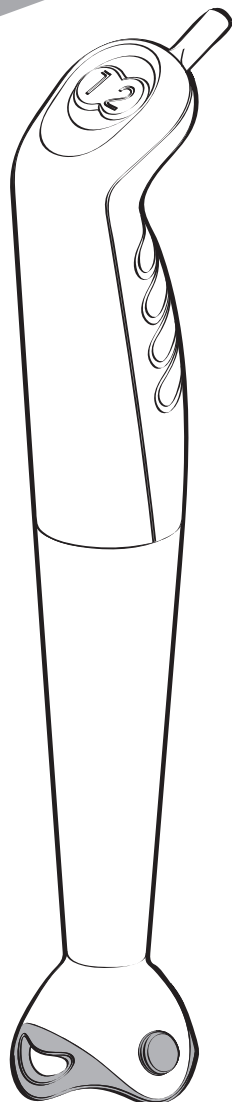


Moulinex
hpto click and mix



www.moulinex.com

RUS

UA

LV

LT

EST

PL

CZ

SK

SLO

SR

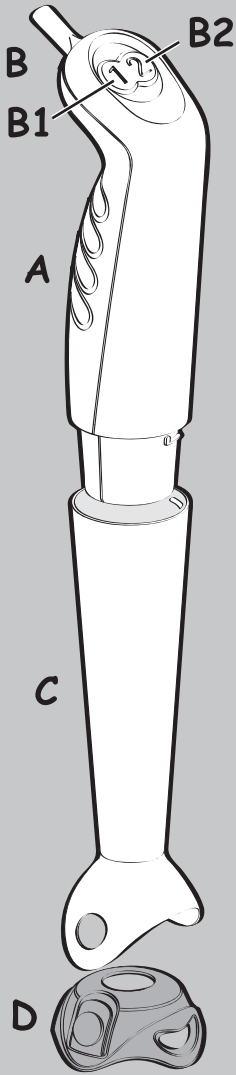
HR

RO

BG

H

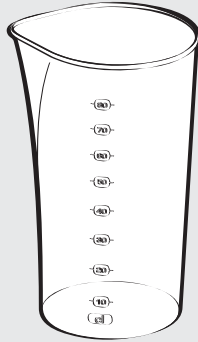
BIH



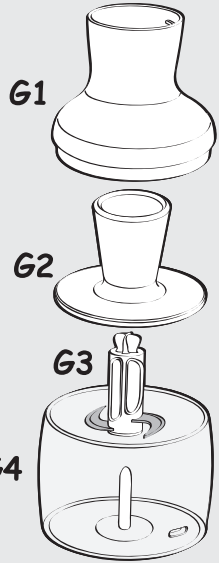
E



F



G



D1



D2

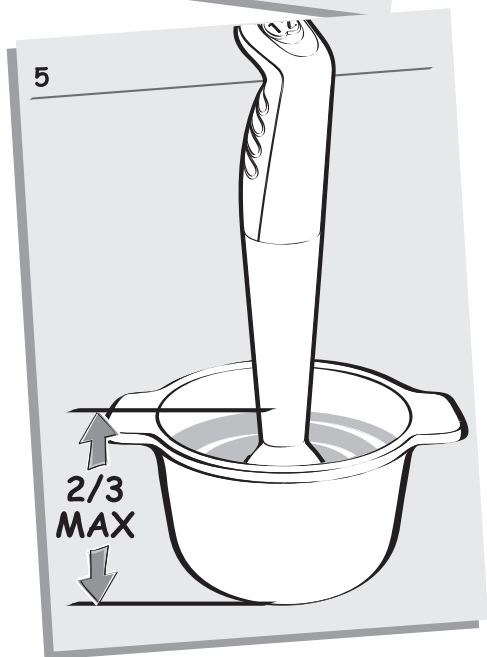
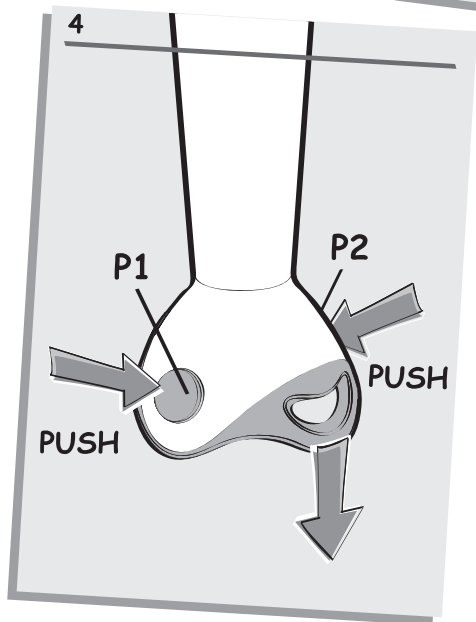
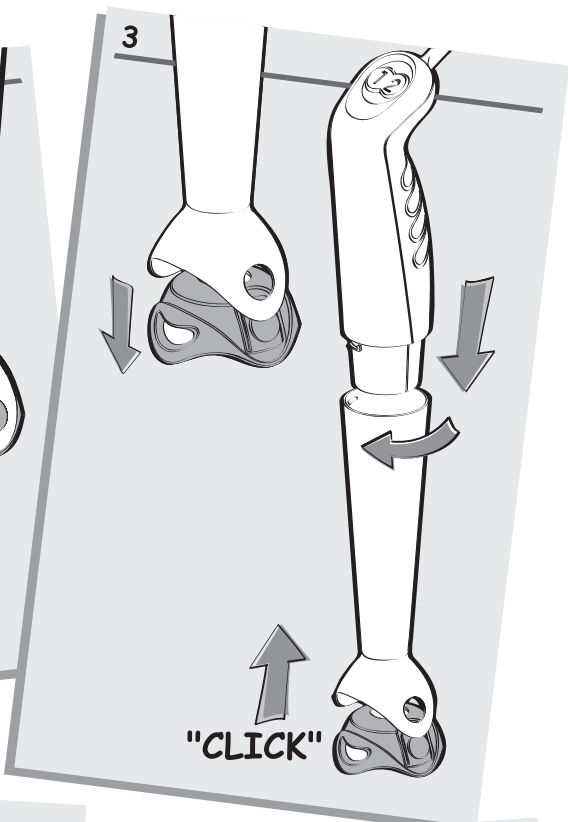


D3



D4





Благодарим Вас за то, что вы предпочли наше изделие и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления пищевых продуктов.

ОПИСАНИЕ (1)

- A** Блок двигателя
- B** Кнопка включения
 - B1** Скорость 1
 - B1** Скорость 2
- C** Опора блендера
- D** Съёмные насадки
 - D1** Насадка для смешивания продуктов (зеленого цвета)
 - D2** Насадка для взбивания продуктов (желтого цвета)
 - D3** Насадка для приготовления колотого льда (синего цвета)
 - D4** Насадка для измельчения продуктов (красного цвета)
- E** Фильтр для приготовления колотого льда
- F** Градуированный стакан на 0,8 л & 1 крышка (в зависимости от модели)
- G** Мини-мясорубка (в зависимости от модели)
 - G1** Крышка
 - G2** Крышка мини-мясорубки
 - G3** Нож
 - G4** Чаша

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ (2)

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма Мулинекс не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.
- Не допускайте использования прибора детьми в отсутствие взрослых.
- Дети или лица с ограниченными физическими и умственными способностями могут использовать данное устройство только под наблюдением, не оставляйте прибор или шнур питания в доступных для них местах.
- Убедитесь, что рабочее напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
- **Любая ошибка при подключении прибора или обращении с ним отменяет действие гарантии.**
- Не работайте с прибором более 45 секунд подряд.
- Запрещается использовать мини-мясорубку (150 мл (G)) вхолостую.
- **Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножом мини-мясорубки 150 мл (G3), так как его режущая часть сильно заточена.**
- Прежде чем выложить содержимое из чаши емкостью 150 мл (G4), обязательно сначала выньте нож.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора.
- Если прибор подключен к сети, не дотрагивайтесь до ножей, установленных на опоре блендера.
- Перед тем, как оставить прибор без присмотра, или для выполнения сборки, разборки или чистки прибора, обязательно отключите его от сети.
- Не пытайтесь самостоятельно разобрать прибор.
- Вам достаточно регулярно выполнять чистку и текущее обслуживание.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. Во избежание опасности любого рода их замена выполняется только в уполномоченном сервисном центре (см. перечень в сервисной книжке прибора).
- Запрещается снимать насадку, если опора блендера не снята с двигателя.
- В целях вашей собственной безопасности используйте только насадки и запасные части Мулинекс, предназначенные для вашего прибора.

Внимание: Осторожно обращайтесь с насадками во время их установки или снятия.

- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

ПОРЯДОК РАБОТЫ (3) (4)

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности прибора с мылом.

Сполосните и тщательно высушите их.

- Наденьте насадку на моторный блок так, чтобы они защелкнулись.
 - Включите прибор в сеть и нажмите кнопку включения (В1, В2).
 - Прибор вначале включите и только потом погрузите его в готовящуюся еду.
 - После снятия насадки (С) с моторного блока (А) и выключения прибора из сети одновременно нажмите кнопки Р1 и Р2 – аксессуары освободятся.
 - После приготовления взбитых белков охладите опору блендера под проточной водой в течение 30 секунд.
 - **В некоторых случаях (при значительном объеме продуктов или продолжительном времени работы) прибор может отключиться. В подобном случае дайте прибору охладиться в течение 30 минут, прежде чем снова включить его.**
- Мини-мясорубка 150 мл (в зависимости от модели)**

Вы можете приобрести эту насадку в нашем Сервисном центре (см. прилагаемый список Сервисных центров), ссылочный номер по каталогу: MS5981760.



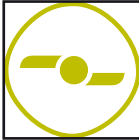
ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ (5)

- Во избежание расплескивания смеси не заполняйте емкость больше, чем на 2/3 ее объема. Для эффективной работы блендера смесь должна как минимум покрывать насадку.
- При приготовлении фруктовых смесей фрукты следует предварительно нарезать и очистить от косточек.
- При работе с насадкой для измельчения продуктов (КРАСНОГО ЦВЕТА) перед измельчением мяса необходимо удалить кости и сухожилия.
- **Для приготовления каждого типа продукта используйте рекомендованную насадку.**



ЧИСТКА

- Перед чисткой обязательно отключайте прибор от сети.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую жидкость.
- Не помещайте блок двигателя (А) в посудомоечную машину, не погружайте его в воду и не мойте под краном. Оботрите его влажной губкой.
- Опору блендера (осью вверх), стакан, насадки (рабочей частью вверх) можно мыть в посудомоечной машине.
- Рекомендуется обтирать опору и насадки после каждого использования, сняв опору блендера с блока двигателя.
- В случае появления на пластмассовых деталях цветных пятен от продуктов (например, от моркови), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной растительным маслом.

| НАСАДКИ | БЛЮДО | ИНГРЕДИЕНТЫ | РЕКОМЕНДАЦИИ |
|--|---|--|---|
|  <p>ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА</p> | Суп | 500 гр картофеля, 400 гр моркови, 1 стебель лука-порея, 1,8 л воды | Режим 2 , для улучшения качества перемешивания заполняйте емкость не меньше, чем на 2/3 ее объема. |
| | Майонез | 1 целое яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, 250 мл растительного масла, соль, перец | Поместите все ингредиенты в стакан миксера 0,8 л (I), потом перемешивайте несколько секунд в режиме 2 . |
| | Блинное тесто | 200 гр муки, щепотка соли, 200 мл молока, 40 гр расплавленного сливочного масла, 3 яйца | Режим 2 , для получения однородной смеси заполняйте емкость не меньше, чем на 2/3 ее объема |
|  <p>СИНЕГО ЦВЕТА</p> | Колотый лед | Не более 3 кусочков льда | Вставьте фильтр (H) в стакан миксера 0,8 л (I), положите не более 3 кусочков льда в фильтр, затем раскрошите лед в режиме 2 . Возобновите процедуру до получения желаемого количества льда. Для приготовления коктейля Маргарита добавьте к колотому льду все необходимые ингредиенты. |
| | Коктейль Маргарита (злоупотребление алкоголем опасно для здоровья, рекомендуется умеренность в потреблении) | 3 кусочка льда, 60 гр текилы, 30 гр ликера Куантро, 10 мл лимонного сока | |
| | Гаспаччо | 4 помидора, 1/2 дольки чеснока, 60 гр хлебного мякиша, 100 гр огурцов, 1 красный и 1 зеленый перец, 150 мл воды, 1 ст. ложка уксуса, соль, 5 кусочков льда | Режим 2 , для улучшения качества перемешивания заполняйте емкость не меньше, чем на 2/3 ее объема. Если вы желаете получить более однородную смесь, вы можете закончить приготовление блюда при помощи насадки для измельчения (красного цвета). |
|  <p>ЖЕЛТОГО ЦВЕТА</p> | Взбитые белки | 1 щепотка соли, 2 охлажденных яичных белка |  <p>Поместите ингредиенты в стакан миксера 0,8 л, затем взбивайте, перемещая блендер с насадкой вверх и вниз исключительно в режиме 1.</p> |
|  <p>КРАСНОГО ЦВЕТА</p> | Детское питание | 50 гр ветчины, 50 гр моркови, 50 гр картофеля, 50 гр воды | Положите все ингредиенты в посуду с широким дном и измельчайте в режиме 2 . |
| | Мясо | 100 гр сырого или вареного мяса | В глубокую посуду положите мясо, нарезанное на кусочки, затем измельчайте его в течение нескольких секунд, перемещая блендер с насадкой в посуде в режиме 2 . |
| | Кефте (фрикадельки из мясного фарша) | На 10 фрикаделек: 100 гр баранины, 150 гр телятины, 1/4 репчатого лука, 2 ломтика черствого хлеба | Положите ингредиенты в посуду с широким дном, затем измельчите все в режиме 2 . Вручную придайте фрикаделькам круглую форму и приготовьте их на сковороде. |

Дякуємо вам за те, що вибрали прилад, призначений винятково для приготування їжі.

ОПИС (1)

- | | | | |
|----------|--|-----------|---|
| A | Блок двигуна | E | Фільтр для товченого льоду |
| B | Кнопка включення | F | Стакан 0,8л & 1 кришка (в залежності від моделі) |
| | B1 Швидкість 1 | G | Міні-подрібнювач (в залежності від моделі) |
| | B2 Швидкість 2 | G1 | Кришка |
| C | Ніжка | G2 | Кришка |
| D | Знімне приладдя | G3 | Ніж |
| | D1 Приладдя для змішування (зелене) | G4 | Чаша |
| | D2 Приладдя для збивання (жовте) | | |
| | D3 Приладдя для товчення льоду (синє) | | |
| | D4 Приладдя для нарізання (червоне) | | |

ПРАВИЛА БЕЗПЕЧНОГО КОРИСТУВАННЯ (2)

- Уважно прочитайте інструкцію перед першим використанням вашого приладу: фірма «Мулінекс» не несе жодної відповідальності за використання, що не відповідає вимогам інструкції.
- Не дозволяйте дітям користуватись приладом без нагляду дорослих.
- Діти і особи з обмеженими можливостями повинні користуватись цим приладом під наглядом; не можна залишати прилад і його електрошнур у доступному для них місці.
- Перевірте, щоб напруга живлення, вказана на заводській табличці приладу, відповідала напрузі електромережі.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо ви залишаєте його без нагляду, а також перед встановленням і зняттям приладдя або очищенням.
- Ніколи не розбирайте прилад.
- Ви можете виконувати тільки передбачені для користувача операції очищення і догляду.
- Не користуйтеся приладом, якщо його електрошнур або вилка пошкоджені. Щоб уникнути небезпеки, обов'язково замініть їх в уповноваженому сервіс-центрі (див. список у брошурі про обслуговування міксера).
- Ніколи не знімайте приладдя, коли ніжка з'єднана з блоком двигуна.
- Заради вашої безпеки використовуйте тільки приладдя і запасні частини від фірми «Мулінекс», придатні для використання у вашому приладі.

Будь-яке неправильне підключення до електромережі анулює гарантію.

- Не працюйте з приладом довше 45 секунд підряд.
- Ніколи не використовуйте міні-подрібнювач 150 мл (G) у порожньому стані.
- **Будьте обережні: ніж міні-подрібнювача 150 мл (G3) дуже гострий.**
- Обов'язково виймайте ніж перед тим, як очистити чашу 150 мл (G4) від умісту.
- Ніколи не торкайтесь частин приладу, що рухаються.
- Ніколи не торкайтесь ножа ніжки міксера, коли прилад підключений до електромережі.

Увага: Обережно поводьтесь з приладдям під час його встановлення і зняття.

- Люди, які мають фізичні, чуттєві або розумовими вади, або які не мають досвіду у користуванні цим приладом, можуть використовувати його тільки під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку, озайомлена з роботою прилада і може дати відповідні інструкції для користування приладом. Необхідно стежити за тим, щоб з приладом не грались діти.

ВИКОРИСТАННЯ (3) (4)

- Перед першим використанням помийте приладдя водою з милом. Сполосніть його і ретельно висушіть.
- Насадіть насадку на моторний блок, щоб вони замкнулися.
- Увімкніть прилад в розетку й натисніть кнопку включення (B1, B2).
- Прилад спочатку увімкніть, і лише після цього занурте в їжу, яку саме готуєте.

- Після зняття насадки (С) з моторного блоку (А) й відключення приладу від електромережі одночасно натисніть кнопки Р1 та Р2 – так звільняться аксесуари.
 - Після приготування збитих яєчних білків підставте ніжку під струмінь води на 30 секунд, щоб охолодити її перед наступним використанням.
 - **У деяких випадках під час використання (занадто великі кількість продуктів для приготування або тривалість роботи) можливе автоматичне вимкнення приладу. У цьому випадку перед поновленням роботи потрібно дати приладу охолонути протягом приблизно 30 хвилин.**
- Міні-подрібнювач 150 мл (в залежності від моделі)**
- За бажанням Ви можете придбати цей аксесуар, наявний у нашому відділі післяпродажного обслуговування (дивіться наданий список уповноважених центрів), відповідне посилання: MS5981760.
- Обережно встановіть ніж (G3), тримаючи його за пластикову частину, на центральну вісь усередину чаші (G4).
 - Заповніть чашу продуктами.
 - Не заповнюйте чашу вище зазначеного максимального рівня.
 - Покладіть в чашу кришку (G2), потім встановіть кришку (G1); переконайтеся в тому, що систему приведення в рух як слід встановлено на ніж.
 - Встановіть належним чином блок двигуна (А) на кришку.
 - Для того щоб розібрати аксесуар після використання, зніміть з кришки (G1) блок двигуна (А), зніміть кришку (G1), кришку (G2) та ніж (G3) (тримаючи його за пластикову частину), потім вийміть інгредієнти.
 - Для подрібнювання цибулі, зелені, м'яса (70 г яловичини за 3 секунди).






