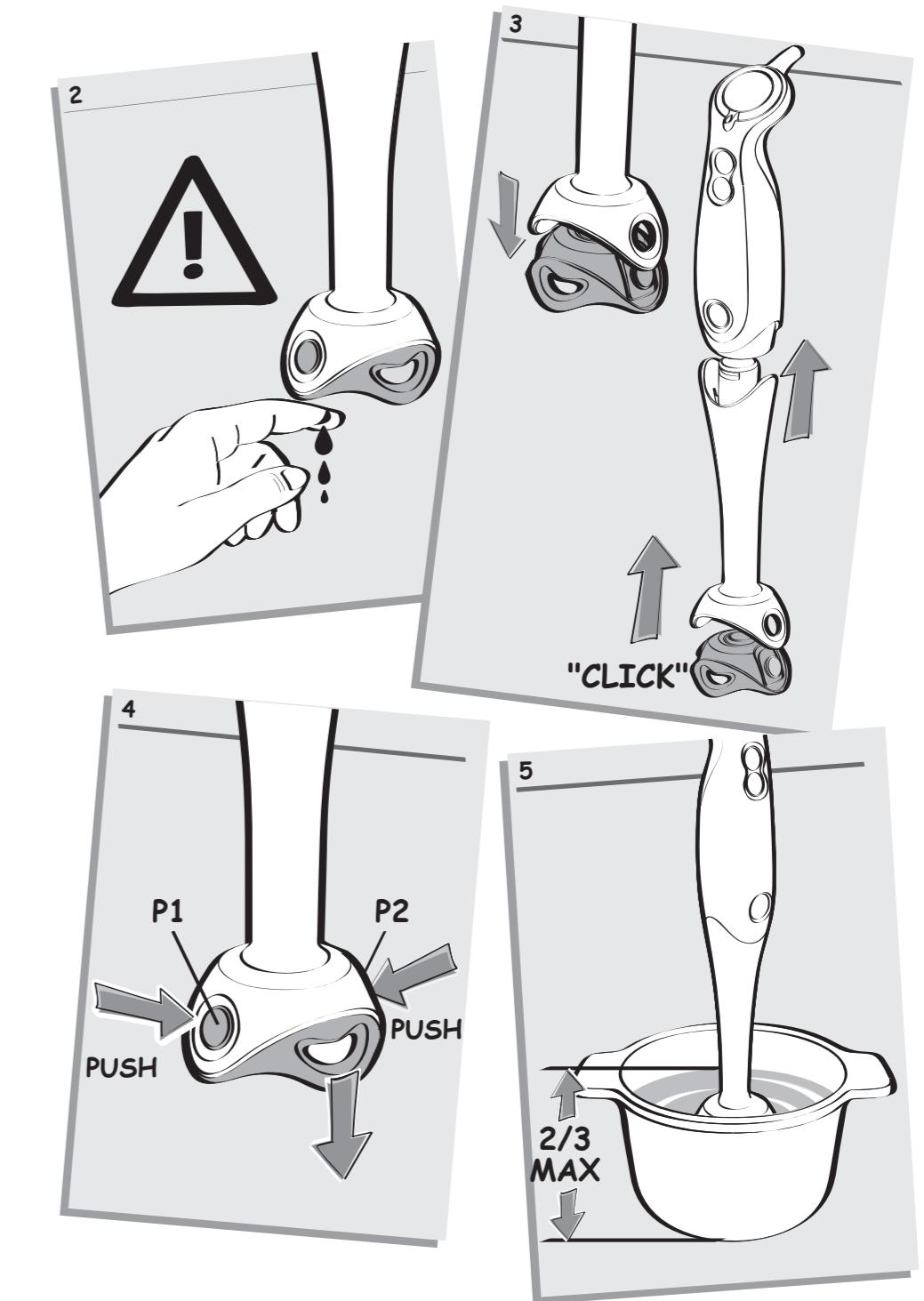
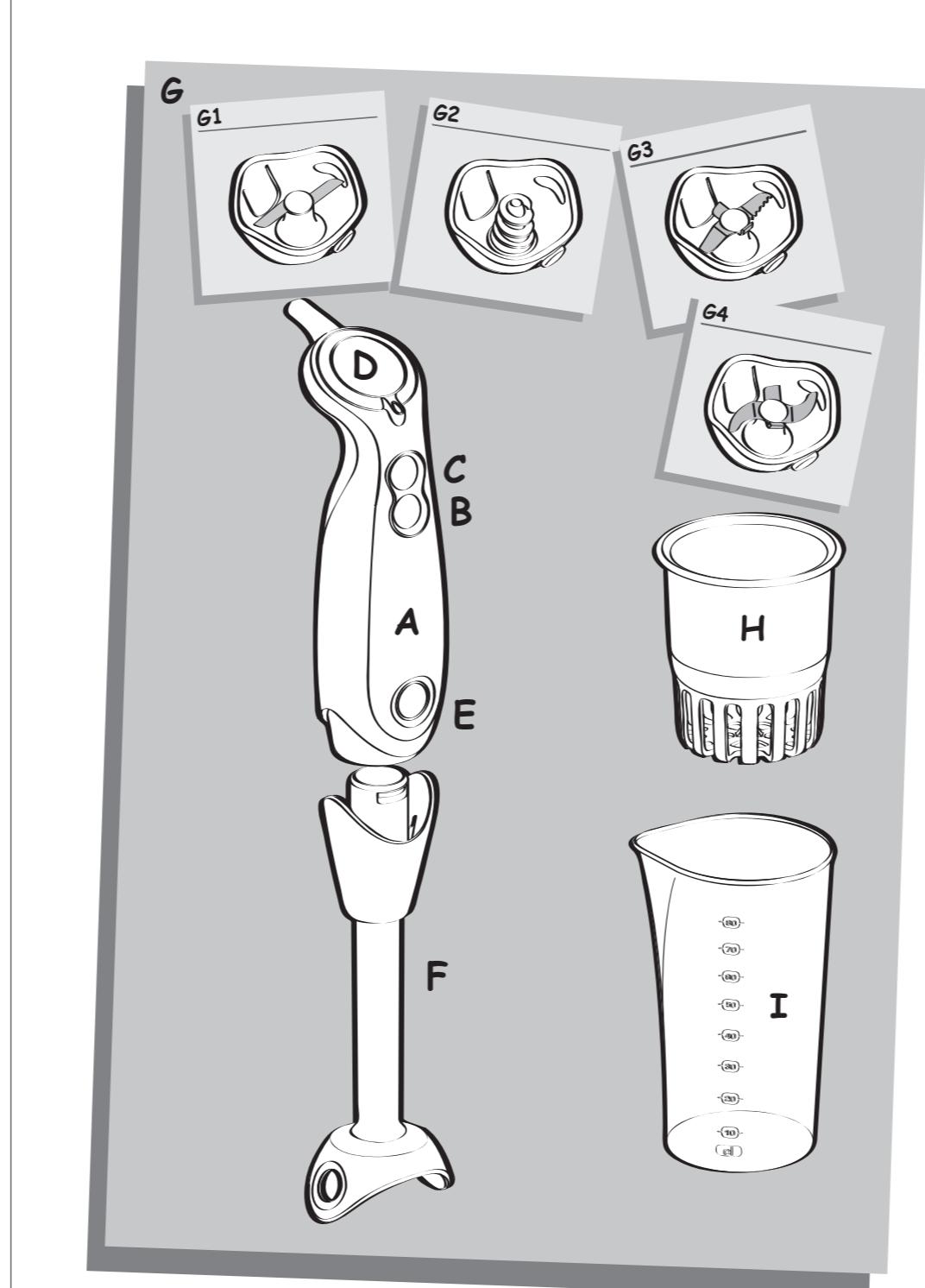


RU
UKR
LV
LT
ET
PO
CS
SK
SL
SR
HR
RO
BG
MA
BS



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

➡ ОПИСАНИЕ (1)

- A** Блок двигателя
- B** Кнопка включения режима скорости TURBO
- C** Кнопка включения режима скорости 1 или регулятора скорости
- D** Регулятор скорости
- E** Кнопка "ВЫБРОС" (EJECT) насадок
- F** Опора блендера

- G** Съемные насадки
 - G1** Насадка для смешивания продуктов (зеленого цвета)
 - G2** Насадка для взбивания продуктов (желтого цвета)
 - G3** Насадка для приготовления когтетого льда (синего цвета)
 - G4** Насадка для измельчения продуктов (красного цвета)
- H** Фильтр для приготовления когтетого льда
- I** Градуированный стакан на 0,8 л

➡ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ (2)

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма Мулинекс не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.
- Не допускайте использования прибора детьми в отсутствие взрослых.
- Дети или лица с ограниченными физическими и умственными способностями могут использовать данное устройство только под наблюдением, не оставляйте прибор или шнур питания в доступных для них местах.
- Убедитесь, что рабочее напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.

