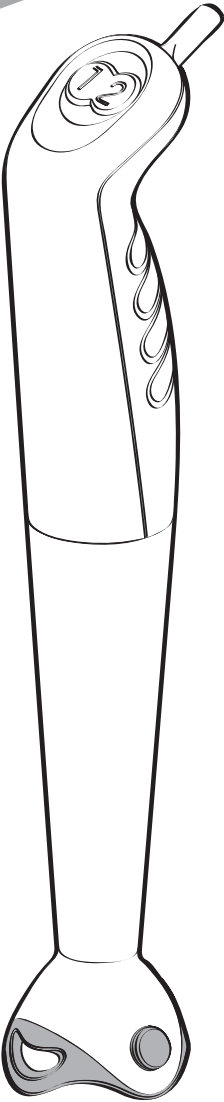
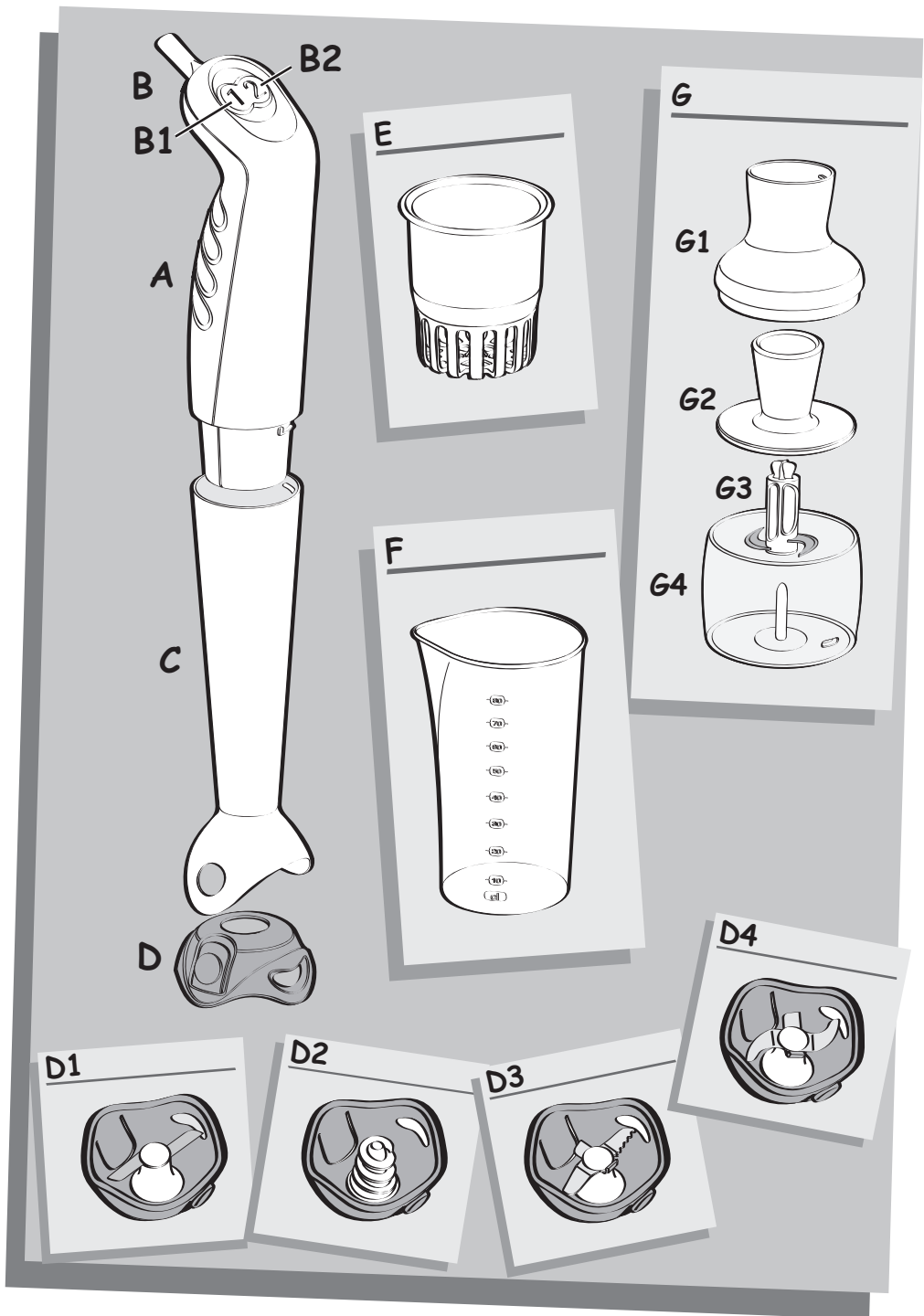


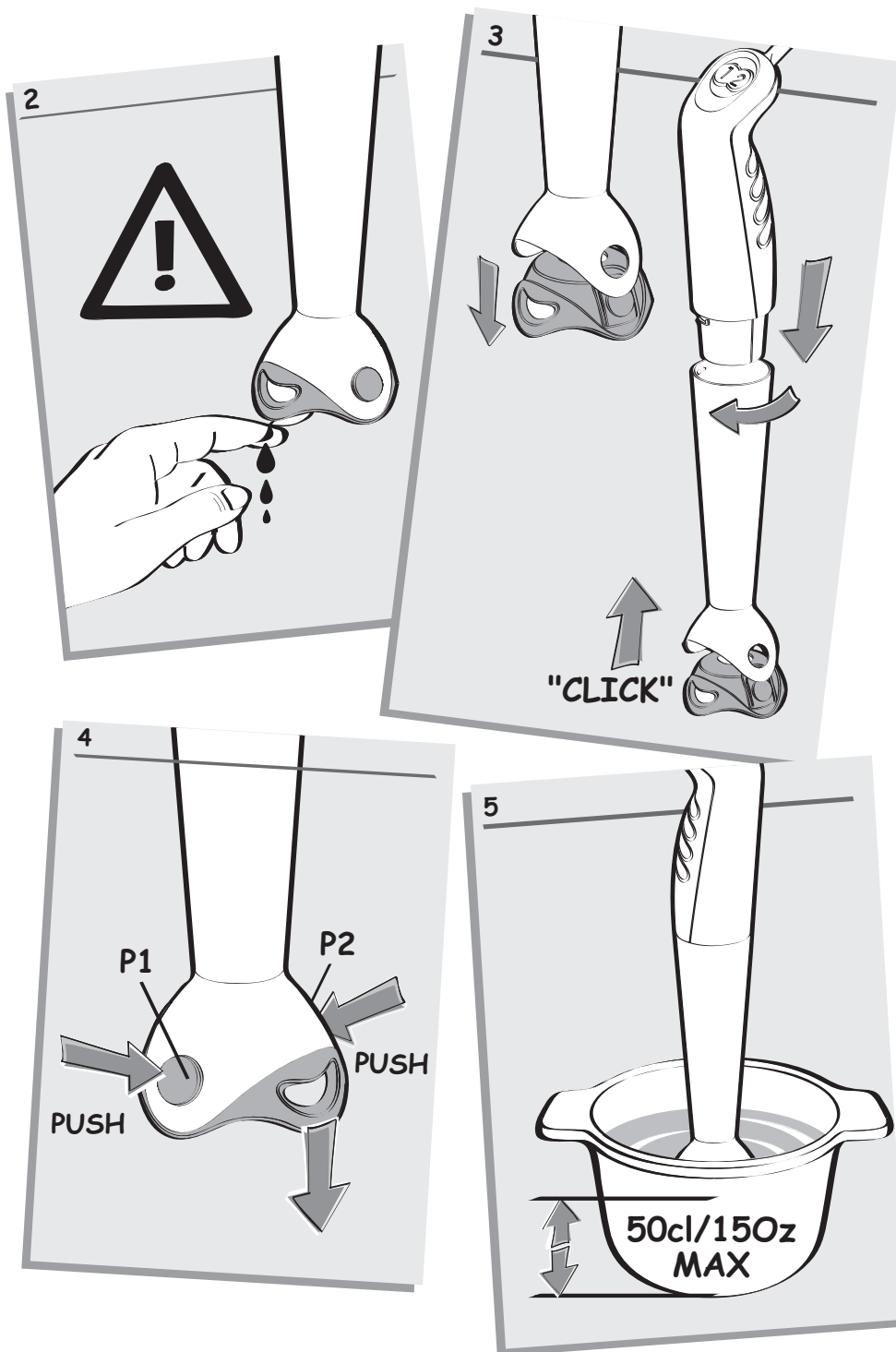
**Moulinex**  
hpto click and mix



- RU
- UA
- LV
- LT
- ET
- PL
- CS
- SK
- SL
- SR
- HR
- RO
- BG
- HU
- BS

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







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

## ОПИСАНИЕ (1)

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ (2)

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

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

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

## ПОРЯДОК РАБОТЫ (3) (4)

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности прибора с мылом. Сполосните и тщательно высушите их.





- Насадите ручной миксер на блок двигателя, а затем зафиксируйте сборку, совершив вращательное движение.
  - Включите прибор в сеть и нажмите кнопку включения (B1, B2).
  - Прибор вначале включите и только потом погрузите его в готовящуюся еду.
  - После снятия насадки (C) с моторного блока (A) и выключения прибора из сети одновременно нажмите кнопки P1 и P2 – аксессуары освободятся.
  - После приготовления взбитых белков охладите опору блендера под проточной водой в течение 30 секунд.
  - **В некоторых случаях (при значительном объеме продуктов или продолжительном времени работы) прибор может отключиться. В подобном случае дайте прибору охладиться в течение 30 минут, прежде чем снова включить его.**
- Мини-мясорубка 150 мл (в зависимости от модели)**  
Вы можете приобрести эту насадку в нашем Сервисном центре (см. прилагаемый список Сервисных центров), ссылочный номер по каталогу: MS5981760.
- Соблюдая меры предосторожности, установите нож (G3) в чашу (G4) на центральную ось, держа его за пластмассовую часть.
  - Положите ингредиенты в чашу.
  - Не превышайте максимального уровня заполнения чаши.
  - Установите крышку (G2) в чашу, затем установите крышку (G1), проверьте, что приводная система правильно зафиксирована на ноже.
  - Установите блок двигателя (A) на крышку.
  - Для того чтобы разобрать прибор после его использования, снимите блок двигателя (A) с крышки (G1), снимите крышку (G1), крышку мясорубки (G2) и нож (G3) (держите его за пластмассовую часть), после этого выньте приготовленные продукты.
  - С помощью этой насадки вы сможете измельчить репчатый лук, ароматические травы, мясо:  
(Модель 600 Вт: 55 г говядины за 3 секунды),  
(Модель 700 Вт: 60 г говядины за 3 секунды).

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ (5)


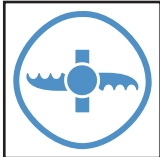

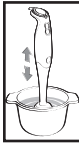

- Для того чтобы избежать разбрызгивания, не наполняйте стакан выше отметки 500 мл (15 унций).
- При приготовлении фруктовых смесей фрукты следует предварительно нарезать и очистить от косточек.
- При работе с насадкой для измельчения продуктов (КРАСНОГО ЦВЕТА) перед измельчением мяса необходимо удалить кости и сухожилия.
- **Для приготовления каждого типа продукта используйте рекомендованную насадку.**

## ЧИСТКА

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



## РЕЦЕПТЫ

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





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

## ОПИС (1)

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

Ua

## ПРАВИЛА БЕЗПЕЧНОГО КОРИСТУВАННЯ (2)

- Уважно прочитайте інструкцію перед першим використанням вашого приладу: фірма «Мулінекс» не несе жодної відповідальності за використання, що не відповідає вимогам інструкції.
- Не дозволяйте дітям користуватись приладом без нагляду дорослих.
- Діти і особи з обмеженими можливостями повинні користуватись цим приладом під наглядом; не можна залишати прилад і його електрошнур у доступному для них місці.
- Перевірте, щоб напруга живлення, вказана на заводській табличці приладу, відповідала напрузі електромережі.

### **Будь-яке неправильне підключення до електромережі анулює гарантію.**

- Ніколи не використовуйте міні-подрібнювач 150 мл (G) у порожньому стані.
- **Будьте обережні: ніж міні-подрібнювача 150 мл (G3) дуже гострий.**
- Обов'язково виймайте ніж перед тим, як очистити чашу 150 мл (G4) від умісту.
- Ніколи не торкайтесь частин приладу, що рухаються.
- Ніколи не торкайтесь ножа ніжки міксера, коли прилад підключений до електромережі.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо ви залишаєте його без нагляду, а також перед встановленням і зняттям приладдя або очищенням.
- Ніколи не розбирайте прилад.
- Ви можете виконувати тільки передбачені для користувача операції очищення і догляду.
- Не користуйтесь приладом, якщо його електрошнур або вилка пошкоджені. Щоб уникнути небезпеки, обов'язково замініть їх в уповноваженому сервіс-центрі (див. список у брошурі про обслуговування міксера).
- Ніколи не знімайте приладдя, коли ніжка з'єднана з блоком двигуна.
- Заради вашої безпеки використовуйте тільки приладдя і запасні частини від фірми «Мулінекс», придатні для використання у вашому приладі.

