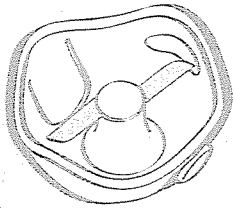


www.moulinex.com

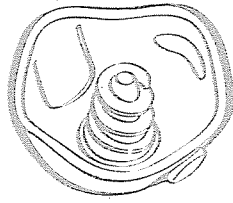
- UKR
- LT
- PO
- SK
- SR
- RO
- MA

G

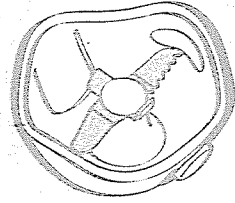
G1



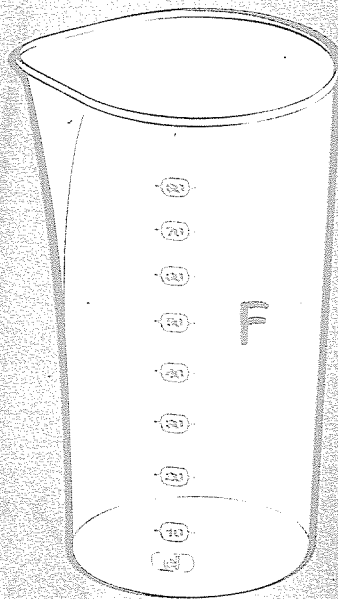
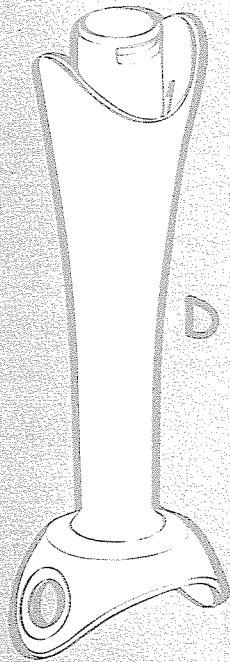
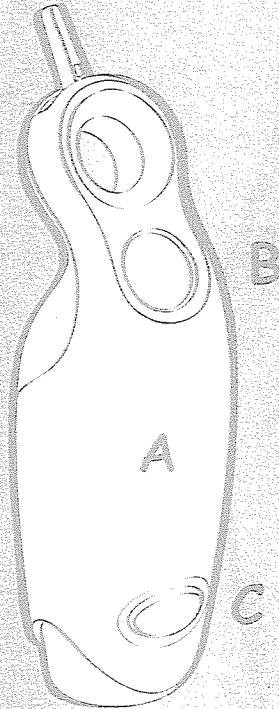
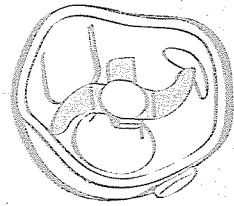
G2