Любая ошибка при подключении прибора или обращении с ним отменяет действие гарантии.

- Не 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 штекер 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.
- Срок непрерывной работы блендера не должен превышать 45 секунд.

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 все принадлежности прибора с мылом. Сполосните и тщательно высушите их.
- Установите нужную насадку на опору в указанном направлении (см. рисунок) и нажмите до щелчка.
- Установите опору на блок двигателя до полной фиксации.
- Включите прибор в сеть, режим скорости TURBO включается нажатием кнопки (B), а регулятор других скоростей нажатием кнопки (C).
- Прибор должен быть включен до погружения насадки в емкость с продуктами.
- Подключите прибор к сети, включите, нажав на кнопку (B) или (C).

- Нажмите на кнопку "ВЫБРОС" (EJECT) (E) для того, чтобы снять опору после использования.
- Для снятия насадки отключите прибор от сети и, демонтировав опору (F) с блока двигателя (A), одновременно нажмите на выступы P1 и P2.
- 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.**

↗ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ (5)

- Во избежание расплескивания смеси не заполняйте емкость больше, чем на 2/3 ее объема. Для эффективной работы блендера смесь должна как минимум покрывать насадку.
- При приготовлении фруктовых смесей фрукты следует предварительно нарезать и очистить от косточек.

- При работе с насадкой для измельчения продуктов (КРАСНОГО ЦВЕТА) перед измельчением мяса необходимо удалить кости и сухожилия.
- **Для приготовления каждого типа продукта используйте рекомендованную насадку.**

↗ ЧИСТКА

- Перед чисткой обязательно отключайте прибор от сети.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую жидкость.
- Не помещайте блок двигателя (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 проприте их тканью, смоченной растительным маслом.

↗ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

Вы можете приобрести у продавца или в соответствующем сервисном центре следующую насадку:

- Мини-мясорубка 150 мл: инд. 5981760

С помощью этой насадки вы сможете измельчить 50гр свинины (грудинки) за 3 секунды.



РЕЦЕПТЫ

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

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

➡ ОПИС (1)

- A** Блок двигуна
- B** Кнопка ввімкнення швидкості TURBO
- C** Кнопка ввімкнення швидкості 1 або регульовання швидкості
- D** Регулятор швидкості
- E** Кнопка ВІШТОВХУВАННЯ
- F** Ніжка

- G** Знімне приладдя
- G1** Приладдя для змішування (зелене)
- G2** Приладдя для збивання (жовте)
- G3** Приладдя для товчення льоду (синє)
- G4** Приладдя для нарізання (червоне)
- H** Фільтр для товченого льоду
- I** Стакан 0,8 л

➡ 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 таблиці приладу, відповідала напрузі електромережі.

Будь-яке неправильне підключення до електромережі анулює гарантію.

- 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 очищеннем.
- Ніколи не розбирайте прилад.
- Ви можете виконувати тільки передбачені для користувача операції очищенння 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.
- При кожному використанні не вмикайте прилад більш ніж на 45 секунд.

Увага: Обережно поводьтесь з приладдям під час його встановленням 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.
- Насадіть потрібне приладдя на ніжку міксера, рухаючи його у вказаному напрямку (див. рисунок) і натисніть до клацання.

- Вставте ніжку у блок двигуна і натисніть до з'єднання.
- Підключіть прилад до електромережі і натисніть кнопку ввімкнення (B) для роботи на швидкості TURBO або (C) для роботи з регульованою швидкістю.

- Вмикайте прилад перед зануренням приладдя в продукти.
- Підключіть прилад до електромережі і натисніть кнопку вимкнення (B) або (C).
- Щоб зняти ніжку після використання приладу, натисніть кнопку виштовхування (E).
- Натисніть одночасно кнопки P1 і P2, щоб виштовхнути приладдя, попередньо знявши ніжку (F) з блока двигуна (A) і відключивши прилад від електромережі.

- 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.**

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ (5)

- Посуд, який ви використовуєте, можна заповнювати продуктами не більше ніж на 2/3, щоб уникнути переливання через край. Щоб змішування було ефективним, продукти повинні вкривати ніжку принаймні на рівні висоти приладдя.
- Для приготування страв з фруктів необхідно попередньо порізати фрукти і витягти з них кісточки.

- Перед використанням приладдя для нарізання (ЧЕРВОНОГО) з м'яса потрібно видалити кістки і жилки.
- **Для кожного виду страв використовуйте рекомендоване приладдя.**

ОЧИЩЕННЯ

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

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

ПРИЛАДДЯ

Ви можете придбати у свого продавця побутової техніки або в уповноваженому сервіс-центрі наступне додаткове приладдя:

- Міні-м'ясорубку на 150 мл: артикул 5981760
- За допомогою цього приладдя ви зможете нарізати 50 г свинини (грудинку) за 3 секунди.



РЕЦЕПТИ

uk

ПРИЛАДДЯ	ЩО МОЖНА ПРИГОТУВАТИ	ІНГРЕДІЕНТИ	ПОРАДИ
 ЗЕЛЕНЕ	Суп	500 г картоплі, 400 г моркви, 1 стебло порею, 1,8 л води	Наповніть посудину не менше ніж на 2/3 її висоти, щоб змішування було більш ефективним, і ввімкніть прилад на швидкості TURBO .
	Майонез	1 ціле яйце, одна чайна ложка гірчиці, одна столова ложка оцту, 250 мл олії, сіль, перець.	Закладіть усі інгредієнти в стакан 0,8 л (l), після чого змішайте протягом кількох секунд на швидкості TURBO .
	Тісто для млинців	200 г борошна, пучка солі, 200 мл молока, 40 г розтопленого масла, 3 яйця.	Наповніть посудину не менше ніж на 2/3 її висоти, щоб отримати більш однорідну суміш, і ввімкніть прилад на швидкості TURBO .
 СИНЄ	Товчений лід	Не більше 3 кубиків льоду.	Встановіть фільтр (H) у стакан 0,8 л (l), закладіть не більше 3 кубиків льоду в фільтр, після чого ввімкніть прилад на швидкості TURBO і сміливо зануріть 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 текілу, 30 мл куантро, 10 мл лимонного сосу.	
	Гаспачо	4 помідори, 1/2 зубка часнику, 60 г хліба для сандвічів, 100 г огірків, 1 червоний і 1 зелений стручковий перець, 150 мл води, 1 столова ложка оцту, сіль, 5 кубиків льоду.	Наповніть посудину не менше ніж на 2/3 її висоти, щоб змішування було більш ефективним, і ввімкніть прилад на швидкості TURBO . Для отримання суміші з більшим подрібненням можна закинути приготування, встановивши приладдя для нарізання (червоне).
 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 швидкості TURBO .
 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 швидкості TURBO .
	М'ясо	100 г сирого або вареного м'яса.	Закладіть у високу посудину м'ясо, порізане на кубики, після чого нарізайте його протягом кількох секунд, рухаючи прилад у посудині, ввімкнувши швидкість TURBO .
	Кефте (м'ясні кульки)	Для приготування 10 кульок: 100 г ягнятини, 150 г телятини, 1/4 цибулини, 2 скибики черствого хліба.	Закладіть усі інгредієнти в посудину з широким дном, потім нарізайте на швидкості TURBO . Після цього зліпіть кульки вручну і підсмажте їх на сковороді.

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

➡ APRAKSTS (1)

- A** Motorbloks
- B** leslēgšanas poga ātrumam TURBO
- C** leslēgšanas poga 1. ātrumam vai pārslēdzējam.
- D** Ātruma pārslēdzējs
- E** Poga EJECT (padošana ārā)
- F** Kāja

- G** Izjaucamie piederumi
 - G1** Mikseris (zaļš)
 - G2** Emulsijas/mīklas pagatavošanai (dzeltens)
 - G3** Ledus smalcinātājs (zils)
 - G4** Sasmalcināšanas iekārta (sarkana)
- H** Filtrs ledus sasmalcināšanai
- I** Mērglāze 0.8L

➡ 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.

Jebkura pieslēgšanas klūda vai nepareiza lietošana anulē garantiju.

- 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 tīrišanas.
- Nekad neizjauciet aparātu.
- To nevajag atvērt, izņemot, kad tiek veikta ikdienas kopšana.

