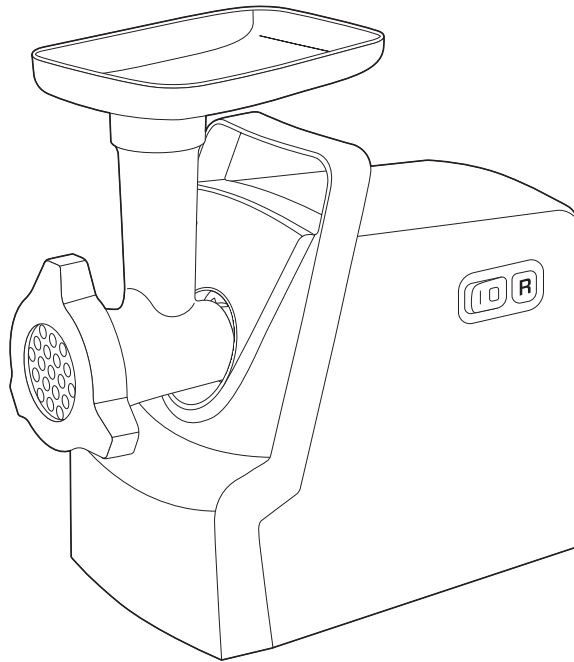
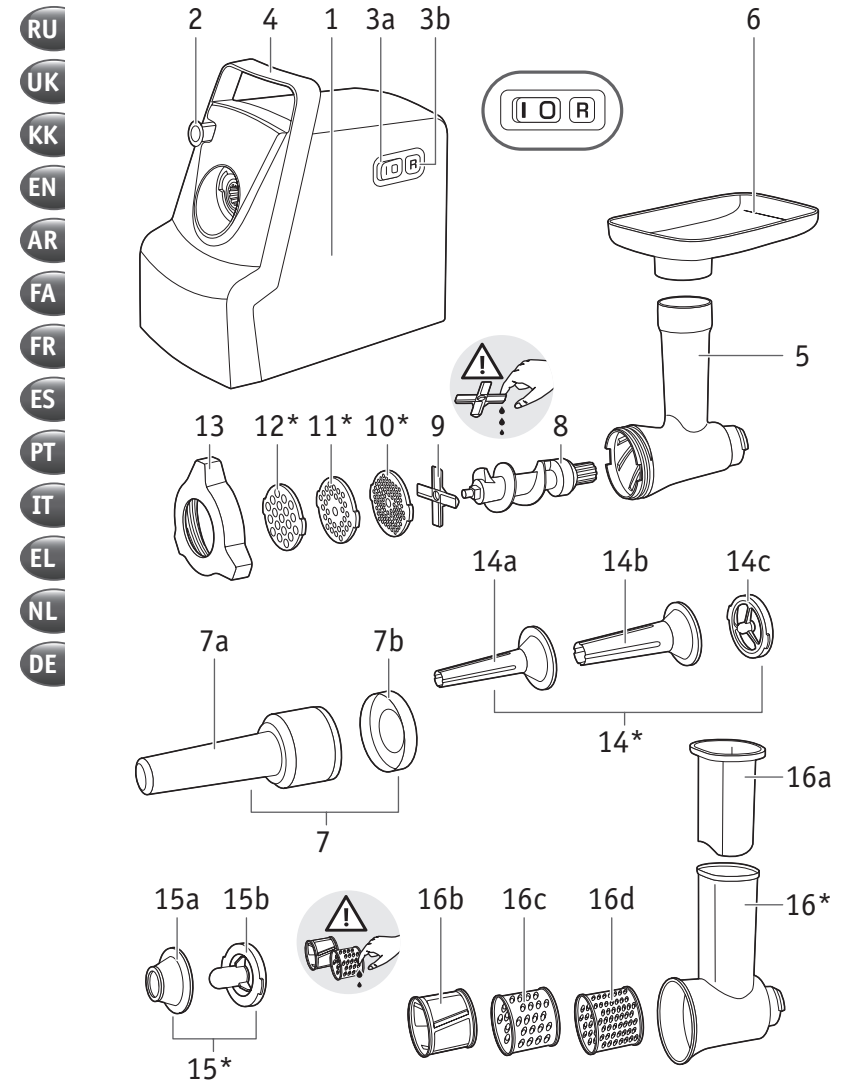
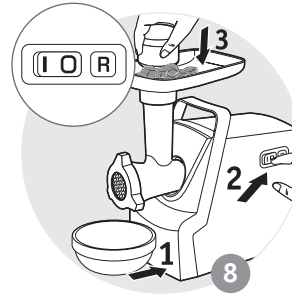
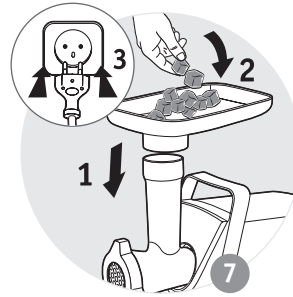
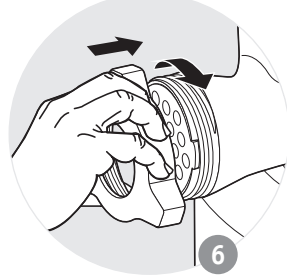
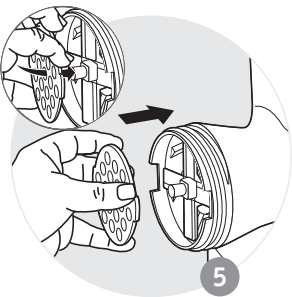
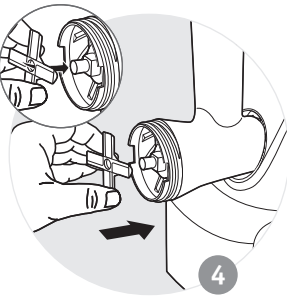
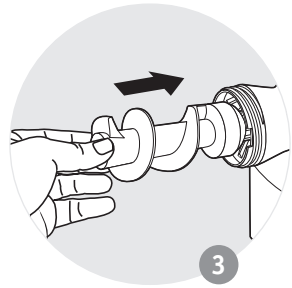
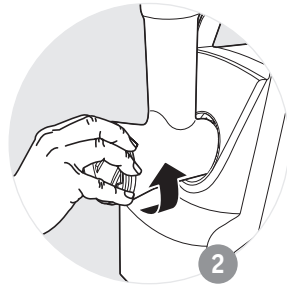
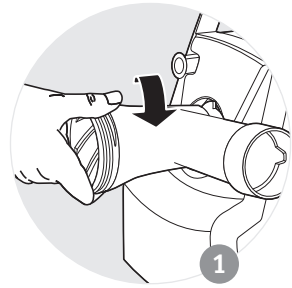


RU	p. 4 – 5
UK	p. 6 – 7
KK	p. 8 – 9
EN	p. 10 – 11
AR	p. 12 – 13
FA	p. 14 – 15
FR	p. 16 – 17
ES	p. 18 – 19
PT	p. 20 – 21
IT	p. 22 – 23
EL	p. 24 – 25
NL	p. 26 – 27
DE	p. 28 – 29

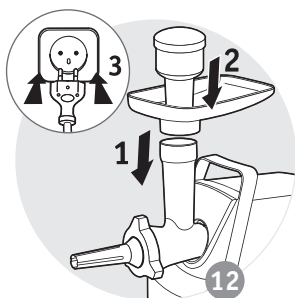
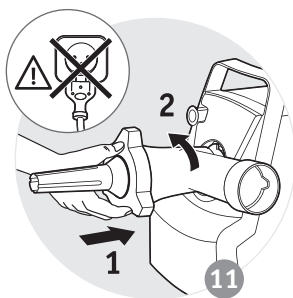
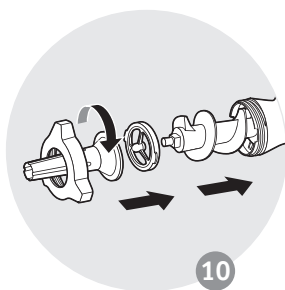
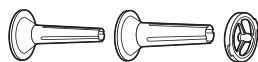


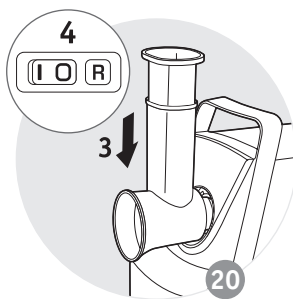
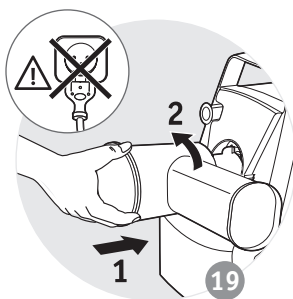
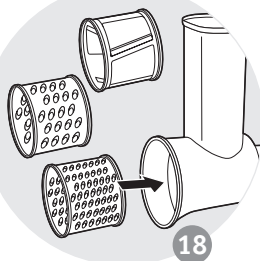
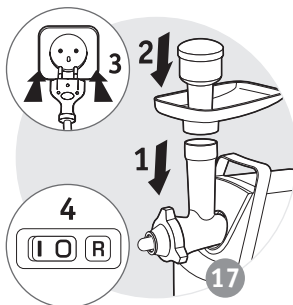
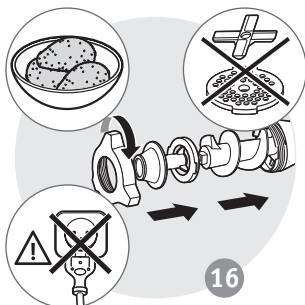
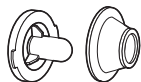
8020000597

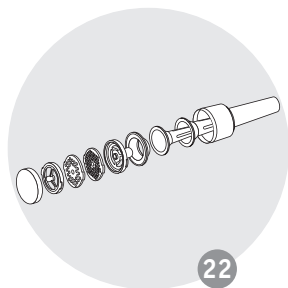




Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vānzātorului / Печат на търговския обект / Печатка продавца / Чұпр. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้าน / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :







Внимание: руководство по технике безопасности для LS-123456 поставляется вместе с устройством.

