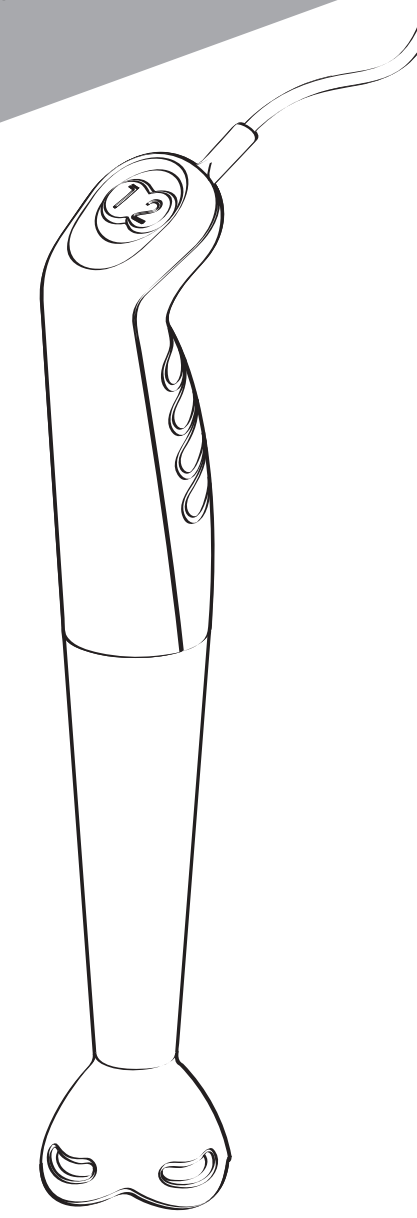
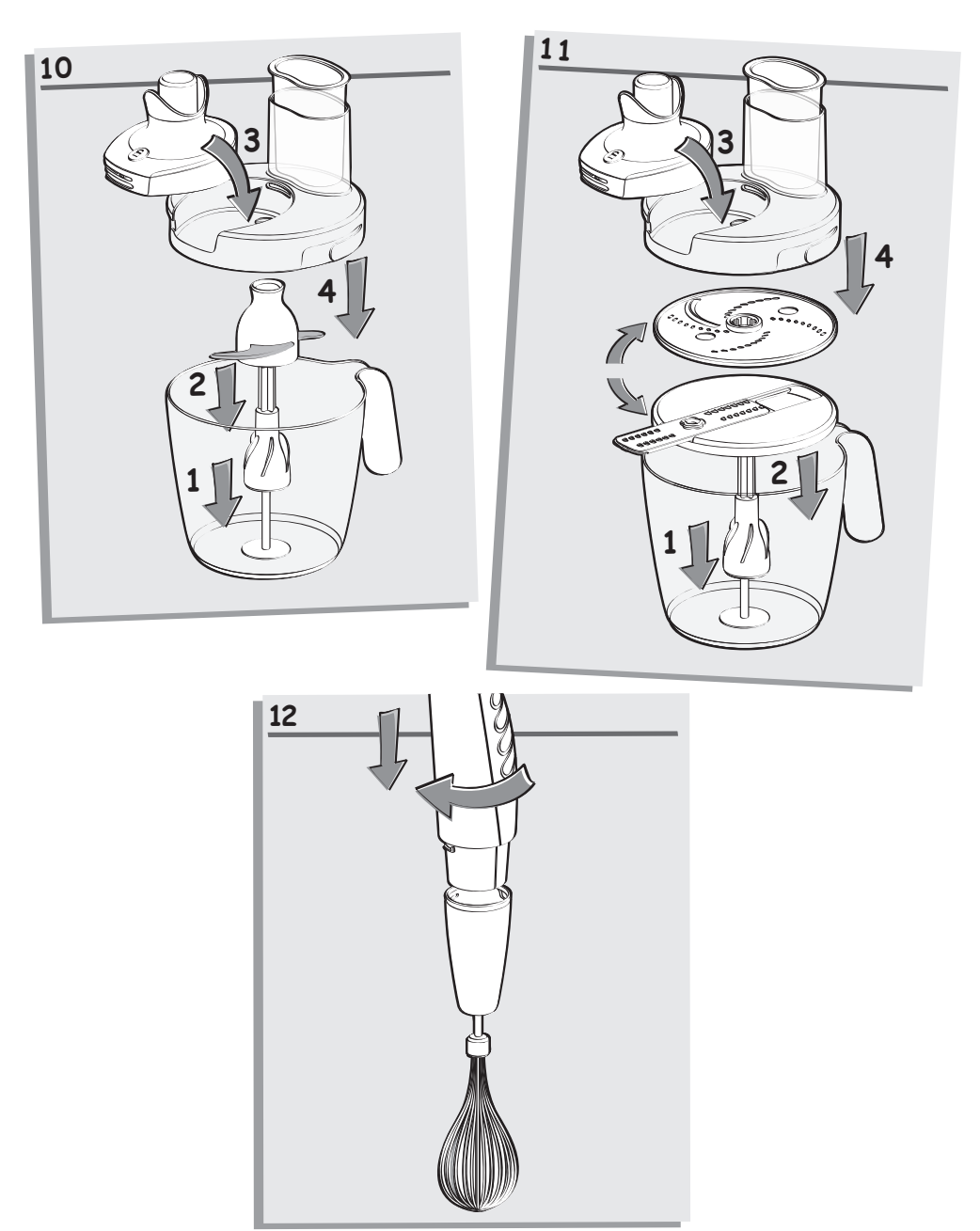
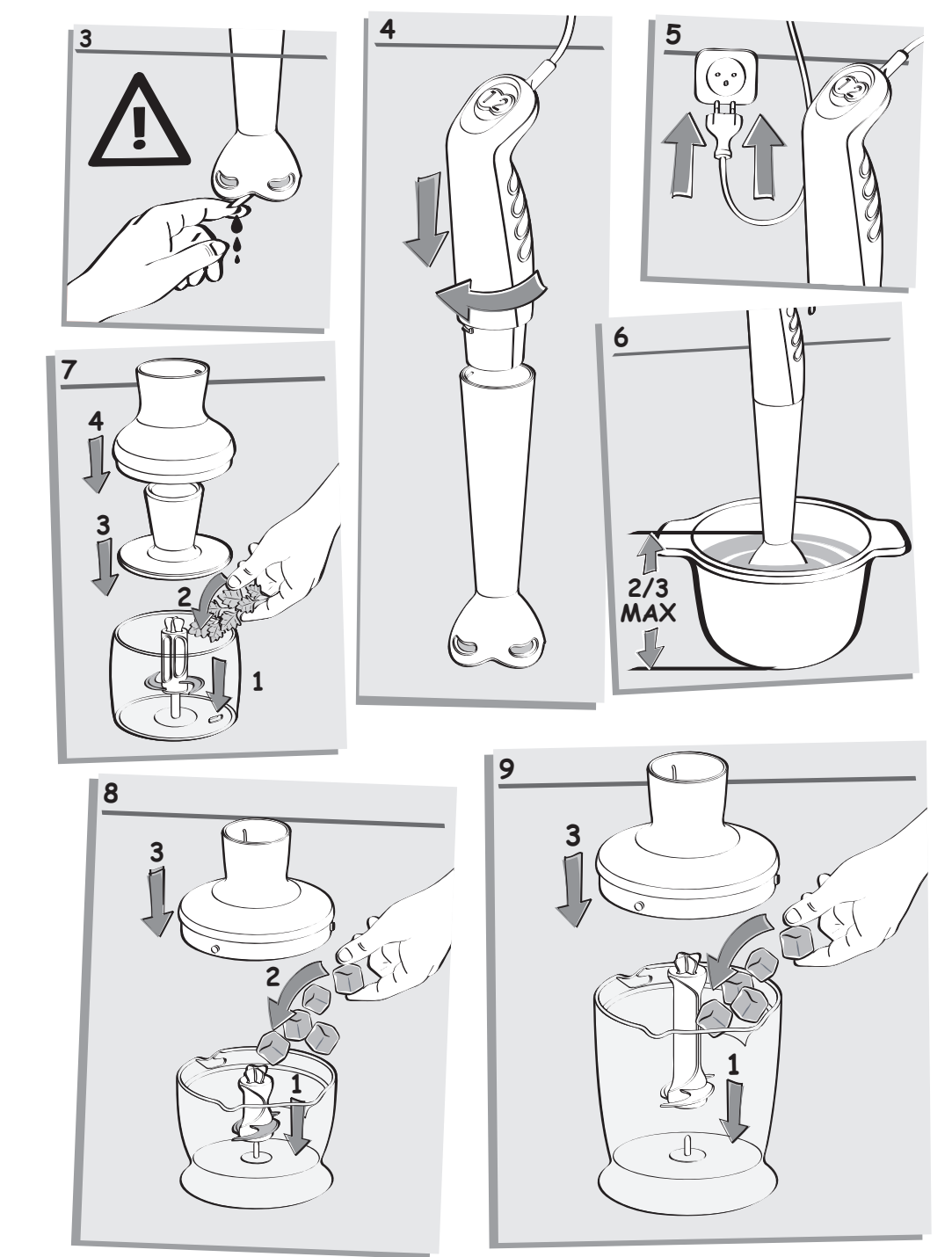
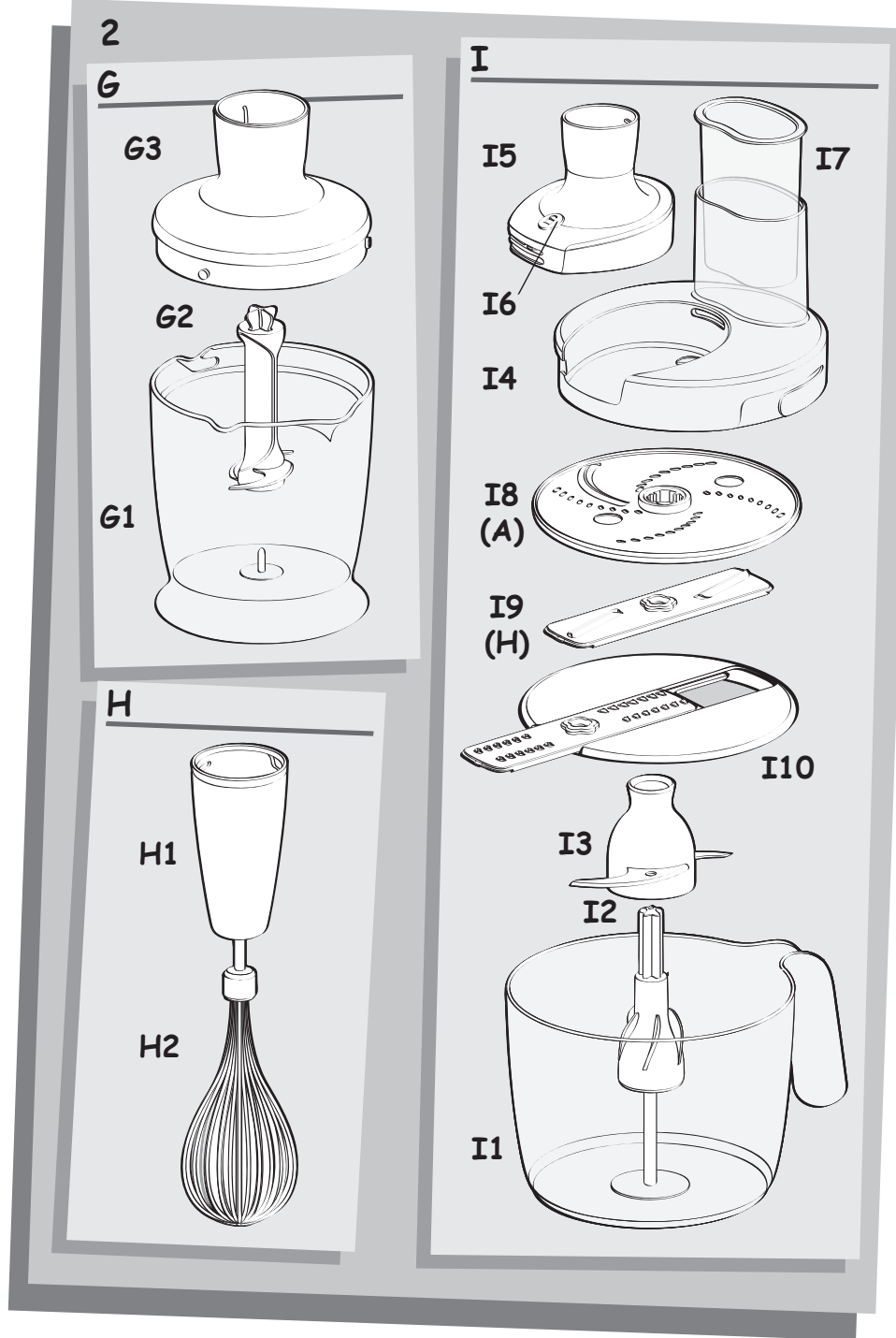
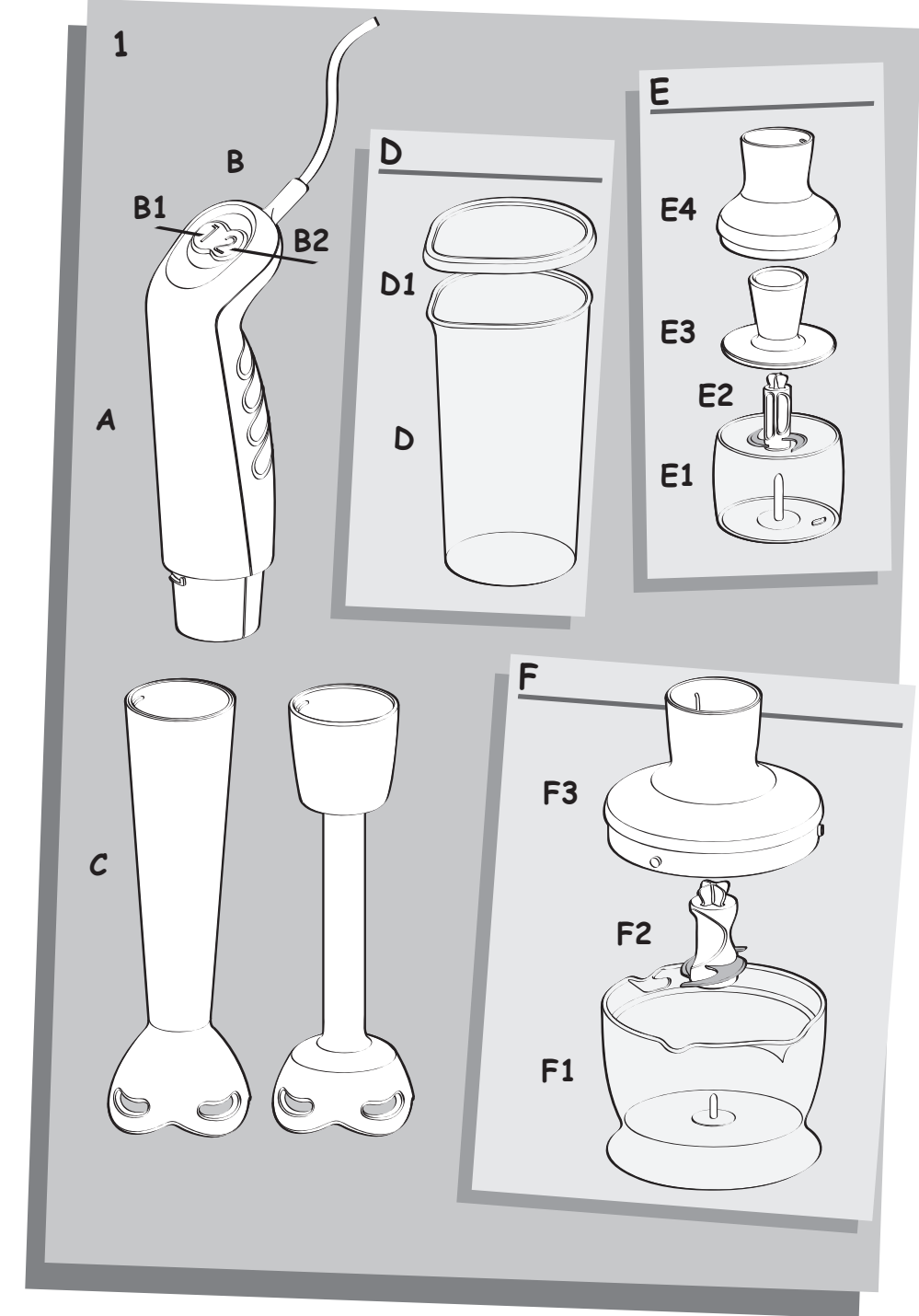




www.moulinex.com

- PO
- CZ
- SK
- SL
- SR
- HR
- BIH
- RO
- BG
- MA
- RU
- UA
- LV
- LT
- ET



Děkujeme vám, že jste se rozhodli zakoupit si přístroj Moulinex, který je určen výhradně pro přípravu potravin a pro použití v domácnosti.



POPIS OBR. 1

Cz

A	Tělo motoru	G	Velký sekáček 600 ml (podle modelu)
B	Tlačítko pro uvedení do chodu	G1	Nádoba
B1	Rychlost 1	G2	Nůž
B2	Rychlost 2	G3	Upevňovací nástavec
C	Týčový mixér (plastový nebo kovový, podle modelu)	H	Kuchyňský šlehač
D	Nádoba 0,8 l	H1	Upevňovací nástavec
D1	Poklop (podle modelu)	H2	Šlehač
E	Malý sekáček 150 ml (podle modelu)	Multifunkční nádoba 2l (podle modelu)	
E1	Nádoba	I1	Nádoba
E2	Nůž	I2	Hnací jednotka
E3	Vnitřní poklop	I3	Nůž
E4	Poklop	I4	Poklop
F	Sekáček 450 ml (podle modelu)	I5	Upevňovací nástavec
F1	Mísa	I6	Tlačítko pro odjištění
F2	Nůž	I7	Pěchovátko
F3	Upevňovací nástavec	I8	Kotouč nebo nůž A (podle modelu)
		I9	Kotouč nebo nůž H (podle modelu)
		I10	Držák nože (podle modelu)



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtete návod: použití v rozporu s návodem zbavuje společnost Moulinex veškeré odpovědnosti.
- Ujistěte se, že napájecí napětí vašeho přístroje odpovídá napětí ve vaší elektroinstalaci.
- Při jakémkoliv chybném připojení k síti zaniká záruka.
- Váš přístroj je určen výhradně pro domácí použití a používání uvnitř bytu.
- Po použití přístroje a před jeho čištěním jej odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže přístroj nefunguje správně nebo jestliže byl poškozen, nepoužívejte jej. V takovém případě se obraťte na smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).
- Běžnou údržbu a čištění přístroje provádí zákazník, jakýkoliv jiný zásah musí provádět smluvní servisní středisko.
- Nikdy se nedotýkejte rotujících dílů (nože...). **OBR. 3**
- Nedotýkejte se nože týčového mixéru (C), a to ani tehdy, když se netočí, protože je velice ostrý. **OBR. 3**
- S noži (E2, F2, G2, I3) zacházejte velmi opatrně, protože jsou velice ostré.
- Přístroj, napájecí šňůru nebo zástrčku nikdy nedávejte do vody ani do žádné jiné tekutiny.
- Napájecí šňůru nenechávejte viset v dosahu dětí.
- Napájecí šňůra nikdy nesmí být v blízkosti nebo v kontaktu se zahřátými částmi přístroje, v blízkosti zdroje tepla nebo na ostré hraně.
- Jsou-li přívodní kabel nebo zástrčka poškozeny, přístroj nepoužívejte. Vyhněte se jakémukoliv nebezpečí a povinně je nechte vyměnit ve smluvním servisním středisku (viz seznam v servisní příručce).
- V zájmu vlastního bezpečí používejte pouze příslušenství a náhradní díly, které jsou určené pro váš přístroj.
- 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 nebo 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.
- Pokud se během přípravy pokrmu váš přístroj „zablokuje“, přístroj vypněte, odpojte jej od zdroje napájení a zkontrolujte, zda použité příslušenství není příliš plné. Je-li tomu tak, vyjměte potraviny zabraňující chodu přístroje a dávejte přitom pozor na ostré nože.
- Váš přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí. V případě přehřátí se přístroj vypne. V takovém případě nechte přístroj asi 20 minut vychladnout a poté jej opět můžete používat.



UVEDENÍ DO CHODU / POUŽITÍ

- Před prvním použitím umyjte jednotlivé díly příslušenství v saponátové vodě. Díly pečlivě opláchněte a osušte.
- Pečlivě dodržujte čistotu vaší pracovní desky.
- Potraviny dejte do dostatečně vysoké nádoby, aby nedošlo k postříkání.
- **Týčový mixér: OBR. 4 & 1**
- Týčový mixér (C) našroubujte na tělo motoru (A); ujistěte se, že týčový nástavec je správně našroubovaný až po zárazku a poté přístroj připojte k elektrické síti. **OBR. 4**
- Týčový mixér (C) vložte do poloviny výšky nádoby a stiskněte tlačítko pro uvedení do chodu (B1 nebo B2).
- **POZOR: Přístroj nezapínejte naprázdno.**
- Nádoba, kterou používáte, musí být naplněna maximálně do 2/3, aby nedošlo k přetečení. Pro zajištění správného rozmixování musí připravovaný pokrm vždy zakrýt alespoň spodní část týčového mixéru. **OBR. 6**

- Při mixování teplých pokrmů odstavte nádobu na vaření z tepelného zdroje. Pro dosažení větší účinnosti není zapotřebí s tyčovým mixérem během přípravy pokrmů v nádobě pohybovat. Tyčový mixér přidržujte v polovině výšky nádoby v jejím středu. **OBR. 6**
- U vláknitých potravin (pórek, celer, atd.) pravidelně čistěte tyčový nástavec, pečlivě přitom dodržujte bezpečnostní pokyny pro rozložení a čištění výrobku.
- K přípravě pokrmů z ovoce je nejdříve pokrájete a vypeckujete.
- Mixér nepoužívejte k přípravě pokrmů z tvrdých potravin (cukr, čokoláda, káva).

• **Malý sekáček 150 ml (podle modelu): FIG E & 7**

- Nasadte nůž (E2) na osu nádoby (E1).
- Vložte potraviny do nádoby (E1), nasadte vnitřní poklop (E3) a poté nasadte poklop (E4).
- Nasadte tělo motoru (A) na poklop (E3).
- Tělo motoru (A) připojte k síti a stiskněte tlačítko pro uvedení do chodu (B1 nebo B2)
- Sejměte tělo motoru (A), poklop (E4) a vnitřní poklop (E3).
- Vyjměte nůž (E2) a držte jej přitom za plastovou část.
- Po použití přístroje vyjměte připravovaný pokrm.
- **Toto příslušenství nepoužívejte při chodu naprázdno nebo po dobu delší než 10 vteřin.**

• **Malý sekáček 450 ml (podle modelu): OBR. F & 8**

- Nasadte nůž (F2) na osu nádoby (F1).
- Do nádoby (F1) vložte potraviny a poté nasadte poklop (F3).
- Nasadte tělo motoru (A) na poklop (F3).
- Tělo motoru (A) připojte k síti a stiskněte tlačítko pro uvedení do chodu (B1 nebo B2)
- Sejměte tělo motoru (A) a poklop (F3).
- Vyjměte nůž (F2) a držte jej přitom za plastovou část.
- Po použití přístroje vyjměte připravovaný pokrm.
- **Toto příslušenství nepoužívejte při chodu naprázdno.**

• **Velký sekáček 600 ml (podle modelu): FIG G & 9**

- Nasadte nůž (G2) na osu nádoby (G1).
- Do nádoby (G1) vložte potraviny a poté nasadte poklop (G3).
- Nasadte tělo motoru (A) na poklop (G3).
- Tělo motoru (A) připojte k síti a stiskněte tlačítko pro uvedení do chodu (B1 nebo B2)

- Sejměte tělo motoru (A) a poklop (G3).
- Vyjměte nůž (G2) a držte jej přitom za plastovou část.
- Po použití přístroje vyjměte připravovaný pokrm.
- **Toto příslušenství nepoužívejte při chodu naprázdno.**

• **Multifunkční nádoba 2l (podle modelu): Obr. I**

Můžete v ní připravit 150 až 800g potravin – Objem nádoby: 2 litry.

1) Sekání Obr. 10:

- Nasadte hnací jednotku (I2) do středu nádoby (I1).
- Nasadte nůž (I3) na hnací jednotku (I2).
- Nasadte upevňovací nástavec (I5) na poklop (I4).
- Nasadte a zajistěte poklop.
- Nasadte tělo motoru (A) na upevňovací nástavec (I5).