- Ja elektrības vads un tā plāksnīte ir bojāti, nelietojiet aparātu. Lai izvairītos no jebkura riska, obligāti uzticiet to nomaiņu sertificētam apkopes centram (sk. Sarakstu miksera grāmatīņā).
- Nekad nenonjemiet vāciņu, kamēr kāja ir pievienota motorblokam.
- Jūsu drošībai izmantojiet tikai Moulinex piemērotās komplektējošās detaļas un rezerves daļas.
- Katrā lietošanas reizē nedarbiniet aparātu ilgāk par 45 sekundēm.

Uzmanību: Salīkšanas un izjaukšanas laikā rīkojieties ar piederumiem piesardzīgi.

- Šīs 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, notiriet komplektējošās detaļas ar ziepjūdeni. Rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet.
- Pievienojiet vēlamo piederumu uz kājas norādītajā virzienā (skatīt zīmējumu) un spiediet līdz dzirdat skaņu „Klikt.”
- Pievienojiet kāju motorblokam līdz tā iedarbināšanai.

- Pieslēdziet aparātu un nospiediet ieslēgšanas pogu (B) TURBO ātrumam vai (C) ātruma pārslēdzēju.
- Ieslēdziet aparātu, pirms iegremdējat instrumentu gatavojamos produktos.
- Pieslēdziet aparātu un nospiediet ieslēgšanas pogu (B) vai (C).
- Nospiediet Eject (E) pogu, lai lietošanas beigās atvienotu kāju.

- Nospiediet vienlaicīgi izcīļus P1 un P2, lai atvienotu piederumu, pēc tam, kad būsiet jau atvienojuši kāju (F), motorbloku (A), un atslēdziet aparātu no elektrotīkla.
- 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.**

➡ DERĪGI PADOMI (5)

- Lai izvairītos no pārslodzes, izmantotajam traukam jābūt piepildītam maksimums – līdz 2/3. Lai nodrošinātu sajaukšanas efektivitāti, pagatavojamam produktam jāapklāj vismaz miksera apakšējā daļa.
- Lai pagatavotu augļu bāzes produktus, augļus iepriekš sagrieziet un izņemiet kauliņus.

- Lai gaļu varētu samalt ar piederumu Samalējs (SARKANS), atdaliet to no kauliem un cīpsslām.
- Izmantojet rekomendējamos piederumus katram pagatavošanas veidam.**

➡ TĪRĀŠANA

- Pirms tīrīšanas vienmēr atslēdziet motoru.
- Neievietojiet aparātu, barošanas vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.
- Nekad nelieciet motorbloku (A) trauku mazgājamā mašinā. Nekad neievietojiet to ūdenī vai zem ūdens strūklas. Tīriet to ar mitru sūkli.
- Miksera kāju (ar pievienojamo galu uz augšu), mērglāzi un piederumus (ar instrumentiem uz augšu) ievietot trauku mazgājamā mašinā.

- Miksera kāju kā arī vāciņu ieteicams notīrīt pēc katras lietošanas tūlit pēc nonemšanas.
- Plastmasas detaļu iekrāsošanās gadījumā ar tādiem produktiem kā, piemēram, burkāni, noberziet tās ar pārtikas eļļā samērcētu lupatu, pēc tam veiciet parasto tīrīšanu.

➡ PIEDERUMI

Jūs varat iegādāties pie mazumtirgotāja vai centrā sekojošu piederumu:

- Mini-gaļasmašīnu 150 ml: Nr. 5981760
Ar šo papildus piederumu Jūs varēsiet 3 sekundēs samalt 50 g cūkgaļas.


RECEPTES

PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA	SASTĀVDAĻAS	PADOMI
 ZĀLŠ	Zupa	500g kartupeļu, 400g burkānu, 1 puravs, 1,8L ūdens	TURBO ātrumā: piepildiet Jūsu trauku mazāk kā 2/3 no trauka dzījuma, lai optimizētu miksēšanu.
	Majonēze	1 vesela ola, viena tējkarote sinepju, vienu ēdamkaroti etika, 250ml eļjas, sāls, pipari.	Ielieciņi visas sastāvdaļas mērglāzē 0,8L (l), pēc tam miksējet vairākas sekundes TURBO ātrumā .
	Pankūku mīkla	200g piena maisijuma, šķipsniņa sāls, 200ml piena, 40g kausēta sviesta, 3 olas.	TURBO ātrumā: piepildiet Jūsu trauku mazāk kā 2/3 no trauka dzījuma, lai iegūtu viendabīgu maisijumu.
 ZILS	Sasmalcināts ledus	Maksimums 3 gabaliņi ledus.	Ielieci filtru (H) mērglāzē 0,8L (l), ielieci maksimums 3 ledus gabaliņus filtrā, tad specīgi sasmalciniet tos ar TURBO ātrumu . Atkārtojiet darbību līdz vēlamajam daudzumam. Margaritas sasmalcinātāja ledum pievienojet sastāvdaļas.
	Margarita (pārmērīga alkohola lietošana ir bīstama Jūsu veselībai, lietojiet to ar mēru)	3 ledus gabaliņi, 6cl tekilas, 3cl apelsīna likiera Cointreau, 1cl citronu sulas.	
	Gaspacho	4 tomāti, 1/2 ķiploku daivīja, 60g maize bez garozas, 100g gurķa, 1 sarkanais pipars un 1 zaļais, 150ml ūdens, 1 ēdamkarote etika, sāls, 5 ledus gabaliņi.	TURBO ātrumā: piepildiet Jūsu trauku mazāk kā 2/3 no trauka dzījuma, lai optimizētu miksēšanu. Ja Jūs vēlaties smalkāku sajaukumu, Jūs varat pabeigt gatavošanu ar samalēja (sarkans) palidzību.
 DZELTENS	Saputots olu baltums	1 šķipsniņa sāls, 2 olu baltumi izņemti no saldētavas.	Ielieciņi sastāvdaļas mērglāzē 0,8L, pēc tam veidojiet emulsiju kustības virzienā no augšas uz leju; nepieciešams TURBO ātrums .
 SARKANA	Bērna ēdiens pagatavošana	50g šķiņķa, 50g burkāna, 50g kartupeļu, 50g ūdens.	Ielieci visas sastāvdaļas traukā ar platu dibenu un maliet ar TURBO ātrumu .
	Gaļa	100g nevārītas vai vārītas galas.	Ielieci sagrieztu gaļu traukā ar augstām malām, tad maliet to vairākas sekundes un pārvietojiet to citā traukā. Maliet ar TURBO ātrumu .
	Köfte (maltās galas Iodites)	10 lodiņiem: 100g jēra galas, 150g teļa galas, 1/4 sīpoli, 2 sacietējušas maizes šķēles.	Ielieci visas sastāvdaļas traukā ar platu dibenu, tad maliet tās TURBO ātrumā . Ar rokām izgatavojiet lodiņus un cepiet tās uz pannas.

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

➡ APRAŠYMAS (1)

- | | |
|--|--|
| A Variklio blokas | G Išimamai priedai |
| B Įjungimo mygtukas, TURBO greitis | G1 Plakimui skirtas priedas (žalias) |
| C Įjungimo mygtukas, 1 greitis arba greičio reguliatorius | G2 Accessoire émulsion (geltonas) |
| D Greičio reguliatorius | G3 Ledukams smulkinti skirtas priedas (mėlynas) |
| E IŠMETIMO mygtukas | G4 Malimui skirtas priedas (raudonas) |
| F Kotas | H Susmulkiunti ledukų filtras |
| | I 0.8L talpos indas |

lt

➡ 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 nurodytaja ant aparato esančioje įspėjamojoje lentelėje.

Bet kokia jungimo ar naudojimo klaida panaikina suteiktą garantiją.

- Niekuomet 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 valydam iji.
- Niekuomet neišmontuokite aparato.
- Jums tereikia atliliki 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).
- Niekuomet neišmontuokite priedo, kai kotas yra sujungtas su variklio bloku.
- Savo pačių saugumui naudokite tik Jūsų aparatu pritaikytus priedus ir „Moulinex“ atsargines dalis.
- Kiekvieną kartą aparatui neleiskite veikti ilgiau kaip 45 sekundes.

Dėmesio: montuodami ir išmontuodami priedus juos lieskite atsargiai.

- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminių arba protinės galimybės yra apribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamas 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 muiliu. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
- Norimą priedą uždékite ant koto sukdami nurodyta kryptimi (žr. piešinį) ir veržkite, kol išgirsite spragtelėjimą.
- Kotą prisukite prie variklio bloko, kol jie susijungs.