Внимательно прочтите инструкцию первым использованием прибора и сохраните ее для использования в дальнейшем.

Спасибо, что выбрали изделие Moulinex.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Блок двигателя | 11 Средняя решетка* |
| 2 Кнопка разблокировки | 12 Крупная решетка* |
| 3 Кнопка | 13 Гайка |
| 3a ВКЛ/ВЫКЛ | 14 Насадки для колбасок* |
| 3b Реверс | 14a Насадка для тонких колбасок |
| 4 Рукоятка для транспортировки | 14b Насадка для толстых колбасок |
| 5 Съёмная головка мясорубки | 14c Кольцо |
| 6 Съёмный лоток | 15 Насадка кеббе* |
| 7 Толкатель | 15a Кольцо |
| 7a Корпус толкателя | 15b Кеббе |
| 7b Крышка толкателя | 16 Насадки: цилиндры-терки* |
| 8 Шнек | 16a Толкатель |
| 9 Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали | 16b Шинковка |
| 10 Мелкая решетка* | 16c Крупная терка |
| | 16d Мелкая терка |

* В зависимости от модели

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием промойте насадки мыльной водой. Потом сполосните и вытрите насухо.
- Решетка и нож должны оставаться жирными. Смажьте их растительным маслом.

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

- Подготовьте все ингредиенты для переработки, удалите кости, хрящи и жилы. Мясо порежьте кусочками (**приблизительно 2 см x 2 см**).
- Переверните переключатель О/И (3a) в положение «I», чтобы включить устройство (рис. 8).

Совет: В конце можно пропустить несколько кусков хлеба, чтобы извлечь оставшиеся куски мяса.

- Используйте устройство только для измельчения сырого мяса. Не обрабатывайте в нем готовый продукт.
- Не давайте устройству работать дольше 10 минут.

Что делать в случае закупоривания?

- Чтобы выключить мясорубку, переведите переключатель О/И (3а) в положение «О», затем нажмите и удерживайте кнопку «R» в течение нескольких секунд, чтобы извлечь мясо.
- Переведите переключатель О/И в положение «I», чтобы продолжить работу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ КОЛБАСОК (СМ. РИС. 10–15)

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

- Вымочите оболочку в теплой воде, чтобы придать ей эластичность, а затем натяните на воронку, так чтобы осталось около 5 см (этот конец нужно будет завязать веревкой).
- Переведите переключатель О/И в положение «I» (рис. 15), чтобы включить устройство и подать фарш в оболочку.

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ КЕББЕ (СМ. РИС. 16–17)

- Для приготовления кеббе переведите переключатель О/И (3а) в положение «I» (рис. 17).

Практические рекомендации:

Чтобы получить однородную массу для Кеббе или Кефты, пропустите мясо 2–3 раза через мясорубку до образования желаемой консистенции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКИ (СМ. РИС. 18–20)

- Чтобы включить терку, переведите переключатель О/И (3а) в положение «I» (рис. 20).

Советы для получения наилучшего результата:

Чтобы получить наилучший результат и избежать накопления продуктов в шнеке, используемые ингредиенты должны быть твердыми.

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

ОЧИСТКА (СМ. РИС. 21)

ХРАНЕНИЕ (СМ. РИС. 22)

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

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції з експлуатації та збережіть їх.

Дякуємо вам за вибір приладу з лінійки продукції Moulinex.

ОПИС

- | | | | |
|----|---------------------------------------|-----|--------------------------------|
| 1 | Моторний блок | 11 | Решітка із середніми отворами* |
| 2 | Кнопка вивільнення головки м'ясорубки | 12 | Решітка з великими отворами* |
| 3 | Кнопка | 13 | Кільце для закріплення |
| | 3a ON/OFF (УВІМК./ВИМК.) | 14 | Насадка для ковбас* |
| | 3b Кнопка R | 14a | Мала трубка для ковбас |
| 4 | Фіксувальна ручка | 14b | Велика трубка для ковбас |
| 5 | Знімна головка м'ясорубки | 14c | Кільце насадки для ковбас |
| 6 | Знімний лоток | 15 | Насадка для кеббе* |
| 7 | Штовхач для м'яса | 15a | Кільце насадки для кеббе |
| | 7a Штовхач для корпусу | 15b | Кеббе |
| | 7b Штовхач для кришки | 16 | Барабани-подрібнювачі* |
| 8 | Шнек | 16a | Штовхач |
| 9 | Самозаточне лезо з нержавіючої сталі | 16b | Шинковка |
| 10 | Решітка з малими отворами* | 16c | Тертка |
| | | 16d | Подрібнювач |

*В залежності від моделі

ПОРАДИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед першим використанням промийте насадки в мильній воді. Після цього ретельно прополощіть і витріть їх.
- Решітка та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.

ВИКОРИСТАННЯ ВЕРХНЬОЇ ЧАСТИНИ М'ЯСОРУБКИ (ДИВ. МАЛ. 1–9)

- Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящі та жилки. Поріжте м'ясо на шматочки (**прибл. 2 X 2 см**).
- Натисніть кнопку О/1 (3a), щоб встановити її в положення I для запуску приладу (мал. 8).

Корисна порада: після подрібнення можна пропустити кілька шматків хліба, щоб залишки м'яса вийшли з м'ясорубки.

Примітки:

- Використовуйте пристрій лише для подрібнення сирого м'яса. Не подрібнюйте приготовлене м'ясо.
- Не використовуйте прилад довше 10 хвилин поспіль.

Що робити в разі забиття?

- Зупиніть м'ясорубку, установивши ручку O/1 (3a) в положення «О», і натисніть і утримуйте кнопку «R» на кілька секунд, щоб дістати м'ясо.
- Натисніть кнопку O/1, щоб встановити її в положення I, і продовжуйте подрібнення.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ КОВБАСИ (ДИВ. МАЛ. 10–15)

Важливо! Цей аксесуар призначений для використання тільки з м'ясним фаршем з додаванням усіх приправ.

- Замочивши оболонку в теплій воді для досягнення її еластичності, засуньте її у воронку і зробіть так, щоб вона звисала приблизно на 5 см. (Її слід запечатати, зав'язавши на ній вузол).
- Натисніть кнопку O/1 (3a) і встановіть її в положення I (мал. 15), щоб запустити прилад, і пропускайте м'ясо через м'ясорубку, стежачи за тим, як наповнюється оболонка.

Примітка. Цю роботу легше виконувати вдвох: один забезпечує подачу фаршу, інший стежить за заповненням оболонки

- Надайте потрібну довжину ковбасі, затискаючи та скручуючи оболонку. Щоб отримати якісну ковбасу, не допускайте потрапляння повітря під час заповнення й робіть ковбасу довжиною від 10 до 15 см (відокремлюйте ковбаски, зав'язуючи вузлики).

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ КЕББЕ (ДИВ. МАЛ. 16–17)

- Щоб зробити кеббе, натисніть кнопку O/1 (3a) і встановіть її в положення I (мал. 17).

Практична порада:

Щоб отримати однорідну масу для кеббе або кефти, пропустіть м'ясо 2–3 рази через м'ясорубку для досягнення бажаної консистенції.

ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕРІЗКИ (ДИВ. МАЛ. 18–20)

- Для подрібнення натисніть кнопку O/1 (3a) і встановіть її в положення I (мал. 20).

Поради для отримання кращих результатів:

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

Не використовуйте прилад для подрібнення надто твердих продуктів, зокрема цукру чи великих шматків м'яса.

ОЧИЩЕННЯ (ДИВ. МАЛ. 21)

ПРИБИРАННЯ (ДИВ. МАЛ. 22)

Сақтық ескерту: құрылғымен LS-123456 қауіпсіздік туралы нұсқаулық кітапша қамтамасыз етіледі.

Құралды алғаш қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығып, оны келесі қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Moulinex ауқымынан құрылғыны таңдағаныңызға рахмет.

