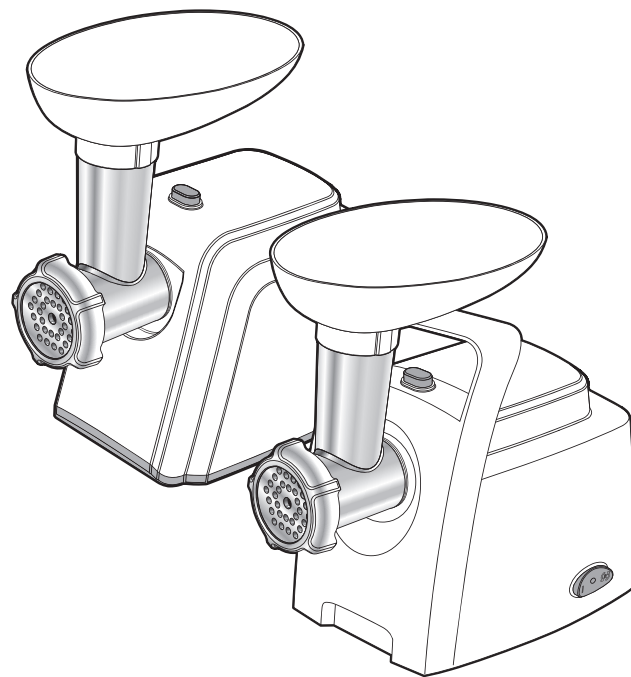
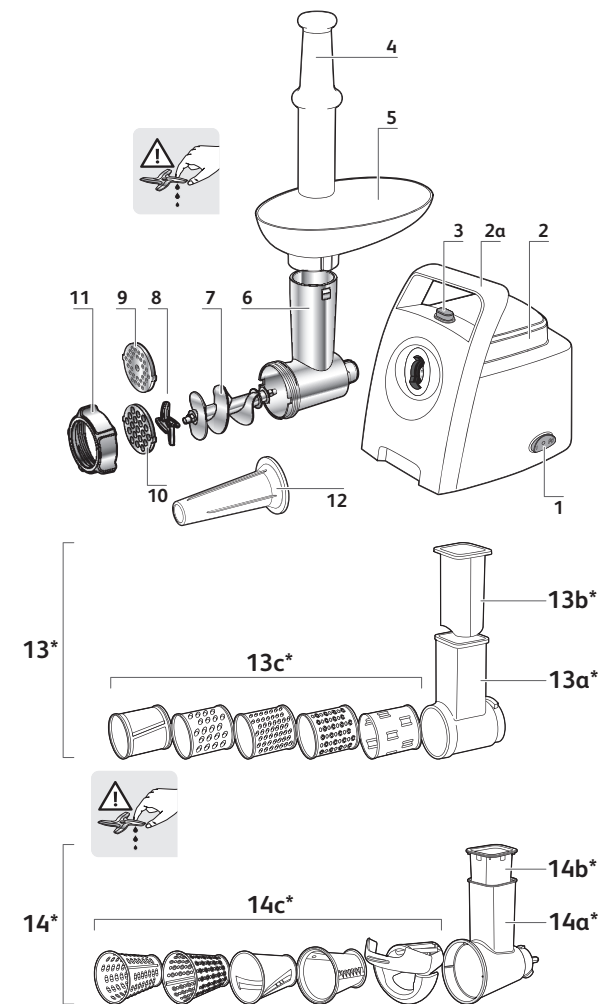