Za 15 až 20 sekund nasekáte 150 až 500 g potravin: tvrdé potraviny (sýry, sušené ovoce), tvrdou zeleninu (mrkev, celer, atd.), měkkou zeleninu (cibule, špenát,...), syrové i vařené maso (bez kostí, šlach a nakrájené na malé kousky), syrové i vařené ryby. Nasekejte příliš tvrdé potraviny (led, cukr) nebo potraviny, které vyžadují jemné mletí (obilí, káva).

2) Strouhání/krájení Obr. 11:

- Nasadte hnací jednotku (I2) do středu nádoby (I1).
- Nasadte kotouč (I8) na hnací jednotku (I2).
- Nasadte upevňovací nástavec (I5) na poklop (I4) a zajistěte jej.
- Nasadte tělo motoru (A) na upevňovací nástavec (I5).
- Vložte potraviny do plnicího otvoru a zasouvejte je pomocí pěchovátka (I7). **Potraviny nikdy netlačte prsty nebo jakýmkoli náčiním.**

• **Kuchyňský šlehač (podle modelu): Obr. H & 12**

- Nasadte kuchyňský šlehač (H2) do upevňovacího nástavce (H1).
- Nasadte upevňovací nástavec (H1) na tělo motoru (A).
- Nástavec našroubujte až po zarážku.
- Po použití upevňovací nástavec (H1) odšroubujte a vyjměte šlehač (H2).



ČIŠTĚNÍ

- Veškeré díly a příslušenství vašeho mixéru lze mýt v myčce na nádobí s výjimkou těla motoru (A), **upevňovacích nástavců (F3, G3, H1, I5)**; můžete je také čistit vlhkou houbičkou.
- S noží zacházejte velmi opatrně, protože jsou velmi ostré.
- Nepoužívejte brusnou mycí houbu nebo přípravky s kovovými částicemi.
- Tělo motoru (A1) nikdy nesmíte ponořit do vody. Otrhete jej suchým nebo mírně navlhlým hadříkem.

- Pokud jsou některé části příslušenství zbarveny potravinami (mrkev, pomeranče...), otřete je hadříkem namočeným do jedlého oleje a poté je umyjte běžným způsobem.
- S nožem (J4) nebo s kráječi J10 a J11 zacházejte velmi opatrně, protože jsou velmi ostré.



RECEPTY

Tyčový mixér OBR. 4:

• Zeleninová polévka:

500g brambor, 400g mrkve, 1 pórek, sůl, pepř, 1,8 l vody.
Nechte zeleninu vařit v páře po dobu 10 minut.
Zeleninu mixujte po dobu 45 vteřin

• Majonéza:

Do nádoby o obsahu 1 litr vložte 1 žloutek, 1 polévkovou lžičku hořčice, 1 polévkovou lžičku vinného octa, sůl, pepř a 25 cl oleje.

Směs mixujte po dobu 15 vteřin

Malý sekáček 150 ml (podle modelu) OBR. E:

• S tímto příslušenstvím můžete nasekat:

Česnek, zelené bylinky, cibuli.
70 gramů hovězího masa bez šlach nakrájeného na malé kousky 1 x 1 cm (za 3 vteřiny).

Sekáček 450 ml (podle modelu) OBR. F:

• S tímto příslušenstvím můžete nasekat:

Česnek, zelené bylinky, cibuli.
200 gramů hovězího masa bez šlach nakrájeného na malé kousky 1 x 1 cm (za 10 vteřin).

Sekáček 600 ml (podle modelu) OBR. G:

• S tímto příslušenstvím můžete nasekat:

Česnek, zelené bylinky, cibuli.
250 gramů hovězího masa bez šlach nakrájeného na malé kousky 1 x 1 cm (za 15 vteřin).

Multifunkční nádoba 2l (podle modelu) OBR. I:

• S tímto příslušenstvím můžete nasekat: 500 g hovězího masa bez šlach nakrájeného na malé kousky 1 x 1 cm (za 20 vteřin) a dále zeleninu, sýr a chléb.

• Můžete také nasekat a nakrájet na plátky 700 g zeleniny (mrkve), sýra atd...

Cz



CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ PŘÍSTROJ NEFUNGUJE?

- Zkontrolujte:

Zda je váš přístroj připojen k napájecí síti.

Zda je napájecí kabel v dobrém stavu.

- Váš přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí. V případě přehřátí se přístroj vypne. V takovém případě nechte přístroj asi 20 minut vychladnout a poté jej opět můžete používat.

Váš přístroj stále nefunguje?

Obraťte se na smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).



PŘÍSLUŠENSTVÍ

U svého prodejce nebo ve smluvním středisku (viz seznam v servisní příručce) si můžete obstarat následující výrobky:

Malý sekáček 150 ml: reference MS_5981762.

S tímto příslušenstvím můžete nasekat 70 g hovězího masa za 5 vteřin.

Malý sekáček 450 ml: reference MS_0695653.

S tímto příslušenstvím můžete nasekat 200 g hovězího masa za 10 vteřin.

Velký sekáček 600 ml: reference MS_0695654.

S tímto příslušenstvím můžete nasekat 250 g hovězího masa za 15 vteřin.

Podílejme se na ochraně životního prostředí!



- ① Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➔ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli zakúpiť si prístroj tohto modelového radu, ktorý slúži výlučne na prípravu jedál a na domáce použitie.



POPIS OBR. 1

A	Blok motora	G	Maxi sekáč 600 ml (podľa modelu)
B	Tlačidlá na uvedenie do prevádzky	G1	Nádoba
B1	Rýchlosť 1	G2	Nôž
B2	Rýchlosť 2	G3	Redukčný prevod
C	Týčový mixér (z umelej hmoty alebo kovový, podľa modelu)	H	Šľahacia metlička
D	Nádoba 0,8 l	H1	Redukčný prevod
D1	Veko (podľa modelu)	H2	Metlička
E	Mini sekáč 150 ml (podľa modelu)	Viacfunkčná nádoba 2 l (podľa modelu)	
E1	Nádoba	I1	Nádoba
E2	Nôž	I2	Unášač
E3	Spodné veko	I3	Nôž
E4	Veko	I4	Veko
F	Sekáč 450 ml (podľa modelu)	I5	Redukčný prevod
F1	Nádoba	I6	Odstoľovacie tlačidlo
F2	Nôž	I7	Nadstavec na tlačenie
F3	Redukčný prevod	I8	Kotúč alebo čepeľ A (podľa modelu)
		I9	Kotúč alebo čepeľ H (podľa modelu)
		I10	Držiak čepeľí (podľa modelu)



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na použitie: používanie, ktoré nie je v súlade s návodom na použitie, zbavuje spoločnosť Moulinex akejkoľvek zodpovednosti.

- Skontrolujte, či napájacie napätie vášho prístroja skutočne zodpovedá napätiu vašej elektrickej siete.

Na škody spôsobené nesprávnym zapojením sa záruka nevzťahuje.

- Tento prístroj je určený iba na domáce použitie a na používanie vo vnútri domu.
- Prístroj odpojte z elektrickej siete, keď ho prestanete používať a keď ho čistíte.
- Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje alebo ak bol poškodený. V danom prípade sa obráťte na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Akýkoľvek zásah, iný ako je čistenie a pravidelná údržba, ktorú robí klient, musí vykonať autorizované servisné stredisko.
- Nikdy sa nedotýkajte rotujúcich častí (nožov...). **OBR. 3**
- Nedotýkajte sa noža týčového mixéra (C), ani keď je vypnutý, je veľmi ostrý. **OBR. 3**
- S nožmi (E2, F2, G2, I3) sekáčov manipulujte opatrne, sú veľmi ostré.
- Prístroj, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Napájací kábel nenechávajte v dosahu detí.

- Napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s teplejšími časťami prístroja, v blízkosti zdroja tepla alebo ostrého rohu.
- Ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené, prístroj nepoužívajte. Aby ste sa vyhli akémukoľvek riziku, nechajte ich vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Kvôli vlastnej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a náhradné diely, ktoré sú prispôbené pre tento prístroj. Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, dozor alebo osoba, ktorá ich vopred poučí o používaní tohto prístroja.
- Je vhodné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto prístrojom nehrajú.
- **Ak sa tento prístroj „zablokuje“ počas prípravy jedla, prístroj vypnite, odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či nie je upchaté používané príslušenstvo. V danom prípade vyberte potraviny, ktoré blokujú prevádzku, a pri vyberaní dávajte pozor na nože.**
- **Tento prístroj je vybavený bezpečnostným systémom proti prehriatiu. V prípade prehrievania sa prístroj vypne. V danom prípade prístroj nechajte pred opätovným použitím 20 minút chladnúť.**



UVEDENIE DO PREVÁDZKY/POUŽÍVANIE

- Pred prvým použitím príslušenstvo umyte v saponátovej vode. Opláchnite ho a dôkladne osušte.
- Je dôležité, aby ste pracovnú dosku udržiavali v dobrých hygienických podmienkach.
- Potraviny dajte do dostatočne vysokej nádoby, aby ste predišli výšplchnutiu.

• Týčový mixér: OBR. 4 & 1

- Týčový mixér (C) naskrutkujte na blok motora (A),

ubezpečte sa, či je týčový mixér dobre zaskrutkovaný až na doraz, a potom prístroj zapojte do elektrickej siete.

OBR. 4

- Týčový mixér (C) ponorte do polovice nádoby a stlačte tlačidlo na uvedenie do prevádzky (B1 alebo B2).
- **POZOR: Prístroj nezapínajte naprázdno.**
- Nádoba, ktorú používate, musí byť naplnená maximálne do 2/3, aby sa predišlo vyliatu. Aby bolo mixovanie efektívne, jedlo, ktoré pripravujete, musí zakrývať minimálne spodný kryt týčového mixéra. **OBR. 6**

- Ak chcete mixovať teplé jedlá, nádobu, ktorú používate na varenie, dajte mimo sporáka. Pri mixovaní potravín tyčovým mixérom nepohybujte, potraviny by ste lepšie nezmixovali. Nechajte ho v polovičnej výške a v strede nádoby. **OBR. 6**
- Pri mixovaní vláknitých potravín (póry, zelery, ap.) tyčový mixér čistíte pravidelne počas používania a postupujte podľa bezpečnostných pokynov týkajúcich sa demontáže a čistenia výrobku.
- Pri príprave jedál z ovocia, ovocie vopred nakrájajte a zbavte jadier.
- Mixér nepoužívajte na tvrdé potraviny (cukor, čokoláda, káva).

• **Mini sekáč 150 ml (podľa modelu): OBR. E & 7**

- Nôž (E2) položte na hriadeľ nádoby (E1).
- Najprv vložte potraviny do nádoby (E1), potom založte spodné veko (E3) a nakoniec veko (E4).
- Blok motora (A) položte na veko (E4).
- Blok motora (A) zapojte do elektrickej siete a stlačte tlačidlo na uvedenie do prevádzky (B1 alebo B2).
- Najprv zložte blok motora (A), potom veko (E4) a nakoniec spodné veko (E3).
- Vyberte nôž (E2) a pri vyberaní ho držte za časť z umelej hmoty.
- Po použití jedlo vyberte.
- **Toto príslušenstvo nepoužívajte naprázdno, ani dlhšie ako 10 sekúnd.**

• **Mini sekáč 450 ml (podľa modelu): OBR. F & 8**

- Nôž (F2) položte na hriadeľ nádoby (F1).
- Potraviny dajte do nádoby (F1) a založte veko (F3).
- Blok motora (A) položte na veko (F3).
- Blok motora (A) zapojte do elektrickej siete a stlačte tlačidlo na uvedenie do prevádzky (B1 alebo B2).
- Najprv zložte blok motora (A) a potom veko (F3).
- Vyberte nôž (F2) a pri vyberaní ho držte za časť z umelej hmoty.
- Po použití jedlo vyberte.
- **Toto príslušenstvo nepoužívajte naprázdno.**

• **Maxi sekáč 600 ml (podľa modelu): OBR. G & 9**

- Nôž (G2) položte na hriadeľ nádoby (G1).
- Potraviny dajte do nádoby (G1) a založte veko (G3).
- Blok motora (A) položte na veko (G3).

- Blok motora (A) zapojte do elektrickej siete a stlačte tlačidlo na uvedenie do prevádzky (B1 alebo B2).
- Najprv zložte blok motora (A) a potom veko (G3).
- Vyberte nôž (G2) a pri vyberaní ho držte za časť z umelej hmoty.
- Po použití jedlo vyberte.
- **Toto príslušenstvo nepoužívajte naprázdno.**

• **Viacfunkčná nádoba 2 l (podľa modelu): Obr. I**

Umožní vám pripraviť maximálne 150 až 800 g – Objem nádoby: 2 litre.

1) Sekač OBR. 10:

- Unášač (I2) dajte do stredu nádoby (I1).
- Nôž (I3) položte na unášač (I2).
- Redukčný prevod (I5) položte na veko (I4).
- Založte veko a zaistite ho.
- Blok motora (A) položte na redukčný prevod (I5).

Za 15 až 20 sekúnd môžete posekať 150 až 500 g potravín: tvrdé potraviny (syry, sušené ovocie), tvrdú zeleninu (mrkvu, zeler, atď.), jemnú zeleninu (cibule, špenát...), surové a uvarené mäso (vykostené, odbalené a pokrájané na kocky veľkosti 1 cm³) a surové alebo uvarené ryby. Ne-sekajte veľmi tvrdé potraviny (ľad, cukor) alebo tie, ktoré si vyžadujú jemné mletie (obilie, káva).

2) Strúhač/Krájač OBR. 11:

- Unášač (I2) dajte do stredu nádoby (I1).
- Kotúč (I8) položte na unášač (I2).
- Redukčný prevod (I5) položte na veko (I4) a zaistite ho.
- Blok motora (A) položte na redukčný prevod (I5).
- Potraviny vložte do plniaceho otvoru a zatlačte ich pomocou nadstavca na tlačenie (I7). **Potraviny nikdy netlačte prstami ani žiadnym iným nástrojom.**

• **Šľahacia metlička (podľa modelu): Obr. H & 12**

- Zložte spolu šľahaciu metličku (H2) a redukčný prevod (H1).
- Redukčný prevod (H1) položte na blok motora (A).
- Zaskrutkujte ho na doraz.
- Po použití odskrutkujte redukčný prevod (H1) a vyberte metličku (H2).



ČISTENIE

- Všetky diely a všetko príslušenstvo tohto prístroja je možné umývať v umývačke riadu, **okrem bloku motora (A) a redukčných prevodov (F3, G3, H1, I5)**. Tieto časti môžete očistiť jemne vlhkou špongiou.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte pozor, sú veľmi ostré.
- Nepoužívajte abrazívne špongie alebo predmety, ktoré obsahujú kovové časti.
- Blok motora (A1) nikdy neponárajte do vody. Utrite ho suchou alebo veľmi jemne vlhkou handričkou.

- V prípade, že potraviny (mrkvy, pomaranče...) zafarbia príslušenstvo, utrite ich handričkou napustenou potravinárskym olejom a potom ich očistite bežným spôsobom.
- S nožom (J4) a s čepeľami (J10 a J11) narábajte opatrne; sú veľmi ostré.



RECEPTY

Tyčový mixér OBR. 4:

• Zeleninová polievka:

500 g zemiakov, 400 g mrkvy, 1 pár, soľ, čierne korenie, 1,8 l vody.

Varte nad parou približne 10 minút.

Mixujte 45 sekúnd.

• Majonéza:

Do nádoby s objemom 1 l vložte 1 vaječný žltok, 1 polievkovú lyžicu horčice,

1 polievkovú lyžicu octu, soľ, čierne korenie, 25 cl oleja.

Mixujte 15 sekúnd.

Mini sekáč 150 ml (podľa modelu) OBR. E:

• Pomocou tohto príslušenstva môžete posekať:

Cesnak, bylinky, cibuľu.

Za 3 sekundy 70 g odblaného hovädzieho mäsa pokrájajú na kocky (1 cm * 1 cm * 1 cm).

Sekáč 450 ml (podľa modelu) OBR. F:

• Pomocou tohto príslušenstva môžete posekať:

Cesnak, bylinky, cibuľu.

Za 10 sekúnd 200 g odblaného hovädzieho mäsa pokrájajú na kocky (1 cm * 1 cm * 1 cm).

Sekáč 600 ml (podľa modelu) OBR. H

• Pomocou tohto príslušenstva môžete posekať:

Cesnak, bylinky, cibuľu.

Za 15 sekúnd 250 g odblaného hovädzieho mäsa pokrájajú na kocky (1 cm * 1 cm * 1 cm).

Viacfunkčná nádoba 2 l (podľa modelu) OBR. I:

• Pomocou tohto príslušenstva môžete posekať:

Za dvadsať sekúnd odblané maso pokrájajú na kocky veľkosti 1 cm * 1 cm * 1 cm (500 g hovädzieho mäsa), zeleninu, syry, chlieb.

• Môžete ním tiež posekať a pokrájať 700 g zeleniny (mrkva), syrov ap.



ČO ROBIŤ, KEĎ PRÍSTROJ NEFUNGUJE?

- Skontrolujte:

Či je prístroj pripojený v elektrickej sieti.

Či je napájací kábel v dobrom stave.

Tento prístroj je vybavený bezpečnostným systémom proti prehriatiu. V prípade prehrievania sa prístroj vypne. V danom prípade prístroj nechajte pred opätovným použitím 20 minút chladnúť.

Prístroj stále nefunguje?

Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).



PRÍSLUŠENSTVO

U svojho predajcu alebo v autorizovanom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke) si môžete dokúpiť nasledujúce výrobky:

Mini sekáč 150 ml: ref. číslo MS_0695652.

Pomocou tohto príslušenstva môžete za 5 sekúnd posekať 70 g hovädzieho mäsa.

Mini sekáč 450 ml: ref. číslo MS_0695653.

Pomocou tohto príslušenstva môžete za 10 sekúnd posekať 200g hovädzieho mäsa.

Maxi sekáč 600 ml: ref. číslo MS_0695654.

Pomocou tohto príslušenstva môžete za 15 sekúnd posekať 250g hovädzieho mäsa.

Podieľajte sa na ochrane životného prostredia!



- ① Váš prístroj obsahuje čisté, hodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ➔ Zverte ho sbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Zahvaljujemo se vam, ker ste izbrali napravo iz naše izbire, ki je izključno namenjena za pripravo živil in za uporabo v gospodinjstvu.

OPIS FIG 1

A	Motorni blok	G2	Nož
B	Vklopni gumbi	G3	Reduktor
	B1 Hitrost 1	H	Več-žična metlica
	B2 Hitrost 2	H1	Reduktor
C	Mešalna noga (plastična ali kovinska, glede na model)	H2	Metlica
D	Čaša 0,8 l	Več-funkcijska posoda 2 l (glede na model)	
	D1 Pokrov (glede na model)	I1	Posoda
E	Mini-sekljalnik 150 ml (glede na model)	I2	Pogonska enota
	E1 Posoda	I3	Nož
	E2 Nož	I4	Pokrov
	E3 Proti-pokrov	I5	Reduktor
	E4 Pokrov	I6	Gumb za odklepanje
F	Sekljalniki 450 ml (glede na model)	I7	Potiskač
	F1 Posoda	I8	Plošča ali rezilo A (glede na model)
	F2 Nož	I9	Plošča ali rezilo H (glede na model)
	F3 Reduktor	I10	Nosilec rezila (glede na model)
G	Maksi sekljalnik 600 ml (glede na model)		
	G1 Posoda		

SL

VARNOSTNI NASVETI

- Pred prvo uporabo naprave pazljivo preberite navodila za uporabo: v primeru nepravilne uporabe je družba Moulinex oproščena vsake odgovornosti.

- Preverite ali napajalna napetost naprave ustreza napetosti vaše električne napeljave.

Napačna priključitev na omrežno napajanje razveljavi garancijo.

- Vaša naprava je namenjena izključno za uporabo v gospodinjstvu in v notranjosti hiše.
- Takoj, ko napravo prenehate uporabljati, kot tudi med čiščenjem, jo izključite iz omrežnega napajanja.
- Ne uporabljajte naprave, če ne deluje pravilno ali če je poškodovana. V takem primeru se obrnite na pooblaščen servisni center (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).
- Vsak poseg razen čiščenja in običajnega vzdrževanja s strani kupca mora izvajati pooblaščen servisni center.
- Nikoli se ne dotikajte premikajočih se delov (noži...).

FIG 3

- Ne dotikajte se noža mešalne noge (C), tudi ko je zaustavljen, saj je izredno oster. **FIG 3**
- Z noži (E2, F2, G2, I3) sekljalnikov ravajte zelo previdno, ker so izredno ostri.
- Naprave, napajalnega kabla ali vtičnega ne postavljajte v vodo ali drugo tekočino.
- Napajalnega kabla ne pustite viseti tako, da ga lahko dosežejo otroci.

- Napajalni kabel se nikoli ne sme nahajati v bližini ali v stiku z vročimi deli naprave, blizu vira toplote ali na ostrem robu.
- Če sta napajalni kabel ali vtičnik poškodovana, ne uporabljajte naprave. Da preprečite nevarnost, naj vam jih obvezno zamenjajo v pooblaščenem servisnem centru (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).
- Zaradi varnosti uporabljajte samo nastavke in nadomestne dele, ki so prilagojeni vaši napravi.
- Naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (kamor so vključeni tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, ali oseb, ki nimajo izkušenj z napravo, oziroma je ne poznajo, razen če oseba, ki odgovarja za njihovo varnost, poskrbi za nadzor ali za predhodno usposabljanje o uporabi naprave.
- Poskrbeti je treba za nadzor otrok in preprečiti, da se igrajo z napravo.
- Če se naprava med izdelavo pripravka "blokira", jo zaustavite, odklopite z omrežnega napajanja in preverite, da se uporabljeni nastavek ni zamašil. V takem primeru odstranite živila, ki blokirajo nastavek in pri tem zelo pazite na nože.
- Naprava je opremljena z zaščito proti pregretju. V primeru pregretja se bo naprava izključila. V takem primeru pustite, da se naprava ohlaja okrog 20 minut, potem pa jo lahko ponovno uporabite.

SPUŠČANJE V DELOVANJE / UPORABA

- Pred prvo uporabo očistite nastavke v vodi s sredstvom za pomivanje posode. Dobro jih izperite in skrbno osušite.
- Pomembno je zagotoviti higieno delovne površine.
- Živila dajte v dovolj visoko posodo, da preprečite brizganje.

• Mešalna noga: FIG 4 & 1

- Privijte mešalno nogo (C) na motorni blok (A), preverite ali je noga dobro privita do mejnika, nato priključite napravo na omrežno napajanje. **FIG 4**
- Mešalno nogo (C) potopite do sredine posode in pritisnite na vklopni gumb (B1 ali B2).
- **VAŽNO:** Naprava naj ne deluje v prazno.

- Posoda, ki jo uporabljate, mora biti napolnjena največ do 2/3, da preprečite prelivanje. Pripravek mora pokrivati vsaj spodnji del mešalne noge, da zagotovimo učinkovitost mešanja. **FIG 6**
- Posodo za kuhanje umaknite z izvora toplote, da bi lahko premešali tople pripravke. Ni potrebno premikati mešalne noge v pripravku zaradi večje učinkovitosti. Pustite jo na srednji višini in v sredini posode. **FIG 6**
- Pri uporabi vlaknatih živil (por, zelena itd....) med pripravo redno čistite nogo in upoštevajte vsa varnostna navodila za demontažo in čiščenje izdelka.
- Za sadne pripravke sadje predhodno narežite na kose in ga izkoščite.
- Ne uporabljajte mešalnika za pripravke iz trdih živil (sladkor, čokolada, kava).

• Mini-sekljalnik 150 ml (glede na model): FIG E & 7

- Nož (E2) namestite na os posode (E1).
- Sestavine dajte v posodo (E1), nato namestite proti-pokrov (E3) in zatem pokrov (E4).
- Motorni blok (A) namestite na pokrov (E4).
- Motorni blok (A) priključite na omrežno napajanje in pritisnite na vklopni gumb (B1 ali B2)
- Odstranite motorni blok (A), nato pokrov (E4) in zatem proti-pokrov (E3).
- Odstranite nož (E2) tako, da ga držite za plastičen del.
- Po uporabi odstranite hrano.
- **Nastavek naj ne deluje v prazno ali več kot 10 sekund.**

• Mini-sekljalnik 450 ml (glede na model): FIG F & 8

- Nož (F2) namestite na os posode (F1).
- Sestavine dajte v posodo (F1) in namestite pokrov (F3).
- Motorni blok (A) namestite na pokrov (F3).
- Motorni blok (A) priključite na omrežno napajanje in pritisnite na vklopni gumb (B1 ali B2)
- Odstranite motorni blok (A) nato pa pokrov (F3).
- Odstranite nož (F2) tako, da ga držite za plastičen del.
- Po uporabi odstranite hrano.
- Nastavek naj ne deluje v prazno.

