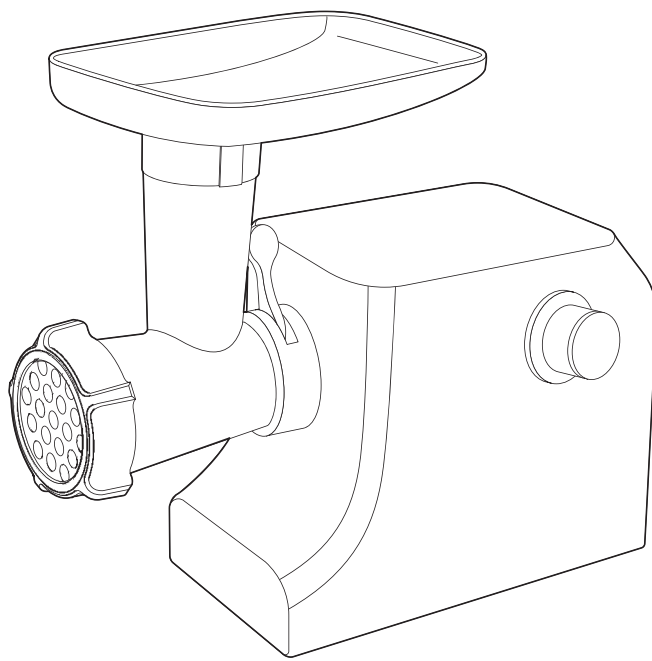
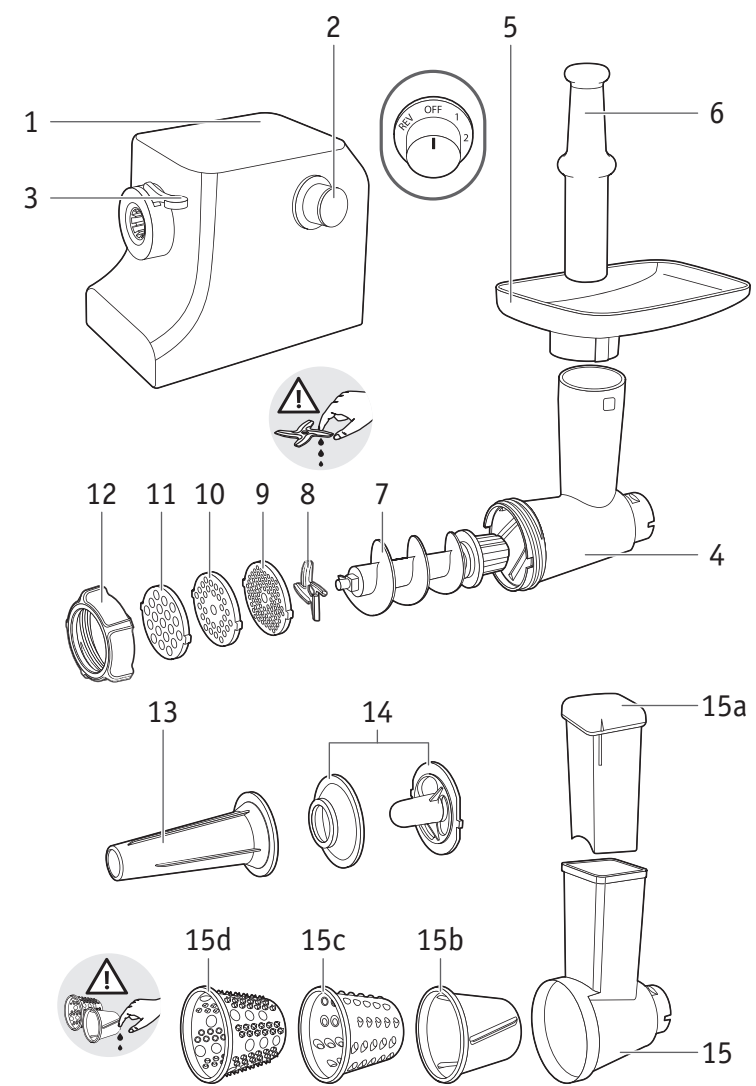