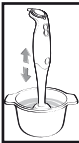

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ (5)

- Посуд, який ви використовуєте, можна заповнювати продуктами не більше ніж на 2/3, щоб уникнути переливання через край. Щоб змішування було ефективним, продукти повинні вкривати ніжку принаймні на рівні висоти приладдя.
- Для приготування страв з фруктів необхідно попередньо порізати фрукти і витягти з них кісточки.
- Перед використанням приладдя для нарізання (ЧЕРВОНОГО) з м'яса потрібно видалити кістки і жилки.
- **Для кожного виду страв використовуйте рекомендоване приладдя.**



ОЧИЩЕННЯ

- Кожного разу перед очищенням відключайте прилад від електромережі.
- Не занурюйте прилад, електрошнур і вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Ніколи не мийте блок двигуна (А) у посудомийній машині. Ніколи не занурюйте його у воду і не підставляйте під струмінь води. Протирайте його вологою губкою.
- Ніжку (приводним механізмом догори), стакан і приладдя (робочою частиною догори) можна мити у посудомийній машині.
- Радимо вам очищати ніжку і ковпачки приладдя одразу, коли ви знімаєте їх після використання.
- У випадку забарвлення пластикових частин приладу такими продуктами як морква протріть їх ганчіркою, змоченою в харчовій олії, а потім очистіть як звичайно.

| ПРИЛАДДЯ | ЩО МОЖНА ПРИГОТУВАТИ | ІНГРЕДІЄНТИ | ПОРАДИ |
|---|---|---|---|
|  <p>ЗЕЛЕНЕ</p> | Суп | 500 г картоплі, 400 г моркви, 1 стебло порею, 1,8 л води | Наповніть посудину не менше ніж на 2/3 її висоти, щоб змішування було більш ефективним, і ввімкніть прилад на 2 швидкості . |
| | Майонез | 1 ціле яйце, одна чайна ложка гірчиці, одна столова ложка оцту, 250 мл олії, сіль, перець. | Закладіть усі інгредієнти в стакан 0,8 л (l), після чого змішуйте протягом кількох секунд на 2 швидкості . |
| | Тісто для млинців | 200 г борошна, пучка солі, 200 мл молока, 40 г розтопленого масла, 3 яйця. | Наповніть посудину не менше ніж на 2/3 її висоти, щоб отримати більш однорідну суміш, і ввімкніть прилад на 2 швидкості . |
|  <p>СИНЄ</p> | Товчений лід | Не більше 3 кубиків льоду. | Встановіть фільтр (H) у стакан 0,8 л (l), закладіть не більше 3 кубиків льоду в фільтр, після чого ввімкніть прилад на 2 швидкості і сміливо занурюйте його в лід. Повторіть цю операцію стільки разів, скільки необхідно для отримання потрібної кількості товченого льоду. Для приготування коктейлю "Маргарита" додайте до товченого льоду вказані інгредієнти. |
| | Коктейль «Маргарита» (надмірне вживання алкоголю небезпечно для здоров'я, рекомендується помірне вживання) | 3 кубики льоду, 60 мл текіли, 30 мл куантро, 10 мл лимонного соку. | |
| | Гаспачо | 4 помідори, 1/2 зубка часнику, 60 г хліба для сандвічів, 100 г огірків, 1 червоний і 1 зелений стручковий перець, 150 мл води, 1 столова ложка оцту, сіль, 5 кубиків льоду. | Наповніть посудину не менше ніж на 2/3 її висоти, щоб змішування було більш ефективним, і ввімкніть прилад на 2 швидкості . Для отримання суміші з більшим подрібненням можна закінчити приготування, встановивши приладдя для нарізання (червоне). |
|  <p>ЖОВТЕ</p> | Збиті яєчні білки | 1 пучка солі, 2 яєчні жовтки, охолоджені в холодильнику. |  <p>Закладіть інгредієнти в стакан 0,8 л, потім збийте білки, рухаючи прилад згори вниз тільки на 1 швидкості.</p> |
|  <p>ЧЕРВОНЕ</p> | Страва для малят | 50 г шинки, 50 г моркви, 50 г картоплі, 50 г води. | Закладіть усі інгредієнти в посудину з широким дном і нарізайте на 2 швидкості . |
| | М'ясо | 100 г сирого або вареного м'яса. | Закладіть у високу посудину м'ясо, порізане на кубики, після чого нарізайте його протягом кількох секунд, рухаючи прилад у посудині, ввімкнувши 2 швидкість . |
| | Кефте (м'ясні кульки) | Для приготування 10 кульок: 100 г ягнятини, 150 г телятини, 1/4 цибулини, 2 скибки черствого хліба. | Закладіть усі інгредієнти в посудину з широким дном, потім нарізайте на 2 швидкості . Після цього зліп'йте кульки вручну і підсмажте їх на сковороді. |

Pateicamies, ka izvēlējāties ierīci, kas paredzēta īpaši pārtikas produktu pagatavošanai.

APRAKSTS (1)

- A** Motorbloks
- B** Taustiņš ierīces iedarbināšanai
 - B1** Ātrums 1
 - B2** Ātrums 2
- C** Kāja
- D** Izjaukamie piederumi
 - D1** Mikseris (zaļš)
 - D2** Emulsijas/mīklas pagatavošanai (dzeltens)
 - D3** Ledus smalcinātājs (zils)
 - D4** Sasmalcināšanas iekārta (sarkana)
- E** Filtrs ledus sasmalcināšanai
- F** Mērglāze 0.8L & 1 Vāk (atbilstoši modelim)
- G** Mini-virtuves kombains (atbilstoši modelim)
 - G1** Vāks
 - G2** Augšējais vāks
 - G3** Asmens
 - G4** Trauks

DROŠĪBA (2)

- Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju: ražotājs neuzņemas atbildību gadījumos, ja Moulinex lietots neatbilstoši.
- Neļaujiet bērniem izmantot aparātu bez uzraudzības.
- Bērni un invalīdi drīkst lietot šo aparātu ar uzraudzību, nedodiet tiem aparātu un tā vadu.
- Pārbaudiet, vai barošanas spriegums, kas norādīts uz ierīces tehnisko parametru plāksnītes, atbilst Jūsu elektrotīkla spriegumam.
- Nekad neizjauciet aparātu.
- To nevajag atvērt, izņemot, kad tiek veikta ikdienas kopšana.
- Ja elektrības vads un tā plāksnīte ir bojāti, nelietojiet aparātu. Lai izvairītos no jebkura riska, obligāti uzticiet to nomaīņu sertificētam apkopes centram (sk. Sarakstu miksera grāmatiņā).
- Nekad nenoņemiet vāciņu, kamēr kāja ir pievienota motorblokam.
- Jūsu drošībai izmantojiet tikai Moulinex piemērotās komplektējošās detaļas un rezerves daļas.

Jebkura pieslēgšanas kļūda vai nepareiza lietošana anulē garantiju.

- Neļaujiet ierīcei darboties ilgāk kā 45 sekundes bez pārtraukuma.
- Nekad nedarbiniet tukšu 150ml mini-virtuves kombainu (G).
- **Uzmanīgi darbojieties ar 150ml (G3) mini-virtuves kombaina asmeni; tas ir ļoti ass.**
- Obligāti noņemiet vāku pirms 150ml bļodas iztukšošanas (G4).
- Nekad nepieskarieties ierīces kustīgajām daļām.
- Nekad nerīkojieties ar miksera kājas nazi, kad aparāts ir ieslēgts.
- Vienmēr atslēdziet aparātu no strāvas, ja atstājat to bez uzraudzības, un pirms salikšanas, izjaukšanas un tīrīšanas.

Uzmanību: Salikšanas un izjaukšanas laikā rīkojieties ar piederumiem piesardzīgi.

- Šis aparāts nav paredzēts tādu personu (tai skaitā bērnu) lietošanai, kuru fiziskās, sensorās vai intelektuālās spējas ir ierobežotas, vai arī tādu personu, kam trūkst pieredzes vai zināšanu, izņemot gadījumus, kad aparāts tiek lietots kādas citas, par viņu drošību atbildīgas personas vadībā, vai arī sekojot šīs personas iepriekš sniegtām instrukcijām par aparāta lietošanas noteikumiem. Neatstājiet bērnus bez uzraudzības, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar šo aparātu.

LIETOŠANA (3) (4)

- Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, notīriet komplektējošās detaļas ar ziepju ūdeni. Rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet.
- Uzbīdīet uzgali uz motora bloka tā, lai detaļas sakristu viena ar otru.
- Pieslēdziet ierīci tiklām un nospiediet ierīces iedarbināšanas taustiņu (B1, B2).
- Vēl pirms ieslēdziet ierīci un tikai tad iegremdējiet to gatavojamajā ēdienā.

- Pēc uzgaļa (C) noņemšanas no motora bloka (A) un ierīces atvienošanas no elektriskā tīkla nospiediet vienlaikus tapiņas P1 un P2 šādi atbrīvosiet piederumu.
 - Pēc olu baltuma sagatavošanas, palieciet kāju zem ūdens uz 30 sekundēm, lai atdzesētu to pirms atkārtotas lietošanas.
 - **Noteiktos lietošanas gadījumos (sagatavošanas laikā vai svarīgas darbības laikā), aparāta strāvas padeve var pārtrūkt. Šādā gadījumā, atstājiet aparātu atdzesēties apmēram 30 minūtes pirms nākamās lietošanas reizes.**
- 150ml mini-virtuves kombains (atkarībā no modeļa)**

Ja vēlaties iegādāties šo ierīci, tā ir pieejama mūsu garantētā servisā (skat. pielikumu ar autorizēto centru sarakstu) pēc atsauces: MS5981760.




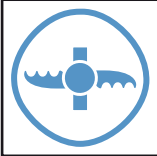

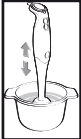

DERĪGI PADOMI (5)

- Lai izvairītos no pārslodzes, izmantotajam traukam jābūt piepildītam maksimums – līdz 2/3. Lai nodrošinātu sajaukšanas efektivitāti, pagatavojamam produktam jāapklāj vismaz miksera apakšējā daļa.
- Lai pagatavotu augļu bāzes produktus, augļus iepriekš sagrieziet un izņemiet kauliņus.
- Lai gaļu varētu samalt ar piederumu Samalējs (SARKANS), atdali to no kauliem un cīpslām.
- **Izmantojiet rekomendējamus piederumus katram pagatavošanas veidam.**



TĪRĪŠANA

- Pirms tīrīšanas vienmēr atslēdziet motoru.
- Neievietojiet aparātu, barošanas vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.
- Nekad nelieciet motorbloku (A) trauku mazgājamā mašīnā. Nekad neievietojiet to ūdenī vai zem ūdens strūkļas. Tīriet to ar mitru sūkli.
- Miksera kāju (ar pievienojamo galu uz augšu), mērglāzi un piederumus (ar instrumentiem uz augšu) ievietot trauku mazgājamā mašīnā.
- Miksera kāju kā arī vāciņu ieteicams notīrīt pēc katras lietošanas tūlīt pēc noņemšanas.
- Plastmasas detaļu iekrāsošanās gadījumā ar tādiem produktiem kā, piemēram, burkāni, noberziet tās ar pārtikas eļļā samērcētu lupatu, pēc tam veiciet parasto tīrīšanu.

| PIEDERUMI | PAGATAVOŠANA | SASTĀVDAĻAS | PADOMI |
|--|---|---|--|
|  ZAĻŠ | Zupa | 500g kartupeļu, 400g burkānu, 1 puravs, 1,8L ūdens | 2 ātrumā , piepildiet Jūsu trauku mazāk kā 2/3 no trauka dziļuma, lai optimizētu mikšēšanu. |
| | Majonēze | 1 vesela ola, viena tējkarote sinepju, vienu ēdamkaroti etiķa, 250 ml eļļas, sāls, pipari. | Ievietojiet visas sastāvdaļas mērglāzē 0,8 L (l), pēc tam mikšējiet vairākas sekundes 2 ātrumā . |
| | Pankūku mīkla | 200g piena maisījuma, šķipsniņa sāls, 200ml piena, 40g kausēta sviesta, 3 olas. | 2 ātrumā , piepildiet Jūsu trauku mazāk kā 2/3 no trauka dziļuma, lai iegūtu viendabīgu maisījumu. |
|  ZILS | Sasmalcināts ledus | Maksimums 3 gabaliņi ledus. | Ielieciet filtru (H) mērglāzē 0,8 L (l), ielieciet maksimums 3 ledus gabaliņus filtrā, tad spēcīgi sasmalciniet tos ar 2 ātrumu . Atkārtojiet darbību līdz vēlamajam daudzumam. Margaritas sasmalcinātāja ledum pievienojiet sastāvdaļas. |
| | Margarita (pārmērīga alkohola lietošana ir bīstama Jūsu veselībai, lietojiet to ar mēru) | 3 ledus gabaliņi, 6cl teikilas, 3 cl apelsīna likiera Cointreau, 1 cl citronu sulas. | |
| | Gaspačo | 4 tomāti, 1/2 ķiploku daiviņa, 60g maize bez garozas, 100g gurķa, 1 sarkanais pipars un 1 zaļais, 150 ml ūdens, 1 ēdamkarote etiķa, sāls, 5 ledus gabaliņi. | 2 ātrumā , piepildiet Jūsu trauku mazāk kā 2/3 no trauka dziļuma, lai optimizētu mikšēšanu. Ja Jūs vēlaties smalkāku sajaukumu, Jūs varat pabeigt gatavošanu ar samalēja (sarkans) palīdzību. |
|  DZELTENS | Saputots olu baltums | 1 šķipsniņa sāls, 2 olu baltumi izņemti no saldētavas. |  Ievietojiet sastāvdaļas mērglāzē 0,8 L, pēc tam veidojiet emulsiju kustības virzienā no augšas uz leju; nepieciešams 1 ātrums . |
|  SARKANA | Bērna ēdiena pagatavošana | 50g šķiņķa, 50g burkāna, 50g kartupeļu, 50g ūdens. | Ielieciet visas sastāvdaļas traukā ar platu dibenu un maliet ar 2 ātrumu . |
| | Gaļa | 100g nevāritas vai vāritas gaļas. | Ielieciet sagrieztu gaļu traukā ar augstām malām, tad maliet to vairākas sekundes un pārvietojiet to citā traukā. Maliet ar 2 ātrumu . |
| | Kōfte (maltās gaļas lodītes) | 10 lodītēm: 100g jēra gaļas, 150g teļa gaļas, 1/4 sīpola, 2 sacietējušas maizes šķēdes. | Ielieciet visas sastāvdaļas traukā ar platu dibenu, tad maliet tās 2 ātrumā . Ar rokām izgatavojiet lodītes un cepiet tās uz pannas. |

Dėkojame, kad pasirinkote aparatą, kuris skirtas tik maistui gaminti.

➔ APRAŠYMAS (1)

- A** Variklio blokas
- B** Įjungimo mygtukas
 - B1** Greitis 1
 - B2** Greitis 2
- C** Kotas
- D** Išimami priedai
 - D1** Plakimui skirtas priedas (žalias)
 - D2** Accessoire émulsion (geltonas)
 - D3** Ledukams smulkinti skirtas priedas (mėlynas)
 - D4** Malimui skirtas priedas (raudonas)
- E** Susmulkintų ledukų filtras
- F** 0.8L talpos indas & 1 dangtelis (priklausomai nuo modelio)
- G** Maža malimo mašinėlė (priklausomai nuo modelio)
 - G1** Dangtelis
 - G2** Dangtelio pagrindas
 - G3** Peiliukas
 - G4** Indas

➔ SAUGOS PATARIMAI (2)

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją. Jei netinkami elgsitės su aparatu, „Moulinex“ neprisiims jokios atsakomybės.
- Neleiskite vaikams naudoti aparato be priežiūros.
- Vaikai ar neįgalūs asmenys šį aparatą turi naudoti prižiūrimi, nepalikite aparato ar jo laido jiems pasiekiamoje vietoje.
- Patikrinkite, ar Jūsų elektros tinklo įtampa sutampa su nurodytąja ant aparato esančioje įspėjamojoje lentelėje.
- Visuomet išjunkite aparatą iš tinklo, jei paliekate jį be priežiūros, ir prieš montuodami, išmontuodami ar valydami jį.
- Niekomet neišmontuokite aparato.
- Jums tereikia atlikti valymo ir įprastus priežiūros darbus.
- Nesinaudokite savo aparatu, jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti. Nerizikuokite savo gyvybe ir būtinai paprašykite pakeisti maitinimo laidą arba kištuką įgaliotame priežiūros centre (sąrašą rasite plaktuvo knygelėje).
- Niekomet neišmontuokite priedo, kai kotas yra sujungtas su variklio bloku.
- Savo pačių saugumui naudokite tik Jūsų aparatu pritaikytus priedus ir „Moulinex“ atsargines dalis.

Bet kokia jungimo ar naudojimo klaida panaikina suteiktą garantiją.

- Nesinaudokite prietaisu be pertraukos ilgiau negu 45 sekundes.
- Niekada neleiskite malimo mašinėlei veikti tuščiaja eiga (150 ml (G)).
- **Malimo mašinėlės (150 ml) peiliuką (G3) tvarkykite atsargiai, jis yra labai aštrus.**
- Prieš išpildami indo (G4) turinį (150 ml), būtinai turite išimti peiliuką.
- Niekomet nelieskite judančių dalių.
- Nelieskite plaktuvo koto apačioje esančio peilio, jei jūsų aparatas yra įjungtas į tinklą.

Dėmesio: montuodami ir išmontuodami priedus juos lieskite atsargiai.

- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra apribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, išskyrus tuos atvejus, kai už jų saugumą atsakingi asmenys užtikrina tinkamą priežiūrą arba jie iš anksto gauna instrukcijas dėl šio aparato naudojimo. Vaikai turi būti prižiūrimi, užtikrinant, kad jie nežaistų su aparatu.