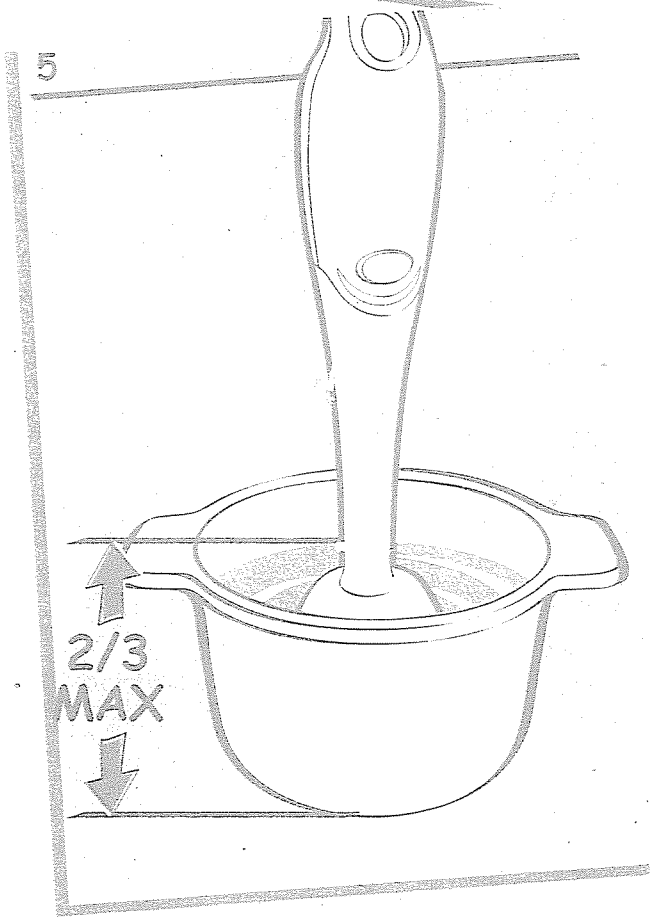
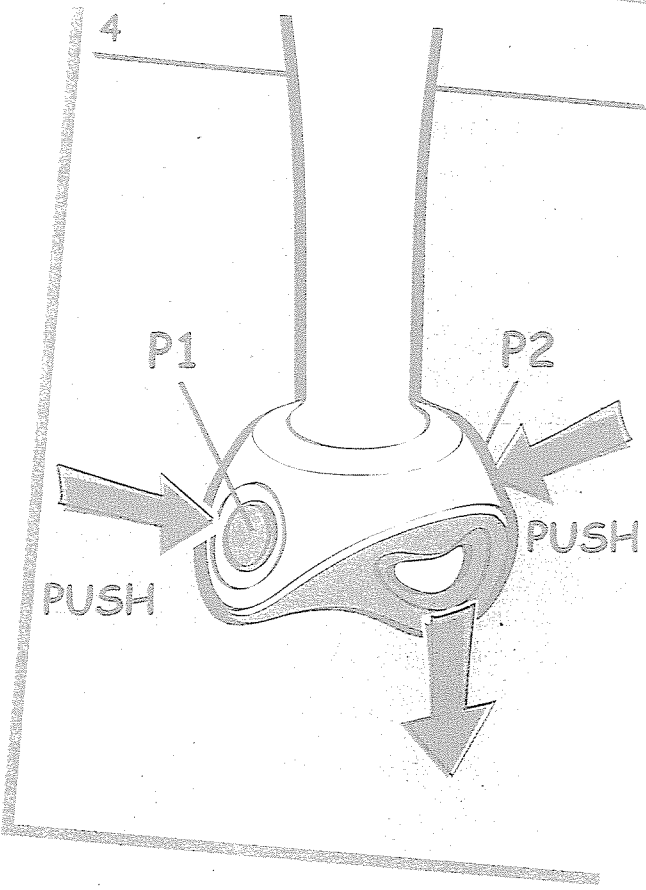
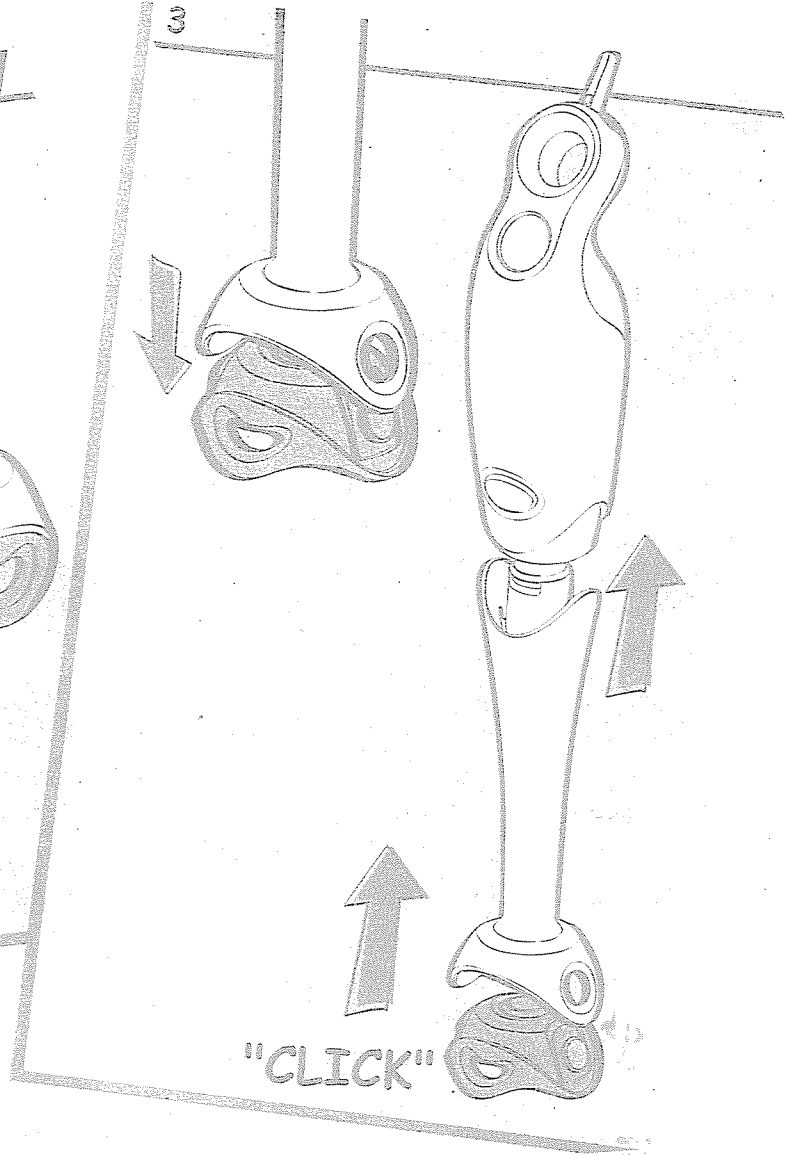