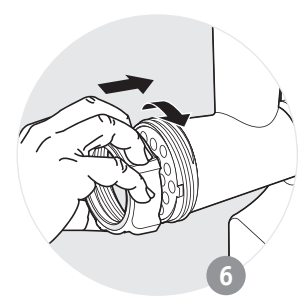
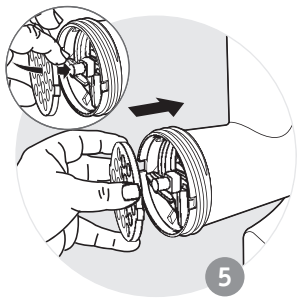
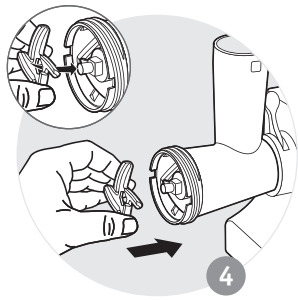
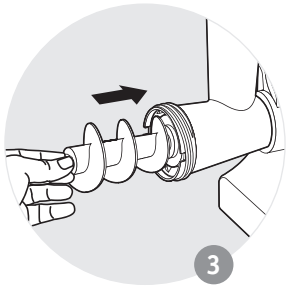
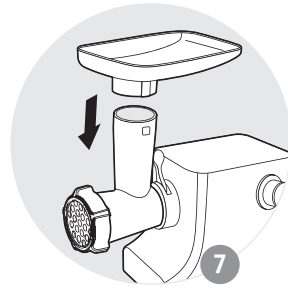
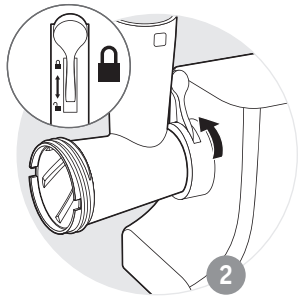
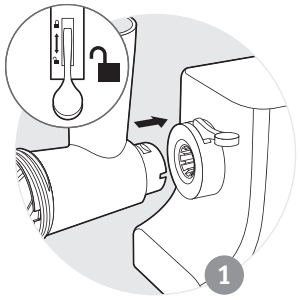
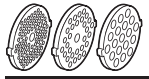
RU	p. 6 – 8
UK	p. 9 – 11
KK	p. 12 – 14
EN	p. 15 – 17
AR	p. 20 – 18
FA	p. 23 – 21

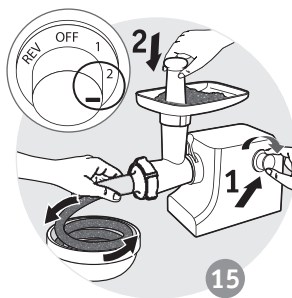
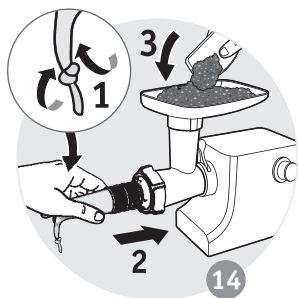
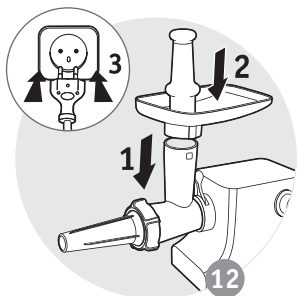
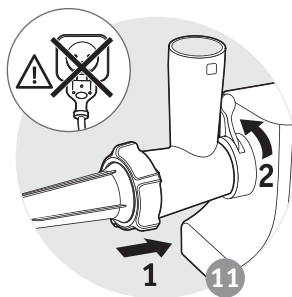
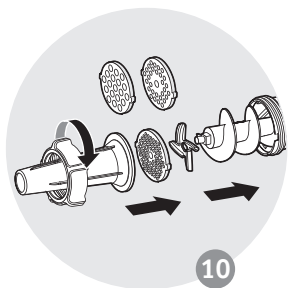