- RU** p. 4 – 6
- UK** p. 7 – 8
- KK** p. 9 – 11
- EN** p. 12 – 14

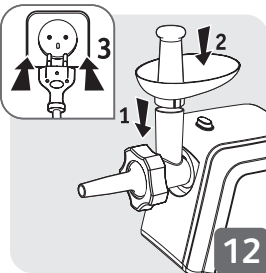
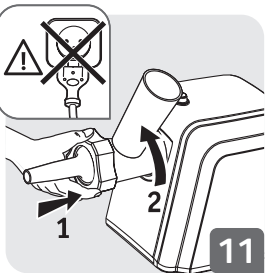
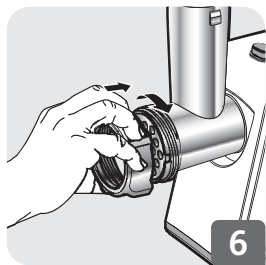
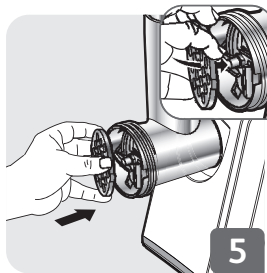
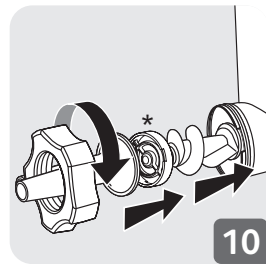
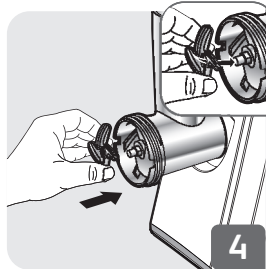
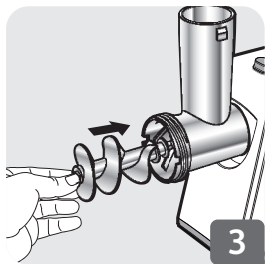
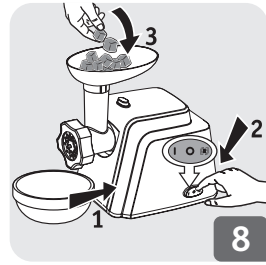
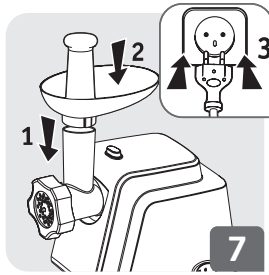
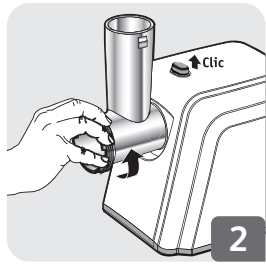
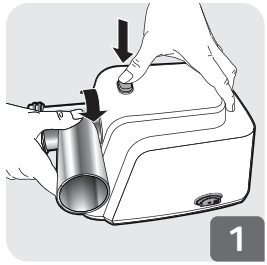


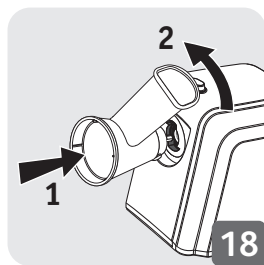
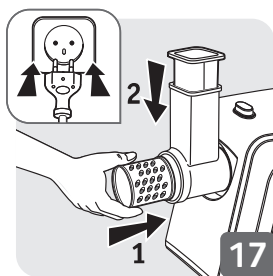
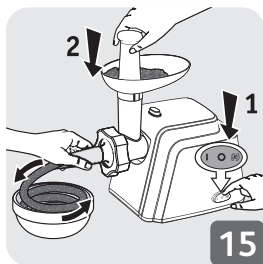
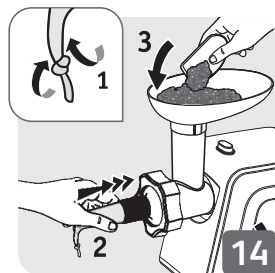
802000133

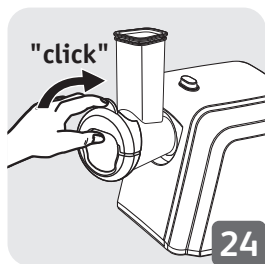
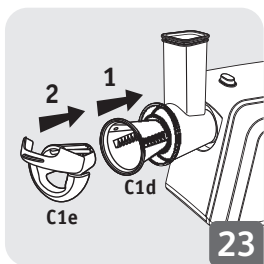
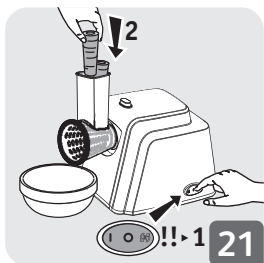
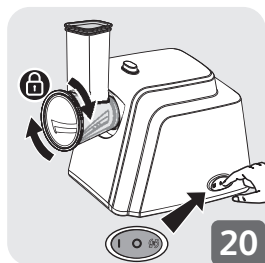
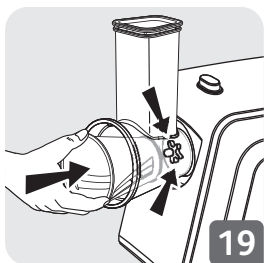
- RU**
- UK**
- KK**
- EN**

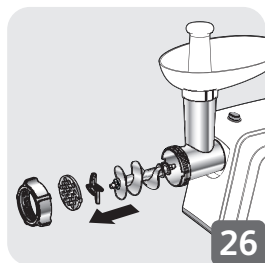
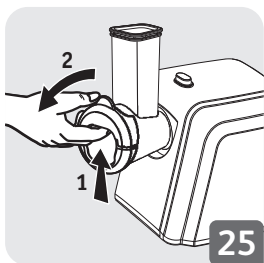


*в зависимости от модели - *залежно від моделі - *үлгіге байланысты - *depending on the model











Буклет LS-123456 с инструкциями по технике безопасности прилагается к устройству.