G3



G4





Благодарим Вас за то, что вы предпочли наше изделие и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления пищевых продуктов.

ОПИСАНИЕ (1)

- | | |
|---|--|
| A Блок двигателя | G Съёмные насадки |
| B Выключатель | G1 Насадка для смешивания продуктов (зеленого цвета) |
| C Кнопка "ВЫБРОС" насадок | G2 Насадка для взбивания продуктов (желтого цвета) |
| D Опора блендера | G3 Насадка для приготовления колотого льда (синего цвета) |
| E Фильтр для приготовления колотого льда | G4 Насадка для измельчения продуктов (красного цвета) |
| F Градуированный стакан на 0,8л | |

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ (2)

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма Мулинекс не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.
 - Не допускайте использования прибора детьми в отсутствие взрослых.
 - Дети или лица с ограниченными физическими и умственными способностями могут использовать данное устройство только под наблюдением, не оставляйте прибор или шнур питания в доступных для них местах.
 - Убедитесь, что рабочее напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
- Любая ошибка при подключении прибора или обращении с ним отменяет действие гарантии.**
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора.
 - Если прибор подключен к сети, не дотрагивайтесь до ножей, установленных на опоре блендера.
 - Перед тем, как оставить прибор без присмотра, или для выполнения сборки, разборки или чистки прибора, обязательно отключите его от сети.
 - Не пытайтесь самостоятельно разобрать прибор.
 - Вам достаточно регулярно выполнять чистку и текущее обслуживание.
 - 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).
 - Запрещается снимать насадку, если опора блендера не снята с двигателя.
 - В целях вашей собственной безопасности используйте только насадки и запасные части Мулинекс, предназначенные для вашего прибора.
 - Срок непрерывной работы блендера не должен превышать 45 секунд.
- Внимание: Осторожно обращайтесь с насадками во время их установки или снятия.**
- 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.

ПОРЯДОК РАБОТЫ (3) (4)

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности прибора с мылом. Сполосните и тщательно высушите их.
- Установите нужную насадку на опору в указанном направлении (см. рисунок) и нажмите до щелчка.
- Установите опору на блок двигателя до полной фиксации.
- Включите прибор в сеть, режим скорости 1 включается легким нажатием кнопки выключателя (B), а режим скорости 2 - более сильным. Работа на различных скоростях отличается по звуку.
- Прибор должен быть включен до погружения насадки в емкость с продуктами.
- Включите прибор в сеть, нажмите на кнопку выключателя (B).
- Нажмите на кнопку "Выброс" (EJECT) (C) для того, чтобы снять опору блендера после использования.
- Для снятия насадки отключите прибор от сети и, демонтировав опору (D) с блока двигателя (A), одновременно нажмите на выступы P1 и P2.
- Срок непрерывной работы прибора не должен превышать 45 секунд.
- После приготовления взбитых белков охладите опору блендера под проточной водой в течение 30 секунд.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ (5)

- Во избежание расплескивания смеси не заполняйте емкость больше, чем на 2/3 ее объема. Для эффективной работы блендера смесь должна как минимум покрывать насадку.
- При приготовлении фруктовых смесей фрукты следует предварительно нарезать и очистить от косточек.
- При работе с насадкой для измельчения продуктов (КРАСНОГО ЦВЕТА) перед измельчением мяса необходимо удалить кости и сухожилия.
- **Для приготовления каждого типа продукта используйте рекомендованную насадку.**