➔ NAUDOJIMAS (3) (4)

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu, nuplaukite priedus vandeniu su muilu. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
- Įdėkite priedą į variklio korpusą, kol išgirsite spragtelėjimą.
- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą ir paspauskite įjungimo mygtuką (B1, B2).
- Prietaisą paleiskite ir tik po to jį įmerkite į gaminamą maistą.

- Nuimus prietaisą (C) nuo variklio korpuso (A) ir išjungus prietaisą iš elektros tinklo vienu metu paspauskite šiftus P1 ir P2 ir nuimkite priedą.
 - Paruošę kiaušinių baltymus, kotą 30 sekundžių plaukite vandeniu, kad prieš dar kartą panaudojant jis atvėstų.
 - **Kai kuriais atvejais (ruošiant didelį kiekį masės arba per ilgai naudojant aparatą) aparato maitinimas gali nutrūkti. Tokiu atveju prieš vėl įjungdami apie 30 minučių aparato nenaudokite leisdami jam atvėsti.**
- 150 ml malimo mašinėlė (priklausomai nuo modelio)**
- Jei norite įsigyti šį priedą, galite jį gauti mūsų centre, įgaliotame atlikti priežiūrą po pardavimo (įgaliotų centrų sąrašas pridedamas); priedo kodas yra MS5981760.



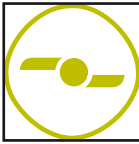
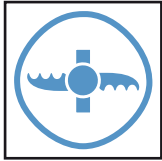

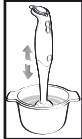

PRAKTINIAI PATARIMAI (5)

- Indas, kurį naudojate, turi būti užpildytas ne daugiau kaip 2/3, taip išvengsite taškymosi. Efektyvus maišymas garantuojamas, jei maišoma masė dengia bent plaktuvo priedą.
- Kai ruošiate patiekalus su vaisiais, iš pradžių supjaustykite juos ir pašalinkite kauliukus.
- Kai naudojate malimui skirtą priedą (RAUDONAS), prieš maldami mėsą išimkite iš jos kaulus ir sausgysles.
- **Kiekvienam ruošiamam patiekalo tipui naudokite rekomenduojamą priedą.**



VALYMAS

- Prieš valydami, visuomet išjunkite aparatą iš tinklo.
- Nedėkite aparato, maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar bet kokią kitą skystį.
- Niekuomet neplaukite variklio bloko (A) indaplovėje. Niekada nenardinkite į vandenį ar po tekančia srove. Jį reikia valyti drėgna kempine.
- Plaktuvo kotą (prie variklio prisukama dalimi į viršų), indą ir priedus (prijungiamomis dalimis į viršų) galite plauti indaplovėje.
- Patariame išplauti kotą ir priedus (juos nuėmus) iš karto panaudojus.
- Jei maisto produktai, tokie kaip morkos, nudažė plastmasines dalis, patrinkite jas skudurėliu, pamirkytu į maistinį aliejų, po to išplaukite įprastu būdu.

| PRIEDAI | PATIEKALAS | INGREDIENTAI | PATARIMAI |
|---|--|--|---|
|  ŽALIAS | Sriuba | 500g bulvių, 400g morkų, 1 poras, 1,8L vandens | Pasirinkę 2 greitį , užpildykite bent 2/3 indo, kad išmaišytumėte kuo geriau. |
| | Majonezas | 1 kiaušinis, 1 kavos šaukštelis garstyčių, 1 šaukštas acto, 250 ml aliejaus, druskos, pipirų. | Visus ingredientus sudėkite į 0,8L talpos indą (I), po to kelias sekundes maišykite nustatę 2 greitį . |
| | Blynų tešla | 200g miltų, žiupsnelis druskos, 200 ml pieno, 40g ištirpinto sviesto, 3 kiaušiniai. | Pasirinkę 2 greitį , užpildykite bent 2/3 indo, kad maišoma masė taptų vientisa. |
|  MĒLYNAS | Susmulkinti ledukai | Daugiausia 3 ledo gabaliukai | Įdėkite filtrą (H) į 0,8L talpos indą (I), į filtrą įmeskite ne daugiau kaip 3 ledo gabaliukus, po to drąsiai smulkinkite nustatę 2 greitį . Veiksmą pakartokite dar kartą, kol ledukų bus tiek, kiek norite. Ruošdami „Margaritos“ kokteilį, prie susmulkintų ledukų sudėkite ingredientus. |
| | „Margarita“ (piktnaudžiaudami alkoholiu rizikuojate savo sveikata, vartokite saikingai) | 3 ledukai, 6 cl tekilos, 3 cl likerio, 1 cl citrinų sulčių. | |
| | „Gaspacho“ | 4 pomidorai, 1/2 česnako skiltelės, 60 g duonos minkštimo, 100g agurkų, 1 raudonoji paprika ir 1 žalioji paprika, 150 ml vandens, 1 šaukštas acto, druskos, 5 ledukai. | Pasirinkę 2 greitį , užpildykite bent 2/3 indo, kad išmaišytumėte kuo geriau. Jei norite, kad masė būtų vientisesnė, baigdami ją ruošti naudokite malimui skirtą priedą (raudonas). |
|  GELTONAS | Kiaušinių baltymai | 1 žiupsnelis druskos, 2 iš šaldytuvo išimtų kiaušinių baltymai. |  Sudėkite ingredientus į 0,8L talpos indą, po to plakite judindami iš viršaus į apačią, būtinai pasirinkę 1 greitį . |
|  RAUDONAS | Mišinėlis kūdikui | 50g kumpio, 50g morkų, 50g bulvių, 50g vandens. | Visus ingredientus sudėkite į indą plačiu dugnu ir malkite nustatę 2 greitį . |
| | Mėsa | 100g žalios arba virtos mėsos. | Kubeliais supjaustytą mėšą sudėkite į indą aukštais kraštais, po to per kelias sekundes sumalkite nustatę 2 greitį . |
| | „Köfte“ (maltos mėsos kukuliai) | 10 kukulių: 100g ėriuko mėsos, 150g veršienos, 1/4 svogūno, 2 sužiedėjusios duonos riekelės. | Ingredientus sudėkite į indą plačiu dugnu ir visą masę malkite nustatę 2 greitį . Rankomis padarykite kukulius ir kepkite keptuvėje. |

Täname teid, et olete meie seadme valinud; seda ei või kasutada mitte millekski muuks kui toiduvalmistamiseks.

KIRJELDUS (1)

- A** Mootoriplokk
- B** Sisselülitamisnupp
 - B1** Kiirus 1
 - B2** Kiirus 2
- C** Jalg
- D** Vahetatavad tarvikud
 - D1** Mikser (roheline)
 - D2** Vispel emulsioonkastmete valmistamiseks (kollane)
 - D3** Jääpurustaja (sinine)
 - D4** Hakkimisnuga (punane)
- E** Filter purustatud jää jaoks
- F** 0,8L mahuti & 1 kaas (sõltuvalt mudelist)
- G** Minihakklihamasin (sõltuvalt mudelist)
 - G1** Kaas
 - G2** Sisekaas
 - G3** Nuga
 - G4** Kauss

TURVALISUS (2)

- Lugege kasutusjuhend tähelepanelikult enne seadme esmakordset kasutamist läbi: ebaõige kasutamise korral ei vastuta Moulinex selle võimalike tagajärgede eest.
- Lapsed tohivad seadet kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all.
- Kui seadet kasutavad lapsed või puuetega isikud, on see lubatud ainult järelevalve all ning ei seadet ega selle toitejuhet ei tohi jätta neile kättesaadavasse kohta.
- Veenduge selles, et teie vooluvõrgu pinge vastab seadme identifitseerimisetiketil ära toodud toitepingele.

Seadme valesti vooluvõrku ühendamise või ebaõige kasutamise korral kaotab garantii kehtivuse.

- Ärge laske seadmel töötada kauem kui 45 sekundit järjest.
- Hakklihamasinal (150 ml (G) ei tohi lasta tühjalt töötada.
- **Käsitsege 150 ml (G3) hakklihamasina nuga ettevaatlikult: see on väga terav.**
- Enne 150 ml (G4) kausi tühjendamist tuleb nuga kindlasti ära võtta.
- Ärge katsuge mitte kunagi seadme parajasti liikuvaid osi.
- Ärge puudutage mikseri jala küljes olevat nuga, kui seade on vooluvõrku ühendatud.
- Enne seadme juurest lahkumist, samuti enne selle kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist ühendage see alati vooluvõrgust lahti.

- Ärge püüdke mitte kunagi seadet lahti monteerida.
- See ei vaja muid hooldustöid kui harilik puhastamine ja korrashoid.
- Kui toitejuhe või pistik on katki, ei tohi seadet kasutada. Et vältida võimalikke ohuolukordi, laske need asendada vastavat volitust omavas teeniduspunktis (nimekirja on ära toodud mikseri brošüüris).
- Tarvikud tohib jala küljest lahti võtta alles peale seda, kui jalg on mootoriploki küljest lahti ühendatud.
- Täieliku turvalisuse tagamiseks kasutage ainult antud seadmega sobivaid Moulinexi tarvikuid ja varuosasid.

NB: Tarvikuid tuleb nende külgepanekul ja lahtivõtmisel ettevaatlikult käsitseda.

- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks puudulike füüsiliste võimetega-, koordinatsioonihäiretega- või piiratud mentaalsete omadustega isikute poolt, samuti vastavat kogemust või vastavaid teadmisi mitte omavate isikute (sealhulgas ka laste) poolt. Nimetatud tingimustesse võib suhtuda teatavate mõõndustega juhul kui nimetatud, piiratud tegevusvõimega isikud toimivad kas vahetult või kaudselt nende tervise ning heaolu eest vastutavate isikute otsese järelevalve all või on omandanud piisavad, seadme kasutamise seisukohast olulised emased teadmised ja oskused. Ühtlasi tuleks jälgida, et seadet ei kasutaks lapsed näiteks mänguasjana.

KASUTAMINE (3) (4)

- Enne seadme esmakordset kasutamist peske tarvikud vee ja pesuvahendiga puhtaks.

Loputage ja kuivatage hoolikalt.

- Paigaldage tarvik mootoriploki külge nii, et detailid fikseeruvad üksteise külge.
- Ühendage seade vooluvõrku ja vajutage sisselülitamisnuppu (B1, B2).
- Kõigepealt lülitage seade sisse ja alles seejärel sukeldage see valmistatavasse toiduainesse.
- Pärast tarviku (C) eemaldamist mootoriploki (A) küljest ja seadme vooluvõrgust lahtiühendamist vajutage korraga alla nukid P1 ja P2, millega vabastate tarviku
- Peale munavalgete vahustamist hoidke jalga selle jahutamiseks umbes 30 sekundit voolava vee all.
- **Teataval juhtudel (kui segatava aine kogus või mikseriga töötamise kestus on liiga suur) võib mikser automaatselt välja lülituda. Sel juhul tuleb enne taaskasutamist lasta mikseril umbes 30 minutit jahtuda.**

150 ml minihakklihamasin (sõltuvalt mudelist)

Juhul kui soovite antud tarviku osta, saate seda teha meie klienditeeninduses (vt. juuresolevat teeninduskeskuste nimekirja); selle viitenumber on MS5981760.

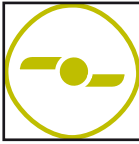
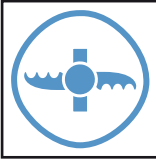

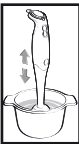

- Pange nuga (G3) selle plastmassvarrest hoides ettevaatlikult kausi (G4) keskel oleva võlli otsa.
- Pange toiduained kaussi.
- Ärge täitke kaussi üle maksimumi.
- Pange kaas (G2) kaussi ja asetage siis paika kaas (G1), kontrollides seejuures, et ülekandesüsteem haakub korralikult noaga.
- Pange mootoriplokk (A) kaane külge.
- Tarviku mahavõtmiseks peale selle kasutamist võtke mootoriplokk (A) kaane (G1) küljest lahti, võtke ära kaas (G1), sisekaas (G2) ja nuga (G3) (hoides kinni selle plastmassvarrest) ning tühjendage kauss siis toiduainetest.
- Hakkida saab sibulaid, maitsetaimi, liha (70 g loomaliha 3 sekundiga).

PRAKTILISED NÄPUNÄITED (5)

- Kasutatavat nõud ei tohi täita üle 2/3 selle mahust, et vältida sisu üle ääre minemist. Et tagada mikseri tõhus töö, peab valmistatavat segu olema vähemalt nii palju, et see kataks kasutatava tarviku.
- Puuviljade töötlemisel lõigake need eelnevalt tükkideks ja võtke välja luuviljade kivid.
- Hakkimisnoa (PUNANE) kasutamisel eemaldage lihast eelnevalt kondid ning kõõlused.
- **Kasutage eri liiki toitide valmistamisel selleks ettenähtud tarvikut.**

PUHASTAMINE

- Võtke seade enne selle puhastamist alati vooluvõrgust välja.
- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette või mistahes muu vedeliku sisse.
- Mootoriplokki (A) ei tohi pesta nõudepesumasinas. Ärge mitte kunagi kastke seda märjaks ega pange voolava vee alla. Mootori puhastamiseks kasutage niisket nuustikut.
- Jalga (võll üleval), segamisaos ja tarviku (noaosa üleval) tohib pesta nõudepesumasinas.
- Soovitav on peale iga kasutuskorda puhastada kohe ära nii jalga kui ka tarviku.
- Kui plastmassosad on peale värviliste toiduainete (näiteks porgandite) töötlemist määrdunud, hõõruge neid lapiga, millele on kallatud pisut toiduõli, ning puhastage siis harilikul moel.

| TARVIKUD | VALMISTAMINE | KOOSTISAINED | NÕUANDED |
|--|---|---|--|
|  ROHELINE | Supp | 500g kartuleid, 400g porgandeid, 1 porrulauku, 1,8L vett | Kasutades kiirust 2 , täitke valmistusnõu vähemalt 2/3 selle mahust, et mikser võimalikult tõhusalt töötaks. |
| | Majonees | 1 muna, 1 tl sinepit, üks spl äädikat, 250 ml õli, soola, pipart. | Pange kõik ained 0,8L segamishõusse (l) ning laske mikseril seejärel mõne sekundi jooksul 2 kiirusel töötada. |
| | Pannkoogitainas | 200g jahu, näputäis soola, 200 ml piima, 40g sulatatud võid, 3 muna. | Kasutades kiirust 2 , täitke valmistusnõu vähemalt 2/3 selle mahust, et tainas ühtlane tuleks. |
|  SININE | Purustatud jää | Kõige rohkem 3 jääkuubikut. | Pange filter (H) 0,8L segamishõnu (l) külge, asetage filtri sisse kõige rohkem 3 jääkuubikut ning tampige neid kiirusel 2 . Korrake seda uute jääkuubikutega kuni soovitud koguse jää saamiseni. Margarita valmistamiseks lisage jääle kokteili koostisained. |
| | Margarita (alkoholi liigtarvitamine on tervisele kahjulik – tarbige alkohoolseid jooke mõõdukalt!) | 3 kuubikut jääd, 6cl Tequilat, 3cl Cointreau'd, 1cl sidrunimahla. | |
| | Gazpacho | 4 tomatit, pool küünt küüslauku, 60g saia, 100g kurki, 1 punane ja 1 roheline paprika, 150ml vett, 1 spl äädikat, soola, 5 kuubikut jääd. | Kasutades kiirust 2 , täitke valmistusnõu vähemalt 2/3 selle mahust, et mikser võimalikult tõhusalt töötaks. Kui tahate saada eriti ühtlast suppi, võib segu lõpuks veel ka hakkimisnoaga (punane) läbi mikserdada. |
|  KOLLANE | Munavalgevalt | 1 näpuotsatäis soola, 2 eelnevalt külmas seisnud munavalget. |  Pange sool ja munavalged 0,8L segamishõusse ning kloppige visplit ülvalt alla liigutades ning ilmtingimata kiirusel 1 . |
|  PUNANE | Imikuitoit | 50g sinki, 50g porgandeid, 50g kartuleid, 50g vett. | Pange kõik koostisained laia põhjaga anumasse ning hakkige kiirusel 2 . |
| | Liha | 100g toorest või küpsetatud liha. | Pange väikesteks tükkideks lõigatud liha kõrgete servadega anumasse ning hakkige seda mikserit anumas liigutades mõne sekundi jooksul kiirusel 2 . |
| | Köfte (hakklihapallid) | 10 lihapalli jaoks: 100g talleliha, 150g veiseliha, veerand sibulat, 2 viilu vees leotatud saia. | Pange ained laia põhjaga anumasse ning hakkige kiirusel 2 peeneks. Veeretage segust pallid ning küpsetage pannil. |

Dziękujemy za wybranie urządzenia, które przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania produktów spożywczych.

OPIS (1)

- A** Napęd
- B** Przycisk uruchamiający do pracy
 - B1** Szybkość 1
 - B2** Szybkość 2
- C** Podstawa
- D** Zdemowalne akcesoria
 - D1** Nasadka miksująca (zielona)
 - D2** Nasadka ubijająca (żółta)
 - D3** Nasadka do kruszenia lodu (niebieska)
 - D4** Nasadka siekająca (czerwona)
- E** Filtr kruszonego lodu
- F** Kubek 0,8L & 1 pokrywka (w zależności od modelu)
- G** Minisiekacz (w zależności od modelu)
 - G1** Pokrywka
 - G2** Podstawa pokrywy
 - G3** Nóż
 - G4** Misa

BEZPIECZEŃSTWO (2)

- Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi urządzenia: nieprawidłowa obsługa zwalnia Moulinex z wszelkiej odpowiedzialności.
- Dzieci nie powinny używać urządzenia bez nadzoru.
- Użytkowanie urządzenia przez dzieci lub osoby niepełnosprawne powinno odbywać się pod nadzorem, urządzenie i przewód nie powinny znajdować się w ich zasięgu.
- Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem domowej instalacji elektrycznej.

Każde nieprawidłowe podłączenie lub zła obsługa powodują utratę gwarancji.