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|--|---|
| 1 Мотор блогы | 12 Үлкен тесікті тор* |
| 2 Тартқыш басты босату түймесі | 13 Бекіту сақинасы |
| 3 Түйме | 14 Сосиска саптамасы* |
| 3a ҚОСУ/ӨШІРУ | 14a Шағын сосиска түтігі |
| 3b R түймесі | 14b Үлкен сосиска түтігі |
| 4 құлыптау тұтқасы | 14c Сосиска саптамасына арналған сақина |
| 5 Алынбалы ет тартқыш басы | 15 Кеббе саптамасы* |
| 6 Алынбалы науа | 15a Кеббе сақинасы |
| 7 Ет итергіш | 15b Кеббе |
| 7a Корпус итергіші | 16 Майдалап турағыш барабандар* |
| 7b Қақпақ итергіші | 16a Итергіш |
| 8 Беру бұрандасы | 16b Тілімдегіш |
| 9 Өздігінен өткірленетін тот баспайтын болаттан жасалған жүз | 16c Үккіш |
| 10 Шағын тесікті тор* | 16d Майдалап турағыш |
| 11 Орташа тесікті тор* | |

*Үлгіге байланысты

Алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды сумен жуыңыз. Оларды шайып, жақсылап құрғатыңыз.

Торды жөне пышақты әрқашан майлап тұру керек. Оларды өсімдік майымен майлаңыз.

ҚОЛДАНУ ЕТТАРТҚЫШ БАСТИЕГІ (1 ЖӘНЕ 9 СУР.)

- Барлық құрам-бөліктерді дайындаңыз, сүйектерін, шеміршектерін және жұлындарын алып тастаңыз. Етті кесектеп тураңыз (**шамамен 2 см x 2 см**).
- Құрылғыны іске қосу үшін O/1 түймесін (3a) I күйіне басыңыз (8-сур.).

Кеңес: Операция соңында ет тартқыштан ішіндегісінің барлығын шығару үшін нанның бірнеше тілімін өткізіп жіберуге болады.

Ескертпелер:

- Құрылғыңызды тек шикі етті тарту үшін пайдаланыңыз. Өзірленген етті тартпаңыз.
- Құрылғыны 10 минуттан көбірек пайдаланбаңыз.

Бітеліп қалған жағдайда не істеу керек?

- Ет тартқышты О/1 түймесін (3а) «О» күйіне басу арқылы тоқтатыңыз және етті босату үшін «R» түймесін бірнеше секунд бойы басыңыз.
- Тартуды жалғастыру үшін О/1 түймесін I күйіне басыңыз.

ҚОЛДАНУ ШҰЖЫҚҚА АРНАЛҒАН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР (10 ЖӘНЕ 15 СУР.)

КК

Маңызды! Бұл керек-жарақтар тек барлық дәмдеуіштері қосылған тартылған етпен қолдану үшін арналған.

- Теріні иілгіштігін қайтаруы үшін жылы суда жібуге қалдырғаннан кейін шұңғылшаға сырғытыңыз және 5 см-ден шығып тұрсын (онымен сіз түйін байлайсыз).
- Құрылғыны іске қосу үшін О/1 түймесін (3а) I күйіне басыңыз (15-сур.) және етті тартқышқа беріңіз, толған сайын теріні беріп отырыңыз.

Кеңес. Бұл жұмысты екеулеп атқарған оңай: біреуі тартылған еттің берілуін қамтамасыз етсе, екіншісі ет қабығының толуын қадағалап отырады.

Қабығын басу және бұрау арқылы шұжықтың қажетті ұзындығын келтіріңіз. Сапалы шұжық алу үшін толу барысында ішіне ауаның кіруіне жол бермей, шұжықты 10-нан 15 см-ге дейінгі ұзындықта жасаған жөн (шұжықтарды бір-бірінен ұштарын түйіндеу арқылы ажыратыңыз).

ҚОЛДАНУ КЕББЕГЕ АРНАЛҒАН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР (16 ЖӘНЕ 17 СУР.)

- Кеббе жасау үшін О/1 түймесін (3а) I күйіне басыңыз (17-сур.).

Іс жүзіндегі кеңестер:

Кеббе не Кефта үшін біркелкі қоспа алу үшін етті ет тартқыштан қажетті консистенция алғанша 2-3 рет өткізіңіз.

ҚОЛДАНУ КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ (18 ЖӘНЕ 20 СУР.)

- Майдалап турау үшін О/1 түймесін (3а) I күйіне басыңыз (20-сур.).

Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін берілген кеңестер:

Үздік нәтиже алу мақсатында және тағамның шнекте жиналып қалуын болдырмау үшін қолданылып жатқан құрам-бөліктер қатты болған жөн.

Құралды өте қатты тағамдарды, мысалы қант не еттің ірі кесектерін, үгу немесе тілу үшін қолданбаңыз.

ТАЗАЛАУ (21-СУР.)

ДӘЛ (22-СУР.)

Caution: safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.

Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.

Thanks you for choosing an appliance from the Moulinex range.

DESCRIPTION

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Motor unit | 12 large hole grid* |
| 2 Mincer head release button | 13 Fixing ring |
| 3 Button | 14 Sausage attachment* |
| 3a ON/OFF | 14a Small sausage tube |
| 3b R button | 14b Large sausage tube |
| 4 locking handle | 14c Ring for sausage attachment |
| 5 Removable meat mincer head | 15 Kebbe attachment* |
| 6 Removable tray | 15a Kebbe ring |
| 7 Meat pusher | 15b Kebbe |
| 7a Body pusher | 16 Shredder drums* |
| 7b Cap pusher | 16a Pusher |
| 8 Feed screw | 16b Slicer |
| 9 Self-sharpening stainless steel blade | 16c Grater |
| 10 Small hole grid* | 16d Shredder |
| 11 Medium hole grid* | |

*Depends on model

BEFORE FIRST USE

- Wash all accessories in warm water and washing up liquid. Rinse, and carefully dry them straight away.
- The perforated plate and the cutter must remain greased. Coat them with cooking oil.
- Do not switch on the appliance when it is empty or if the mincer plates are not greased.

ATTENTION: The blades of the cones are extremely sharp; handle the cones with great care.

USE: MEAT GRINDER HEAD (FIG. 1-9)

- Prepare the entire quantity of food to be minced, remove any bones, gristle and tendons. Cut the meat into pieces. (**approx. 2 cm x 2 cm**)
- Press the 0/1 button (3a) to position I to start the appliance (Fig.8).

Tip: At the end of operation, you can pass a few pieces of bread through the grinder in order to extract all the ground meat.

Notes:

- Only use your appliance for mincing raw meat. Do not mince cooked meat.
- Do not use your appliance for more than 10 minutes.

What should you do if the machine is clogged?

- Stop the meat mincer by pushing the 0/1 button (3a) to position "0" and press button "R" for a few seconds to release meat.
- Press the 0/1 button to position I continue mincing.

USE: SAUSAGE ACCESSORY (FIG. 10-15)

Important: this accessory can only be used after the meat has been minced, seasoned and the preparation has been well mixed.

EN

- After leaving the skin to soak in warm water to regain its elasticity, slide it onto the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a link).
- Press the 0/1 button (3a) to position I (Fig.15) to start the appliance and feed the mince through the mincer, following the skin as it fills.

Note: this work will be done more easily with two people, one to feed the mince through and the other to take care of filling the skin.

- Give the sausages the required length by clamping and twisting the skin. For a quality sausage, take care to avoid trapping air during filling and make sausages that are 10 to 15 cm long (separate the sausages by making a link and tying a knot with the link).

USE: KEBBE ACCESSORY (FIG. 16-17)

- To realize kebbe, press the 0/1 button (3a) to position I (Fig.17).

Practical tip:

To make a fine Kebbe or Kefta paste, run the meat through the mincer two or three times until you obtain the desired smoothness.

USE: VEGETABLE CHOPPER (FIG. 18-20)

- To shred, press the 0/1 button (3a) to position I (Fig.20).

Useful tips for best results:

The ingredients that you use must be firm to obtain satisfactory results and to avoid the accumulation of food in the compartment.

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

CLEANING (FIG. 21)

TIDY (FIG. 22)

ملاحظات:

- رُجى استعمال هذا الجهاز فقط لفرم اللحوم النينة. لا تفرم اللحوم المطهورة في هذا الجهاز.
- لا تُشغل هذا الجهاز لأكثر من 14 دقيقة.