• Mini-sekljalnik 600 ml (glede na model): FIG G & 9

- Nož (G2) namestite na os posode (G1).
- Sestavine dajte v posodo (G1) in namestite pokrov (G3).
- Motorni blok (A) namestite na pokrov (G3).

- Motorni blok (A) priključite na omrežno napajanje in pritisnite na vklopni gumb (B1 ali B2)
- Odstranite motorni blok (A) nato pa pokrov (G3).
- Odstranite nož (G2) tako, da ga držite za plastičen del.
- Po uporabi odstranite hrano.
- Nastavek naj ne deluje v prazno.

• Večfunkcijska posoda 2 l (glede na model): FIG I

Omogoča pripravo od 150 do največ 800 g - Prostornina posode: 2 litra.

1) Sekljanje: FIG 10

- Pogonsko enoto (I2) namestite v sredino posode (I1).
- Nož (I3) namestite na pogonsko enoto (I2).
- Reduktor (I5) namestite na pokrov (I4).
- Namestite in zaklenite pokrov
- Motorni blok (A) postavite na njegovo mesto na reduktoru (I5).

V 15 do 20 sekundah lahko sesekljate od 150 do 500 g živil: trdih izdelkov (sir, suho sadje), trde zelenjave (korenje, zelena itd.), mehke zelenjave (čebula, špinaca...), surovega in kuhanega mesa (brez kosti, žil in narezanega na kocke 1 cm3), surovih ali kuhanih rib. Ne sekljajte pretrdih izdelkov (led, sladkor) ali takih, ki zahtevajo preveč drobno mletje (žito, kava).

2) Strganje/rezanje: FIG 11

- Pogonsko enoto (I2) namestite v sredino posode (I1).
- Ploščo (I8) namestite na pogonsko enoto (I2).
- Reduktor (I5) namestite na pokrov (I4) in ga zaklenite.
- Motorni blok (A) postavite na njegovo mesto na reduktoru (I5).
- Vstavite živila v lijak in jih potiskajte s pomočjo potiskača (I7). Nikoli ne potiskajte živil s prsti ali kakršnimkoli orodjem.

• Večžične metlice (glede na model): FIG H & 12

- Večžično metlico (H2) sestavite z reduktorjem (H1).
- Reduktor (H1) namestite na motorni blok (A).
- Zategnite do mejnika.
- Po uporabi odvijte reduktor (H1) in odstranite metlico (H2).

ČIŠČENJE

- Vse dele in nastavke mešalnikov lahko pomivate v pomivalnem stroju, **razen motornega bloka (A), reduktorjev (F3, G3, H1, I5)**, katere lahko očistite z rahlo navlaženo gobbo.
- Pri rokoanju z noži bodite zelo previdni, ker so izredno ostri.
- Ne uporabljajte grobih gob ali predmetov, ki vsebujejo kovinske dele.

- Motornega bloka (A1) nikoli ne postavljajte v vodo. Obrišite ga s suho ali rahlo navlaženo krpo.
- V primeru da se nastavki obarvajo zaradi živil (korenje, pomaranče...), jih zdrgnite s krpo, namočeno v jedilno olje, nato pa jih očistite kot običajno.
- Z nožem (J4) ali rezili (J10 in J11) ravajte zelo previdno, ker so izredno ostri.



RECEPTI

Mešalna noga FIG 4:

• Zelenjavna juha:

500 g krompirja, 400 g korenja, 1 por, sol, poper, 1,8 l vode.

Kuhajte v pari 10 minut.

Mešajte 45 sekund

• Majoneza:

V 1 l čašo dajte 1 rumenjak, 1 jušno žlico gorčice, 1 jušno žlico kisa, sol, poper, 25 cl olja.

Mešajte 15 sekund.

Mini-sekljalnik 150 ml (glede na model) FIG E:

• S tem nastavkom lahko sekljate:

česen, zelišča, čebulo.

70 g govedine brez žil, narezane na kocke 1cmx1cmx1cm v 3 sekundah.

Sekljalnik 450 ml (glede na model) FIG F:

• S tem nastavkom lahko sekljate:

česen, zelišča, čebulo.

200 g govedine brez žil, narezane na kocke 1cmx1cmx1cm v 10 sekundah.

Sekljalnik 600 ml (glede na model) FIG G:

• S tem nastavkom lahko sekljate:

česen, zelišča, čebulo.

250 g govedine brez žil, narezane na kocke 1cmx1cmx1cm v 15 sekundah.

Več-funkcijska posoda 2 l (glede na model) FIG I:

• S tem nastavkom lahko sekljate: Meso brez žil, narezano na kocke 1cmx1cmx1cm (500 g govedine) v 20 sekundah, zelenjavo, sir, kruh.

• Prav tako lahko sesekljate in narežete do 700 g zelenjave (korenja), sira itd...

SL



KAJ NAREDITI, ČE VAŠA NAPRAVA NE DELUJE?

Preverite:

- Ali je naprava priključena na omrežno napajanje.

- Ali je napajalni kabel v dobrem stanju.

Naprava je opremljena z zaščito proti pregretju. V primeru pregretja se bo naprava izključila. V takem primeru pustite, da se naprava ohlaja okrog 20 minut, potem pa jo lahko ponovno uporabite.

Vaša naprava še vedno ne deluje?

Obrnite se na pooblaščen servisni center (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).



NASTAVKI

Pri svojem prodajalcu ali v pooblaščenem servisnem centru (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov) lahko nabavite naslednje izdelke:

Mini-sekljalnik 150 ml: ozn. MS_0695652.

S tem nastavkom lahko sesekljate 70 g govedine v 5 sekundah.

Mini-sekljalnik 450 ml: ozn. MS_0695653.

S tem nastavkom lahko sesekljate 200 g govedine v 10 sekundah.

Mini-sekljalnik 600 ml: ozn. MS_0695654.

S tem nastavkom lahko sesekljate 250 g govedine v 15 sekundah.



Sodelujmo pri varovanju okolja!

- ① 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.

Hvala Vam što ste kupili aparat iz Moulinex asortimana koji je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.

OPIS FIG 1

A	Blok motora	G1	Posuda
B	Dugme za stavljanje u pogon	G2	Nož
	B1 Brzina 1	G3	Poklopac seckalice - reduktor
	B2 Brzina 2	H	Žica sa više sečiva
C	Postolje miksera (plastika ili metal, u u zavisnosti sti od modela)	H1	Reduktor
D	Bokal 0,8L	H2	Mutilica
	D1 Poklopac (u zavisnosti od modela)	Višenamenska posuda 2l (u zavisnosti od modela)	
E	Mini seckalica 150mL (u zavisnosti od modela)	I1	Posuda
	E1 Posuda	I2	Pogonska osovina
	E2 Nož	I3	Nož
	E3 Protivpoklopac	I4	Poklopac
	E4 Poklopac	I5	Reduktor
F	Seckalica 450mL (u zavisnosti od modela)	I6	Dugme za deblokadu
	F1 Posuda	I7	Potiskivač
	F2 Nož	I8	Disk ili sečivo A (u zavisnosti od modela)
	F3 Poklopac seckalice-reduktor	I9	Disk ili sečivo H (u zavisnosti od modela)
G	Maksi seckalica 600mL (u zavisnosti od modela)	I10	Nosač sečiva (u zavisnosti od modela)

BEZBEDNOSNI SAVETI

- **Pažljivo pročitajte uputstvo pre prve upotrebe aparata: upotrebom koja nije u skladu sa njim, Moulinex se oslobađa svake odgovornosti.**
- Proverite da li napon za napajanje aparata odgovara naponu u Vašoj električnoj instalaciji.
- U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, garancija se poništava.**
- Vaš aparat namenjen je isključivo za upotrebu u domaćinstvu.
- Isključite aparat iz struje čim ste prestali da ga koristite ili kada ga čistite.
- Nemojte upotrebljavati aparat ukoliko ne funkcioniše ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlašćenom servisu (vidi spisak u garantnom listu).
- Svaka druga intervencija, osim redovnog čišćenja i održavanja, treba da se obavlja u ovlašćenom servisu.
- Nikada ne dodirujte delove u pokretu (noževe...). **FIG 3**
- Ne dodirujte nož na podnožju miksera (C) čak ni kada je zaustavljen, jer je veoma oštar. **FIG 3**
- Oprezno rukujte noževima (E2, F2, G2, I3) seckalice, jer su veoma oštri.
- Ne potapajte aparat, kabl za napajanje ili utikač u vodu, niti u bilo koju drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi na dohvata ruke dece.

- Kabl za napajanje ne sme nikada biti u blizini, niti u kontaktu sa vrućim delovima aparata, u blizini izvora toplote ili na oštroj uglo.
- Nemojte koristiti aparat ako su kabl za napajanje ili utičnica oštećeni. U cilju izbegavanja svake opasnosti, obavezno ih zamenite u ovlašćenom servisu (vidi spisak u garantnom listu).
- Radi Vaše bezbednosti, koristite samo pribor i rezervne delove prilagođene svom aparatu.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca, kao ni hendikepirane osobe, niti lica bez iskustva ili poznavanja. Mogu ga koristiti jedino ukoliko su pod nadzorom osobe zadužene za njihovu bezbednost.
- Obavezno nadzirite decu da se ni u kom slučaju ne igraju aparatom.
- **Ukoliko Vam aparat „blokira“ tokom pravljenja neke od smesa, zaustavite ga, isključite iz struje i proverite da li je upotrebljeni priključak zaglavljen. U tom slučaju, oslobodite ga hrane koja blokira, ali dobro obratite pažnju na noževe.**
- **Vaš aparat opremljen je bezbednosnim sredstvom protiv pregrevanja. Ako se pregrejavao, Vaš aparat prekida rad. U tom slučaju, ostavite ga nekih 20 minuta da se ohladi, a zatim ponovo počnite sa upotrebom.**

STAVLJANJE U POGON/UPOTREBA

- Pre prve upotrebe, operite pribor vodom sa sredstvom za pranje. Temeljno isperite i posušite.
- Važno je da na svojoj radnoj površini obezbedite higijenske uslove.
- Stavite hranu u sud dovoljno visok, tako da hrana ne ispada iz njega.

• Postolje miksera: FIG 4 & 1

- Postavite postolje miksera (C) na blok motora (A), uverite

se da je postolje dobro namešteno do kraja, a zatim uključite aparat u mrežu. **FIG 4**

- Uronite postolje miksera (C) do srednje visine suda i pritisnite dugme za stavljanje u pogon (B1 ili B2).
- **PAŽNJA : Nemojte pustiti aparat da radi na prazno.**
- Sud koji koristite mora biti napunjen maksimalno 2/3, da hrana ne bi ispadala preko ivice. Da bi se bolje umutila, smesa mora prekriti dno posude **FIG 6**
- Kod miksanja vrućih smesa, prvo uklonite kuhinjsku posudu sa izvora toplote. Nema potrebe za pomeranjem

postolja miksera da bi se postigla veća efikasnost u pripremi jela. Ostavite ga na srednjoj visini i u sredini suda. **FIG 6**

- Kod vlaknaste hrane (praziluk, celer, ...), redovno čistite postolje u toku upotrebe i sledite savete vezane za bezbednost kod demontaže i čišćenja proizvoda.
- Kod hrane na bazi voća, prethodno isecite voće i izvadite mu koštice.
- Nemojte koristiti mikser za smese na bazi tvrde hrane (šećer, čokolada, kafa).

• **Mini seckalica 150ml (u zavisnosti od modela):**
FIG E & 7

- Postavite nož (E2) na osovinu posude (E1).
- Stavite hranu u posudu (E1), a zatim postavite protivpoklopac (E3), a zatim i poklopac (E4).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (E4).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite dugme za stavljanje u pogon (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) a zatim i poklopac (E4), a zatim protivpoklopac (E3).
- Izvadite nož (E2) držeći ga za plastični deo.
- Posle upotrebe izvadite namirnice.
- **Nemojte pustati priključak da radi na prazno, niti duže od deset sekundi.**

• **Mini seckalica 450ml (u zavisnosti od modela):**
FIG F & 8

- Postavite nož (F2) na osovinu posude (F1).
- Stavite hranu u posudu (F1), a zatim postavite poklopac (F3).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (F3).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite dugme za stavljanje u pogon (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) pa poklopac (F3).
- Izvadite nož (F2) držeći ga za plastični deo.
- Posle upotrebe izvadite namirnice.
- **Nemojte pustati priključak da radi na prazno.**

• **Mini seckalica 600ml (u zavisnosti od modela):**
FIG G & 9

- Postavite nož (G2) na osovinu posude (G1).
- Stavite hranu u posudu (G1), a zatim postavite poklopac (G3).

- Postavite blok motora (A) na poklopac (G3).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite dugme za stavljanje u pogon (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) pa poklopac (G3).
- Izvadite nož (G2) držeći ga za plastični deo.
- Posle upotrebe izvadite namirnice.
- **Nemojte pustati priključak da radi na prazno.**

• **Višenamenska posuda 2l (u zavisnosti od modela):**
FIG I

Posuda Vam omogućava pripremu maksimalno 150 do 800g – Zapremina posude: 2l.

1) Seckanje FIG 10:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Postavite nož (I3) na pogonsku osovinu (I2).
- Postavite reduktor (I5) na poklopac (I4).
- Postavite i blokirajte poklopac
- Postavite na mesto blok motora (A) na reduktoru (I5).

Za 15 do 20 sekundi, možete iseckati 150 do 500 g hrane: tvrdih proizvoda (sireva, suvog voća), tvrdog povrća (šargarepe, celera, itd.), mekog povrća (crvenog luka, spanaća,...), sirovog i kuvanog mesa (bez kostiju, bez žilica i isečenog na kockice od 1cm3), sirove i kuvane ribe. Ne seckajte previše tvrde proizvode (led, šećer), kao ni one koji se moraju fino samleti (pšenica, kafa).

2) Rendanje/seckanje FIG 11:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Postavite disk (I8) na pogonsku osovinu (I2).
- Postavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i blokirajte ga.
- Postavite na mesto blok motora (A) na reduktoru (I5).
- Ubacite hranu kroz otvor na poklopcu i vodite je pomoću potiskivača (I7). **Nikada nemojte potiskivati hranu prstima ili nekim predmetom.**

• **Žica sa više sečiva (u zavisnosti od modela):**
Fig H & 12

- Sklopite žicu sa više sečiva (H2) sa reduktorom (H1).
- Postavite reduktor (H1) na blok motora (A).
- Zavrnite do kraja.
- Posle upotrebe, odvrnite reduktor (H1) i izvadite žicu (H2).



ČIŠĆENJE

- Svi delovi i dodaci miksera mogu da se peru u mašini za pranje posuđa, **osim bloka motora (A) i reduktora (F3, G3, H1, I5)**, koje možete čistiti blago vlažnim sunđerom.
- Budite oprezni prilikom rukovanja noževima, oni su veoma su oštri.
- Ne koristite grube sunđere ni predmete koji sadrže metalne delove.

- Nikada nemojte potapati blok motora (A1) pod vodu. Prebrišite ga suvom krpom ili vlažnom četkom.
- U slučaju da se pojedini dodaci oboje hranom (šargarepa, pomorandža...), istrljajte ih pamučnom krpom umočenom u jestivo ulje, a zatim nastavite sa uobičajenim čišćenjem.
- Nožem (J4) i sečivima J10 i J11 rukujte veoma oprezno, jer su veoma oštri.



RECEPTI

Postolje miksera FIG 4:

• Supa od povrća:

500g krompira, 400g šargarepe, 1 praziluk, so, biber, 1,8L vode.

Pustite da se kuva na pari 10 minuta.

Miksirajte 45 sekundi

• Majonez:

Stavite 1 žumance, 1 veliku kašiku senfa, 1 veliku kašiku ocata, so, biber, 25cl ulja, u bokal 1L.

Miksirajte 15 sekundi.

Mini seckalica 150mL (u zavisnosti od modela) FIG E:

• Pomoću tog dodatka, možete iseckati:

Beli luk, preslicu, crni luk.

70g govedine bez žilica i isečene na kockice od

1cm*1cm*1cm za 3 sekunda.

Seckalica 450mL (u zavisnosti od modela) FIG F:

• Pomoću tog dodatka, možete iseckati:

Beli luk, preslicu, crni luk.

200g govedine bez žilica i isečene na kockice od

1cm*1cm*1cm za 10 sekundi.

Seckalica 600mL (u zavisnosti od modela) FIG G:

• Pomoću tog dodatka, možete iseckati:

Beli luk, preslicu, crni luk.

250g govedine bez žilica i isečene na kockice od

1cm*1cm*1cm za 15 sekundi.

Višenamenska posuda 2L (u zavisnosti od modela) FIG I:

• Pomoću tog dodatka, možete iseckati: Meso bez žilica i isečeno na kockice od 1cm*1cm*1cm (500g govedine) za dvadesetak sekundi, povrće, sirove, hleb.

• Možete takođe iseckati i iseći na šnite do 700g povrća (šargarepe), sira, itd...



UKOLIKO VAŠ APARAT NE FUNKCIONIŠE, ŠTA DA RADITE?

- Proverite:

Da li je Vaš aparat pravilno uključen u mrežu.

Da li je kabl u dobrom stanju.

Vaš aparat opremljen je bezbednosnim sredstvom protiv pregrevanja. U slučaju pregrevanja, aparat prekida rad. U tom slučaju, ostavite ga oko 20 minuta da se ohladi, a zatim ponovo počnite sa upotrebom.

Vaš aparat još uvek ne funkcioniše?

Obratite se ovlašćenom centru za servisiranje (vidi listu u brošuri za servisiranje).



DODACI

U ovlašćenom servisu (vidi spisak u garantnom listu) možete nabaviti sledeće artikle:

Mini seckalica 150 ml: ref. MS_0695652.

Pomoću tog dodatka možete iseckati 70g govedine za pet sekundi.

Mini seckalica 450mL: ref. MS_0695653.

Pomoću tog dodatka možete iseckati 200g govedine za deset sekundi.

Mini seckalica 600mL: ref. MS_0695654.

Pomoću tog dodatka možete iseckati 250g govedine za 15 sekundi.

Zahvaljujemo vam što ste odabrali uređaj iz asortimana isključivo predviđenog za pripremu hrane i za uporabu u kućanstvu.

OPIS FIG 1

A	Blok motora	G	Sjeckalica s posudom od 600mL (ovisno o modelu)
B	Tipka za uključenje/isključenje	G1	Posuda sjeckalice
B1	Brzina 1	G2	Nož
B2	Brzina 2	G3	Reduktor
C	Kućište miksera (plastika ili inox, ovisno o modelu)	H	Mutilica
D	Posuda od 0,8L	H1	Reduktor
D1	Poklopac (ovisno o modelu)	H2	Glava mutilice
E	Sjeckalica s posudom od 150mL (ovisno o modelu)	Višenamjenska posuda 2L (ovisno o modelu)	
E1	Posuda sjeckalice	I1	Posuda
E2	Nož	I2	Pogonska osovina
E3	Potpoklopac	I3	Nož
E4	Poklopac	I4	Poklopac
F	Sjeckalica s posudom od 450mL (ovisno o modelu)	I5	Reduktor
F1	Posuda sjeckalice	I6	Tipka za deblokadu
F2	Nož	I7	Potiskivač
F3	Reduktor	I8	Disk ili nož A (ovisno o modelu)
		I9	Disk ili umetak H (ovisno o modelu)
		I10	Nosač za umetke (ovisno o modelu)

Hr

SIGURNOSNI SAVJETI

- **Pozorno pročitati uputu za uporabu prije prve uporabe svog uređaja: uporabom koja nije u skladu s njom, Moulinex se oslobađa svake odgovornosti.**

- Provjerite odgovara li napon za napajanje vašega uređaja naponu vaše električne mreže.

U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, jamstvo se poništava.

- Vaš uređaj namijenjen je jedino za uporabu u kućanstvu, unutar kuće.
- Isključite uređaj iz struje čim ga prestanete rabiti ili kad ga čistite.
- Ne rabite svoj uređaj ako on ne funkcionira ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- Svaka druga intervencija, osim redovitog čišćenja i održavanja od strane klijenta, treba se obavljati u ovlaštenome servisnom centru.
- Nikad ne dodirujte dijelove u pokretu (noževe...). **FIG 3**
- Ne dodirujte nož na podnožju miksera (C) čak ni kad je zaustavljen, on je vrlo oštar. **FIG 3**
- Rukujte noževima (E2, F2, G2, I3) sjeckalica s oprezom, oni su vrlo oštri.
- Nemojte stavljati uređaj, priključni vod niti utikač u vodu, niti u bilo koju drugu tekućinu.
- Ne ostavljajte priključni vod da visi na doseg dječjih ruku.

- Priključni vod ne smije nikad biti u blizini niti u dodiru s vrućim dijelovima vašega uređaja, u blizini izvora topline ili na oštrome kutu.
- Ne rabite uređaj ako su priključni vod ili utičnica oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, dajte obavezno da se njihova zamjena obavi u ovlaštenome servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- U svrhu vaše sigurnosti, rabite samo pribor i rezervne dijelove prilagođene vašem uređaju.
- Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima, niti od strane osoba bez iskustva i poznavanja uređaja, osim ako ih ne nadzire osoba zadužena za njihovu sigurnost ili im ona ne pruži prethodne upute u vezi uporabe ovog uređaja.
- Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s uređajem.
- **Ako se vaš uređaj „blokira“ tokom pravljenja nekog od priprava, uređaj zaustavite, isključite ga iz mreže i provjerite da upotrijebljeni komad pribora nije zaglavljn. U tom slučaju, oslobodite ga hrane koja ga blokira, ali obratite dobro pozornost na noževe.**
- **Vaš uređaj opremljen je sigurnosnim sredstvom protiv pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja, vaš uređaj prekida s radom. U tom slučaju, ostavite uređaj nekih 20 minuta da se ohladi, a potom ponovno počnite s uporabom.**

STAVLJANJE U RAD/UPORABA

- Prije prve uporabe, operite pribor vodom i sredstvom za pranje. Temeljito isperite i posušite.
- Važno je da na svojoj radnoj površini osigurate higijenske uvjete.
- Stavite hranu u posudu dovoljno visoku tako da hrana ne bi ispadala iz nje.

• Kućište miksera: FIG 4 & 1

- Navijte kućište miksera (C) na blok motora (A), uvjerite se da je postojbe dobro navijeno do kraja, a potom uređaj uključite u mrežu. **FIG 4**
- Uronite mikser (C) do sredine posude i pritisnite tipku za uključenje/isključenje (B1 ili B2).
- **POZOR : Ne puštajte uređaj da radi na prazno.**

- Posuda koju rabite mora biti napunjena najviše do 2/3, tako da hrana ne bi ispadala preko ruba. Pripravak mora prekrivati donji dio stopala miksera, u cilju postizanja veće učinkovitosti. **FIG 6**
- Kod miješanja vrućih pripravaka, prvo uklonite posudu sa izvora topline i uronite stopalo miksera do polovice posude. Nije potrebno kružno pomicati miser radi veće učinkovitosti miješanja. **FIG 6**
- Kod vlaknaste hrane (poriluk, celer, ...), redovito čistite stopalo tijekom uporabe, i slijedite savjete vezane za sigurnost kod rastavljanja i čišćenja proizvoda.
- Prije miješanja voća, izrežite ga i izvadite mu koštice.
- Ne rabite mikser za miješanje tvrde hrane (šećer, čokolada, kava).

• **Sjeckalica s posudom od 150mL (ovisno o modelu): FIG E & 7**

- Postavite nož (E2) na osovinu posude (E1).
- Stavite hranu u posudu (E1), postavite potpoklopac (E3) a zatim i poklopac (E4).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (E4).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite tipku za uključenje/isključenje (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) a zatim i poklopac (E4), te potom i potpoklopac (E3).
- Izvadite nož (E2) držeći ga za plastični dio.
- Nakon uporabe izvadite namirnice.
- **Ne puštajte sjeckalicu da radi na prazno duže od 10 s.**

• **Sjeckalica s posudom od 450mL (ovisno o modelu): FIG F & 8**

- Postavite nož (F2) na osovinu posude (F1).
- Stavite hranu u posudu (F1), a zatim postavite poklopac (F3).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (F3).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite tipku za uključenje/isključenje (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) pa potom poklopac (F3).
- Izvadite nož (F2) držeći ga za plastični dio.
- Nakon uporabe izvadite namirnice.
- **Ne puštajte sjeckalicu da radi na prazno.**

• **Sjeckalica s posudom od 600mL (ovisno o modelu): FIG G & 9**

- Postavite nož (G2) na osovinu posude (G1).

