терка): морковь, сыр, сельдерей и т. п.
- . Лезвие Н (ломтерезка для толстых ломтиков): картофель для запеканки, морковь, огурцы.
- . Лезвие А (мелкая терка): морковь, сыр, сельдерей и т. п. (*)
- . Лезвие Е (нарезание продуктов для фритюра): картофель и т. п. (*)
- За один раз вы можете переработать до 500 г продуктов (не готовьте в этом режиме мясо и колбасы).

6 . ПРЕСС ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ (*)

- Установите ковшик-фильтр **(H1)** на чашу и поверните его до полной блокировки.
- Наденьте привод **(H2)** на центральную ось.
- Установите конус в предусмотренный паз на корзинке-фильтре.
- Разрежьте цитрусовые плоды пополам.
- Наденьте половинку плода на конус и нажмите на него.

Приготовление

- Вы можете приготовить до 0,8 л сока без необходимости опорожнять чашу.
- Промывайте ковшик-фильтр **(H1)** после каждого приготовления 0,5 л сока.

7 . СОКОВЪЖИМАЛКА-ЦЕНТРИФУГА ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ (*)

- Установите ленточный фильтр **(I3)** в держатель **(I5)**.
- Закрепите ободок **(I4)**, который служит опорой, на держатель фильтра **(I5)**.
- Установите держатель фильтра в сборе **(I3+I4+I5)** на привод чаши.
- Закройте чашу крышкой **(I2)** и заблокируйте крышку.
- Загрузите продукты через трубку.
- Подавайте их толкателем **(I1)** – **никогда не делайте этого пальцами**.

Приготовление фруктов

- Вымойте фрукты и, при необходимости, нарежьте их на кусочки.
- Выньте косточки из слив, персиков, абрикосов, вишен. Удалите листья сельдерея.

- Снимите кожуру с цитрусовых плодов и дыни (удалите косточки) и ананасов

Внимание!

- Если привод фильтра соковыжималки поврежден, не включайте прибор.
- Для получения оптимального результата подавайте продукты маленькими порциями и достаточно часто очищайте фильтр.
- Объем продуктов не должен превышать 250 г.
- Максимальное время непрерывной работы: 1 мин 30 с.

(*): в зависимости от модели

Чистка

- Отключите прибор от сети, снимите и разберите насадки.
- Вымойте, сполосните и высушите насадки (их можно мыть в посудомоечной машине).
- Запрещается пользоваться губками с абразивной поверхностью и щетками с металлическими частями.
- Никогда не погружайте блок двигателя **(A1)** в воду. Его достаточно протереть сухой или слегка влажной тряпкой.
- Если на насадках появились цветные пятна от продуктов (например, от моркови или апельсина), перед обычным процессом чистки протрите их тряпкой, смоченной пищевым растительным маслом.
- **Обращайтесь с ножом (C1) и лезвиями H и E с осторожностью: они очень острые.**

Что робити, якщо ваш прилад не працює?

- Прежде всего проверьте правильность подключения, а затем убедитесь, что:
- чаша **(B3)** вставлена правильно, крышка **(B2)** заблокирована, переключатель **(A3)** находится в нужном положении.

Без выполнения этих указаний кухонный комбайн не работает.

Вы тщательно выполнили все инструкции, но прибор по-прежнему не работает? Обратитесь в технический центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в сервисной книжке).

Рецепты

ТЕСТО (ОСТАВЬТЕ НА ЧАС В ХОЛОДНОМ МЕСТЕ)

Пресное тесто (для формы Ø 28 см)

- Установите в чашу нож, положите 200 г муки, 100 г масла и щепотку соли.
- Включите прибор на 10 с, а затем влейте через трубку 50 мл воды, не останавливая прибор.
- Как только тесто сформируется в шар, отключите прибор.

Песочное тесто (для формы Ø 28 см)

- Установите в чашу нож, положите 200 г сахарной пудры, 2 желтка и 100 г размягченного сливочного масла.
- Включите прибор на 30 секунд, потом положите 200 г муки, 1 ч. ложку ванильного сахара и щепотку соли. Снова включите прибор и дождитесь, пока тесто сформируется в шар.

Тесто для пиццы (для одной пиццы)

- Установите в чашу нож, положите 150 г муки, 1/2 пакета хлебопекарных дрожжей и щепотку соли.
- Включите прибор на 10 секунд, залейте 90 г теплой воды и 2 ст. ложки оливкового масла и дождитесь, пока тесто сформируется в шар.
- Оставьте тесто подниматься (1 час): оно должно удвоиться в объеме. Раскатайте его и уложите в форму, как показано на рисунке.

