



- RU
- UK
- KK
- PL
- HU
- CS
- SK
- BS
- BG
- HR
- RO
- SR
- SL
- ET
- LV
- LT

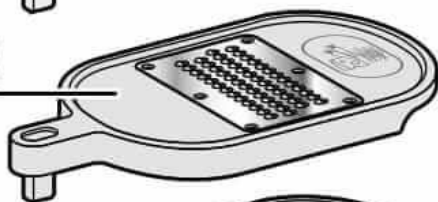
E



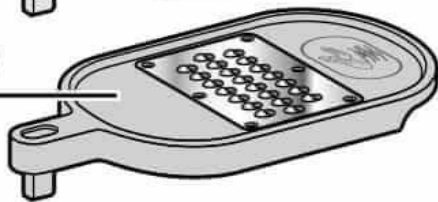
E1



E2



E3



E4



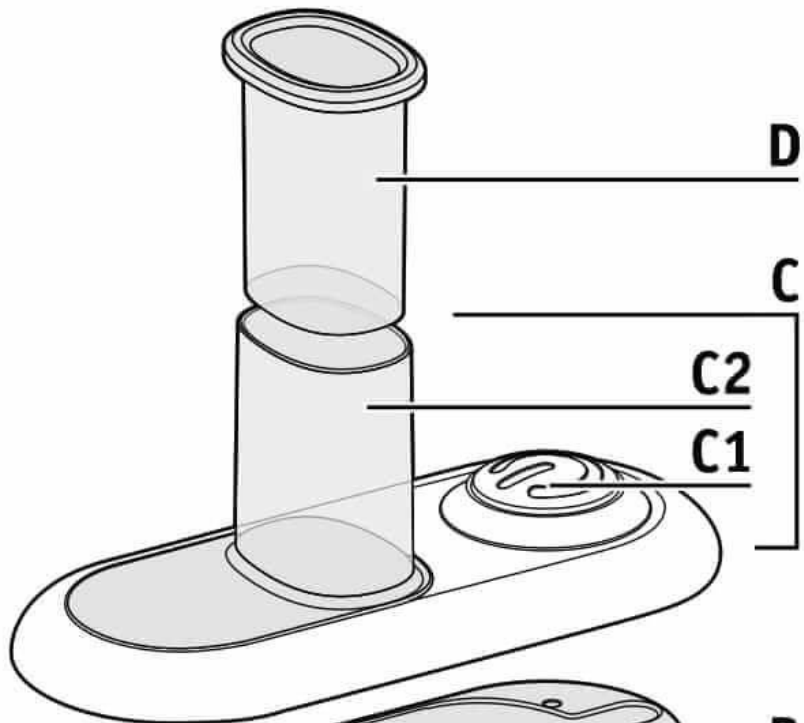
E5*



G



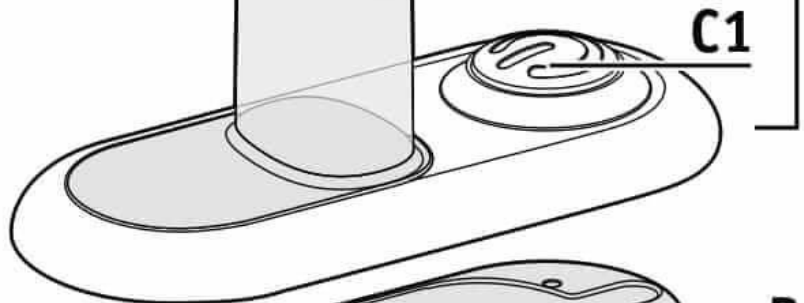
D



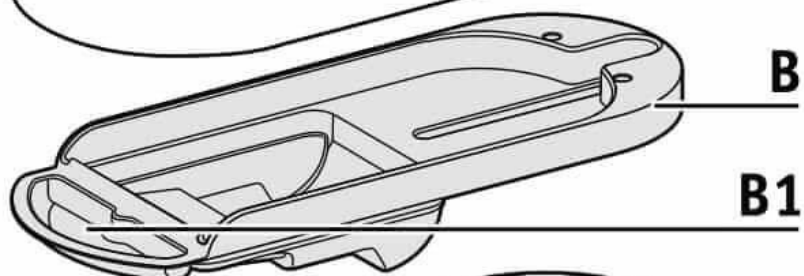
C

C2

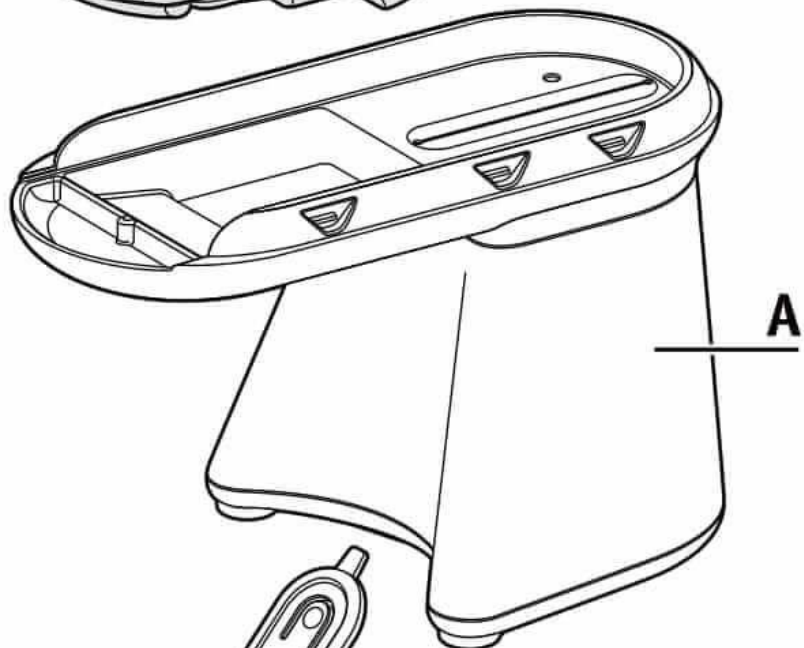
C1



B