- Įjunkite aparatą į tinklą ir paspauskite įjungimo mygtuką (B), nustatę TURBO greitį, arba mygtuką (C), leidžiantį keisti greitį.
- Įjunkite aparatą prieš panardindami jį į ruošiamą masę.
- Įjunkite aparatą į tinklą ir paspauskite įjungimo mygtuką (B) arba (C).

- Kai baigiate naudotis aparatu, norédami nuimti kotą paspauskite išmetimo mygtuką (E).
- Norédami išimti priedą, vienu metu paspauskite mygtukus P1 ir P2, prieš tai kotą (F) nuémę nuo variklio bloko (A) ir išjungę aparatą iš tinklo.
- Paruošę kiaušinių balytus, 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 ijjungdami apie 30 minučių aparato nenaudokite leisdami jam atvėsti.**

PRAKTINIAI PATARIMAI (5)

- Indas, kurj naudojate, turi būti užpildytas ne daugiau kaip 2/3, taip išvengsite taškymosi. Efektyvus maišymas garantuojamas, jei maišoma masė dengia bent plaktuvo priedą.
- Kai ruošiate patiekalus su vaisiais, iš pradžių supjaustykite juos ir pašalinkite kauliukus.

- Kai naudojate malimui skirtą priedą (RAUDONAS), prieš maldami mėsą išimkite iš jos kaulus ir sausgysles.
- **Kiekvienam ruošiamu patiekalo tipui naudokite rekomenduojamą priedą.**

VALYMAS

- Prieš valydamis, visuomet išjunkite aparatą iš tinklo.
- Nedékite aparato, maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar bet kokį kitą skystį.
- Niekuomet neplaukite variklio bloko (A) indaplovėje. Niekada nenardinkite į vandenį ar po tekančia srove. Jį reikia valyti drégna 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 nuémus) iš karto panaudojus.
- Jei maisto produktai, tokie kaip morkos, nudažę plastmasines dalis, patrinkite jas skuduréliu, pamirkytu į maistinj alieju, po to išplaukite įprastu būdu.

PRIEDAI

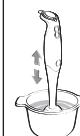
Pardavéjo arba įgaliotame priežiūros centre galite prašyti šio priedo:

- Mažo peiliuko 150 ml: nr. 5981760

Naudodami šią detalę, 50 g kiaulienos (krūtininės dalies) galite sumalti per 3 sekundes.


RECEPTAI

lt

PRIEDAI	PATIEKALAS	INGREDIENTAI	PATARIMAI
 ŽALIAS	Sriuba	500g bulvių, 400g morkų, 1 poras, 1,8L vandens	Pasirinkę TURBO greitį , užpildykite bent 2/3 indą, kad išmaisytiuomete kuo geriau.
	Majonezas	1 kiaušinis, 1 kavos šaukšteliš garstyčiu, 1 šaukštės acto, 250ml aliejaus, druskos, pipirų.	Visus ingredientus sudékite į 0,8L talpos indą (I), po to kelias sekundes maišykite nustatę TURBO greitį .
	Blynų tešla	200g miltų, žiupsnelis druskos, 200ml pieno, 40g ištirpinto sviesto, 3 kiaušiniai.	Pasirinkę TURBO greitį , užpildykite bent 2/3 indą, kad maišoma masė taptų vientisa.
 MĖLYNAS	Susmulkinti ledukai	Daugiausia 3 ledų gabaliukai	
	„Margarita“ (piktnaudžiaudami alkoholiu rizikuojate savo sveikata, vartokite saikingai)	3 ledukai, 6cl tekilos, 3cl likerio, 1cl citrinų sulčių.	Jdékite filtra (H) į 0,8L talpos indą (I), į filtrą įmeskite ne daugiau kaip 3 ledų gabaliukus, po to drąsiai smulkinkite nustatę TURBO greitį . Veiksma pakartokite dar kartą, kol ledukų bus tiek, kiek norite. Ruošdami „Margaritos“ kokteili, prie susmulkintų ledukų sudékite ingredientus.
	„Gaspačo“	4 pomidorai, 1/2 česnako skiltelės, 60g duonos minkštimo, 100g agurkų, 1 raudonoji paprika ir 1 žalioji paprika, 150ml vandens, 1 šaukštės acto, druskos, 5 ledukai.	Pasirinkę TURBO greitį , užpildykite bent 2/3 indą, kad išmaisytiuomete kuo geriau. Jei norite, kad masė būtų vientisesnė, baigdamai ją ruošti naudokite malimui skirtą priedą (raudonas).
 GELTONAS	Kiaušinių balytmai	1 žiupsnelis druskos, 2 iš šaldytuvo išimtų kiaušinių balytmai.	 Sudékite ingredientus į 0,8L talpos indą, po to plakite judindamai iš viršaus į apačią, būtinai pasirinkę TURBO greitį .
 RAUDONAS	Mišinėlis küdikiui	50g kumpio, 50g morkų, 50g bulvių, 50g vandens.	Visus ingredientus sudékite į indą plačiu dugnu ir malkite nustatę TURBO greitį .
	Mësa	100g žalios arba virtos mësos.	Kubeliais supjaustytą mësą sudékite į indą aukštais kraštais, po to per kelias sekundes sumalkite nustatę TURBO greitį .
	„Köfte“ (malto mësos kukuliai)	10 kukulių: 100g ériuko mësos, 150g veršienos, 1/4 svoguno, 2 sužiedėjusios duonos riekelės.	Ingredientus sudékite į indą plačiu dugnu ir visą masę malkite nustatę TURBO greitį . Rankomis padarykite kuklius ir kepkit keptuvėje.

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

➡ KIRJELDUS (1)

- A** Mootoriplokk
- B** Nupp sisse/väljalülitamiseks ja TURBO kiiruseks
- C** Nupp sisse/väljalülitamiseks kiiruse 1 või eri kiiruste valikus
- D** Kiiruste valija
- E** Nupp EJECT
- F** Jalg

- G** Vahetatavad tarvikud
 - G1** Mikser (roheline)
 - G2** Vispel emulsioonikastmete valmistamiseks (kollane)
 - G3** Jääpurustaja (sinine)
 - G4** Hakkimisnuga (punane)
- H** Filter purustatud jäää jaoks
- I** 0,8L mahuti

➡ TURVALISUS (2)

- Lugege kasutamisjuhend 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 pueretega isikud, on see lubatud ainult järelevalve all ning ei seadet ega selle toitejuhet ei tohi jäätta neile kättesaadavasse kohta.
- Veenduge selles, et teie vooluvõrgu pingi vastab seadme identifitseerimisetketil ära toodud toitepingele.

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

- Ärge katsuge mitte kunagi seadme parajasti liikuvaid osi.
- Ärge piudutage mikseri jala küljes elevat nuga, kui seade on vooluvõrku ühendatud.
- Enne seadme juurest lahkumist, samuti enne selle kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist ühendage see alati vooluvõrgust lahti.
- Ärge püüdke mitte kunagi seadet lahti monteerida.
- See ei vaja muid hooldustöid kui harilik puhastamine ja korrasroid.
- 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 brošürüs).

- 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.
- Ärge laske seadmel töötada järjest kauem kui 45 sekundit.

NB: Tarvikuid tuleb nende külgepanekul ja lahtivõtmisel ettevaatlikult käsitseda.

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

KASUTAMINE (3) (4)

- Enne seadme esmakordset kasutamist peske tarvikud vee ja pesuvahendiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Pange soovitud tarvik joonisel näidatud pidi jala külge ning vajutage, kuni kostab klöps.
- Pange jalga mootori külge, kuni see paigale asetub.
- Lülitage seade vooluvõrku ning vajutage sisse/väljalülitamisnupule (B) TURBO kiiruse või siis (C) kiiruste valija korral.
- Lülitage seade kõigepealt sisse ja pange see siis toiduvalmistamisenõusse.
- Ühendage seade vooluvõrku ja vajutage sisse/väljalülitamisnupule (B) või (C).

et

- Vajutage nupule Eject (E), et jalgi peale seadme kasutamist mootori küljest lahti võtta.
- Olles jala (F) mootoriploki (A) küljest ära võtnud ja seadme vooluvõrgust lahti ühendanud, vajutage korraga nagadele P1 ja P2, et võtta jala pealt ära kasutatud tarvik.
- 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.**

PRAKТИLISED NÄPUNÄITED (5)

- Kasutatavat nööd ei tohi täita üle 2/3 selle mahust, et vältida sisu üle ääre minemist. Et tagada mikseri töihuus töö, peab valmistasvat segu olema vähemalt nii palju, et see kataks kasutatava tarviku.
- Puuviljade töötlemisel lõigake need eelnevalt tükkideks ja võtke välja luuviljade kivid.

