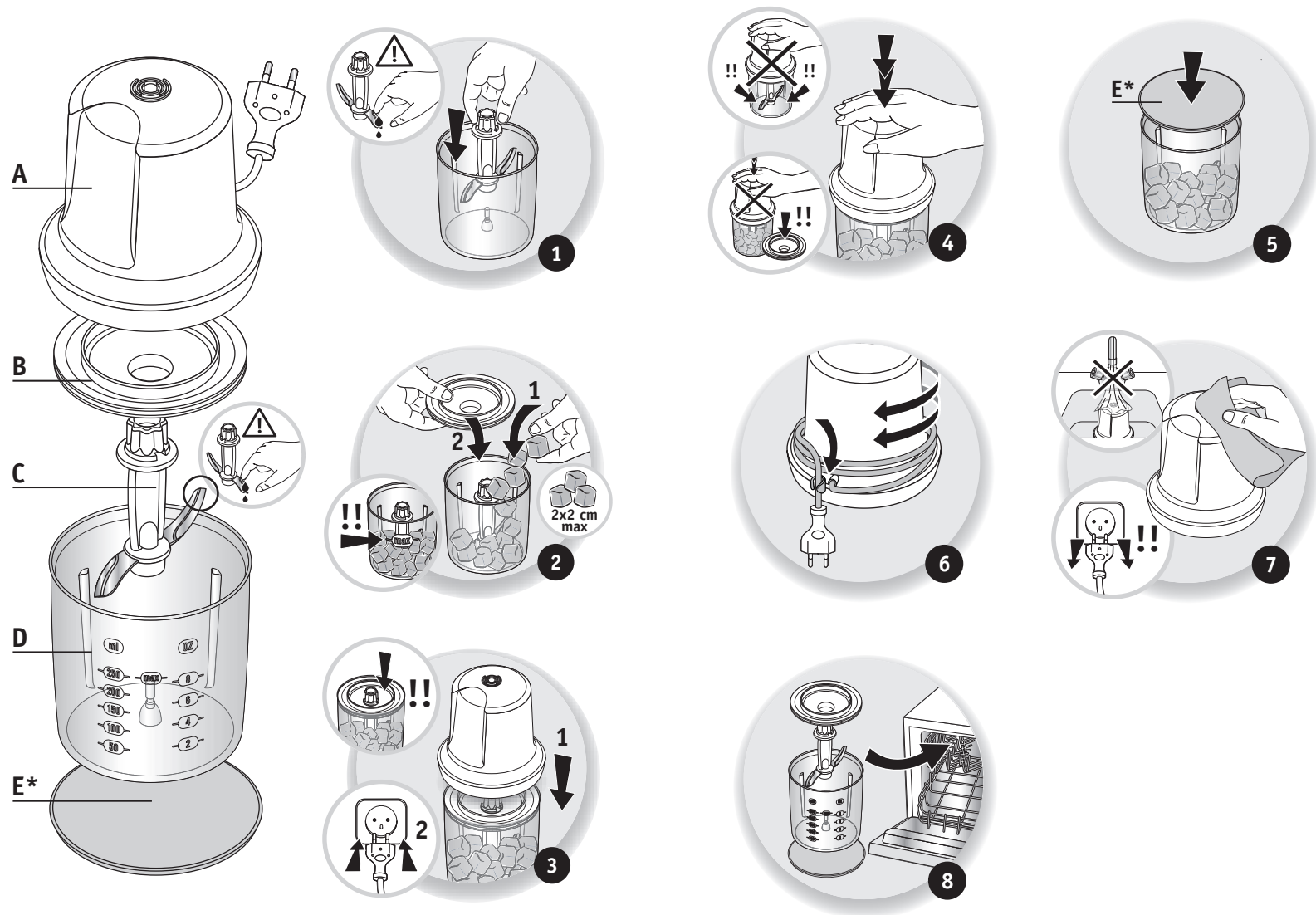


FR	p. 1
NL	p. 1
DE	p. 2
EN	p. 2
ES	p. 3
PT	p. 3
IT	p. 4
EL	p. 4
AR	p. 5
FA	p. 5
RU	p. 6
UK	p. 6
KK	p. 7