- Stavite hranu u posudu (G1), a zatim postavite poklopac (G3).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (G3).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite tipku za uključenje/isključenje (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) pa potom poklopac (G3).
- Izvadite nož (G2) držeći ga za plastični dio.
- Nakon uporabe izvadite namirnice.
- **Ne puštajte sjeckalicu da radi na prazno.**

• **Višenamjenska zposuda 2L (ovisno o modelu): Fig I**

Ona vam omogućuje pripremu maksimalno 150 do 800g – Zapremina posude: 2 litre.

1) Sjeckanje Fig 10:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Postavite nož (I3) na pogonsku osovinu (I2).
- Postavite reduktor (I5) na poklopac (I4).
- Postavite i pravilno zaključajte poklopac.
- Postavite na mjesto blok motora (A) na reduktoru (I5).

Za 15 do 20 sekundi, možete isjeckati 150 do 500 g hrane: tvrdih proizvoda (sireva, suhog voća), tvrdog povrća (mrkve, celera, itd.), mekog povrća (crvenog luka, špinata,...), sirovog i kuhanog mesa (bez kostiju, bez žilica i izrezanog na kockice od 1cm3), sirove i kuhane ribe. Ne sjeckajte pretvrde proizvode (led, šećer), niti one koji se moraju fino samljati (pšenica, kava).

2) Ribanje/rezanje na ploške Fig 11:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Postavite disk (I8) na pogonsku osovinu (I2).
- Postavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i zaključajte ga.
- Postavite na mjesto blok motora (A) na reduktoru (I5).
- Uvedite hranu kroz dimnjak i gurajte je pomoću potiskivača (I7). **Nikad nemojte potiskivati hranu prstima ili drugim priborom osim predviđenog.**

• **Mutilica (ovisno o modelu): Fig H & 12**

- Uklopite glavu mutilice (H2) na reduktor (H1).
- Postavite reduktor (H1) na blok motora (A).
- Zakrenite dok se pravilno ne zaključa.
- Nakon uporabe, odvijte reduktor (H1) i odvojite mutilicu (H2).



ČIŠĆENJE

- Svi dijelovi i priključci vašeg miksera mogu se prati u perilici za posuđe, **uz iznimku bloka motora (A) i reduktora (F3, G3, H1, I5)**, koje možete čistiti vlažnom spužvom.
- Budite oprezni pri rukovanju noževima, oni su vrlo oštri.
- Ne rabite abrazivne spužve niti predmete koji sadržavaju metalne dijelove.
- Nikad ne uranjajte blok motora (A1) pod vodu. Prebrišite ga suhom krpom ili vlažnom četkom.

- U slučaju obojenosti priključaka hranom (mrkva, naranča...), istrljajte ih pamučnom krpom namočenom u jestivo ulje, a potom nastavite s uobičajenim čišćenjem.
- Nožem (J4) kao i noževima J10 i J11 rukujte s oprezom; oni su vrlo oštri.



RECEPTI

Štapni mikser FIG 4:

• Povrtna juha:

500g krumpira, 400g mrkve, 1 poriluk, sol, papar, 1,8L vode.

Pustite da kuha na pari 10 minuta.

Miješajte 45 sekundi

• Majoneza:

Stavite 1 žumanjak, 1 veliku žlicu senfa, 1 veliku žlicu octa, sol, papar, te 25cL ulja, u posudu od 1L.

Miješajte 15 sekundi.

Sjeckalica od 150mL (ovisno o modelu) FIG E:

• Uz pomoć tog priključka, vi možete isjeckati:

Češnjak, preslicu, crveni luk.

70g govedine bez žilica i izrezane na kockice od

1cm*1cm*1cm za 3 sekunde.

Sjeckalica s posudom od 450mL (ovisno o modelu) FIG F:

• Uz pomoć tog priključka, vi možete isjeckati:

Češnjak, preslicu, crveni luk.

200g govedine bez žilica i izrezane na kockice od

1cm*1cm*1cm za 10 sekundi.

Sjeckalica s posudom od 600mL (ovisno o modelu) FIG G:

• Uz pomoć tog priključka, vi možete isjeckati:

Češnjak, preslicu, crveni luk.

250g govedine bez žilica i izrezane na kockice od

1cm*1cm*1cm za 15 sekundi.

Višenamjenska posuda od 2L (ovisno o modelu) FIG I:

• Uz pomoć tog priključka, vi možete isjeckati: Meso bez žilica i izrezano na kockice od 1cm*1cm*1cm (500g govedine) za 20 sekundi, povrće, sireve, kruh.

• Možete također isjeckati i isjeći na ploške do 700g povrća (mrkva), sira, itd...

Hr



AKO VAŠ UREĐAJ NE FUNKCIONIRA, ŠTO UČINITI?

- Provjerite:

Je li vaš uređaj pravilno priključen na mrežu.

Je li priključni vod u dobrom stanju.

Vaš uređaj opremljen je sigurnosnim sredstvom protiv pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja, vaš uređaj prekida s radom. U tom slučaju, ostavite uređaj nekih 20 minuta da se ohladi, a potom ponovno počnite s uporabom.

Vaš uređaj još uvijek ne radi?

Obratite se ovlaštenome servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).



DODATNI PRIBOR

Kod svog prodavača ili u ovlaštenome centru (vidi popis u jamstvenom listu) možete nabaviti sljedeće proizvode:

Sjeckalica s posudom od 150 ml : ref MS_0695652.

Uz pomoć tog priključka možete isjeckati 70g govedine za 5 sekundi.

Sjeckalica s posudom od 450mL: ref MS_0695653.

Uz pomoć tog priključka možete isjeckati 200g govedine za 10 sekundi.

Sjeckalica s posudom od 600mL: ref MS_0695654.

Uz pomoć tog priključka možete isjeckati 250g govedine za 15 sekundi.

Vă mulțumim că ați ales un aparat din gama Moulinex, destinat exclusiv pentru prepararea de alimente și pentru uz casnic.



DESCRIERE FIG. 1

A	Bloc motor		G2	Cuțit
B	Butoane de pornire		G3	Reductor
	B1	Viteza 1	H	Tel cu fire multiple
	B2	Viteza 2	H1	Reductor
C	Picior mixer (plastic sau metal în funcție de model)		H2	Tel
D	Pahar 0,8 l			
	D1	Capac (în funcție de model)		Vas multifuncțional de 2 l (în funcție de model)
E	Mini tocător de 150 ml (în funcție de model)		I1	Vas
	E1	Vas	I2	Dispozitiv de antrenare
	E2	Cuțit	I3	Cuțit
	E3	Capac de siguranță	I4	Capac
	E4	Capac	I5	Reductor
F	Tocător de 450 ml (în funcție de model)		I6	Buton de deblocare
	F1	Vas	I7	Împingător
	F2	Cuțit	I8	Disc sau lamă A (în funcție de model)
	F3	Reductor	I9	Disc sau lamă H (în funcție de model)
G	Tocător mare de 600 ml (în funcție de model)		I10	Suport lamă (în funcție de model)
	G1	Vas		



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- **Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: o utilizare neconformă cu instrucțiunile de utilizare exonerează firma Moulinex de orice responsabilitate.**

- Verificați ca tensiunea de alimentare a aparatului dumneavoastră să corespundă cu cea a instalației electrice.

Conectarea la o tensiune necorespunzătoare anulează garanția.

- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic și în interiorul locuinței.

- Deconectați aparatul dumneavoastră de îndată ce încetați să-l mai utilizați sau când îl curățați.

- Nu utilizați aparatul, dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, adresați-vă unui centru de service autorizat (vezi lista din manualul service).

- Orice intervenție, alta decât curățarea sau întreținerea obișnuită de către client, trebuie să fie efectuată de un centru de service autorizat.

- Nu atingeți, niciodată, piesele în mișcare (cuțite, etc.).

FIG. 3

- Nu atingeți cuțitul piciorului mixer (C) chiar și când acesta este oprit, deoarece este deosebit de ascuțit. **FIG. 3**

- Manipulați cuțitele (E2, F2, G2, I3) tocătoarelor cu grijă, pentru că sunt extrem de ascuțite.

- Nu puneți aparatul, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în orice alt lichid.

- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne în așa fel, încât să fie la îndemâna copiilor.

- Cablul de alimentare nu trebuie să fie, niciodată, în apropierea suprafețelor calde ale aparatului sau în contact cu acestea, aproape de o sursă de căldură sau

pe o muchie ascuțită.

- Nu utilizați aparatul, în cazul în care cablul de alimentare sau fișa sunt deteriorate. Pentru a evita orice pericol, înlocuiți-le, în mod obligatoriu, la un centru de service autorizat (vezi lista din manualul de service).

- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați decât accesorii și piese de schimb corespunzătoare aparatului dumneavoastră.

- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diminuate sau de persoane fără experiență sau cunoștințe privind utilizarea unor aparate asemănătoare. Excepție constituie cazul în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor sau au beneficiat, din partea persoanei respective, de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului.

- Este recomandată supravegherea copiilor, pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.

- **Dacă aparatul dumneavoastră „se blochează” în timpul utilizării, opriți-l, scoateți-l din priză și verificați ca accesoriul utilizat să nu fie obstrucționat. În acest caz, îndepărtați alimentele care blochează accesoriul, fiind foarte atent la cuțite.**

- **Aparatul dumneavoastră este echipat cu un dispozitiv de siguranță împotriva supraîncălzirii. În cazul unei supraîncălziri, alimentarea electrică a aparatului dumneavoastră va fi întreruptă. În acest caz, lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 20 de minute, după care puteți să-l utilizați din nou.**



PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE / UTILIZAREA

- Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, curățați accesoriile cu apă cu săpun. Clătiți-le și uscați-le cu grijă.

- Este important să asigurați igiena suprafeței dumneavoastră de lucru.

- Introduceți alimentele într-un recipient suficient de înalt pentru a evita împrăștierea cu alimente.

• Piciorul mixer: FIG. 4 & 1

- Înşurubaţi piciorul mixer (C) pe blocul motor (A), asiguraţi-vă că piciorul este înşurubat corect, până la capăt, apoi introduceţi aparatul în priză. **FIG. 4**
- Introduceţi piciorul mixer (C) până la jumătatea recipientului şi apăsaţi butonul de pornire (B1 sau B2).
- **ATENŢIE: Nu utilizaţi aparatul când acesta este gol.**
- Recipientul pe care-l folosiţi trebuie umplut până la cel mult 2/3 din capacitate pentru a evita vărsarea conţinutului. Preparatul trebuie să acopere cel puţin partea inferioară a piciorului mixer, pentru a garanta eficacitatea produsului. **FIG. 6**
- Îndepărtaţi recipientul folosit pentru gătitul alimentelor de la sursa de căldură pentru a mixa preparate calde. Pentru o eficacitate mai mare, este inutil să deplasaţi piciorul mixer în preparat. Lăsaţi-l la jumătatea recipientului, în centrul acestuia. **FIG. 6**
- Pentru alimentele fibroase (praz, ţelină, etc.), curăţaţi piciorul în mod regulat în timpul utilizării, respectând instrucţiunile de siguranţă cu privire la demontarea şi curăţarea produsului.
- Pentru preparatele pe bază de fructe, tăiaţi fructele şi scoateţi sămburii înainte de a le mixa.
- Nu utilizaţi mixerul pentru preparate pe bază de alimente dure (zahăr, ciocolată, cafea).

• Mini tocător de 150 ml (în funcţie de model): FIG. E & 7

- Aşezaţi cuţitul (E2) pe axul vasului (E1).
- Introduceţi alimentele în vas (E1), după care aşezaţi capacul de siguranţă (E3) apoi capacul (E4).
- Puneţi blocul motor (A) pe capac (E4).
- Introduceţi blocul motor (A) în priză şi apăsaţi butonul de pornire (B1 sau B2).
- Îndepărtaţi blocul motor (A), apoi capacul (E4), după care capacul de siguranţă (E3).
- Îndepărtaţi cuţitul (E2), ţinându-l de partea din plastic.
- După utilizare, îndepărtaţi alimentele.
- **Nu lăsaţi acest accesoriu să funcţioneze în gol sau peste 10 secunde.**

• Mini tocător de 450 ml (în funcţie de model): FIG. F & 8

- Aşezaţi cuţitul (F2) pe axul vasului (F1).
- Introduceţi alimentele în vas (F1) apoi aşezaţi capacul (F3).
- Puneţi blocul motor (A) pe capac (F3).
- Introduceţi blocul motor (A) în priză şi apăsaţi butonul de pornire (B1 sau B2).
- Îndepărtaţi blocul motor (A), apoi capacul (F3).
- Îndepărtaţi cuţitul (F2), ţinându-l de partea din plastic.
- După utilizare, îndepărtaţi alimentele.
- **Nu utilizaţi acest accesoriu în gol.**

• Mini tocător de 600 ml (în funcţie de model): FIG. G & 9

- Aşezaţi cuţitul (G2) pe axul vasului (G1).
- Introduceţi alimentele în vas (G1) apoi aşezaţi capacul (G3).
- Puneţi blocul motor (A) pe capac (G3).
- Introduceţi blocul motor (A) în priză şi apăsaţi butonul de pornire (B1 sau B2).
- Îndepărtaţi blocul motor (A), apoi capacul (G3).
- Îndepărtaţi cuţitul (G2), ţinându-l de partea din plastic.
- După utilizare, îndepărtaţi alimentele.
- **Nu utilizaţi acest accesoriu în gol.**

• Vas multifuncţional de 2 l (în funcţie de model): Fig. I

Vă permite să preparaţi alimente între 150 g şi 800 g.—Volumul vasului: 2 litri.

1) Tocarea FIG. 10:

- Aşezaţi dispozitivul de antrenare (I2) în centrul vasului (I1).
- Aşezaţi cuţitul (I3) pe dispozitivul de antrenare (I2).
- Aşezaţi reductorul (I5) pe capac (I4),
- Puneţi şi blocaţi capacul.
- Puneţi la loc blocul motor (A) pe reductor (I5).

În 15-20 de secunde, puteţi toca între 150 şi 500 g de alimente: produse tari (brânzeturi, fructe uscate), legume tari (morcovi, ţelină, etc.), legume moi (ceapă, spanac, etc.), carne crudă şi gătită (dezosată, fără tendoane şi tăiată cu buleţe de 1 cm³), peşte crud sau gătit. Nu tocaţi produse prea tari (gheaţă, zahăr) sau care necesită o măcinare fină (grâu, cafea).

2) Răzuirea/tăierea FIG. 11:

- Aşezaţi dispozitivul de antrenare (I2) în centrul vasului (I1).
- Aşezaţi discul (I8) pe dispozitivul de antrenare (I2).
- Aşezaţi reductorul (I5) pe capac (I4) şi blocaţi-l,
- Puneţi la loc blocul motor (A) pe reductor (I5).
- Introduceţi alimentele în tubul de alimentare cu ajutorul împingătorului (I7). **Nu împingeţi niciodată alimentele cu degetele sau cu orice alt instrument.**

• Telul cu fire multiple (în funcţie de model): Fig. H & 12

- Asamblaţi telul cu fire multiple (H2) cu reductorul (H1).
- Aşezaţi reductorul (H1) pe blocul motor (A).
- Înşurubaţi până la capăt.
- După utilizare, deşurubaţi reductorul (H1) şi îndepărtaţi telul (H2).



CURĂŢAREA

- Toate piesele şi accesoriile mixerului dumneavoastră pot fi spălate în maşina de spălat vase cu **excepţia blocului motor (A), a reductoarelor (F3, G3, H1, I5)**, pe care le puteţi curăţa cu un burete uşor umed.
- Atenţie în timpul manipulării cuţitelor, pentru că acestea sunt extrem de ascuţite.
- Nu utilizaţi bureţi abrazivi sau obiecte conţinând părţi metalice.
- Nu introduceţi niciodată blocul motor (A1) în apă.

- Ştergeţi-l cu o cârpă uscată sau puţin umedă.
- În cazul colorării accesoriilor de la alimente (morcovi, portocale, etc.), frecaţi-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar apoi curăţaţi-le normal.
- Manipulaţi, cu atenţie, cuţitul (J4) sau lamele J10 şi J11, pentru că sunt extrem de ascuţite.

Ro



REȚETE

Piciorul mixer FIG. 4:

• Supă de legume:

500 g de cartofi, 400 g de morcovi, 1 praz, sare, piper, 1,8 l de apă.

Fierbeți la abur timp de 10 minute.

Amestecați timp de 45 de secunde.

• Maioneză:

Puneți 1 gălbenuș de ou, 1 lingură de muștar, 1 lingură de oțet, sare, piper, 25 cl de ulei în vasul de 1 litru.

Amestecați timp de 15 de secunde.

Mini tocător de 150 ml (în funcție de model) FIG. E:

• Cu acest accesoriu, puteți toca următoarele:

usturoi, ierburi fine, ceapă.

70 g de carne de vită fără nervuri și tăiată cubulețe de 1 cm*1 cm*1 cm în 3 secunde.

Tocător de 450 ml (în funcție de model) FIG. F:

• Cu acest accesoriu, puteți toca următoarele:

usturoi, ierburi fine, ceapă.

200 g de carne de vită fără nervuri și tăiată cubulețe de 1 cm*1 cm*1 cm în 10 secunde.

Tocător 600 ml (în funcție de model) FIG. G:

• Cu acest accesoriu, puteți toca următoarele:

usturoi, ierburi fine, ceapă.

250 g de carne de vită fără nervuri și tăiată cubulețe de 1 cm*1 cm*1 cm în 15 secunde.

Vas multifuncțional de 2 l (în funcție de model) FIG. I:

• Cu acest accesoriu, puteți toca următoarele:

• Cărnuri fără nervuri și tăiate cubulețe de 1 cm*1 cm*1 cm (500 g de carne de vită) în aproximativ 20 de secunde, legume, brânzeturi, pâine.

• Puteți de asemenea toca și tăia până la 700 g de legume (morcovi), brânză, etc.



CE FACEȚI ÎN CAZUL ÎN CARE APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ?

- Verificați următoarele:

- aparatul dumneavoastră este introdus în priză în mod corespunzător.

- cablul de alimentare este în stare bună.

Aparatul dumneavoastră este echipat cu un dispozitiv de siguranță împotriva supraîncălzirii. În cazul unei supraîncălziri, alimentarea electrică a aparatului dumneavoastră va fi întreruptă. În acest caz, lăsați aparatul să se

răcească timp de aproximativ 20 de minute, după care puteți să-l utilizați din nou.

Aparatul dumneavoastră nu funcționează nici acum

Adresați-vă unui centru de service autorizat (vezi lista din manualul service).



ACCESORIU(I)

Vă puteți procura de la distribuitorul dumneavoastră sau de la un centru autorizat (vezi lista din manualul de service) articolele următoare:

Mini tocător 150 ml: ref. MS_0695652.

Cu acest accesoriu, puteți toca 70 g de carne de vită în 5 secunde.

Mini tocător de 450 ml: ref. MS_0695653.

Cu acest accesoriu, puteți toca 200 g de carne de vită în 10 secunde.

Mini tocător de 600 ml: ref. MS_0695654.

Cu acest accesoriu, puteți toca 250 g de carne de vită în 15 secunde.



Să participăm la protecția mediului!



Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.



Predați aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.

Благодарим ви, че избрахте уред от гамата на Moulinex, създаден изключително за обработване на хранителни продукти и за домашна употреба.



ОПИСАНИЕ ФИГ. 1

A	Моторен блок	G2	Нож
B	Бутони за включване	G3	Редуктор
	B1 Скорост 1	H	Многожилна бъркалка
	B2 Скорост 2		H1 Редуктор
C	Пасатор (пластмасов или метален, в зависимост от модела)		H2 Бъркалка
D	Чаша 0,8 л		
	D1 Капак (в зависимост от модела)		
E	Минимелачка 150 мл (в зависимост от модела)		
	E1 Купа		
	E2 Нож		
	E3 Заден капак		
	E4 Капак		
F	Минимелачка 450 мл (в зависимост от модела)		
	F1 Купа		
	F2 Нож		
	F3 Редуктор		
G	Максимелачка 600 мл (в зависимост от модела)		
	G1 Купа		
			Мултифункционална купа 2 л (в зависимост от модела)
			I1 Купа
			I2 Задвижващ вал
			I3 Нож
			I4 Капак
			I5 Редуктор
			I6 Бутон за освобождаване
			I7 Бутало
			I8 Диск или острие А (в зависимост от модела)
			I9 Диск или острие Н (в зависимост от модела)
			I10 Носач на остриетата (в зависимост от модела)

Bg



СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Преди да включите уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: Moulinex не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.

- Проверете дали захранването на уреда отговаря на електрическата ви мрежа.

При неправилно захранване гаранцията се обезсилва!

- Този уред е предназначен единствено за домашна употреба на закрито.

- Изключвайте уреда от захранването, когато приключите работа с него и при почистване.

- Не използвайте уреда, ако не работи нормално или е повреден. В този случай се обърнете към одобрен сервис (вижте списъка в книгката за сервисно обслужване).

- Всякакви поправки/поддръжка с изключение на почистване и обичайна поддръжка от страна на клиента трябва да се извършват в одобрен сервис.

- Никога не докосвайте движещите се части (ножове и под.). **ФИГ. 3**

- Не пипайте ножа на пасатора (C) дори когато е изключен, тъй като е много остър. **ФИГ. 3**

- Бъдете внимателни, когато работите с ножовете (E2, F2, G2, I3) на мелачките, защото са много остри.

- Не поставяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или в каквато и да е друга течност.

- Не закачайте захранващия кабел на място, където може да бъде достигнат от деца.

- Захранващият кабел никога не трябва да бъде в близост или да докосва горещите части на уреда, да бъде до източник на топлина или върху остър ръб.

- Не използвайте уреда при неизправен захранващ кабел или щепсел. За да избегнете всякакви рискове, те трябва задължително да бъдат сменени в одобрен сервис (вижте списъка в книгката за сервисно обслужване).

- За вашата безопасност използвайте единствено приставки и резервни части, предназначени за вашия уред.

- 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.

- Нагледжайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.

- **Ако уредът „блокира“ при обработване на дадена смес, спрете го, изключете го от захранването и проверете дали използваната приставка не е задръстена. В такъв случай отстранете продуктите, които пречат на работата му, като внимавате с ножовете.**

- **Вашият уред е снабден със система за защита от прегряване. При прегряване уредът се изключва. В този случай го оставете да изстине за около 20 минути и след това можете да го използвате отново.**



ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗПОЛЗВАНЕ

- Преди първата употреба измийте приставките със сапунена вода. Изплакнете и подсушете грижливо.

- Уверете се, че работният плот е чист.

- Сложете продуктите в достатъчно дълбок съд, за да избегнете изпръскване.

• Пасатор: ФИГ. 4 & 1

- Завийте пасатора (C) върху моторния блок (A) и след като се уверите, че е добре фиксиран, включете уреда в електрическата мрежа. **ФИГ. 4**
- Потопете пасатора (C) до средата на съда и натиснете бутона за включване (B1 или B2).
- **ВНИМАНИЕ: Никога не включвайте уреда празен!**
- Не пълнете съда повече от 2/3, за да избегнете преливане. Сместа трябва да покрива поне долната част на пасатора, за да се гарантира ефективна работа на уреда. **ФИГ. 6**
- Ако искате да миксирате топли смеси, първо махнете съда, в който готвите, от източника на топлина. За постигане на по-голяма ефективност не е необходимо да движите пасатора в сместа. Дръжте го на средна височина и в центъра на съда. **ФИГ. 6**
- Ако обработвате влакнести продукти (праз лук, целина и др.), почиствайте редовно пасатора при обработката, като спазвате указанията за безопасност за разглобяване и почистване на уреда.
- Преди да пригответе плодови смеси, предварително нарежете плодовете и извадете костилките им.
- Не използвайте миксера за обработка на смеси на базата на твърди продукти (захар, шоколад, кафе и др.).