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

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

## ВИКОРИСТАННЯ (3) (4)

- Перед першим використанням помийте приладдя водою з милом. Сполосніть його і ретельно висушіть.
- Вставте ніжку-міксер у блок двигуна, після чого зафіксуйте з'єднання цих частин обертовим рухом.
- Увімкніть прилад в розетку й натисніть кнопку включення (B1, B2).





- Прилад спочатку увімкніть, і лише після цього занурте в їжу, яку саме готуєте.
- Після зняття насадки (С) з моторного блоку (А) й відключення приладу від електромережі одночасно натисніть кнопки Р1 та Р2 – так звільняться аксесуари.
- Після приготування збитих яєчних білків підставте ніжку під струмінь води на 30 секунд, щоб охолодити її перед наступним використанням.
- **У деяких випадках під час використання (занадто великі кількість продуктів для приготування або тривалість роботи) можливе автоматичне вимкнення приладу. У цьому випадку перед поновленням роботи потрібно дати приладу охолонути протягом приблизно 30 хвилин.**

#### **Міні-подрібнювач 150 мл (в залежності від моделі)**

За бажанням Ви можете придбати цей аксесуар, наявний у нашому відділі післяпродажного обслуговування (дивіться наданий список

уповноважених центрів), відповідне посилання: MS5981760.

- Обережно встановіть ніж (G3), тримаючи його за пластикову частину, на центральну вісь усередину чаші (G4).
- Заповніть чашу продуктами.
- Не заповнюйте чашу вище зазначеного максимального рівня.
- Покладіть в чашу кришку (G2), потім встановіть кришку (G1); переконайтеся в тому, що систему приведення в рух як слід встановлено на ніж.
- Встановіть належним чином блок двигуна (А) на кришку.
- Для того щоб розібрати аксесуар після використання, зніміть з кришки (G1) блок двигуна (А), зніміть кришку (G1), кришку (G2) та ніж (G3) (тримаючи його за пластикову частину), потім вийміть інгредієнти.
- Для подрібнювання цибулі, зелені, м'яса:  
.(Модель 600 Вт: 55 г яловичини за 3 секунди),  
.(Модель 700 Вт: 60 г яловичини за 3 секунди).

## ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ (5)

- Не наповнюйте стакан вище відмітки 500 мл (15 унцій), щоб уникнути розбризкування.
- Для приготування страв з фруктів необхідно попередньо порізати фрукти і витягти з них кісточки.
- Перед використанням приладдя для нарізання (ЧЕРВОНОГО) з м'яса потрібно видалити кістки і жилки.

- **Для кожного виду страв використовуйте рекомендоване приладдя.**

## ОЧИЩЕННЯ

- Кожного разу перед очищенням відключайте прилад від електромережі.
- Не занурюйте прилад, електрошнур і вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Ніколи не мийте блок двигуна (А) у посудомийній машині. Ніколи не занурюйте його у воду і не підставляйте під струмінь води. Протирайте його вологою губкою.
- Ніжку (приводним механізмом догори), стакан і приладдя (робочою частиною догори) можна мити у посудомийній машині.

- Радимо вам очищати ніжку і ковпачки приладдя одразу, коли ви знімаєте їх після використання.
- У випадку забарвлення пластикових частин приладу такими продуктами як морква протріть їх ганчіркою, змоченою в харчовій олії, а потім очистіть як звичайно.


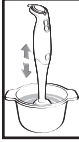







РЕЦЕПТИ

Ua

ПРИЛАДДЯ	ЩО МОЖНА ПРИГОТУВАТИ	ІНГРЕДІЄНТИ	ПОРАДИ
 ЗЕЛЕНЕ	Суп	500 г картоплі, 400 г моркви, 1 стебло порею, 1,8 л води	<b>Виставте швидкість 2</b> та занурте стрижневий міксер у суміш оброблюваних продуктів, які повинні покривати дзвіноподібну частину стрижня. Увімкніть прилад - подрібнення інгредієнтів здійснюється без будь-яких зусиль.
	Майонез	1 ціле яйце, одна чайна ложка гірчиці, одна столова ложка оцту, 250 мл олії, сіль, перець.	Закладіть усі інгредієнти в стакан 0,8 л, після чого змішуйте протягом кількох секунд на <b>2 швидкості</b> .
	Тісто для млинців	200 г борошна, пучка солі, 200 мл молока, 40 г розтопленого масла, 3 яйця.	На <b>швидкості 2</b> .
 СИНЄ	Товчений лід	Не більше 3 кубиків льоду.	Встановіть фільтр у стакан 0,8 л, закладіть не більше 3 кубиків льоду в фільтр, після чого увімкніть прилад на <b>2 швидкості</b> і сміливо занурюйте його в лід. Повторіть цю операцію стільки разів, скільки необхідно для отримання потрібної кількості товченого льоду. Для приготування коктейлю "Маргарита" додайте до товченого льоду вказані інгредієнти.
	Коктейль «Маргарита» (надмірне вживання алкоголю небезпечно для здоров'я, рекомендується помірне вживання)	3 кубики льоду, 60 мл текилі, 30 мл куантро, 10 мл лимонного соку.	
 ЖОВТЕ	Збиті яєчні білки	1 пучка солі, 2 яєчні жовтки, охолоджені в холодильнику.	 Закладіть інгредієнти в стакан 0,8 л, потім збийте білки, рухаючи прилад згори вниз тільки на <b>1 швидкості</b> .
	Гаспачо	4 помідори, 1/2 зубка часнику, 60 г хліба для сандвічів, 100 г огірків, 1 червоний і 1 зелений стручковий перець, 150 мл води, 1 столова ложка оцту, сіль, 5 кубиків льоду.	
 ЧЕРВОНЕ	Страва для малят	50 г шинки, 50 г моркви, 50 г картоплі, 50 г води.	Закладіть усі інгредієнти в посудину з широким дном і нарізайте на <b>2 швидкості</b> .
	М'ясо	100 г сирого або вареного м'яса.	Закладіть у високу посудину м'ясо, порізане на кубики, після чого нарізайте його протягом кількох секунд, рухаючи прилад у посудині, увімкнувши <b>2 швидкість</b> .
	Кефте (м'ясні кульки)	Для приготування 10 кульок: 100 г ягнятини, 150 г телятини, 1/4 цибулини, 2 скибки черствого хліба.	Закладіть усі інгредієнти в посудину з широким дном, потім нарізайте на <b>2 швидкості</b> . Після цього зліп'йте кульки вручну і підсмажте їх на сковороді.





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

## APRAKSTS (1)

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

## DROŠĪBA (2)

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

### Jebkura pieslēgšanas kļūda vai nepareiza lietošana anulē garantiju.

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

### Uzmanību: Salikšanas un izjaukšanas laikā rīkojieties ar piederumiem piesardzīgi.

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

## LIETOŠANA (3) (4)

- Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, notīriet komplektējošās detaļas ar ziepjūdeni. Rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet.
- Iespējams, sajaukšanas uzgali motora blokā, tad nofiksējiet, pagriežot to.
- Pieslēdziet ierīci tīklam un nospiediet ierīces iedarbināšanas taustiņu (B1, B2).
- Vispirms ieslēdziet ierīci un tikai tad iegremdējiet to gatavojamajā ēdienā.





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

#### **150ml mini-virtuves kombains (atkarībā no modeļa)**

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

- Uzmanīgi ievietojiet asmeni (G3) traukā (G4) uz centrālās ass, to pieturot aiz plastmasas detaļas.
- Ievietojiet produktus traukā.
- Piepildiet trauku tikai līdz maksimālajai atzīmei.
- Ievietojiet vāku (G2) traukā, pēc tam uzlieciet augšējo vāku (G1), pārliedzinoties, ka griezes mehānisms ir novietots tieši virs asmens.
- Novietojiet motora bloku (A) virs pārsega.
- Lai demontētu ierīci pēc lietošanas, noņemiet motora bloku (A) no pārsega (G1), noņemiet vāku (G1), augšējo vāku (G2) un asmeni (G3) (to pieturot aiz plastmasas detaļas), pēc tam izņemiet produktu.
- Sīpolu, plānu zālaugu, gaļu:  
. (600 W modelis: 55 g liellopu gaļas 3 sekundēs),  
. (700 W modelis: 60 g liellopu gaļas 3 sekundēs).

### DERĪGI PADOMI (5)

- Nepiepildiet trauku par vairāk kā 50 cl (15 uncēm), lai tā saturs neizšļakstītos.
- Lai pagatavotu augļu bāzes produktus, augļus iepriekš sagrieziet un izņemiet kauliņus.
- Lai gaļu varētu samalt ar piederumu Samalējs (SARKANS), atdaliet to no kauliem un cīpslām.


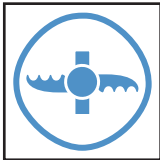



- **Izmantojiet rekomendējamus piederumus katram pagatavošanas veidam.**

### TĪRĪŠANA

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



## RECEPTES

PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA	SASTĀVDAĻAS	PADOMI
 ZAĻŠ	Zupa	500g kartupeļu, 400g burkānu, 1 puravs, 1,8L ūdens	<b>Ieslēdziet 2. ātrumu</b> un ievietojiet mikseri traukā tā, lai pārtikas produkti pilnībā nosegtu smalcināšanas uzgaļa kupolu. Iedarbiniet ierīci un sasmalciniet pārtikas produktus.
	Majonēze	1 vesela ola, viena tējkarote sinepju, vienu ēdamkaroti etiķa, 250 ml eļļas, sāls, pipari.	Ievietojiet visas sastāvdaļas mērglāzē 0,8L, pēc tam miksējiet vairākas sekundes <b>2 ātrumā</b> .
	Pankūku mīkla	200g piena maisījuma, šķipsniņa sāls, 200ml piena, 40g kausēta sviesta, 3 olas.	<b>2. ātrumā</b> .
 ZILS	Sasmalcināts ledus	Maksimums 3 gabaliņi ledus.	Ielieciet filtru mērglāzē 0.8L, ielieciet maksimums 3 ledus gabaliņus filtrā, tad spēcīgi sasmalciniet tos ar <b>2 ātrumu</b> . Atkārtojiet darbību līdz vēlamajam daudzumam. Margaritas sasmalcinātāja ledum pievienojiet sastāvdaļas.
	Margarita (pārmērīga alkohola lietošana ir bīstama Jūsu veselībai, lietojiet to ar mēru)	3 ledus gabaliņi, 6cl tekilas, 3 cl apelsīna likiera Cointreau, 1 cl citronu sulas.	
	Gaspačo	4 tomāti, 1/2 ķiploku daiviņa, 60g maize bez garozas, 100g gurķa, 1 sarkanais pipars un 1 zaļais, 150ml ūdens, 1 ēdamkarote etiķa, sāls, 5 ledus gabaliņi.	Ja vēlaties, lai pārtikas produkti tiktu samalti vēl sīkāk, uzstādiet smalcināšanas nazi (sarkanā krāsā) un ieslēdziet to <b>2. ātrumā</b> .
 DZELTENS	Saputots olu baltums	1 šķipsniņa sāls, 2 olu baltumi izņemti no saldētavas.	 Ievietojiet sastāvdaļas mērglāzē 0,8L, pēc tam veidojiet emulsiju kustības virzienā no augšas uz leju; nepieciešams <b>1 ātrums</b> .
 SARKANA	Bērna ēdiena pagatavošana	50g šķiņķa, 50g burkāna, 50g kartupeļu, 50g ūdens.	Ielieciet visas sastāvdaļas traukā ar platu dibenu un maliet ar <b>2 ātrumu</b> .
	Gaļa	100g nevārītas vai vārītas gaļas.	Ielieciet sagrieztu gaļu traukā ar augstām malām, tad maliet to vairākas sekundes un pārvietojiet to citā traukā. Maliet ar <b>2 ātrumu</b> .
	Kōfte (maltās gaļas lodītes)	10 lodītēm: 100g jēra gaļas, 150g teļa gaļas, 1/4 sīpola, 2 sacietējušas maizes šķēles.	Ielieciet visas sastāvdaļas traukā ar platu dibenu, tad maliet tās <b>2 ātrumā</b> . Ar rokām izgatavojiet lodītes un cepiet tās uz pannas.





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

## APRAŠYMAS (1)

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

## SAUGOS PATARIMAI (2)

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

### Bet kokia jungimo ar naudojimo klaida panaikina suteiktą garantiją.

- Niekada neleiskite malimo mašinėlei veikti tuščiajia eiga 150 ml (G).
- **Malimo mašinėlės (150 ml) peiliuką (G3) tvarkykite atsargiai, jis yra labai aštrus.**
- Prieš išpildami indo (G4) turinį (150 ml), būtinai turite išimti peiliuką.
- Niekomet nelieskite judančių dalių.
- Nelieskite plaktuvo koto apačioje esančio peilio, jei jūsų aparatas yra įjungtas į tinklą.
- Visuomet išjunkite aparatą iš tinklo, jei paliekate jį be priežiūros, ir prieš montuodami, išmontuodami ar valydami jį.
- Niekomet neišmontuokite aparato.