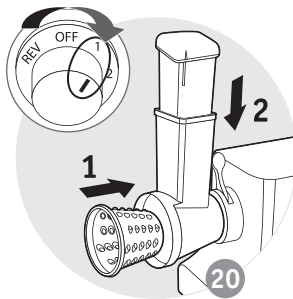
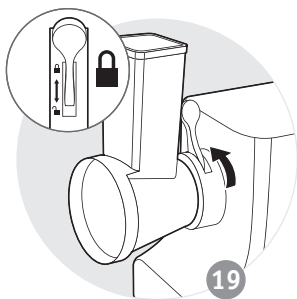
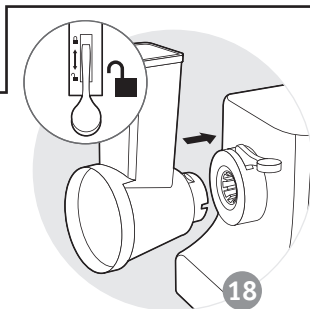
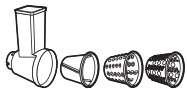
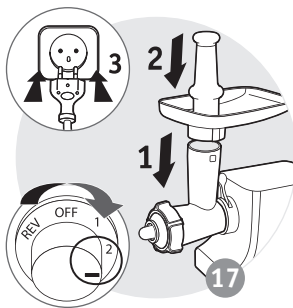
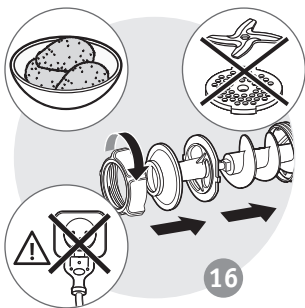
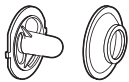
- RU
- UK
- KK
- EN
- AR
- FA

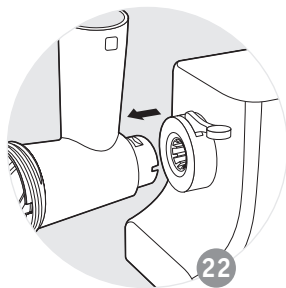
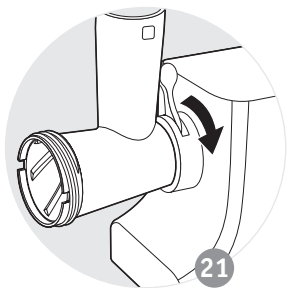



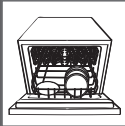

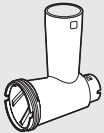


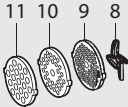
8020000137-02


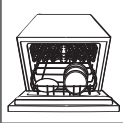




























		
 4	✗	✓
 7	✗	✓
 5	✗	✓
 11 10 9 8	✗	✓

		
 <p>12</p>		
 <p>6</p>		
<p>15b</p>  <p>15a</p>  <p>15c</p>  <p>15</p>  <p>15d</p> 		
 <p>13</p>		
 <p>14</p>		

**Внимание! Инструкция по технике безопасности LS-123456 поставляется вместе с прибором.**

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

Благодарим за выбор устройства марки Moulinex.

## ОПИСАНИЕ

- |   |   |     |                                    |
|---|---|-----|------------------------------------|
| 1 | Корпус прибора                              | 10  | Решетка со средними отверстиями *  |
| 2 | Рукоятка ON/OFF/1/2/R                       | 11  | Решетка с большими отверстиями *   |
| 3 | Фиксирующая рукоятка                        | 12  | Фиксирующая гайка                  |
| 4 | Съемная головка мясорубки                   | 13  | Насадка для колбасы *              |
| 5 | Съемный лоток                               | 14  | Насадка Кеббе *                    |
| 6 | Толкатель для мяса                          | 15  | Конусный измельчитель для овощей * |
| 7 | Шнек  | 15a | Толкатель                          |
| 8 | Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали | 15b | Овощерезка                         |
| 9 | Решетка с мелкими отверстиями *             | 15c | Терка                              |
|   |   | 15d | Измельчитель                       |

\* 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**).
- Поверните рукоятку (2) в положение 2 (Рис. 8).