• Минимелачка 150 мл (в зависимост от модела): ФИГ. E & 7

- Поставете ножа (E2) върху оста на купата (E1).
- Сложете продуктите в купата (E1), след това поставете задния капак (E3) и накрая - капака (E4).
- Поставете моторния блок (A) върху капака (E4).
- Включете моторния блок (A) в захранването и натиснете бутона за включване (B1 или B2).
- Махнете моторния блок (A), след това - капака (E4) и накрая - задния капак (E3).
- Извадете ножа (E2), като го държите за пластмасовата част.
- След употреба извадете приготвената смес.
- **Не оставяйте тази приставка да работи на празен ход или повече от 10 секунди.**

• Минимелачка 450 мл (в зависимост от модела): ФИГ. F & 8

- Поставете ножа (F2) върху оста на купата (F1).
- Сложете продуктите в купата (F1) и после - капака (F3).
- Поставете моторния блок (A) върху капака (F3).
- Включете моторния блок (A) в захранването и натиснете бутона за включване (B1 или B2).
- Махнете моторния блок (A) и след това - капака (F3).
- Извадете ножа (F2), като го държите за пластмасовата част.
- След употреба извадете приготвената смес.
- Не оставяйте тази приставка да работи на празен ход.

• Минимелачка 600 мл (в зависимост от модела): ФИГ. G & 9

- Поставете ножа (G2) върху оста на купата (G1).
- Сложете продуктите в купата (G1) и после - капака (G3).
- Поставете моторния блок (A) върху капака (G3).
- Включете моторния блок (A) в захранването и натиснете бутона за включване (B1 или B2).
- Махнете моторния блок (A) и след това - капака (G3).
- Извадете ножа (G2), като го държите за пластмасовата част.
- След употреба извадете приготвената смес.
- Не оставяйте тази приставка да работи на празен ход.

• Мултифункционална купа 2 л (в зависимост от модела): Фиг. I

С нея можете да обработите максимум от 150 до 800 г продукти – Вместимост на купата: 2 литра.

1) Мелене Фиг. 10:

- Поставете задвижващия вал (I2) в центъра на купата (I1).
- Сложете ножа (I3) върху задвижващия вал (I2).
- Поставете редуктора (I5) върху капака (I4).
- Сложете и фиксирайте капака.
- Поставете моторния блок (A) на мястото му върху редуктора (I5).

Можете за време от 15 до 20 секунди да смелите от 150 до 500 г продукти: твърди продукти (сирена, сухи плодове), твърди зеленчуци (моркови, целина и т.н.), меки зеленчуци (лук, спанак и др.), сурово и варено месо (обезкостено, без сухожилия и нарязано на кубчета с размер 1см3), сурова или варена риба. Не мелете прекалено твърди продукти (лед, захар) или такива, изискващи фино смилане (жито, кафе).

2) Настъргване / нарязване Фиг. 11:

- Поставете задвижващия вал (I2) в центъра на купата (I1).
- Сложете диска (I8) върху задвижващия вал (I2).
- Поставете редуктора (I5) върху капака (I4) и го фиксирайте.
- Поставете моторния блок (A) на мястото му върху редуктора (I5).
- Поставете продуктите във фунията и ги насочвайте с помощта на буталото (I7). **Никога не натискайте продуктите с пръсти или с какъвто и да е прибор.**

• Многожилна бъркалка (в зависимост от модела): Фиг. H & 12

- Сглобете многожилната бъркалка (H2) и редуктора (H1).
- Поставете редуктора (H1) върху моторния блок (A).
- Завийте и фиксирайте стабилно.
- След употреба отвийте редуктора (H1) и извадете бъркалката (H2).



ПОЧИСТВАНЕ

- Всички части и приставки на миксера могат да се почистват в миялна машина **с изключение на моторния блок (А) и редукторите (F3, G3, H1, I5)**, които можете да почиствате с леко влажна кърпа.
- Работете внимателно с ножовете, защото са много остри.
- Не използвайте абразивни гъби или предмети с метални части.

- Никога не потапяйте моторния блок (А1) във вода. Избърсвайте го със суха или с леко влажна кърпа.
- Ако приставките се оцветят от продуктите (моркови, портокали и др.), изтъркайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почистете както обикновено.
- Бъдете внимателни, когато работите с ножа (J4) или с остриетата J10 и J11, тъй като са много остри.



РЕЦЕПТИ

Пасатор Фиг. 4:

• Зеленчукова супа:

500 г картофи, 400 г моркови, 1 праз лук, сол, черен пипер, 1,8 л вода.

Варете на пара в продължение на 10 минути.

Миксирайте в продължение на 45 секунди

• Майонеза:

Сложете 1 жълтък, 1 супена лъжица горчица, 1 супена лъжица оцет, сол, черен пипер, 250 мл олио в чашата с вместимост 1 л.

Миксирайте в продължение на 15 секунди.

Минимелачка 150 мл (в зависимост от модела) Фиг. Е:

• С тази приставка можете да смелите:

чесън, зелени подправки, лук.

70 г говеждо месо без сухожилия и нарязано на кубчета с размери 1 см x 1 см x 1 см за 3 секунди.

Мелачка 450 мл (в зависимост от модела) Фиг. F:

• С тази приставка можете да смелите:

чесън, зелени подправки, лук.

200 г говеждо месо без сухожилия и нарязано на кубчета с размери 1 см x 1 см x 1 см за 10 секунди.

Мелачка 600 мл (в зависимост от модела) Фиг. G:

• С тази приставка можете да смелите:

чесън, зелени подправки, лук.

250 г говеждо месо без сухожилия и нарязано на кубчета с размери 1 см x 1 см x 1 см за 15 секунди.

Мултифункционална купа 2 л (в зависимост от модела) Фиг. I:

• С тази приставка можете да смелите: Месо без сухожилия и нарязано на кубчета с размери 1 см*1 см*1 см (500 г говеждо месо) за двадесетина секунди, зеленчуци, сирена, хляб.

• Можете също така да смелите и да нарежете до 700 г зеленчуци (моркови), сирене и др.

Bg



КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО УРЕДЪТ НЕ РАБОТИ?

- Проверете дали:

Уредът е правилно включен в захранването.

Кабелът е в изправност.

Вашият уред е снабден със система за защита от прегряване. При прегряване се изключва. В този случай го оставете да изстине за около 20 минути и след това можете да го използвате отново.

Ако уредът продължава да не работи:

Обърнете се към одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).



ПРИСТАВКА(И)

Можете да оборудвате уреда си, като си набавите от магазина или от одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване) следните приставки:

Минимелачка 150 мл: ном. MS_0695652.

С тази приставка можете да смелите 70 г говеждо месо за 5 секунди.

Минимелачка 450 мл: ном. MS_0695653.

С тази приставка можете да смелите 200 г говеждо месо за 10 секунди.

Минимелачка 600 мл: ном. MS_0695654.

С тази приставка можете да смелите 250 г говеждо месо за 15 секунди.



Да участваме в опазването на околната среда!

- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➡ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Köszönjük, hogy a kizárólag élelmiszerek elkészítésére és háztartásbeli használatra tervezett termékcsaládból választott egy készüléket.

LEÍRÁS 1. ÁBRA

A	Motorblokk	G	600 ml-es maxi-aprító (modelltől függően)
B	Indítógombok	G1	Tál
B1	1-es sebesség	G2	Kés
B2	2-es sebesség	G3	Reduktor
C	Mixerfej (műanyag vagy fém, modelltől függően)	H	Többcsászas habverő
D	0,8 literes pohár	H1	Reduktor
D1	Fedél (modelltől függően)	H2	Habverő
E	150 ml-es mini-aprító (modelltől függően)	2 l-es többfunkciós tál (modelltől függően)	
E1	Tál	I1	Tál
E2	Kés	I2	Meghajtó
E3	Alsó fedél	I3	Kés
E4	Fedél	I4	Fedél
F	450 ml-es aprító (modelltől függően)	I5	Reduktor
F1	Tál	I6	Kioldó gomb
F2	Kés	I7	Nyomókupak
F3	Reduktor	I8	A penge vagy tárcsa (modelltől függően)
		I9	H penge vagy tárcsa (modelltől függően)
		I10	Pengetartó (modelltől függően)

Hu

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Készüléke első használata előtt olvassa el figyelmesen a használati utasítást: a használati utasításban leírtaktól eltérő használat mindennemű felelősség alól mentesíti a Moulinex céget.

- Ellenőrizze, hogy készülékének tápfeszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel.

Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.

- A készülék kizárólag háztartásbeli használatra alkalmas, a házon belül.
- Használat után és tisztításkor húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Ne használja a készüléket, ha az rendellenesen működik, vagy károsodott. Ebben az esetben forduljon egy hivatalos szervizközpontba (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).
- A tisztításon és a vásárló által elvégzett szokványos karbantartáson kívül minden beavatkozást egy hivatalos szervizközpontban kell végrehajtani.
- Soha ne érjen a mozgó részekhez (kések stb.). **3. ÁBRA**
- Ne érintse meg a mixerfejet (C) kését, még akkor sem, ha a készülék nem működik, mivel rendkívül éles. **3. ÁBRA**
- Az aprítók késeivel (E2, F2, G2, I3) elővigyázatosan bánjon, mivel rendkívül élesek.
- A készüléket, a tápkábelt vagy a dugaszt ne helyezze vízbe, vagy más folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel leljön, úgy, hogy az a gyerekek keze ügyébe kerülhessen.
- A tápkábel soha nem kerülhet közel a készülék meleg részeihez, illetve nem érintkezhet azokkal, továbbá nem kerülhet közel hőforráshoz vagy bútorsarkokra.

- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült. Bármilyen veszély elkerülése végett, az utóbbiakat kötelező módon egy szervizközpontban cseréltesse ki (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).
- Saját biztonsága érdekében csak az Ön készülékéhez megfelelő tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- Tilos a készülék használata olyan személyek által (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyek által, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akik egy biztonságukért felelős személy által vannak felügyelve, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat.
- Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- **Ha a készülék „megakad” a használat során, állítsa le a készüléket, húzza ki a csatlakozódugaszt a hálózati aljzatból, és ellenőrizze, hogy a használt tartozék nincs-e blokkolva. Ebben az esetben távolítsa el a megakadást előidéző élelmiszereket. Figyeljen a késekre.**
- **A készülék túlmelegedés elleni biztonsági berendezéssel van felszerelve. Túlmelegedés esetén a készülék kikapcsol. Ebben az esetben hagyja a készüléket körülbelül 20 percig hűlni, majd folytassa a használatot.**

ÜZEMBE HELYEZÉS / HASZNÁLAT

- Első használat előtt mosogatószeres vízzel tisztítsa meg a tartozékokat. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg.
- Fontos a munkafelület higiéniájának biztosítása.
- Helyezze az élelmiszereket egy megfelelően magas edénybe, a kifröcsögés elkerülése érdekében.

• Mixerfej: 4. & 1. ÁBRA

- Csavarja a mixerfejet (C) a motorblokkra (A). Bizonyosodjon meg arról, hogy a mixerfej teljesen fel van csavarva, majd csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra. **4. ÁBRA**

- Merítse a mixerfejet (C) az edény feléig, és nyomja meg az indítógombot (B1 vagy B2).
- **FIGYELEM: Ne használja a készüléket üresen.**
- A használt edényt maximum 2/3-ig töltsd meg, a készítmény kiömlését megelőzendő. A készítmény legalább a mixerfej harangját lepje be, így az elkészítés hatékonysága garantált **6. ÁBRA**
- Meleg készítmények mixelésekor távolítsa el a főzőedényt a hőforrásról. A megnövelt hatékonyság érdekében használat után a mixerfej mozgatója a készítményben. Tartsa az edény magasságának felénél és közepén. **6. ÁBRA**
- Rostos élelmiszerek (póréhagyma, zeller stb.) esetén a művelet során rendszeresen tisztítsa a mixerfejet, a termék szétszerelésére és tisztítására vonatkozó biztonsági előírások betartásával.
- Gyümölcs alapú készítmények esetén, előzetesen vágja fel és magvalja ki a gyümölcsöket.
- Ne használja a mixert kemény összetevőket (cukor, csokoládé, kávé) tartalmazó ételek készítésére.

• **150 ml-es mini-aprító (modelltől függően):**
E. & 7. ÁBRA

- Helyezze a kést (E2) a tál (E1) tengelyére.
- Helyezze az élelmiszereket a tálba (E1), majd tegye fel az alsó fedelet (E3), illetve a fedelet (E4).
- Helyezze a motorblokkot (A) a fedélre (E4).
- Dugja be a motorblokk (A) csatlakozódugaszát az aljzatba és nyomja meg az indítógombot (B1 vagy B2).
- Távolítsa el a motorblokkot (A), majd a fedelet (E4), illetve az alsó fedelet (E3).
- Távolítsa el a kést (E2), a műanyag résznél fogva.
- Használat után távolítsa el az élelmiszert.
- **Ne működtesse a tartozékot üresen vagy 10 másodpercnél hosszabb ideig.**

• **450 ml-es mini-aprító (modelltől függően):**
F. & 8. ÁBRA

- Helyezze a kést (F2) a tál (F1) tengelyére.
- Helyezze az élelmiszereket a tálba (F1), majd helyezze fel a fedelet (F3).
- Helyezze a motorblokkot (A) a fedélre (F3).
- Dugja be a motorblokk (A) csatlakozódugaszát az aljzatba és nyomja meg az indítógombot (B1 vagy B2).
- Távolítsa el a motorblokkot (A), majd a fedelet (F3).
- Távolítsa el a kést (F2), a műanyag résznél fogva.
- Használat után távolítsa el az élelmiszert.
- **Ne használja a tartozékot üresen.**

• **600 ml-es mini-aprító (modelltől függően):**
G. & 9. ÁBRA

- Helyezze a kést (G2) a tál (G1) tengelyére.
- Helyezze az élelmiszereket a tálba (G1), majd helyezze fel a fedelet (G3).
- Helyezze a motorblokkot (A) a fedélre (G3).
- Dugja be a motorblokk (A) csatlakozódugaszát az aljzatba és nyomja meg az indítógombot (B1 vagy B2).
- Távolítsa el a motorblokkot (A), majd a fedelet (G3).
- Távolítsa el a kést (G2), a műanyag résznél fogva.
- Használat után távolítsa el az élelmiszert.
- **Ne használja a tartozékot üresen.**

• **2 l-es többfunkciós tál (modelltől függően): I. ábra**

Lehetővé teszi 150 – 800 g mennyiség elkészítését – A tál űrtartalma: 2 liter.

1) Aprítás 10. ÁBRA:

- Helyezze a meghajtót (I2) a tál (I1) közepébe.
- Helyezze a kést (I3) a meghajtóra (I2).
- Helyezze a reduktort (I5) a fedélre (I4).
- Helyezze fel és zárja le a fedelet.
- Helyezze a motorblokkot (A) a reduktorra (I5).

15-20 másodperc alatt 150-350 g élelmiszert apríthat fel: kemény termékeket (sajtok, száraz gyümölcsök), kemény zöldségeket (répa, zeller stb.), zsenge zöldségeket (hagyma, spenót stb.), nyers és sült húsokat (kicsontozott, inmentes, és 1cm3-s kockákra vágva), nyers és sült halakat. Ne daráljon túl kemény (jég, cukor), vagy finom darálást igénylő (búza, kávé) termékeket.

2) Reszelés/szeletelés 11. ÁBRA:

- Helyezze a meghajtót (I2) a tál (I1) közepébe.
- Helyezze a tárcsát (I8) a meghajtóra (I2).
- Helyezze a reduktort (I5) a fedélre (I4), és blokkolja.
- Helyezze a motorblokkot (A) a reduktorra (I5).
- Helyezze az élelmiszereket a töltőgaratba, és irányítsa azokat a nyomókupak (I7) segítségével. **Soha ne nyomja az élelmiszereket az ujjával vagy bármilyen eszközzel.**

• **Többszálás habverő (modelltől függően):**
H. & 12. ábra

- Szerelje össze a többszálás habverőt (H2) a reduktorral (H1).
- Helyezze a reduktort (H1) a motorblokkra (A).
- Csavarja ütközésig.
- Használat után csavarja ki a reduktort (H1), és távolítsa el a habverőt (H2).

TISZTÍTÁS

- A mixer összes alkatrésze és tartozéka tisztítható mosogatógépben, **a motorblokk (A) és a reduktorok (F3, G3, H1, I5) kivételével.** Ezeket az alkatrészeket enyhén nedves törölrúhával tisztítsa meg.
- Legyen óvatos a késekkel, mivel rendkívül élesek.
- Ne használjon súrolószivacsot, sem pedig más eszközöket, amelyeknek fémrésze van.
- A motorblokkot (A1) soha ne helyezze vízbe. Törölgesse le egy száraz vagy enyhén nedves törölrúhával.

- Amennyiben bizonyos élelmiszerek (répa, narancs stb.) megszínezik a tartozékokat, súrolja le azokat egy étolajba áztatott törölrúhával, majd tisztítsa meg őket a szokásos módon.
- A késekkel (J4) vagy a pengékkel (J10 és J11) óvatosan bántson, mivel rendkívül élesek.



RECEPTEK

Mixerfej 4. ÁBRA:

• Zöldségleves:

500 g burgonya, 400 g répa, 1 db póréhagyma, só, bors, 1,8 liter víz.

Főzze gőzzel 10 percig.

Mixelje 45 másodpercen keresztül.

• Majonéz:

Helyezzen 1 tojássárgáját, 1 evőkanál mustárt, 1 evőkanál ecetet, sót, borsot, 25 cl olajat az 1-es pohárba.

Mixelje 15 másodpercen keresztül.

150 ml-es mini-aprító (modelltől függően) E. ÁBRA:

• Ezzel a tartozékkal a következőket apríthatja fel:

fokhagymát, fűszernövényeket, hagymát.

70 g ínmentes és 1 cm * 1 cm * 1 cm-es darabokra vágott marhahúst, 3 másodperc alatt.

450 ml-es aprító (modelltől függően) F. ÁBRA:

• Ezzel a tartozékkal a következőket apríthatja fel:

fokhagymát, fűszernövényeket, hagymát.

200 g ínmentes és 1 cm * 1 cm * 1 cm-es darabokra vágott marhahúst, 10 másodperc alatt.

600 ml-es aprító (modelltől függően) G. ÁBRA:

• Ezzel a tartozékkal a következőket apríthatja fel:

fokhagymát, fűszernövényeket, hagymát.

250 g ínmentes és 1 cm * 1 cm * 1 cm-es darabokra vágott marhahúst, 15 másodperc alatt.

2 l-es többfunkciós tál (modelltől függően) I. ÁBRA:

• Ezzel a tartozékkal a következőket apríthatja fel: Ín-

mentes és 1 cm * 1 cm * 1 cm-es darabokra vágott húst (500 g marhahús) mintegy húsz másodperc alatt, zöldségeket, sajtokat, kenyeret.

• Továbbá felapríthat és felszelelhet akár 700 g zöldséget (répa), sajtot stb.

Hu



MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK?

- Ellenőrizze:

- a hálózati csatlakoztatás megfelelő-e

- a tápkábel megfelelő állapotát.

A készülék túlmelegedés elleni biztonsági berendezéssel van felszerelve. Túlmelegedés esetén a készülék kikapcsol. Ebben az esetben hagyja a készüléket körülbelül 20 percig hűlni, majd folytassa a használatot.

Készüléke ezek után sem működik?

Forduljon egy hivatalos szervizközpontoz (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).



TARTOZÉK(OK)

Visszonteladójától vagy egy hivatalos központtól (ezek listáját lásd a szervizkönyvben) a következő tartozékokat vásárolhatja meg:

150 ml-es mini-aprító: ref.: MS_0695652.

Ezzel a tartozékkal 70 g marhahúst darálhat meg 5 másodperc alatt.

450 ml-es mini-aprító: ref.: MS_0695653.

Ezzel a tartozékkal 200 g marhahúst darálhat meg 10 másodperc alatt.

600 ml-es mini-aprító: ref.: MS_0695654.

Ezzel a tartozékkal 250 g marhahúst darálhat meg 15 másodperc alatt.

Első a környezetvédelem!



Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.



Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

Zahvaljujemo vam na odabiru aparata iz Moulinex asortimana, koji je isključivo predviđen za pripremu hrane i za upotrebu u domaćinstvu.

OPIS SL. 1

A	Blok motora	G	Maksi sjeckalica 600mL (ovisno o modelu)
B	Start tipke		
	B1 Brzina 1	G1	Posuda
	B2 Brzina 2	G2	Nož
C	Stopalo miksera (plastika ili metal, ovisno o modelu)	G3	Reduktor
D	Posuda 0,8l	H	Mutilica
	D1 Poklopac (ovisno o modelu)	H1	Reduktor
E	Mini sjeckalica 150ml (ovisno o modelu)	H2	Mutilica
	E1 Posuda		
	E2 Nož		
	E3 Unutarnji poklopac		
	E4 Poklopac		
F	Sjeckalica 450ml (ovisno o modelu)		
	F1 Posuda		
	F2 Nož		
	F3 Reduktor		

Višenamjenska posuda 2L (ovisno o modelu)

I1	Posuda
I2	Pogonska osovina
I3	Nož
I4	Poklopac
I5	Reduktor
I6	Tipka za oslobađanje
I7	Potiskivač
I8	Disk ili oštrica A (ovisno o modelu)
I9	Disk ili oštrica H (ovisno o modelu)
I10	Nosač oštrica (ovisno o modelu)

SIGURNOSNI SAVJETI

- **Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe vašeg aparata: upotreba aparata koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa Moulinex svake odgovornosti.**
- Provjerite odgovara li napon za napajanje vašeg aparata naponu u vašoj električnoj instalaciji.
- **U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, garancija se poništava.**
- Vaš aparat namijenjen je jedino za upotrebu u domaćinstvu, kod kuće.
- Isključite aparat iz struje čim ste ga prestali koristiti ili kad ga čistite.
- Ne upotrebljavajte aparat ako on ne funkcionira ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Svaku drugu intervenciju na aparatu, osim redovnog čišćenja i održavanja od strane kupca, treba obavljati u ovlaštenom servisnom centru.
- Nikad ne dodirujte dijelove u pokretu (noževe...). **SL 3**
- Ne dodirujte oštricu na podnožju miksera (C) čak i kad je zaustavljen, jer je krajnje oštra. **SL 3**
- Rukujte noževima (E2, F2, G2, I3) sjeckalice oprezno, oni su krajnje oštri.
- Nemojte stavljati aparat, kabl za napajanje ili utikač u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi na domašaju dječjih ruku.
- Kabl za napajanje ne smije nikad biti u blizini niti u kontaktu s vrućim dijelovima vašeg aparata, u blizini izvora toplote ili na oštrom uglu.
- Ne koristite aparat ako su kabl za napajanje ili utičnica oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, dajte obavezno da se njihova zamjena obavi u ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).
- radi vaše sigurnosti, koristite samo pribor i rezervne dijelove prilagođene svom aparatu.
- Ovaj aparat nije predviđen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, od strane osoba bez iskustva ili poznavanja, osim ako se to ne radi u prisustvu osobe zadužene za njihovu sigurnost ili u slučaju prethodnih instrukcija vezanih za upotrebu ovog aparata.
- Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s aparatom.
- **Ako se vaš aparat „blokira“ tokom upotrebe, aparat zaustavite, isključite ga iz mreže i provjerite da upotrijebljeni priključak nije zaglavljen. U tom slučaju, oslobodite ga hrane koja ga blokira, ali dobro obratite pažnju na noževe.**
- **Vaš aparat opremljen je sigurnosnim sredstvom protiv pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja, vaš aparat prekida rad. U tom slučaju, ostavite aparat nekih 20 minuta da se ohladi, a zatim ponovo počnite s upotrebom.**



STAVLJANJE U RAD/UPOTREBA

- Prije prve upotrebe, operite pribor vodom i deterdžentom. Temeljito isperite i posušite.
- Važno je da na svojoj radnoj površini osigurate higijenske uslove.
- Stavite hranu u posudu dovoljno visoku, tako da hrana ne bi ispadala iz nje.

• Stopalo miksera: SL 4 & 1

- Navijte stopalo miksera (C) na blok motora (A), uvjerite se da je dobro navijeno do kraja, a zatim uključite aparat u mrežu. **SL 4**
- Uronite stopalo miksera (C) do srednje visine posude i pritisnite tipku za start (B1 ili B2).
- **PAŽNJA: Ne dozvolite da aparat radi „na prazno“.**
- Posuda koju koristite mora biti napunjena maksimalno 2/3, da hrana ne bi ispadala preko ivice. Smjesa mora prekrivati minimalno cilindar postolja miksera, kako bi se omogućilo efikasno miksiranje. **SL 6**
- Kod miksiranja vrućih smjesa, prvo uklonite kuhinjsku posudu sa izvora toplote. Nema potrebe za pomicanjem postolja miksera da bi se postigla veća efikasnost u pripremi jela. Ostavite ga na srednjoj visini i u sredini posude. **SL 6**
- Kod vlaknaste hrane (prasa, celer, ...), redovno čistite stopalo miksera tokom upotrebe i pratite savjete vezane za sigurnost kod demontaže i čišćenja proizvoda.
- Kod hrane na bazi voća, prethodno izrežite voće i izvadite mu košpice.
- Ne koristite mikser za smjese na bazi tvrde hrane (šećer, čokolada, kava).