ماذا تفعل في حال انسداد المفرمة؟

- أوقف تشغيل المفرمة بالضغط على زر 0/1 (a3) الى الموقع "O" واضغط على زر "R" لبضع ثوان لتحرير اللحم.
- إضغط على زر 0/1 الى الموقع I لتستمر في الفرمة

استعمال مُلحق السجق (شكل 10 إلى 15)

- هام: لا يمكن استعمال هذا الملحق إلا بعد أن تُفرم اللحم، وتُتبّل جيّداً، وبعد أن تُمزج مزجاً جيّداً.
- بعد نقع المصران في الماء الدافئ ليستعيد مرونته، ازلجه في الأنبوب واتركه يتدلى 5 سم تقريباً (الذي سوف يُقفل بعد ذلك بوضع عقدة في سلسلة من العقد)
- اضغط على الزر 0/1 (a3) الى الموقع I (شكل 15) لتشغيل الجهاز وتلقيح المواد المفرومة في المفرمة ، مع المتابعة في تعبئة المصران.
- ملاحظة: يمكن أن يتم هذا العمل بسهولة إذا قام به شخصان، أحدهما يُلْقِم المفرمة، والآخر يهتم بتعبئة المصران.
- يجب أن يُعطى السجق الطول الكافي بواسطة عمل اللفات والعقد. وللحصول على سجق عالي الجودة، يُرجى الحرص أن لا يُحس الهواء مع اللحم المفرومة عند التعبئة، يُفضل أن يتراوح طول السجق بين 10 و 15 سم (يُفضل بين السجق بعمل العقد والروابط بينها).

استعمال مُلحق الكبّة (شكل 16 إلى 17)

- لتحرير قرص الكبّة، اضغط على الزر 0/1 (a3) الى الموقع I (شكل 17) .
- نصيحة عملية:
- لتحضير الكبّة المفرومة ناعماً أو لتحضير الكفتة، يُعاد فرم اللحم في المفرمة مرتين أو ثلاث مرات إلى أن تحصل على النعومة التي تريدها.

استعمال مفرمة الخضار (شكل 18 إلى 20)

- للتقطيع، اضغط على الزر 0/1 (a3) الى الموقع I (شكل 20)
- نصائح ضرورية لأفضل النتائج:
- يجب أن تكون المكونات المعدة للاستعمال متماسكة للحصول على نتائج مرضية، وبالتالي تتجنّب التصاق وتراكم الطعام في الحجرة.
- لا تستعمل هذه الأداة لبشر أو تقطيع مكونات الطعام الصلبة والصعبة التقطيع مثل مكعبات السكر أو قطع اللحم.

التنظيف (شكل 21)

ترتيب (شكل 22)

ملاحظة: مُرفق مع هذا المنتج كُتَيْب الإرشادات من أجل السلامة LS-123456:
قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يُرجى قراءة هذا الكُتَيْب بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن.

شكراً لإختيارك هذا الجهاز من تشكيلة مُنتجات Moulinex

وصف الأجزاء

AR

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 12 شبكة ذات فتحات كبيرة * | 1 وحدة المحرك |
| 13 حلقة للتثبيت | 2 زر تحرير رأس المفرمة |
| 14 مُلحق للسحق * | 3 زر |
| 14a أنبوب صغير للسحق | 3a تشغيل/ إيقاف |
| 14b أنبوب كبير للسحق | 3b زر R |
| 14c حلقة خاصة لملحق السحق | 4 مقبض للإقفال |
| 15 مُلحق الكبّة * | 5 رأس مفرمة قابل للفصل |
| 15a حلقة خاصة للكبّة | 6 صينية قابلة للفصل |
| 15b كبّة | 7 دفاش اللحمية |
| 16 اسطوانات للقطيع المتعرج * | 7a دفاش الجسم |
| 16a دفاش | 7b دفاش الغطاء |
| 16b فطاعة شرائح | 8 بُرغي التلقيم |
| 16c مبشرة | 9 شفرة من الإستانلس ستيل ذاتية الشحذ |
| 16d فطاعة للتقطيع المتعرج | 10 شبكة ذات فتحات صغيرة * |
| | 11 شبكة ذات فتحات متوسطة * |
| | * حسب الموديل |

الاستعمال

قبل الاستعمال للمرة الأولى، يجب غسل الملحقات بالماء والصابون. ثم تُغسل الماء وتُجفف بعناية.
 يجب أن تُطلى الشبكات والشفرة بالقليل من زيت الطعام. يجب أن تُغلف بالزيت.

استعمال رأس مفرمة اللحمية (شكل 1 إلى 9)

- تُحضّر جميع كميات الطعام المُعدة للفرم، تُزال منها العظام، العروق والغضاريف. تُقطع اللحمية إلى قطع. (تقريباً 2 سم x 2 سم).
- اضغط على الزر 0/1 (a3) الى الموقع I لتشغيل المنتج (شكل 8).
- نصيحة: عند انتهاء عملية الفرم، يمكن وضع بعض قطع الخبز في المفرمة لكي تستخرج بواسطتها ما تبقى من بقايا اللحمية المتلتصقة بداخل المفرمة.

در صورتیکه دستگاه مسدود باشد چه کاری باید انجام شود؟

- با فشار بر دکمه 3a (O/1) به سمت موقعیت "O"، خرد کن گوشت را متوقف کنید و برای انتشار گوشت، دکمه R را برای چند ثانیه فشار دهید.
- برای ادامه خرد کردن، دکمه O/1 را به موقعیت I فشار دهید.

وازم جانبی سوسیس استفاده کنید (شکل 10 تا 15)

- مهم: این لوازم جانبی فقط می توانند پس از خرد شدن گوشت، چاشنی و مخلوط شدن خوب آماده سازی، استفاده شود.
- پس از قرار دادن پوست برای خیس خوردن در آب گرم و بدست آوردن کشش، آن را بر روی قیف بکشید و حدود 5 سانتی متر آویزان کنید (که شما با اتصال یک گره به یک لینک محکم می کنید).
- دکمه 3a (O/1) را به موقعیت I فشار دهید (شکل 15)، تا پس از پر کردن پوست، دستگاه شروع به کار کرده و خرد کن را تغذیه کند.
- توجه: این کار به راحتی با دو نفر انجام می شود، یکی برای تغذیه چرخ گوشت و دیگری برای مراقبت از پر کردن پوست.

- با فشردن و چرخاندن پوست، به سوسیس طول مورد نیاز بدهید. برای یک سوسیس مرغوب، در طول پر کردن از گیر کردن هوا جلوگیری کنید و سوسیس به طول ۱۰ سانتی متر $\times$ ۱۵ سانتی متر درست کنید (سوسیس ها را با ساخت یک رابط و بستن یک گره به رابط جدا کنید).

لوازم جانبی کبه استفاده کنید (شکل 16 تا 17)

- برای بدست آوردن کبه، دکمه 3a (O/1) را به موقعیت I فشار دهید (شکل 17).
- نکته مناسب:
- برای درست کردن کباب خوب یا ربا کفتا - Kefta، گوشت را دو یا سه بار از چرخ گوشت رد کنید تا زمانی که صافی مورد نظر را به دست آورید.

خرد کردن سبزیجات استفاده کنید (شکل 18 تا 20)

- برای ریز کردن، دکمه 3a (O/1) را به موقعیت I فشار دهید (شکل 20).
- نکاتی مفید برای بهترین نتایج:
- موادی که شما استفاده می کنید باید پایدار باشد تا نتایج لذت بخش به دست آورده شود و از تجمع مواد غذایی در محفظه جلوگیری شود.
- از دستگاه برای رنده کردن یا برش محصولات غذایی که بیش از حد سخت می باشند مانند حبه قند یا تکه های گوشت استفاده نکنید.

تمیز کردن (شکل 21)

مرتب کردن (شکل 22)

توجه: جزوه دستورالعمل ایمنی LS-123456 با دستگاه عرضه می شود.
قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، جزوه را با دقت بخوانید و در یک مکان امن نگهدارید.

از انتخاب دستگاه از محدوده Moulinex متشکریم

توصیف قطعات

- | | | |
|---------------------------------|------------------------------|----|
| 12 شبکه سوراخ بزرگ* | 1 دستگاه موتور | FA |
| 13 حلقه ثابت | 2 دکمه باز کردن سر خرد کن | |
| 14 وسایل اضافی سوسیس* | 3 دکمه | |
| 14a قیف کوچک سوسیس | 3a روشن/خاموش | |
| 14b قیف بزرگ سوسیس | 3b دکمه R | |
| 14c حلقه برای وسایل اضافی سوسیس | 4 دسته قفل کردن | |
| 15 وسایل اضافی کبه* | 5 سر متحرک گوشت خرد کن | |
| 15a حلقه کبه | 6 سینی متحرک | |
| 15b کبه | 7 فشار دهنده گوشت | |
| 16 رنده های استوانه ای* | 7a فشار دهنده بدنه | |
| 16a فشار دهنده | 7b فشار دهنده درپوش | |
| 16b برش دهنده | 8 عمل پیچاندن خوراک | |
| 16c رنده | 9 تیغه فولاد ضد زنگ خود تراش | |
| 16d ریز کننده | 10 شبکه سوراخ کوچک* | |
| | 11 شبکه سوراخ متوسط* | |

استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار، تمام لوازم جانبی را در آب و صابون بشوئید. آنها را آبکش کرده و با دقت خشک نمائید.
گریل و تیغه باید به آرامی چرب شوند. آنها را با روغن بپوشانید.