- Hakkimisnoa (PUNANE) kasutamisel eemaldage lihast eelnevalt kondid ning kõõlused.
- **Kasutage eri liiki 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.
- Mootoriplokk (A) ei tohi pesta nõudepesumasinas. Ärge mitte kunagi kastke seda märjaks ega pange voolava vee alla. Mootori puhastamiseks kasutage niisket nuustikut.

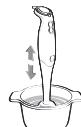
- Jalg (völl üleval), segamisnööd ja tarvikuid (noaosa üleval) tohib pesta nõudepesumasinas.
- Soovitatav on peale iga kasutuskorda puhastada kohe ära nii jalgi kui ka tarvikud.
- Kui plastmassosad on peale värviliste toiduainete (näiteks porgandite) töötlemist määrdunud, hõõruge neid lapiga, millele on kallatud pisut toiduöli, ning puhastage siis harilikul moel.

TARVIKUD

Edasimüüja või teeninduskeskuse käest saab osta järgmise lisatarviku:

- 150 ml minihakklihamasin: viitenr. 5981760
Selle abil kulub 50g sealihu (küljetükk) hakkimiseks 3 sekundit.


RETSEPTID

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

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

➡ OPIS (1)

- A** Napęd
- B** Przycisk uruchomienia Pędkość TURBO
- C** Przycisk uruchomienia prędkość 1 lub regulator
- D** Regulator prędkości
- E** Przycisk EJECT
- F** Podstawa

- G** Zdejmowalne akcesoria
 - G1** Nasadka miksuająca (zielona)
 - G2** Nasadka ubijająca (żółta)
 - G3** Nasadka do kruszenia lodu (niebieska)
 - G4** Nasadka siekająca (czerwona)
- H** Filtr kruszonego lodu
- I** Kubek 0,8 L

pl

➡ BEZPIECZEŃSTWO (2)

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

Każde nieprawidłowe podłączenie lub zła obsługa powodują utratę gwarancji.

- Nigdy nie dotykać poruszających się części.
- Nigdy nie manipulować nożem podstawy blendera, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Zawsze odłączać urządzenie od źródła zasilania, gdy pozostawione jest bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie demontować urządzenia.
- Urządzenie nie wymaga żadnych innych czynności obsługowych poza zwykłym czyszczeniem i konserwacją.

- Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie należy używać urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa, przewód musi być wymieniany przez autoryzowane centrum obsługi serwisowej (patrz lista w instrukcji blendera).
- Nigdy nie zdejmować osłony, gdy podstawa jest podłączona do napędu.
- Ze względów bezpieczeństwa, używać wyłącznie części zamiennych dostarczonych przez Moulinex, odpowiednich dla danego modelu urządzenia.
- Nie uruchamiać jednorazowo na czas dłuższy niż 45 sekund.

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. Oplotkać i dokładnie wysuszyć.
- Założyć odpowiednią nasadkę na podstawę we wskazanym kierunku (patrz: rysunek) i nacisnąć, aby zablokować (kliknięcie).

- Nałożyć podstawę blendera na blok silnika tak, aby się zablokowała.
- Podłączyć urządzenie do źródła zasilania i nacisnąć przycisk uruchamiający (B), aby wybrać prędkość TURBO, lub (C), aby wybrać prędkość regulowaną.
- Uruchomić urządzenie przed zanurzeniem nasadki w potrawie.

- Podłączyć urządzenie do źródła zasilania i nacisnąć przycisk uruchamiający (B) lub (C).
- Po zakończeniu używania urządzenia, aby zdjąć podstawę, nacisnąć przycisk Eject (E).
- Po uprzednim zdjęciu podstawy blendera (F) z napędem (A) i odłączeniu urządzenia od źródła zasilania nacisnąć równocześnie przyciski boczne P1 i P2, aby wyjąć nasadkę.

- 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.**

➡ WSKAZÓWKI PRAKTYCZNE (5)

- Używane naczynie może być wypełnione maksymalnie do 2/3 pojemności. Zapobiegnie to przelewaniu się produktów. Aby miksimowanie było skuteczne, przygotowywane produkty powinny przykrywać co najmniej nasadkę blendera.

- Przy przygotowywaniu potraw na bazie owoców, zaleca się najpierw pokroić owoce i usunąć pestki.
- Stosując nasadkę siekającą (CZERWONA) do mięsa, należy najpierw usunąć kości i ścięgna.
- **Używać odpowiedniej nasadki do danego typu potrawy.**

➡ CZYSZCZENIE

- Przed każdym czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki do wody lub innych płynów.
- Napędu (A) nigdy nie wkładać do zmywarki do naczyń. Nie zanurzać go w wodzie i nie wkładać pod bieżącą wodę. Przecierać wilgotną ścierką.
- Podstawa (ustawiona napędem do góry), kubek i akcesoria (nasadkami ku górze) mogą być myte w zmywarce do naczyń.

- Zalecamy mycie podstawy i osłon niezwłocznie po każdym użyciu i demontażu.
- W razie zabarwienia części wyposażenia przez produkty spożywcze takie jak marchew, należy przetrzeć je ścierką nasączoną olejem jadalnym, a następnie umyć tak jak zwykle.

➡ AKCESORIA

U Twojego sprzedawcy lub w autoryzowanym centrum obsługi serwisowej możesz zaopatrzyć się w następujące akcesoria:

- Minisiekacz 150 ml: symbol 5981760

Dzięki temu akcesoriowi możesz posiekać 50 g wieprzowiny (pierś) w 3 sekundy.


PRZEPISY

pl

AKCESORIA	POTRAWA	SKŁADNIKI	ZALECENIA
 ZIELONA	Zupa	500 g ziemniaków, 400 g marchwi, 1 por, 1,8 L wody	Użyć prędkości TURBO , wypełnić naczynie do co najmniej 2/3 jego wysokości, aby zoptymalizować efekt mikowania.
	Majonez	1 całe jajko, tyżeczka musztardy, łyżka octu, 250 ml oleju, sól, pieprz.	Wszystkie produkty włożyć do kubka 0,8 L (l), następnie mikować przez kilka sekund, używając prędkości TURBO .
	Ciasto na naleśniki	200 g mąki, szczypta soli, 200 ml mleka, 40 g topionego masła, 3 jajka.	Użyć prędkości TURBO , wypełnić naczynie do co najmniej 2/3 jego wysokości, aby uzyskać jednolitą masę.
 NIEBIESKA	Kruszony lód	Maksymalnie 3 kostki lodu.	Zamocować filtr (H) i kubek 0,8 L (l), włożyć maksymalnie 3 kostki lodu do filtra a następnie mocno skruszyć lód, używając prędkości TURBO . Powtarzać operację aż do uzyskania pożąданiej ilości lodu.
	Koktajl Margarita (nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia, spożywać z umiarem)	3 kostki lodu, 60 ml tequila, 30 ml likieru cointreau, 10 ml soku z cytryny.	Aby przygotować koktail Margarita, dodać do kruszonego lodu odpowiednie składniki.
	Gaspacho	4 pomidory, 1/2 żąbka 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 prędkości TURBO , wypełnić naczynie do co najmniej 2/3 jego wysokości, aby zoptymalizować efekt mikowania. Aby dokładnie zmiksować składniki, kończąc przygotowywanie potrawy, można użyć nasadki siekającej (czerwona).
 ZÓŁTA	Piana z białek	Szczypta soli, 2 białka prosto z lodówki.	 Umieścić składniki w kubku 0,8 L, a następnie ubić białka wykonując ruchy z góry na dół, używając obowiązkowo prędkości TURBO .
 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 prędkości TURBO .
	Potrawy z mięs	100 g mięsa surowego lub gotowanego.	Do naczynia o wysokich brzegach włożyć pokrojone w kostki mięso i siekać je przez kilka sekund, poruszając blenderym przy prędkości TURBO .
	Köfte (kotlecik z mielonego mięsa)	Porcja 10 kotlecików: 100 g baraniny, 150 g cieściny, 1/4 cebuli, 2 kromki czerwonego chleba.	Włożyć składniki do naczynia o szerokim dnie, posiekać wszystko, używając prędkości TURBO . Ręcznie formować kotleciki a następnie usmażyć je na patelni.


Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
- ② W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

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

➡ POPIS (1)

- A** Blok motoru
- B** Tlačítka TURBO
- C** Tlačítka START
- D** Ovladač rychlosti
- E** Tlačítka EJECT
- F** Tyčový mixér

- G** Vyměnitelné příslušenství
 - G1** Mixer (zelené)
 - G2** Emulgátor (žluté)
 - G3** Drtič ledu (modré)
 - G4** Sekač (červené)
- H** Filtr na drcený led
- I** Mixovací nádoba 0,8 L

➡ BEZPEČNOST (2)

- Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtěte návod k obsluze: Moulinex nenesе 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 nevtahuje na jakékoli chybné zapojení nebo nesprávnou manipulaci.