- Nie wolno zostawiać kompletnego pracującego urządzenia na dłużej niż 45 sekund.
- Nigdy nie włączać pustego minisiekacza 150 ml (G).
- **Zachować ostrożność przy manipulowaniu nożem minisiekacza 150 ml (G3); jest bardzo ostry.**
- Przed opróżnieniem misy 150 ml (G4), należy obowiązkowo wyjąć nóż.
- Nigdy nie dotykać poruszających się części.
- Nigdy nie manipulować nożem podstawy blendera, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.

- Zawsze odłączać urządzenie od źródła zasilania, gdy pozostawione jest bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie demontować urządzenia.
- Urządzenie nie wymaga żadnych innych czynności obsługowych poza zwykłym czyszczeniem i konserwacją.
- Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie należy używać urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa, przewód musi być wymieniany przez autoryzowane centrum obsługi serwisowej (patrz lista w instrukcji blendera).
- Nigdy nie zdejmować osłony, gdy podstawa jest podłączona do napędu.
- Ze względów bezpieczeństwa, używać wyłącznie części zamiennych dostarczonych przez Moulinex, odpowiednich dla danego modelu urządzenia.

Uwaga: Ostrożnie obchodzić się z akcesoriami przy ich montażu i demontażu.

- Urządzenie nie powinno być użytkowane przez osoby (włączając dzieci), które są upośledzone fizycznie lub umysłowo, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia. Należy dopilnować aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

UŻYTKOWANIE (3) (4)

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy dokładnie umyć wszystkie akcesoria wodą z płynem do mycia naczyń. Opłukać i dokładnie wysuszyć.
- Wsuwamy końcówki do bloku silnika tak, żeby elementy wzajemnie się zatrzasnęły.
- Włączamy urządzenie do sieci i naciskamy przycisk uruchamiający do pracy (B1, B2).


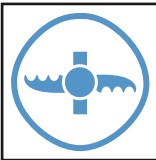

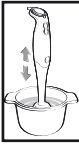

- Najpierw włączamy urządzenie a dopiero potem zanurzamy je w przygotowywanej potrawie.
 - Po zdjęciu końcówki (C) z bloku silnika (A) i wyłączeniu urządzenia z sieci naciskamy jednocześnie czopy P1 i P2, co powoduje zwolnienie wyposażenia.
 - Po ubiciu piany z białek, włożymy podstawę na 30 sekund pod wodę, aby schłodzić urządzenie przed kolejnym użyciem.
 - **W niektórych sytuacjach (zbyt duża ilość produktu lub zbyt długi czas pracy), urządzenie może wyłączyć się. W takim przypadku, należy pozostawić urządzenie na ok. 30 minut do ostygnięcia przed ponownym uruchomieniem.**
- Minisiekacz 150 ml (w zależności od modelu)**
Przystawkę tę można nabyć w naszym punkcie serwisowym (patrz: lista autoryzowanych serwisów w załączeniu). Symbol przystawki: MS5981760.
- Ostrożnie umieścić nóż (G3) w misie (G4) na osi głównej, przytrzymując go za plastikowy element.
 - Włożyć produkty do misy.
 - Nigdy nie napełniać misy ponad znajdujący się na niej wskaźnik maksimum.
 - Założyć pokrywę (G2) na misie, następnie zamontować pokrywę (G1) upewniając się, że system napędu jest ustawiony prawidłowo na nożu.
 - Nałożyć napęd (A) na pokrywę.
 - Aby po użyciu zdemontować przystawkę, należy zdjąć napęd (A) z pokrywy (G1), zdjęć pokrywę (G1), podstawę pokrywy (G2) i nóż (G3) (trzymając go za plastikową część), a następnie wyjąć produkty.
 - Krojenie cebuli, ziół, mięsa (70g wołowiny w 3 sekundy).

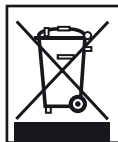
WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE (5)

- Używane naczynie może być wypełnione maksymalnie do 2/3 pojemności. Zapobiegnie to przelewaniu się produktów. Aby miksowanie było skuteczne, przygotowywane produkty powinny przykrywać co najmniej nasadkę blendera.
- Przy przygotowywaniu potraw na bazie owoców, zaleca się najpierw pokroić owoce i usunąć pestki.
- Stosując nasadkę siekającą (CZERWONA) do mięsa, należy najpierw usunąć kości i ścięgna.
- **Używać odpowiedniej nasadki do danego typu potrawy.**

CZYSZCZENIE

- Przed każdym czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki do wody lub innych płynów.
- Napędu (A) nigdy nie wkładać do zmywarki do naczyń. Nie zanurzać go w wodzie i nie wkładać pod bieżącą wodę. Przecierać wilgotną ścierką.
- Podstawa (ustawiona napędem do góry), kubek i akcesoria (nasadkami ku górze) mogą być myte w zmywarce do naczyń.
- Zalecamy mycie podstawy i osłon niezwłocznie po każdym użyciu i demontażu.
- W razie zabarwienia części wyposażenia przez produkty spożywcze takie jak marchew, należy przetrzeć je ścierką nasączoną olejem jadalnym, a następnie umyć tak jak zwykle.

| AKCESORIA | POTRAWA | SKŁADNIKI | ZALECENIA |
|--|---|--|--|
|  <p>ZIELONA</p> | Zupa | 500g ziemniaków, 400g marchwi, 1 por, 1,8L wody | Użyć prędkości 2 oraz wypełnij naczynie do co najmniej 2/3 jego wysokości, aby zoptymalizować efekt miksowania |
| | Majonez | 1 całe jajko, łyżeczka musztardy, łyżka octu, 250 ml oleju, sól, pieprz. | Wszystkie produkty włożyc do kubka 0,8L (l), następnie miksować przez kilka sekund, używając prędkości 2 . |
| | Ciasto na naleśniki | 200g mąki, szczypta soli, 200 ml mleka, 40g topionego masła, 3 jajka. | Użyć prędkości 2 , wypełnić naczynie do co najmniej 2/3 jego wysokości, aby uzyskać jednolitą masę. |
|  <p>NIEBIESKA</p> | Kruszony lód | Maksymalnie 3 kostki lodu. | Zamocować filtr (H) i kubek 0,8L (l), włożyć maksymalnie 3 kostki lodu do filtra a następnie mocno skruszyć lód, używając prędkości 2 . Powtarzać operację aż do uzyskania pożądanej ilości lodu. Aby przygotować koktajl Margarita, dodać do kruszonego lodu odpowiednie składniki. |
| | Koktajl Margarita (nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia, spożywać z umiarem) | 3 kostki lodu, 60 ml tequili, 30 ml likieru cointreau, 10 ml soku z cytryny. | |
| | Gaspacho | 4 pomidory, 1/2 ząbka czosnku, 60g chleba tostowego, 100g ogórka, 1 czerwona i 1 zielona papryka, 150 ml wody, 1 łyżka octu, sól, 5 kostek lodu. | Użyć prędkości 2 , wypełnić naczynie do co najmniej 2/3 jego wysokości, aby zoptymalizować efekt miksowania. Aby dokładnie zmiksować składniki, kończąc przygotowywanie potrawy, można użyć nasadki siekającej (czerwona). |
|  <p>ŻÓŁTA</p> | Piana z białek | Szczypta soli, 2 białka prosto z lodówki. |  <p>Umieścić składniki w kubku 0,8L, a następnie ubić białka wykonując ruchy z góry na dół, używając obowiązkowo prędkości 1.</p> |
|  <p>CZERWONA</p> | Potrawa dla niemowląt | 50g szynki, 50g marchwi, 50g ziemniaków, 50g wody. | Włożyć wszystkie składniki do naczynia o szerokim dnie i posiekać, używając prędkości 2 . |
| | Potrawy z mięs | 100g mięsa surowego lub gotowanego. | Do naczynia o wysokich brzegach włożyć pokrojone w kostki mięso i siekać je przez kilka sekund, używając prędkości 2 . |
| | Köfte (kotlecek z mielonego mięsa) | Porcja 10 kotleceków: 100g baraniny, 150g cielęciny, 1/4 cebuli, 2 kromki czerstwego chleba. | Włożyć składniki do naczynia o szerokim dnie, posiekać wszystko, używając prędkości 2 . Ręcznie formować kotlecki a następnie usmażyć je na patelni. |



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ❶ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
- ➡ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Děkujeme vám, že jste si vybrali přístroj, který je určen výhradně k přípravě potravin.

POPIS (1)

- A** Blok motoru
- B** Tlačítko uvedení do chodu
 - B1** Rychlost 1
 - B2** Rychlost 2
- C** Tyčový mixér
- D** Vyměnitelné příslušenství
 - D1** Mixer (zelené)
 - D2** Emulgátor (žluté)
 - D3** Drtič ledu (modré)
 - D4** Sekáč (červené)
- E** Filtr na drčený led
- F** Mixovací nádoba 0,8L & 1 víko (podle modelu)
- G** Malý sekáček (podle modelu)
 - G1** Víko
 - G2** Vnitřní poklop
 - G3** Nůž
 - G4** Nádoba

BEZPEČNOST (2)

- Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtete návod k obsluze: Moulinex nenese žádnou odpovědnost za nesprávné použití.
- Nedovolte dětem používat přístroj bez dozoru.
- Děti a osoby se sníženou pracovní schopností mohou tento přístroj používat pod dozorem, přístroj nebo jeho napájecí šňůru nenechávejte v jejich dosahu.
- Ujistěte se, že napětí vaší elektrické instalace skutečně odpovídá napájecímu napětí, které je vyznačeno na štítku přístroje.

Záruka se nevztahuje na jakékoliv chybné zapojení nebo nesprávnou manipulaci.

- Nenechávejte přístroj v provozu víc než 45 vteřin v kuse.
- Malý sekáček (150 ml (G) nikdy nezapínejte naprázdno.
- **S nožem malého sekáčku 150 ml (G3) zacházejte opatrně: je velice ostrý.**
- Před vyprázdněním obsahu nádoby 150 ml (G4) musíte vyndat nůž.
- Nikdy se nedotýkejte pohybujících se částí.
- Nikdy nemanipulujte s nožem tyčového mixéru, jestliže je přístroj zapojen k síti.
- Přístroj vždy odpojte od napájení, jestliže je bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.

- Přístroj nikdy nerozebírejte.
- Nepřísluší vám provádět jiný zásah než obvyklé čištění a běžnou údržbu.
- Nepoužívejte svůj přístroj v případě, že je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. Abyste zabránili jakémukoliv nebezpečí, zásadně jej dávejte na výměnu do smluvního servisního střediska (viz seznam uvedený v brožurce mixéru).
- Nikdy nedemontujte kryt, jestliže je tyč připojena k bloku motoru.
- V zájmu vlastní bezpečnosti používejte pouze příslušenství a náhradní díly Moulinex, které jsou určeny pro váš přístroj.

Pozor: Při montáži a demontáži manipulujte s příslušenstvím opatrně.

- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sníženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.

POUŽITÍ (3) (4)

- Před prvním použitím omyjte příslušenství mýdlovou vodou. Opláchněte a pečlivě osušte.
- Nasuňte nástavec do motorového bloku tak, aby do sebe součásti zacvakly.
- Zapojte přístroj do sítě a stiskněte tlačítko uvedení do chodu (B1, B2).
- Přístroj nejdříve zapněte a pak jej teprve ponořte do připravovaného pokrmu.
- Po odejmutí nástavce (C) z motorového bloku (A) a odpojení přístroje ze sítě stiskněte současně čepy P1 a P2 a tím uvolníte příslušenství.

- Po přípravě sněhu z bílků dejte tyč na 30 sekund pod vodu, aby se před dalším použitím ochladila.
- **Někdy se během používání přístroje může stát (nadměrné množství přípravku nebo příliš dlouhá doba přípravy), že se jeho napájení přeruší. V tom případě nechte přístroj před dalším použitím asi 30 minut vychladnout.**

Malý sekáček 150 ml (podle modelu)

Jestliže máte o toto příslušenství zájem, je vám k dispozici v záručním a pozáručním servise (viz přiložený seznam autorizovaných středisek) pod referenčním číslem: MS5981760.

- Opatrně vložte nůž (G3) do nádoby (G4) na střední osu a držte jej přitom za plastovou část.
- Do nádoby dejte potraviny.
- Nádobu neplňte nad vyznačenou maximální hranici.

- Do nádoby vložte poklop (G2), pak nasadte víko (G1) a ujistěte se, že unášecí systém je správně nasazen na noži.
- Tělo motoru (A) nasadte na víko.
- Při demontáži příslušenství po použití vyjměte tělo motoru (A) z víka (G1), vyjměte víko (G1), vnitřní poklop (G2) a nůž (G3) (držte jej přitom za plastovou část), potom vyndejte potraviny.
- Pro nasekání cibule, bylinek, masa (70 g hovězího masa za 3 sekundy).


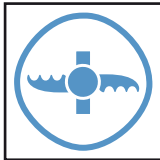

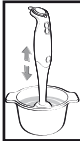

PRAKTICKÉ RADY (5)

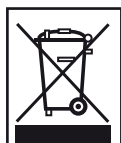
- Nádoba, kterou používáte, musí být naplněna maximálně do 2/3, aby nedošlo k přetečení. Pokrm určený k mixování musí minimálně zakrýt spodek mixéru, aby byla zaručena efektivnost mixování.
- Při přípravě pokrmů na bázi ovoce předem nakrájejte a vypeckujte plody.
- Pro použití příslušenství sekače (ČERVENÉ) vykostěte maso a odstraňte šlachy.
- **Pro každý typ přípravy používejte doporučené nastavce.**

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním přístroj vždy odpojte od elektrické sítě.
- Nevkládejte přístroj, přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do žádné jiné kapaliny.
- Blok motoru (A) nikdy nedávejte do myčky nádobí. Nikdy ho nedávejte do vody ani pod tekoucí vodu. Čistěte ho vlhkou houbou.
- Tyčový mixér (s unášecem směřujícím vzhůru), nádobu a příslušenství (s nástrojem směřujícím vzhůru) lze umývat v myčce nádobí.
- Doporučujeme vyčistit tyčový mixér a kryty rychle po každém použití ihned po jeho demontáži.
- V případě obarvení plastových dílů potravinami, jakými je například mrkev, je důkladně otřete hadrem namočeným do potravinářského oleje a poté je obvyklým způsobem vyčistěte.



| PŘÍSLUŠENSTVÍ | PŘÍPRAVEK | INGREDIENCE | DOPORUČENÍ |
|--|---|--|---|
|  ZELENÉ | Polévka | 500 g brambor, 400 g mrkve, 1 pórek, 1,8 L vody | Rychlost 2 , nádobu naplňte nejméně do 2/3 výšky, aby mixování bylo optimální. |
| | Majonéza | 1 celé vejce, 1 kávová lžička hořčice, 1 polévková lžice octa, 250 ml oleje, sůl, pepř. | Všechny ingredience vložte do nádoby 0,8 L (I), pak několik sekund mixujte na rychlosti 2 . |
| | Těsto na palačinky | 200 g mouky, špetka soli, 200 ml mléka, 40 g roztopeného másla, 3 vejce. | Na rychlost 2 , nádobu naplňte nejméně do 2/3 výšky, aby získaná směs byla homogenní. |
|  MODRÉ | Drcený led | Maximálně 3 kostky ledu. | Zasuňte filtr (H), nádobu 0,8 L (I), vložte maximálně 3 kostky ledu, pak podrťte na rychlosti 2 . Opakujte operaci, až získáte požadované množství ledu. Při přípravě Margarity přidejte do drceného ledu ingredience. |
| | Margarita (nadměrná konzumace alkoholu ohrožuje zdraví, konzumujte střídavě) | 3 kostky ledu, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl citrónové šťávy. | |
| | Gaspacho | 4 rajská jablka, 1/2 stroužku česneku, 60 g chleba na toasty, 100 g okurky, 1 červený paprikový lusk a 1 zelený paprikový lusk, 150 ml vody, 1 polévková lžice octa, sůl, 5 kostek ledu. | Na rychlost 2 , nádobu naplňte nejméně do 2/3 výšky, aby mixování bylo optimální. Chcete-li získat jemnější směs, můžete přípravu ukončit pomocí sekáče (červený). |
|  ŽLUTÉ | Sníh z bílků | špetka soli, 2 vaječné bílky vytažené z chladničky. |  Vložte ingredience do nádoby 0,8 L, pak emulgujte zásadně na rychlosti 1 za současného pohybu směrem odshora dolů. |
|  ČERVENÉ | Příprava pro batolata | 50 g šunky, 50 g mrkve, 50 g brambor, 50 g vody. | Všechny ingredience dejte do nádoby s širokým dnem a sekejte na rychlosti 2 . |
| | Maso | 100 g syrového nebo vařeného masa. | Maso nakrájené na kostky dejte do nádoby s vysokými okraji, pak několik sekund sekejte na rychlosti 2 za současného pohybu v nádobě. |
| | Köfte (knedlíčky z sekaného masa) | Pro přípravu 10 knedlíčků: 100 g jehněčího masa, 150 g telecího masa, 1/4 cibule, 2 krajíce včerejšího chleba. | Všechny ingredience dejte do nádoby s širokým dnem a sekejte na rychlosti 2 . Ručně vypracujte knedlíčky a osmažte je na pánvi. |

**Podílejte se na ochraně životního prostředí!**

- ❗ Váš přístroj obsahuje čtené hodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➡ Svězte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento prístroj, ktorý je výlučne určený na prípravu jedál.

POPIS (1)

- | | |
|---------------------------------------|--|
| A Blok motora | E Filter na drvenie ľadu |
| B Tlačidlo uvedenia do chodu | F Mixovacia Nádoba 0,8L & 1 veko (podľa modelu) |
| B1 Rýchlosť 1 | G Mini sekáč (podľa modelu) |
| B2 Rýchlosť 2 | G1 Veko |
| C Tyčový mixér | G2 Spodné veko |
| D Odmontovateľné príslušenstvo | G3 Nôž |
| D1 Mixér (zelené) | G4 Nádoba |
| D2 Emulgátor (žlté) | |
| D3 Drvič ľadu (modré) | |
| D4 Sekáč (červené) | |

BEZPEČNOSŤ (2)

- Pred prvým použitím vášho prístroja si starostlivo prečítajte návod na použitie: použitie prístroja v rozpore s návodom zbavuje spoločnosť Moulinex akejkoľvek zodpovednosti.
- Deti môžu prístroj používať iba pod dohľadom.
- Ak prístroj používajú deti alebo postihnuté osoby, musia byť pod dohľadom, prístroj alebo napájací kábel nenechávajú v ich dosahu.
- Skontrolujte, či sa napájacie napätie uvedené na popisnom štítku prístroja zhoduje s napätím vašej elektrickej siete.
- Prístroj nikdy nerozoberajte.
- Vašou úlohou je iba prístroj čistiť a vykonávať pravidelnú údržbu.
- Ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené, prístroj nepoužívajte. Aby ste sa vyhlí akémukoľvek riziku, nechajte ich vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke mixéra).
- Zvonový nastavec nikdy neodstraňujte, keď je tyčový mixér pripojený na blok motora.
- Z dôvodu vlastnej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a náhradné diely Moulinex, ktoré sú upravené pre váš prístroj.