### Dėmesio: montuodami ir išmontuodami priedus juos lieskite atsargiai.

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

## NAUDOJIMAS (3) (4)

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu, nuplaukite priedus vandeniu su muilu. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
- Įkiškite maišytuvo kojelę į variklio bloką, paskui sukdami užfiksukite ją.
- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą ir paspauskite įjungimo mygtuką (B1, B2).
- Prietaisą paleiskite ir tik po to jį įmerkite į gaminamą maistą.



- Nuimtus prietaisą (C) nuo variklio korpuso (A) ir išjungus prietaisą iš elektros tinklo vienu metu paspauskite štiftus P1 ir P2 ir nuimkite priedą.
- Paruošę kiaušinių baltymus, kotą 30 sekundžių plaukite vandeniu, kad prieš dar kartą panaudojant jis atvėstų.
- **Kai kuriais atvejais (ruošiant didelį kiekį masės arba per ilgai naudojant aparatą) aparato maitinimas gali nutrūkti. Tokiu atveju prieš vėl įjungdami apie 30 minučių aparato nenaudokite leisdami jam atvėsti.**

#### **150 ml malimo mašinėlė (priklausomai nuo modelio)**

Jei norite įsigyti šį priedą, galite jį gauti mūsų centre, įgaliotame atlikti priežiūrą po pardavimo (įgaliotų centrų sąrašas pridedamas); priedo kodas yra MS5981760.

- Peiliuką (G3) ant indo (G4) centrinės ašies dėkite atsargiai, laikydami už plastikinės dalies.

- Sudėkite į indą maisto produktus.
- Į indą maisto produktus dėkite neviršydami nurodytos didžiausios ribos.
- Uždėkite dangtelio pagrindą (G2) ant indo, paskui uždėkite dangtelį (G1) įsitikindami, kad sukamasis mechanizmas gerai uždėtas ant peiliuko.
- Uždėkite variklio bloką (A) ant dangtelio.
- Kai baigiate naudoti aparatą, norėdami nuimti priedą nuo dangtelio (G1) nusukite variklio bloką (A), nuimkite dangtelį (G1), dangtelio pagrindą (G2) ir peiliuką (G3) (laikydami už plastikinės dalies), paskui išimkite maisto produktus.
- Svogūnams, prieskoninėms daržovėms, mėšai smulkinti :  
. (600W versija: 55 g jautienos per 3 sekundes),  
. (700W versija: 60g jautienos per 3 sekundes).

#### **PRAKTINIAI PATARIMAI (5)**

- Kad neapsitaškytumėte, neperpildykite dubenėlio virš 50CL (15 OZ).
- Kai ruošiate patiekalus su vaisiais, iš pradžių supjaustykite juos ir pašalinkite kauliukus.
- Kai naudojate malimui skirtą priedą (RAUDONAS), prieš maldami mėsą išimkite iš jos kaulus ir sausgysles.
- **Kiekvienam ruošiamo patiekalo tipui naudokite rekomenduojamą priedą.**


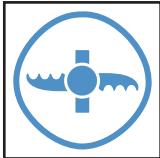

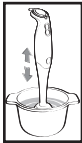

#### **VALYMAS**

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



Lt

## RECEPTAI

PRIEDAI	PATIEKALAS	INGREDIENTAI	PATARIMAI
 ŽALIAS	Sriuba	500 g bulvių, 400 g morkų, 1 poras, 1,8L vandens	Nustačius <b>2 greitį</b> , mikserio kojelę įdėkite į ruošinį, kad užsidėtų jos gaubtas. Įjunkite prietaisą, maisto produktai bus susmulkinami be pastangų.
	Majonezas	1 kiaušinis, 1 kavos šaukštelis garstyčių, 1 šaukštas acto, 250 ml aliejaus, druskos, pipirų.	Visus ingredientus sudėkite į 0,8L talpos indą, po to kelias sekundes maišykite nustatę <b>2 greitį</b> .
	Blynų tešla	200 g miltų, žiupsnelis druskos, 200 ml pieno, 40 g ištirpinto sviesto, 3 kiaušiniai.	<b>2 greičiu.</b>
 MĖLYNAS	Susmulkinti ledukai	Daugiausia 3 gabaliukai	Įdėkite filtrą į 0,8L talpos indą, į filtrą įmeskite ne daugiau kaip 3 ledo gabaliukus, po to drąsiai smulkinkite nustatę <b>2 greitį</b> . Veiksmą pakartokite dar kartą, kol ledukų bus tiek, kiek norite. Ruošdami „Margaritos“ kokteilį, prie susmulkintų ledukų sudėkite ingredientus.
	„Margarita“ (piktnaudžiaudami alkoholiu rizikuojate savo sveikata, vartokite saikingai)	3 ledukai, 6 cl tekilos, 3 cl likerio, 1 cl citrinų sulčių.	
„Gaspacho“	4 pomidorai, 1/2 česnako skiltelės, 60 g duonos minkštimo, 100 g agurkų, 1 raudonoji paprika ir 1 žalioji paprika, 150 ml vandens, 1 šaukštas acto, druskos, 5 ledukai.	Jeigu norite labiau susmulkinti maisto produktus, nustačius <b>2 greitį</b> , galite pasirinkti raudonos spalvos priedą-smulkintuvą.	
 GELTONAS	Kiaušinių baltymai	1 žiupsnelis druskos, 2 iš šaldytuvo išimtų kiaušinių baltymai.	 Sudėkite ingredientus į 0,8L talpos indą, po to plakite judindami iš viršaus į apačią, būtina pasirinkę <b>1 greitį</b> .
 RAUDONAS	Mišinėlis kūdikiui	50 g kumpio, 50 g morkų, 50 g bulvių, 50 g vandens.	Visus ingredientus sudėkite į indą plačiu dugnu ir malkite nustatę <b>2 greitį</b> .
	Mėsa	100 g žalios arba virtos mėsos.	Kubeliais supjaustytą mėsą sudėkite į indą aukštais kraštais, po to per kelias sekundes sumalkite nustatę <b>2 greitį</b> .
	„Köfte“ (maltos mėsos kukuliai)	10 kukulių: 100 g ėriuko mėsos, 150 g veršienos, 1/4 svogūno, 2 sužiedėjusios duonos riekelės.	Ingredientus sudėkite į indą plačiu dugnu ir visą masę malkite nustatę <b>2 greitį</b> . Rankomis padarykite kukulius ir kepkite keptuvėje.





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

## KIRJELDUS (1)

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

## TURVALISUS (2)

- Lugege kasutusjuhend tähelepanelikult enne seadme esmakordset kasutamist läbi: ebaõige kasutamise korral ei vastuta Moulinex selle võimalike tagajärgede eest.
- Lapsed tohivad seadet kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all.
- Kui seadet kasutavad lapsed või puuetega isikud, on see lubatud ainult järelevalve all ning ei seadet ega selle toitejuhet ei tohi jätta neile kättesaadavasse kohta.
- Veenduge selles, et teie vooluvõrgu pinge vastab seadme identifitseerimisetekitel ära toodud toitepingele.
- See ei vaja muid hooldustöid kui harilik puhastamine ja korrashoid.
- Kui toitejuhe või pistik on katki, ei tohi seadet kasutada. Et vältida võimalikke ohuolukordi, laske need asendada vastavat volitust omavas teeniduspunktis (nimekiri on ära toodud mikseri brošüüris).
- Tarvikud tohib jala küljest lahti võtta alles peale seda, kui jalg on mootoriploki küljest lahti ühendatud.
- Täieliku turvalisuse tagamiseks kasutage ainult antud seadmega sobivaid Moulinexi tarvikuid ja varuosasid.

### Seadme valesse vooluvõrku ühendamise või ebaõige kasutamise korral kaotab garantii kehtivuse.

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

### NB: Tarvikuid tuleb nende külgepanekul ja lahtivõtmisel ettevaatlikult käsitada.

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

## KASUTAMINE (3) (4)

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

Loputage ja kuivatage hoolikalt.







- Lükake mikserjalga mootoriploki külge ja lukustage seda keerates kindlalt paigale.
  - Ühendage seade vooluvõrku ja vajutage sisselülitamisnuppu (B1, B2).
  - Kõigepealt lülitage seade sisse ja alles seejärel sukeldage see valmistatavasse toiduainesse.
  - Pärast tarviku (C) eemaldamist mootoriploki (A) küljest ja seadme vooluvõrgust lahtiühendamist vajutage korraka alla nukid P1 ja P2, millega vabastate tarviku
  - Peale munavalgete vahustamist hoidke jalga selle jahutamiseks umbes 30 sekundit voolava vee all.
  - **Teatavatel juhtudel (kui segatava aine kogus või mikseriga töötamise kestus on liiga suur) võib mikser automaatselt välja lülituda. Sel juhul tuleb enne taaskasutamist lasta mikseril umbes 30 minutit jahtuda.**
- 150 ml minihakklihamasin (sõltuvalt mudelist)**

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

- Pange nuga (G3) selle plastmassvarrest hoides ettevaatlikult kausi (G4) keskel oleva võlli otsa.
- Pange toiduained kaussi.
- Ärge täitke kausi üle maksimumi.
- Pange kaas (G2) kausi ja asetage siis paika kaas (G1), kontrollides seejuures, et ülekandesüsteem haakub korralikult noaga.
- Pange mootoriplokk (A) kaane külge.
- Tarviku mahavõtmiseks peale selle kasutamist võtke mootoriplokk (A) kaane (G1) küljest lahti, võtke ära kaas (G1), sisekaas (G2) ja nuga (G3) (hoides kinni selle plastmassvarrest) ning tühjendage kausi sisu toiduainetest.
- Hakkida saab sibulaid, maitsetaimi, liha:  
. (600W mudel: 55 g loomaliha 3 sekundiga),  
. (700W mudel: 60 g loomaliha 3 sekundiga).

Est

## ➔ PRAKTILISED NÄPUNÄITED (5)

- Pritsmete vältimiseks ärge täitke anumaid üle 50 cl (15 Oz).
- Puuviljade töötlemisel lõigake need eelnevalt tükkideks ja võtke välja luuviljade kivid.
- Hakkimisnoa (PUNANE) kasutamisel eemaldage lihast eelnevalt kondid ning kõõlused.

- **Kasutage eri liiki toitude valmistamisel selleks ettenähtud tarvikut.**


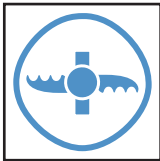



## ➔ PUHASTAMINE

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





## RETSEPTID

TARVIKUD	VALMISTAMINE	KOOSTISAINED	NÕUANDED
 ROHELINE	Supp	500g kartuleid, 400g porgandeid, 1 porrulauku, 1,8L vett	<b>Kiirusel 2</b> töötades vajutage mikserijalg segusse, nii et see jala kuplikujulise osa täielikult kataks. Käivitage seade ja ained peenestatakse hõlpsalt ning tõhusalt.
	Majonees	1 muna, 1 tl sinepit, üks spl äädikat, 250ml õli, soola, pipart.	Pange kõik ained 0,8L segamisnõusse ning laske mikseril seejärel mõne sekundi jooksul <b>2 kiirusel</b> töötada.
	Pannkoogitainas	200g jahu, näputäis soola, 200ml piima, 40g sulatatud võid, 3 muna.	<b>Kiirusel 2.</b>
 SININE	Purustatud jää	Kõige rohkem 3 jääkuubikut.	Pange filter 0,8L segamisnõu külge, asetage filtri sisse kõige rohkem 3 jääkuubikut ning tampige neid <b>kiirusel 2</b> . Korrake seda uute jääkuubikutega kuni soovitud koguse jää saamiseni. Margarita valmistamiseks lisage jääle kokteili koostisained.
	Margarita (alkoholi liigtarvitamine on tervisele kahjulik – tarbige alkohoolseid jooke mõõdukalt!)	3 kuubikut jääd, 6cl Tequilat, 3cl Cointreau'd, 1cl sidrunimahla.	4 tomatit, pool küünt küüslauku, 60g saia, 100g kurki, 1 punane ja 1 roheline paprika, 150ml vett, 1 spl äädikat, soola, 5 kuubikut jääd.
 KOLLANE	Munavalgevaht	1 näpuotsatäis soola, 2 eelnevalt külmas seisnud munavalget.	 Pange sool ja munavalged 0,8L segamisnõusse ning kloppige visplit ülevaalt alla liigutades ning ilmtingimata <b>kiirusel 1</b> .
	Imikutoit	50g sinki, 50g porgandeid, 50g kartuleid, 50g vett.	Pange kõik koostisained laia põhjaga anumasse ning hakkige <b>kiirusel 2</b> .
 PUNANE	Liha	100g toorest või küpsetatud liha.	Pange väikesteks tükkideks lõigatud liha kõrgete servadega anumasse ning hakkige seda mikserit anumasse liigutades mõne sekundi jooksul <b>kiirusel 2</b> .
	Köfte (hakklihapallid)	10 lihapalli jaoks: 100g talleliha, 150g veiseliha, veerand sibulat, 2 viilu vees leotatud saia.	Pange ained laia põhjaga anumasse ning hakkige <b>kiirusel 2</b> peeneks. Veeretage segust pallid ning küpsetage pannil.