از سر چرخ گوشت استفاده کنید (شکل 1 تا 9)

- کل مواد غذایی را برای خرد کردن آماده کنید، استخوان، غضروف و زردپی را بردارید. گوشت را به قطعات برش دهید. (حدود ۲ سانتی متر × ۲ سانتی متر)
- برای شروع دستگاه، دکمه 3a (O/I) را به موقعیت I فشار دهید (شکل 8).
- نکته: در پایان عملیات، شما می توانید چند تکه نان از طریق چرخ گوشت رد کنید برای آنکه تمام گوشت خرد شده بیرون کشیده شود.
- یادداشت:

- از دستگاه خود فقط برای سرخ کردن گوشت خام استفاده کنید.
- از دستگاه خود برای بیش از 14 دقیقه استفاده نکنید.

Attention: le livret d'instructions de sécurité LS-123456 est fourni avec l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil de la gamme Moulinex.

DESCRIPTION

- | | | | |
|----|---------------------------------------|-----|-----------------------------------|
| 1 | Bloc moteur | 12 | Grille à gros trous * |
| 2 | Bouton de déverrouillage de la tête | 13 | Bague de fixation |
| 3 | Bouton | 14 | Accessoire à saucisses* |
| 3a | MARCHE/ARRÊT | 14a | Petit tube à saucisse |
| 3b | Bouton R | 14b | Grand tube à saucisse |
| 4 | Poignée de verrouillage | 14c | Bague pour accessoire à saucisses |
| 5 | Tête détachable du hachoir | 15 | Accessoire pour kebbe* |
| 6 | Plateau détachable | 15a | Bague à kebbe |
| 7 | Poussoir à viande | 15b | Kebbe |
| 7a | Boîtier du poussoir | 16 | Roulement de coupe |
| 7b | Capuchon du poussoir | 16a | Poussoir |
| 8 | Vis sans fin | 16b | Trancheuse |
| 9 | Lame en acier inoxydable auto-affûtée | 16c | Râpeuse |
| 10 | Grille à petits trous * | 16d | Hachoir |
| 11 | Grille à trous moyens* | | |

*Selon modèle

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.

La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.

UTILISATION : TÊTE HACHOIR (SCHÉMA 1-9)

- Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux (**2cm X 2cm environ**).
 - Appuyez sur le bouton 0/1 (3a) pour le mettre en position I pour démarrer l'appareil (schéma 8).
- Astuce : En fin d'opération, vous pouvez passer quelques morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.**

Remarque :

- Utilisez uniquement votre appareil pour hacher de la viande crue. Ne hachez pas de la viande cuite.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes.

Que faire en cas d'engorgement ?

- Arrêtez le hachoir à viande en appuyant sur le bouton 0 / 1 (3a) pour le mettre en position "0" et appuyez sur le bouton "R" pendant quelques secondes pour libérer la viande.
- Appuyez sur le bouton 0/1 pour le mettre en position I pour continuer de hacher.

UTILISATION : ACCESSOIRE SAUCISSE (SCHÉMA 10-15)

Important : cet accessoire n'est à utiliser qu'après avoir haché la viande, avoir rajouté l'assaisonnement et avoir bien brassé la préparation.

- Après avoir laissé la peau tremper dans de l'eau chaude pour retrouver son élasticité, glissez-la sur l'entonnoir et laissez-la suspendue à environ 5 cm du plan de travail (pour la sceller en attachant un nœud avec un lien).
- Appuyez sur le bouton 0 / 1 (3a) pour le mettre en position I (schéma 15) pour démarrer l'appareil et insérez la viande dans la peau jusqu'à ce qu'elle soit remplie.

Nota : ce travail se fera plus facilement à deux, l'un s'occupera d'approvisionner en hachis, l'autre s'occupera du remplissage du boyau.

- Donner aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau. Pour avoir une saucisse de qualité, prenez soin d'éviter d'emprisonner de l'air lors du remplissage et faites des saucisses de 10 à 15 cm (séparez les saucisses en plaçant un lien et en faisant un nœud à l'aide de celui-ci).

FR

UTILISATION : ACCESSOIRE KEBBE (SCHÉMA 16-17)

- Pour fabriquer un kebbe, appuyez sur le bouton 0 / 1 (3a) pour le mettre en position I (schéma 17).

Conseil pratique :

Pour la réalisation de la pâte fine de Kebbe ou Kefta, passer la viande 2 à 3 fois dans la tête de hachoir jusqu'à obtention de la finesse désirée.

UTILISATION : ACCESSOIRES COUPE LEGUMES (SCHÉMA 18-20)

- Pour hacher, appuyez sur le bouton 0/1 pour le mettre en position I (3a) (schéma 20).

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliment dans le magasin.

Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que du sucre ou des morceaux de viande.

NETTOYAGE (SCHÉMA 21)

RANGEMENT (SCHÉMA 22)

Precaución: el folleto de instrucciones de seguridad LS-123456 se suministra con el aparato.

Antes de usar el aparato por primera vez, lea atentamente el manual y guárdelo en un lugar seguro.

Gracias por elegir un aparato de la gama Moulinex.

DESCRIPCIÓN

- | | | | |
|----|---|-----|------------------------------------|
| 1 | Unidad de motor | 11 | Rejilla mediana* |
| 2 | Botón de liberación del cabezal del picador | 12 | Rejilla grande* |
| 3 | Botón | 13 | Anillo de fijación |
| 3a | ON/OFF | 14 | Accesorio para salchicha* |
| 3b | Botón R | 14a | Tubo de salchicha pequeña |
| 4 | Asa de bloqueo | 14b | Tubo de salchicha grande |
| 5 | Cabezal extraíble del picador de carne | 14c | Anillo para accesorio de salchicha |
| 6 | Bandeja extraíble | 15 | Accesorio para Kebbe* |
| 7 | Empujador de carne | 15a | Anillo de Kebbe |
| 7a | Cuerpo del empujador | 15b | Kebbe |
| 7b | Tapa del empujador | 16 | Tambores para triturar* |
| 8 | Tornillo de alimentación | 16a | Empujador |
| 9 | Cuchilla de acero inoxidable autoafilable | 16b | Cortador |
| 10 | Rejilla pequeña* | 16c | Rallador |
| | | 16d | Trituradora |

*Según el modelo

USO

Antes de usar el aparato por primera vez, lave todos los accesorios con agua jabonosa. Enjuáguelos bien y séquelos completamente.

Las rejillas y la cuchilla deben engrasarse ligeramente. Recúbralas con aceite.

USO: DEL CABEZAL DE LA PICADORA DE CARNE (FIG. 1-9)

- Prepare la cantidad total de alimento que desea picar, quite todos los huesos, los cartílagos y los tendones. Corte la carne en pedazos. (**aprox. 2 cm x 2 cm**)
- Presione el botón 0/1 (3a) en la posición I para iniciar el aparato (Fig.8).

Consejo: al final de la operación, puede pasar algunos pedazos de pan a través de la picadora para sacar toda la carne del fondo.

Nota:

- Utilice el aparato únicamente para picar carne cruda. No picar carne cocinada.
- No utilizar el aparato durante más de 10 minutos.

¿Qué hacer si la máquina se atasca?

- Detenga el picador de carne pulsando el botón 0/1 (3a) a la posición "0" y pulsar "R" durante unos pocos segundos para extraer la carne.
- Pulsar el botón 0/1 en la posición I para continuar el picado.

USO: ACCESORIO PARA EMBUTIDO (FIG. 10-15)

Importante: este accesorio solo se puede utilizar después de que la carne haya sido picada y aderezada, y la masa se haya mezclado bien.

- Después de dejar la piel en remojo en agua tibia para que recupere su elasticidad, deslícela sobre el embudo y deje que sobresalga alrededor de 5 cm (que sellará atando un nudo con un eslabón).
- Pulsar el botón 0/1 (3a) a la posición I (Fig.15) para iniciar el aparato e introducir el picado a través de la picadora, vigilando la piel mientras se llena.

Nota: es más fácil hacer este trabajo entre dos personas, una introduciendo la carne picada y la otra ocupándose del llenado de la tripa.

- Para que las salchichas tengan la longitud que desee, pince la tripa y retuérzala. Para que sus embutidos tengan una gran calidad, evite que quede aire atrapado durante el llenado y haga salchichas de 10 a 15 cm de longitud (separe las salchichas haciendo un nudo con el hilo).

ES

USO: ACCESORIO PARA KEBBE (FIG. 16-17)

- Para preparar el kebbe, presione el botón 0/1 (3a) a la posición I (Fig.17).

Consejo práctico:

Para hacer una pasta fina de kebbe o kefta, pase la carne dos o tres veces por la picadora, hasta obtener la suavidad que desee.

USO: RALLADOR DE VERDURAS (FIG. 18-20)

- Para triturar, presione el botón 0/1 (3a) a la posición I (Fig.20).

Consejos útiles para obtener los mejores resultados:

Los ingredientes que utilice deben ser firmes para que los resultados sean satisfactorios y para evitar la acumulación de alimento en el compartimento.

