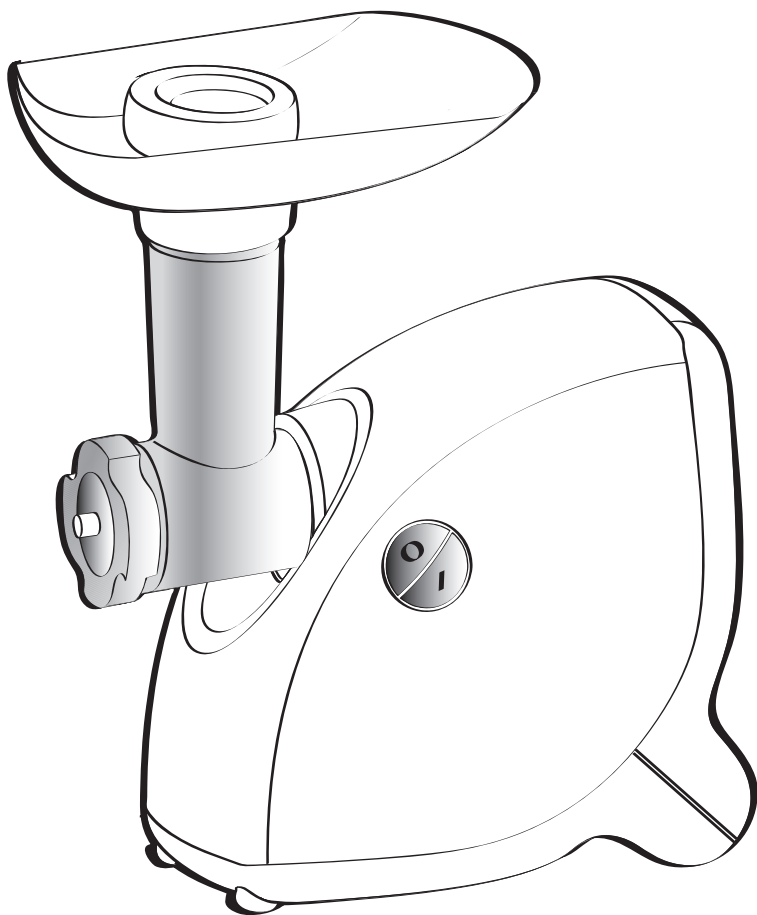
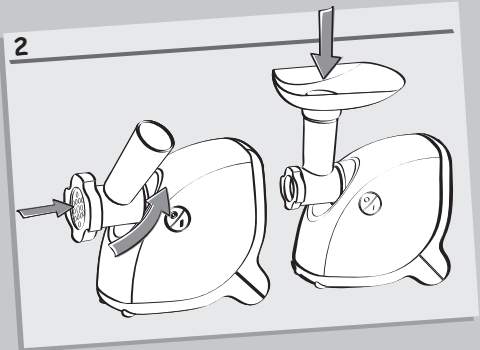
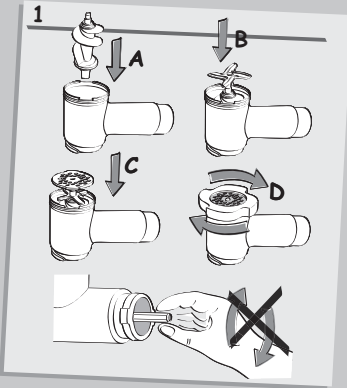
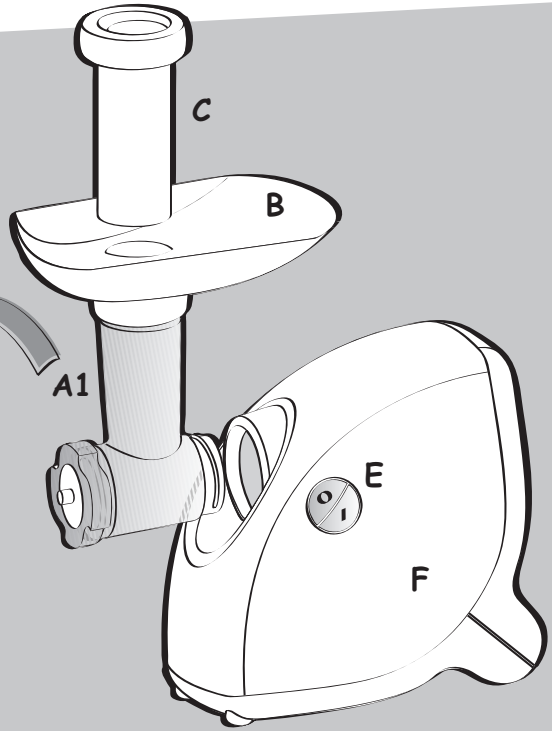
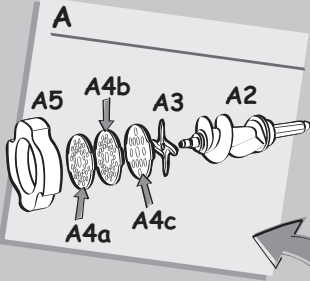