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

Примечания.

- Используйте устройство только для переработки сырого мяса. Не измельчайте приготовленное мясо.
- Не используйте устройство более 5 минут непрерывно.



## Что делать в случае закупоривания?

- Чтобы остановить мясорубку, поверните регулятор (2) в положение «OFF», а затем на несколько секунд в положение «REV», чтобы извлечь мясо.
- Поверните в положение 2 для продолжения измельчения.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ КОЛБАСЫ (СМ. РИС. 10–15)

**Важно!** 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).
- Поверните рукоятку (2) в положение 2 (Рис. 15), чтобы запустить устройство и подавать фарш через мясорубку по мере заполнения 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).

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

- Для создания кеббе поверните рукоятку (2) в положение 2 (Рис. 17).

**Практические рекомендации:**

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКА (СМ. РИС. 18–22)


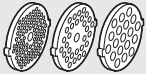

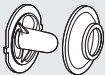
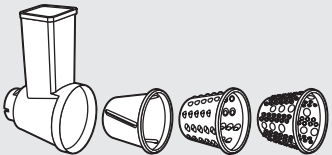
- Для измельчения поверните рукоятку (2) в положение 1 (Рис. 20).

**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.**

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ

ПРИМЕНЕНИЕ	
	2
	2
	2
	1

**ОЧИСТКА (СМ. РИС. 23)**

**Увага! До цього приладу додається інструкція із правилами техніки безпеки LS-123456.**

UK

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

Дякуємо, що ви обрали цей прилад з асортименту компанії Moulinex.

## ОПИС

- |    |   |     |  |
|----|---|-----|--|
| 1  | Моторний блок                               | 11  | Решітка для грубого подрібнення *        |
| 2  | Ручка ON/OFF/1/2/R                          | 12  | Фіксувальне кільце                       |
| 3  | Ручка блокування                            | 13  | Насадка для приготування ковбас *        |
| 4  | Знімна насадка м'ясорубки                   | 14  | Насадка для приготування кебе *          |
| 5  | Знімний піддон                              | 15  | Конусна насадка для подрібнення овочів * |
| 6  | Штовхач                                     | 15a | Штовхач                                  |
| 7  | Гвинт подачі                                | 15b | Овочерізка                               |
| 8  | Самозагострювальний ніж з нержавіючої сталі | 15c | Терка                                    |
| 9  | Решітка для дрібного подрібнення *          | 15d | Подрібнювач                              |
| 10 | Решітка для срібного подрібнення *          |     |  |

\*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**).
- Поверніть ручку (2) в положення 2 (мал. 8).

**Корисна порада:** Після подрібнення можна пропустити кілька шматків хліба, щоб **усе вийшло з м'ясорубки.**

Примітки:

- Використовуйте цей прилад тільки для подрібнення сирого м'яса. Не використовуйте його для вже готового м'яса.
- Не використовуйте прилад більше 5 хвилин.

## Що робити в разі забиття?

- Зупиніть м'ясорубку, повернувши ручку в положення (2) «OFF», а потім поверніть ручку в положення «REV» на кілька секунд, щоб вийшла решта м'яса.
- Поверніть в положення (2), щоб продовжити подрібнення м'яса.

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

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

- Суміш має бути добре змішана для приготування. Після замочування ковбасної оболонки в теплій воді, щоб відновити її еластичність, надягніть її на насадку, залишивши кінець довжиною більше 5 см (який ви зав'яжете на вузол).
- Поверніть ручку (2) в положення 2 (мал. 15), щоб запустити прилад і подавайте м'ясо через м'ясорубку, слідкуючи за наповненням кишки.

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

- Надайте потрібну довжину ковбасі, натискаючи 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)

- Для приготування кебе поверніть ручку (2) в положення 2 (мал. 17).

**Практична порада:**

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

## ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕРІЗКИ (ДИВ. МАЛ. 18–22)

- Для нарізання овочів поверніть ручку (2) в положення 1 (мал. 20).