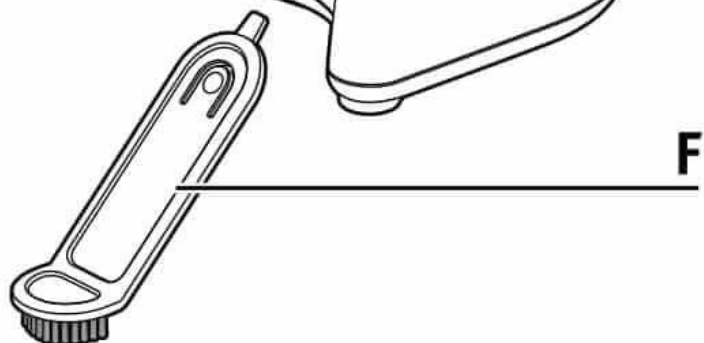
B1

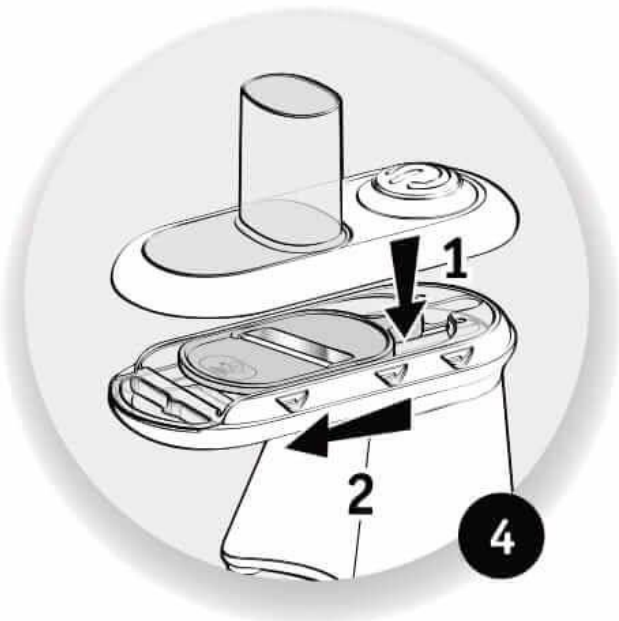
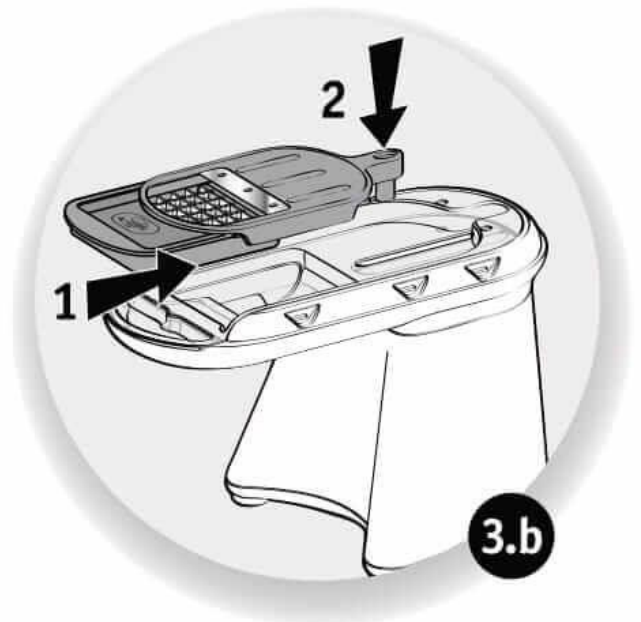
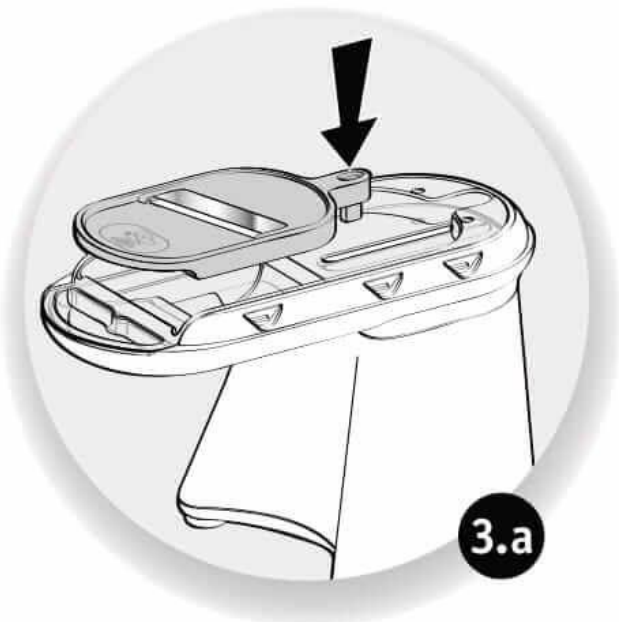
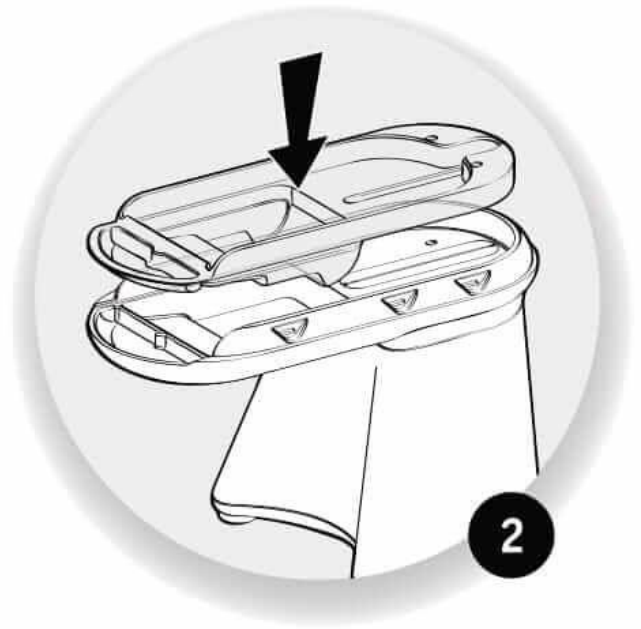