- 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 určené pro váš přístroj.
- Přístroj nepoužívejte pro jednu operaci déle než 45 sekund.

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 snížené, nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.

➡ POUŽITÍ (3) (4)

- Před prvním použitím omýjte příslušenství mydlovou vodou. Opláchněte a pečlivě osušte.
- Na tyč mixéru nasadte vyznačeným směrem (viz obrázek) požadované příslušenství a zatlačte, až uslyšíte „Klik“.
- Tyčový mixér nasadte na blok motoru, až zaskočí.
- Přístroj zapojte k síti a stiskněte tlačítka pro uvedení do chodu (B) pro rychlosť TURBO nebo (C) pro ovládání rychlosti.

- Přístroj uveďte do chodu před ponořením nástroje do přípravku.
- Přístroj zapojte a stiskněte tlačítka pro uvedení do chodu (B) nebo (C).
- Po ukončení používání stiskněte tlačítka EJECT (E) a vyjměte tyč.
- Po odpojení přístroje od sítě a odebrání tyčového mixéru (F) z bloku motoru (A) sundáte současným stiskem tlačítek P1 a P2 nástavce.

- 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.**

➡ PRAKTICKÉ RADY (5)

- Nádoba, kterou používáte, musí být naplněna maximálně do 2/3, aby nedošlo k přetečení. Pokrm určený k mixování musí minimálně zakrýt spodek mixéru, aby byla zaručena efektivnost mixování.

- Při přípravě pokrmů na bázi ovoce předem nakrájejte a vypeckujte plody.
- Pro použití příslušenství sekače (ČERVENÉ) vykostěte maso a odstraňte šlachy.
- **Pro každý typ přípravy používejte doporučené nástavce.**

cs

➡ ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním přístroj vždy odpojte od elektrické sítě.
- Nevkládejte přístroj, přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do žádné jiné kapaliny.
- Blok motoru (A) nikdy nedávejte do myčky nádobí. Nikdy ho nedávejte do vody ani pod tekoucí vodu. Čistěte ho vlhkou houbou.
- Tyčový mixér (s unášečem směřujícím vzhůru), nádobu a příslušenství (s nástrojem směřujícím vzhůru) lze umývat v myčce nádobí.

- Doporučujeme vyčistit tyčový mixér a kryty rychle po každém použití ihned po jeho demontáži.
- V případě obarvení plastových dílů potravinami, jakými je například mrkev, je důkladně otřete hadrem namočeným do potravinářského oleje a poté je obvyklým způsobem vyčistěte.

➡ PŘÍSLUŠENSTVÍ

U svého prodejce nebo ve schváleném středisku můžete získat následující příslušenství:

- Mini sekáček 150 ml: číslo artiklu 5981760
S tímto příslušenstvím můžete nasekat 50 g vepřového masa (hrudi) za 3 sekundy.


RECEPTY

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


Podílejme se na ochraně životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.

② Svržte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

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

➡ POPIS (1)

- A** Blok motora
- B** Tlačidlo TURBO
- C** Tlačidlo START
- D** Ovládač rýchlosťi
- E** Tlačidlo EJECT
- F** Tyčový mixér

- G** Odmontovateľné príslušenstvo
 - G1** Mixér (zelené)
 - G2** Emulgátor (žlté)
 - G3** Drvič ľadu (modré)
 - G4** Sekáč (červené)
- H** Filter na drvenie ľadu
- I** Mixovacia Nádoba 0,8 L

➡ BEZPEČNOSŤ (2)

- Pred prvým použitím vášho prístroja si starostlivo prečítajte návod na použitie: použitie prístroja v rozpore s návodom zbabuje 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 nenechávajte v ich dosahu.
- Skontrolujte, či sa napájacie napätie uvedené na popisnom štítku prístroja zhoduje s napäťim vašej elektrickej siete.

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

- 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.
- 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 nadstavec 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.
- Prístroj nepoužívajte naraz viac ako 45 sekúnd.

Pozor: Pri montáži a demontáži s príslušenstvom manipulujte opatrnne.

- 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, pokial na nich nedozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o tom, ako sa prístroj používa. Na deti treba dozerať, 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.
- Na tyčový mixér nasadte zvolené príslušenstvo v uvedenom smere (pozri obrázok) a zatláčajte, až kým nepočujete „Klik“.
- Tyčový mixér nasadte na blok motora, až kým nezapadne.

- Prístroj zapojte do elektrickej siete a stlačte tlačidlo na uvedenie do prevádzky (B) v prípade rýchlosťi TURBO alebo (C) v prípade rýchlosťi variátora.
- Prístroj uveďte do prevádzky skôr, ako ho ponoríte do jedla, ktoré pripravujete.
- Prístroj zapojte do elektrickej siete a stlačte tlačidlo na uvedenie do prevádzky (B) alebo (C).

sk

- Ak chcete tyčový mixér po použití odmontovať, stlačte tlačidlo Eject (E).
- Ak ste odstránili tyčový mixér (F) z bloku motora (A) a odpojili prístroj z elektrickej siete, naraz stlačte kolíčky P1 a P2, aby ste nástavce vybrali.
- 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.**

PRAKTICKÉ RADY (5)

- Nádoba, ktorú používate, musí byť naplnená maximálne na 2/3, aby sa predišlo vyliaťiu. Aby bolo mixovanie efektívne, jedlo, ktoré pripravujete, musí zakrývať minimálne príslušenstvo.

- Pri príprave jedál z ovocia, ovocie vopred nakrájajte a zbavte jadier.
- Pri používaní sekáča (ČERVENÉ) mäso, ktoré budete mliť, vopred vykostite a odblaňte.
- **Zvoľte si nástavce určené pre daný druh jedla.**

ČISTENIE

- Pred čistením prístroja 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 (ohon 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 mrkvky, zafarbia časti z umelej hmoty, vyšúchajte ich handičkou napustenou potravinárskym olejom a potom ich očistite bežným spôsobom.

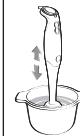
PRÍSLUŠENSTVO

U vášho predajcu alebo v autorizovanom stredisku si môžete dokúpiť nasledujúce príslušenstvo:

- Mini mlynček 150 ml: ref. číslo 5981760
S týmto príslušenstvom môžete za 3 sekúnd posekať až 50 g bravčového mäsa (prsia).

RECEPTY

sk

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



Podielajme sa na ochrane životného prostredia!

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

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

➡ OPIS (1)

- A** Motorni del
- B** Vklopni gumb za hitrost TURBO
- C** Vklopni gumb za hitrost 1 ali stikalo za izbiro hitrosti
- D** Stikalo za izbiro hitrosti
- E** Gumb EJECT
- F** Nastavek

- G** Snemljivi priključki
 - G1** Priključek za mešanje (zelen)
 - G2** Priključek za stepanje (rumen)
 - G3** Priključek za drobljenje leda (moder)
 - G4** Priključek za seklanje (rdeč)
- H** Filter za zdrobljen led
- I** Čaša 0,8L

➡ 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.

Priklučitev na napačno napetost omrežja ali napačno ravnanje izniči garancijo.

- Nikoli se ne dotikajte premikajočih se delov.
- Nikoli se ne dotikajte noža na mešalnem nastavku medtem, ko je naprava priključena.
- Vedno izključite napravo iz omrežne vtičnice, če jo puščate brez nadzora in pred montažo, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Nikoli ne 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.
- Pri vsaki uporabi naj naprava ne deluje dlje kot 45 sekund.

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

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

➡ UPORABA (3) (4)

- Pred prvo uporabo operite priključke v milnici. Dobre jih izperite in posušite.
- Želeni priključek vtaknite v nastavek v označeni smeri (glejte sliko) in pritisnjte, dokler ne klikne.
- Nastavek vtaknite v motorni blok, dokler se ne blokira.
- Napravo priključite na omrežno napajanje in pritisnite na vklopni gumb (B) za hitrost TURBO ali na (C) za izbiro hitrosti.

- Preden potopite orodje v pripravek, vključite napravo.
- Priklučite napravo na omrežno napajanje in pritisnite na vklopni gumb (B) ali (C).
- Po prenehanju uporabe pritisnite na gumb Eject (E), da odstranite nastavek.
- Za izmet priključka istočasno pritisnite na gumba P1 in P2, potem ko ste odstranili nastavek (F) iz motornega bloka (A) in izključili napravo iz omrežne vtičnice.