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

## OPIS (1)

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

PI

## BEZPIECZEŃSTWO (2)

- Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi urządzenia: nieprawidłowa obsługa zwalnia Moulinex z wszelkiej odpowiedzialności.
- Dzieci nie powinny używać urządzenia bez nadzoru.
- Użytkowanie urządzenia przez dzieci lub osoby niepełnosprawne powinno odbywać się pod nadzorem, urządzenie i przewód nie powinny znajdować się w ich zasięgu.
- Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem domowej instalacji elektrycznej.
- Urządzenie nie wymaga żadnych innych czynności obsługowych poza zwykłym czyszczeniem i konserwacją.
- Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie należy używać urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa, przewód musi być wymieniany przez autoryzowane centrum obsługi serwisowej (patrz lista w instrukcji blendera).
- Nigdy nie zdejmować osłony, gdy podstawa jest podłączona do napędu.
- Ze względów bezpieczeństwa, używać wyłącznie części zamiennych dostarczonych przez Moulinex, odpowiednich dla danego modelu urządzenia.

### Każde nieprawidłowe podłączenie lub zła obsługa powodują utratę gwarancji.

- Nigdy nie włączać pustego minisiekacza 150 ml (G).
- **Zachować ostrożność przy manipulowaniu nożem minisiekacza 150 ml (G3); jest bardzo ostry.**
- Przed opróżnieniem miski 150 ml (G4), należy obowiązkowo wyjąć nóż.
- Nigdy nie dotykać poruszających się części.
- Nigdy nie manipulować nożem podstawy blendera, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Zawsze odłączać urządzenie od źródła zasilania, gdy pozostawione jest bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie demontować urządzenia.

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

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

## UŻYTKOWANIE (3) (4)

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy dokładnie umyć wszystkie akcesoria wodą z płynem do mycia naczyń. Opłukać i dokładnie wysuszyć.
- Zamocować nasadkę miksującą na napędzie, następnie obracając zablokować całość.
- Włączamy urządzenie do sieci i naciskamy przycisk uruchamiający do pracy (B1, B2).





- Najpierw włączamy urządzenie a dopiero potem zanurzamy je w przygotowywanej potrawie.
  - Po zdjęciu końcówki (C) z bloku silnika (A) i wyłączeniu urządzenia z sieci naciskamy jednocześnie czopy P1 i P2, co powoduje zwolnienie wyposażenia.
  - Po ubiciu piany z białek, włożyć podstawę na 30 sekund pod wodę, aby schłodzić urządzenie przed kolejnym użyciem.
  - **W niektórych sytuacjach (zbyt duża ilość produktu lub zbyt długi czas pracy), urządzenie może wyłączyć się. W takim przypadku, należy pozostawić urządzenie na ok. 30 minut do ostygnięcia przed ponownym uruchomieniem.**
- Minisiekacz 150 ml (w zależności od modelu)**  
Przystawkę tę można nabyć w naszym punkcie serwisowym (patrz: lista autoryzowanych serwisów w załączeniu). Symbol przystawki: MS5981760.
- Ostrożnie umieścić nóż (G3) w misie (G4) na osi głównej, przytrzymując go za plastikowy element.
  - Włożyć produkty do misy.
  - Nigdy nie napełniać misy ponad znajdujący się na niej wskaźnik maksimum.
  - Założyć pokrywę (G2) na misie, następnie zamontować pokrywę (G1) upewniając się, że system napędu jest ustawiony prawidłowo na nożu.
  - Nałożyć napęd (A) na pokrywę.
  - Aby po użyciu zdemontować przystawkę, należy zdjąć napęd (A) z pokrywy (G1), zdjąć pokrywę (G1), podstawę pokrywy (G2) i nóż (G3) (trzymając go za plastikową część), a następnie wyjąć produkty.
  - Krojenie cebuli, ziół, mięsa:  
(.Wersja 600W: 55 g wołowiny w 3 sekundy),  
(.Wersja 700W: 60g wołowiny w 3 sekundy).

## WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE (5)


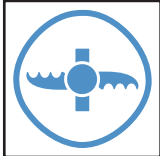

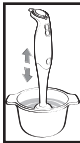

- Nie nalewać do pojemnika więcej niż 50 cl (15 OZ), aby zapobiec chlapaniu.
- Przy przygotowywaniu potraw na bazie owoców, zaleca się najpierw pokroić owoce i usunąć pestki.
- Stosując nasadkę siekającą (CZERWONA) do mięsa, należy najpierw usunąć kości i ścięgna.
- **Używać odpowiedniej nasadki do danego typu potrawy.**

## CZYSZCZENIE

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





## PRZEPISY

AKCESORIA	POTRAWA	SKŁADNIKI	ZALECENIA
 ZIELONA	Zupa	500 g ziemniaków, 400 g marchwi, 1 por, 1,8L wody	Użyć <b>prędkości 2</b> prędkości, zanurzyć stopkę miksera w przygotowywanym daniu, aż do zakrycia klosza. Włączyć urządzenie. Składniki zmiękają się bez wysiłku.
	Majonez	1 całe jajko, łyżeczka musztardy, łyżka octu, 250 ml oleju, sól, pieprz.	Wszystkie produkty włożyć do kubka 0,8L, następnie miksować przez kilka sekund, używając <b>prędkości 2</b> .
	Ciasto na naleśniki	200 g mąki, szczypta soli, 200 ml mleka, 40 g topionego masła, 3 jajka.	Użyć <b>prędkości 2</b> .
 NIEBIESKA	Kruszony lód	Maksymalnie 3 kostki lodu.	Zamocować filtr i kubek 0,8L, włożyć maksymalnie 3 kostki lodu do filtra a następnie mocno skruszyć lód, używając <b>prędkości 2</b> . Powtarzać operację aż do uzyskania pożądanej ilości lodu. Aby przygotować koktajl Margarita, dodać do kruszonego lodu odpowiednie składniki.
	Koktajl Margarita (nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia, spożywać z umiarem)	3 kostki lodu, 60 ml tequili, 30 ml likieru cointreau, 10 ml soku z cytryny.	
	Gaspacho	4 pomidory, 1/2 ząbka czosnku, 60 g chleba tostowego, 100 g ogórka, 1 czerwona i 1 zielona papryka, 150 ml wody, 1 łyżka octu, sól, 5 kostek lodu.	Użyć <b>prędkości 2</b> , jeżeli chcesz uzyskać jednolitą masę, możesz dokończyć miksowanie za pomocą końcówki rozdrabniającej (czerwonej).
 ŻÓŁTA	Piana z białek	Szczypta soli, 2 białka prosto z lodówki.	 Umieścić składniki w kubku 0,8L, a następnie ubić białka wykonując ruchy z góry na dół, używając obowiązkowo <b>prędkości 1</b> .
 CZERWONA	Potrawa dla niemowląt	50 g szynki, 50 g marchwi, 50 g ziemniaków, 50 g wody.	Włożyć wszystkie składniki do naczynia o szerokim dnie i posiekać, używając <b>prędkości 2</b> .
	Potrawy z mięsem	100 g mięsa surowego lub gotowanego.	Do naczynia o wysokich brzegach włożyć pokrojone w kostki mięso i siekać je przez kilka sekund, używając <b>prędkości 2</b> .
	Köfte (kotlecek z mielonego mięsa)	Porcja 10 kotleceków: 100 g baraniny, 150 g cielęciny, 1/4 cebuli, 2 kromki czerstwego chleba.	Włożyć składniki do naczynia o szerokim dnie, posiekać wszystko, używając <b>prędkości 2</b> . Ręcznie formować kotlecki a następnie usmażyć je na patelni.



### Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

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





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

## POPIS (1)

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

## BEZPEČNOST (2)

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

### Záruka se nevztahuje na jakékoliv chybné zapojení nebo nesprávnou manipulaci.

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

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

### Pozor: Při montáži a demontáži manipulujte s příslušenstvím opatrně.

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

## POUŽITÍ (3)

- Před prvním použitím omyjte příslušenství mýdlovou vodou. Opláchněte a pečlivě osušte.
- Nasadte tyčový mixér na tělo motoru a potom sestavu zajistěte otáčivým pohybem.
- Zapojte přístroj do sítě a stiskněte tlačítko uvedení do chodu (B1, B2).
- Přístroj nejdříve zapněte a pak jej teprve ponořte do připravovaného pokrmu.
- Po odejmutí nástavce (C) z motorového bloku (A) a odpojení přístroje ze sítě stiskněte současně čepy P1 a P2 a tím uvolníte příslušenství.





- Po přípravě sněhu z bílků dejte tyč na 30 sekund pod vodu, aby se před dalším použitím ochladila.
  - **Někdy se během používání přístroje může stát (nadměrné množství přípravku nebo příliš dlouhá doba přípravy), že se jeho napájení přeruší. V tom případě nechte přístroj před dalším použitím asi 30 minut vychladnout.**
- Malý sekáček 150 ml (podle modelu)**
- Jestliže máte o toto příslušenství zájem, je vám k dispozici v záručním a pozáručním servise (viz přiložený seznam autorizovaných středisek) pod referenčním číslem: MS5981760.
- Opatrně vložte nůž (G3) do nádoby (G4) na střední osu a držte jej přitom za plastovou část.
  - Do nádoby dejte potraviny.
  - Nádobu neplňte nad vyznačenou maximální hranici.
- Do nádoby vložte poklop (G2), pak nasadte víko (G1) a ujistěte se, že unášecí systém je správně nasazen na noži.
  - Tělo motoru (A) nasadte na víko.
  - Při demontáži příslušenství po použití vyjměte tělo motoru (A) z víka (G1), vyjměte víko (G1), vnitřní poklop (G2) a nůž (G3) (držte jej přitom za plastovou část), potom vyndejte potraviny.
  - Pro nasekání cibule, bylinek, masa:  
(Verze 600 W: 55 g hovězího za 3 sekundy),  
(Verze 700 W: 60 g hovězího za 3 sekundy).

Cz

## PRAKTICKÉ RADY (5)


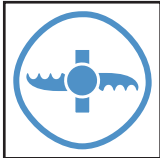

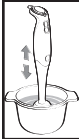

- Nádobu neplňte nad 50 cl (15 OZ), aby nedocházelo k rozstříkávání.
  - Při přípravě pokrmů na bázi ovoce předem nakrájejte a vypeckujte plody.
  - Pro použití příslušenství sekače (ČERVENÉ) vykostěte maso a odstraňte šlachy.
- **Pro každý typ přípravy používejte doporučené nástavce.**

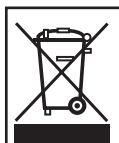
## ČIŠTĚNÍ



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



## RECEPTY

PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVEK	INGREDIENCE	DOPORUČENÍ
 ZELENÉ	Polévka	500 g brambor, 400 g mrkve, 1 pórek, 1,8L vody	<b>Na rychlosti 2</b> , vložte tyčový mixér do připravovaného pokrmu, až bude zakryta zvonovitá část. Přístroj zapněte a potraviny se snadno rozmixují.
	Majonéza	1 celé vejce, 1 kávová lžička hořčice, 1 polévková lžičce octa, 250 ml oleje, sůl, pepř.	Všechny ingredience vložte do nádoby 0,8 L, pak několik sekund mixujte na <b>rychlosti 2</b> .
	Těsto na palačinky	200 g mouky, špetka soli, 200 ml mléka, 40 g roztopeného másla, 3 vejce.	Na <b>rychlost 2</b> .
 MODRÉ	Drcený led	Maximálně 3 kostky ledu.	Zasuňte filtr, nádobu 0,8 L, vložte maximálně 3 kostky ledu, pak podrťte na <b>rychlosti 2</b> . Opakujte operaci, až získáte požadované množství ledu. Při přípravě Margarity přidejte do drceného ledu ingredience.
	Margarita (nadměrná konzumace alkoholu ohrožuje zdraví, konzumujte střídavě)	3 kostky ledu, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl citrónové šťávy.	
	Gaspacho	4 rajská jablka, 1/2 stroužku česneku, 60 g chleba na toasty, 100 g okurky, 1 červený paprikový lusk a 1 zelený paprikový lusk, 150 ml vody, 1 polévková lžičce octa, sůl, 5 kostek ledu.	Na <b>rychlosti 2</b> , jestliže si přejete jemnější mixování, můžete přípravu dokončit pomocí sekání (červená).
 ŽLUTÉ	Sníh z bílků	špetka soli, 2 vaječné bílky vytažené z chladničky.	 Vložte ingredience do nádoby 0,8 L, pak emulgujte zásadně na <b>rychlosti 1</b> za současného pohybu směrem odshora dolů.
 ČERVENÉ	Příprava pro batolata	50 g šunky, 50 g mrkve, 50 g brambor, 50 g vody.	Všechny ingredience dejte do nádoby s širokým dnem a sekejte na <b>rychlosti 2</b> .
	Maso	100 g syrového nebo vařeného masa.	Maso nakrájené na kostky dejte do nádoby s vysokými okraji, pak několik sekund sekejte na <b>rychlosti 2</b> za současného pohybu v nádobě.
	Kófte (knedlíčky ze sekaného masa)	Pro přípravu 10 knedlíčků: 100 g jehněčího masa, 150 g telecího masa, 1/4 cibule, 2 krajíce včerejšího chleba.	Všechny ingredience dejte do nádoby s širokým dnem a sekejte na <b>rychlosti 2</b> . Ručně vypracujte knedlíčky a osmažte je na pánvi.