No use el aparato para rallar o cortar productos que sean demasiado duros, como terrones de azúcar o pedazos de carne.

LIMPIEZA (FIG. 21)

ORDENADO (FIG. 22)

Cuidado: É fornecido com o aparelho o manual com instruções de segurança LS-123456.
Antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez, leia este manual com atenção e guarde-o.

Agradecemos a sua preferência por um aparelho da gama Moulinex.

DESCRIÇÃO

- | | | | |
|----|---|-----|-------------------------------|
| 1 | Unidade do motor | 12 | Grelha com orifícios grandes* |
| 2 | Botão de libertação da cabeça da picadora | 13 | Anel de fixação |
| 3 | Botão | 14 | Acessório para salsichas* |
| 3a | LIGAR/DESLIGAR | 14a | Tubo para salsichas pequenas |
| 3b | Botão R | 14b | Tubo para salsichas grandes |
| 4 | Pega de bloqueio | 14c | Anel acessório para salsichas |
| 5 | Cabeça para moer carne amovível | 15 | Acessório para kebbe* |
| 6 | Tabuleiro amovível | 15a | Anel para kebbe |
| 7 | Acessório calcador | 15b | Kebbe |
| 7a | Compartimento do calcador | 16 | Tambores de corte* |
| 7b | Tampa do calcador | 16a | Calcador |
| 8 | Parafuso de alimentação | 16b | Fatiador |
| 9 | Lâmina de aço inoxidável auto afiável | 16c | Ralador |
| 10 | Grelha com orifícios pequeno* | 16d | Triturador |
| 11 | Grelha com orifícios médios* | | |

*Consoante o modelo

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Passe por água e seque cuidadosamente.

A grelha e a lâmina devem permanecer lubrificadas. Unte-as com óleo.

UTILIZAÇÃO: CABEÇA PICADORA (IMAGEM. 1-9)

- Prepare toda a quantidade de alimentos a picar, retire os ossos, cartilagem e nervos. Corte a carne em pedaços (**cerca de 2 cm X 2 cm**).
- Prima o botão 0/1 (3a) para a posição I para ligar o aparelho (Imagem 8).

Dica: No final da operação, pode passar alguns pedaços de pão, de modo a retirar eventuais pedaços que tenham ficado colados.

Nota:

- Use apenas o seu aparelho para picar carne crua. Não pique carne cozinhada.
- Não use o seu aparelho durante mais de 10 minutos.

O que fazer no caso de entupimento?

- Pare a máquina de moer carne premindo o botão 0/1 (3a) para a posição "0" e prima o botão "R" durante alguns segundos para libertar a carne.
- Prima o botão 0/1 para a posição I para continuar a picar.

UTILIZAÇÃO: ACESSÓRIO PARA SALSICHAS (IMAGEM 10-15)

Importante: Este acessório só pode ser utilizado após ter picado a carne, ter adicionado os temperos e ter misturado bem a preparação.

- Após deixar a pele embeber em água morna para recuperar a elasticidade, faça-a deslizar para o funil e deixe pendurado cerca de 5 cm (que irá fechar dando um nó com fio de cozinha).
- Prima o botão 0/1 (3a) para a posição I (Imagem 15) para ligar o aparelho e passar o produto picado através da picadora, seguindo a pele à medida que vai enchendo.

Nota: Este trabalho fica mais fácil se for feito por duas pessoas: Uma insere os ingredientes e a outra enche a tripa.

- Dê às salsichas o comprimento desejado, apertando e virando a tripa. Para obter uma salsicha de qualidade, tenha o cuidado de evitar deixar ar no interior, e faça salsichas com 10 a 15 cm (separe as salsichas, com fio de cozinha, dê um nó).

UTILIZAÇÃO: ACESSÓRIO PARA KEBBE (IMAGEM 16-17)

PT

- Para preparar kebbe, prima o botão 0/1 (3a) para a posição I (Imagem 17).

Conselho prático:

Para fazer massa fina de Kebbe ou Kefta, passe a carne 2 a 3 vezes pela cabeça da picadora até obter a finura desejada.

UTILIZAÇÃO: ACESSÓRIOS PARA CORTAR LEGUMES (IMAGEM 18-20)

- Para triturar, prima o botão 0/1 (3a) para a posição I (Imagem 20).

Conselhos para obter bons resultados:

Os ingredientes que utiliza devem ser firmes, para obter resultados satisfatórios e evitar qualquer acumulação de alimentos no tubo de alimentação.

Não utilize o aparelho para ralar ou cortar alimentos demasiado duros, como açúcar ou pedaços de carne.

LIMPEZA (IMAGEM 21)

ARRUMAÇÃO (IMAGEM 22)

Attenzione! Il libretto di avvertenze di sicurezza LS-123456 è fornito insieme all'apparecchio. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura.

Grazie per aver scelto un apparecchio della linea Moulinex.

DESCRIZIONE

- | | | | |
|----|---|-----|-------------------------------------|
| 1 | Unità motore | 12 | Griglia a fori grandi* |
| 2 | Pulsante di rilascio della testa tritacarne | 13 | Anello di fissaggio |
| 3 | Pulsante | 14 | Accessorio per salsicce* |
| | 3a Acceso/Spento | 14a | Tubo per salsicce piccolo |
| | 3b Retromarcia | 14b | Tubo per salsicce grande |
| 4 | Impugnatura di bloccaggio | 14c | Anello dell'accessorio per salsicce |
| 5 | Testa tritacarne removibile | 15 | Accessorio per quibe* |
| 6 | Vassoio removibile | 15a | Anello dell'accessorio per quibe |
| 7 | Pressino | 15b | Quibe |
| | 7a Corpo del pressino | 16 | Cilindri taglia-verdure* |
| | 7b Cappuccio del pressino | 16a | Pressino |
| 8 | Vite | 16b | Affettatore |
| 9 | Lama in acciaio inox auto-affilante | 16c | Grattugia |
| 10 | Griglia a fori piccoli* | 16d | Sminuzzatore |
| 11 | Griglia a fori medi* | | |

*In base al modello

SUGGERIMENTI PER L'USO

Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con acqua calda e detersivo. Risciacquarli e asciugarli con cura.

La griglia e la lama devono rimanere lubrificate. Rivestirle d'olio.

UTILIZZO: ACCESSORIO TRITACARNE (FIG. 1-9)

- Preparare gli alimenti da tritare ed eliminare ossi, cartilagine e nervi. Tagliare la carne a dadini (2 cm X 2 cm circa).

- Impostare il pulsante Acceso/Spento (3a) in posizione I per avviare l'apparecchio (Fig. 8).

Suggerimento: al termine dell'operazione, introdurre qualche pezzetto di pane affinché tutto il macinato fuoriesca.

Nota:

- Usare l'apparecchio esclusivamente per tritare carne cruda. Non tritare carne cotta.
- Non usare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi.

Che cosa fare in caso di intasamento?

- Arrestare il tritacarne impostando il pulsante Acceso/Spento (3a) in posizione 0, quindi premere il pulsante R per qualche secondo per espellere la carne.
- Impostare il pulsante Acceso/Spento in posizione I per continuare a tritare.

UTILIZZO: ACCESSORIO PER SALSICCE (FIG. 10-15)

Importante! Questo accessorio deve essere utilizzato esclusivamente dopo aver tritato la carne, aggiunto il condimento e mescolato la preparazione.

- Dopo aver immerso il budello in acqua tiepida affinché riprenda elasticità, infilarlo sull'imbuto lasciandone fuoriuscire 5 cm (da otturare praticando un nodo con un laccio).
- Impostare il pulsante Acceso/Spento (3a) in posizione I (Fig. 15) per avviare il tritacarne, inserire il macinato nel tritacarne e far seguire il budello mano a mano che si riempie.

Nota: è più facile eseguire questo lavoro in due; uno si occuperà di inserire il macinato, l'altro di riempire il budello.

- Dare alle salsicce la lunghezza desiderata stringendo e ruotando il budello. Per ottenere una salsiccia di qualità, evitare di imprigionare l'aria durante il riempimento e preparare delle salsicce di 10-15 cm (separare le salsicce facendo un nodo con un laccio).

UTILIZZO: ACCESSORIO PER QUIBE (FIG. 16-17)

- Per preparare quibe, impostare il pulsante Acceso/Spento (3a) in posizione I (Fig. 17).

Suggerimento pratico

Per realizzare la pasta fine necessaria per il quibe, passare la carne 2 o 3 volte nel tritacarne fino a ottenere la finezza desiderata.

UTILIZZO: ACCESSORIO TAGLIA-VERDURE (FIG. 18-20)

- Per tagliare le verdure, impostare il pulsante Acceso/Spento (3a) in posizione I (Fig. 20).

Suggerimenti per ottenere risultati ottimali

Gli ingredienti devono essere duri per ottenere risultati soddisfacenti ed evitare l'accumulo di alimenti all'interno dell'apparecchio.