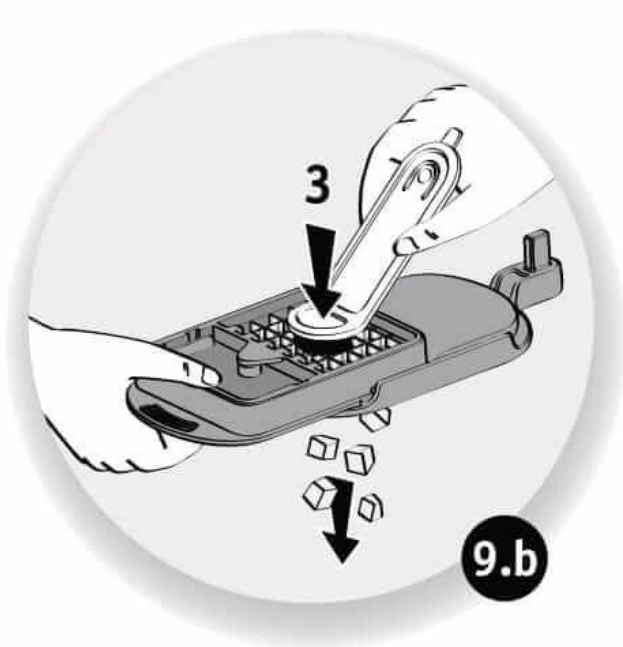
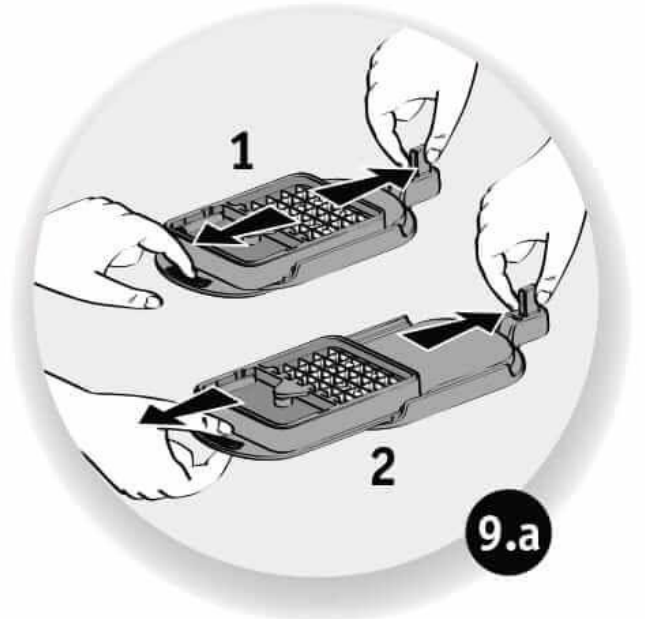
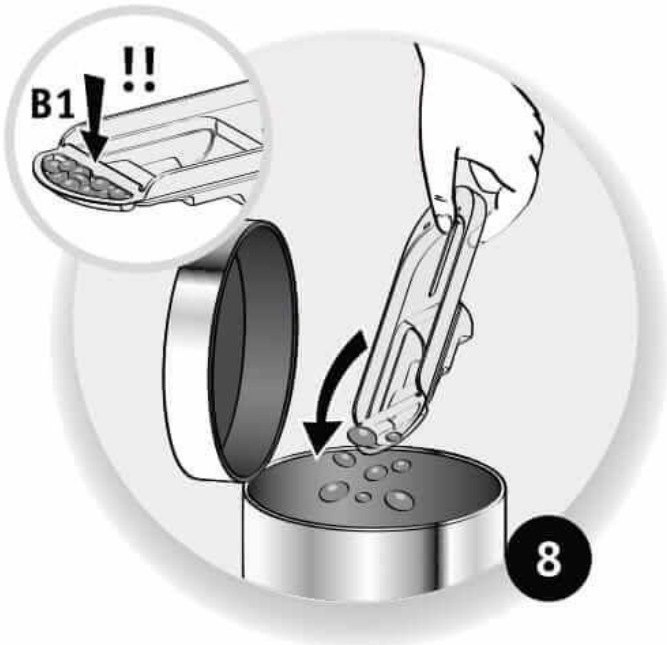
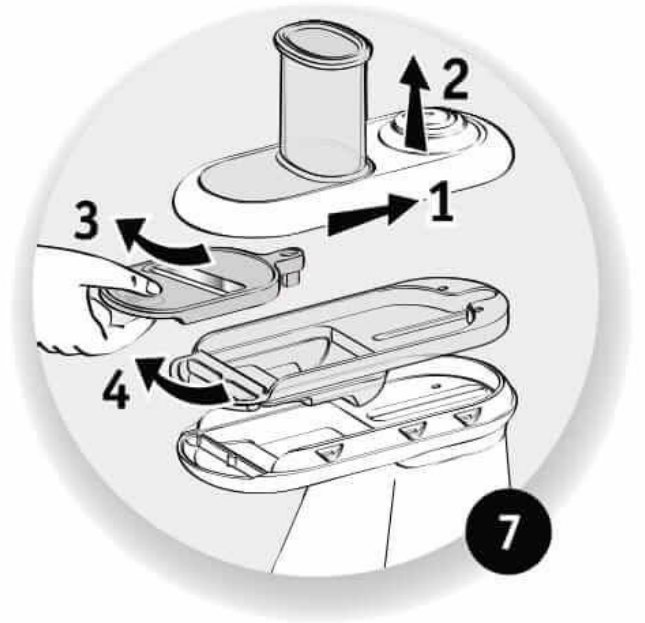
A