Na škody spôsobené nesprávnym zapojením alebo nesprávnou manipuláciou sa nevzťahuje záruka.

- Nenechávajú prístroj v prevádzke dlhšie než 45 sekúnd v kuse.
- Mini sekáč (150 ml (G)) nikdy nezapínajte naprázdno.
- **S nožom (G3) mini sekáča s objemom 150 ml manipulujte opatrne; je veľmi ostrý.**
- Pred vyprázdnením nádoby (150 ml (G4)) musíte bezpodmienečne vybrať nôž.
- Nikdy sa nedotýkajte rotujúcich častí.
- Nikdy nemanipulujte s nožom mixéra, keď je prístroj zapnutý.
- Prístroj vždy odpojte z elektrickej siete, ak ho nechávate bez dozoru, ako aj pred montážou, demontážou alebo čistením.

Pozor: Pri montáži a demontáži

s príslušenstvom manipulujte opatrne.

- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí), ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti sú znížené, alebo osoby bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ na nich nedozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o tom, ako sa prístroj používa. Na deti treba dozeráť, aby bolo zaistené, že sa s prístrojom nebudú hrať.

POUŽÍVANIE (3) (4)

- Pred prvým použitím umyte príslušenstvo v saponátovej vode. Opláchnite ho a dôkladne osušte.
- Nasuňte nastavec do motorového bloku tak, aby do seba súčasti zacvakli.
- Zapojte prístroj do siete a stlačte tlačidlo uvedenia do chodu (B1, B2).
- Prístroj najskôr zapnite a až potom ho ponorte do pripravovaného pokrmu.

- Po odňatí nadstavca (C) z motorového bloku (A) a odpojení prístroja od siete stlačte súčasne čapy P1 a P2 a tým uvoľníte príslušenstvo.
 - Po vyšľahaní snehu z bielkov tyčový mixér dajte na 30 sekúnd pod vodu, aby sa schladil a aby ste ho mohli znova používať.
 - **Pri používaní môže v istých prípadoch (veľké množstvo zmesi alebo dlhá doba používania) dôjsť k prerušeniu napájania prístroja. V danom prípade nechajte prístroj pred ďalším použitím chladnúť aspoň 30 minút.**
- Mini sekáč 150 ml (podľa modelu)**
- Ak chcete, toto príslušenstvo si môžete zakúpiť. Je k dispozícii vo vašom zákaznickom servise (pozri priložený zoznam autorizovaných centier). Jeho referenčné číslo je: MS5981760.
- Nôž (G3) položte opatrne do nádoby (G4) na hlavný hriadeľ a nôž pri vkladaní držte za časť z umelej hmoty.
 - Do nádoby vložte potraviny.
 - Pri plnení nádoby neprekračuje maximálne povolené množstvo.
 - Veko (G2) položte na nádobu, potom ho zakryte vekom (G1) a ubezpečte sa, či je hnací systém správne umiestnený na noži.
 - Telo motora (A) umiestnite na veko.
 - Pri rozoberaní príslušenstva po použití najprv zložte blok motora (A) z veka (G1), potom odstráňte veko (G1) a veko (G2), vyberte nôž (G3) (držte ho za časť z umelej hmoty) a nakoniec vyberte potraviny.
 - Na sekanie cibule, bylínok, mäsa (70 g hovädzieho mäsa za 3 sekundy).



PRAKTICKÉ RADY (5)


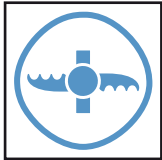

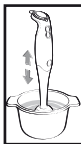

- Nádoba, ktorú používate, musí byť naplnená maximálne na 2/3, aby sa predišlo vyliatiu. Aby bolo mixovanie efektívne, jedlo, ktoré pripravujete, musí zakrývať minimálne príslušenstvo.
- Pri príprave jedál z ovocia, ovocie vopred nakrájajte a zbavte jadier.
- Pri používaní sekáča (ČERVENÉ) mäso, ktoré budete mlieť, vopred vykostite a odblaňte.
- **Zvoľte si nástavce určené pre daný druh jedla.**

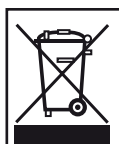


ČISTENIE

- Pred čistením prístroja prístroj vždy odpojte z elektrickej siete.
- Prístroj, napájací kábel alebo zástrčku neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Blok motora (A) nikdy nedávajte do umývačky riadu. Nikdy ho neponárajte do vody ani ho nikdy nedávajte pod tečúcu vodu. Očistite ho vlhkou špongiou.
- Tyčový mixér (pohon smerom hore), nádobu a príslušenstvo (nástroje smerom hore) môžete umývať v umývačke riadu.
- Odporúčame vám, aby ste tyčový mixér, ako aj zvonové nadstavce rýchlo očistili po odmontovaní po každom použití.
- V prípade, že potraviny, ako napríklad mrkvy, zafarbia časti z umelej hmoty, vyšúchajte ich handričkou napustenou potravinárskym olejom a potom ich očistite bežným spôsobom.



| PRÍSLUŠENSTVO | PRÍPRAVA | PRÍSADY | RADY |
|--|--|--|---|
|  ZELENÉ | Polievka | 500g zemiakov, 400g mrkvy, 1 pór, 1,8L vody | Rychlost 2 , vašu nádobu naplňte najmenej do 2/3 výšky, aby bolo mixovanie optimálne. |
| | Majonéza | 1 celé vajce, jedna kávová lyžička horčice, jedna polievková lyžica octu, 250 ml oleja, soľ, čierne korenie. | Všetky přísady dajte do 0,8 L nádoby (I) a potom mixujte niekoľko sekúnd na rýchlosti 2 . |
| | Cesto na palacinky | 200g múky, štipka soli, 200 ml mlieka, 40g roztopeného masla, 3 vajcia. | Na rýchlosti 2 , vašu nádobu naplňte najmenej do 2/3 výšky, aby ste dosiahli homogénnu zmes. |
|  MODRÉ | Drvený ľad | Maximálne 3 kocky ľadu | Do 0,8L nádoby (H) nasadíte filter (I), do filtra vložte maximálne 3 kocky ľadu a potom priamo drvte na rýchlosti 2 . Postup opakujte, kým nedostanete požadované množstvo. Ak chcete pripraviť Margaritu, k rozdrvenému ľadu pridajte potrebné přísady. |
| | Margarita (konzumácia veľkého množstva alkoholu je nebezpečná pre zdravie, konzumovať zriedkavo) | 3 kocky ľadu, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl šťavy z citróna | |
| | Gaspacho | 4 paradajky, 1/2 strúčiku cesnaku, 60g strúhanky, 100g uhorky, 1 červená paprika a 1 zelená paprika, 150ml vody, 1 polievková lyžica octu, soľ, 5 kociek ľadu. | Na rýchlosti 2 , vašu nádobu naplňte najmenej do 2/3 výšky, aby bolo mixovanie optimálne. Ak chcete jemnejšiu zmes, na konci mixovania môžete použiť sekáč (červené). |
|  ŽLTÉ | Sneh z bielkov | 1 štipka soli, 2 vaječné bielky vybraté z chladničky. |  Prísady dajte do 0,8L nádoby, potom pripravujte emulziu, tak že mixérom pohybujete zhora dole iba na rýchlosti 1 . |
|  ČERVENÉ | Jedlá pre deti | 50g šunky, 50g mrkvy, 50g zemiakov, 50g vody. | Všetky přísady dajte do nádoby so širokým dnom a posekajte ich na rýchlosti 2 . |
| | Mäsa | 100g surového alebo vareného mäsa | Do nádoby s vysokými okrajmi dajte mäso narezané na kocky a niekoľko sekúnd ho sekajte tak, že mixérom pohybujete v nádobe na rýchlosti 2 . |
| | Köfte (gulky z mletého mäsa) | Na 10 guliek: 100g jahňacieho mäsa, 150g tefacieho mäsa, 1/4 cibule, 2 krajce stvrdnutého chleba. | Prísady dajte do nádoby so širokým dnom, potom všetko posekajte na rýchlosti 2 . Rukou vytvarujte gulky a upečte ich na panvici. |

**Podielajme sa na ochrane životného prostredia!**

- ❶ Váš prístroj obsahuje čtené zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ➡ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Hvala, ker ste izbrali napravo, ki je izključno namenjena pripravi živil.

OPIS (1)

- | | | | |
|----------|---|-----------|--|
| A | Motorni del | E | Filter za zdrobljen led |
| B | Stikalo za vklopitev aparata | F | Čaša 0,8L & 1 pokrov (glede na model) |
| | B1 Hitrost 1 | G | Mini-sekljalnik (glede na model) |
| | B2 Hitrost 2 | G1 | Pokrov |
| C | Nastavek | G2 | Proti-pokrov |
| D | Snemljivi priključki | G3 | Nož |
| | D1 Priključek za mešanje (zelen) | G4 | Posoda |
| | D2 Priključek za stepanje (rumen) | | |
| | D3 Priključek za drobljenje leda (moder) | | |
| | D4 Priključek za sekljanje (rdeč) | | |

VARNOST (2)

- Pred prvo uporabo naprave natančno preberite navodila za uporabo: uporaba, ki ni v skladu s predpisanim načinom, oprostí Moulinex vsake odgovornosti.
- Ne dovolite, da bi otroci uporabljali napravo brez nadzora.
- Otroci ali invalidne osebe lahko uporabljajo napravo samo pod nadzorom. Napravo ali njen kabel spravite na mesto, ki jim ni dostopno.
- Preverite ali napajalna napetost, navedena na napisni tablici naprave, ustreza vaši električni instalaciji.

Priključitev na napačno napetost omrežja ali napačno ravnanje izniči garancijo.

- Aparata ne puščajte obratovati brez presledka dlje kot 45 sekund.
- Mini-sekljalnik 150 ml (G) naj nikoli ne deluje na prazno.
- **Pri ravnanju s kovinskim nožem mini-sekljalnika 150 ml (G3) bodite previdni, ker je izredno oster.**
- Preden izpraznite vsebino posode 150 ml (G4), morate obvezno odstraniti nož.
- Nikoli se ne dotikajte premikajočih se delov.
- Nikoli se ne dotikajte noža na mešalnem nastavku medtem, ko je naprava priključena.

- Vedno izključite napravo iz omrežne vtičnice, če jo puščate brez nadzora in pred montažo, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Nikoli ne razstavlajte naprave.
- Ne izvajajte nobenih posegov razen običajnega čiščenja in vzdrževanja.
- Če sta napajalni kabel ali vtičak poškodovana, naprave ne uporabljajte. Da bi se izognili nevarnosti, naj vam ju obvezno zamenjajo v pooblaščenem servisnem centru (glejte seznam servisov v navodilih za mešalnik).
- Nikoli ne odstranjajte pokrova medtem, ko je nastavek priključen na motor.
- Zaradi varnosti uporabljajte samo pribor in nadomestne dele Moulinex, ki so primerni za vašo napravo.

Pozor: Previdno ravnajte s priključki med njihovo montažo in odstranjevanjem.

- Ta naprava ni namenjena uporabi oseb (tudi otrok) katerih fizične, senzorične ali mentalne sposobnosti so zmanjšane, ali oseb brez potrebnega znanja ali izkušenj, razen v primerih, ko jih nadzoruje oseba odgovorna za njihovo varnost oziroma jim posreduje napotke potrebne za varno delo z napravo. Priporočljivo je, da nadzorujete otroke in s tem zagotovite, da naprave ne bodo uporabljali za igračo.

UPORABA (3) (4)

- Pred prvo uporabo operite priključke v milnici. Dobro jih izperite in posušite.
- Vrinite nastavek v enoto z motorjem tako, da se oba namenjena dela med seboj dobro prilegajta.
- Priključite aparat v električno omrežje in potiskajte na stikalo za vklopitev (B1, B2).
- Aparat najprej vklopite, šele potem ga potopite v mešanico.

- Snemite nastavek (C) z enote z motorjem (A), odklopite aparat iz električnega omrežja in potem istočasno potisnite na čepa P1 a P2. S tem se priključke sprostijo.
 - Potem ko ste naredili sneg iz beljakov, postavite nastavek pred ponovno uporabo pod vodo za 30 sekund, da se ohladi.
 - **V nekaterih primerih uporabe (prevelika količina preparata ali predolg čas delovanja) se lahko napajanje naprave prekine. V takem primeru pustite, da se naprava ohlaja okrog 30 minut pred ponovno uporabo.**
- Mini-sekljalnik 150 ml (glede na model)**
- Če želite kupiti ta nastavek, ga lahko dobite v našem poprodajnem servisu (glejte priloženi seznam pooblaščenih servisov), pod oznako: MS5981760.
- Nož (G3) previdno namestite v posodo (G4) na centralno os, tako da ga držite za plastični del.
 - Živila dajte v posodo.
 - Ne polnite posode preko oznake za najvišji nivo.
 - Pokrov (G2) postavite v posodo, nato namestite pokrov (G1) in se prepričajte, da je pogonski sistem pravilno nameščen na nožu.
 - Motorni blok (A) postavite na njegovo mesto na pokrovu.
 - Po uporabi nastavek razstavite: najprej snemite motorni blok (A) s pokrova (G1), odstranite pokrov (G1), proti-pokrov (G2) in nož (G3) (tako da ga držite za plastični del) ter odstranite hrano.
 - Za sekljanje čebule, zelišč, mesa (70 g govedine v 3 sekundah).



PRAKTIČNI NASVETI (5)


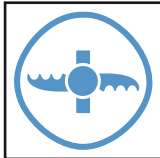

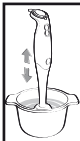

- Posoda, ki jo uporabljate, je lahko napolnjena največ do 2/3, da pripravek ne bi prekipel. Za uspešno mešanje mora pripravek vsaj prekrivati priključek.
- Pri sadnih pripravkih sadje predhodno narežite in izkoščičite.
- Pri uporabi priključka za sekljanje (RDEČ), pred sekljanjem odstranite kosti in žile iz mesa.
- **Za vsako vrsto pripravka uporabite priporočeni priključek.**

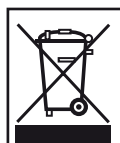


ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem napravo vedno izključite iz omrežja.
- Naprave, napajalnega kabla ali vtikača ne postavljajte v vodo ali drugo tekočino.
- Nikoli ne postavljajte motornega bloka (A) v pomivalni stroj. Nikoli ga ne potaplajte v vodo ali pod tekočo vodo. Čistite ga z vlažno gobasto krpo.
- Nastavek (pogon navzgor), čašo in priključke (orodja navzgor) lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- Priporočamo, da po vsaki uporabi snamete nastavek in pokrov ter ju na hitro očistite.
- V primeru da se plastični deli obarvajo s hrano, kot npr. korenje, jih podrgnite s krpo, namočeno v jedilno olje, nato pa nadaljujte z običajnim čiščenjem.



| PRIKLJUČKI | PRIPRAVEK | SESTAVINE | NASVETI |
|---|--|--|--|
|  ZELEN | Juha | 500g krompirja, 400g korenja, 1 por, 1,8L vode | Za najboljši učinek mešanja napolnite posodo vsaj do 2/3 njene kapacitete in uporabite hitrost 2 . |
| | Majoneza | 1 celo jajce, kavna žlička gorčice, jušna žlica kisa, 250ml olja, sol, poper. | Vse sestavine stresite v čašo 0,8L (l), nato mešajte nekaj sekund s hitrost 2 . |
| | Testo za palačinke | 200g moke, ščepec soli, 200 ml mleka, 40g stopljenega masla, 3 jajca. | Da dobite gladko mešanico, napolnite posodo vsaj do 2/3 višine in uporabite hitrost 2 . |
|  MODER | Zdrobljen led | Največ 3 kocke ledu | Vstavite filter (H) v čašo 0,8 L (l), v filter dajte največ 3 kocke leda, nato pa ga naglo zdrobite s hitrostjo 2 . Ponovite postopek, dokler ne dobite zelene količine. Za Margarito dodajte zdroljenemu ledu potrebne sestavine. |
| | Margarita (pretirana poraba alkohola je nevarna za zdravje, zato ga uživajte v zmernih količinah) | 3 kocke ledu, 6 cl tekilne, 3 cl cointreauja, 1 cl limoninega soka. | |
| | Gaspacho | 4 paradižniki, 1/2 stroka česna, 60g krušne sredice, 100g kumarice, 1 rdeča in 1 zelena paprika, 150ml vode, 1 jušna žlica kisa, sol, 5 kock leda. | Za najboljši učinek mešanja napolnite posodo vsaj do 2/3 višine, pri hitrosti 2 . Če želite bolj drobno zmeleto mešanico, lahko preparat dokončno obdelate s sekljalnikom (rdeč). |
|  RUMEN | Sneg iz beljakov | 1 ščepec soli, 2 jajčna beljaka neposredno iz hladilnika. |  Sestavine dajte v čašo 0,8L, nato pa jih stepajte s pomikanjem od zgoraj navzdol, in pri tem obvezno uporabite hitrost 1 . |
|  RDEČ | Pripravek za dojenčka | 50g šunke, 50g korenja, 50g krompirja, 50g vode. | Vse sestavine dajte v posodo s širokim dnom in jih sekljajte s hitrostjo 2 . |
| | Meso | 100g surovega ali kuhanega mesa. | V visoko posodo dajte meso, narezano na kocke, nato pa ga nekaj sekund sekljajte pri hitrosti 2 , s pomikanjem orodja v posodi. |
| | Čufte (Köfte) (kroglice iz sesekljane mesa) | Za 10 čuftov: 100g jagnjetine, 150g teletine, 1/4 čebule, 2 rezini starega kruha. | Sestavine dajte v posodo s širokim dnom, nato pa vse skupaj sesekljajte s hitrostjo 2 . Ročno izdelajte kroglice in jih specite v pečici. |

**Sodelujmo pri varovanju okolja!**

- ❶ Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
- ➔ Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.