- FR
- NL
- DE
- EN
- ES
- PT
- IT
- EL
- AR
- FA
- RU
- UK
- KK

		
	100g	6 
	80/100g	5 
	100g	8 
	15g	5 
	50g	15s
	40g	8 
	40g	15s
	20g	10s
	80/100g	10s
	200g	20s
	200g	20s
	2 	5 



Кухонные процессоры Moulinex DJ30xxxx

Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France
 (Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)
 Групп SEB, Шмэн дю Пти Буа Ле 4 М – БП 17269134 Экулли Седекс Франс
 Официальный представитель, импортер - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"
 125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № TC RU C-FR.АГ27.В.00419
- Срок действия с 23.12.2013 по 22.12.2018
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

Соответствуют требованиям:

- ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", утв. Решением КТС от 16.08.2011г. №768.
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.

EAC

DESCRIPTION

A - Bloc moteur
B - Coupelle d'étanchéité
C - Couteau

D - Bol en plastique
E* - Base antidérapante et couvercle
 (selon modèle)

UTILISATION (cf. fig.1 à fig.5)

CONSEILS D'UTILISATION

Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes.

Ne faites pas tourner l'appareil à vide.

Préparations semi-liquides : ne pas dépasser le niveau maxi du bol. Conseils pour obtenir de bons résultats : Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

RANGEMENT DU CORDON (cf. fig.6)

NETTOYAGE DE L'APPAREIL (cf. fig.7 à fig.8)

BESCHRIJVING

A - Motorblok
B - Beschermkapje
C - Sikkelmes

D - Kunststof kom
E* - Antislipbasis en -deksel
 (afhankelijk van model)

GEBRUIK (cf. fig. 1 tot 5)

GEBRUIKSTIPS

Wees voorzichtig met het sikkelmes want de mesjes zijn zeer scherp geslepen.

Zet het apparaat niet zonder ingrediënten in werking.

Halfvloeibare bereidingen: vul de kom niet tot boven het aangegeven maximale niveau. Advies voor het verkrijgen van goede resultaten: Ga te werk met de pulse-stand. Als er stukjes aan de wand van de kom blijven plakken (ham, ui, ...) dan kunt u die losmaken met een spatel, u voegt het weer toe aan de rest in de kom en drukt nog 2 of 3 keer extra op de pulse-knop.

SNOEROPBERGING (cf. fig.6)

SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT (cf. fig. 7 en 8)

BESCHREIBUNG

- A - Motorblock
- B - Dichtungsaufsatz
- C - Messer
- D - Kunststoffbecher
- E* - Rutschfeste Basis und Deckel
(je nach Modell)

VERWENDUNG (siehe Abb. 1 bis 5)

GEBRAUCHSTIPPS

Handhaben Sie das Messer vorsichtig, denn es ist sehr scharf.
Das Gerät nicht leer laufen lassen. Halbflüssige Zubereitungen: nicht das Maximalvolumen der Schüssel überschreiten So erzielen Sie gute Ergebnisse:
Arbeiten Sie mit Impulsen. Wenn Nahrungsstücke an der Becherwand kleben bleiben (Schinken, Zwiebeln...), diese mit einem flachen Rührlöffel entfernen, im Becher verteilen und noch zwei- oder dreimal kurz durchmischen.

KABELAUFWICKLUNG (siehe Abb.6)

REINIGUNG DES GERÄTS (siehe Abb. 7 und 8)

DESCRIPTION

- A - Motor unit
- B - Sealing cap
- C - Blade
- D - Plastic jug
- E* - Non-slip base and lid (according to model)

USE (fig.1 to fig.5)

RECOMMENDATIONS FOR USE

Handle the blades with care as the blades are extremely sharp.
Do not run the appliance empty.
Semi-liquid mixtures: do not fill above the max. level of the bowl
Hints to obtain best results:
Work in pulses. If pieces of food remain stuck to the sides of the jug (ham, onions, etc.), use the spatula to release them and distribute them around the jug before running 2 or 3 additional pulses.