- 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.**

PRAKTIČNI NASVETI (5)

- Posoda, ki jo uporabljate, je lahko napolnjena največ do 2/3, da pripravek ne bi prekipel. Za uspešno mešanje mora pripravek vsaj prekrivati priključek.
- Pri sadnih pripravkih sadje predhodno narežite in izkoščičite.

- Pri uporabi priključka za seklanje (RDEČ), pred seklanjem 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 potapljamte 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.

sl

PRIKLJUČKI

Pri svojem prodajalcu ali v pooblaščenem centru lahko dobite naslednji priključek:

- Mini sekljalnik 150 ml: ozn. 5981760
S tem priključkom lahko sesekljate 50 g svinjine (prsi) v 3 sekundah.




RECEPTI

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


Sodelujmo pri varovanju okolja!

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

Захваљујемо вам што се одабрали апарат који је искључиво предвиђен за припрему хране.

➡ ОПИС (1)

- A** Блок мотора
- B** Дугме за стављање у погон брзина TURBO
- C** Дугме за стављање у погон брзина 1 или мењач
- D** Мењач брзина
- E** Дугме EJECT
- F** Постоље

- G** Прибор који може да се скида
- G1** Прибор миксера (зелено)
- G2** Прибор емулзионера (жуто)
- G3** Прибор за дробљење леда (плаво)
- G4** Прибор за млевење (црвено)
- H** Филтер за здробљени лед
- I** Бокал 0,8Л

➡ БЕЗБЕДНОСТ (2)

- Пажљиво прочитате упутство за употребу пре прве употребе свог апаратата: употребом која није у складу са њим Moulinex се ослобађа сваке одговорности.
- Немојте да пуштате децу да користе апарат без надзора.
- Употреба овог апаратата од стране деце или хендикепираних лица мора да се обавља под надзором, не остављајте апарат или његов кабл на њиховом домашају.
- Проверите да ли напон напајања назначен на сигналној плочици апаратца одговара оном у вашој електричној инсталацији.

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

- Никада не додирујте делове у покрету.
- Никада не рукујте ножем на постољу миксера док је апарат укључен у мрежу.
- Увек искључујте апарат из напајања ако га остављате без надзора и пре монтаже, демонтаже или чишћења.
- Никада немојте да разстављате апарат.
- Ви немате ништа друго интервенисати осим обављања редовног чишћења и одржавања.

- Не користите свој апарат ако су кабл за напајање или утикач оштећени. У циљу избегавања сваке опасности, дајте обавезно да се обави њихова замена у овлашћеном центру за сервисирање (види листу у брошури за миксер).
- Никада не скидајте поклопац кад је постоље повезано на блок мотора.
- За вашу безбедност, употребљавајте само прибор и резервне делове Moulinex прилагођене вашем апарату.
- Немојте да пуштате да ради више од 45 секунди код сваке употребе.

Пажња: Опрезно рукујте прибором код монтаже и демонтаже.

- Није предвиђено да апарат користе деца или лица са смањеним физичким и менталним способностима, као и лица без искуства или познавања апаратата. Могу их користити једино под надзором особа које се брину за њихову безбедност и имају инструкције за употребу апаратата. Децу обавезно треба надзирати да би се избегла могућност да се играју апаратом.

➡ УПОТРЕБА (3) (4)

- Пре прве употребе, оперите прибор водом са средством за прање. Темељито исперите и посушите.
- Уклопите жељени комад прибора на постоље у назначеном смеру (види цртеж) и притисните док се не зачује звук «клика».
- Уклопите постоље на блок мотора док се не блокира.

- Укључите апарат у мрежу и притисните дугме за стављање у погон (B) за брзину TURBO или (C) за мењач брзина.
- Ставите апарат у погон пре урањања алата у храну коју припремате.
- Прикључите апарат у мрежу и притисните дугме за стављање у погон (B) или (C).

- Притисните дугме Еject (E) да бисте на крају употребе демонтирали постоење.
- У исто време притисните зупце P1 и P2 да бисте избацили комад прибора након што сте извукли постоење (F) из блока мотора (A) и искључили свој апарат из мреже.
- Након припреме шлага од беланаца, ставите постоење 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 апарату може да се прекине. У том случају, оставите апарат да се хлади неких 30 минута пре нове употребе.**

ПРАКТИЧНИ САВЕТИ (5)

- Суд који користите мора бити напуњен максимално за 2/3 да храна не би испадала преко ивице. Храна коју припремате мора прекривати минимално комад прибора да би се гарантовало ефикасно миксање.
- Код хране на бази воћа, претходно исеците воће и извадите му 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 па га тек затим чистите.
- Не стављајте апарат, постоење, кабл за напајање или утикач у воду ни у било коју другу течност.
- Никада не стављајте блок мотора (A) у машину за прање суђа. Никада не стављајте у воду ни под текућу воду. Чистите га влажном спужвом.
- Постоење (са погонском осовином према горе), бокал и прибор (са алатима према горе) могу се стављати у машину за прање суђа.

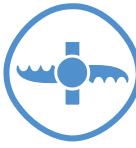
- Саветујемо да постоење као и поклопце очистите убрзо након сваке употребе након што сте их скинули.
- У случају бојења пластичних делова храном попут шаргарепе, истрљајте их памучном крпом намоченом у јестиво уље, а затим наставите са редовним чишћењем.

ПРИБОР

Код свог продавца или у овлашћеном центру можете набавити следећи комад прибора:

- Мини сјекач 150 мл: реф. 5981760
Овим комадом прибора можете самлети 50 г свињетине (од прса) за 3 секунди.


РЕЦЕПТИ

ПРИБОР	ХРАНА КОЈА СЕ ПРИПРЕМА	САСТОЈЦИ	САВЕТИ
 ЗЕЛЕНО	Супа	500 г кромпира, 400 г шаргарепе, 1 праса, 1,8 л воде	На брзини TURBO , напуните свој суд на најмање 2/3 висине за оптимално миксање.
	Мајонез	1 цело јаје, једна кафена кашичица сенфа, једна супена кашика сирћета, 250мЛ уља, со, бибер	Ставите све састојке у бокал 0,8Л (I) а затим миксајте неколико секунди на брзини TURBO .
	Тесто за палачинке	200г брашна, соли међу прсте, 200мЛ млека, 40г топљеног маслаца, 3 јајета.	На брзини TURBO , напуните свој суд на најмање 2/3 висине да бисте добили хомогену мешавину.
 ПЛАВО	Здробљени лед	Максимално 3 коцке леда	Уклопите филтер (H) бокал 0,8Л (I), ставите максимум 3 коцке леда у филтер а затим добро издробите на брзини TURBO . 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 коантра, 1 цЛ сока од лимуна.	
	Гаспачо	4 парадајза, 1/2 чесна белог лука, 60г хлебних мрвица, 100г краставца, 1 црвена и 1 зелена паприка, 150 мл воде, 1 супена кашика сирћета, со, 5 коцки леда	На брзини TURBO , напуните свој суд на најмање 2/3 висине за оптимално миксање. Ако желите ситну мешавину, можете завршити припрему уз помоћ млевења (црвено)
 ЖУТО	Јажа у снегу	1 пут соли међу прсте, 2 беланца директно из фрижидера.	 Ставите састојке у бокал 0,8Л а затим емулгирајте описујући потез одозго према доле обавезно на брзини TURBO .
 ЦРВЕНО	Храна за бебе	50 г шунке, 50 г шаргарепе, 50 г кромпира, 50 г воде.	Ставите све састојке у суд са широким дном и мељите на брзини TURBO .
	Меса	100г сировог или куваног меса.	У висок суд ставите месо изрезано на коцице а затим мељите неколико секунди померајући се по посуди на брзини TURBO .
	Ћуфте (куглице од млевеног меса)	За 10 куглица: 100г јањетине, 150г телетине, 1/4 црвеног лука, 2 шните старог хлеба.	Ставите све састојке у суд са широким дном и мељите све на брзини TURBO . Руком обликујте куглице и затим их испечите на тави.

sr

Molimo Vas da izaberete aparat koji je isključivo namijenjen pripremanju hrane.

