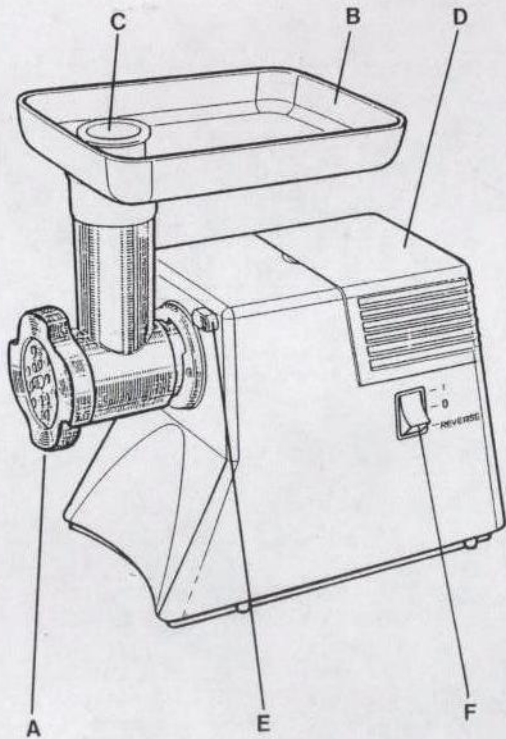
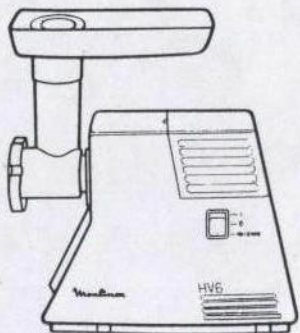
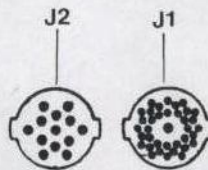
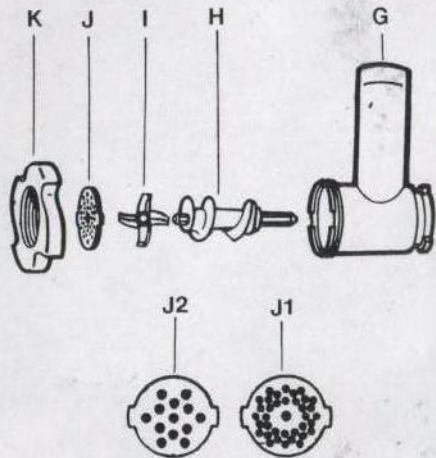