• Mini sjeckalica 150 ml (ovisno o modelu): SL E & 7

- Postavite nož (E2) na osovinu posude (E1).
- Stavite hranu u posudu (E1), a zatim postavite unutarnji poklopac (E3), a zatim i poklopac (E4).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (E4).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite tipku za start (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) a zatim i poklopac (E4), te potom unutarnji poklopac (E3).
- Izvadite nož (E2) držeći ga za plastični dio.
- Nakon upotrebe izvadite namirnice.
- **Ne dozvolite da ovaj priključak radi „na prazno“, niti duže od 10 sekundi.**

• Mini sjeckalica 450 ml (ovisno o modelu): SL F & 8

- Postavite nož (F2) na osovinu posude (F1).
- Stavite hranu u posudu (F1), a zatim postavite poklopac (F3).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (F3).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite tipku za start (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A), a zatim poklopac (F3).
- Izvadite nož (F2) držeći ga za plastični dio.
- Nakon upotrebe izvadite namirnice.
- **Ne dozvolite da ovaj priključak radi „na prazno“.**

• Mini sjeckalica 600 ml (ovisno o modelu): SL G & 9

- Postavite nož (G2) na osovinu posude (G1).
- Stavite hranu u posudu (G1), a zatim postavite poklopac (G3).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (G3).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite tipku za start (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A), a zatim poklopac (G3).
- Izvadite nož (G2) držeći ga za plastični dio.
- Nakon upotrebe izvadite namirnice.
- **Ne dozvolite da ovaj priključak radi „na prazno“.**

• Višenamjenska posuda 2 l (ovisno o modelu): SI I

Ovaj dodatak vam omogućava pripremu maksimalno 150 do 800g – Zapremina posude: 2 litra.

1) Sjeckanje SI 10:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Postavite nož (I3) na pogonsku osovinu (I2).
- Postavite reduktor (I5) na poklopac (I4).
- Postavite i blokirajte poklopac.
- Postavite blok motora (A) na reduktor (I5).

Za 15 do 20 sekundi, možete isjeckati 150 do 500 g hrane: tvrdih proizvoda (sireva, suhog voća), tvrdog povrća (mrkve, celera, itd.), mekog povrća (crvenog luka, špinata, ...), sirovog i kuhanog mesa (bez kostiju, bez žilica i izrezanog na kockice od 1cm3), sirove i kuhane ribe. Ne sjeckajte pretvrde proizvode (led, šećer), niti one koji se moraju fino samljati (pšenica, kava).

2) Ribanje/rezanje SI 11:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
 - Postavite disk (I8) na pogonsku osovinu (I2).
 - Postavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i blokirajte ga.
 - Postavite blok motora (A) na reduktor (I5).
 - Ubacite hranu kroz otvor pomoću potiskivača (I7).
- Nikada nemojte potiskivati hranu prstima ili nekom alatkom.**

• Mutilica (ovisno o modelu): SI H & 12

- Sklopite mutilicu (H2) sa reduktorom (H1).
- Postavite reduktor (H1) na blok motora (A).
- Zavijte do kraja.
- Nakon upotrebe, odvijte reduktor (H1) i izvadite mutilicu (H2).

Bih



ČIŠĆENJE

- Svi dijelovi vašeg miksera mogu se prati u mašini za suđe **uz iznimku bloka motora (A) i reduktora (F3, G3, H1, I5)**, koje možete čistiti vlažnom spužvom.
- Pažnja kod rukovanja noževima, oni su krajnje oštri.
- Ne koristite abrazivne spužve, niti predmete koji sadrže metalne dijelove.
- Nikada ne uranjajte blok motora (A1) u vodu i ne stavljajte ga pod mlaz vode. Prebrišite ga suhom krpom ili vlažnom špužvom.
- U slučaju obojenosti priključaka hranom (mrkva, narandža...), istrljajte ih pamučnom krpom namočenom u jestivo ulje, a zatim nastavite s uobičajenim čišćenjem.
- Nožem (J4) i oštricama J10 i J11 rukujte s oprezom; oni su krajnje oštri.



RECEPTI

Stopalo miksera SI 4:

• Povrtna supa:

500g krompira, 400g mrkve, 1 prasa, so, biber, 1,8 l vode. Pustite da se kuha na pari 10 minuta. Miksajte 45 sekundi.

• Majoneza:

Stavite 1 žumance jajeta, 1 veliku kašiku senfa, 1 veliku kašiku sirćeta, so, biber, 25cL ulja, u bokal 1L. Miksajte 15 sekundi.

Mini sjeckalica 150 ml (ovisno o modelu) SI E:

• Uz pomoć ovog priključka, možete isjeckati:

Bijeli luk, bilje, crveni luk.
70g govedine bez žilica i izrezane na kockice od 1cm*1cm*1cm za 3 sekunde.

Sjeckalica 450 ml (ovisno o modelu) SI F:

• Uz pomoć ovog priključka, možete isjeckati:

Bijeli luk, bilje, crveni luk.
200g govedine bez žilica i izrezane na kockice od 1cm*1cm*1cm za 10 sekundi.

Sjeckalica 600 ml (ovisno o modelu) SI G:

• Uz pomoć ovog priključka, možete isjeckati:

Bijeli luk, bilje, crveni luk.
250g govedine bez žilica i izrezane na kockice od 1cm*1cm*1cm za 15 sekundi.

Višenamjenska posuda 2l (ovisno o modelu) SI I:

• Uz pomoć ovog priključka, možete isjeckati:

- Meso bez žilica i izrezano na kockice od 1cm*1cm*1cm (500g govedine) za dvadesetak sekundi, povrće, sireve, hljeb.
- do 700g povrća (mrkva), sira, itd...



AKO VAŠ APARAT NE FUNKCIONIRA, ŠTA DA RADITE?

Provjerite:

- da li je li vaš aparat ispravno uključen u mrežu.
- da li je kabl u dobrom stanju.

Vaš aparat opremljen je sigurnosnim sredstvom protiv pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja, vaš aparat prekida rad. U tom slučaju, ostavite aparat nekih 20 minuta da se ohladi, a zatim ponovo počnite s upotrebom.

Vaš aparat još uvijek ne funkcionira?

Obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).



PRIKLJUČCI

Kod svog prodavača ili u ovlaštenom centru (vidi listu u servisnoj brošuri) možete nabaviti sljedeće artikle:

- Mini sjeckalica 150 ml: ref MS_0695652.
- Uz pomoć ovog priključka možete isjeckati 70g govedine za 5 sekundi.

- Mini sjeckalica 450 ml: ref MS_0695653.
Uz pomoć ovog priključka možete isjeckati 200g govedine za 10 sekundi.
- Mini sjeckalica 600 ml: ref MS_0695654.
Uz pomoć ovog priključka možete isjeckati 250g govedine za 15 sekundi.

Благодарим вас за то, что вы предпочли изделие данной марки и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления пищевых продуктов и бытового использования.



ОПИСАНИЕ РИС 1

A	Блок двигателя	G	Макси-мясорубка 600 мл (в зависимости от модели)
B	Кнопки выключателя		
	B1 Скорость 1		G1 Чаша
	B2 Скорость 2		G2 Нож
C	Ручной Миксер (пластмассовый или Металлический, в зависимости от модели)		G3 Редуктор
D	Градуированный стакан емкостью 0,8л	H	Венчик для взбивания
D1	Крышка (в зависимости от модели)		H1 Редуктор
E	Мини-мясорубка 150 мл (в зависимости от модели)		H2 Венчик
	E1 Чаша		Многофункциональная чаша емкостью 2 л (в зависимости от модели)
	E2 Нож		I1 Чаша
	E3 Крышка мини-мясорубки		I2 Вал привода
	E4 Крышка		I3 Нож
F	Мясорубка 450 мл (в зависимости от модели)		I4 Крышка
	F1 Чаша		I5 Редуктор
	F2 Нож		I6 Кнопка разблокировки чаши
	F3 Редуктор		I7 Толкатель
			I8 Диск или нож А (в зависимости от модели)
			I9 Диск или нож Н (в зависимости от модели)
			I10 Держатель ножа (в зависимости от модели)



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ru

- **Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма Мулинекс не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.**
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора.
- **Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.**

- Ваш прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
- Если Вы не пользуетесь прибором, а также во время его чистки, всегда отключайте прибор от сети.
- Если ваш прибор работает неправильно или поврежден, не пользуйтесь прибором. В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего обслуживания, выполняется только в уполномоченном сервисном центре.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора (ножи ..). **РИС. 3**
- Не прикасайтесь к ножу, расположенному на ручном миксере (C), даже при выключенном приборе, так как его режущая часть сильно заточена. **РИС. 3**
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножами (E2, F2, G2, I3) в мясорубках, так как их режущие части сильно заточены.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую другую жидкость.
- Следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до шнура питания прибора.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с горячими поверхностями прибора, источниками тепла или острыми углами.

- 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).
- В целях вашей собственной безопасности используйте только насадки и запасные части, предназначенные для вашего прибора.
- 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.
- **Если ваш прибор "блокируется" во время приготовления продуктов, выключите прибор, отключите его от сети и проверьте, что используемая насадка не забита приготовленными продуктами. В этом случае освободите насадку от продуктов, блокирующих работу прибора, соблюдая при этом меры предосторожности при обращении с ножами.**
- **Ваш прибор оборудован системой предохранения от перегрева. В случае перегрева прибор автоматически отключается. В этом случае дайте прибору остыть приблизительно в течение 20 минут, затем вы можете снова его использовать.**



ПОРЯДОК РАБОТЫ / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности к прибору мыльной водой. Тщательно сполосните и высушите их.
- Необходимо соблюдать меры гигиены на рабочем столе.
- Во избежание разбрызгивания продуктов помещайте их в достаточно глубокую емкость.

• Ручной миксер: РИС. 4 & 1

- Закрепите ручной миксер (C) на блоке двигателя (A), завинтив его до упора, убедитесь, что миксер хорошо зафиксирован, затем подключите прибор к сети. **РИС. 4**
- Погрузите ручной миксер (C) в приготовляемые продукты на половину высоты сосуда и нажмите на кнопку выключателя (B1 или B2).
- **ВНИМАНИЕ: Не включайте прибор вхолостую.**
- Во избежание переливания смеси через край не заполняйте емкость больше, чем на 2/3 ее объема. Для эффективной работы прибора смесь должна как минимум покрывать округлую нижнюю часть ручного миксера. **РИС. 6**
- Для перемешивания горячих продуктов снимите посуду, в которой готовились продукты, с источника нагрева. Перемешать ручной миксер в смеси излишне. Держите его на половине высоты емкости и в центре нее. **РИС. 6**
- При приготовлении волокнистых продуктов (таких как лук-порей, сельдерей и т.п.) регулярно очищайте ручной миксер в процессе работы, тщательно соблюдая все указания по безопасности при разборке и чистке.
- При приготовлении блюд из фруктов их следует предварительно нарезать и очистить от косточек.
- Не пользуйтесь ручным миксером для приготовления блюд из твердых продуктов (сахара, шоколада, кофе).

• Мини-мясорубка емкостью 150 мл (В зависимости от модели): РИС.Е & 7

- Установите нож (E2) на центральную ось чаши (E1).
- Заложите продукты в чашу (E1), затем установите крышку мини-мясорубки (E3), затем крышку (E4).
- Установите блок двигателя (A) на крышку (E4).
- Включите блок двигателя (A) в сеть и нажмите на кнопку выключателя (B1 или B2).
- Снимите блок двигателя (A), затем крышку (E4), затем крышку мини-мясорубки (E3).
- Снимите нож (E2), держа его за пластмассовую часть.
- После использования прибора выньте из чаши приготовленные продукты.
- **Не используйте эту насадку вхолостую или более 10 секунд.**

• Мини-мясорубка емкостью 450 мл (В зависимости от модели): РИС. F & 8

- Установите нож (F2) на центральную ось чаши (F1).
- Поместите продукты в чашу (F1), затем установите крышку (F3).
- Установите блок двигателя (A) на крышку (F3).

- Включите блок двигателя (A) в сеть и нажмите на кнопку выключателя (B1 или B2).
- Снимите блок двигателя (A), затем крышку (F3).
- Снимите нож (F2), держа его за пластмассовую часть.
- После использования прибора выньте из чаши приготовленные продукты.
- **Не включайте прибор вхолостую.**

• Мини-мясорубка емкостью 600 мл (в зависимости от модели): РИС. G & 9

- Установите нож (G2) на центральную ось чаши (G1).
- Заложите продукты в чашу (G1), затем установите крышку (G3).
- Установите блок двигателя (A) на крышку (G3).
- Включите блок двигателя (A) в сеть и нажмите на кнопку выключателя (B1 или B2).
- Снимите блок двигателя (A), затем крышку (G3).
- Снимите нож (G2), держа его за пластмассовую часть.
- После окончания работы выньте из чаши приготовленные продукты.
- **Не включайте прибор вхолостую.**

• Многофункциональная чаша емкостью 2 л (В зависимости от модели): РИС. I

Максимальное количество продуктов, которые вы можете приготовить с помощью многофункциональной чаши, составляет от 150 до 800 гр – Объем чаши: 2 литра.

1) Измельчить РИС. 10:

- Установите вал привода (I2) в центр чаши (I1).
- Установите нож (I3) на вал привода (I2).
- Установите редуктор (I5) на крышку (I4).
- Установите и зафиксируйте крышку.
- Установите блок двигателя (A) на редуктор (I5).

За 15-20 секунд вы можете измельчить от 150 до 500 гр продуктов: твердые продукты (сыр, сухофрукты), твердые овощи (морковь, сельдерей, и т.д.), нежные овощи (репчатый лук, шпинат,...), сырое и вареное мясо (предварительно удалите кости и жилы, и нарежьте мясо кубиками размером 1 см3), сырую или вареную рыбу. Запрещается измельчать слишком твердые продукты (лед, сахар) или продукты, которые требуют тонкого размала (пшеница, кофе).

2) Натереть/нарезать ломтиками РИС. 11:

- Установите привод (I2) на центральную ось чаши (I1).
- Установите диск (I8) на вал привода (I2).
- Установите редуктор (I5) на крышку (I4) и зафиксируйте его.
- Установите блок двигателя (A) на редуктор (I5).

- Подавайте продукты через горловину крышки и направляйте их при помощи толкателя (I7). **Никогда не подавайте продукты в горловину пальцами или с помощью какого-нибудь инструмента.**

• Венчик для взбивания(В зависимости от модели): Рис.Н & 12

- Установите венчики (H2) на редуктор (H1).
- Установите редуктор (H1) на блок двигателя (A).
- Поверните до упора.
- После использования отвинтите редуктор (H1) и снимите венчик (H2).



ЧИСТКА

- Все детали и насадки вашего миксера можно мыть в посудомоечной машине, **за исключением блока двигателя (A), редукторов (F3, G3, H1, I5)**, вы можете их очистить с помощью слегка влажной губки.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножами, так как их режущие части сильно заточены.
- Не пользуйтесь абразивной губкой или предметами, содержащими металлические части.

- Не погружайте блок двигателя (A1) в воду. Протрите его сухой или слегка влажной тканью.
- В случае появления на насадках цветных пятен от продуктов (морковь, апельсины...), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной пищевым растительным маслом.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножом (J4) или дисками J10 и J11, так как их режущие части сильно заточены.



РЕЦЕПТЫ

Ручной миксер Рис.4

• Овощной суп:

500 гр картофеля, 400 гр моркови, 1 стебель лука-порея, 1,8 л воды
Готовьте на пару в течение 10 минут.
Перемешайте с помощью миксера все ингредиенты в течение 45 секунд.

• Майонез:

Положите в градуированный стакан емкостью 1 л 1 желток, 1 столовую ложку горчицы, 1 столовую ложку уксуса, соль, перец, 250 мл растительного масла.
Перемешайте все ингредиенты в течение 15 секунд.

Мини-мясорубка емкостью 150 мл (в зависимости от модели) Рис.Е:

• С помощью этой насадки вы можете измельчить:

Чеснок, Ароматические травы, Лук.
70 гр говядины, предварительно удалив из нее жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см - за 3 секунды.

Мясорубка емкостью 450 мл (в зависимости от модели) Рис.Ф:

• С помощью этой насадки вы можете измельчить:

Чеснок, Ароматические травы, Лук.
200 гр говядины, предварительно удалив из нее жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см - за 10 секунд.

Мясорубка емкостью 600 мл (в зависимости от модели) Рис.Г:

• С помощью этой насадки вы можете измельчить:

Чеснок, Ароматические травы, Лук.
250 гр говядины, предварительно удалив из нее жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см - за 15 секунд.

Многофункциональная чаша емкостью 2 л (в зависимости от модели)Рис.І:

- С помощью этой насадки вы можете измельчить: Мясо, предварительно удалив жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см (500 гр говядины), овощи, сыр, хлеб - приблизительно за 20 секунд.
- Вы также можете измельчить и нарезать ломтиками до 700 гр овощей (морковь), сыр и т.д. ...

Ru



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

- Проверьте, что:
Ваш прибор подключен в сеть.
Шнур питания в хорошем состоянии.
Ваш прибор оборудован системой предохранения от перегрева. В случае перегрева прибор автоматически отключается. В этом случае дайте прибору остыть приблизительно в течение 20 минут, затем вы можете его использовать снова.

Ваш прибор по-прежнему не работает?

В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

Вы можете приобрести у продавца или в соответствующем сервисном центре следующие дополнительные насадки:

Мини-мясорубка емкостью 150 мл: ссыл. номер: MS_0695652.

С помощью этой насадки вы сможете измельчить 70 гр говядины за 5 секунд.

Мини-мясорубка емкостью 450 мл: ссыл. номер: MS_0695653.

С помощью этой насадки вы сможете измельчить 200 гр говядины за 10 секунд.

Мини-мясорубка емкостью 600 мл: ссыл. номер: MS_0695654.

С помощью этой насадки вы сможете измельчить 250 гр говядины за 15 секунд.

Ми вдячні Вам за придбання приладу цієї гами. Цей прилад призначений виключно для приготування продуктів харчування та для домашнього застосування.



ОПИС МАЛ. 1

A	Блок двигуна	G	Максі-подрібнювач 600 мл (залежно від моделі)
B	Перемикач для приведення в дію	G1	Чаша
B1	Швидкість 1	G2	Ніж
B2	Швидкість 2	G3	Редуктор
C	Стрижневий міксер (пластиковий або металевий залежно від моделі)	H	Збивалка
D	Стакан 0.8 л	H1	Редуктор
D1	Кришка (залежно від моделі)	H2	Вінчик
E	Міні-подрібнювач 150 мл (залежно від моделі)	Універсальна чаша 2 л (залежно від моделі)	
E1	Чаша	I1	Чаша
E2	Ніж	I2	Приводний вал
E3	Кришка	I3	Ніж
E4	Кришка	I4	Кришка
F	Подрібнювач 450 мл (залежно від моделі)	I5	Редуктор
F1	Чаша	I6	Кнопка розблокування
F2	Ніж	I7	Штовхач
F3	Редуктор	I8	Диск або лезо A (залежно від моделі)
		I9	Диск або лезо H (залежно від моделі)
		I10	Тримач лез (залежно від моделі)



ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ

- **Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію до того, як вперше користуватися приладом: фірма MOULINEX знімає з себе будь-яку відповідальність у разі неправильної експлуатації приладу.**
- Перевірте відповідність напруги живлення приладу напрузі вашої електромережі.
- У разі будь-якої помилки при підключенні приладу гарантія буде скасовано.**

- Цей прилад призначений виключно для використання в побутових умовах та всередині будинку.
- Відключайте прилад від електромережі одразу по закінченні користування, а також під час чищення.
- Не користуйтеся приладом у разі порушень у роботі чи пошкодження. У цьому випадку потрібно звернутися до одного з уповноважених сервісних центрів фірми MOULINEX (їх список наведено в брошурі по обслуговуванню).
- Будь-яке технічне втручання, за винятком звичайного чищення та догляду з боку користувача, повинно здійснюватись одним з уповноважених сервісних центрів.
- Ніколи не торкайтеся деталей під час руху (ножів тощо). **МАЛ. 3**
- Не торкайтеся ножа стрижневого міксера (C) навіть коли прилад не працює, він надзвичайно гострий.

МАЛ. 3

- Будьте обережні з ножами (E2, F2, G2, I3) подрібнювачів, їх леза дуже гострі.
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсельну вилку у воду або в будь-яку іншу рідину.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення був поза досяжністю дітей.

- Шнур живлення не повинен знаходитись поблизу джерела тепла та поблизу або в контакті з гарячими частинами приладу, а також торкатись гострого ребра.
- Не користуйтеся приладом, якщо було пошкоджено шнур живлення чи штепсельну вилку. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, для їх заміни слід обов'язково звернутися до одного з уповноважених сервісних центрів (їх список наведено у брошурі по сервісному обслуговуванню).
- У цілях вашої безпеки, використовуйте виключно аксесуари або запасні частини, придатні для вашого приладу.
- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, розумовими або сенсорними здібностями; особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися приладом за умови нагляду відповідальної за їх безпеку особи, або якщо їм було попередньо надано інструкції з користування.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- **Якщо ваш прилад застопорився під час використання, зупиніть його роботу, відключіть від електромережі та переконайтеся в тому, що використовувана насадка не забилася. Якщо потрібно, обережно видаліть застряглі продукти, пам'ятаючи про те, що леза ножів дуже гострі.**
- **Ваш прилад обладнано системою захисту від перегріву: в разі його перегріву прилад вимикається автоматично. У цьому випадку, дайте приладу охолонути протягом приблизно 20 хвилин, потім продовжить роботу.**

Уа



ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ / ВИКОРИСТАННЯ

- Перед першим використанням помийте всі аксесуари в мильній воді. Прополщіть та старанно висушіть їх.
- Стежте за тим, щоб ваша робоча поверхня була чистою.
- Для обробки продуктів використовуйте ємність з достатньо високими стінками, щоб уникнути розбризкування.

• Стрижневий міксер: МАЛ. 4 & 1

- Зафіксуйте стрижневий міксер (C) на виході блока двигуна (A), переконайтеся в тому, що насадку загвинчено до упору, потім підключіть пристрій до електромережі. **МАЛ. 4**
- Занурте стрижневу насадку (C) до половини висоти ємності для обробки продуктів, потім натисніть на кнопку (B1 або B2) для приведення приладу в дію.
- **УВАГА: Не давайте приладу працювати в порожньому стані.**
- Наповнюйте використовувану ємність продуктами не більш ніж на 2/3, щоб уникнути перепоповнення або переливання через край. Для забезпечення ефективної роботи приладу, оброблювані продукти повинні покривати принаймні дзвіноподібну частину стрижня міксера. **МАЛ. 6**
- Для приготування гарячих сумішей, зніміть ємність, в якій варилися продукти, з джерела тепла. Для отримання найкращого результату, не варто перемішувати стрижень міксера – залишайте його в центрі ємності, опустивши до половини її висоти. **МАЛ. 6**
- Під час оброблення волокнистих овочів (цибулі-порею, селери тощо), регулярно очищуйте стрижень, дотримуючись інструкцій з безпеки щодо розбирання та чищення приладу.
- Перед тим як готувати страви з фруктів, поріжте їх та виберіть з них кісточки.
- Не користуйтеся міксером для оброблення твердих продуктів (цукру, шоколаду, кавових зерен).

• Міні-подрібнювач 150 мл (залежно від моделі): МАЛ. E & 7

- Встановіть ніж (E2) на вісь чаші (E1).
- Наповніть продуктами чашу (E1), покладіть кришку (E3), потім кришку (E4).
- Встановіть блок двигуна (A) на кришку (E4).
- Ввімкніть блок двигуна (A) та натисніть на кнопку (B1 або B2) для приведення приладу в дію.
- Зніміть блок двигуна (A), кришку (E4), потім кришку (E3).
- Вийміть ніж (E2), тримаючи його за пластикову частину.
- По закінченні роботи приладу, вийміть приготовану масу.
- Забороняється використання аксесуара в порожньому стані, а також довше 10 секунд без перерви.

• Міні-подрібнювач 450 мл (залежно від моделі): Мал. F & 8

- Встановіть ніж (F2) на вісь чаші (F1).
- Наповніть продуктами чашу (F1), потім покладіть кришку (F3).