**Podílejte se na ochraně životního prostředí!**

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







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

## POPIS (1)

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

## BEZPEČNOSŤ (2)

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

Sk

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

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

### Pozor: Pri montáži a demontáži s príslušenstvom manipulujte opatrne.

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

## POUŽÍVANIE (3) (4)

- Pred prvým použitím umyte príslušenstvo v saponátovej vode. Opláchnite ho a dôkladne osušte.
- Tyčový mixér založte na blok motora a celok potom zaistite otáčavým pohybom.
- Zapojte prístroj do siete a stlačte tlačidlo uvedenia do chodu (B1, B2).
- Prístroj najskôr zapnite a až potom ho ponorte do pripravovaného pokrmu.





- Po odňatí nadstavca (C) z motorového bloku (A) a odpojení prístroja od siete stlačte súčasne čapy P1 a P2 a tým uvoľníte príslušenstvo.
  - Po vyšľahaní snehu z bielkov tyčový mixér dajte na 30 sekúnd pod vodu, aby sa schladil a aby ste ho mohli znova používať.
  - **Pri používaní môže v istých prípadoch (veľké množstvo zmesi alebo dlhá doba používania) dôjsť k prerušeniu napájania prístroja. V danom prípade nechajte prístroj pred ďalším použitím chladnúť aspoň 30 minút.**
- Mini sekáč 150 ml (podľa modelu)**  
Ak chcete, toto príslušenstvo si môžete zakúpiť. Je k dispozícii vo vašom zákazníckom servise (pozri priložený zoznam autorizovaných centier). Jeho referenčné číslo je: MS5981760.
- Nôž (G3) položte opatrne do nádoby (G4) na hlavný hriadeľ a nôž pri vkladaní držte za časť z umelej hmoty.
  - Do nádoby vložte potraviny.
  - Pri plnení nádoby neprekračuje maximálne povolené množstvo.
  - Veko (G2) položte na nádobu, potom ho zakryte vekom (G1) a zabezpečte sa, či je hnací systém správne umiestnený na noži.
  - Telo motora (A) umiestnite na veko.
  - Pri rozbieraní príslušenstva po použití najprv zložte blok motora (A) z veka (G1), potom odstráňte veko (G1) a veko (G2), vyberte nôž (G3) (držte ho za časť z umelej hmoty) a nakoniec vyberte potraviny.
  - Na sekanie cibule, bylín, mäsa:  
.(Verzia 600 W: 55 g hovädzieho mäsa za 3 sekundy),  
.(Verzia – 700 W: 60 g hovädzieho mäsa za 3 sekundy).

## PRAKTICKÉ RADY (5)

- Množstvo potravín v nádobe nesmie byť väčšie ako 50 cl (15 OZ), aby sa predišlo vyšplechovaniu.
- Pri príprave jedál z ovocia, ovocie vopred nakrájajte a zbavte jadier.
- Pri používaní sekáča (ČERVENÉ) mäso, ktoré budete mlieť, vopred vykostite a odblaňte.
- **Zvoľte si nástavce určené pre daný druh jedla.**


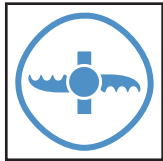

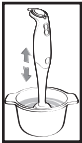

## ČISTENIE

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







## RECEPTY

PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA	PRÍSADY	RADY
 ZELENÉ	Polievka	500 g zemiakov, 400 g mrkvy, 1 pór, 1,8 L vody	Prístroj zapnite na <b>rýchlosť 2</b> a tyčový mixér ponorte tak, aby bol kryt noža zakrytý. Prístroj zapnite a potraviny sa bez námahy zredukujú.
	Majonéza	1 celé vajce, jedna kávová lyžička horčice, jedna polievková lyžica octu, 250 ml oleja, soľ, čierne korenie.	Všetky prísady dajte do 0,8 L nádoby a potom mixujte niekoľko sekúnd na <b>rýchlosti 2</b> .
	Cesto na palacinky	200 g múky, štipka soli, 200 ml mlieka, 40 g roztopeného masla, 3 vajcia.	Na <b>rýchlosti 2</b> .
 MODRÉ	Drvený ľad	Maximálne 3 kocky ľadu	Do 0,8 L nádoby nasadte filter, do filtra vložte maximálne 3 kocky ľadu a potom priamo drvte na <b>rýchlosti 2</b> . Postup opakujte, kým nedostanete požadované množstvo. Ak chcete pripraviť Margaritu, k rozdrvenému ľadu pridajte potrebné prísady.
	Margarita (konzumácia veľkého množstva alkoholu je nebezpečná pre zdravie, konzumovať zriedkavo)	3 kocky ľadu, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl šťavy z citróna	
	Gaspacho	4 paradajky, 1/2 strúčiku cesnaku, 60 g strúčiky, 100 g uhorky, 1 červená paprika a 1 zelená paprika, 150 ml vody, 1 polievková lyžica octu, soľ, 5 kociek ľadu.	Ak chcete pripraviť jemnejšiu zmes, na konci mixovania môžete použiť príslušenstvo na sekanie (červené) na <b>rýchlosti 2</b> .
 ŽLTÉ	Sneh z bielkov	1 štipka soli, 2 vaječné bielky vybaté z chladničky.	 Prísady dajte do 0,8 L nádoby, potom pripravujte emulziu, tak že mixérom pohybujete zhora dole iba na <b>rýchlosti 1</b> .
 ČERVENÉ	Jedlá pre deti	50 g šunky, 50 g mrkvy, 50 g zemiakov, 50 g vody.	Všetky prísady dajte do nádoby so širokým dnom a posekajte ich na <b>rýchlosti 2</b> .
	Másá	100 g surového alebo vareného mäsa	Do nádoby s vysokými okrajmi dajte mäso narezané na kocky a niekoľko sekúnd ho sekajte tak, že mixérom pohybujete v nádobe na <b>rýchlosti 2</b> .
	Kófte (gulky z mletého mäsa)	Na 10 guliek: 100 g jahňacieho mäsa, 150 g telacieho mäsa, 1/4 cibule, 2 krajce stvrdnutého chleba.	Prísady dajte do nádoby so širokým dnom, potom všetko posekajte na <b>rýchlosti 2</b> . Rukou vytvarujte gulky a upečte ich na panvici.

Sk



### Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

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





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

## OPIS (1)

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

## VARNOST (2)

- Pred prvo uporabo naprave natančno preberite navodila za uporabo: uporaba, ki ni v skladu s predpisanim načinom, oprosti Moulinex vsake odgovornosti.
- Ne dovolite, da bi otroci uporabljali napravo brez nadzora.
- Otroci ali invalidne osebe lahko uporabljajo napravo samo pod nadzorom. Napravo ali njen kabel spravite na mesto, ki jim ni dostopno.
- Preverite ali napajalna napetost, navedena na napisni tablici naprave, ustreza vaši električni instalaciji.
- Nikoli ne razstavljajte naprave.
- Ne izvajajte nobenih posegov razen običajnega čiščenja in vzdrževanja.
- Če sta napajalni kabel ali vtikač poškodovana, naprave ne uporabljajte. Da bi se izognili nevarnosti, naj vam ju obvezno zamenjajo v pooblaščenem servisnem centru (glejte seznam servisov v navodilih za mešalnik).
- Nikoli ne odstranjujte pokrova medtem, ko je nastavek priključen na motor.
- Zaradi varnosti uporabljajte samo pribor in nadomestne dele Moulinex, ki so primerni za vašo napravo.

### Priključitev na napačno napetost omrežja ali napačno ravnanje izniči garancijo.

- Mini-sekljalnik 150 ml (G) naj nikoli ne deluje na prazno.
- **Pri ravnanju s kovinskim nožem mini-sekljalnika 150 ml (G3) bodite previdni, ker je izredno oster.**
- Preden izpraznite vsebino posode 150 ml (G4), morate obvezno odstraniti nož.
- Nikoli se ne dotikajte premikajočih se delov.
- Nikoli se ne dotikajte noža na mešalnem nastavku medtem, ko je naprava priključena.
- Vedno izključite napravo iz omrežne vtičnice, če jo puščate brez nadzora in pred montažo, razstavljanjem ali čiščenjem.

### Pozor: Previdno ravnajte s priključki med njihovo montažo in odstranjenjem.

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

## UPORABA (3) (4)

- Pred prvo uporabo operite priključke v milnici. Dobro jih izperite in posušite.
- Mešalno nogo natakните na motorni blok, nato pa z obračanjem zaklenite sestav.
- Priključite aparat v električno omrežje in potiskajte na stikalo za vklopitev (B1, B2).
- Aparat najprej vklopite, šele potem ga potopite v mešanico.





- Snemite nastavek (C) z enote z motorjem (A), odklopite aparat iz električnega omrežja in potem istočasno potisnite na čepa P1 a P2. S tem se priključke sprostijo.
- Potem ko ste naredili sneg iz beljakov, postavite nastavek pred ponovno uporabo pod vodo za 30 sekund, da se ohladi.
- **V nekaterih primerih uporabe (prevelika količina preparata ali predolg čas delovanja) se lahko napajanje naprave prekine. V takem primeru pustite, da se naprava ohlaja okrog 30 minut pred ponovno uporabo.**

#### **Mini-sekljalnik 150 ml (glede na model)**

Če želite kupiti ta nastavek, ga lahko dobite v našem poprodajnem servisu (glejte priloženi seznam pooblaščenih servisov), pod oznako: MS5981760.

- Nož (G3) previdno namestite v posodo (G4) na centralno os, tako da ga držite za plastični del.
- Živila dajte v posodo.
- Ne polnite posode preko oznake za najvišji nivo.
- Pokrov (G2) postavite v posodo, nato namestite pokrov (G1) in se prepričajte, da je pogonski sistem pravilno nameščen na nožu.
- Motorni blok (A) postavite na njegovo mesto na pokrovu.
- Po uporabi nastavek razstavite: najprej snemite motorni blok (A) s pokrova (G1), odstranite pokrov (G1), proti-pokrov (G2) in nož (G3) (tako da ga držite za plastični del) ter odstranite hrano.
- Za sekljanje čebule, zelišč, mesa:  
(Različica 600 W: 55 g govedine v 3 sekundah),  
(Različica 700 W: 60 g govedine v 3 sekundah).

## PRAKTIČNI NASVETI (5)

Slo


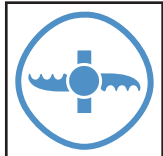



- Da preprečite brizganje, ne nalijte v čašo več kot 50 cl (50 Oz).
- Pri sadnih pripravkih sadje predhodno narežite in izkoščičite.
- Pri uporabi priključka za sekljanje (RDEČ), pred sekljanjem odstranite kosti in žile iz mesa.
- **Za vsako vrsto pripravka uporabite priporočeni priključek.**

## ČIŠČENJE



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



## RECEPTI

PRIKLJUČKI	PRIPRAVEK	SESTAVINE	NASVETI
 ZELEN	Juha	500 g krompirja, 400 g korenja, 1 por, 1,8 L vode	Izberite <b>hitrost 2</b> in postavite mešalno nogo v pripravek, dokler ni prekrit spodnji del mešalne noge. Vključite napravo in živila bodo zmleta brez vsakega napora.
	Majoneza	1 celo jajce, kavna žlička gorčice, jušna žlica kisa, 250 ml olja, sol, poper.	Vse sestavine stresite v čašo 0,8 L, nato mešajte nekaj sekund s <b>hitrost 2</b> .
	Testo za palačinke	200 g moke, ščepec soli, 200 ml mleka, 40 g stopljenega masla, 3 jajca.	<b>Hitrost 2.</b>
 MODER	Zdrobljen led	Največ 3 kocke ledu	Vstavite filter v čašo 0,8 L, v filter dajte največ 3 kocke leda, nato pa ga naglo zdrobite s <b>hitrostjo 2</b> . Ponovite postopek, dokler ne dobite zelene količine. Za Margarito dodajte zdrobljenemu ledu potrebne sestavine.
	Margarita (pretirana poraba alkohola je nevarna za zdravje, zato ga uživajte v zmernih količinah)	3 kocke ledu, 6 cl tekle, 3 cl cointreauja, 1 cl limoninega soka.	
	Gaspacho	4 paradižniki, 1/2 stroka česna, 60 g krušne sredice, 100 g kumarice, 1 rdeča in 1 zelena paprika, 150 ml vode, 1 jušna žlica kisa, sol, 5 kock leda.	Če želite drobneje zmleto mešanico lahko z nastavkom za sekljanje, (rdečim) zaključite obdelavo pripravka s <b>hitrostjo 2</b> .
 RUMEN	Sneg iz beljakov	1 ščepec soli, 2 jajčna beljaka neposredno iz hladilnika.	 Sestavine dajte v čašo 0,8 L, nato pa jih stepajte s pomikanjem od zgoraj navzdol, in pri tem obvezno uporabite <b>hitrost 1</b> .
 RDEČ	Pripravek za dojenčka	50 g šunke, 50 g korenja, 50 g krompirja, 50 g vode.	Vse sestavine dajte v posodo s širokim dnom in jih sekljajte s <b>hitrostjo 2</b> .
	Meso	100 g surovega ali kuhanega mesa.	V visoko posodo dajte meso, narezano na kocke, nato pa ga nekaj sekund sekljajte pri <b>hitrosti 2</b> , s pomikanjem orodja v posodi.
	Čufte (Köfte) (kroglice iz sesekljanega mesa)	Za 10 čuftov: 100 g jagnjetine, 150 g teletine, 1/4 čebule, 2 rezini starega kruha.	Sestavine dajte v posodo s širokim dnom, nato pa vse skupaj sesekljajte s <b>hitrostjo 2</b> . Ročno izdelajte kroglice in jih pecite v pečici.