ВНИМАНИЕ! Соблюдение правил техники безопасности является обязательным при использовании устройства. Внимательно ознакомьтесь с ними перед первым использованием нового устройства. Храните их в доступном месте для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|---|
| 1. Кнопка включения/выключения/обратного хода | 9. Решетка с маленькими отверстиями (для очень тонкого измельчения) |
| 2. Блок двигателя
а Ручка* | 10. Решетка со средними отверстиями (для тонкого измельчения) |
| 3. Кнопка разблокировки | 11. Алюминиевая гайка |
| 4. Толкатель | 12. Насадка для колбасок |
| 5. Съёмный пластиковый лоток | 13. Насадки: цилиндры-терки* |
| 6. Корпус | 14. Насадки: конусы-терки* |
| 7. Шнек | |
| 8. Нож | |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Промойте все насадки в теплой воде с мощным средством. Сполосните и тщательно высушите. Не помещайте данные принадлежности в посудомоечную машину.

Решетки и ножи должны быть смазаны. Нанесите на них немного растительного масла.

Не включайте устройство, если в него не загружены продукты или если Решетки не смазаны.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Обращайтесь с цилиндрами и конусами крайне осторожно, поскольку их лезвия — очень острые.

* в зависимости от модели

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ (РИС. 1–9)

Подготовьте все продукты, которые собираетесь пропустить через мясорубку, удалив кости, хрящи, кожу и сухожилия. Перед использованием замороженных продуктов дождитесь их полного размораживания.

Порежьте мясо на кусочки (приблизительно 2 x 2 см).

Совет: после завершения перемалывания поместите в устройство несколько кусочков хлеба, чтобы извлечь остатки фарша.

Что делать, если устройство забилося?

Чтобы остановить мясорубку, нажмите «R» на кнопке включения/выключения (1) один раз. Затем снова нажмите «R» на кнопке включения/выключения и удерживайте несколько секунд, чтобы извлечь застрявшую пищу.

Переведите кнопку включения/выключения (G) в положение «I», чтобы продолжить измельчение.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСОК (РИС. 10–15)

Примечание. Этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, куда добавлены все приправы.

Смесь должна быть хорошо перемешана для приготовления. После замачивания колбасной оболочки в теплой воде для восстановления эластичности наденьте ее на насадку, оставляя конец длиной больше 5 см (который вы завяжите на узел). Включите прибор, добавьте фарш в мясорубку и следите за заполнением мясной оболочки.

Примечание. Эту работу легче выполнять вдвоем: один подает фарш, другой следит за наполнением оболочки.

Придайте нужную длину колбасе, нажимая и скручивая оболочку. Чтобы получить качественную колбасу, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбасу длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски, завязывая узелки).

* в зависимости от модели

RU ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: ОВОЩЕРЕЗКА* (РИС. 16–27)

Полезные советы для достижения лучших результатов

Чтобы получить наилучший результат и избежать накопления продуктов в шнеке, используемые ингредиенты должны быть твердыми. Не используйте прибор для натирания или нарезки слишком твердых продуктов, например сахара или крупных кусков мяса. Нарезайте продукты на небольшие кусочки, чтобы они легко проходили в измельчитель.

Не используйте прибор для натирания или нарезки слишком твердых продуктов, например сахара или крупных кусков мяса.

ОЧИСТКА (РИС. 28)

* в зависимости от модели



Буклет з інструкціями з техніки безпеки LS-123456 поставляється разом із приладом.

УВАГА: інструкції з техніки безпеки є частиною приладу. Уважно прочитайте їх перед першим використанням свого нового приладу. Зберігайте інструкції для їх подальшого використання.