- Встановіть блок двигуна (A) на кришку (F3).
- Ввімкніть блок двигуна (A) та натисніть на кнопку (B1 або B2) для приведення приладу в дію.
- Зніміть блок двигуна (A), потім кришку (F3).
- Вийміть ніж (F2), тримаючи його за пластикову частину.
- По закінченні роботи приладу, вийміть приготовану масу.
- Забороняється використання аксесуара в порожньому стані.

• Міні-подрібнювач 600 мл (залежно від моделі): Мал. G & 9

- Встановіть ніж (G2) на вісь чаші (G1).
- Наповніть продуктами чашу (G1), потім покладіть кришку (G3).
- Встановіть блок двигуна (A) на кришку (G3).
- Ввімкніть блок двигуна (A) та натисніть на кнопку (B1 або B2) для приведення приладу в дію.
- Зніміть блок двигуна (A), потім кришку (G3).
- Вийміть ніж (G2), тримаючи його за пластикову частину.
- По закінченні роботи приладу, вийміть приготовану масу.
- Забороняється використання аксесуара в порожньому стані.

• Універсальна чаша 2 л (залежно від моделі): Мал. I

За її допомогою ви можете обробити від 150 до 800 г продуктів – Місткість чаші: 2 літри.

1) Подрібнити Мал. 10:

- Встановіть приводний вал (I2) в центрі чаші (I1).
- Встановіть ніж (I3) на приводний вал (I2).
- Покладіть редуктор (I5) на кришку (I4).
- Встановіть та заблокуйте кришку.
- Встановіть блок двигуна (A) на місце на редуктор (I5).

За 15-20 секунд ви можете подрібнити від 150 до 500 г інгредієнтів: твердих продуктів (сири, сушені фрукти), твердих овочів (моркви, селери тощо), м'яких овочів (цибулі, шпинату тощо), сирого або вареного м'яса (очищеного від кісток, пльок, та порізаного шматочками розміром 1см3), сирої або вареної риби. Не обробляйте надто тверді продукти (лід, цукор) або продукти, які потребують тонкого помелу (пшеницю, кавові зерна).

2) Натерти/нарізати Мал. 11:

- Встановіть приводний вал (I2) в центрі чаші (I1).
- Покладіть диск (I8) на приводний вал (I2).
- Покладіть редуктор (I5) на кришку (I4) та заблокуйте її.
- Встановіть блок двигуна (A) на місце на редуктор (I5).
- Подавайте інгредієнти через приймальне жерло, просуваючи їх за допомогою штовхача (I7). **Ніколи не просувайте продукти за допомогою пальців або будь-якого іншого знаряддя.**

• Збивалка (залежно від моделі): Мал. H & 12

- Під'єднайте вінчик для збивання (H2) до редуктора (H1).
- Встановіть редуктор (H1) на блок двигуна (A).

- Загвинтіть до упору.
- По закінченні роботи, відгвинтіть редуктор (H1) та вийміть вінчик (H2).



ЧИЩЕННЯ

- Всі деталі та аксесуари придатні до миття в посудомийній машині, за виключенням блока **двигуна (A) та редукторів (F3, G3, H1, I5)**, які можна чистити злегка вологою губкою.
- Будьте обережні при чищенні ножів, їх леза надзвичайно гострі.
- Не користуйтеся для чищення абразивними губками або приладдям, що містять металеві частини.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна (A1) у воду. Протирайте його за допомогою сухої або ледве вологої тканини.

- У разі офарблення ваших аксесуарів внаслідок контакту з деякими харчовими продуктами (морквою, апельсинами тощо), протріть їх спочатку тканиною, змоченою в рослинній олії, а потім помийте звичайним чином.
- Будьте обережні при чищенні ножа (J4) або лез J10 та J11, їх леза надзвичайно гострі.



РЕЦЕПТИ

Стрижневий міксер Мал. F:

• Овочевий суп:

500 г картоплі, 400 г моркви, 1 цибулина-порей, сіль, перець, 1.8 л води.

Варіть на парі 10 хвилин.

Змішайте протягом 45 секунд.

• Майонез:

Покладіть 1 яєчний жовток, 1 столову ложку гірчиці, 1 столову ложку оцту, сіль, перець, 250 мл олії до чаші місткістю 1 л.

Змішайте протягом 15 секунд.

Міні-подрібнювач 150 мл (залежно від моделі) Мал. E:

• За допомогою цієї насадки ви можете подрібнити:

часник, пряну зелень, цибулю.

70 г яловичини, очищеної від плівок, та порізаної кубиками розміром 1см*1см*1см, за 3 секунди.

Подрібнювач 450 мл (залежно від моделі) Мал. F:

• За допомогою цієї насадки ви можете подрібнити:

часник, пряну зелень, цибулю.

200 г яловичини, очищеної від плівок, та порізаної кубиками розміром 1см*1см*1см, за 10 секунд.

Подрібнювач 600 мл (залежно від моделі) Мал. G:

• За допомогою цієї насадки ви можете подрібнити:

часник, пряну зелень, цибулю.

250 г яловичини, очищеної від плівок, та порізаної кубиками розміром 1см*1см*1см, за 15 секунд.

Універсальна чаша 2 л (залежно від моделі) Мал. I:

- За допомогою цієї насадки ви можете подрібнити: очищене від плівок, та порізане кубиками розміром 1см*1см*1см м'ясо (500 г яловичини) приблизно за 20 секунд, овочі, сири, хліб.
- Ви також можете подрібнити та нарізати до 700 г овочів (моркви), сиру тощо.



ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВАШ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

- Перевірте:

Що прилад підключено до електромережі.

Що не пошкоджено шнур живлення.

Ваш прилад обладнано системою захисту від перегріву: в разі його перегріву прилад вимикається автоматично. У цьому випадку, дайте приладу охолонути протягом приблизно 20 хвилин, потім продовжить роботу.

Ваш прилад все ж таки не працює?

Зверніться до одного з уповноважених сервісних центрів (їх список наведено в брошурі по обслуговуванню).



АКСЕСУАР(И)

Ви можете придбати у вашого дистриб'ютора або в уповноваженому сервісному центрі (їх список наведено в брошурі по обслуговуванню) нижченаведені аксесуари:

Міні-подрібнювач 150 мл: артикул MS_0695652.

За допомогою цього аксесуара ви можете подрібнити 70 г яловичини за 5 секунд.

Міні-подрібнювач 450 мл: артикул MS_0695653.

За допомогою цього аксесуара ви можете подрібнити 200 г яловичини за 10 секунд.

Міні-подрібнювач 600 мл: артикул MS_0695654.

За допомогою цього аксесуара ви можете подрібнити 250 г яловичини за 15 секунд.

Mēs Jums pateicamies par to, ka esat izvēlējušies ierīci no sortimenta, kas ir paredzēts tikai ēdienu pagatavošanai un izmantošanai mājās apstākļos.

APRAKSTS 1. ATT.

A	Motora bloks	G	Lielā izmēra smalcinātājs 600mL
B	Ieslēgšanas pogas		(atbilstoši modelim)
	B1 1. ātrums	G1	Trauks
	B2 2. ātrums	G2	Nazis
C	Blendera uzgalis (plastmasas vai metāla, atbilstoši modelim)	G3	Ierobežotājs
D	Kauss 0.8L	H	Daudzstieplu kūlēji
	D1 Vāks (atbilstoši modelim)	H1	Ierobežotājs
E	Mazā izmēra smalcinātājs 150mL	H2	Stieplu kūlēji
	(atbilstoši modelim)		Daudzfunkciju trauks 2L (atbilstoši modelim)
	E1 Trauks	I1	Trauks
	E2 Nazis	I2	Satvērējs
	E3 Vāka starplika	I3	Nazis
	E4 Vāks	I4	Vāks
F	Vidējā izmēra smalcinātājs 450mL	I5	Ierobežotājs
	(atbilstoši modelim)	I6	Atlaišanas poga
	F1 Trauks	I7	Bīdītājs
	F2 Nazis	I8	Disks vai asmens A (atbilstoši modelim)
	F3 Ierobežotājs	I9	Disks vai asmens H (atbilstoši modelim)
		I10	Asmeņu turētājs (atbilstoši modelim)

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Pirms pirmreizējās izmantošanas rūpīgi izlasiet ierīces lietošanas instrukciju: lietošana, kas neatbilst ierīces instrukcijā minētajām darbībām, atbrīvo Moulinex no jebkādas atbildības.

- Pārliecinieties, ka Jūsu ierīcei nepieciešamais strāvas spriegums atbilst Jūsu elektrotīkla parametriem.

Jebkāda kļūme, kas radusies nepareizas pieslēgšanas gadījumā, anulē ražotāja sniegto garantiju.

- Ierīce paredzēta izmantošanai tikai sadzīvīskos nolūkos un tikai mājās apstākļos.

- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, kad esat beidzis to izmantot, kā arī pirms tīrīšanas.

- Nekad nelietojiet ierīci, ja tā nefunkcionē pareizi vai tā ir bojāta. Tādā gadījumā griezties autorizētā servisa centrā (sarakstu skatīt servisa grāmatiņā).

- Citas darbības ar ierīci (izņemot tīrīšanu un ekspluatāciju saskaņā ar instrukciju) atļauts veikt tikai autorizētam servisa centram.

- Nekad nepieskarieties kustīgām daļām (nažiem ...).

3. ATT.

- Nepieskarieties blendera uzgaļa (C) nazim pat, kad tas apstājas, tas ir ļoti ass. **3. ATT.**

- Darbojieties ar smalcinātāju nažiem (E2, F2, G2, I3) piesardzīgi, tie ir ļoti asi.

- Nelieciet ierīci, barošanas kabeli vai kontaktdakšu ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

- Nelaižiet barošanas vadam nonākt bērnu rokās.

- Barošanas kabelis nekad nedrīkst nonākt tuvumā vai kontaktā ar ierīces karstajām daļām, karstuma avotu vai asu stūru tuvumā.

- Ja barošanas kabelis vai kontaktdakša ir bojāti, ierīci izmantot nedrīkst. Lai izvairītos no riska, detaļu nomaiņu obligāti uzticiet autorizētam servisa centram (skatīt servisa grāmatiņā).

- Jūsu drošībai izmantojiet tikai tos piederumus un detaļas, kas ietilpst ierīces piegādes komplektā.

- Šī ierīce nav paredzēta tādām personām (tai skaitā bērniem), kuru fiziskās, sensorās vai intelektuālās spējas ir ierobežotas, vai arī tādām personām, kurām 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 ierīces lietošanas noteikumiem.

- Pieskatiet bērnus un pārliecinieties, ka tie nespējās ar ierīci.

- Ja ierīce „bloķējas” pagatavošanas laikā, izslēdziet ierīci, atslēdziet no strāvas un pārbaudiet, vai lietotais piederums nav aizsprostots. Šajā gadījumā noņemiet pārtikas produktus, kuri to bloķē, bet esiet uzmanīgi ar nažiem.

- Jūsu ierīce ir aprīkota ar aizsardzību no pārkaršanas. Pārkaršanas gadījumā, ierīce apstāsies. Šajā gadījumā ļaujiet ierīcei atdzist apmēram 20 minūtes un tad turpiniet to izmantot.

IESLĒGŠANA / IZMANTOŠANA

- Pirms pirmās izmantošanas mazgājiet visus piederumus ziepīnā ūdenī. Izskalojiet un rūpīgi noslaukiet.
- Ir svarīgi pārliecināties, lai darba virsma būtu higiēniski tīra.
- Ievietojiet pārtikas produktus pietiekami augstā traukā, lai izvairītos no šļakstīšanās.

• Blendera uzgalis: 4. & 1. ATT.

- Pieskrūvējiet blendera uzgali (C) pie motora bloka (A), pārliecinieties, ka uzgalis ir labi pieskrūvēts līdz aizturim, tad pieslēdziet ierīci strāvai. **4. ATT.**

- Iegremdējiet blendera uzgali (C) traukā pusaugstumā un piespiediet ieslēgšanas pogu (B1 vai B2).

- **UZMANĪBU:** Nekad nedarbiniet ierīci, kad tā ir tukša.

- Lai izvairītos no šķidruma pārplūšanas, traukam, kuru Jūs izmantojat, jābūt 2/3 piepildītam. Lai garantētu produkta efektivitāti, pagatavojamiem produktiem vismaz jāpārsedz blendera uzgaļa kupols. **6. ATT.**
- Noņemiet vārīšanas trauku no karstuma avota, lai sajauktu karstus produktus.
- Lielākai efektivitātei nav nepieciešams novietot blendera uzgali produktā. Atstājiet to pusaugstumā un trauka centrā. **6. ATT.**
- Produktiem ar dzīslām (puraviem, selerijai, utt...), regulāri tīriet uzgali pagatavošanas laikā, rūpīgi ievērojot drošības noteikumus, kas attiecas uz ierīces izjaukšanu un tīrīšanu.
- Kas attiecas uz augļu bāzes ēdieniem, vispirms tos sagrieziet un izņemiet kauliņus.
- Neizmantojiet mikseri ēdienu pagatavošanai uz cietu pārtikas produktu bāzes (cukura, šokolādes, kafijas).

• Maza izmēra smalcinātājs 150mL (atbilstoši modelim): E. & 7. ATT.

- Novietojiet nazi (E2) uz trauka ass (E1).
- Novietojiet pārtikas produktus traukā (E1), tad novietojiet vāku starpliku (E3) un tad vāku (E4).
- Novietojiet motora bloku (A) uz vāka (E4).
- Pieslēdziet motora bloku (A) strāvai un piespiediet ieslēgšanas pogu (B1 vai B2).
- Izņemiet motora bloku (A), tad vāku (E4), tad vāka starpliku (E3).
- Izņemiet nazi (E2), turot to aiz plastmasas daļas.
- Pēc izmantošanas, izņemiet pārtiku.
- **Nekad nedarbiniet šo piederumu, kad tas ir tukšs, vai vairāk par 10 sekundēm.**

• Vidēja izmēra smalcinātājs 450mL (atbilstoši modelim): F. & 8. ATT.

- Novietojiet nazi (F2) uz trauka ass (F1).
- Novietojiet pārtikas produktus traukā (F1), tad novietojiet vāku (F3).
- Novietojiet motora bloku (A) uz vāka (F3).
- Pieslēdziet motora bloku (A) strāvai un piespiediet ieslēgšanas pogu (B1 vai B2).
- Noņemiet motora bloku (A), tad vāku (F3).
- Izņemiet nazi (F2), turot to aiz plastmasas daļas.
- Pēc izmantošanas, izņemiet pārtiku.
- Nekad nedarbiniet šo piederumu, kad tas ir tukšs.

• Lielā izmēra smalcinātājs 600mL (atbilstoši modelim): G. & 9. ATT.

- Novietojiet nazi (G2) uz trauka ass (G1).



TĪRĪŠANA

- Visas smalcinātāju daļas un piederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, **izņemot motora bloku (A), ierobežotājus (F3, G3, H1, I5)**, Jūs varat tos tīrīt ar nedaudz samitrinātu sūkli.
- Esiet uzmanīgi rīkojoties ar nažiem, tie ir ļoti asi.
- Neizmantojiet abrazīvus sūklus vai priekšmetus, kuri satur metāliskas daļas.
- Nekad nemērciet motora bloku (A1) ūdenī. Noslaukiet to ar sausu vai nedaudz mitru lupatīņu.

- Novietojiet pārtikas produktus traukā (G1), tad novietojiet vāku (G3).
- Novietojiet motora bloku (A) uz vāka (G3).
- Pieslēdziet motora bloku (A) strāvai un piespiediet ieslēgšanas pogu (B1 vai B2).
- Noņemiet motora bloku (A), tad vāku (G3).
- Izņemiet nazi (G2), turot to aiz plastmasas daļas.
- Pēc izmantošanas, izņemiet pārtiku.
- Nekad nedarbiniet šo piederumu, kad tas ir tukšs.

• Daudzfunkciju trauks 2L (atbilstoši modelim): I. att.

Tas Jums ļauj pagatavot maksimums no 150 līdz 800g – Trauka tilpums: 2 litri.

1) Smalcināšana 10. ATT.:

- Novietojiet satvērēju (I2) trauka centrā (I1).
- Novietojiet nazi (I3) uz satvērēja (I2).
- Novietojiet ierobežotāju (I5) uz vāka (I4).
- Novietojiet un nostipriniet vāku
- Novietojiet motora bloku (A) uz ierobežotāja (I5).

15-20 sekunžu laikā Jūs varat sasmalcināt 150-500 gramus produktu: cietu produktu (sieru, sausu augļu), cietu dārzeņu (burkānu, selerijas, utt.), mīkstu dārzeņu (sīpolu, spinātu,...), jēlas un vārītas gaļas (bez kauliem, cīpslām un sagrieztas kubciņos 1cm3), jēlas vai vārītas zivis. Nesmalciniet pārāk cietus produktus (ledu, cukuru) vai tādus, kuriem nepieciešams smalks malums (kviešus, kafiju).

2) Rīvēšana/griešana 11. ATT.:

- Novietojiet satvērēju (I2) trauka centrā (I1).
- Novietojiet disku (I8) uz satvērēja (I2).
- Novietojiet ierobežotāju (I5) uz vāka (I4) un nostipriniet to.
- Novietojiet motora bloku (A) uz ierobežotāja (I5).
- Ievadiet produktus šahtā un virziet ar bīdītāja palīdzību (I7). **Nekad nespiediet pārtikas produktus ar pirkstiem vai kaut kādu instrumentu.**

• Daudzstieple kūlēji (atbilstoši modelim): H. & 12. att.

- Savienojiet daudzstieple kūlējus (H2) ar ierobežotāju (H1).
- Novietojiet ierobežotāju (H1) uz motora bloka (A).
- Pieskrūvējiet līdz aizturim.
- Pēc izmantošanas atskrūvējiet ierobežotāju (H1) un izņemiet kūlējus (H2).

Lv



RECEPTES

Blendera uzgalis 4. ATT.:

• Dārzenų zupa:

500g kartupeļu, 400g burkānu, 1 puravs, sāls, pipari, 1.8 L ūdens.

Vāriet uz tvaika 10 minūtes.

Maisiet 45 sekundes.

• Majonēze:

Novietojiet 1 olas dzeltenumu, 1 ēdamkaroti sinepju, 1 ēdamkaroti etiķa, sāli, piparus, 25cL eļļas 1L kausā.

Maisiet 15 sekundes.

Mazā izmēra smalcinātājs 150mL (atbilstoši modelim)

E. ATT.:

• Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt:

ķiplokus, garšaugu zaļumus, sīpolus

70g liellopu gaļu bez cīpslām un sagrieztu kubiciņos

1cm*1cm*1cm 3 sekundēs.

Vidējā izmēra smalcinātājs 450mL

(atbilstoši modelim):F. ATT.

• Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt:

ķiplokus, garšaugu zaļumus, sīpolus

200g liellopu gaļu bez cīpslām un sagrieztu kubiciņos

1cm*1cm*1cm 10 sekundēs.

Lielā izmēra smalcinātājs 600mL (atbilstoši modelim)

G. ATT.:

• Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt:

ķiplokus, garšaugu zaļumus, sīpolus

250g liellopu gaļu bez cīpslām un sagrieztu kubiciņos

1cm*1cm*1cm 15 sekundēs.

Daudzfunkciju trauks 2L (atbilstoši modelim):

• Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt: gaļu bez cīpslām un sagrieztu kubiciņos 1cm*1cm*1cm (500g liellopu gaļu) divdesmit sekundēs, dārzeņus, sieru, maizi.

• Jūs arī varat sasmalcināt un sagriezt līdz 700g dārzeņu (burkānu), siera, utt....



KO DARĪT, JA JŪSU IERĪCE NEDARBOJAS?

- Pārbaudiet:

Lai Jūsu ierīce būtu pareizi pieslēgta elektrotīklam.

Lai vads būtu labā stāvoklī.

Jūsu ierīce ir aprīkota ar aizsardzību no pārkaršanas.

Pārkaršanas gadījumā, ierīce apstāsies. Šajā gadījumā ļaujiet ierīcei atdzist apmēram 20 minūtes un tad turpiniet to izmantot.

Jūsu ierīce joprojām nedarbojas?

Griezieties autorizētā servisa centrā (sarakstu skatīt servisa grāmatiņā).



PIEDERUMS(I)

Jūs varat iegādāties pie tirgotāja vai autorizētā centrā (sk. sarakstu servisa grāmatiņā) šādus piederumus:

Mazā izmēra smalcinātāju 150 mL: atsauce MS_0695652.

Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt 70 g liellopu gaļu 5 sekundēs.

Vidējā izmēra smalcinātāju 450 mL: atsauce MS_0695653.

Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt 200g liellopu gaļu 10 sekundēs.

Lielā izmēra smalcinātāju 600 mL: atsauce MS_0695654.

Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt 250g liellopu gaļu 15 sekundēs.



Piedalīsimies vides aizsardzībā!

① Jūsu aparāts satur vairākus vērtīgus materiālus vai materiālus, kurus var atkārtoti izmantot.

➡ Nododiet to savākšanas punktā atbilstoši pārstrādei.

Dėkojame, kad pasirinkote "Moulinex" gaminį, kuris yra skirtas tik maistui gaminti ir tik naudoti namuose.

APRAŠYMAS (1 PAV.)

A	Variklio blokas	G	Didelis smulkintuvas, 600 ml (priklausomai nuo modelio)
B	Ijungimo mygtukai	G1	Indas
	B1 1 greitis	G2	Peiliukas
	B2 2 greitis	G3	Reduktorius
C	Maišytuvo kojelė (plastikinė arba metalinė, priklausomai nuo modelio)	H	Daugiabriaunis plaktuvas
D	Dubenėlis, 0,8 l	H1	Reduktorius
	D1 Dangtelis (priklausomai nuo modelio)	H2	Plaktuvas
E	Mažas smulkintuvas, 150 ml (priklausomai nuo modelio)	Daugiafunkcinis indas, 2 l (priklausomai nuo modelio)	
	E1 Indas	I1	Indas
	E2 Peiliukas	I2	Sukamoji ašis
	E3 Dangtelio pagrindas	I3	Peiliukas
	E4 Dangtelis	I4	Dangtelis
F	Smulkintuvas, 450 ml (priklausomai nuo modelio)	I5	Reduktorius
	F1 Indas	I6	Nuėmimo mygtukas
	F2 Peiliukas	I7	Stūmiklis
	F3 Reduktorius	I8	Diskas arba A peiliukas (priklausomai nuo modelio)
		I9	Diskas arba H peiliukas (priklausomai nuo modelio)
		I10	Peiliuko laikiklis (priklausomai nuo modelio)

SAUGOS PATARIMAI

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas: naudojant aparatą ne pagal instrukcijas, „Moulinex“ atleidžiamas nuo bet kokios atsakomybės.

- Patikrinkite, ar Jūsų elektros tinklo įtampa sutampa su nurodytąja ant aparato.

Bet kokia jungimo klaida panaikina garantiją.

- Aparatas yra skirtas tik naudoti namuose, vidaus patalpose.
- Išjunkite aparatą iš tinklo tik baigę juo naudotis ir jį valydami.
- Nenaudokite aparato, jei jis neveikia kaip paprastai arba buvo pažeistas. Tokiu atveju kreipkitės į įgaliotą priežiūros centrą (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Bet kokius kitus darbus, išskyrus valymą ir įprastą priežiūrą, kurią atlieka klientas, turi vykdyti įgaliotas priežiūros centras.
- Niekada nelieskite judančių dalių (peiliukų ...) (**3 PAV.**).
- Nelieskite maišytuvo kojelės peiliuko (C), net aparatu sustojus, jis yra labai aštrus (**3 PAV.**).
- Smulkintuvų peiliukus (E2, F2, G2, I3) tvarkykite atsargiai, jie labai aštrūs.
- Nenardinkite aparato, maitinimo laido ar kištuko į vandenį arba bet kurį kitą skystį.
- Neleiskite maitinimo laidui kaboti vaikams prieinamoje vietoje.

- Maitinimo laidas niekuomet neturi būti arti įkaitusių aparato dalių arba liestis su jomis, būti prie šilumos šaltinio arba ugnies.

- Jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti, nenaudokite aparato. Kad nebūtų jokio pavojaus, būtinai paprašykite pakeisti juos įgaliotame priežiūros centre (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).

- Savo pačių saugumui naudokite tik jūsų aparatui pritaikytus priedus ir detales.

- 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.

- Jei aparatas „užstringa“ ruošiant vieną iš patiekalų, sustabdykite aparatą, išjunkite jį iš tinklo ir patikrinkite, ar naudojamo priedo neužkimšo produktai. Jei taip, išimkite veikti trukdančius maisto produktus, atkreipdami didelį dėmesį į peiliukus.