STORING THE POWER CORD (fig.6)

CLEANING THE APPLIANCE (fig.7 and fig.8)

DESCRIPCIÓN

- A - Bloque motor
- B - Copela de estanqueidad
- C - Cuchilla
- D - Bol de plástico
- E* - Base antiderrapante y tapa (según modelo)

UTILIZACIÓN (véase fig. 1 a 5)

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Manipular la cuchilla con precaución ya que las láminas son muy cortantes.
No hacer funcionar el aparato en vacío.
Preparaciones semilíquidas: no sobrepase el nivel máximo del recipiente
Consejos para obtener buenos resultados:
Trabaje por impulsos. Si los pedazos de alimentos quedan pegados sobre la pared de bol (jamón, cebollas...), despegar los pedazos con una espátula, repártalos en el bol y efectuar 2 ó 3 impulsos suplementarios.

GUARDAR EL CABLE (véase fig.6)

LIMPIEZA DEL APARATO (véanse las fig. 7 y 8)

DESCRIÇÃO

- A - Unidade do motor
- B - Acessório vedante
- C - Lâmina
- D - Taça de plástico
- E* - Base anti-derrapante e tampa (consoante o modelo)

UTILIZAÇÃO (ver fig. 1 a 5)

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Manuseie as lâminas com precaução, estão muito afiadas e podem causar ferimentos.
Não coloque o aparelho em funcionamento sem ingredientes.
Preparações semi-líquidas: não ultrapassar o nível máximo da taça
Conselhos para obter bons resultados:
Trabalhe por impulsos. Se alguns pedaços de alimentos ficarem colados à parede da taça (fiambre, cebolas...), liberte-os com a ajuda de uma espátula, distribua-os na taça e efectue 2 ou 3 impulsos suplementares.

ARRUMAÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO (ver fig.6)

LIMPEZA DO APARELHO (ver fig. 7 e 8)

DESCRIZIONE

- A - Blocco motore

B - Coppetta ermetica

C - Lama
- D - Recipiente di plastica

E* - Base antiscivolo e coperchio (secondo i modelli)

ISTRUZIONI PER L'USO (cf. fig. da 1 a 5)

CONSIGLI PER L'USO

Manipolare la lama con estrema precauzione poiché è molto affilata. Non far mai funzionare a vuoto il tritatutto
Preparazioni semi-liquide: non superare il livello max. del bicchiere
Consigli per ottenere buoni risultati:
Lavorate ad impulsi. Se gli alimenti si attaccano alla parete del recipiente (prosciutto, cipolle), staccateli con una spatola, ripartiteli nel recipiente e procedete ad altri 2 o 3 impulsi.

SISTEMAZIONE DEL CAVO (cf. fig.6)

PULIZIA DELL'APPARECCHIO (cf. fig. 7 e 8)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A - Κεντρική μονάδα

B - Δίσκος στεγανοποίησης

C - Σύστημα λεπίδων
- D - Πλαστικό μπολ

E* - Βάση κατά των ανατροπών και καπάκι (ανάλογα με το μοντέλο)

ΧΡΗΣΗ (βλ. σχ. 1 έως 5)

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Na χειρίζεστε το σύστημα λεπίδων με προσοχή, διότι οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές. Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια.
Ρευστά μείγματα: μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του μπολ.
Ημι-ρευστά μίγματα:
Na χειρίζεστε τη συσκευή με διακεκομμένες πιέσεις. Εάν παραμείνουν κομμάτια τροφών κολλημένα στο τοίχωμα του μπολ (ζαμπόν, κρεμμύδια...), ξεκολλήστε τα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, διαχωρίστε τα μέσα στο μπολ και εκτελέστε 2 ή 3 επιπλέον πιέσεις.

ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΛΩΔΙΟΥ (βλ. σχ.6)

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (βλ. σχ. 7 έως 8)

وصف أجزاء المنتج

- A وحدة المُحرَك

B غطاء مُحكم الإغلاق

C شفرة
- D وعاء بلاستيكي

E* قاعدة ضد الإنزلاق وغطاء (حسب الموديل)

الإستعمال (شكل 1 الى شكل 5)

توصيات حول الإستعمال

يُرْجى التعامل مع الشفرات بكل حرص وعناية لأنها حادة جداً. لا تشغل المنتج إذا كان فارغاً من المكونات. الخلاط الشبه سائلة: لا تملأ فوق مستوى الحد الأقصى للوعاء. إرشادات للحصول على نتائج أفضل:
استعمل التشغيل المتقطع، فإذا بقيت قطع الطعام ملتصقة على جوانب الإبريق (مثل اللحمة والبصل وغيره)، استعمل السباتولا لإزالتها وإعادة توزيعها قبل إعادة التشغيل المتقطع مرتين أو ثلاث مرات.