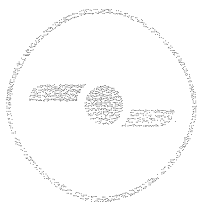
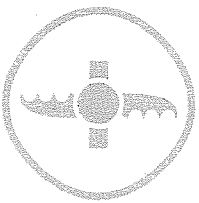

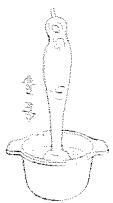
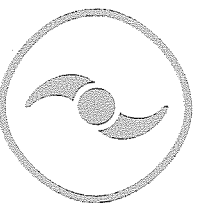
ЧИСТКА

- Перед чисткой обязательно отключайте прибор от сети.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую жидкость.
- Не помещайте блок двигателя (A) в посудомоечную машину, не погружайте его в воду и не мойте под краном. Оботрите его влажной губкой.
- Опору блендера (осью вверх), стакан, насадки (рабочей частью вверх) можно мыть в посудомоечной машине.
- Рекомендуется обтирать опору и насадки после каждого использования, сняв опору блендера с блока двигателя.
- В случае появления на пластмассовых деталях цветных пятен от продуктов (например, от моркови), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной растительным маслом.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

Вы можете приобрести у продавца или в соответствующем сервисном центре следующую насадку:

- Мини-мясорубка 150 мл: инд. 5981760
- С помощью этой насадки вы сможете измельчить 35 гр свинины (грудинки) за 8 секунд.

НАСАДКИ	БЛЮДО	ИНГРЕДИЕНТЫ	РЕКОМЕНДАЦИИ
 ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА	Суп	500 гр картофеля, 400 гр моркови, 1 стебель лука-порея, 1,8 л воды	Режим скорости 2 , для улучшения качества перемешивания заполняйте емкость не меньше, чем на 2/3 ее объема.
	Майонез	1 целое яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, 250 мл растительного масла, соль, перец	Поместите все ингредиенты в стакан миксера 0,8 л (F), потом перемешивайте несколько секунд в режиме скорости 2 .
	Блинное тесто	200 гр муки, щепотка соли, 200 мл молока, 40 гр растопленного сливочного масла, 3 яйца	Режим скорости 2 , для получения однородной смеси заполняйте емкость не меньше, чем на 2/3 ее объема
 СИНЕГО ЦВЕТА	Колотый лед	Не более 3 кусочков льда	Вставьте фильтр (E) в стакан миксера 0,8 л (F), положите не более 3 кусочков льда в фильтр, затем растолките лед в режиме скорости 2 . Возобновите процедуру до получения желаемого количества льда. Для приготовления коктейля Маргарита добавьте к колотому льду все необходимые ингредиенты.
	Коктейль Маргарита (злоупотребление алкоголем опасно для здоровья, рекомендуется умеренность в потреблении)	3 кусочка льда, 60 гр текилы, 30 гр ликера Куантро, 10 мл лимонного сока	
	Гаспаччо	4 помидора, 1/2 дольки чеснока, 60 гр хлебного мякиша, 100 гр огурцов, 1 красный и 1 зеленый перец, 150 мл воды, 1 ст. ложка уксуса, соль, 5 кусочков льда	Режим скорости 2 , для улучшения качества перемешивания заполняйте емкость не меньше, чем на 2/3 ее объема. Если вы желаете получить более однородную смесь, вы можете закончить приготовление блюда при помощи насадки для измельчения (красного цвета).
 ЖЕЛТОГО ЦВЕТА	Взбитые белки	1 щепотка соли, 2 охлажденных яичных белка	 Поместите ингредиенты в стакан миксера 0,8 л, затем взбивайте, перемещая блендер с насадкой вверх и вниз исключительно в режиме скорости 1 .
 КРАСНОГО ЦВЕТА	Мясо	100 гр сырого или вареного мяса	В глубокую посуду положите мясо, нарезанное на кусочки, затем измельчайте его в течение нескольких секунд, перемещая блендер с насадкой в посуде в режиме скорости 2 .
	Детское питание	50 гр ветчины, 50 гр моркови, 50 гр картофеля, 50 гр воды	Положите все ингредиенты в посуду с широким дном и измельчайте на скорости 2 .
	Кефте (фрикадельки из мясного фарша)	На 10 фрикаделек: 100 гр баранины, 150 гр телятины, 1/4 репчатого лука, 2 ломтика черствого хлеба	Положите ингредиенты в посуду с широким дном, затем измельчите все на скорости 2 . Вручную придайте фрикаделькам круглую форму и приготовьте их на сковороде.