ОПИС (1)

- A** Блок мотора
- B** Дугме за укључивање у рад
 - B1** Брзина 1
 - B2** Брзина 2
- C** Постоље
- D** Демонтажни прибор
 - D1** Прибор миксера (зелено)
 - D2** Прибор за емулговање (жуто)
 - D3** Прибор за дробљење леда (плаво)
 - D4** Прибор за млевење (црвено)
- E** Филтер за здробљени лед
- F** Бокал 0,8Л & 1 Поклопац (зависи од модела)
- G** Мини сецкалица (зависи од модела)
 - H1** Поклопац
 - H2** Противпоклопац
 - H3** Нож
 - H4** Посуда



БЕЗБЕДНОСТ (2)

- Пажљиво прочитајте упутство за употребу пре прве употребе свог апарата: употребом која није у складу са њим Moulinex се ослобађа сваке одговорности.
 - Немојте да пуштате децу да користе апарат без надзора.
 - Уколико апарат употребљавају деца или хендикепирана лица, неопходно је да буду под надзором одговорне особе. Не остављајте апарат или кабл за напајање на дохвату руке деци.
 - Проверите да ли напон апарата одговара напону у Вашем домаћинству.
- У случају било какве грешке код прикључивања у мрежу гаранција се поништава.**

- Немојте дозволити да машина остане у раду без прекидања дуже од 45 секунди.
- Никада немојте да пуштате мини сецкалицу да ради (150 мл (G) на празно.
- **Ножем мини сецкалице 150 мл (G3) рукујте пажљиво; веома је оштар.**
- Извадите нож пре него што извадите садржај из посуде мини сецкалице 150мл (G4).
- Никада не додирујте делове у покрету.
- Никада не рукујте ножем на постољу миксера док је апарат укључен у мрежу.

- Апарат увек искључите када га остављате без надзора, пре монтаже, демонтаже или чишћења.
- Никада немојте да растављате апарат.
- Не обављајте никакве интервенције на апарату, изузев редовног чишћења и одржавања.
- Не користите апарат уколико су кабл за напајање или утикач оштећени. Да би сте избегли опасност замените их у овлашћеном сервису (види списак у гарантном листу).
- Никада не скидајте поклопац кад је постоље повезано на блок мотора.
- Због сопствене безбедности, користите само оригиналне Моулинех делове и прибор који су прилагођени Вашем апарату.

Пажња: Опрезно рукујте прибором код монтаже и демонтаже.

- Није предвиђено да апарат користе деца, хендикепиране особе, као ни лица без искуства или познавања апарата. Могу их користити једино под надзором одговорне особе која је упозната са упутством за употребу. Деца морају бити под сталним надзором да се не би играла апаратом.



УПОТРЕБА (3) (4)

- Пре прве употребе оперите прибор водом и детерџентом. Добро исперите и осушите.
- Ставите на блок мотора наставак тако да оба дела шклоцну приликом налегања на себе.
- Машину укључите у мрежу и стисните дугме за пуштање у рад (B1, B2).
- Најпре укључите машину и тек после тога метните у јело које спремате.

- Тек пошто сте скинули наставак (C) са блока мотора (A) и одвојили машину од мреже и стисните истовремено обадва чепа P1 и P2 да би сте тим одвојили прикључени прибор.
 - Након припреме шлага од беланаца, ставите постоље под воду 30 секунди да би се оно охладило пре наредне употребе.
 - **У неким случајевима код употребе (количина хране која се припрема или време функционисања су врло важни), напајање апарата може да се прекине. У том случају, оставите апарат да се хлади око 30 минута пре нове употребе.**
- Мини сецкалица 150 мл (у зависности од модела)**

Уколико желите да набавите наведени додатак који је под референтним бројем МЦ5981760, контактирајте овлашћени сервис (види списак у гарантном листу)

- Пажљиво поставите нож (G3) у посуду (G4), држећи га за пластични део.
- Ставите храну у посуду.

- Не пуните посуду храном преко максималне границе.
- Поставите противпоклопац (G2) у посуду а затим ставите поклопац (G1) тако да будете сигурни да је погонски систем добро постављен.
- Ставите блок мотора на предвиђено место на поклопцу.
- Да бисте демонтирали склоп, скините блок мотора (A) са поклопца (G1), подигните поклопац (G1), противпоклопац (G2) и нож (G3) држећи га за пластични део, а затим извадите храну.
- За ситно сецкање лука, мирођије, меса (70 г говедине за 3 секунде).



ПРАКТИЧНИ САВЕТИ (5)

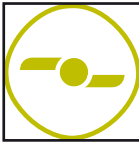
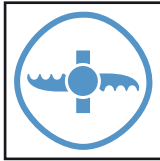

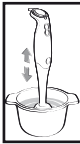

- Посуду коју користите за припремање хране не пуните више од 2/3 максималне запремине, да се храна не би преливала. За ефикасно миксирање храна треба да прекрије додатак за миксирање.
- Уколико припремате воће, претходно га очистите, исеците и извадите коштице.
- Кад користите прибор за млевење (ЦРВЕНО), уклоните кости и жилице из меса пре млевења.
- **Употребљавајте онај комад прибора који је предвиђен за сваку врсту припреме.**



ЧИШЋЕЊЕ

- Увек искључите апарат из мреже пре чишћења.
- Не стављајте апарат, постоље, кабл за напајање или утикач у воду нити било коју другу течност.
- Никада не стављајте блок мотора (A) у машину за прање посуђа. Не урањајте га у воду, нити га стављајте испод млаза текуће воде. Чистите га влажном крпом.
- Постоље (са погонским осовином окренутом нагоре), бокал и прибор (са алатима окренути нагоре) могу се прати у машини за прање посуђа.
- Саветујемо Вам да постоље и поклопце очистите одмах након употребе.
- У случају да пластични делови апарата поприме боју од припремане хране, (нпр. од шаргарепе), истрљајте их памучном крпом натопљеном у јестиво уље, а затим их оперите на уобичајени начин.



| ПРИБОР | ХРАНА КОЈА СЕ ПРИПРЕМА | САСТОЈЦИ | САВЕТИ |
|---|--|---|---|
|  ЗЕЛЕНО | Супа | 500 г кромпира, 400 г шаргарепе, 1 Празилук, 1,8 л воде | Напуните посуду најмање 2/3 висине и миксирајте на брзини 2 . |
| | Мајонез | једно цело јаје, једна кафена кашичица сенфа, једна супена кашика сирћета, 250 мл уља, со, бибер | Ставите све састојке у бокал 0,8 л (l) а затим Миксирајте неколико секунди на брзини 2 . |
| | Тесто за палачинке | 200 г брашна, прстохват соли, 200 мл млека, 40 г топљеног маслаца, 3 јајета. | Напуните посуду до најмање 2/3 висине, користите брзину 2 како бисте добили хомогену мешавину. |
|  ПЛАВО | Здробљени лед | Максимално 3 коцке леда | Уклопите филтер (H) бокал 0,8 л (l), ставите максимум 3 коцке леда у филтер а затим добро издробите на брзини 2 . Обновите операцију до жељене количине. За Маргариту, убаците састојке у здробљени лед. |
| | Маргарита (злоупотреба алкохола је опасна по здравље, конзумирајте умерено) | 3 коцке леда, 6 цл текиле, 3 цл коантроа, 1 цл сока од лимуна. | |
| | Гаспачо | 4 парадајза, 1/2 чена белог лука, 60 г хлебних мрвица, 100 г краставца, 1 црвена и 1 зелена паприка, 150 мл воде, 1 супена кашика сирћета, со, 5 коцки леда | За постизање оптималних резултата напуните посуду до најмање 2/3 висине. Уколико желите ситнију мешавину, припремање хране завршите помоћу додатка за млевење (црвени додатак). |
|  ЖУТО | Снег од беланаца | 1 прстохват соли, 2 беланца директно из фрижидера. |  Ставите састојке у бокал 0,8 л, а затим потезима као на слици емулгујте смесу на брзини 1 . |
|  ЦРВЕНО | Храна за бебе | 50 г шунке, 50 г шаргарепе, 50 г кромпира, 50 г воде. | Ставите све састојке у суд са широким дном и мељите на брзини 2 . |
| | Меса | 100 г сировог или куваног меса. | У висок суд ставите месо исечено на коцкице а затим мељите неколико секунди на брзини 2 . |
| | Ћуфте (куглице од мленог меса) | За 10 куглица: 100 г јагњетине, 150 г телетине, 1/4 црвеног лука, две кришке старог хлеба. | Ставите све састојке у суд са широким дном и мељите све на брзини 2 . Руком обликујте куглице и затим их испржите у тигању. |

OPIS (1)

- | | | | |
|----------|---|-----------|--|
| A | Kučište motora | E | Cjedilo za drobljeni led |
| B | Tipka za uvođenje u rad | F | Posuda od 0,8 L & 1 poklopac (ovisno o modelu) |
| | B1 Brzina 1 | G | Sjeckalica (ovisno o modelu) |
| | B2 Brzina 2 | G1 | Poklopac |
| C | Sjeckalica | G2 | Protupoklopac |
| D | Odvojni nastavci | G3 | Nož |
| | D1 Nastavak za miješanje (zeleni) | G4 | Posuda |
| | D2 Nastavak za emulziranje (žuti) | | |
| | D3 Nastavak za drobljenje leda (plavi) | | |
| | D4 Nastavak za sjeckanje (crveni) | | |

SIGURNOST (2)

- Pomno proučite upute za uporabu prije prve uporabe vašeg uređaja: svaka šteta prouzročena nepravilnom uporabom oslobađa Moulinex svake odgovornosti.
- Djeca ne smiju rabiti uređaj bez nadzora.
- Djeca i invalidne osobe smiju rabiti uređaj isključivo kad su pod nadzorom; nemojte ostaviti uređaj ili priključni vod u njihovom doseg.
- Provjerite odgovara li napon Vaše električne instalacije naponu navedenom na pločici uređaja.
- **Svako neispravno uključivanje ili uporaba poništava jamstvo.**
- Nemojte dopuštati da stroj radi bez prekida duže od 45 sekundi.
- Nikad ne puštajte sjeckalicu da radi (150 ml (G) na prazno.
- **Rukujte nožem sjeckalice 150 ml (G3) s oprezom; on je izuzetno oštar.**
- Morate obvezatno izvaditi nož prije pražnjenja sadržaja iz posude od 150 ml (G4).
- Nikada ne dirajte nastavke dok je uređaj u radu.
- Nikada ne dirajte oštricu miksera dok je uređaj uključen.
- Uvijek isključite uređaj iz struje kad nije pod nadzorom, pri sastavljanju, rastavljanju i čišćenju.
- Nikad ne rastavljate uređaj.
- Osim običnog čišćenja i održavanja uređaja, ne popravljajte uređaj samostalno.
- Ako su priključni vod ili utikač oštećeni, ne koristite uređaj. Radi Vaše sigurnosti, mora ih zamijeniti ovlaštenu servis (vidi popis u jamstvenom listu).
- Nikada ne skidajte nastavak kad je sjeckalica spojena s kućištem motora.
- Radi Vaše sigurnosti, koristite isključivo dijelove i nastavke Moulinex-a koji su posebno prilagođeni Vašem uređaju.

Upozorenje: Oprezno koristite nastavke i dijelove kada slažete ili rastavljate uređaj.

- Ovaj uređaj ne bi smjele upotrebljavati osobe sa smanjenim psihičkim, fizičkim i mentalnim sposobnostima. Takve osobe smiju uređaj koristiti samo uz nadzor odrasle, zdrave i odgovorne osobe. Ovaj uređaj nije igračka. Ne ostavljajte djecu bez nadzora u blizini uređaja.

UPORABA (3) (4)

- Prije prve uporabe, očistite nastavke vodom i deterđentom. Pažljivo ih isperite i osušite.
- Nataknite nastavak na blok motora tako, da dijelovi prilikom spajanja cvaknu i u sebe dobro zapadnu.
- Priključite stroj na mrežu i pritisnite na tipku za uvođenje u rad (B1, B2).
- Stroj najprije uključite i tek nakon toga stavite u hranu koju pripremate.
- Nakon što skinete nastavak (C) sa bloka motora (A) i odvojite stroj od mreža pritisnite istovremeno čepove P1 i P2 i time oslobodite pribor.

- Nakon što ste napravili tučene bjelanjce, stavite sjeckalicu pod vodu 30 sekundi kako bi ga ohladili prije novog korištenja.
 - **U nekim slučajevima (prevelika količina pripravaka ili predugo vrijeme rada), može doći do prekida napajanja uređaja. U tom slučaju, pustite da se uređaj ohladi otprilike 30 minuta prije ponovne uporabe.**
- Sjeckalica s posudom od 150 ml (ovisno o modelu)**
Ako želite nabaviti ovaj nastavak, on je raspoloživ kod našeg post-prodajnog servisa (vidi popis u jamstvenom listu) pod referentnim brojem: MS5981760.
- Postavite nož (G3) s oprezom u posudu (G4) na središnju osovinu, držeći ga za plastični dio.
 - Stavite hranu u posudu.
 - Ne puniti posudu više od maksimalne granice.
 - Postavite poklopac (G2) u posudu, a potom stavite poklopac (G1) tako da ste sigurni da je pogonski sustav dobro pozicioniran na nožu.
 - Stavite na mjesto blok motora (A) na poklopcu.
 - Za demontažu vašega nastavka poslije uporabe, odignite blok motora (A) sa poklopca (G1), odignite poklopac (G1), protupoklopac (G2) i nož (G3) (držeći ga za plastični dio), a potom izvadite hranu.
 - Za sitno sjeckanje luka, vlasca, mesa (70g govedine za 3 sekunde).



PRAKTIČNI SAVJETI (5)

- Posuda koju koristite mora biti puna najviše do 2/3 njezinog sadržaja kako ne bi došlo do prelijevanja. Pripravak mora prekrivati barem nastavak da bi miksanje bilo uspješno.
- Kad je o voćnim pripravcima riječ, prethodno narežite voće i očistite ih od koštica.
- Sto se nastavka za sjeckanje (CRVENI) tiče, očistite meso od kosti i tetiva prije nego što ga sjeckate.
- **Koristite nastavak prilagođen svakoj vrsti hrane.**


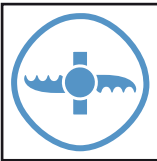

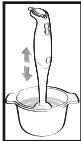



ČIŠĆENJE

- Uvijek isključite uređaj prije čišćenja
- Ne stavljajte uređaj, priključni vod ili utikač u vodu ili u drugu tekućinu.
- Nikada ne stavljajte kućište motora (A) u perilicu za suđe. Nikada ga ne uranjajte u vodu. Očistite ga s vlažnom spužvom.
- Sjeckalica (adapter za nastavke prema gore), posudica i nastavci (mehanizmi prema gore) možete staviti u perilicu za suđe.
- Preporučujemo Vam da očistite sjeckalicu i nastavke odmah nakon svake uporabe, uz prethodno rastavljanje uređaja.
- U slučaju da hrana, kao što je mrkva, oboje plastične dijelove aparata, ribajte ih s krpom namočenom u jestivo ulje te ga čistite kako to obično radite.



RECEPTI

| NASTAVCI | PRIPREMANJE | SASTOJCI | SAVJETI |
|---|---|--|--|
|  ZELENI | Juha | 500 g krumpira, 400 g mrkve, 1 poriluk, 1,8 L vode | Prilikom rada u 2. brzini , punite posudicu maksimalno do 2/3 njezinog sadržaja kako bi miješanje bilo uspješnije. |
| | Majoneza | 1 jaje, žličica senfa, žlica octa, 250 ml ulja, sol, papar. | Stavite sve sastojke u posudicu 0,8 L (l) te miksajte nekoliko sekundi u 2. brzini . |
| | Tijesto za palačinke | 200 g brašna, malo soli, 200 ml mlijeka, 40 g rastopljenog maslaca, 3 jaja. | U 2. brzini , punite posudicu minimalno do 2/3 njezinog sadržaja kako bi dobili skladnu mješavinu |
|  PLAVI | Drobljeni led | 3 kockice leda maksimalno. | Namjestite cjedilo (H), posudicu 0,8 L (l), stavite najviše 3 kockice leda u cjedilo te ih dobro usitnite u 2. brzini . Ponovite do željene količine. Za margaritu, dodajte sastojke usitnjenom ledu. |
| | Margarita (konzumiranje velikih količina alkohola je štetno za zdravlje, umjereno ga konzumirajte) | 3 kockice leda, 6 cl tekile, 3 cl likera cointreau, 1 cl soka od limuna. | |
| | Gaspacho | 4 rajčice, 1/2 češnja bijelog luka, 60 g bijelog kruha, 100 g krastavaca, 1 crvena i 1 zelena paprika, 150 ml vode, 1 žlica octa, sol, 5 kockica leda. | U 2. brzini , punite posudicu najmanje do 2/3 njezinog sadržaja kako bi miksanje bilo uspješnije. Ako želite finiju smjesu, možete nakon miksanja koristiti nastavak za sjeckanje (crveni). |
|  ŽUTI | Tučeni bjelanjci | Malo soli, 2 bjelanjka koji ste prethodno stavili u hladnjak. |  <p>Stavite sastojke u posudicu 0,8 L te, miksajte uz pokret odozgo prema dnu posude, obavezno u 1. brzini.</p> |
|  CRVENI | Hrana za bebe | 50 g šunke, 50 g mrkve, 50 g krumpira, 50 g vode. | Stavite sve sastojke u jednu posudicu s širim dnom te sjeckajte u 2. brzini . |
| | Meso | 100g sirovog ili kuhanog mesa. | U posudicu s visokim rubovima, stavite meso koje ste prethodno narezali na kockice, sjeckajte nekoliko sekundi u 2. brzini . |
| | Köfte (kuglice od mljevenog mesa) | Za 10 kuglica: 100 g janjetine, 150 g teletine, 1/4 luka, 2 šnite starog kruha. | Stavite sastojke u posudicu sa širim dnom te sjeckajte u 2. brzini . Napravite kuglice rukama te ih pecite na tavi. |

Vă mulțumim că ați ales un aparat destinat exclusiv preparării de alimente.