**Sodelujmo pri varovanju okolja!**

-  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.





Захваљујемо Вам на куповини апарата намењеног припремању хране.

## ОПИС (1)

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>A</b> Блок мотора                  | <b>D3</b> Прибор за дробљење леда (плаво)           |
| <b>B</b> Дугме за укључивање у рад    | <b>D4</b> Прибор за млевење (црвено)                |
| <b>B1</b> Брзина 1                    | <b>E</b> Филтер за здробљени лед                    |
| <b>B2</b> Брзина 2                    | <b>F</b> Бокал 0,8Л & 1 Поклопац (зависи од модела) |
| <b>C</b> Постоље                      | <b>G</b> Мини сецкалица (зависи од модела)          |
| <b>D</b> Демонтажни прибор            | <b>G1</b> Поклопац                                  |
| <b>D1</b> Прибор миксера (зелено)     | <b>G2</b> Противпоклопац                            |
| <b>D2</b> Прибор за емулговање (жуто) | <b>G3</b> Нож                                       |
|                                       | <b>G4</b> Посуда                                    |

## БЕЗБЕДНОСТ (2)

- Пажљиво прочитајте упутство за употребу пре прве употребе свог апарата: употребом која није у складу са њим Moulinex се ослобађа сваке одговорности.
- Немојте да пуштате децу да користе апарат без надзора.
- Уколико апарат употребљавају деца или хендикепирана лица, неопходно је да буду под надзором одговорне особе. Не остављајте апарат или кабл за напајање на дохвату руке деци.
- Проверите да ли напон апарата одговара напону у Вашем домаћинству.
- Никада немојте да растављате апарат.
- Не обављајте никакве интервенције на апарату, изузев редовног чишћења и одржавања.
- Не користите апарат уколико су кабл за напајање или утикач оштећени. Да би сте избегли опасност замените их у овлашћеном сервису (види списак у гарантном листу).
- Никада не скидајте поклопац кад је постоље повезано на блок мотора.
- Због сопствене безбедности, користите само оригиналне Моулинех делове и прибор који су прилагођени Вашем апарату.

Sr

### У случају било какве грешке код прикључивања у мрежу гаранција се поништава.

- Никада немојте да пуштате мини сецкалицу да ради 150 мл (G) на празно.
- Ножем мини сецкалице 150 мл (G3) рукујте пажљиво; веома је оштар.**
- Извадите нож пре него што извадите садржај из посуде мини сецкалице 150мл (G4).
- Никада не додирујте делове у покрету.
- Никада не рукујте ножем на постољу миксера док је апарат укључен у мрежу.
- Апарат увек искључите када га остављате без надзора, пре монтаже, демонтаже или чишћења.

### Пажња: Опредно рукујте прибором код монтаже и демонтаже.

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

## УПОТРЕБА (3) (4)

- Пре прве употребе оперите прибор водом и детерџентом. Добро исперите и осушите.
- Углавите наставак миксера у део уређаја са мотором и затим закључајте склоп кружним покретом.
- Машину укључите у мрежу и стисните дугме за пуштање у рад (B1, B2).
- Најпре укључите машину и тек после тога метните у јело које спремате.





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

#### **Мини сецкалица 150 мл (у зависности од модела)**

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

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

- Не пуните посуду храном преко максималне границе.
- Поставите противпоклопац (G2) у посуду а затим ставите поклопац (G1) тако да будете сигурни да је погонски систем добро постављен.
- Ставите блок мотора на предвиђено место на поклопцу.
- Да бисте демонтирали склоп, скините блок мотора (A) са поклопца (G1), подигните поклопац (G1), противпоклопац (G2) и нож (G3) држећи га за пластични део, а затим извадите храну.
- За ситно сецкање лука, мирођије, меса:  
(Верзија 600W : 55 г говедине за 3 секунде),  
(Верзија 700W : 60 г говедине за 3 секунде).

### **ПРАКТИЧНИ САВЕТИ (5)**

- Не пуните посуду преко 50 цл (15 оз) како бисте избегли прскање.
- Уколико припремате воће, претходно га очистите, исеците и извадите коштице.
- Кад користите прибор за млевење (ЦРВЕНО), уклоните кости и жилице из меса пре млевења.

- **Употребљавајте онај комад прибора који је предвиђен за сваку врсту припреме.**

### **ЧИШЋЕЊЕ**


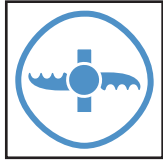

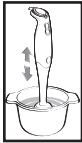

- Увек искључите апарат из мреже пре чишћења.
- Не стављајте апарат, постоље, кабл за напајање или утикач у воду нити било коју другу течност.
- Никада не стављајте блок мотора (A) у машину за прање посуђа. Не урањајте га у воду, нити га стављајте испод млаза текуће воде. Чистите га влажном крпом.

- Постоље (са погонским осовином окренутом нагоре), бокал и прибор (са алатима окренути нагоре) могу се прати у машини за прање посуђа.
- Саветујемо Вам да постоље и поклопце очистите одмах након употребе.
- У случају да пластични делови апарата поприме боју од припремане хране, (нпр. од шаргарепе), истрљајте их памучном крпом натопљеном у јестиво уље, а затим их оперите на уобичајени начин.





## РЕЦЕПТИ

ПРИБОР	ХРАНА КОЈА СЕ ПРИПРЕМА	САСТОЈЦИ	САВЕТИ
 ЗЕЛЕНО	Супа	500 г кромпира, 400 г шаргарепе, 1 Празилук, 1,8 л воде	У <b>брзини 2</b> , поставите миксер у смесу тако да наставак буде покривен. Покрените уређај и намирнице ће бити уситњене без мукe.
	Мајонез	једно цело јаје, једна кафена кашичица сенфа, једна супена кашика сирћета, 250 мл уља, со, бибер	Ставите све састојке у бокал 0,8 л а затим Миксирајте неколико секунди на <b>брзини 2</b> .
	Тесто за палачинке	200 г брашна, прстохват соли, 200 мл млека, 40 г топљеног маслаца, 3 јајета.	У <b>брзини 2</b> .
 ПЛАВО	Здробљени лед	Максимално 3 коцке леда	Уклопите филтер бокал 0,8 л, ставите максимум 3 коцке леда у филтер а затим добро издробите на <b>брзини 2</b> . Обновите операцију до жељене количине. За Маргариту, убаците састојке у здробљени лед.
	Маргарита (злоупотреба алкохола је опасна по здравље, конзумирајте умерено)	3 коцке леда, 6 цл текиле, 3 цл коантроа, 1 цл сока од лимуна.	
	Гаспачо	4 парадајза, 1/2 чена белог лука, 60 г хлебних мрвица, 100 г краставца, 1 црвена и 1 зелена паприка, 150 мл воде, 1 супена кашика сирћета, со, 5 коцки леда	У <b>брзини 2</b> , ако желите финију мешавину, можете да завршите припрему помоћу наставка за млевење (црвени наставак).
 ЖУТО	Снег од беланаца	1 прстохват соли, 2 беланца директно из фрижидера.	 Ставите састојке у бокал 0,8 л, а затим потезима као на слици емулгујте смесу на <b>брзини 1</b> .
 ЦРВЕНО	Храна за бебе	50 г шунке, 50 г шаргарепе, 50 г кромпира, 50 г воде.	Ставите све састојке у суд са широким дном и мељите на <b>брзини 2</b> .
	Меса	100 г сировог или куваног меса.	У висок суд ставите месо исечено на коцкице а затим мељите неколико секунди на <b>брзини 2</b> .
	Ћуфте (куглице од млевеног меса)	За 10 куглица: 100 г јагњетине, 150 г телетине, 1/4 црвеног лука, две кришке старог хлеба.	Ставите све састојке у суд са широким дном и мељите све на <b>брзини 2</b> . Руком обликујте куглице и затим их испржите у тигању.

Sr



Zahvaljujemo vam na kupnji Moulinex uređaja isključivo namijenjenog pripremi hrane.

## OPIS (1)

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

## SIGURNOST (2)

- Pomno proučite upute za uporabu prije prve uporabe vašeg uređaja: svaka šteta prouzročena nepravilnom uporabom oslobađa Moulinex svake odgovornosti.
- Djeca ne smiju rabiti uređaj bez nadzora.
- Djeca i invalidne osobe smiju rabiti uređaj isključivo kad su pod nadzorom; nemojte ostaviti uređaj ili priključni vod u njihovom doseg.
- Provjerite odgovara li napon Vaše električne instalacije naponu navedenom na pločici uređaja.
- Nikad ne rastavljajte uređaj.
- Osim običnog čišćenja i održavanja uređaja, ne popravljajte uređaj samostalno.
- Ako su priključni vod ili utikač oštećeni, ne koristite uređaj. Radi Vaše sigurnosti, mora ih zamijeniti ovlaštenu servis (vidi popis u jamstvenom listu).
- Nikada ne skidajte nastavak kad je sjeckalica spojena s kućištem motora.
- Radi Vaše sigurnosti, koristite isključivo dijelove i nastavke Moulinex-a koji su posebno prilagođeni Vašem uređaju.

### Swako neispravno uključivanje ili uporaba poništava jamstvo.

- Nikad ne puštajte sjeckalicu da radi 150 ml (G) na prazno.
- **Rukujte nožem sjeckalice 150 ml (G3) s oprezom; on je izuzetno oštar.**
- Morate obvezatno izvaditi nož prije pražnjenja sadržaja iz posude od 150 ml (G4).
- Nikada ne dirajte nastavke dok je uređaj u radu.
- Nikada ne dirajte oštricu miksera dok je uređaj uključen.
- Uvijek isključite uređaj iz struje kad nije pod nadzorom, pri sastavljanju, rastavljanju i čišćenju.

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

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

## KORIŠTENJE (3) (4)

- Prije prve uporabe, očistite nastavke vodom i deterdantom. Pažljivo ih isperite i osušite.
- Nataknite štapni mikser na blok motora, zatim jednim okretom sve zaključajte.
- Priključite stroj na mrežu i pritisnite na tipku za uvođenje u rad (B1, B2).
- Stroj najprije uključite i tek nakon toga stavite u hranu koju pripremate.
- Nakon što skinete nastavak (C) sa bloka motora (A) i odvojite stroj od mreža pritisnite istovremeno čepove P1 i P2 i time oslobodite pribor.
- Nakon što ste napravili tučene bjelanjce, stavite sjeckalicu pod vodu 30 sekundi kako bi ga ohladili prije novog korištenja.





- **U nekim slučajevima (prevelika količina pripravaka ili predugo vrijeme rada), može doći do prekida napajanja uređaja. U tom slučaju, pustite da se uređaj ohladi otprilike 30 minuta prije ponovne uporabe.**

#### **Sjeckalica s posudom od 150 ml (ovisno o modelu)**

Ako želite nabaviti ovaj nastavak, on je raspoloživ kod našeg post-prodajnog servisa (vidi popis u jamstvenom listu) pod referentnim brojem: MS5981760.

- Postavite nož (G3) s oprezom u posudu (G4) na središnju osovinu, držeći ga za plastični dio.
  - Stavite hranu u posudu.
  - Ne punite posudu više od maksimalne granice.
- Postavite poklopac (G2) u posudu, a potom stavite poklopac (G1) tako da ste sigurni da je pogonski sustav dobro pozicioniran na nožu.
  - Stavite na mjesto blok motora (A) na poklopcu.
  - Za demontažu vašega nastavka poslije uporabe, odignite blok motora (A) sa poklopca (G1), odignite poklopac (G1), protupoklopac (G2) i nož (G3) (držeći ga za plastični dio), a potom izvadite hranu.
  - Za sitno sjeckanje luka, vlasca, mesa:  
. (Verzija 600W : 55 g govedine za 3 sekunde),  
. (Verzija 700W : 60g govedine za 3 sekunde).

### PRAKTIČNI SAVJETI (5)

- Posudu nemojte puniti više od 50cl (15 unca) kako biste izbjegli prskanje.
- Kad je o voćnim pripravcima riječ, prethodno narežite voće i očistite ih od koštica.
- Sto se nastavka za sjeckanje (CRVENI) tiče, očistite meso od kosti i tetiva prije nego što ga sjeckate.