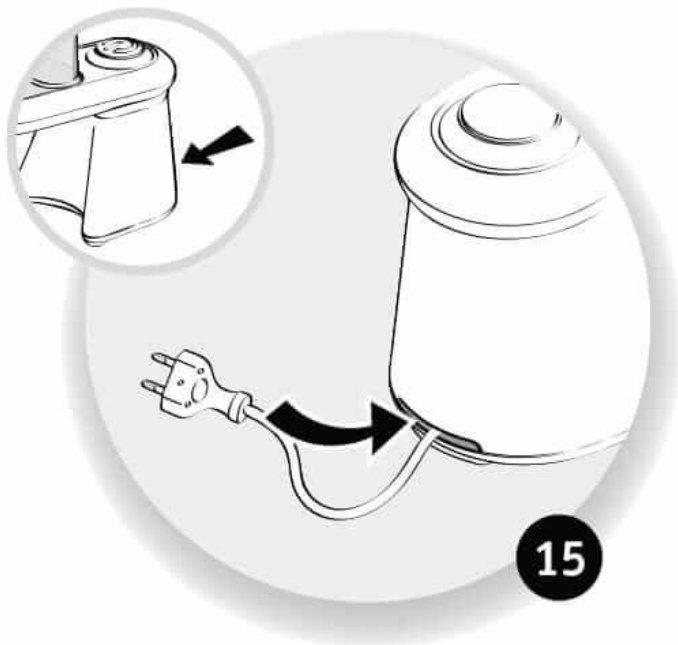
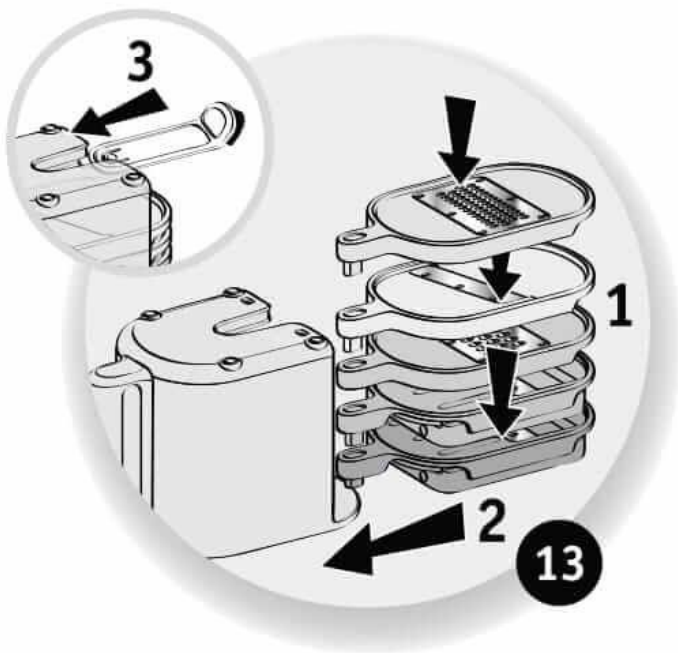
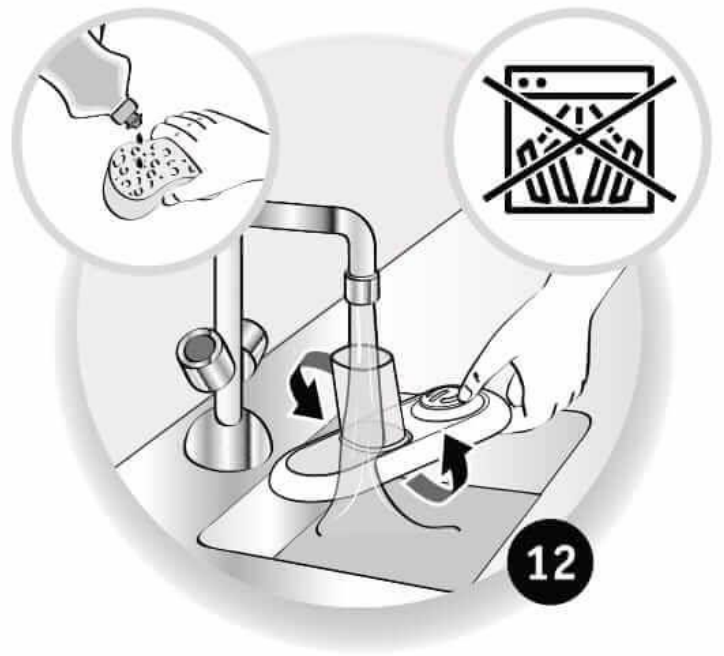
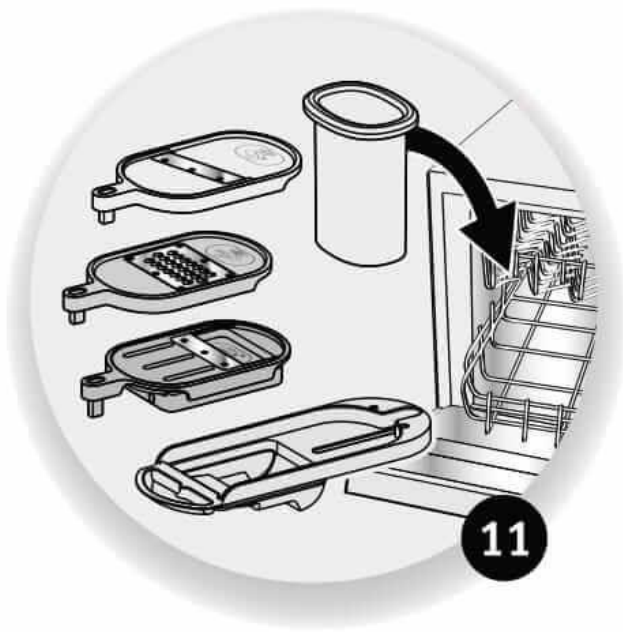