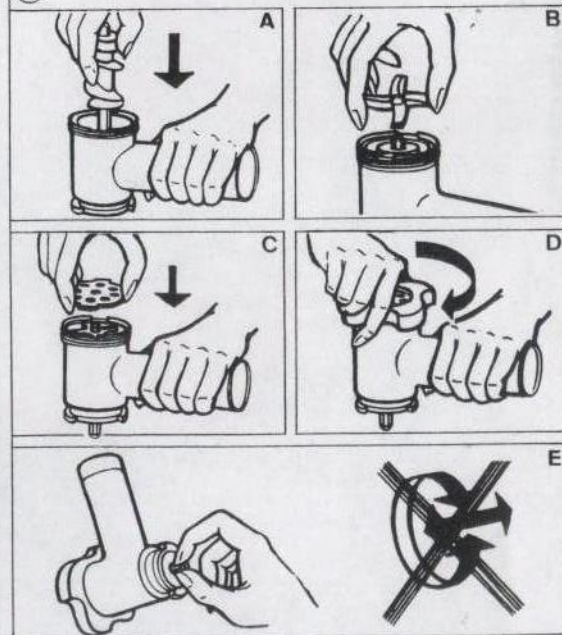
# Moulinex



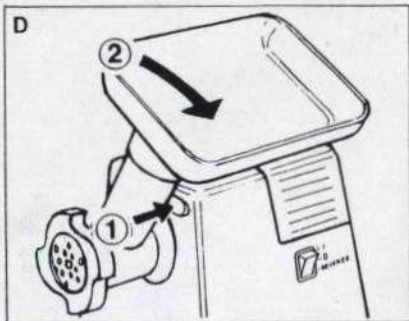
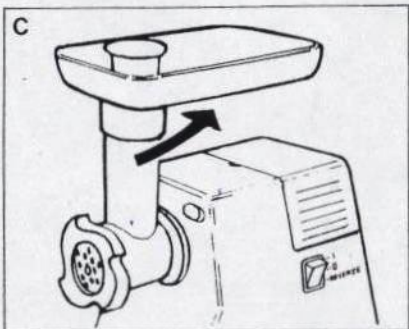
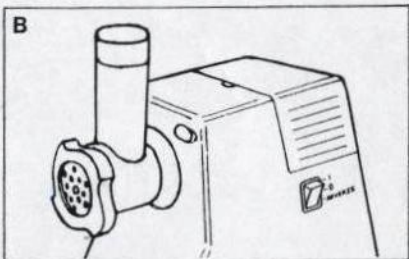
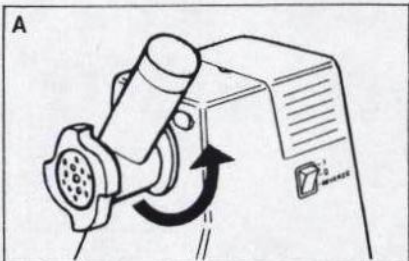
①



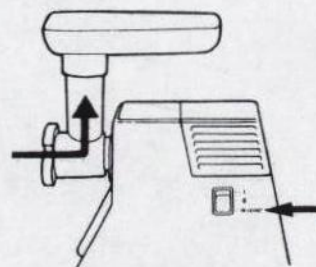
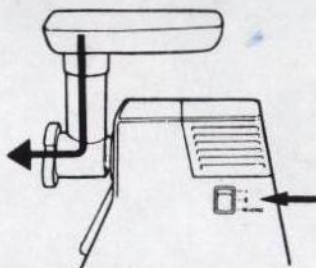
②



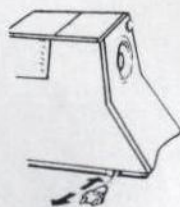
3



4



5



PG<sub>T</sub>



Фирма «Мулинекс» благодарит вас за то, что вы предпочли ее изделие.

Фирма «Мулинекс» предлагает свои знания и профессиональный опыт потребителям всего мира, всемерно заботясь об удовлетворении ваших потребностей.

**Мясорубка модели HV6**, которую вы выбрали, принадлежит в число рациональных, надежных и эффективных приборов, способных облегчить вашу жизнь. Ваша мясорубка обладает следующими преимуществами:

- металлическая головка с устройством блокировки и съемным поддоном
  - клавиша «Reverse»: мгновенный обратный ход
  - встроенное отделение для хранения насадок
- Теперь познакомимся вместе с вашим прибором.

## Описание

Ознакомьтесь с составными частями и принадлежностями вашего прибора.

Разверните обложку: буквы на странице 2 соответствуют составным частям прибора:

- A Металлическая головка с устройством блокировки
- B Съемный поддон
- C Толкатель для мяса
- D Крышка отделения для хранения насадок
- E Клавиша разблокирования металлической головки
- F Клавиша «Вкл./Выкл.» и «Reverse» (мгновенный обратный ход)

### 1 Головка мясорубки:

- G Корпус
- H Шнек
- I Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали
- J Набор из 2 сеток  
J1 Мелкоячеистая сетка для тонкого помола  
J2 Крупноячеистая сетка для грубого помола
- K Гайка

## Меры безопасности

Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электросети (см. заводскую табличку на корпусе прибора).

**Любая ошибка при включении прибора аннулирует действие гарантии.**

**Не разрешайте детям использовать прибор без присмотра.**

## Перед первым использованием

Освободите все насадки от упаковки, тщательно вымойте и высушите их.

Убедитесь, что шнур питания свободно разматывается с задней стороны прибора.