- **Koristite nastavak prilagođen svakoj vrsti hrane.**


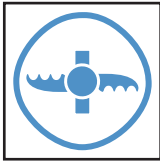

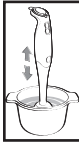

Hr

### ČIŠĆENJE

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



## RECEPTI

NASTAVCI	PRIPREMANJE	SASTOJCI	SAVJETI
 ZELENI	Juha	500g krumpira, 400g mrkve, 1 poriluk, 1,8 L vode	U <b>2. brzini</b> , stavite štapni mikser u pripravak sve dok se ne prekrije zvono miksera. Uključite aparat, hrana će se bez problema usitniti.
	Majoneza	1 jaje, žličica senfa, žlica octa, 250 ml ulja, sol, papar.	Stavite sve sastojke u posudicu 0,8 L te miksajte nekoliko sekundi u <b>2. brzini</b> .
	Tijesto za palačinke	200g brašna, malo soli, 200 ml mlijeka, 40g rastopljenog maslaca, 3 jaja.	U <b>2. brzini</b> .
 PLAVI	Drobljeni led	3 kockice leda maksimalno.	Namjestite cjedilo, posudicu 0,8 L, stavite najviše 3 kockice leda u cjedilo te ih dobro usitnite u <b>2. brzini</b> . Ponovite do željene količine. Za margaritu, dodajte sastojke usitnjenom ledu.
	Margarita (konzumiranje velikih količina alkohola je štetno za zdravlje, umjereno ga konzumirajte)	3 kockice leda, 6 cl tekile, 3 cl likera cointreau, 1 cl soka od limuna.	
	Gaspacho	4 rajčice, 1/2 češnja bijelog luka, 60g bijelog kruha, 100g krastavaca, 1 crvena i 1 zelena paprika, 150 ml vode, 1 žlica octa, sol, 5 kockica leda.	U <b>2. brzini</b> , ako želite finiju smjesu, pripravak možete završiti pomoću sjeckanja (crveno).
 ŽUTI	Tučeni bjelanjci	Malo soli, 2 bjelanjka koji ste prethodno stavili u hladnjak.	 <p>Stavite sastojke u posudicu 0,8 L te, miksajte uz pokret odozgo prema dnu posude, obavezno u <b>1. brzini</b>.</p>
 CRVENI	Hrana za bebe	50g šunke, 50g mrkve, 50g krumpira, 50g vode.	Stavite sve sastojke u jednu posudicu s širim dnom te sjeckajte u <b>2. brzini</b> .
	Meso	100g sirovog ili kuhanog mesa.	U posudicu s visokim rubovima, stavite meso koje ste prethodno narezali na kockice, sjeckajte nekoliko sekundi u <b>2. brzini</b> .
	Köfte (kuglice od mljevenog mesa)	Za 10 kuglica: 100g janjetine, 150g teletine, 1/4 luka, 2 šnite starog kruha.	Stavite sastojke u posudicu sa širim dnom te sjeckajte u <b>2. brzini</b> . Napravite kuglice rukama te ih pecite na tavi.





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

## DESCRIERE (1)

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

## SIGURANȚĂ (2)

- Înainte de a folosi pentru prima dată aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: o utilizare necorespunzătoare exonerează Moulinex de orice responsabilitate.
- Nu lăsați copiii să utilizeze aparatul fără supraveghere.
- Utilizarea acestui aparat de către copii sau persoane cu dizabilități trebuie să se facă sub supraveghere. Nu lăsați aparatul sau cablul la îndemâna lor.
- Verificați ca tensiunea de alimentare indicată pe plăcuța cu date tehnice a aparatului să corespundă cu cea a instalației dumneavoastră electrice.
- Nu demontați aparatul niciodată.
- Singurele intervenții pe care trebuie să le faceți sunt operațiunile uzuale de curățare și întreținere.
- 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 mixerului).
- Nu demontați, niciodată, un accesoriu când piciorul este conectat la blocul motor.
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați decât accesorii și piese de schimb Moulinex corespunzătoare aparatului dumneavoastră.

Ro

### Orice greșală de conectare sau manipulare anulează garanția.

- Nu utilizați, niciodată, mini tocătorul 150 ml (G) dacă este gol.
- **Manipulați cuțitul mini tocătorului 150 ml (G3) cu atenție, deoarece este extrem de ascuțit.**
- Este obligatoriu să îndepărtați cuțitul înainte de a goli conținutul vasului 150 ml (G4).
- Nu atingeți, niciodată, piesele în mișcare.
- Nu manipulați, niciodată, cuțitul piciorului mixer când aparatul este în priză.
- Scoateți, întotdeauna, aparatul din priză, dacă îl lăsați nesupravegheat și înaintea montării, demontării sau curățării.

### Atenție: Manipulați accesoriile cu grijă în timpul montării și demontării.

- Acest aparat nu a fost prevăzut pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse, sau de către persoane lipsite de experiență sau de cunoștințe, cu excepția cazului în care ele au putut beneficia, prin intermediul unei persoane responsabile de securitatea lor, de supraveghere sau de instruire prealabilă privind utilizarea aparatului. Este necesară supravegherea copiilor pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.

## UTILIZARE (3) (4)

- Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, curățați accesoriile cu apă cu săpun. Clătiți-le și uscați-le cu grijă.
- Fixați piciorul mixer pe blocul motor, apoi strângeți ansamblul printr-o mișcare de rotație.
- Branșați aparatul la rețea și apăsați butonul de punere în funcțiune (B1, B2).
- Mai întâi porniți aparatul și de abia după aceea scufundați-l în alimentul de preparat.





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

#### **Mini tocător de 150 ml (în funcție de model)**

Dacă doriți să procurați acest accesoriu, îl puteți găsi în cadrul serviciului nostru post-vânzare (vezi lista centrelor autorizate anexată), la referința: MS5981760.

- Așezați cu atenție cuțitul (G3) în vas (G4) pe axul central, ținându-l de partea din plastic.
- Puneți alimentele în vas.
- Nu umpleți vasul dincolo de limita maximă.
- Așezați capacul de siguranță (G2) în vas, apoi așezați capacul (G1), asigurându-vă că sistemul de antrenare este bine poziționat pe cuțit.
- Puneți la loc blocul motor (A) pe capac.
- Pentru demontarea accesoriului dumneavoastră după utilizare, îndepărtați blocul motor (A) de pe capac (G1), scoateți capacul (G1), capacul de siguranță (G2) și cuțitul (G3) (ținându-l de partea din plastic), apoi scoateți alimentele.
- Pentru a toca ceapă, ierburi fine, carne :  
(.Versiunea 600 W: 55 g de carne de vită în 3 secunde),  
(.Versiunea 700 W: 60 g de carne de vită în 3 secunde).

### → SFATURI PRACTICE (5)

- Nu umpleți paharul peste limita de 50 cl (15 oz) pentru a evita împrăștierea.
- Pentru preparatele pe bază de fructe, tăiați fructele și scoateți sămburii înainte de a le mixa.
- Când folosiți accesoriul pentru tocat (ROȘU), dezosați carnea și îndepărtați nervurile înainte de a începe tocarea.

- **Utilizați accesoriul recomandat pentru fiecare tip de preparat.**

### → CURĂȚARE


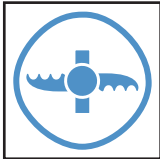



- Scoateți, întotdeauna, aparatul din priză înainte de a-l curăța.
- Nu puneți aparatul, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în orice alt lichid.
- Nu introduceți niciodată blocul motor (A) în mașina de spălat vase. Nu-l introduceți niciodată în apă sau nu-l țineți sub jet de apă. Curățați-l cu un burete umed.
- Piciorul (dispozitivul de antrenare în sus), paharul și accesoriile (instrumentele în sus) pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- Vă recomandăm să curățați atât piciorul, cât și accesoriile imediat după fiecare utilizare, după demontarea acestora.
- În cazul în care anumite alimente (de ex. morcovii) colorează părțile din plastic ale aparatului, frecați-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi curățați-le în modul obișnuit.





## REȚETE

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

Ro





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

## ОПИСАНИЕ (1)

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

## БЕЗОПАСНОСТ (2)

- Преди да пуснете уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: Moulinex не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.
- Никога не оставяйте деца да използват уреда без надзор.
- Деца и лица с увреждания могат да използват уреда единствено под съответния надзор. Не оставяйте уреда или кабела му на достъпно за тях място.
- Проверете дали захранването, посочено на фабричната табелка на уреда, съответства на напрежението на електрическата мрежа.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако го оставяте без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Никога не разглобявайте уреда.
- Трябва да извършвате само обичайната поддръжка и да го почиствате.
- Не използвайте уреда при неизправен захранващ кабел или щепсел. За да избегнете всякакви рискове, те трябва задължително да бъдат сменяни в оторизиран сервис (виж списъка в книжката на миксера).
- Никога не разглобявайте приставките на миксера, когато крачето е сглобено в моторния блок.
- За вашата безопасност използвайте единствено приставки и резервни части на Moulinex, подходящи за вашия уред.

### При неправилно захранване или работа с уреда гаранцията е невалидна.

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

### Внимание: Работете с приставките внимателно при сглобяване и разглобяване.

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

## УПОТРЕБА (3) (4)

- Преди първата употреба измийте приставките със сапунена вода. Изплакнете и подсушете грижливо.
- Поставете пасатора върху моторния блок и фиксирайте така сглобената част със завъртане.
- Включете електроуред в електрическата мрежа и натиснете бутона за пускане в ход (B1, B2).
- Най-напред включете електроуред и чак след това го потопете в приготвяното ястие.







- След сваляне на приставката (С) от блока с мотора (А) и след изключване на електроуреда от електрическата мрежа, натиснете едновременно копчетата P1 и P2 и по този начин освобождавате приставките.
- След като сте разбивали белтъци на сняг, охладете крачето под течаща студена вода за 30 секунди преди повторна употреба.
- **В някои случаи на употреба (голямо количество смес или продължително време на работа) хранването на уреда може да прекъсне. В този случай оставете уреда да се охлади за около 30 минути, преди да го използвате отново.**

#### **Минималачка 150 ml (в зависимост от модела)**

Ако желаете да се сдобиете с този уред, той е на разположение в нашия следпродажбен сервиз (вж. приложения списък със сертифицираните сервиси) с референтен номер: MS5981760.

- Поставете внимателно ножа (G3) в купата (G4) върху централната ос, като го държите за пластмасовата част.
- Поставете продуктите в купата.
- Не пълнете купата над максималния праг.
- Поставете междинния капак (G2) върху купата, след което сложете капака (G1) като се уверите, че задвижващият механизъм е добре паснал на ножа.
- Поставете моторния корпус (А) върху капака.
- За да разглобите уреда след употреба, премахнете моторния корпус (А) от капака (G1), отстранете капака (G1), междинния капак (G2) и ножа (G3) (като го държите за пластмасовата част), след което извадете продуктите.
- За кълцане на лук, подправки, месо :  
(Модел с мощност 600 вата : 55 г говеждо месо за 3 секунди,  
(Модел с мощност 700 вата : 60 г говеждо месо за 3 секунди.

### ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ (5)

- Не пълнете чашата над 500 ml (15 OZ), за да избегнете разливане.
- Преди да пригответе плодови смеси, предварително нарежете и извадете костилките на плодовете.
- Когато използвате приставката за мелене (ЧЕРВЕНА), обезкостете и махнете сухожилията на месото, преди да го смелите.
- **Използвайте приставката, предназначена за дадения вид смес.**

Bg 


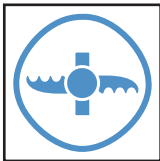

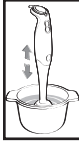

### ПОЧИСТВАНЕ

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





## РЕЦЕПТИ

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





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

## LEÍRÁS (1)

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

## BIZTONSÁG (2)

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót: a használati útmutatónak nem megfelelő felhasználás felmenti a Moulinex céget minden felelősség alól.
- Ne hagyja, hogy a gyerekek felügyelet nélkül használják a készüléket.
- Gyerekek vagy fogyatékos személyek kizárólag felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Tartsa távol tőlük a készüléket és a kábelt.
- Ellenőrizze, hogy a készülék gyári adattábláján feltüntetett tápfeszültség megegyezik az Ön elektromos hálózatának feszültségével.
- Ön kizárólag a tisztítást és a szokványos karbantartást végezheti el.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült. Mindennemű veszély elkerülése végett, az utóbbiakat kötelező módon egy hivatalos szervizközpontban cseréltesse ki (ezek listáját lásd a mixer könyvecskéjében).
- Soha ne szereljen le egy harangot, amikor a fej csatlakoztatva van a motorblokkhoz.
- Saját biztonsága érdekében csak az Ön készülékéhez megfelelő Moulinex tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.

### Bármilyen csatlakoztatási vagy kezelési hiba érvényteleníti a garanciát.

- Soha ne működtesse a mini aprítót (150 ml (G)) üresen.
- **A 150 ml-es mini aprító kését (G3) óvatosan használja, mert nagyon éles.**
- A 150 ml-es tál (G4) tartalmának kiürítése előtt feltétlenül távolítsa el a kését.
- Soha ne érjen a mozgó részekhez.
- Soha ne mozgassa a mixerfej kését, amikor a készülék csatlakoztatva van az elektromos hálózatra.
- Felszereléskor, leszereléskor, tisztításkor és olyan esetekben, amikor felügyelet nélkül hagyja a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozódugaszt.
- Soha ne szerelje szét a készüléket.