F









Внимание: инструкция по технике безопасности LS-123456 поставляется вместе с прибором. Во избежание несчастных случаев перед первым использованием устройства внимательно прочитайте указания по технике безопасности в инструкции по эксплуатации, прилагаемой к устройству, и сохраните ее для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|--|--|
| <p>A - Блок двигателя
 B - Съемная предохранительная емкость (прозрачная деталь)
 B1 - Емкость для остатков
 C - Крышка
 C1 - Кнопка запуска / остановки
 C2 - Камера подачи
 D - Толкатель</p> | <p>E - Насадки
 E1 - Для нарезки тонкими ломтиками (зеленая)
 E2 - Для мелкой шинковки (оранжевая)
 E3 - Для крупной шинковки (красная)
 E4 - Для нарезки кубиками (серая)
 E5* - Для нарезки соломкой / картофеля-фри (желтая)
 F - Щетка для чистки прибора
 G - Корпус для хранения насадок / щетки
 *в зависимости от модели</p> |
|--|--|

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вымойте все принадлежности (насадки, крышку, толкатель и съемную предохранительную емкость) водой с мылом. Ополосните и сразу же тщательно высушите их.

ВНИМАНИЕ: Необходимо соблюдать меры предосторожности при работе с лезвиями насадок, так как они очень острые, их всегда следует держать за пластиковую часть (рис. 1).

Установите съемную предохранительную емкость (прозрачная деталь) в верхнюю часть прибора (рис. 2). Эта предохранительная емкость защищает прибор от попадания грязи внутрь и облегчает чистку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Прибор не будет работать без этой детали.

Выберите необходимую насадку. Скорость регулируется автоматически в зависимости от используемой насадки.

- В случае использования простой насадки (**E1**, **E2**, **E3**), установите насадку на съемный защитный сосуд, зафиксировав стержень насадки в задней части прибора (рис. 3 а).
- В случае использования насадки с решеткой (**E4**, **E5***), установите решетку, зафиксировав стержень насадки в задней части прибора (рис. 3 б).

Установите крышку на прибор и зафиксируйте ее, толкнув вперед (рис. 4).

ВНИМАНИЕ: Если крышка не закрыта, прибор не будет работать.

- Подсоедините прибор к электросети и подставьте миску (рис. 5).
- Нажмите кнопку запуска / остановки (рис. 5).
- Поместите ингредиенты в камеру подачи (рис. 5) и протолкните их толкателем (рис. 6).
- Чтобы поменять насадку, снимите крышку, толкнув ее назад, и вытащите насадку (рис. 7), очистку прибора следует производить после каждого использования.
- Ваш прибор оснащен кнопкой запуска / остановки (**C1**). Для непрерывной работы прибора, удерживайте эту кнопку нажатой.

ВНИМАНИЕ: В передней части прибора имеется коллектор отходов (**B1**), когда он наполнится, необходимо его опустошить, чтобы облегчить работу прибора (рис. 8).

- Хорошо очистите насадку для нарезки кубиками (**E4**) или для нарезки соломкой (**E5***) с помощью щетки (**F**), которая поможет вам протолкнуть застрявшие в решетке ингредиенты (рис. 9).