## Установка

### 2 Сборка головки мясорубки

- Возьмите корпус (G) за трубку приемника так, чтобы большое отверстие было направлено вверх. Опустите шнек (H) в корпус (G) длинной частью оси вперед.
- Установите нож (I) на ось шнека режущей частью вверх.
- Установите выбранную сетку (J1 или J2) на нож так, чтобы два выступа на сетке совпали в два паза корпуса (G).
- Завинтите гайку (K) на корпусе (G), не затягивая ее до конца.
- Проверьте правильность сборки. Ось шнека не должна свободно ходить в отверстии или поворачиваться сама. В противном случае повторите предыдущие операции.

### 3 Установка головки мясорубки на двигатель

- Убедитесь, что двигатель отключен от сети. Возьмите головку так, чтобы трубка приемника была наклонена влево. Установите головку мясорубки на двигатель.
- Верните трубку приемника в вертикальное положение так, чтобы она была заблокирована.
- Вставьте съемный поддон (B) в выступы на трубке и закрепите его.
- Подключите прибор к сети, мясорубка готова к работе.

## Порядок работы

- Предварительно подготовьте все продукты, которые вы хотите смолоть. Удалите кости, хрящи и сухожилия.

- Нарежьте мясо кусочками (приблизительно размером 2 x 2 см) и поместите его в поддон **(В)**.
- Поставьте пустую посуду под головку мясорубки.
- Установите переключатель в положение 1.
- Постепенно подавайте продукты с помощью толкателя **(С)**. **Никогда не проталкивайте мясо пальцами.**

4 - В случае засорения мясорубки остановите прибор, переведя переключатель в положение 0. Затем, удерживая переключатель нажатым в положении «Reverse» в течение нескольких секунд, удалите застрявшие продукты.

5 - Переведите переключатель в положение 1, чтобы продолжить работу.

В конце операции можно смолоть несколько маленьких кусочков хлеба, чтобы удалить все остатки молодого мяса.

## Чистка

- Перед любой операцией по очистке обязательно отключайте прибор.
- Нажмите на клавишу разблокировки **(Е)** и наклоните узел (головка мясорубки + поддон) вправо, чтобы снять его с двигателя.
- Чтобы разобрать головку, разблокируйте поддон **(В)**, снимите трубку приемника, отвинтите гайку **(К)**, снимите сетку **(J)**, нож **(I)** и шнек **(Н)**.
- Вымойте эти детали горячей мыльной водой, сполосните и тщательно высушите.
- Решетки **(J)** и нож **(I)** мясорубки обязательно должны быть смазаны. Протрите их растительным маслом.
- Следите, чтобы вода не попала в двигатель прибора. Для очистки его достаточно протереть влажной тканью.

## Официальная информация об изделии

Наименование изделия	Мясорубка
Страна-изготовитель	Указана на упаковке
Фирма-изготовитель	Мулинекс С. А.
Юридический адрес изготовителя	2, rue de l'Industrie, 14123, Кормель-ле-Рояль, Франция

Основное назначение изделия	Электробытовое изделие исключительно для личных (бытовых) нужд. Полное функциональное назначение вашего изделия определено в технической документации, приложенной к изделию (см. инструкцию по эксплуатации)
Стандарты, обязательным требованиям которых изделие должно соответствовать в России	ГОСТ Р МЭК 335-2-14-96 ГОСТ 23511-79
Информация о сертификации	Указана на упаковке

## О сроке службы изделий Мулинекс

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 07 февраля 1992 года «О защите прав потребителей» в редакции, принятой законом РФ № 2 ФЗ от 8 января 1996 года «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», срок службы на изделия марок «Мулинекс» и «КРУПС» устанавливается изготовителем равным:

Наименование изделия	Микроволновые печи	Кухонные комбайны, электропечи, пылесосы	Вся другая электробытовая техника
Срок службы	7 лет	5 лет	3 года

с даты продажи не бывшего в эксплуатации изделия продавцом потребителю или с даты изготовления изделия, если дату продажи установить невозможно.

«Мулинекс С. А.» уделяет большое внимание качеству выпускаемой продукции. При использовании ее для личных (бытовых) нужд и при соблюдении правил ее эксплуатации, указанных в инструкции, срок службы продукции может значительно превысить официальный срок службы, установленный в соответствии с действующим законодательством о правах потребителей.