UK

ОПИС

1. Кнопка УВІМКНЕННЯ/
ВИМКНЕННЯ/РЕВЕРСУ
2. Моторний блок
 - а Ручка*
3. Кнопка вивільнення головки м'ясорубки
4. Штовхач
5. Знімний пластиковий лоток
6. Головка м'ясорубки
7. Шнек
8. Ніж
9. Диск з маленькими отворами (тонке подрібнення)
10. Диск із середніми отворами (середнє подрібнення)
11. Алюмінієва гайка
12. Насадка для ковбаси
13. Насадка-циліндр для подрібнення*
14. Насадка-конус для подрібнення*

ВИКОРИСТАННЯ

Промийте всі аксесуари в теплій воді з рідиною для миття посуду. Потім сполосніть і ретельно висушіть. Не мийте ці деталі в посудомийній машині.

Сітка і ножі мають бути змащені. Нанесіть на них невелику кількість рослинної олії.

Не вмикайте пустий прилад, якщо сітку не змащено.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Поводьтеся з насадками обережно, оскільки ножі дуже гострі.

ВИКОРИСТАННЯ: ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (РИС. 1–9)

Підготуйте всі продукти, які ви бажаєте подрібнити, видаливши кістки, хрящі, шкіру та жили. Розморозьте заморожені продукти повністю перед пропусканням через м'ясорубку.

Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).

Що робити в разі застрягання?

Зупиніть м'ясорубку, натиснувши на положення «R» на кнопці ON/OFF (1) один раз. Потім натисніть на це ж положення «R» на кнопці ON/OFF

* залежно від моделі

і утримуйте протягом кількох секунд, щоб прибрати їжу, що застрягла. Натисніть на положення «I» на кнопці пуску/зупинки (G), щоб продовжити подрібнення.

ВИКОРИСТАННЯ: НАСАДКА ДЛЯ КОВБАСИ (РИС. 10–15)

Важливо: цей аксесуар можна використовувати тільки після того, як м'ясо було подрібнено у фарш, приправлено, і цю суміш добре перемішано.

Розтягуйте оболонку вздовж, заповнюючи її. Не переповнюйте ковбаски, оскільки це розтягуватиме оболонку.

Примітка: це простіше робити двом людям разом, один подає фарш у м'ясорубку, а інший тримає оболонку, коли вона заповнюється.

Зробіть ковбаски необхідної довжини, затискаючи оболонку і скручуючи її там, де потрібно.

Для найкращих результатів не допускайте потрапляння повітря в оболонку під час наповнення і робіть ковбаски довжиною від 10 см до 15 см (розділяйте ковбаски, зав'язуючи вузол навколо оболонки).

ВИКОРИСТАННЯ: ОВОЧЕРІЗКА* (ДИВ. РИС. 16–27)

Поради для отримання кращих результатів:

Бажано використовувати щільні інгредієнти, щоб отримати очікуваний результат і уникнути накопичення інгредієнтів у корпусі барабана.

Не використовуйте пристрій, щоб натерти або нарізати продукти харчування, які є надто жорсткими, наприклад цукор-рафінад або шматочки м'яса зі шкірою або жилами.

ОЧИЩЕННЯ (РИС. 28)

* залежно від моделі



Құрылғымен бірге LS-123456 қауіпсіздік туралы нұсқаулық кітапшасы қамтамасыз етілген.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: сақтық шаралары құрылғының бір бөлігі болып табылады. Жаңа құрылғыңызды бірінші рет пайдалану алдында оларды мұқият оқып шығыңыз. Оларды кейінірек табуға және анықтама алуға болатын жерде сақтаңыз.

KK

СИПАТТАМА

1. ON/OFF/REVERSE (ҚОСУ/ӨШІРУ/КЕРІ) түймесі
2. Қозғалтқыш
а Тұтқа*
3. Тартқыш басын босату түймесі
4. Итергіш
5. Алынбалы пластик науа
6. Ет тартқыштың басы
7. Бұранда
8. Пышақ
9. Шағын тесіктері бар тақта (майда етіп тарту)
10. Орташа тесіктері бар тақта (майда етіп тарту)
11. Алюминий сомын
12. Сосискалар керек-жарағы
13. Кесу барабандары керек-жарағы*
14. Кесу конустары керек-жарағы*

ПАЙДАЛАНУ

Барлық керек-жарақтарды жылы суда және жуу сұйықтығын пайдаланып жуыңыз. Шайып, жақсылап кептіріңіз. Бұл бөліктерді ыдыс жуу машинасына салмаңыз.

Тесіктері бар тақталарды және пышақтарды майлап тұру керек. Оларға азғантай өсімдік майын жағыңыз.

Құрылғыны бос кезінде немесе тесіктері бар тақталар майланбаған болса іске қоспаңыз.

ЕСКЕРТУ! Барабандар мен конустарды ақырын ұстаңыз, өйткені пышақтар өте өткір.