	Насадка для нарезки тонкими ломтиками E1 (зеленая)	Насадка для мелкой шинковки E2 (оранжевая)	Насадка для крупной шинковки E3 (красная)	Насадка для нарезки кубиками E4 (серая)	Насадка для нарезки соломкой / картофеля-фри E5* (желтая)
Ананас	•				•
Артишок	•			•	
Баклажан	•				•
Авокадо	•			•	•
Банан	•			•	•
Столовая свёкла	• (только в отварном виде)	•	•	• (только в отварном виде)	• (только в отварном виде)
Морковь	• (только в сыром виде)	• (только в сыром виде)	• (только в сыром виде)	•	•
Сельдерей	•	•	•		
Варёная колбаса	•			•	
Грибы	•				•
Капуста (белокочанная / краснокочанная)	•				
Огурцы	•	•	•	•	•
Корнишоны	•			•	
Кабачки	•	•	•	•	•
Клубника	•			•	
Грюйер (швейцарский сыр)	•	•	•	•	•
Киви	•				
Манго	•			•	•
Дыня					•
Кокос		•	•		
Лук	•			•	
Персики в сиропе	•			•	•
Груши	•			•	•
Перцы	•				•
Яблоки	•	•	•	•	•
Картофель	• (только в сыром виде)	•	•	•	• (только в сыром виде)
Помидоры	•				

Вопросы	Ответы
• “Я не могу закрыть крышку”.	Убедитесь, что насадка зафиксирована в приборе.
• “Прибор не работает”	<ul style="list-style-type: none"> - Проверьте, подключено ли устройство к электросети. - Проверьте, установлена ли в приборе съемная предохранительная емкость (прозрачная деталь). - Проверьте, правильно ли установлена насадка (стержень насадки должен быть зафиксирован в задней части прибора). - Проверьте, плотно ли закрыта крышка и нажимается ли кнопка запуска / остановки. - Прибор начинает работать примерно через 1 секунду с момента нажатия кнопки старт / стоп.
• “Я не могу снять крышку”	<ul style="list-style-type: none"> - Запустите ненадолго прибор, чтобы насадка сместилась, и снимите крышку. - Толкните крышку назад, чтобы отодвинуть крышку, и снимите ее.
• Работаящий прибор заблокировался, и поэтому остановился:	<ul style="list-style-type: none"> - Устройство оснащено системой защиты на случай попадания посторонних предметов в воронку или обработки слишком твердых продуктов. Убедитесь, что на кассету не попал посторонний предмет, и снова запустите устройство. Не пытайтесь возобновить работу устройства более двух раз. - Если устройство по-прежнему заблокировано, откройте фиксатор крышки и извлеките кассету. Очистите устройство и аксессуары, а затем снова запустите устройство. Убедитесь, что кассета не заблокирована.
• “Ингредиенты не выходят из выходного отверстия”.	<ul style="list-style-type: none"> - Отодвиньте крышку и снимите ее. Вытащите картридж и съемную предохранительную емкость (прозрачную деталь), удалите все ингредиенты и очистите прибор.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХОРОШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ:

Для получения наилучших результатов, рекомендуется предварительно охладить ингредиенты (тертый грюйер – швейцарский сыр, кубики отваренных ингредиентов...)

Если ингредиенты разварились, вы получите плохие результаты, так как они могут заблокировать прибор. Разрежьте ингредиенты, чтобы было легче их загружать в камеру подачи.

ЧИСТКА ПРИБОРА

- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой блока двигателя **(A)**.
- Не погружайте блок двигателя в воду и не промывайте его под струей воды. Очистите блок двигателя влажной тканью. Тщательно высушите его **(рис. 10)**.
- Съёмная предохранительная ёмкость, толкатель и насадки **(E1, E2, E3, E4, E5*)** можно мыть в посудомоечной машине на верхней полке, используя программу “ECO” или “слабозагрязнённая посуда” **(рис. 11)**.
- Крышку можно мыть под струей воды, но нельзя мыть в посудомоечной машине **(рис. 12)**.
- Обращайтесь с насадками осторожно, так как лезвия очень острые.
- В случае окрашивания пластиковых деталей пищевыми продуктами, такими как морковь, протрите их тканью, смоченной растительным маслом, а затем приступите к обычной чистке.

ХРАНЕНИЕ

- Все насадки **(E1, E2, E3, E4, E5*)** и щётку для чистки прибора **(F)** можно хранить в приборе.
- Сложите 5 насадок и поместите их в короб для хранения насадок / щётки, а щётку вставьте в специально предусмотренное для этого углубление в верхней части короба для хранения насадок / щётки **(рис. 13)**. Все эти принадлежности хранятся в передней части прибора **(рис. 14)**.
- Хранение сетевого шнура: положите сетевой шнур в предусмотренный для этого отсек **(рис. 15)**.