### Figyelem: a felszerelés és leszerelés során óvatosan kezelje a tartozékokat.

- A készülékkel ne dolgozzanak olyan személyek (gyerekek), akik testi, érzékszervi vagy szellemi tulajdonságai nem teszik lehetővé a készülék asszisztens vagy felügyelet nélküli biztonságos használatát, vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek tapasztalattal vagy nem ismerik a készüléket, és nem rendelkeznek előzetesen a készülék használati utasításával. A készülék nem játékszer. Ne hagyja gyerekek közelében, és gyerekek ne játszanak vele.

## HASZNÁLAT (3) (4)

- Első használat előtt mosogatószeres vízzel tisztítsa meg a tartozékokat. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg.
- Illessze a mixerfejet a motorblokkra, majd egy csavarással rögzítse az egységet."
- Priključite stroj na mrežu i pritisnite na tipku za uvođenje u rad (B1, B2).
- Stroj najprije uključite i tek nakon toga stavite u hranu koju pripremate.
- Nakon što skinete nastavak (C) sa bloka motora (A) i odvojite stroj od mreža pritisnite istovremeno čepove P1 i P2 i time oslobodite pribor.





- Egy tojásfehérje-hab elkészítése után, hűtés végett tartsa a fejet 30 másodpercen keresztül víz alá, mielőtt újra használná azt.
- **Bizonyos esetekben (túl sok készítmény vagy túl hosszú használati idő) a készülék áramellátása megszakadhat. Ebben az esetben hagyja hűlni a készüléket megközelítőleg 30 percen keresztül, mielőtt újra használná.**

#### **150 ml-es mini aprító (modelltől függően)**

Amennyiben meg szeretné vásárolni ezt a tartozékot, a következő referenciaszámon megtalálja szervizszolgálatunknál (a hivatalos szervizközpontok listáját lásd mellékelve): MS5981760.

- A kést (G3) helyezze óvatosan a tálba (G4), a központi tengelyre, a műanyag résznél fogva.

- Helyezze az élelmiszereket a tálba.
- A tálat ne töltsa a maximális szintnél túl.
- Helyezze a biztonsági fedelet (G2) a tálba, majd helyezze fel a fedelet (G1), megbizonyosodva arról, hogy a meghajtórendszer megfelelően illeszkedik a késre.
- Helyezze a motorblokkot (A) a fedélre.
- A tartozék használat utáni szétszereléséhez távolítsa el a motorblokkot (A) a fedélről (G1), vegye le a fedelet (G1), a biztonsági fedelet (G2) és a kést (G3) (a műanyag résznél fogva), majd vegye ki az élelmiszereket.
- Hagyma, fűszernövények, hús :  
. (600 W-os verzió: 55 g marhahús 3 másodperc alatt),  
. (700 W-os verzió: 60 g marhahús 3 másodperc alatt).



### PRAKTIKUS TANÁCSOK (5)

- A kifröccsenés elkerülése érdekében ne töltsön a pohárba 50 cl-nél (15 oz) nagyobb mennyiséget.
- A gyümölcs alapú készítményeknél, előzetesen vágja fel és magozza ki a gyümölcsöket.
- A daráló (piros) tartozék esetében csontozza ki a húst, és távolítsa el az inakat belőle, mielőtt megdarálná.

- **Minden típusú készítményhez használja a megfelelő tartozékot.**



### TISZTÍTÁS

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból.
- A készüléket, a tápkábelt, vagy a dugaszt ne tegye vízbe, vagy más folyadékba.
- A motorblokkot (A) soha ne helyezze mosogatógépbe. Soha ne merítse vízbe és ne helyezze folyó víz alá. Egy nedves szivaccsal tisztítsa meg.

- A fej (meghajtó felfele), a pohár és a tartozékok (szerszámok felfele) tisztíthatóak mosogatógépben.
- Javasoljuk, hogy leszerelés után minden használatot követően azonnal tisztítsa meg a fejet és a harangokat.
- Ha egyes élelmiszerek (pl. sárgarépa) megszínezik a műanyag részeket, dörzsölje át őket egy étolajba mártott törőruhával, majd végezze el a szokásos tisztítást.




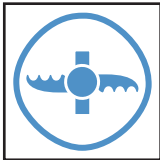

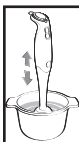

#### **Első a környezetvédelem!**

- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ➔ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.





## RECEPTEK

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

H





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

## OPIS (1)

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

## SIGURNOST (2)

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu prije prve upotrebe svog aparata: upotrebom koja nije u skladu s uputama za upotrebu, Moulinex oslobađa svake odgovornosti.
- Ne dozvolite djeci da koriste aparat bez nadzora.
- Upotreba ovog aparata od strane djece ili hendikepiranih lica mora se obavljati pod nadzorom. Ne ostavljajte aparat ili kabl na dohvatu djeci.
- Provjerite da li napon naznačen na signalnoj pločici aparata odgovara onom u vašoj električnoj instalaciji.
- Nikada ne rastavljajte aparat.
- Vi nemate ništa drugo intervenirati osim obavljanja redovnog čišćenja i održavanja.
- Ne koristite svoj aparat ako su kabl za napajanje ili utičnica oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, obavezno ih zamijenite u ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u brošuri).
- Nikad ne skidajte poklopac kad je postolje povezano na blok motora.
- Za vašu sigurnost, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove Moulinex prilagođene vašem aparatu.

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

- Ne dozvolite da mini-sjeckalica funkcionira (150 ml) (G) "na prazno".
- Rukujte nožem mini-sjeckalice 150 ml (G3) s oprezom; krajnje je oštar.**
- Morate obavezno izvaditi nož prije pražnjenja sadržaja iz posude od 150 ml (G4).
- Nikada ne dodirujte dijelove u pokretu.
- Nikada ne rukujte nožem na postolju miksera dok je aparat uključen u mrežu.
- Uvijek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, kao i prije montaže, demontaže ili čišćenja.

### Pažnja: Oprezno rukujte priborom kod montaže i demontaže.

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

## UPOTREBA (3) (4)

- Prije prve upotrebe, operite pribor vodom i deterdžentom. Temeljito isperite i posušite.
- Uglavite nastavak miksera u dio uređaja sa motorom i zatim zaključajte sklop kružnim pokretom.
- Uređaj priključite na mrežu i pritisnite na prekidač za pokretanje (B1, B2).
- Uređaj najprije uključite i tek nakon toga ga stavite u hranu koju pripremate.
- Nakon što ste skinuli nastavak (C) sa bloka motora (A) i odvojili uređaj od mreža pritisnite u isti mah oba čepa P1 i P2 da tim oslobodite pripojeni pribor.





- Nakon pripreme šlaga od bjelanaca, stavite postolje pod vodu 30 sekundi da bi se ono ohladilo prije naredne upotrebe.
- **U nekim slučajevima upotrebe (količina hrane koja se priprema ili vrijeme funkcioniranja su vrlo važni), napajanje aparata se može prekinuti. U tom slučaju, ostavite aparat da se ohladi nekih 30 minuta prije ponovne upotrebe.**

#### **Mini-sjeckalica 150 ml (zavisno od modela)**

Ako želite nabaviti ovaj dodatak, možete ga kupiti u našem servisnom centru (vidi listu ovlaštenih centara u prilogu) pod referentnim brojem: MS5981760.

- Postavite nož (G3) s oprezom u posudu (G4) na centralnu osovinu držeći ga za plastični dio.

- Stavite hranu u posudu.
- Posudu nemojte puniti više od maksimalne granice.
- Postavite poklopac (G2) na posudu, a zatim stavite poklopac (G1) tako da budete sigurni da je pogonski sistem dobro pozicioniran na nožu.
- Blok motora postavite na mjesto (A) na poklopcu.
- Za demontažu vašeg priključka nakon upotrebe, odignite blok motora (A) sa poklopca (G1), odignite poklopac (G1), protupoklopac (G2) i nož (G3) (držeći ga za plastični dio), a zatim izvadite hranu.
- Za sitno sjeckanje luka, vlasca, mesa:  
(Verzija 600W : 55 g govedine za 3 sekunde),  
(Verzija 700W : 60g govedine za 3 sekunde).

### PRAKTIČNI SAVJETI (5)

- Nemojte vrč puniti više od 50CL (15 OZ) da ne bi došlo do prskanja hrane.
- Kod miksiranja voća, prethodno izrežite voće i izvadite mu košpice.
- Kad koristite pribor za mljevenje (CRVENO), uklonite kosti i žilice iz mesa prije mljevenja.
- **Upotrebljavanje onaj komad pribora koji je predviđen za određenu vrstu pripreme.**


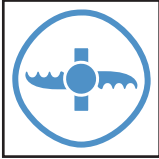

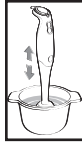

### ČIŠĆENJE

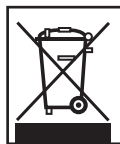
- Uvijek isključite aparat iz mreže, a zatim čistite.
- Ne stavljajte aparat, postolje, kabl za napajanje ili utičnicu u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.
- Nikada ne stavljajte blok motora (A) u mašinu za suđe. Nikada ne stavljajte aparat u vodu niti pod tekuću vodu. Čistite ga vlažnom spužvom.
-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

**BIH**





## RECEPTI

PRIBOR	HRANA KOJA SE PRIPREMA	SASTOJCI	SAVJETI
 ZELENO	Supa	500 g krompira, 400 g mrkve, 1 prasa, 1,8 L vode	Na <b>brzini 2</b> , postavite nožicu miksera u pripremu, s povučenom navlakom. Stavite aparat u rad i hrana će se izmiksirati bez napora.
	Majoneza	1 jaje, jedna kafena kašičica senfa, jedna supena kašika sirćeta, 250 ml ulja, so, biber	Stavite sve sastojke u posudu 0,8 L a zatim miksajte nekoliko sekundi na <b>brzini 2</b> .
	Tijesto za palačinke	200 g brašna, prstohvat soli, 200 ml mlijeka, 40 g topljenog putera, 3 jajeta.	Na <b>brzini 2</b> .
 PLAVO	Drobljeni led	Maksimalno 3 kocke leda	Uklonite filter posudu 0,8 L, stavite maksimum 3 kocke leda u filter a zatim dobro izdrobite na <b>brzini 2</b> . Obnovite operaciju do željene količine. Za Margaritu, ubacite sastojke u drobljeni led.
	Margarita (zloupotreba alkohola je opasna po zdravlje, konzumirajte umjereno)	3 kocke leda, 6 cl tekile, 3 cl koantroa, 1 cl soka od limuna.	
	Gaspačo	4 paradajza, 1/2 češnja bijelog luka, 60 g hljebnih mrvica, 100g krastavca, 1 crvena i 1 zelena paprika, 150 ml vode, 1 supena kašika sirćeta, so, 5 kocki leda	Na <b>brzini 2</b> , ako želite sitniju mješavinu, možete završiti pripremu uz pomoć priključka za mljevenje (crveni).
 ŽUTO	Snijeg od bjelanaca	1 prstohvat soli, 2 bjelanca direktno iz frižidera.	 Stavite sastojke u posudu 0,8 L a zatim miješajte kao na slici, odozgo prema dolje obavezno na <b>brzini 1</b> .
 CRVENO	Hrana za bebe	50 g šunke, 50 g mrkve, 50 g krompira, 50 g vode.	Stavite sve sastojke u posudu sa širokim dnom i meljite na <b>brzini 2</b> .
	Meso	100 g sirovog ili kuhanog mesa.	U visoku posudu stavite meso izrezano na kockice, a zatim meljite nekoliko sekundi pomjerajući mikser po posudi na <b>brzini 2</b> .
	Ćufte (kuglice od mljevenog mesa)	Za 10 kuglica: 100 g janjetine, 150 g teletine, 1/4 crvenog luka, 2 kriške starog hljeba.	Stavite sve sastojke u posudu sa širokim dnom i meljite sve na <b>brzini 2</b> . Rukom oblikujte kuglice i zatim ih ispecite u tavi.



## Pomozimo zaštititi okoliša!

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





Блендеры "MOULINEX" - модели DD4xxx хх.

Изготовлено во Франции для холдинга "Группа СЕБ", Франция  
(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)

Официальный представитель и импортёр в России - ЗАО "Группа СЕБ Восток"  
119180, Москва, Старомонетный пер., 14 стр.2, тел. 967-32-37

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № РОСС FR. МО04.В00424
- Срок действия с 24.09.2008 по 23.09.2011
- Выдан ОС "ТЕСТСЕРТИФИКО"
- Соответствует требованиям ГОСТ Р 52161.2.14-2005  
ГОСТ Р 51318.14.1-2006 ( разд.4 )  
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 ( разд.5,7 )  
ГОСТ Р 51317.3.2-2006 ( разд.6,7 )  
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.



**RUS** p. 4 - 6

**UA** p. 7 - 9

**LV** p. 10 - 12

**LT** p. 13 - 15

**EST** p. 16 - 18

**PL** p. 19 - 21

**CZ** p. 22 - 24

**SK** p. 25 - 27

**SLO** p. 28 - 30

**SR** p. 31 - 33

**HR** p. 34 - 36

**RO** p. 37 - 39

**BG** p. 40 - 42

**H** p. 43 - 45

**BIH** p. 46 - 48