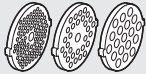

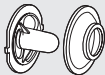
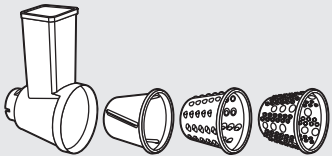
**Поради для отримання кращих результатів:**

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

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

## ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ШВИДКОСТЕЙ

UK

ВИКОРИСТАННЯ	
	2
	2
	2
	1

ЧИЩЕННЯ (ДИВ. МАЛ. 23)

# Назар аударыңыз! LS-123456 қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулығы құрал жинағына кіреді. Құралды алғаш қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығып, оны келесі қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Moulinex топтамасындағы құрылғыны таңдағаныңызға рахмет.

## СИПАТТАМАСЫ

- |   |  |     |                                  |
|---|--|-----|----------------------------------|
| 1 | Мотор блогы  | 10  | Орташа тесікті тор *             |
| 2 | ON (ҚОСУ)/OFF (ӨШІРУ)/1/2/R тұтқышы                          | 11  | Үлкен тесікті тор *              |
| 3 | Құлыптау тұтқасы   | 12  | Бекіту сақинасы                  |
| 4 | Алынбалы ет тарту басы                                       | 13  | Сосиска саптамасы *              |
| 5 | Алынбалы науа  | 14  | Кеббе саптамасы *                |
| 6 | Етті итергіш   | 15  | Көкөністер турағыш конус бөлімі* |
| 7 | Беру бұрандасы   | 15a | Итергіш                          |
| 8 | Өздігінен өткірленетін тот баспайтын болаттан жасалған пышақ | 15b | Тілімдерге кескіш                |
| 9 | Шағын тесікті тор *  | 15c | Үккіш                            |
|   |  | 15d | Майдалағыш                       |

\*Үлгіге байланысты

## ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР

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

Торды және 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**).
- Тұтқышты (2) 2-күйіне бұрыңыз (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.
- Құрылғыңызды 5 минуттан артық пайдаланбаңыз.

## Бітеліп қалған жағдайда не істеу керек?

- Ет тартқышты реттегішті (2) «OFF» (ӨШІРУЛІ) күйіне бұру және етті босату үшін «REV» күйіне бірнеше секундқа бұру арқылы тоқтатыңыз.
- Тартуды жалғастыру үшін «2» күйіне бұрыңыз.

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

КК

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

- Қоспа өте жақсы араласқан болуы қажет. Иілгіштік қалпына келтіру үшін жылы суға малынған шұжық қабығын ұзындығы 5 см болатын ұшын қалдырып (түйіндеп байлау үшін қажет).
- Құрылғыны іске қосу және етті тартқышқа беру үшін тұтқышты (2) 2-күйіне бұрыңыз (15-сур.), қабықтың толуын бақылап 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.)

- Кеббені жасау үшін тұтқышты (2) 2-күйіне бұрыңыз (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 22 СУР.)


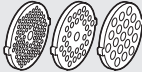

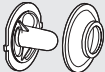
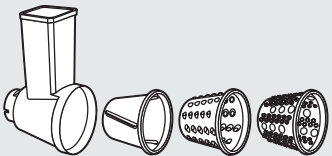
- Майдалау үшін тұтқышты (2) 1-күйіне бұрыңыз (20-сур.).

**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.**

## ЖЫЛДАМДЫҚТАРДЫҢ ЖИЫНТЫҚ МӘЛІМЕТТЕР КЕСТЕСІ

ПАЙДАЛАНУ	
	2
	2
	2
	1

### ТАЗАЛАУ (23-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.

EN

## DESCRIPTION

- |   |  |
|---|--|
| 1 Motor unit                            | 11 large hole grid*                    |
| 2 ON/OFF/1/2/R button                   | 12 Fixing ring                         |
| 3 Locking handle                        | 13 Sausage attachment*                 |
| 4 Removable meat mincer head            | 14 Kebbe attachment*                   |
| 5 Removable tray                        | 15 Vegetable chopper cone compartment* |
| 6 Meat pusher                           | 15a Pusher                             |
| 7 Feed screw                            | 15b Slicer                             |
| 8 Self-sharpening stainless steel blade | 15c Grater                             |
| 9 Small hole grid*                      | 15d Shredder                           |
| 10 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**)
- Turn the button (2) to position 2 (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 5 minutes.

