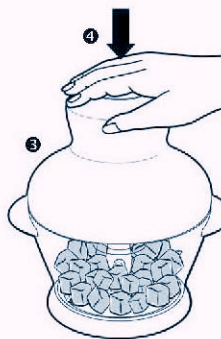
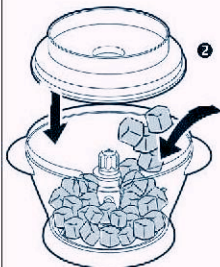
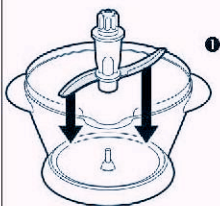
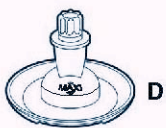
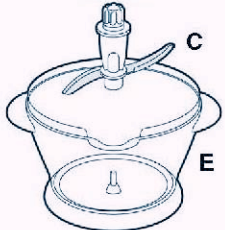
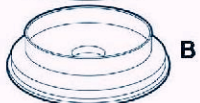


Moulinex

Multitrio





Р

Русский

Мы благодарим Вас за выбор прибора MOULINEX, который призван облегчить приготовление Ваших блюд!



ОПИСАНИЕ

- A** Блок электродвигателя
- B** Крышка-уплотнение
- C** Насадка-нож
- E** Диск для взбивания
- E** Чаша



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед первым включением прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации: компания MOULINEX не несет никакой ответственности в случае несоблюдения инструкций руководства по эксплуатации.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, особенно в присутствии детей или инвалидов.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с паспортными данными прибора.
- В случае неправильного включения в сеть гарантия аннулируется.
- Не располагайте и не используйте прибор на горячей поверхности или вблизи источника открытого огня (газовой плиты).
- Используйте прибор только на устойчивой поверхности в местах, защищенных от попадания воды. Не переворачивайте его.
- Ни в коем случае не снимайте крышку-уплотнение до полной остановки ножа.
- Отключайте прибор от сети:
 - * в случае неполадок в работе;
 - * перед каждым мытьем или обслуживанием;
 - * после использования.

- При выключении из розетки никогда не тяните за шнур.
- Удлинителем можно пользоваться, только убедившись в его исправном состоянии.
- Нельзя пользоваться электробытовым прибором, если:
 - * он падал на пол;
 - * нож пришел в негодность или не полностью собран.
- Обращайтесь с ножом осторожно, так как его лезвия очень остро заточены.
- Во избежание опасности поврежденный шнур электропитания должен заменяться только уполномоченным сервисным центром Moulinex (см. приложенный список).
- Прибор предназначен для бытового применения и ни в коем случае не должен использоваться в профессиональных целях. Наша гарантия не распространяется на случаи несоблюдения этого условия, за которые мы не несем никакой ответственности.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1 Установите насадку-нож в чашу ❶. Для взбивания замените насадку-нож на диск для взбивания.
 - 2 Поместите в чашу ингредиенты.
 - 3 Установите в чашу крышку-уплотнение, соблюдая направление установки ❷.
 - 4 Установите на узел блок электродвигателя ❸.
 - 5 Для включения прибора, нажмите на крышку ❹.
Не включайте прибор вхолостую.
Замечание: прибор может работать без крышки.
- Использование прибора без крышки приведет к загрязнению блока двигателя.
 - Рекомендуется установить крышку.
 - Чашу можно ставить в микроволновую печь, если в ней нет жирных продуктов, и если металлическая ось чаши покрыта продуктами ❹.



ОЧИСТКА ПРИБОРА

Не погружайте блок двигателя в воду и не ставьте его под кран. Достаточно протереть его губкой. Обращайтесь с ножом осторожно, так как его лезвия очень остро заточены. Не оставляйте нож отмочить вместе с посудой на дне раковины.

Ингредиенты	Максимальное количество	Время
Луковицы, разрезанные на четыре части	300 г	4 импульса
Чеснок	100 г	4 импульса
Лук-шарлот	150 г	10 импульсов
Петрушка	30 г	10 импульсов
Миндаль	50 г	15 с
Вареная ветчина	100 г	10 импульсов
Сыр грюйер кубиками 2/2	100 г	10 с
Сухари	50 г	30 с
Сырое мясо кубиками 2/2	220 г	10 с
Легкое тесто	0,6 л	15 с
Тесто для вафель	0,6 л	20 с
Пюре из фруктов	500 г	15 с
Суп	0,6 л	15 с

Советы для получения оптимального результата:

Включайте прибор в импульсном режиме. Если продукты прилипли к стенкам чаши (ветчина, лук и т.д.), снимите их лопаткой, равномерно распределите в чаше и сделайте 2 или 3 дополнительных импульса.