Non usare l'apparecchio per grattugiare o tagliare alimenti eccessivamente duri, ad esempio zucchero o pezzi di carne.

PULIZIA (FIG. 21)

PULIZIA (FIG. 22)

Προσοχή: Το φυλλάδιο οδηγιών ασφαλείας LS-123456 παρέχεται με τη συσκευή.

Πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο και φυλάξτε το.

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή από τη σειρά Moulinex.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|--|--|
| 1 Μονάδα μοτέρ | 11 Πλέγμα με τρύπες μεσαίου μεγέθους* |
| 2 Κουμπί απελευθέρωσης κεφαλής κρεατομηχανής | 12 Πλέγμα με μεγάλες τρύπες* |
| 3 Κουμπί | 13 Δακτύλιος στερέωσης |
| 3a ΞΕΚΙΝΗΜΑ/ΣΤΑΜΑΤΗΜΑ | 14 Εξάρτημα για λουκάνικα* |
| 3b Κουμπί R | 14a Σωλήνας για μικρά λουκάνικα |
| 4 Λαβή ασφάλισης | 14b Σωλήνας για μεγάλα λουκάνικα |
| 5 Αφαιρούμενη κεφαλή κρεατομηχανής | 14c Δακτύλιος για το εξάρτημα λουκάνικων |
| 6 Αφαιρούμενος δίσκος | 15 Εξάρτημα Kebbe* |
| 7 Εξάρτημα ώθησης κρέατος | 15a Δακτύλιος Kebbe |
| 7a Εξάρτημα ώθησης κύριου σώματος | 15b Kebbe |
| 7b Εξάρτημα ώθησης καπακιού | 16 Εξαρτήματα τεμαχιστή* |
| 8 Βίδα τροφοδότησης | 16a Εξάρτημα ώθησης |
| 9 Αυτοακονιζόμενη λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι | 16b Κόφτης |
| 10 Πλέγμα με μικρές τρύπες* | 16c Τρίφτης |
| | 16d Τεμαχιστής |

*Ανάλογα με το μοντέλο

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύντε όλα τα εξαρτήματα με νερό και σαπούνι. Ξεβγάλτε τα και σκουπίστε τα αμέσως με προσοχή.

Η σχάρα και το μαχαίρι πρέπει να είναι λιπασμένα. Επαλείψτε τα με μαγερικό λάδι.

ΧΡΗΣΗ: ΚΕΦΑΛΗ ΚΟΠΗΣ ΚΙΜΑ (ΕΙΚ. 1-9)

- Προετοιμάστε την ποσότητα που θα κοπεί, βγάλτε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια (περίπου 2 εκ. x 2 εκ.).
- Πιέστε το κουμπί O/1 (3a) στη θέση I για να ξεκινήσει η συσκευή (Εικ. 8).

Συμβουλή: Στο τέλος της λειτουργίας, μπορείτε να περάσετε μερικά κομμάτια ψωμί από τη μηχανή, για να βγουν όλα τα υπολείμματα του κιμά.

Σημείωση:

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας μόνο για τον τεμαχισμό ωμού κρέατος. Μην τεμαχίζετε μαγειρεμένο κρέας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 10 λεπτά συνεχώς.

Τι γίνεται σε περίπτωση εμπλοκής;

- Σταματήστε την κρεατομηχανή πιέζοντας το κουμπί O/1 (3a) στη θέση "O" και μετά πιέστε το κουμπί "R" για μερικά δευτερόλεπτα για να απελευθερώσετε το κρέας.
- Πιέστε το κουμπί O/1 στη θέση I για να συνεχίσετε τον τεμαχισμό.

ΧΡΗΣΗ: ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ (ΕΙΚ. 10-15)

Σημαντικό: Αυτό το εξάρτημα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο μετά την παρασκευή του κιμά, αφού έχουν προστεθεί καρυκεύματα και αφού το μείγμα έχει ανακατευτεί καλά.

- Αφού αφήσετε το δέρμα να μουσκέψει σε ζεστό νερό για να ανακτήσει την ελαστικότητά του, σύρετέ το πάνω στη χοάνη και αφήστε το να προεξέχει κατά περίπου 5 εκ. (που θα σφραγίσετε φτιάχνοντας έναν κόμπο με σύνδεση).
- Πιέστε το κουμπί O/1 (3a) στη θέση I (Εικ. 15) για να ξεκινήσει η συσκευή και να τροφοδοτήσει τον κιμά μέσα από την κρεατομηχανή, ακολουθώντας το δέρμα καθώς γεμίζει.

Σημείωση: Αυτή η εργασία γίνεται πιο εύκολα με δύο άτομα, όπου το ένα τροφοδοτεί τη μηχανή με κιμά και το άλλο φροντίζει να γεμίζει σωστά το έντερο.

Δώστε στα λουκάνικα το επιθυμητό μήκος, σφίγγοντας και περιστρέφοντας το έντερο. Για να παρασκευάσετε ποιοτικά λουκάνικα, φροντίστε να αποφύγετε τον εγκλωβισμό αέρα κατά το γέμισμα και σχηματίστε λουκάνικα από 10 έως 15 εκατοστά (διαχωρίστε τα κομμάτια δένοντάς τα με σπάγκο).

EL

ΧΡΗΣΗ: ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ KEBBE (ΕΙΚ. 16-17)

- Για να πραγματοποιήσετε το kebbe, πατήστε το κουμπί O/1 (3a) στη θέση I (Εικ. 17).

Χρήσιμη συμβουλή:

Για την παρασκευή του μείγματος για kebbe ή κεφτέδες ή σουτζουκάκια, περάστε το κρέας από τη μηχανή κιμά 2 με 3 φορές, μέχρι να γίνει όσο λεπτό επιθυμείτε.

ΧΡΗΣΗ: ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΕΙΚ. 18-20)

- Για τεμαχισμό, πατήστε το κουμπί O/1 (3a) στη θέση I (Εικ. 20).

Συμβουλές για καλό αποτέλεσμα:

Τα συστατικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι στέρεα για να πετύχετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να αποφύγετε τη συσσώρευση τροφών μέσα στην υποδοχή.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τρίψετε ή να τεμαχίσετε τροφές πολύ σκληρές, όπως η ζάχαρη ή κομμάτια κρέατος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ (ΕΙΚ. 21)

ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ (ΕΙΚ. 22)

Opgelet: De gids met veiligheidsinstructies LS-123456 wordt samen met het apparaat geleverd. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, lees de gids aandachtig door en bewaar het op een veilige plaats.

Hartelijk dank voor het kiezen van een apparaat van het Moulinex assortiment.

BESCHRIJVING

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1 Motoreenheid | 12 Rooster met grote gaten* |
| 2 Ontgrendelingsknop voor gehaktkop | 13 Vastzetting |
| 3 knop | 14 Worstopzetstuk* |
| 3a AAN/UIT | 14a Kleine worstenbuis |
| 3b R knop | 14b Grote worstenbuis |
| 4 Vergrendelingshendel | 14c Ring voor worstopzetstuk |
| 5 Afneembare gehaktkop | 15 Kebbe-opzetstuk* |
| 6 Afneembare bak | 15a Kebbering |
| 7 Vleesduwer | 15b Kebbe |
| 7a Rompdwuer | 16 Schaaftrommels* |
| 7b Kapdwuer | 16a Dwuer |
| 8 Toevoerschroef | 16b Allesnijder |
| 9 Zelfslijpend roestvrijstalen mes | 16c Rasp |
| 10 Rooster met kleine gaten* | 16d Schaafschijf |
| 11 Rooster met medium gaten* | |

*Afhankelijk van het model

VOOR INGEBRUIKNAME

- Was alle accessoires in een warm sopje. Spoel en veeg ze vervolgens onmiddellijk droog.
- De geperforeerde plaat en het mes moeten gesmeerd blijven. Breng een laagje spijsolie aan.
- Schakel het apparaat niet in wanneer het leeg is of de gehaktplaten niet gesmeerd zijn.

OPGELET: De messen en kegels zijn zeer scherp, wees voorzichtig wanneer u ze aanraakt.

GEBRUIK: GEHAKTKOP (AFB. 1-9)

- Maak de hoeveelheid fijn te hakken voedsel klaar door het verwijderen van eventuele botten, kraakbeen en pezen. Snij het vlees vervolgens in stukjes. (ca. 2 cm x 2 cm)
- Duw de 0/1 knop (3a) naar de stand I om het apparaat in te schakelen (Afb. 8).

Tip: Na gebruik, stop enkele stukjes brood in de vleesmolen en schakel het apparaat in om eventuele gehaktresten te verwijderen.

Opmerkingen:

- Gebruik uw apparaat alleen voor het fijnhakken van rauw vlees. Hak geen bereid vlees fijn.
- Gebruik uw apparaat niet langer dan 10 minuten.

Wat moet ik doen als mijn apparaat verstopt is?