DESCRIERE (1)

- A** Bloc motor
- B** Buton de punere în funcțiune
 - B1** Viteza 1
 - B2** Viteza 2
- C** Picior
- D** Accesorii demontabile
 - D1** Accesoriu mixer (verde)
 - D2** Accesoriu pentru emulsionare (galben)
 - D3** Accesoriu pentru zdrobit gheață (albastru)
 - D4** Accesoriu pentru tocat (roșu)
- E** Filtru pentru gheață zdrobită
- F** Pahar 0,8L & 1 capac (în funcție de model)
- G** Mini tocător (în funcție de model)
 - G1** Capac
 - G2** Capac de siguranță
 - G3** Cuțit
 - G4** Vas



SIGURANȚĂ (2)

- Înainte de a folosi pentru prima dată aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: o utilizare necorespunzătoare exonerează Moulinex de orice responsabilitate.
 - Nu lăsați copiii să utilizeze aparatul fără supraveghere.
 - Utilizarea acestui aparat de către copii sau persoane cu dizabilități trebuie să se facă sub supraveghere. Nu lăsați aparatul sau cablul la îndemâna lor.
 - Verificați ca tensiunea de alimentare indicată pe plăcuța cu date tehnice a aparatului să corespundă cu cea a instalației dumneavoastră electrice.
- Orice greșeală de conectare sau manipulare anulează garanția.**

- Nu lăsați aparatul în funcțiune mai mult de 45 de secunde dintr-o dată.
 - Nu utilizați, niciodată, mini tocătorul (150 ml (G) dacă este gol.
 - **Manipulați cuțitul mini tocătorului 150 ml (G3) cu atenție, deoarece este extrem de ascuțit.**
 - Este obligatoriu să îndepărtați cuțitul înainte de a goli conținutul vasului 150 ml (G4).
 - Nu atingeți, niciodată, piesele în mișcare.
 - Nu manipulați, niciodată, cuțitul piciorului mixer când aparatul este în priză.
- Atenție: Manipulați accesoriile cu grijă în timpul montării și demontării.**
- Acest aparat nu a fost prevăzut pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse, sau de către persoane lipsite de experiență sau de cunoștințe, cu excepția cazului în care ele au putut beneficia, prin intermediul unei persoane responsabile de securitatea lor, de supraveghere sau de instruire prealabilă privind utilizarea aparatului. Este necesară supravegherea copiilor pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.



UTILIZARE (3) (4)

- Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, curățați accesoriile cu apă cu săpun. Clătiți-le și uscați-le cu grijă.
- Introduceți alonja în blocul motorului în așa fel încât ambele componente să se închidă între ele.
- Branșați aparatul la rețea și apăsați butonul de punere în funcțiune (B1, B2).
- Mai întâi porniți aparatul și de abia după aceea scufundați-l în alimentul de preparat.

- După îndepărtarea alonjei (C) din blocul motorului (A) și debransarea aparatului de la rețeaua electrică, apăsați simultan butoanele P1 și P2, eliberând astfel accesoriile.
- După ce ați preparat o spumă din albuș de ou, treceți piciorul sub apă timp de 30 de secunde, pentru a-l răci înainte de a-l folosi din nou.
- **În unele cazuri (cantități prea mari sau timp de utilizare prea îndelungat), este posibil ca alimentarea cu energie electrică a aparatului să fie întreruptă. În acest caz, lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 30 de minute înainte de a-l folosi din nou.**

Mini tocător de 150 ml (în funcție de model)

Dacă doriți să procurați acest accesoriu, îl puteți găsi în cadrul serviciului nostru post-vânzare (vezi

lista centrelor autorizate anexată), la referința: MS5981760.

- Așezați cu atenție cuțitul (G3) în vas (G4) pe axul central, ținându-l de partea din plastic.
- Puneți alimentele în vas.
- Nu umpleți vasul dincolo de limita maximă.
- Așezați capacul de siguranță (G2) în vas, apoi așezați capacul (G1), asigurându-vă că sistemul de antrenare este bine poziționat pe cuțit.
- Puneți la loc blocul motor (A) pe capac.
- Pentru demontarea accesoriului dumneavoastră după utilizare, îndepărtați blocul motor (A) de pe capac (G1), scoateți capacul (G1), capacul de siguranță (G2) și cuțitul (G3) (ținându-l de partea din plastic), apoi scoateți alimentele.
- Pentru a toca ceapă, ierburi fine, carne (70 g de carne de vită în 3 secunde).



SFATURI PRACTICE (5)


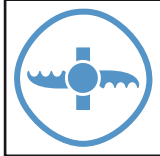

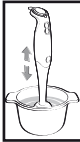

- Recipientul pe care-l folosiți trebuie umplut până la cel mult 2/3 din capacitate pentru a evita vărsarea conținutului. Preparatul trebuie să acopere cel puțin accesoriul pentru a garanta eficacitatea mixării.
- Pentru preparatele pe bază de fructe, tăiați fructele și scoateți sâmburii înainte de a le mixa.
- Când folosiți accesoriul pentru tocat (ROȘU), dezosați carnea și îndepărtați nervurile înainte de a începe tocarea.
- **Utilizați accesoriul recomandat pentru fiecare tip de preparat.**



CURĂȚARE

- Scoateți, întotdeauna, aparatul din priză înainte de a-l curăța.
- Nu puneți aparatul, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în orice alt lichid.
- Nu introduceți niciodată blocul motor (A) în mașina de spălat vase. Nu-l introduceți niciodată în apă sau nu-l țineți sub jet de apă. Curățați-l cu un burete umed.
- Piciorul (dispozitivul de antrenare în sus), paharul și accesoriile (instrumentele în sus) pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Vă recomandăm să curățați atât piciorul, cât și accesoriile imediat după fiecare utilizare, după demontarea acestora.
- În cazul în care anumite alimente (de ex. morcovii) colorează părțile din plastic ale aparatului, frecați-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi curățați-le în modul obișnuit.



| ACCESORII | PREPARAT | INGREDIENTE | SFATURI |
|--|--|--|---|
|  VERDE | Supă | 500 g de cartofi, 400 g de morcovi, 1 praz, 1,8 L de apă | În viteza 2 , umpleți recipientul până la cel puțin 2/3 din înălțime pentru a optimiza mixarea. |
| | Maioneză | 1 ou întreg, o linguriță de muștar, o lingură de oțet, 250 ml de ulei, sare, piper. | Puneți toate ingredientele în paharul de 0,8 L (l), apoi mixați câteva secunde în viteza 2 . |
| | Aluat de clătite | 200 g de făină, un vârf de cuțit de sare, 200 ml de lapte, 40 g de unt topit, 3 ouă. | În viteza 2 , umpleți recipientul până la cel puțin 2/3 din înălțime, pentru a obține un amestec omogen. |
|  ALBASTRU | Gheață zdrobită | maximum 3 cuburi de gheață | Introduceți filtrul (H) în paharul de 0,8 L (l), puneți cel mult 3 cuburi de gheață în filtru, după care zdrobiți cu putere în viteza 2 . Repetați operațiunea până obțineți cantitatea dorită. Pentru Margarita, adăugați ingredientele la gheața zdrobită. |
| | Margarita (Consumul excesiv de alcool este dăunător sănătății. A se consuma cu măsură.) | 3 cuburi de gheață, 6 cl de tequila, 3 cl de cointreau, 1 cl de suc de lămâie. | |
| | Gaspacho | 4 roșii, 1/2 cățel de usturoi, 60 g de franzelă, 100 g de castraveți, 1 ardei roșu și 1 ardei verde, 150 ml de apă, 1 lingură de oțet, sare, 5 cuburi de gheață. | În viteza 2 , umpleți recipientul până la cel puțin 2/3 din înălțime pentru a optimiza mixarea. Dacă doriți să obțineți un amestec mai fin, puteți încheia prepararea cu accesoriul pentru tocat (roșu). |
|  GALBEN | Spumă de albuș de ou | 1 vârf de cuțit de sare, 2 albușuri de ou scoase din frigider. |  <p>Puneți ingredientele în paharul de 0,8 L, apoi emulsionați, efectuând mișcări de sus în jos, obligatoriu la viteza 1.</p> |
|  ROȘU | Preparate pentru bebeluși | 50 g de șuncă, 50 g de morcovi, 50 g de cartofi, 50 g de apă. | Puneți toate ingredientele într-un recipient cu fundul lat și tocați-le în viteza 2 . |
| | Cărnuri | 100 g de carne crudă sau fiartă. | Puneți carnea tăiată cubulețe într-un recipient înalt, apoi tocați-o câteva secunde mișcând aparatul în recipient în viteza 2 . |
| | Köfte (chifteluțe din carne tocată) | Pentru 10 chifteluțe: 100 g de carne de miel, 150 g de carne de vițel, 1/4 de ceapă, 2 felii de pâine uscată. | Puneți ingredientele într-un recipient cu fundul lat, apoi tocați-le în viteza 2 . Faceți chifteluțele cu mâna, apoi frigeți-le într-o tigaie. |

Благодарим ви, че избрахте уред, създаден изключително за обработване на хранителни продукти.



ОПИСАНИЕ (1)

- A** Моторен блок
- B** Бутон за пускане в ход
 - B1** Скорост 1
 - B2** Скорост 2
- C** Краче
- D** Разглюбяеми приставки
 - D1** Приставка за миксиране (зелена)
 - D2** Приставка за емулгиране (жълта)
 - D3** Приставка за натрошаване на лед (синя)
 - D4** Приставка за мелене (червена)
- E** Филтър за натрошен лед
- F** Чаша 0,8 л & 1 капак (според модела)
- G** Минимелачка (според модела)
 - G1** Капак
 - G2** Междинен капак
 - G3** Нож
 - G4** Купа



БЕЗОПАСНОСТ (2)

- Преди да пуснете уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: Moulinex не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.
- Никога не оставяйте деца да използват уреда без надзор.
- Деца и лица с увреждания могат да използват уреда единствено под съответния надзор. Не оставяйте уреда или кабела му на достъпно за тях място.
- Проверете дали захранването, посочено на фабричната табелка на уреда, съответства на напрежението на електрическата мрежа.

При неправилно захранване или работа с уреда гаранцията е невалидна.

- Не оставяйте устройството да работи повече от 45 секунди наведнъж.
- Никога не включвайте минимелачката (150 ml (G), когато е празна.
- **Работете предпазливо с ножа на минимелачката 150 ml (G3); той е силно наточен.**
- Трябва задължително да извадите ножа, преди да изпразните съдържанието на купата 150 ml (G4).
- Никога не докосвайте движещите се части.
- Никога не пипайте острието на крачето на миксера, когато уредът е включен в мрежата.

- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако го оставяте без надзор и преди сглобяване, разглюбяване или почистване.
- Никога не разглюбявайте уреда.
- Трябва да извършвате само обичайната поддръжка и да го почиствате.
- Не използвайте уреда при неизправен захранващ кабел или щепсел. За да избегнете всякакви рискове, те трябва задължително да бъдат сменени в оторизиран сервис (виж списъка в книжката на миксера).
- Никога не разглюбявайте приставките на миксера, когато крачето е сглобено в моторния блок.
- За вашата безопасност използвайте единствено приставки и резервни части на Moulinex, подходящи за вашия уред.

Внимание: Работете с приставките внимателно при сглобяване и разглюбяване.

- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания, освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда. Наглеждайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.



УПОТРЕБА (3) (4)

- Преди първата употреба измийте приставките със сапунена вода. Изплакнете и подсушете грижливо.
- Сложете приставката в блока с мотора така, че да чуete щракване.
- Включете електроуред в електрическата мрежа и натиснете бутона за пускане в ход (B1, B2).
- Най-напред включете електроуред и чак след това го потопете в приготвяното ястие.

- След сваляне на приставката (С) от блока с мотора (А) и след изключване на електроуреда от електрическата мрежа, натиснете едновременно копчетата Р1 и Р2 и по този начин освобождавате приставките.
 - След като сте разбивали белтъци на сняг, охладете крачето под течаща студена вода за 30 секунди преди повторна употреба.
 - **В някои случаи на употреба (голямо количество смес или продължително време на работа) захранването на уреда може да прекъсне. В този случай оставете уреда да се охлади за около 30 минути, преди да го използвате отново.**
- Минимелачка 150 ml (в зависимост от модела)**
- Ако желаете да се сдобиете с този уред, той е на разположение в нашия следпродажбен сервис (вж. приложения списък със сертифицираните сервиси) с референтен номер: MS5981760.



ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ (5)


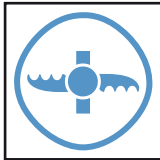



- Не пълнете съда повече от 2/3, за да избегнете преливане. Сместа трябва да покрива поне приставката, за да се гарантира ефикасно миксиране.
- Преди да пригответе плодови смеси, предварително нарежете и извадете костилките на плодовете.
- Когато използвате приставката за мелене (ЧЕРВЕНА), обезкостете и махнете сухожилията на месото, преди да го смелите.
- **Използвайте приставката, предназначена за дадения вид смес.**



ПОЧИСТВАНЕ

- Винаги изключвайте уреда от мрежата, преди да го почиствате.
- Не потапяйте уреда, захранващия кабел и щепсела във вода или друга течност.
- Никога не почиствайте моторния блок (А) в миялна машина. Никога не потапяйте уреда във вода и не го мийте под чешмата. Само ги избърсвайте с леко влажна гъба.
- Крачето (със задвижващия вал нагоре), чашата и приставките (с прибора нагоре) могат да се почистват в миялна машина.
- Препоръчваме ви да почиствате крачето и приставките на миксера веднага след употреба, след като ги разглобите.
- Ако пластмасовите части се оцветят от продукти като моркови, изтъркайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почиствете както обикновено.



| ПРИСТАВКИ | ПРИГОТВЯНЕ | ПРОДУКТИ | СЪВЕТИ |
|---|---|--|--|
|  ЗЕЛЕНА | Супа | 500 г картофи, 400 г моркови, 1 праз, 1,8 л вода | На скорост 2 напълнете 2/3 от съда, за да подобрите миксирането. |
| | Майонеза | 1 цяло яйце, 1 кафена лъжица горчица, 1 супена лъжица оцет, 250 мл олио, сол, черен пипер. | Поставете всички продукти в чашата от 0,8 л (l) и после миксирайте в продължение на няколко секунди на скорост 2 . |
| | Тесто за палачинки | 200 г брашно, щипка сол, 200 мл прясно мляко, 40 г разтопено масло, 3 яйца. | На скорост 2 напълнете 2/3 от съда, за да получите хомогенна смес. |
|  СИНЯ | Натрошен лед | Максимум 3 кубчета лед. | Поставете филтъра (H) в чашата от 0,8 л (l), сложете максимум 3 кубчета лед във филтъра и след това ги натрошете на скорост 2 . Повторете процедурата докато получите желаното количество. За приготвяне на Маргарита добавете съставките към натрошения лед. |
| | Маргарита (злоупотребата с алкохол е опасна за здравето, консумирайте умерено) | 3 кубчета лед, 60 мл текила, 30 мл коантро, 10 мл лимонов сок. | |
| | Гаспачо | 4 домата, 1/2 скилидка чесън, 60 г мека част на хляб, 100 г краставици, 1 червена и 1 зелена чушка, 150 мл вода, 1 супена лъжица оцет, сол, 5 кубчета лед. | На скорост 2 напълнете 2/3 от съда, за да подобрите миксирането. Ако желаете да пригответе още по-фина смес, можете накрая да използвате приставката за мелене (червена). |
|  ЖЪЛТА | Белтъци на сняг | 1 щипка сол, 2 току-що извадени от хладилника белтъци. |  Поставете всички продукти в чашата от 0,8 л и после емулгирайте, като движите отгоре надолу задължително на корост 1 . |
|  ЧЕРВЕНА | Смес за бебета | 50 г шунка, 50 г моркови, 50 г картофи, 50 г вода. | Поставете всички продукти в съд с широко дъно и смелете на скорост 2 . |
| | Месо | 100 г сурово или варено месо. | В дълбок съд поставете месото, нарязано на кубчета и смелете в продължение на няколко секунди, като придвижвате уреда в съда на скорост 2 . |
| | Кюфтета | За 10 кюфтета: 100 г агнешко месо, 150 г телешко месо, 1/4 глава лук, 2 филии стар хляб. | Поставете продуктите в съд с широко дъно и смелете всичко на скорост 2 . Оформете кюфтетата с ръце и ги изпържете в тиган. |

Köszönjük, hogy egy olyan készüléket választott, amely kizárólag élelmiszerek elkészítésére alkalmas.

LEÍRÁS (1)

- A** Motorblokk
- B** Tipka za uvođenje u rad
 - B1** Brzina 1
 - B2** Brzina 2
- C** Fej
- D** Leszerelhető tartozékok
 - D1** Mixer tartozékok (zöld)
 - D2** Emulgeáló tartozékok (sárga)
 - D3** Jégaprító tartozékok (kék)
 - D4** Daráló tartozékok (piros)
- E** Szűrő aprított jégnek
- F** 0,8 literes pohár & 1 fedél (modelltől függően)
- G** Mini aprító (modelltől függően)
 - G1** Fedél
 - G2** Biztonsági fedél
 - G3** Kés
 - G4** Tál

BIZTONSÁG (2)

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót: a használati útmutatónak nem megfelelő felhasználás felmenti a Moulinex céget minden felelősség alól.
 - Ne hagyja, hogy a gyerekek felügyelet nélkül használják a készüléket.
 - Gyerekek vagy fogyatékos személyek kizárólag felügyelet mellett használhatják a készüléket. Tartsa távol tőlük a készüléket és a kábelt.
 - Ellenőrizze, hogy a készülék gyári adattábláján feltüntetett tápfeszültség megegyezik az Ön elektromos hálózatának feszültségével.
- Bármilyen csatlakoztatási vagy kezelési hiba érvényteleníti a garanciát.**
- Tilos az üzemelő készüléket szünet nélkül 45 másodpercnél tovább működtetni.
 - Soha ne működtesse a mini aprítót (150 ml (G)) üresen.
 - **A 150 ml-es mini aprító kését (G3) óvatosan használja, mert nagyon éles.**
 - A 150 ml-es tál (G4) tartalmának kiürítése előtt feltétlenül távolítsa el a kést.
 - Soha ne érjen a mozgó részekhez.
 - Soha ne mozgassa a mixerfej kését, amikor a készülék csatlakoztatva van az elektromos hálózatra.
 - Felszereléskor, leszereléskor, tisztításkor és olyan esetekben, amikor felügyelet nélkül hagyja a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozódugaszt.
 - Soha ne szerelje szét a készüléket.
 - Ön kizárólag a tisztítást és a szokványos karbantartást végezheti el.
 - Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült. Mindennemű veszély elkerülése végett, az utóbbiakat kötelező módon egy hivatalos szervizközpontban cseréltesse ki (ezek listáját lásd a mixer könyvecskéjében).
 - Soha ne szereljen le egy harangot, amikor a fej csatlakoztatva van a motorblokkhoz.
 - Saját biztonsága érdekében csak az Ön készülékéhez megfelelő Moulinex tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- Figyelem: a felszerelés és leszerelés során óvatosan kezelje a tartozékokat.**
- A készülékkel ne dolgozzanak olyan személyek (gyerekek), akik testi, érzékszervi vagy szellemi tulajdonságai nem teszik lehetővé a készülék asszisztens vagy felügyelet nélküli biztonságos használatát, vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek tapasztalattal vagy nem ismerik a készüléket, és nem rendelkeznek előzetesen a készülék használati utasításával. A készülék nem játékszer. Ne hagyja gyerekek közelében, és gyerekek ne játszanak vele.