Тесто для блинов (на 16 тонких блинов)

- Установите в чашу нож, положите 2 яйца, 1 ст. ложку растительного масла, 15 г сахара, 1/2 л молока и 1 ст. ложку апельсинового сиропа или ликера.
- Включите комбайн со «спиральной системой» на 10 секунд, затем всыпьте муку (200 г) и включите прибор до образования однородной смеси.
- Оставьте тесто постоять в течение часа.

СОУСЫ

Майонез

- Установите в чашу диск для эмульсий, положите 1 желток, 1 ст. ложку горчицы, 1 ч. ложку уксуса, соль, перец.
- Включите прибор на 10 секунд. Не останавливая прибор тонкой струйкой влейте 250 мл растительного масла через трубку подачи (1 мин 30 с).

Соус «Тартар»

- В чашу с годом и майонезом измельчите 100 г корнишонов и 1 маленькую луковицу. мелко нарежьте пучок зелени (кервель, лук-резанец, петрушка, эстрагон) и две ложки каперсов (вся операция занимает 40 с).

Соус «Коктейль»

- Установите в чашу диск для эмульсий, и в течение 20 с смешайте с майонезом 1 ст. ложку томатной пасты, несколько капель острого соуса из красного перца и несколько капель ворчестерширского соуса.

СУПЫ**Суп-пюре с луком-пореем (на 4 порции)**

- Очистите 150 г лука-порея и порежьте на кусочки. Установите в чашу металлический нож, положите нарезанный лук и измельчите его за 20 секунд. Растопите в кастрюле 20 г сливочного масла, добавьте измельченный лук, перемешайте и пасируйте 15 минут.
- Очистите 150 г картофеля. Нарежьте его крупными кусками и добавьте к луку. Положите соль, перец, мускатный орех и влейте 1/2 л воды и 100 мл молока.
- Варите полчаса. Когда будет готово, переложите в чашу с ножом и спиральной системой и перемешивайте 40 секунд.

ОВОЩИ**Картофельная запеканка (на 4 порции)**

- Установите овощерезку и лезвие (С), чтобы натереть 70 г твердого сыра. Отложите сыр в сторону. Очистите 700 г Картофеля и нарежьте его с помощью овощерезки и лезвия (Н).
- Смажьте жаростойкую форму и натрите ее чесноком. Выложите в нее картофель.
- Установите в чашу нож, положите 2 желтка, 200 мл молока, 150 мл жидких сливок, соль, перец и тертый мускатный орех. Смешайте за 1 минуту.
- Влейте полученную смесь на картофель. Посыпьте тертым сыром и положите несколько кусочков масла.
- Запекайте в духовке (термостат на отметке 7) в течение часа.

КОКТЕЙЛИ**Молочный коктейль с малиной (на 2 порции)**

- 1/2 л цельного молока, 150 г малины, 1/2 йогурта, 30 г сахарной пудры.
- Установите в чашу блендера нож, положите все ингредиенты, установите «спиральную систему» и закройте крышку.
- Взбивайте 20 секунд.

ДЕСЕРТЫ**Торт из йогурта (на 6-8 порций)**

- 1 натуральный йогурт (банка служит мерой), 2 банки сахарной пудры, 3 банки муки, 1/2 банки растительного масла, 3 яйца, 1 пакет дрожжей.
- Установите в чашу нож и положите все ингредиенты.
- Включите прибор на 2 минуты. Тесто должно получиться однородным.
- Выложите тесто в плоскую круглую форму и поставьте в духовку на 50 минут (термостат на отметке 6).

Кекс «четыре четверти» (на 4-6 порций)

- Установите в чашу нож и положите 150 г Муки, 1/2 пакета дрожжей, 150 г сахара, 150 г сливочного масла и 3 яйца.
- Включите прибор на 2 минуты. Вылейте тесто в смазанную и посыпанную мукой форму.
- Выпекайте 55 минут (термостат на отметке 6).

Взбитые сливки (на 6-8 порций)

- 250 мл хорошо охлажденных сливок, 50 г сахарной глазури.
- Установите в чашу диск для эмульсий, положите сливки и сахарную глазурь. Включите прибор на 1 минуту.

Взбитые белки

- Установите в чашу диск для эмульсий, положите 2-4 яичных белка и щепотку соли. Закройте крышку.
- Включите прибор и взбивайте до получения плотной пены. Чтобы белки были воздушными, уберите толкатель из трубки подачи.