- Stop de vleesmolen door de 0/1 knop (3a) naar de stand "0" te duwen en houd de knop "R" enkele seconden ingedrukt om het vlees vrij te geven.
- Duw de 0/1 knop naar de stand I om verder fijn te hakken.

GEBRUIK: WORSTOPZETSTUK (AFB. 10 -15)

Belangrijk: dit accessoire kan alleen worden gebruikt na het fijnhakken, kruiden en goed doormengen van het vlees.

- Doe het worstvel in warm water om het opnieuw elastisch te maken, schuif het vervolgens over de trechter en laat het circa 5 cm overhangen (dicht het worstvel af door een knoop met behulp van een klem te maken).
- Duw de 0/1 knop (3a) naar de stand I (Afb. 15) om het apparaat in te schakelen. Duw het gehakt door de vleesmolen zodat het worstvel wordt gevuld.

Opmerking: het wordt aanbevolen om dit door twee personen te laten doen, één persoon om het gehakt door de vleesmolen de duwen en één persoon om het worstvel te vullen.

- Geef de worsten de gewenste lengte door het worstvel vast te klemmen en te draaien. Voor de beste worsten, vermijd dat er tijdens het vullen lucht in het worstvel komt en maak de worsten 10 tot 15 cm lang (split de worsten door ze dicht te klemmen en vervolgens een

GEBRUIK: KEBBEOPZETSTUK (AFB. 16-17)

- Om kebbe te maken, duw de 0/1 knop (3a) naar de stand I (Afb. 17).

Handige tip:

Om fijne kebbe- of keftapasta te bereiden, duw het vlees twee tot drie keer door de vleesmolen totdat u de gewenste consistentie bereikt.

GEBRUIK: GROENTEHAKKER (AFB. 18-20)

- Om te hakken, duw de 0/1 knop (3a) naar de stand I (Afb.20).

Nuttige tips voor het beste resultaat:

Gebruik stevige ingrediënten om het beste resultaat te krijgen en het ophopen van voedsel in het apparaat te vermijden.

Gebruik het apparaat niet voor het hakken of snijden van zeer harde levensmiddelen, zoals suikerklontjes of stukken vlees.

REINIGING (AFB. 21)

NETJES (AFB. 22)

Achtung: Sicherheitsbroschüre LS-123456 wird mit dem Gerät geliefert.

Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie die Broschüre sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

Vielen Dank, dass Sie ein Gerät aus der Moulinex-Produktlinie ausgewählt haben.

BESCHREIBUNG

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Motorblock | 12 Passierscheibe mit großen Löchern* |
| 2 Entriegelungstaste für den Fleischwolfkopf | 13 Befestigungsring |
| 3 Taste | 14 Wurstaufsatz* |
| 3a EIN/AUS | 14a Kleines Wurstrohr |
| 3b R-Taste | 14b Großes Wurstrohr |
| 4 Feststellgriff | 14c Ring für Wurstaufsatz |
| 5 Abnehmbarer Fleischwolfkopf | 15 Kebbe-Aufsatz* |
| 6 Abnehmbare Schale | 15a Kebbe-Ring |
| 7 Fleisch-Stopfer | 15b Kebbe |
| 7a Gehäuse des Stopfers | 16 Gemüsehobeltrommeln* |
| 7b Kappe des Stopfers | 16a Stopfer |
| 8 Zuführschnecke | 16b Schneider |
| 9 Selbstschärfendes Edelstahlmesser | 16c Reibe |
| 10 Passierscheibe mit kleinen Löchern* | 16d Hobel |
| 11 Passierscheibe mit mittelgroßen Löchern* | |

*Je nach Modell

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Waschen Sie sämtliches Zubehör in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel ab. Elemente abspülen und anschließend sofort gründlich abtrocknen.
- Die Lochscheibe und das Messer müssen gefettet sein. Fetten Sie die Elemente mit Speiseöl ein.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist oder wenn die Fleischwolfscheiben nicht gefettet sind.

ACHTUNG: Die Klingen der Kegel sind sehr scharf; seien Sie bei der Handhabung der Kegel besonders vorsichtig.

BENUTZUNG: FLEISCHWOLFKOPF (ABB. 1-9)

- Bereiten Sie alle Lebensmittel vor, die durch den Fleischwolf gedreht werden sollen. Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (**ca. 2 cm x 2 cm**).
- Stellen Sie den 0/1-Schalter (3a) auf I, um das Gerät zu starten (Abb. 8).

Tip: Am Ende des Vorgangs können Sie einige Brotstücke durch den Fleischwolf drehen, um alle Hackfleischreste zu entfernen.

Hinweise

- Benutzen Sie Ihr Gerät nur zum Zerkleinern von rohem Fleisch. Zerkleinern Sie kein gegartes Fleisch.
- Lassen Sie Ihr Gerät nicht länger als zehn Minuten laufen.

Was können Sie tun, wenn das Gerät verstopft ist?

- Schalten Sie den Fleischwolf aus, indem Sie den 0/1-Schalter (3a) auf „0“ stellen und die „R“-Taste einige Sekunden lang gedrückt halten, um das Fleisch zu lösen.
- Stellen Sie den 0/1-Schalter auf I, um den Zerkleinerungsvorgang fortzusetzen.

BENUTZUNG: WURSTZUBEHÖR (ABB. 10-15)

Wichtig: Dieses Zubehör kann erst benutzt werden, nachdem das Fleisch zu Hackfleisch verarbeitet, gewürzt und die Mischung gut vermengt wurde.

- Lassen Sie die Wursthaut in warmem Wasser einweichen, damit sie ihre Dehnbarkeit zurückerhält. Schieben Sie die Haut über den Trichter und lassen Sie diese etwa 5 cm überhängen (die Sie mit einem Knoten und einer Klammer verschließen).
- Stellen Sie den 0/1-Schalter (3a) auf „I“ (Abb.15), um das Gerät zu starten, geben Sie das Hackfleisch durch den Fleischwolf in die Wursthaut und streichen Sie mit der Hand entlang der Haut, während diese sich füllt.

Hinweis: Dieser Schritt ist leichter mit zwei Personen durchzuführen. Eine Person gibt das Hackfleisch in den Fleischwolf, die andere kümmert sich um das Füllen der Haut.

- Geben Sie den Würsten die gewünschte Länge, indem Sie die Wursthaut abklemmen und verdrehen. Um eine Wurst von guter Qualität zu erhalten, achten Sie darauf, dass keine Luft während des Füllens eingeschlossen wird, und machen Sie die Würste etwa 10 bis 15 cm lang (trennen Sie die Würste, indem Sie eine Klammer machen und mit der Klammer einen Knoten binden).

BENUTZUNG: KEBBE-ZUBEHÖR (ABB. 16-17)

- Um Kebbe herzustellen, stellen Sie den 0/1-Schalter (3a) auf „I“ (Abb.17).

Praktischer Tipp:

Um eine feine Kebbe- oder Köfte-Paste herzustellen, drehen Sie das Fleisch zwei- oder dreimal durch den Fleischwolf, bis Sie die gewünschte Glätte erhalten.

BENUTZUNG: GEMÜSEZERKLEINERER (ABB. 18-20)

- Um Gemüse zu raspeln, stellen Sie den 0/1-Schalter (3a) auf „I“ (Abb. 20).

Nützliche Tipps für die besten Ergebnisse:

Die Zutaten, die Sie verwenden, müssen fest sein, damit Sie zufriedenstellende Ergebnisse erzielen und sich keine Lebensmittelreste im Fach ansammeln.

Reiben oder schneiden Sie keine Lebensmittel mit dem Gerät, die zu hart oder zäh sind, wie zum Beispiel Zucker oder Fleischstücke.

REINIGUNG (ABB. 21)

VERSTAUEN (ABB. 22)

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.moulinex.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ <<ԳՐՈՒՊԴԱՍ ՍԵԲ>> 125171, ՄԻՆՍԿԻԱ, ԼԵՆԻՆԱԳՐԱԴՍԿԱՆ, ԽՈՒՆՈՒՄ, 16A, ՀԻՆ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17291537	1 year	www.moulinex-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Грун Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p.d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب اليجيت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق أمباو، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	9 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 10 14	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Moulinex 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULEY Cedex

			
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor Jl. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 892	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	4629700	1 year	www.moulinex-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Маскеу, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로35 관청빌딩 2층 03188
الكويت KUWAIT	24834787	1 year	www.moulinex-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdańsk Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	1364392 Ext: 189-182	1 year	www.moulinex-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdańsk Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe SEB México, S.A. DE C.V. Calle Goldsmith 38-401, Polanco Ciudad de México C.P. 11560, México
MOLDOVA	22 929249	2 роки 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна

			
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	GROUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
عمان سلطنة OMAN	80075000	1 year	www.moulinex-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco 1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44600002	1 year	www.moulinex-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermiil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 29	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
السعودية العربية الممثلة SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.moulinex-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SOUTH AFRICA	www.moulinex.com	1 year	www.moulinex.com
ESPAÑA SPAIN	902 31 22 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban, 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320