* үлгіге байланысты

ПАЙДАЛАНУ: ЕТ ТУРАҒЫШТЫҢ БАСЫ (1 - 9 СУРЕТТЕРІ)

КК Барлық сүйектерді, сіңірлерді, теріні немесе жүйкелерді алып тастап, тартқыңыз келетін бүкіл тамақты дайындаңыз. Тарту алдында қатырылған тамақты толығымен ерітіңіз.

Етті бөліктерге (шамамен 2 см x 2 см) кесіңіз.

Кеңес: тартуды аяқтағаннан кейін бүкіл тартылған етті шығару үшін құралға нанның бірнеше бөлігін салыңыз.

Тұрып қалу жағдайында не істеу керек?

Тартқышты ON/OFF (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесіндегі (1) «R» күйін басу арқылы тоқтатыңыз.

Содан кейін тұрып қалған тамақты тазалау үшін ON/OFF (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесіндегі сол «R» күйін бірнеше секунд бойы басыңыз.

Тартуды бастау үшін іске қосу/тоқтату түймесінде (G) «I» күйін басыңыз.

ПАЙДАЛАНУ: СОСИСКАЛАР КЕРЕК-ЖАРАҒЫ (10 - 15 СУР.)

Ескертпе: бұл керек-жарақты тек тамақты тарту, дәмдеуіштер қосу және араластырудан кейін пайдалану керек.

Қайтадан иілгіш ету үшін сосиска қабын жылы суға салыңыз, содан кейін оны құйғышқа салыңыз және шамамен 5 см шығарыңыз (бұл бөлікті қысқышпен түйін байлау арқылы тығыздайсыз).

Құрылғыны қосыңыз, тартқышты толтырыңыз және тиісті түрде толтырылуы үшін қапты ұстап тұрыңыз.

Ескертпе: бұл тапсырманы екі адам болып орындау оңайырақ. Бір адам тартқышты толтырады және екінші адам қапты толтырады.

Қапты шымшу және бұру арқылы сосискаларды қалағаныңызша ұзын етіңіз. Сапалы сосискаларды әзірлеу үшін толтыру кезінде қаптарда ауа жоқ екеніне көз жеткізіңіз және 10-15 см-лік сосискаларды жасаңыз (сосискаларды қысқышты қою және түйін байлау арқылы бөліңіз).

* үлгіге байланысты

ПАЙДАЛАНУ: КӨКӨНІС ПЫШАҒЫ* (16 - 27 СУР.)

Ең жақсы нәтижелер алуға арналған пайдалы кеңестер:

Ең жақсы нәтижелер алу үшін сіз пайдаланатын ингредиенттер қатты болуы керек. Құрал ішінде тамақ қалдықтарының жиналуына жол бермеңіз. Құрылғыны қант немесе еттің үлкен бөліктері сияқты тым қатты заттарды үгу немесе тарту үшін пайдаланбаңыз. Жүктеу құйғышына оңай беру мүмкін болуы үшін тамақты шағын бөліктерге кесіңіз.

KK

Құрылғыны қант текшелері, я болмаса тері немесе жүйкелер бар ет бөліктері сияқты тым қатты тамақ өнімдерін үгу немесе кесу үшін пайдаланбаңыз.

ТАЗАЛАУ (28 - СУР.)

* үлгіге байланысты



Safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.

CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

EN

DESCRIPTION

1. ON/OFF/REVERSE button
2. Motor unit
 - a Handle*
3. Mincer head release button
4. Pusher
5. Removable plastic tray
6. Meat mincer head
7. Screw
8. Blade
9. Small-hole perforated plate (fine mincing)
10. Medium-hole perforated plate (medium mincing)
11. Aluminium nut
12. Sausage accessory
13. Shredder drums accessory*
14. Shredder cones accessory*

USE

Wash all accessories in warm water and washing up liquid. Rinse and dry carefully. Do not put these parts into the dishwasher.

The perforated plates and blades must be kept lubricated. Apply a little cooking oil to them.

Do not run the appliance empty or if the perforated plates have not been oiled.

WARNING! Handle the drums and cones carefully as the blades are extremely sharp.

USE : MEAT MINCER HEAD (FIG.1 TO 9)

Prepare all the food you wish to mince, removing any bones, cartilage, skin or nerves. Thaw frozen food completely before mincing.

Cut the meat into pieces (approximately 2 cm x 2 cm).

Tip:When you have finished mincing, put a few pieces of bread into the appliance to get all of the mince out.