## What should you do if the machine is clogged?

- Stop the meat mincer by turning the button (2) to position “OFF” and to position “REV” for a few seconds to release meat.
- Turn to position “2” to 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.**

- After leaving the 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).
- Turn the button (2) to position 2 (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, turn the button (2) to position 2 (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. 18-22)


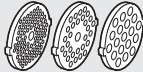

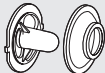
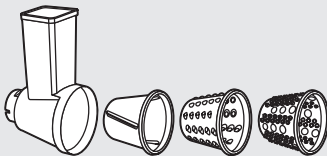
- To shredd, turn the button (2) to position 1 (Fig.20).

**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.**


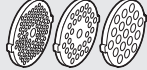

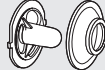
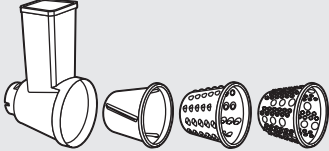
## SUMMARY TABLE FOR SPEEDS

USE	
	2
	2
	2
	1

EN

## CLEANING (FIG. 23)

جدول مُختصر للسرعات

	الإستعمال
2	
2	
2	
1	

التنظيف (شكل 23)

## ماذا تفعل في حال انسداد المفرمة؟

- يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز بوضع المفتاح (2) على موقع الإيقاف «OFF»، وعلى موقع الإرجاع «REV» لوضع ثوانٍ لتحرير اللحمية.
- حوّل المفتاح الى الموقع «2» لمتابعة الفرغ.

### استعمال مُلحِق السجق (شكل 10 إلى 15)

- هام: لا يمكن استعمال هذا الملحق إلا بعد أن تُفرغ اللحمية، وتُتَبَّلَ جيدًا، وبعد أن تُمزَجَ مزجًا جيدًا.
- بعد أن يُترك المصران في النقع بالماء الدافئ لاستعادة مرونته، يُزَلَج في القمع ويُترك منه مسافة 5 سم (هذه المسافة سوف تحتاج إليها عند عمل العقدة مع الرابط).
- حوّل المفتاح (2) الى الموقع (2) (شكل 15) لتشغيل الجهاز وتلقيم اللحم المفروم من خلال المفرمة، لملء الانبوب الجلدي.
- ملاحظة: يمكن أن يتم هذا العمل بسهولة إذا قام به شخصان، أحدهما يُلقِّم المفرمة، والآخر يهتم بتعبئة المصران.
- يجب أن يُعطى السجق الطول الكافي بواسطة عمل اللفات والعقد. وللحصول على سجق عالي الجودة، يُرجى الحرص أن لا يُحسب الهواء مع اللحمية المفرومة عند التعبئة، يُفضل أن يتراوح طول السجق بين 10 و15 سم (يُفصل بين السجق بعمل العقد والروابط بينها).

### استعمال مُلحِق الكبّة (شكل 16 إلى 17)

- لتحرير قرص الكبّة، حوّل المفتاح (2) الى الموقع 2 (شكل 17).
- نصيحة عملية:
- تحضير الكبّة المفرومة ناعمًا أو لتحضير الكفتة، يُعاد فرغ اللحمية في المفرمة مرتين أو ثلاث مرات إلى أن تحصل على النعومة التي تريدها.

### استعمال مفرمة الخضار (شكل 18 إلى 22)

- للتقطيع المتعرج، حوّل المفتاح (2) الى الموقع 1 (شكل 20).
- نصائح ضرورية لأفضل النتائج:
- يجب أن تكون المكونات المُعدة للاستعمال متماسكة للحصول على نتائج مرضية، وبالتالي تتجنّب التصاق وتراكم الطعام في الحجيرة.
- لا تستعمل هذه الأداة لبشر أو تقطيع مكونات الطعام الصلبة والصعبة التقطيع مثل مكعبات السكر أو قطع اللحمية.