РЕЦЕПТЫ

Овощи, нарезанные соломкой

Желтая насадка **(E5)**: для нарезки соломкой / картофеля-фри

6-8 порций

5 очищенных средних морковей • 1 очищенный средний огурец • 1 очищенный средний кабачок • 2 перца • 2 отваренные очищенные свеклы • авокадо без косточек

Соус:

200 мл майонеза • 200 мл жирных сливок • 2 столовые ложки нарезанного лука • 1 зубчик чеснока • 1 столовая ложка горчицы • Соль и перец

Выскоблите семена, срежьте белые ребра с внутренней стороны перца и нарежьте его соломкой желтой насадкой **(E5)**.

Также нарежьте морковь, кабачки, огурцы и авокадо желтой насадкой **(E5)**.

Красиво разложите все овощи на большой плоской тарелке или на отдельных тарелках.

Соус:

Смешайте все ингредиенты и дайте соусу постоять в холодильнике. Непосредственно перед подачей, перелейте соус в миску.

Салат “Оливье”

Серая насадка (E4): для нарезки кубиками

8 порций

3 средние очищенные отваренные моркови • 3 очищенные отваренные картофелины • 3 средние очищенные отваренные свеклы • 3 средних корнишона • 1/2 очищенного красного лука • 150 г зеленого горошка без жидкости • 4 ростка нарезанного зеленого лука • пучок петрушки • 1 1/2 столовой ложки растительного масла • Соль и перец

Дайте отваренным ингредиентам остыть до комнатной температуры, прежде чем начать делать салат. Нарежьте картофель, морковь, свеклу, корнишоны и лук кубиками серой насадкой (E4). Переложите нарезанные овощи в большую миску. Добавьте в миску зеленый горошек и мелко нарезанный зеленый лук. Аккуратно перемешайте. Приправьте солью и перцем. Полейте растительным маслом и снова перемешайте. Перед подачей на стол украсьте петрушкой.

Предложение: Добавьте варёную колбасу, нарезанную кубиками серой насадкой (E4).

Совет: Не дайте ингредиентам развариться, чтобы они имели хороший вид после резки.

Суп по-итальянски

Зеленая насадка (E1): для нарезки тонкими ломтиками

Серая насадка (E4): для нарезки кубиками

4 порции

1 очищенная и разрезанная пополам луковица • 1 средняя очищенная морковь • 1 средняя очищенная картофелина • 1 средний очищенный кабачок • 100 г нарезанной зеленой капусты • 2 зубчика измельченного чеснока • 1 л говяжьего бульона • 400 г нарезанных консервированных помидоров • 400 г консервированной промытой белой фасоли, без жидкости • 15 г измельченных листьев базилика • 1 столовая ложка оливкового масла

Нарежьте кубиками лук, морковь, картофель и кабачок серой насадкой (E4). Нарежьте капусту зеленой насадкой (E1). На большую сковороду налейте оливкового масла и обжарьте лук и чеснок в течение 3 минут. Добавьте кубики моркови, картофеля и кабачка. Хорошо перемешайте. Добавьте все в говяжий бульон с помидорами. Доведите до кипения. Варите на медленном огне 30 минут. Добавьте капусту, фасоль и базилик. Приправьте по вкусу. Варите на медленном огне еще 10 минут.

Карпаччо из фруктов

Зеленая насадка (E1): для нарезки тонкими ломтиками

6 порций

2 очищенных от кожуры и разрезанных пополам яблока • 1 очищенное и разрезанное на четвертинки манго • 3 очищенных банана • 2 очищенных киви • 200 г клубники • 1/2 лимона • сахарная пудра • 1 пучок свежей мяты

Нарежьте фрукты зеленой насадкой (E1). Слегка посыпьте сахаром и полейте небольшим количеством лимонного сока. Разложите фрукты на тарелке, чтобы получилась красочная композиция. Кистью капните немного сока, чтобы придать фруктам блестящий вид. Разделите листья мяты руками и положите их на тарелку.

Подавайте на стол охлажденным. Можно подавать на стол с шариком мороженого на ваш выбор.

Процессоры кухонные электрические (мультирезки) Moulinex DJ90xxxx
Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France
(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)
Груп СЕБ, Шмэн дю Пти Буа Ле 4 М – БП 17269134 Экюли Седекс Франс
Официальный представитель, импрортёр - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"
125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № ТС RU С-FR.АГ27.В.00563
- Срок действия с 27.06.2014 по 26.06.2019
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

Соответствуют требованиям:

- ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", утв. Решением КТС от 16.08.2011г. №768.
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.

EAC