HASZNÁLAT (3) (4)

- Első használat előtt mosogatószeres vízzel tisztítsa meg a tartozékokat. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg.
- Natakните nastavak na blok motora tako, da dijelovi priliko spjanja cvaknu i u sebe dobro zapadnu.
- Priključite stroj na mrežu i pritisnite na tipku za uvođenje u rad (B1, B2).
- Stroj najprije uključite i tek nakon toga stavite u hranu koju pripremate.
- Nakon što skinete nastavak (C) sa bloka motora (A) i odvojite stroj od mreža pritisnite istovremeno čepove P1 i P2 i time oslobodite pribor.

- Egy tojásfehérje-hab elkészítése után, hűtés végett tartsa a fejet 30 másodpercen keresztül víz alá, mielőtt újra használná azt.
 - **Bizonyos esetekben (túl sok készítmény vagy túl hosszú használati idő) a készülék áramellátása megszakadhat. Ebben az esetben hagyja hűlni a készüléket megközelítőleg 30 percen keresztül, mielőtt újra használná.**
- 150 ml-es mini aprító (modelltől függően)**
Amennyiben meg szeretné vásárolni ezt a tartozékot, a következő referenciaszámon megtalálja szervizszolgálatunknál (a hivatalos szervizközpontok listáját lásd mellékelve): MS5981760.
- A kést (G3) helyezze óvatosan a tálba (G4), a központi tengelyre, a műanyag résznél fogva.
 - Helyezze az élelmiszereket a tálba.
 - A tálat ne töltsé a maximális szintnél túl.
 - Helyezze a biztonsági fedelet (G2) a tálba, majd helyezze fel a fedelet (G1), megbizonyosodva arról, hogy a meghajtórendszer megfelelően illeszkedik a késre.
 - Helyezze a motorblokkot (A) a fedélre.
 - A tartozék használat utáni szétszereléséhez távolítsa el a motorblokkot (A) a fedélről (G1), vegye le a fedelet (G1), a biztonsági fedelet (G2) és a kést (G3) (a műanyag résznél fogva), majd vegye ki az élelmiszereket.
 - Hagyma, fűszernövények, hús (70 g marhahús 3 másodperc alatt) aprításához.



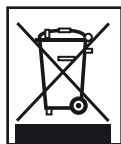
PRAKTIKUS TANÁCSOK (5)

- Az edényt, amelyet használ, maximum 2/3-ig töltsé meg, hogy elkerülje azt, hogy a készítmény kiömölgjön. A készítmény minimum a tartozékot el kell lépje, ahhoz, hogy garantált legyen a mixelés hatékonysága.
- A gyümölcs alapú készítményeknél, előzetesen vágja fel és magozza ki a gyümölcsöket.
- A daráló (piros) tartozék esetében csontozza ki a húst, és távolítsa el az inakat belőle, mielőtt megdarálná.
- **Minden típusú készítményhez használja a megfelelő tartozékot.**



TISZTÍTÁS


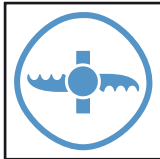

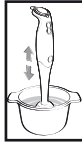

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból.
- A készüléket, a tápkábelt, vagy a dugaszt ne tegye vízbe, vagy más folyadékba.
- A motorblokkot (A) soha ne helyezze mosogatógépbe. Soha ne merítse vízbe és ne helyezze folyó víz alá. Egy nedves szivaccsal tisztítsa meg.
- A fej (meghajtó felfele), a pohár és a tartozékok (szerszámok felfele) tisztíthatóak mosogatógépben.
- Javasoljuk, hogy leszerelés után minden használatot követően azonnal tisztítsa meg a fejet és a harangokat.
- Ha egyes élelmiszerek (pl. sárgarépa) megszínezik a műanyag részeket, dörzsölje át őket egy étolajba mártott törőruhával, majd végezze el a szokásos tisztítást.



Első a környezetvédelem!

- Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.



| TARTOZÉKOK | KÉSZÍTMÉNY | HOZZÁVALÓK | TANÁCSOK |
|---|--|--|--|
|  ZÖLD | Leves | 500 g burgonya, 400 g répa, 1 db. póréhagyma, 1,8 liter víz | 2 FUNKCIÓ : Töltse meg a használt edényt minimum 2/3-ig, a mixelés optimalizálása érdekében. |
| | Majonéz | Egy egész tojás, egy kávéskanál mustár, egy evőkanál ecet, 250 ml olaj, só, bors. | Helyezze az összes hozzávalót a 0,8 literes pohárba (l), és néhány másodpercen keresztül mixelje 2 FUNKCIÓ . |
| | Palacsintatészta | 200 g liszt, egy csipet só, 200 ml tej, 40 g olvasztott vaj, 3 tojás. | Ehhez a készítményhez 2 FUNKCIÓ használja a készüléket. Töltse meg a használt edényt minimum 2/3-ig, ahhoz, hogy simára tudja keverni a tésztát. |
|  KÉK | Aprított jég | Maximum 3 jégkocka. | Illeszze be a szűrőt (H) a 0,8 literes pohárba (l), helyezzen maximum 3 jégkockát a szűrőbe, majd 2 FUNKCIÓ erősen üsse a jégkockákat. Végezze el újra a műveletet, amíg meg nem kapja a kívánt mennyiséget. Margarita készítésekor a jéghez adja hozzá a hozzávalókat. |
| | Margarita (A túlzott alkoholfogyasztás káros az egészségre. Az alkoholtartalmú italok fogyasztásában legyen mértékletes.) | 3 jégkocka, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl citromlé. | |
| | Gaspacho | Négy paradicsom, fél gerezd fokhagyma, 60 g zsúrkenyér, 100 g uborka, egy piros- és egy zöldpaprika, 150 ml víz, egy evőkanál ecet, só, öt jégkocka. | Ehhez a készítményhez 2 FUNKCIÓ használja a készüléket. Töltse meg a használt edényt minimum 2/3-ig, a mixelés optimalizálása érdekében. Amennyiben finomabb keveréket óhajt, az étel elkészítését befejezheti a darálással (piros) is. |
|  SÁRGA | Tojáshab | 1 csipet só, két hideg tojás fehérje |  Helyezze a hozzávalókat a 0,8 literes pohárba, és fentről lefele irányuló mozgásokkal 1 FUNKCIÓ (kötelezően) keverje simára. |
|  PIROS | Bébiétel | 50 g sonka, 50 g répa, 50 g burgonya, 50 g víz. | Helyezze az összes hozzávalót egy széles aljú edénybe, és darálja meg 2 FUNKCIÓ . |
| | Húsok | 100 g nyers vagy főtt hús | Helyezze a kockára vágott húsdarabokat egy magas falú edénybe, majd néhány másodpercig darálja, a mixert 2 FUNKCIÓ mozgatva. |
| | Köfte (darálthús-gombócok) | 10 gombóchoz: 100 g bárányhús, 150 g marhahús, egy negyed hagyma, két szelet száraz kenyér. | Helyezze a hozzávalókat egy széles aljú edénybe, majd darálja meg ezeket 2 FUNKCIÓ . Kézzel formázza meg a gombócokat, majd serpenyőben süsse meg ezeket. |

Zahvaljujemo vam što se odabrali aparat koji je isključivo predviđen za pripremu hrane.

OPIS (1)

- A** Blok motora
- B** Prekidač za puštanje u rad
 - B1** Brzina 1
 - B2** Brzina 2
- C** Postolje
- D** Pribor koji se može skidati
 - D1** Pribor za miksanje (zeleno)
 - D2** Pribor za emulgaciju (žuto)
 - D3** Pribor za drobljenje leda (plavo)
 - D4** Pribor za mljevenje (crveno)
- E** Filter za drobljeni led
- F** Posuda 0,8 L & 1 poklopac (zavisno od modela)
- G** Mini-sjeckalica (zavisno od modela)
 - G1** Poklopac
 - G2** Protupoklopac
 - G3** Nož
 - G4** Posuda

SIGURNOST (2)

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu prije prve upotrebe svog aparata: upotrebom koja nije u skladu s uputama za upotrebu, Moulinex oslobađa svake odgovornosti.
- Ne dozvolite djeci da koriste aparat bez nadzora.
- Upotreba ovog aparata od strane djece ili hendikepiranih lica mora se obavljati pod nadzorom. Ne ostavljajte aparat ili kabl na dohvatu djece.
- Provjerite da li napon naznačen na signalnoj pločici aparata odgovara onom u vašoj električnoj instalaciji.
- **U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, garancija se poništava.**
- Nemojte ostavljati da uređaj bez prestanka radi više od 45 sekundi.
- Ne dozvolite da mini-sjeckalica funkcionira (150 ml) (G) "na prazno".
- **Rukujte nožem mini-sjeckalice 150 ml (G3) s oprezom; krajnje je oštar.**
- Morate obavezno izvaditi nož prije pražnjenja sadržaja iz posude od 150 ml (G4).
- Nikada ne dodirujte dijelove u pokretu.
- Nikada ne rukujte nožem na postolju miksera dok je aparat uključen u mrežu.
- Uvijek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, kao i prije montaže, demontaže ili čišćenja.
- Nikada ne rastavljajte aparat.
- Vi nemate ništa drugo intervenirati osim obavljanja redovnog čišćenja i održavanja.
- Ne koristite svoj aparat ako su kabl za napajanje ili utičnica oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, obavezno ih zamijenite u ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u brošuri).
- Nikad ne skidajte poklopac kad je postolje povezano na blok motora.
- Za vašu sigurnost, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove Moulinex prilagođene vašem aparatu.

Pažnja: Oprezno rukujte priborom kod montaže i demontaže.

- Ovaj aparat nije predviđen za korištenje od strane osoba (uključujući i djecu) sa ograničenim ili smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, te sa nedovoljnim iskustvom ili znanjem, izuzev ako se to radi pod kontrolom ili po uputama osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djecu obavezno treba upozoriti da se ne igraju sa aparatom.

UPOTREBA (3) (4)

- Prije prve upotrebe, operite pribor vodom i deterdžentom. Temeljito isperite i posušite.
- Postavite nastavak na blok motora na takav način da oba dijela zacvaknu i na sebe dobro nalegnu.
- Uređaj priključite na mrežu i pritisnite na prekidač za pokretanje (B1, B2).
- Uređaj najprije uključite i tek nakon toga ga stavite u hranu koju pripremate.
- Nakon što ste skinuli nastavak (C) sa bloka motora (A) i odvojili uređaj od mreža pritisnite u isti mah oba čepa P1 i P2 da tim oslobodite pripojeni pribor.
- Nakon pripreme šlaga od bjelanaca, stavite postolje pod vodu 30 sekundi da bi se ono ohladilo prije naredne upotrebe.

- **U nekim slučajevima upotrebe (količina hrane koja se priprema ili vrijeme funkcioniranja su vrlo važni), napajanje aparata se može prekinuti. U tom slučaju, ostavite aparat da se ohladi nekih 30 minuta prije ponovne upotrebe.**
- Mini-sjeckalica 150 ml (zavisno od modela)**
- Ako želite nabaviti ovaj dodatak, možete ga kupiti u našem servisnom centru (vidi listu ovlaštenih centara u prilogu) pod referentnim brojem: MS5981760.
- Postavite nož (G3) s oprezom u posudu (G4) na centralnu osovinu držeći ga za plastični dio.
 - Stavite hranu u posudu.
 - Posudu nemojte puniti više od maksimalne granice.
- Postavite poklopac (G2) na posudu, a zatim stavite poklopac (G1) tako da budete sigurni da je pogonski sistem dobro pozicioniran na nožu.
 - Blok motora postavite na mjesto (A) na poklopcu.
 - Za demontažu vašeg priključka nakon upotrebe, odignite blok motora (A) sa poklopca (G1), odignite poklopac (G1), protupoklopac (G2) i nož (G3) (držeći ga za plastični dio), a zatim izvadite hranu.
 - Za sitno sjeckanje luka, vlasca, mesa (70g govedine za 3 sekundi).



PRAKTIČNI SAVJETI (5)


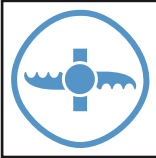

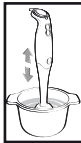

- Posuda koju koristite mora biti napunjena maksimalno za 2/3 da hrana ne bi ispadala preko rubova posude. Hrana koju pripremate mora prekrivati minimalno komad pribora da bi se garantiralo efikasno miksiranje.
- Kod miksiranja voća, prethodno izrežite voće i izvadite mu košpice.
- Kad koristite pribor za mljevenje (CRVENO), uklonite kosti i žilice iz mesa prije mljevenja.
- **Upotrebljavanje onaj komad pribora koji je predviđen za određenu vrstu pripreme.**

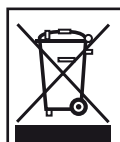


ČIŠĆENJE

- Uvijek isključite aparat iz mreže, a zatim čistite.
- Ne stavljajte aparat, postolje, kabl za napajanje ili utičnicu u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.
- Nikada ne stavljajte blok motora (A) u mašinu za suđe. Nikada ne stavljajte aparat u vodu niti pod tekuću vodu. Čistite ga vlažnom spužvom.
- Postolje (s pogonskom osovinom prema gore), posuda i pribor (s alatima prema gore) mogu se prati u mašini za suđe.
- Savjetujemo da postolje, kao i pribor očistite ubrzo nakon svake upotrebe, nakon što ste ih skinuli.
- U slučaju obojenja plastičnih dijelova hranom poput mrkve, istrljajte ih pamučnom krpom namočenom u jestivo ulje, a zatim nastavite s redovnim čišćenjem.



| PRIBOR | HRANA KOJA SE PRIPREMA | SASTOJCI | SAVJETI |
|---|---|--|--|
|  ZELENO | Supa | 500g krompira, 400g mrkve, 1 prasa, 1,8 L vode | U brzini 2 , punite posudu minimalno do 2/3 njenog sadržaja, kako bi miksiranje bilo uspješnije. |
| | Majoneza | 1 jaje, jedna kafena kašičica senfa, jedna supena kašika sirčeta, 250 ml ulja, so, biber | Stavite sve sastojke u posudu 0,8 L (l) a zatim miksajte nekoliko sekundi na brzini 2 . |
| | Tijesto za palačinke | 200g brašna, prstohvat soli, 200 ml mlijeka, 40g topljenog putera, 3 jajeta. | Na brzini 2 , napunite svoju posudu na najmanje 2/3 visine da biste dobili homogenu mješavinu. |
|  PLAVO | Drobljeni led | Maksimalno 3 kocke leda | Uklonite filter (H) posudu 0,8 L (l), stavite maksimum 3 kocke leda u filter a zatim dobro izdubite na brzini 2 . Obnovite operaciju do željene količine. Za Margaritu, ubacite sastojke u drobljeni led. |
| | Margarita (zloupotreba alkohola je opasna po zdravlje, konzumirajte umjereno) | 3 kocke leda, 6 cl tekile, 3 cl koantroa, 1 cl soka od limuna. | |
| | Gaspačo | 4 paradajza, 1/2 češnja bijelog luka, 60g hljebnih mrvica, 100g krastavca, 1 crvena i 1 zelena paprika, 150 ml vode, 1 supena kašika sirčeta, so, 5 kocki leda | Na brzini 2 , napunite svoju posudu najmanje 2/3 visine za optimalno miksiranje. Ako želite sitniju mješavinu, možete završiti pripremu uz pomoć mljevenja (crveno) |
|  ŽUTO | Snijeg od bjelanaca | 1 prstohvat soli, 2 bjelanca direktno iz frižidera. |  <p>Stavite sastojke u posudu 0,8 L a zatim miješajte kao na slici, odozgo prema dolje obavezno na brzini 1.</p> |
|  CRVENO | Hrana za bebe | 50g šunke, 50g mrkve, 50g krompira, 50g vode. | Stavite sve sastojke u posudu sa širokim dnom i meljite na brzini 2 . |
| | Meso | 100g sirovog ili kuhanog mesa. | U visoku posudu stavite meso izrezano na kockice, a zatim meljite nekoliko sekundi pomjerajući mikser po posudi na brzini 2 . |
| | Ćufte (kuglice od mljevenog mesa) | Za 10 kuglica: 100g janjetine, 150g teletine, 1/4 crvenog luka, 2 kriške starog hljeba. | Stavite sve sastojke u posudu sa širokim dnom i meljite sve na brzini 2 . Rukom oblikujte kuglice i zatim ih ispecite u tavi. |

**Pomozimo zaštititi okoliša!**

- ❶ Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koje se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.
- ➡ Stoga ga odložite na za to predviđeno mjesto.

| | |
|-----|-----------|
| RUS | p.4 - 6 |
| UA | p.7 - 9 |
| LV | p.10 -12 |
| LT | p.13 -15 |
| EST | p.16 - 18 |
| PL | p.19 - 21 |
| CZ | p.22 - 24 |
| SK | p.25 - 27 |
| SLO | p.28 - 30 |
| SR | p.31 - 33 |
| HR | p.34 - 36 |
| RO | p.37 - 39 |
| BG | p.40 - 42 |
| H | p.43 - 45 |
| BIH | p.46 - 48 |