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

- |                                   |                                |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 11 شبكة ذات فتحات كبيرة *         | 1 وحدة المحرك                  |
| 12 حلقة للتثبيت                   | 2 زر تشغيل/إيقاف R/2/1         |
| 13 مُلحق السحق *                  | 3 مقبض قابل للقفل              |
| 14 مُلحق الكبّة *                 | 4 رأس مفرمة اللحم قابل للفصل   |
| 15 حُجيرة قطاعة الخضار المخروطية* | 5 صينية متحركة                 |
| 15a دقّاش                         | 6 دقّاش اللحم                  |
| 15b قطاعة                         | 7 لولب التلقيم                 |
| 15c مبشرة                         | 8 شفرة استانلس ستيل ذاتية الشد |
| 15d للتقطيع المتعرج               | 9 شبكة ذات فتحات صغيرة *       |
|                                   | 10 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 تُعَلّف بالزيت.


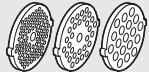

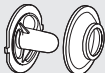
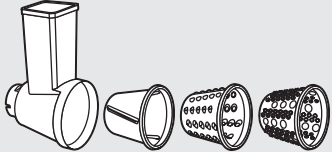
### استعمال رأس مفرمة اللحم (شكل 1 إلى 9)

- تُحضر جميع كميات الطعام المُعدة للفرم، تُزال منها العظام، العروق والغضاريف. تُقطع اللحم إلى قطع. (تقريباً 2 سم x 2 سم).
- حوّل المفتاح (2) إلى الموقع 2 (شكل 8).
- نصيحة: عند انتهاء عملية الفرمة، يمكن وضع بعض قطع الخبز في المفرمة لكي تستخرج بواسطتها ما تبقى من بقايا اللحم الملتصقة بداخل المفرمة.

ملاحظات:

- رُجى استعمال هذا الجهاز فقط لفرم اللحوم النينة. لا تفرم اللحوم المطهوية في هذا الجهاز.
- لا تُشغّل هذا الجهاز لأكثر من 5 دقيقة.

جدول خلاصه برای سرعت

	استفاده
2	
2	
2	
1	

FA

تمیز کردن (شکل 23)

## در صورتیکه دستگاه مسدود باشد چه کاری باید انجام شود؟

- با چرخاندن دکمه (2) به سمت "OFF" چرخ گوشت را متوقف کنید و به مدت چند ثانیه به سمت "REV"، گوشت را آزاد کنید.
- برای ادامه خرد کردن، به موقعیت "2" بچرخانید.

### لوازم جانبی سوسیس استفاده کنید (شکل 10 تا 15)

- مهم: این لوازم جانبی فقط می‌تواند پس از خرد شدن گوشت، چاشنی و مخلوط شدن خوب آماده‌سازی، استفاده شود.
- پس از قرار دادن پوست در آب گرم برای خیس خوردن و بدست آوردن مجدد کشش، آن را در قیف حرکت دهید و اجازه دهید تا حدود ۵ سانتی متر برآمده شود (که شما با بستن یک گره به یک حلقه، مهر و موم خواهید کرد).
- برای شروع دستگاه، دکمه (2) را به موقعیت (2) بچرخانید و گوشت را از طریق چرخ گوشت تغذیه کنید، بعد از آن پوست را در حالی که پر می‌شود.
- توجه: این کار به راحتی با دو نفر انجام می‌شود، 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 (سوسیس‌ها 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 (kebbe)، دکمه (2) را به موقعیت 2 بچرخانید (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 22)

- برای رنده کردن، دکمه (2) را به موقعیت 1 بچرخانید (شکل 20).
- نکاتی مفید برای بهترین نتایج:
- موادی که شما استفاده می‌کنید 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 می‌باشند مانند حبه قند یا تکه‌های گوشت استفاده نکنید.