تخزين السلك الكهربائي (شكل 6)

تنظيف المنتج (شكل 7 و شكل 8)

تشریح اجزاء دستگاه

- A واحد موتور

B درپوش آب بندی

C تیغه
- D کوزه پلاستیک

E* پایه ضد لغزش و درب (بر طبق مدل)

استفاده (شكل 1 تا شكل 5)

توصیه هائی برای استفاده

به تیغه ها با دقت دست بزنید چون بسیار تیز هستند. از به کار انداختن دستگاه خالی خودداری کنید. مخلوط نیمه مایع: بالاتر از علامت حداکثر را پر نکنید. سطح کاسه نشانه هائی برای به دست آوردن بهترین نتایج دارد. در پالس کار کنید. اگر تکه های غذا (پیاز و غیره) به اطراف کوزه بچسبد، از کاردک برای کندن آنها استفاده کنید و قبل از اجرای 2 یا 3 پالس اضافی، آنها را در اطراف کوزه پخش کنید.

ذخیره سازی سیم برق (شكل 6)

تمیز کردن دستگاه (شكل 7 و 8)

ОПИСАНИЕ

A - Корпус двигателя	D - Пластиковая чаша
B - Уплотнительное кольцо	E* - Фиксирующее основание и крышка (в зависимости от модели)
C - Нож	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (см. fig.1 по fig.5)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Осторожно обращайтесь с ножом, поскольку лезвия очень острые.

Устройство не должно работать вхолостую.

Приготовление полужидких блюд: не превышайте максимальный уровень чаши. Советы для получения наилучшего результата: используйте импульсы. Если кусочки ингредиента прилипли к стенкам чаши (ветчина, лук ...), снимите их с помощью лопатки, разложите их в чаше и сделайте два или три дополнительных импульса.

ХРАНЕНИЕ ШНУРА (СМ. FIG.6)

ЧИСТКА УСТРОЙСТВА (СМ. FIG.7 ПО FIG.8)

ОПИС

A - Блок мотору	D - Пластиковая чаша
B - Ущільнююче кільце	E* - Фіксуюча основа і кришка (в залежності від моделі)
C - Ніж	

ВИКОРИСТАННЯ (див. fig.1 по fig.5)

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Обережно поводьтесь з ножом, оскільки леза дуже гострі.

Пристрій не повинен працювати вхолосту.

Приготування напіврідких страв: не перевищуйте максимальний рівень чаші.

Поради для отримання найкращого результату: використовуйте імпульси.

Якщо шматочки інгредієнту прилипли до стінок чаші (шинка, цибуля ...), зніміть їх за допомогою лопатки, розкладіть їх в чаші і зробіть два або три додаткових імпульси.

ЗБЕРІГАННЯ ШНУРА ЖИВЛЕННЯ (див. fig.6)

ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ (див. fig.7 по fig.8)

СИПАТТАМАСЫ

A - мотор блогы	D - пластик аяқ
B - тығыздама	E* - негіз және қақпақ (үлгісіне қарай)
C - пышақ	

ҚОЛДАНУ (1–5 суреттерді қараңыз)

ҚОЛДАНУ КЕҢЕСТЕРІ

Пышағын абайлап қолданыңыз, жүздері өте өткір.

Құралды бос күйінде қосуға болмайды.

Жартылай сұйық тағамдарды әзірлеу : Аяқтың ең жоғарғы деңгейінен асырмаңыз.

Жақсы нәтижеге жету кеңестері: Импульс беру арқылы жұмыс істеңіз. Егер тағамның қалдықтары (шошқа еті, пияз...) аяқтың қабырғаларына жабысып қалса, қалақшамен аяқтың түбіне түсіріп, 2–3 қосымша импульс беріңіз.

ҚУАТ СЫМЫН САҚТАУ (6–суретті қараңыз)

ҚҰРАЛДЫ ТАЗАЛАУ (7–8 суреттерді қараңыз)