- Aparate yra perkaisti neleidžianti sistema. Jei aparatas per daug įkaista, jis išsijungia. Tokiu atveju leiskite aparatui atvėsti apie 20 minučių, paskui vėl jį naudokite.

PARUOŠIMAS NAUDOTI / NAUDOJIMAS

- Prieš pirmą kartą naudodami aparatą, priedus nuplaukite vandeniu su muilu. Kruopščiai perskalaukite ir nuvalykite.
- Darbo vietoje svarbu laikytis higienos.
- Maisto produktus dėkite į pakankamai aukštą indą, kad maišant jie netikėtų per kraštus.

• **Maišytuvo kojelė: 4 & 1 PAV.**

- Maišytuvo kojelę (C) prisukite prie variklio bloko (A), įsitikinkite, kad kojelė yra gerai prisukta iki galo, paskui įjunkite aparatą į maitinimo tinklą (**4 PAV.**).

- Įmerkite maišytuvo kojelę (C) iki indo vidurio ir paspauskite jungimo mygtuką (B1 arba B2).

- **DĖMESIO: neleiskite aparatui veikti tuščiaja eiga.**

- Jūsų naudojamas indas turi būti užpildytas ne daugiau kaip 2/3, kad masė nebėgtų per viršų. Masė turi dengti

bent maišytuvo kojelės gaubtą, kad aparatas veiktų veiksmingai **(6 PAV.)**.

- Norėdami išmaišyti karštą masę, indą, kuriame verda masė, nuimkite nuo šilumos šaltinio. Kad išmaišytumėte veiksmingiau, maišytuvo kojelės masėje nejudinkite. Laikykite ją vidutiniame aukštyje, indo centre **(6 PAV.)**.
- Maišydami gyslotus produktus (porus, salierus ir pan.), kojelę valykite reguliariai, tiksliai laikydamiesi saugos patarimų dėl aparato išrinkimo ir valymo.
- Ruošdami vaisių patiekalus, vaisius pirma supjaustykite ir išimkite kauliukus.
- Nenaudokite maišytuvo kietų maisto produktų (cukraus, šokolado, kavos) masėms maišyti.

• **Mažas smulkintuvas, 150 ml (priklausomai nuo modelio): E & 7 PAV.**

- Peiliuką (E2) uždėkite ant indo ašies (E1).
- Į indą (E1) sudėkite maisto produktus, paskui uždėkite dangtelio pagrindą (E3) ir dangtelį (E4).
- Variklio bloką (A) uždėkite ant dangtelio (E4).
- Variklio bloką (A) įjunkite į maitinimo tinklą ir paspauskite įjungimo mygtuką (B1 arba B2).
- Nuimkite variklio bloką (A), paskui dangtelį (E4) ir dangtelio pagrindą (E3).
- Išimkite peiliuką (E2), laikydami jį už plastikinės dalies.
- Baigę naudoti, išimkite maisto produktus.
- **Šio priedo nenaudokite tuščiaja eiga arba ilgiau kaip 10 sekundžių.**

• **Mažas smulkintuvas, 450 ml (priklausomai nuo modelio): (F & 8 PAV.)**

- Peiliuką (F2) uždėkite ant indo ašies (F1).
- Į indą (F1) sudėkite maisto produktus, paskui uždėkite dangtelį (F3).
- Variklio bloką (A) uždėkite ant dangtelio (F3).
- Variklio bloką (A) įjunkite į maitinimo tinklą ir paspauskite įjungimo mygtuką (B1 arba B2).
- Nuimkite variklio bloką (A), paskui dangtelį (F3).
- Išimkite peiliuką (F2), laikydami jį už plastikinės dalies.
- Baigę naudoti, išimkite maisto produktus.
- **Šio priedo nenaudokite tuščiaja eiga.**

• **Mažas smulkintuvas, 600 ml (priklausomai nuo modelio): G & 9 PAV.**

- Peiliuką (G2) uždėkite ant indo ašies (G1).
- Į indą (G1) sudėkite maisto produktus, paskui uždėkite dangtelį (G3).
- Variklio bloką (A) uždėkite ant dangtelio (G3).



VALYMAS

- Visas maišytuvo dalis ir priedus galima plauti indaplovėje, išskyrus variklio bloką (A) ir reduktorius (F3, G3, H1, I5), juos galite valyti lengvai sudrėkinta kempine.
- Tvarkydami peiliukus būkite atsargūs, jie yra labai aštrūs.
- Nenaudokite šveitimui skirtų kempinių arba daiktų, turinčių metalinių dalių.
- Variklio bloko (A1) niekada nenardinkite į vandenį. Valykite jį sausu ar vos sudrėkintu skudurėliu.

- Variklio bloką (A) įjunkite į maitinimo tinklą ir paspauskite įjungimo mygtuką (B1 arba B2).
- Nuimkite variklio bloką (A), paskui dangtelį (G3).
- Išimkite peiliuką (G2), laikydami jį už plastikinės dalies.
- Baigę naudoti, išimkite maisto produktus.
- Šio priedo nenaudokite tuščiaja eiga.

• **Daugiafunkcinis indas, 2 l (priklausomai nuo modelio): I pav.**

Su juo galima paruošti ne daugiau kaip 150–800 g produktų. Indo tūris – 2 litrai.

1) Smulkinimas (10 PAV.)

- Į indo (I1) vidurį įdėkite sukamąją ašį (I2).
- Ant sukamosios ašies (I2) uždėkite peiliuką (I3).
- Ant dangtelio (I4) uždėkite reduktorių (I5).
- Uždėkite dangtelį ir jį pritvirtinkite.
- Variklio bloką (A) uždėkite ant reduktoriaus (I5).

Per 15–20 sekundžių galite susmulkinti 150–500 g produktų: kietų maisto produktų (sūrio, džiovintų vaisių), kietų daržovių (morkų, salierų ir pan.), minkštų daržovių (svogūnų, špinatų...), žalios ir virtos mėsos (be kaulų ir sausgyslių, supjaustytos 1 cm3 dydžio gabalėliais), žalios ar virtos žuvies. Nesmulkinkite per daug kietų produktų (ledo, cukraus) arba tokių produktų, kuriuos reikia malti smulkiai (javų, kavos).

2) Tarkavimas / pjaustymas (11 PAV.):

- Į indo (I1) vidurį įdėkite sukamąją ašį (I2).
- Ant sukamosios ašies (I2) uždėkite diską (I8).
- Ant dangtelio (I4) uždėkite reduktorių (I5) ir jį pritvirtinkite.
- Variklio bloką (A) uždėkite ant reduktoriaus (I5).
- Produktus dėkite į angą produktams dėti ir stumkite juos stūmikliu (I7). **Niekada produktų neikiškite pirštais ar bet kokių kitu daiktu.**

• **Daugiabriaunis plaktuvas (priklausomai nuo modelio): H & 12 pav.**

- Daugiabriaunį plaktuvą (H2) sujunkite su reduktoriumi (H1).
- Reduktorių (H1) uždėkite ant variklio bloko (A).
- Prisukite iki galo.
- Baigę naudoti, reduktorių (H1) atsukite ir nuimkite plaktuvą (H2).

- Jei maisto produktai (morkos, apelsinai...) priedus nudažė, patrinkite juos maistiniu aliejumi sudrėkintu skudurėliu, paskui valykite kaip paprastai.
- Peiliuką (J4) ar peiliukus J10 ir J11 tvarkykite atsargiai; jie labai aštrūs.



RECEPTAI

Maišytuvo kojėlė (4 PAV.):

• Daržovių sriuba:

500 g bulvių, 400 g morkų, 1 poras, druskos, pipirų, 1,8 l vandens.

Virkite garuose 10 minučių.

Maišykite 45 sekundes

• Majonezas:

Į 1 l dubenį sudėkite 1 kiaušinio trynį, 1 šaukštą garstyčių, 1 šaukštą acto, druskos, pipirų, 25 cl aliejaus.

Maišykite 15 sekundžių.

Mažas smulkintuvas, 150 ml (priklausomai nuo modelio) (E PAV.)

• Su šiuo priedu galite susmulkinti:

česnakus, prieskonines daržoves, svogūnus.

Per 3 sekundes galite susmulkinti 70 g jautienos be sausgyslių ir supjaustytos 1cm*1cm*1cm kubeliais.

Smulkintuvas, 450 ml (priklausomai nuo modelio) (F PAV.)

• Su šiuo priedu galite susmulkinti:

česnakus, prieskonines daržoves, svogūnus.

Per 10 sekundžių galite susmulkinti 200 g jautienos be sausgyslių ir supjaustytos 1cm*1cm*1cm kubeliais.

Smulkintuvas, 600 ml (priklausomai nuo modelio) (G PAV.)

• Su šiuo priedu galite susmulkinti:

česnakus, prieskonines daržoves, svogūnus.

Per 15 sekundžių galite susmulkinti 250 g jautienos be sausgyslių ir supjaustytos 1cm*1cm*1cm kubeliais.

2 l daigfunkcinis indas (priklausomai nuo modelio) (I PAV.):

• Su šiuo priedu per 20 sekundžių galite susmulkinti: mėsą be sausgyslių ir supjaustytą 1cm*1cm*1cm kubeliais (500 g jautienos), daržoves, sūrį, duoną.

• Taip pat galite susmulkinti ir supjaustyti iki 700 g daržovių (morkų, sūrio ir pan.



KĄ DARYTI, JEI JŪSŲ APARATAS NEVEIKIA?

- Patikrinkite:

ar aparatas gerai įjungtas į maitinimo tinklą, ar laidas yra geros būklės.

Aparate yra perkaisti neleidžianti sistema. Jei aparatas per daug įkaista, jis išsijungia. Tokiu atveju leiskite aparatui atvėsti apie 20 minučių, paskui vėl jį naudokite.

Ar jūsų aparatas vis dar neveikia?

Kreipkitės į įgaliotą priežiūros centrą (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).

Lt



PRIEDAS (-AI)

Iš savo pardavėjo arba įgalioto priežiūros centro (sąrašą rasite priežiūros knygelėje) galite įsigyti šias prekes:

Mažą smulkintuvą, 150 ml: kodas MS_0695652.

Su šiuo priedu per 5 sekundes galėsite susmulkinti 70 g jautienos.

Mažą smulkintuvą, 450 ml: kodas MS_0695653.

Su šiuo priedu per 10 sekundžių galėsite susmulkinti 200 g jautienos.

Mažą smulkintuvą, 600 ml: kodas MS_0695654.

Su šiuo priedu per 15 sekundžių galėsite susmulkinti 250 g jautienos.

Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!



① Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirmines žaliavas arba perdirbti.

➡ Nuneškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į įgaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.

Täname teid, et valisite Moulinexi toote; seda ei või kasutada millekski muuks peale toiduvalmistamise.

KIRJELDUS JOON 1

A	Mootoriplokk	G	600 ml suur hakklihamasin (sõltuvalt mudelist)
B	Sisselülitamisnupud		
	B1 Kiirus 1	G1	Kauss
	B2 Kiirus 2	G2	Nuga
C	Mikserjalg (sõltuvalt mudelist plastmassist või metallist)	G3	Ülekandemehhanism
D	0,8 l segamisnõu	H	Traatvispel
	D1 Kaas (sõltuvalt mudelist)	H1	Ülekandemehhanism
E	150 ml minihakklihamasin (sõltuvalt mudelist)	H2	Vispel
	E1 Kauss	Mitmefunktsiooniline kauss 2 l (sõltuvalt mudelist)	
	E2 Nuga	I1	Kauss
	E3 Sisekaas	I2	Ülekandeotsik
	E4 Kaas	I3	Nuga
F	450 ml hakklihamasin (sõltuvalt mudelist)	I4	Kaas
	F1 Kauss	I5	Ülekandemehhanism
	F2 Nuga	I6	Lukustusnupp
	F3 Ülekandemehhanism	I7	Vajutussau
		I8	Ketas või tera A (sõltuvalt mudelist)
		I9	Ketas või tera H (sõltuvalt mudelist)
		I10	Terade alus (sõltuvalt mudelist)

TURVANÕUDED

- Lugege enne seadme esmakordset kasutamist kasutusjuhend hoollega läbi: seadme kasutamine viisil, mis pole juhendiga kooskõlas, vabastab Moulinexi igasugusest vastutusest.

- Kontrollige, et seadme infoplaadil äratoodud toitepinge vastaks kasutatavale võrgupinge.

Valesti vooluvõrku ühendamise korral kaotab garantii kehtivuse.

- Antud seade on ette nähtud ainult kodustes tingimustes ja siseruumides kasutamiseks.
- Võtke seade vooluvõrgust välja kohe pärast selle kasutamise lõpetamist ning selle puhastamiseks.
- Kui seade ei tööta korralikult või on viga saanud, ei tohi seda kasutada. Sel juhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).
- Välja arvatud harilik kliendi poolt sooritatav puhastus ja hooldus, tuleb kõik (parandus) tööd lasta teostada volitatud teeninduskeskuses.
- Ärge puudutage mitte mingil juhul seadme liikuvaid osi (noad jms.). **JOON 3**
- Ärge puudutage mikserjalga (C) küljes olevat nuga isegi mitte siis, kui seade ei tööta – see on väga terav. **JOON 3**
- Käsitsege hakklihamasina nuge (E2, F2, G2, I3) ettevaatlikult – need on väga teravad.
- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette ega mistahes muu vedeliku sisse.

- Ärge jätke toitejuhet lastele kättesaadavasse kohta rippuma.
- Toitejuhe ei tohi ei lähedalt ega kaugelt kokku puutuda seadme kuumenevate osadega, soojaallikate või teravate servadega.
- Kui toitejuhe või pistik on katki, ei tohi seadet kasutada. Turvakaalutlustel tuleb need lasta volitatud teeninduskeskuses välja vahetada (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).
- Oma turvalisuse tagamiseks kasutage ainult seadmele kohaseid lisatarvikuid ja varuosi.
- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud.
- Valvake selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- **Juhul kui seade toiduvalmistamise käigus „tõrkuma hakkab“, seisake see, ühendage vooluvõrgust lahti ja kontrollige, kas kasutatav tarvik saab vabalt liikuda. Vastasel juhul eemaldage tarviku liikumist takistavad toiduained, olles seejuures ettevaatlik, et end mitte nugaodega vigastada.**
- **Seade on varustatud ülekuumenemisvastase kaitseüsteemiga. Ülekuumenemise korral lülitub seade välja. Sel juhul tuleb seadmel enne selle kasutamise jätkamist umbes 20 minutit jahtuda lasta.**

KASUTUSELE VÕTMINE/ KASUTAMINE

- Enne seadme esmakordset kasutamist peske tarvikud vee ja pesuvahendiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Äärmiselt oluline on tagada tööpinna hügieen.
- Pange toiduained anumasse, mis on piisavalt kõrge pritsmete vältimiseks.

• Mikserjalg: JOON.4 & 1

- Keerake mikserjalg (C) mootoriploki (A) külge ja kontrollige, et see oleks korralikult ja lõpuni kinni keeratud, seejärel lülitage seade vooluvõrku. **JOON 4**
- Pange mikserjalg (C) poolenisti anumasse olevasse segusse ja vajutage käivitamisnupule (B1 või B2).
- **PANE TÄHELE: Ärge laske seadmel tühjana töötada.**

- Kasutatavat nõud ei tohi täita üle 2/3 selle mahust, et vältida sisu üle ääre minemist. Et tagada seadme tõhusus, peab valmistatav segu katma vähemalt mikserijala alumise, kuplikujulise osa. **JOON 6**
- Kuumade toitude valmistamisel võtke anum enne mikseri kasutamist pliidilt ära. Mikseri liigutamine anumas ei suurenda selle efektiivsust. Vajutage see poolenisti segusse ja hoidke anuma keskel. **JOON 5**
- Kiuliste toiduainete korral (porrulaud, seller jne.) tuleb jalga valmistamise käigus puhastada, järgides seejuures toote lahtivõtmise ja kokkupaneku kohta käivaid turvanõudeid.
- Puuviljade töötlemisel lõigake need eelnevalt tükkideks ja võtke välja luuviljade kivid.
- Ärge kasutage mikserit kõvade toiduainete (suhkur, šokolaad, kohv) töötlemiseks.

• 150 ml minihaklihamasin (sõltuvalt mudelist) JOON.E & 7

- Pange nuga (E2) kausi ülekandeotsiku (E1) külge.
- Pange toiduained kaussi (E1); seejärel asetage kohale sisekaas (E3) ja kaas (E4).
- Pange mootoriplokk (A) kaane (E4) külge.
- Ühendage mootoriplokk (A) vooluvõrku ja vajutage sisselülitamisnupule (B1 või B2).
- Eemaldage mootoriplokk (A), seejärel kaas (E4) ja sisekaas (E3).
- Võtke ära nuga (E2), hoides kinni selle plastmassosast.
- Pärast kasutamist tühjendage kauss.
- **Ärge laske tarvikul töötada tühjana või järjest kauem kui 10 sekundit.**

• 450 ml minihaklihamasin (sõltuvalt mudelist) JOON.F & 8

- Pange nuga (F2) kausi varda (F1) otsa.
- Pange toiduained kaussi (F1), seejärel asetage kohale kaas (F3).
- Pange mootoriplokk (A) kaane (F3) külge.
- Ühendage mootoriplokk (A) vooluvõrku ja vajutage sisselülitamisnupule (B1 või B2).
- Eemaldage mootoriplokk (A) ja seejärel kaas (F3).
- Võtke ära nuga (F2), hoides kinni selle plastmassosast.
- Pärast kasutamist tühjendage kauss.
- **Ärge laske tarvikul töötada tühjana.**

• 600 ml minihaklihamasin (sõltuvalt mudelist) JOON.G & 9

- Pange nuga (G2) kausi ülekandeotsiku (G1) külge.



PUHASTAMINE

- Kõiki mikseri osi ja tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas, välja arvatud mootoriplokki (A) ja ülekandemehhanisme (F3, G3, H1, I5), mida saab puhastada kergelt niiske kööginuustikuga.
- Olge nugade käsitsemisel ettevaatlik, need on väga teravad.
- Ärge kasutage küürimisnuustikuid ega metallist detailidega esemeid.

- Pange toiduained kaussi (G1), seejärel asetage kohale kaas (G3).
- Pange mootoriplokk (A) kaane (G3) külge.
- Ühendage mootoriplokk (A) vooluvõrku ja vajutage sisselülitamisnupule (B1 või B2).
- Eemaldage mootoriplokk (A) ja seejärel kaas (G3).
- Võtke ära nuga (G2), hoides kinni selle plastmassosast.
- Pärast kasutamist tühjendage kauss.
- Ärge laske tarvikul tühjana töötada.

• Mitmefunktsiooniline kauss 2 l (sõltuvalt mudelist) JOON.I

Selle abil saab valmistada maksimaalselt 150 kuni 800g – Kausi maht: 2 liitrit.

1) Hakkimine JOON 10:

- Pange ülekandeotsik (I2) kausi (I1) külge.
- Pange nuga (I3) ülekandeotsiku (I2) peale.
- Pange ülekandemehhanism (I5) kaane (I4) külge.
- Pange kaas paika ja lukustage see kohale.
- Pange mootoriplokk (A) ülekandemehhanismi (I5) külge.

15 kuni 20 sekundiga saab hakkida 150 kuni 500 g toiduaineid: sobib kõvade toiduainete (juust, kuivatatud puuvili), kõva köögivilja (porgand, seller jne.), pehme köögivilja (sibul, spinat jne.), toore ja küpsutatud liha (liha tuleb eelnevalt kontidest ja kõõlustest puhastada ning 1 cm3 tükkideks lõigata), toore või küpsutatud kala hakkimiseks. Ärge hakkige väga kõvu aineid (jäa, suhkur) või aineid, mis tuleb peeneks jahvatada (viljaterad, kohv).

2) Riivimine/viilutamine JOON 11:

- Pange ülekandeotsik (I2) kausi (I1) külge.
- Pange ketas (I8) ülekandeotsiku (I2) peale.
- Pange ülekandemehhanism (I5) kaane (I4) külge ja lukustage see paigale.
- Pange mootoriplokk (A) ülekandemehhanismi (I5) külge.
- Pange toiduained sissepanekutorusse ja suruge neid sauaga (I7) allapoole. **Toiduaineid ei tohi mitte mingil juhul seadmesse surude sõrmede või köögiriistadega.**

• Traatvispel (Sõltuvalt mudelist): Joon.H & 12

- Pange traatvispel (H2) ülekandemehhanismi (H1) külge.
- Asetage ülekandemehhanism (H1) mootoriploki (A) peale.
- Keerake see lõpuni kinni.
- Pärast kasutamist keerake ülekandemehhanism (H1) lahti ja võtke vispel (H2) ära.

- Ärge kastke mootoriplokki (A1) mitte kunagi vette. Puhastage seda kuiva või kergelt niiske lapiga.
- Kui tarvikud on värviliste toiduainete (näiteks porgandite või apelsinide) töötlemise järel määrdunud, hõõruge neid lapiga, millele on kallatud pisut toiduõli, ja puhastage siis harilikul moel.
- Käsitsege nuga (J4) ning terasid J10 ja J11 ettevaatlikult: need on väga teravad.

Et



RETSEPTID

Mikserijalg JOON 4 :

• Juurviljasupp:

500g kartuleid, 400g porgandeid, 1 porrulauk, soola, pipart 1,8 l vett.

Küpsetage aurus 10 minutit.

Mikserdage 45 sekundit.

• Majonees

Pange 1 munakollane, 1 tl sinepit, 1 sl äädikat, soola, pipart, 250 ml õli liitrisse segamishõlgesse.

Mikserdage 15 sekundit.

150 ml minihakklihamasin (sõltuvalt mudelist) JOON E

• Selle tarvikuga saate hakkida

küüslauku, maitsetaimi, sibulat.

70 g köörlustest puhastatud ja 1 cm x 1 cm x 1 cm tükkideks lõigatud loomaliha 3 sekundiga.

450 ml hakklihamasin (sõltuvalt mudelist) JOON F

• Selle tarvikuga saate hakkida

küüslauku, maitsetaimi, sibulat.

200 g köörlustest puhastatud ja 1 cm x 1 cm x 1 cm tükkideks lõigatud loomaliha 10 sekundiga.

600 ml hakklihamasin (sõltuvalt mudelist) JOON G

• Selle tarvikuga saate hakkida

küüslauku, maitsetaimi, sibulat.

250 g köörlustest puhastatud ja 1 cm x 1 cm x 1 cm tükkideks lõigatud loomaliha 15 sekundiga.

Mitmefunktsiooniline kauss 2 l (Sõltuvalt mudelist) JOON I

• Selle tarvikuga saate hakkida köörlustest puhastatud ja 1 cm x 1 cm x 1 cm tükkideks lõigatud liha (500 g loomaliha) umbes 20 sekundiga, köögivilja, juustu, saia.

• Samuti saab hakkida ja viilutada kuni 700 g köögivilja (porgandid), juustu jne.



KUI SEADE EI TÖÖTA, SIIS...

- Kontrollige, et seade oleks korralikult vooluvõrku ühendatud.

et toitejuhe oleks korras.

Seade on varustatud ülekuumenemisevastase kaitse süsteemiga. Ülekuumenemise korral lülitub seade välja. Sel juhul tuleb seadmel enne selle kasutamise jätkamist umbes 20 minutit jahtuda lasta.

Seade ei hakka ka siis tööle?

Pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müügi järgse teeninduse vihik).



TARVIK(UD)

Edasimüüja või teeninduskeskuse käest (vt. nimekiri müügi järgse teeninduse vihikus) saab osta järgmised tarvikud:

150 ml minihakklihamasin: viitenr. MS_0695652.

Selle tarvikuga saate hakkida 70 g loomaliha 5 sekundiga.

450 ml minihakklihamasin: viitenr. MS_0695653.

Selle tarvikuga saate hakkida 200 g loomaliha 10 sekundiga.

600 ml minihakklihamasin: viitenr. MS_0695654.

Selle tarvikuga saate hakkida 250 g loomaliha 15 sekundiga.

Aitame hoida looduseskkonda!



① Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.

➡ Viige seade kogumispunkti, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

Pl	p. 6 - 8
Cz	p. 9 - 11
Sk	p. 12 - 14
Sl	p. 15 - 17
Sr	p. 18 - 20
Hr	p. 21 - 23
Ro	p. 24 - 26
Bg	p. 27 - 30
Hu	p. 31 - 33
Bih	p. 34 - 36
Ru	p. 37 - 40
Ua	p. 41 - 43
Lv	p. 44 - 46
Lt	p. 47 - 49
Et	p. 50 - 52