Moulinex
hv4



- RUS
- UA
- CZ
- H
- SK
- RO
- BG
- HR
- PL
- LT
- LV
- EST
- TR
- GB
- F
- ARA
- IR



ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|---|
| <p>A Съемная головка мясорубки</p> <p>A1 Алюминиевый корпус</p> <p>A2 Шнек</p> <p>A3 Режущий нож из нержавеющей стали с устройством самозаточки</p> <p>A4 Решетки (в зависимости от модели)</p> <p>A4a Решетка с маленькими отверстиями (3мм): для очень мелко нарубленного фарша</p> <p>A4b Решетка со средними отверстиями (4.7мм): для мелко нарубленного фарша</p> <p>A4c Решетка с крупными отверстиями (7.5мм): для крупно нарубленного фарша</p> | <p>A5 Алюминиевая гайка</p> <p>B Съемный лоток</p> <p>C Толкатель для мяса</p> <p>E Переключатель вкл / выкл</p> <p>F Блок-мотор</p> |
|---|---|

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- **Внимательно прочитайте инструкцию перед первым использованием мясорубки; несоблюдение инструкции при использовании электроприбора снимает с фирмы Moulinex всякую ответственность.**
- **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.**
- **Держите электроприбор в недоступном для детей месте.**
- **Убедитесь, что напряжение питания электроприбора соответствует напряжению в электросети.**
- **Любое неверное подключение влечет за собой аннулирование гарантии.**
- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего приготвления пищи и должен использоваться в помещении, под постоянным наблюдением.
- Электроприбор должен быть установлен на ровной, чистой и сухой поверхности.
- Длинные волосы, шарфы и галстуки никогда не должны нависать над работающим устройством.
- Следует выключать устройство из сети сразу по окончании работы, а также перед чисткой, установкой или заменой деталей.
- Не следует пользоваться электроприбором, если он работает неправильно или был поврежден. В этом случае обратитесь в один из уполномоченных сервисных центров Moulinex (см. список в гарантийной книжке).
- Любое вмешательство, кроме чистки и обычного ухода, должно осуществляться в уполномоченном сервисном центре Moulinex.
- Не пользуйтесь электроприбором в случае повреждения шнура. Во избежание

- опасности, замените шнур в одном из уполномоченных сервисных центров Moulinex (см. список в гарантийной книжке).
- Не погружайте электроприбор, электрический шнур или штепсель в воду или любую другую жидкость.
- Держите шнур питания в недоступном для детей месте.

- Держите шнур питания в недоступном для детей месте.
- Шнур питания ни в коем случае не должен находиться вблизи нагретых поверхностей, источников тепла или острых углов, а также соприкасаться с ними.
- Для вашей безопасности пользуйтесь только запчастями Moulinex, предназначенными для данного электроприбора.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Воймите все принадлежности и сразу же тщательно высушите их.

НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Головка мясорубки (А):

Установка головки мясорубки (схема 1):

Возьмите корпус (А1) за загрузочную трубу; широким концом вверх. Затем вставьте шнек А2 (длинной осью вперед) в корпус А1; Поместите режущий нож из нержавеющей стали А3 на короткую ось, выступающую из шнека А2, при этом режущие кромки должны быть направлены наружу. Поместите выбранную вами решетку на нож А3 таким образом, чтобы два выступа на решетке совместились с двумя пазами на корпусе А1. До конца (однако не блокируя шнек) закрутите гайку А5.

Установка головки мясорубки на блок-мотор (схема 2):

Приблизьте головку мясорубки (загрузочная труба должна быть наклонена вправо) к блок-мотору F, выключенному из сети. Совместите байонетные соединения на головке мясорубки с двумя пазами на блок-моторе. Вставьте головку мясорубки в блок-мотор F и до упора поверните загрузочную трубу налево (она должна принять вертикальное положение). Установите съемный лоток В на соответствующие крепления головки мясорубки. Подключите электроприбор к сети, он готов к работе.

Использование:

Приготовьте необходимое количество продуктов для измельчения, удалите кости, хрящи и жилы. Порежьте мясо на кусочки (приблизительно 2 на 2 см.). Поместите емкость для фарша под головкой мясорубки. Включите электроприбор, установив переключатель Е в позицию 1, положите кусочки мяса в лоток и с помощью

толкателя С протолкните их в загрузочную трубу.

Никогда не подталкивайте мясо в загрузочную трубу пальцами или какими-либо предметами.

Не используйте электроприбор больше 15 минут подряд.

Если вы хотите приготовить очень мелко нарубленный фарш (с помощью решетки А4а), необходимо предварительно измельчить мясо, используя решетку А4с. Несоблюдение этого правила может привести к поломке электроприбора.

Полезный совет: закончив измельчение мяса, вы можете прокрутить через мясорубку несколько кусочков хлеба, чтобы собрать остатки фарша.

Рецепт:

Внимание: Для рецептов, требующих повышенной мощности (примерно 500 Вт), время использования электроприбора не должно превышать 20 секунд.

Пример рецепта (для решетки с отверстиями 4.7мм А4b):

Баранина с сухим горохом:

150 г. баранины, 45 г. гороха, 30 г. муки, 15 г. воды, 1 средняя луковица, 2 зубчика чеснока, соль и перец.

В емкости смешать сухой горох с мукой, потом постепенно влить воду до получения однородной массы. Поместить толкатель С в загрузочную трубу и включить электроприбор. Постепенно вливать смесь в лоток, используя толкатель для заполнения загрузочной трубы. Мелко порезать лук, чеснок и мясо и добавить их к полученной смеси.

Налить в кастрюлю 0,8 литра воды, посолить, поперчить и добавить полученную смесь. Варить на медленном огне в течение часа, накрыть крышкой после снятия пены.

ОЧИСТКА

Перед очисткой выключите прибор. Поверните головку мясорубки **A** направо и потяните на себя, чтобы отсоединить ее от блок-мотора **F**. Чтобы разобрать головку мясорубки **A**, снимите толкатель **C** и лоток **B**, открутите гайку **A5**, снимите решетку **A4**, нож **A3** и шнек **A2**. Следует осторожно обращаться с режущими частями.

Вымойте все детали в горячей мыльной воде, сполосните и тщательно высушите. Категорически не допускается попадание влаги в блок-мотор **F**. Его следует протирать слегка влажной тканью. Не мойте головку мясорубки **A** (то есть корпус **A1**, шнек **A2**, гайку **A5**, нож **A3**, и решетки **A4**) в посудомоечной машине.