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

11 شبکه سوراخ بزرگ *	1 دستگاه موتور
12 حلقه ثابت	2 دکمه روشن/خاموش R/2/1
13 پیوست سوسیس *	3 دسته قفل
14 پیوست کبه *	4 سر متحرک چرخ گوشت
15 محفظه مخروطی سبزی خردکن *	5 سینی متحرک
15a فشارآور	6 فشارآور گوشت
15b برش دهنده	7 پیچاندن خوراک
15c رنده	8 تیغه فولادی ضدزنگ خود تراش
15d ریز کننده	9 شبکه سوراخ کوچک *
	10 شبکه سوراخ متوسط *

FA





### 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 غذائی 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)
- دکمه (2) را به موقعیت 2 بچرخانید (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 5 دقیقه استفاده نکنید.

**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 <<ՎՊՈՒՊՊԱ ՍԵԲ>> 125171, ՍՈՒՍՎՈՒՄ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՍԿԱՆ ՔԱՆՈՒՆ, 16A, ԵՄ.Ս.Յ
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-Stem-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 Development 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	Груп 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. Futura 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 ايجيبت القاهرة: ١١١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ امبو، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdanski 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 ECULLY Cedex

			
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
<b>ELLADA GREECE</b>	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιερόπου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
<b>香港 HONG KONG</b>	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
<b>INDONESIA</b>	+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
<b>ITALIA ITALY</b>	1 99 207 892	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
<b>日本 JAPAN</b>	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
<b>الأردن JORDAN</b>	4629700	1 year	www.moulinex-me.com
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
<b>한국어 KOREA</b>	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 창계천로35 관정빌딩 2층 03188
<b>الكويت KUWAIT</b>	24834787	1 year	www.moulinex-me.com
<b>LATVIJA LATVIA</b>	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>لبنان LEBANON</b>	1364392 Ext: 189-182	1 year	www.moulinex-me.com
<b>LIETUVA LITHUANIA</b>	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>LUXEMBOURG</b>	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>МАКЕДОНИЈА MACEDONIA</b>	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
<b>MALAYSIA</b>	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
<b>MEXICO</b>	(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
<b>MOLDOVA</b>	22 929249	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна

			
<b>NETERLAND</b> The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
<b>NEW ZEALAND</b>	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
<b>NORGE</b> NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	GRUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
عمان سلطنة <b>OMAN</b>	80075000	1 year	www.moulinex-me.com
<b>POLSKA</b> POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Grupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>PORTUGAL</b>	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر <b>QATAR</b>	44600002	1 year	www.moulinex-me.com
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	01 677 4003	2 years	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
<b>ROMANIA</b>	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMANIA Str. Emil Pangratti nr. 13 011881 București
<b>РОССИЯ</b> RUSSIA	495 213 32 29	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
السعودية العربية المملعة <b>SAUDI ARABIA</b>	920023701	2 years	www.moulinex-me.com
<b>SRBIJA</b> SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Dorda Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
<b>SINGAPORE</b>	6550 8900	2 years	GRUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
<b>SLOVENSKO</b> SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
<b>SLOVENIJA</b> SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
<b>SOUTH AFRICA</b>	www.moulinex.com	1 year	www.moulinex.com
<b>ESPAÑA</b> SPAIN	902 31 22 00	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecorurban, 08018 Barcelona
<b>SVERIGE</b> SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	Tefal Sverige, Lofströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
<b>SUISSE SCHWEIZ</b> SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย <b>THAILAND</b>	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320

			
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الإمارات UAE	8002272	1 Year	www.moulinex-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	1 năm 1 year	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nhu Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

28/07/2017

### MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopäiva / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Часукупор / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / ទិវាទិញ / 구입일차 / Датум на купување :**

**Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модель / Упатки / Модель / Yarıci / 製品リファレンス番号 / 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 address / 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 / Կազմակերպչության տեղեկություն / Название и адрес продавца / Сатылгычы атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ឈ្មោះអ្នកលក់និងអាសយដ្ឋាន / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :**

**Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän keima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Stampilă vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք / Печать продавца / Сатылгычы мөрі / 販売店印 / ទម្រង់បោះពុម្ពនៃអ្នកលក់ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :**