What should you do in the event of a blockage?

Stop the mincer by pressing position "R" on the ON/OFF button(1) one time. Then press the same position "R" on the ON/OFF button for a few seconds in order to clear the blocked food.

Press position "I" on the start/stop button (G). to continue mincing.

USE : SAUSAGE ACCESSORY (FIG. 10 TO 15)

N.B.: this accessory should only be used after having minced, seasoned and mixed the food.

Put the sausage casing in warm water to make it elastic again, then place it on the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a clip). Turn on the appliance, fill up the mincer with mince and hold on to the casing in order for it to fill up properly.

N.B.: it is easier to carry out this task with two people - one person can fill up the mincer and the other person can take care of filling the casing. Make the sausages as long as you want by pinching and turning the casing. To prepare quality sausages, ensure there is no air in the casings when filling them and make 10-15 cm sausages (separate the sausages by placing a clip and tying a knot).

EN

Purchasing sausage skin casings (for UK only)

If your local butcher is unable to sell you some sausage skins suitable for thick sausages, we suggest contacting some of the following companies (information correct at March 2012):

Ascott Smallholding Supplies Ltd
Units 21/22
Whitewalls - Easton Grey - Malmesbury
Wiltshire SN16 0RD
United Kingdom
Tel: 0845 130 6285 - Fax: 01666 826931
e-mail:sales@asc.ott.biz
www.ascott.biz

Scobie & Junor (Estd. 1919) Ltd,
1 Singer Road,
East Kilbride,
Glasgow G75 0XS
Scotland
Tel: 0800 783 7331 (free phone)
Tel: 01355 237041
Fax: 01355 576343
e-mail: info@scobiesdirect.com
www.scobiesdirect.com

W Weschenfelder and Sons Ltd,
2-4 North Road
Middlesborough
TS2 1DD
United Kingdom
Tel: 01642 247524
e-mail: via contact us section on website
HYPERLINK “ <http://www.weschenfelder.co.uk>”
www.weschenfelder.co.uk

Designa Sausage
15 Buxton Road
Disley
Stockport
Cheshire SK12 2DZ
United Kingdom
Tel: 01663 733499
e-mail: via contact us section on website
HYPERLINK “ <http://www.designasausage.com>”
www.designasausage.com

USE : VEGETABLE CHOPPER* (FIG.16 TO 27)

Useful tips for best results:

For best results the ingredients you use should be firm. Do not allow food remains to build up inside the unit. Do not use the appliance to grate or mince substances which are too hard, such as sugar or large pieces of meat. Cut food into small pieces so that it can be fed easily into the hopper.

EN

Do not use the device to grate or cut food products that are too hard such as sugar cubes or pieces of meat with skin or nerves.

CLEANING (FIG. 28)

* depending on model

MOULINEX SDA INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES
www.moulinex.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	9 8946 150
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St- Martin	09 74 50 10 14
البحرين BAHRAIN	17291537	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	ELLADA GREECE	2106371251
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	香港 HONG KONG	8130 8998
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	INDONESIA	+62 21 5793 7007
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	ITALIA ITALY	1 99 207 892
CANADA	1-800-418-3325	日本 JAPAN	0570-077772
CHILE	02 2 884 46 06	الأردن JORDAN	4629700
COLOMBIA	018000520022	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39

HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	한국어 KOREA	080-733-7878
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	الكويت KUWAIT	24834787
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	LATVJA LATVIA	6 616 3403
لبنان LEBANON	1364392 Ext: 189- 182	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 29
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	السعودية العربية الممكلة SAUDI ARABIA	920023701
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	SINGAPORE	6550 8900
MALAYSIA	603 7802 3000	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
MEXICO	(01800) 112 8325	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
MOLDOVA	22 929249	SOUTH AFRICA	www.moulinex.com
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	ESPAÑA SPAIN	902 31 22 00
NEW ZEALAND	0800 700 711	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
NORGE NORWAY	22 96 39 30	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
عمان سلطنة OMAN	80075000	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
PORTUGAL	808 284 735	المتحدة العربية الامارات UAE	8002272
قطر QATAR	44600002	Україна UKRAINE	044 300 13 04
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
ROMANIA	0 21 316 87 84	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724	VIETNAM	08 38645830

12/05/2017

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чышдашырр ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Ὑπόδειξη / Модель / Yлгичи / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чышдашырр ор. / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žimoys / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Peçat distributera / Peçat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чышр. / Печать продавца / Сатушынын мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :







McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.