Градуировка чаши учитывает объем насадки-ножа, и приведена для примерной информации.



РЕЦЕПТЫ

Взбитое яблочное пюре

600 г яблок, 1/2 лимона, 1 стручок ванили

80 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома

Поместите вареные яблоки, лимонный сок, сахар и ром в чашу.

Перемешивайте ножом в течение 15 - 20 секунд. Дайте остыть и подайте на стол.

Соус Песто

150 г сыра Пармезан, 5 веточек свежего базилика, 3 зубка чеснока

4 шт. гвоздики, 15 ядер ореха, 1/2 стакана оливкового масла

Поместите базилик, чеснок и гвоздику в чашу.

Тщательно перемешайте. Поместите в чашу Пармезан, нарезанный мелкими кусочками, ядра ореха и мелко нарубите в течение 20 с.

Добавьте оливковое масло и перемешайте до однородной пасты.

Гуакамоле

3 крупных авокадо, 2 зубка чеснока, 6 стручковых перцев, 1/2

луковицы, 3 веточки кориандра, капля лимонного сока, соль и перец по вкусу

Мелко измельчите чеснок, лук, кориандр и стручковый перец.

Очистите авокадо и нарежьте их в чашу.

Смешивайте 20 с для получения однородного пюре. Добавьте соль и перец по вкусу.

Пюре из анчоусов в оливковом масле

15 филе анчоусов в масле, 2 зубка чеснока, 3 желтка сваренных

вкрутую яиц. Оливковое масло

Мелко измельчите зубки чеснока. Добавьте анчоусы и снова перемешайте. Добавьте желтки и 3 столовые ложки растительного масла. Перемешивайте до кремообразного состояния.

Добавьте растительное масло до нужной консистенции.

Тесто для блинов

На 0,6 л теста:

100 г муки, 2 яйца, 1 щепотка соли мелкого помола, 1/4 л молока, 1

столовая ложка растительного масла, ароматическая добавка.

Поместите все ингредиенты в чашу и смешивайте до получения однородной массы, приблизительно 15 - 20 с.



РЕЦЕПТЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

Взбитые сливки

200 мл стерилизованных при сверхвысокой температуре сливок (УНТ) 35% жирности. 20 г сахарной пудры или 20 г сахара для глазирования и 1 пакетик ванильного сахара.

Рекомендации по приготовлению превосходных устойчивых взбитых сливок: Используйте холодные сливки из холодильника.

Установите в чашу комбайна диск. Поместите ингредиенты в чашу, установите крышку и блок электромотора. Включите в непрерывном режиме на 15 с для получения жирного крема или примерно на 30 с для взбитых сливок.

Внимание: Через 30 с проверьте консистенцию: при слишком длительном взбивании Вы получите масло.

Майонезы

Рекомендации по приготовлению превосходных майонезов:

- Используйте ингредиенты комнатной температуры
- Вымойте чашу и диск холодной водой
- Соблюдайте количества, указанные в рецептах.



Майонез с горчицей

Установите в чашу комбайна диск. Поместите ингредиенты: 1 яичный желток, 1/2 столовой ложки уксуса, соль, перец, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовую ложку горчицы.

Установите на чашу крышку. Включите прибор на 15 с

Снимите блок электродвигателя и крышку.

Залейте растительное масло до максимального уровня по диску (см. рис. ниже).

Включите прибор в непрерывном режиме приблизительно на 20 - 50 с.

Майонез с лимоном

Установите в чашу комбайна диск. Поместите ингредиенты: 2 яичных желтка, 1/2 столовой ложки уксуса (по желанию), 3 столовые ложки растительного масла, 1-2 столовые ложки лимонного сока, соль и перец.

Установите на чашу крышку и включите прибор минимум на 15 секунд.

Снимите блок электродвигателя и крышку, залейте растительное масло до максимального уровня по диску (см. рис. выше).

Включите прибор снова в непрерывном режиме приблизительно на 20 - 50 секунд

Если Вы хотите увеличить количество майонеза, добавьте растительное масло и включите прибор еще на 20 секунд.