ЕСЛИ ВАШ ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

Убедитесь в том, что прибор подключен к электросети. Если электроприбор все равно не работает, обратитесь в один из уполномоченных сервисных центров Moulinex (см. список в гарантийной книжке).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Обратившись по месту покупки или в уполномоченный сервисный центр Moulinex, вы можете приобрести следующие принадлежности

Пресс для цитрусовых Формочка для мяса Насадка для кеббе Насадка для приготовления печенья Воронка для колбас Овощерезка Барабан для нарезания на ломтики	Барабан с крупной теркой Барабан с мелкой теркой Барабан с теркой для сыра пармезан Барабан для измельчения льда Решетка с маленькими отверстиями (3мм) Решетка со средними отверстиями (4,7мм) Решетка с большими отверстиями (7,5 мм)
---	---

БРИУАТ (марокканские пирожки)



4 порции – Подготовка: 40 мин. –
Приготовление: 35 мин.

Ингредиенты:

250 г слоеного теста

350 г говядины

1 луковица

2 яйца

паприка, молотая корица & имбирь

петрушка, кориандр и кервель

сахар

60 г сливочного масла

оливковое масло

1. Установить на мясорубку решетку 4.7. Разрезать луковицу на 8 частей, затем пропустить через мясорубку. Разогреть в сотейнике 4 столовые ложки оливкового масла, добавить лук. Припустить на небольшом огне, не дожидаясь, пока лук приобретет золотистый оттенок. Отложить.
2. Измельчить мясо в мясорубке. Обжарить на небольшом огне вместе с луком в течение 10 минут. Отложить.
3. Пропустить зелень через мясорубку. Выложить в сотейник, добавить соль и перец, пол-чайной ложки паприки, щепотку имбиря и небольшую ложку корицы.
4. Добавить взбитые яйца, перемешать, выключить огонь.
5. Тонко раскатать слоеное тесто. Нарезать на квадратики 10x10 см. Смазать маслом противень.
6. Положить на каждый квадратик небольшую ложку фарша. После этого свернуть тесто, залепив края.
7. Зажарить пирожки-бриуаты в кипящем масле. Готовые пирожки положить ненадолго на впитывающую бумагу, чтобы убрать излишки жира. Посыпать сахаром и корицей. Подавать очень горячими.

Вариант: Установить на мясорубку решетку

4.7. Разрезать луковицу на 8 частей.

Измельчить немного мяса, затем пропустить через мясорубку лук. Измельчить еще немного мяса, затем зелень, и, наконец, - оставшееся мясо.

Взбить яйца и добавить их в фарш вместе с

солью и перцем, половиной чайной ложки паприки, щепоткой имбиря и небольшой ложкой корицы. Все перемешать. Далее - как в пунктах 5-7.

ЛАХМА БИ АЖИН (фаршированные мучные лепешки)



4 порции – Подготовка: 20 мин. + 1 час –
Приготовление: 45 мин.

Ингредиенты:

300 г теста для пиццы

300 г говядины или баранины

4 зрелых томатов

1 луковица

1 сухой красный перчик

свежий эстрагон, мята и тимьян

1 лимон

сахар

молоко

оливковое масло

1. Добавить в тесто ложку растительного масла и полстакана молока, перемешать, скатать шар. Накрыть и оставить на 1 час, чтобы тесто поднялось.
2. Установить на мясорубку решетку 4.7. Разрезать луковицу на 8 частей. Измельчить в мясорубке немного мяса, затем пропустить через мясорубку лук. Измельчить еще немного мяса, затем зелень и, наконец, измельчить оставшееся мясо.
3. В сотейнике подогреть на небольшом огне 3 столовые ложки растительного масла, затем выложить туда полученную смесь. Добавить мелко нарезанные томаты, соль и перец, а также чайную ложку сахара. Готовить в течение 10 минут.
4. Влить, помешивая, небольшой стакан воды с лимоном.
5. Добавить стручковый перец. Накрыть крышкой и готовить на небольшом огне в течение 20 минут. Снять крышку и уваривать еще некоторое время. Снять с огня и остудить.
6. Разогреть духовку до 220°C (термостат 6/7).
7. Раскатать из теста четыре лепешки. Начинить фаршем и сложить, залепив края.
8. Печь в духовке в течение 10 минут. Немедленно подавать на стол.

Вариант: вместо свежих томатов можно использовать томатную пасту