➡ OPIS (1)

- A** Kućište motora
- B** Gumb za uključenje - Brzina TURBO
- C** Gumb za uključenje – 1. brzina ili regulator brzine
- D** Regulator brzine
- E** Gumb EJECT
- F** Sjeckalica

- G** Rastavljivi nastavci
 - G1** Nastavak za miksanje (zeleni)
 - G2** Nastavak za emulziranje (žuti)
 - G3** Nastavak za drobljenje leda (plavi)
 - G4** Nastavak za sjeckanje (crveni)
- H** Cjedilo za drobljeni led
- I** Posudica 0,8L

➡ SIGURNOST (2)

- Pozorno čitajte upute za uporabu prije prvog korištenja aparata: neispravno bi korištenje isključilo svaku odgovornost Moulinex-a.
- Djeca ne smiju koristiti aparat bez nadzora.
- Djeca i invalidne osobe smiju koristiti aparat isključivo kad su pod nadzorom; nemojte ostaviti aparat ili njegov kabel u njihovom dosegu.
- Provjerite odgovara li napon Vaše električne instalacije naponu navedenom na pločici aparat-a.

Svako neispravno uključivanje ili korištenje isključuje jamstvo.

- Nikada ne dirajte nastavke kad su u pokretu.
- Nikada ne dirajte oštricu miksera dok je aparat uključen.
- Uvijek isključite aparat iz struje kad nije pod nadzorom, pri sastavljanju, rastavljanju i čišćenju.
- Nikad ne rastavljate aparat.
- Osim običnog čišćenja i održavanja aparat-a, ne smijete raditi nikakav popravak na aparat-u.

- Ako su naponski kabel ili utikač oštećeni, ne koristite aparat. Radi Vaše sigurnosti, mora ih zamijeniti ovlašteni servis (vidjeti potpis u knjižici za mikser).
- 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 aparat-u.
- Aparat ne smije raditi više od 45 sekundi po svakoj uporabi.

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

- Ovaj uređaj ne bi smjele upotrebljavati osobe sa smanjem 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 prvog korištenja, očistite nastavke vodom i deterđentom. Pažljivo ih isperite i osušite.
- Stavite željeni nastavak na sjeckalicu u označeni smjer (vidjeti sliku) te pritisnite sve dok ne čujete "Klik".
- Stavite sjeckalicu u kućište motora sve dok se ne spoje.
- Uključite aparat i pritisnite gumb za uključenje (B) za brzinu TURBO ili (C) za regulator brzine.
- Upalite aparat prije nego što ga stavite u Vaš pripravak.

- Uključite aparat u utičnicu i zatim pritisnite gumb za uključenje (B) ili (C).
- Pritisnite gumb Eject (E) kako bi skinuli sjeckalicu nakon uporabe.
- Istovremeno pritisnite gume P1 i P2 kako bi skinuli nastavak, uz prethodno skidanje sjeckalice (F) s kućišta motora (A) i isključenje aparat-a od struje.
- Nakon što ste napravili tučene bjelanje, stavite sjeckalicu pod vodu 30 sekundi kako bi ga ohladili prije novog korištenja.

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

➡ PRAKTIČNI SAVJETI (5)

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

➡ ČIŠĆENJE

- Uvijek isključite aparat prije čišćenja
- Ne stavlјajte aparat, naponski kabel ili utikač u vodu ili u drugu tekućinu.
- Nikada ne stavlјajte 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 (mekhanizmi prema gore) možete staviti u perilicu za suđe.

- Preporučujemo Vam da očistite sjeckalicu i nastavke odmah nakon svake uporabe, uz prethodno rastavljanje aparata.
- 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.

hr

➡ NASTAVCI

Možete nabaviti kod prodavača ili ovlaštenog centra sljedeći nastavak:

- Mini nastavak za sjeckanje 150ml: ref. 5981760
Tim nastavkom možete sjeckati 50g svinjetine (prsa) za 3 sekundi.


RECEPTI

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

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

➡ DESCRIERE (1)

- A** Bloc motor
- B** Buton de pornire Viteză TURBO
- C** Buton de pornire viteză 1 sau variator
- D** Variator de viteză
- E** Buton EJECT
- F** Picior

- G** Accesoriile demontabile
 - G1** Accesoriu mixer (verde)
 - G2** Accesoriu pentru emulsionare (galben)
 - G3** Accesoriu pentru zdrobit gheătă (albastru)
 - G4** Accesoriu pentru tocăt (roșu)
- H** Filtru pentru gheătă zdrobită
- I** Pahar 0,8L

➡ SIGURANȚĂ (2)

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

Orice greșeală de conectare sau manipulare anulează garanția.

- Nu 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.
- 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 siguranță dumneavoastră, nu utilizați decât accesoriu și piese de schimb Moulinex corespunzătoare aparatului dumneavoastră.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de 45 de secunde la fiecare utilizare.

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 capacitați 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, curătați accesoriile cu apă cu săpun. Clătiți-le și uscați-le cu grijă.
- Montați accesoriul dorit pe picior în sensul indicat (vezi desen) și apăsați până auziți un „clic”.
- Așezați piciorul pe blocul motor până la cuplarea acestora.

- Băgați aparatul în priză și apăsați butonul de pornire (B) pentru viteza TURBO sau (C) pentru viteza variabilă.
- Porniți aparatul înainte de a introduce instrumentul în preparatul dumneavoastră.
- Băgați aparatul în priză și apăsați butonul de pornire (B) sau (C).

- Apăsați butonul Eject (E) pentru a demonta piciorul după utilizare.
- Apăsați, simultan, butoanele P1 și P2 pentru a ejecta accesoriul după ce ați retras piciorul (F) din blocul motor (A) și ați scos aparatul din priză.
- 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.

SFATURI PRACTICE (5)

- Recipientul pe care-l folosiți trebuie umplut până la cel mult 2/3 din capacitate pentru a evita vărsarea conținutului. Preparatul trebuie să acopere cel puțin accesoriul pentru a garanta eficacitatea mixării.
- Pentru preparatele pe bază de fructe, tăiați fructele și scoateți sâmburii înainte de a le mixa.

- Când folosiți accesoriul pentru tocata (ROŞU),dezosați carne 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 puneti 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 cărpă îmbibată în ulei alimentar, apoi curățați-le în modul obișnuit.

ACCESORII

Vă puteți procura, de la distribuitorul dumneavoastră sau de la un centru autorizat, accesoriul următor:

- Mini tocător de 150 ml: ref. 5981760
Cu acest accesoriu, puteți toca 50 g de porc (piept) în 3 secunde.


REȚETE

ACCESORII	PREPARAT	INGREDIENTE	SFATURI
 VERDE	Supă	500g de cartofi, 400g de morcov, 1 praz, 1,8L de apă	În viteza TURBO , umpleți recipientul până la cel puțin 2/3 din înălțime pentru a optimiza mixarea.
	Maioneză	1 ou întreg, o lingurită de muștar, o lingură de oțet, 250ml de ulei, sare, piper.	Puneți toate ingredientele în paharul de 0,8L (l), apoi mixați câteva secunde în viteza TURBO .
	Aluat de clătite	200g de făină, un vîrf de cuțit de sare, 200ml de lapte, 40g de unt topit, 3 ouă.	În viteza TURBO , umpleți recipientul până la cel puțin 2/3 din înălțime, pentru a obține un amestec omogen.
 ALBASTRU	Gheată zdrobită	maximum 3 cuburi de gheată	Introduceți filtrul (H) în paharul de 0,8L (l), puneți cel mult 3 cuburi de gheată în filtru, după care zdobiți cu putere în viteza TURBO . Repetați operațiunea până obțineți cantitatea dorită. Pentru Margarita, adăugați ingredientele la gheată zdrobită.
	Margarita (Consumul excesiv de alcool este dăunător sănătății. A se consuma cu măsură.)	3 cuburi de gheată, 6cl de tequila, 3cl de cointreau, 1cl de suc de lămâie.	
	Gaspacho	4 roșii, 1/2 căotel de usturoi, 60g de franzelă, 100g de castraveți, 1 ardei roșu și 1 ardei verde, 150ml de apă, 1 lingură de oțet, sare, 5 cuburi de gheată.	În viteza TURBO , umpleți recipientul până la cel puțin 2/3 din înălțime pentru a optimiza mixarea. Dacă doriti să obțineți un amestec mai fin, puteți încheia prepararea cu accesoriul pentru tocata (roșu).
 GALBEN	Spumă de albuș de ou	1 vîrf de cuțit de sare, 2 albușuri de ou scoase din frigider.	 Puneți ingredientele în paharul de 0,8L, apoi emulsionați, efectuând mișcări de sus în jos, obligatoriu la viteza TURBO .
 ROȘU	Preparate pentru bebeluși	50g de șuncă, 50g de morcov, 50g de cartofi, 50g de apă.	Puneți toate ingredientele într-un recipient cu fundul lat și tocați-le în viteza TURBO .
	Cărnuri	100g de carne crudă sau fiartă.	Puneți carnea tăiată cubulețe într-un recipient înalt, apoi tocați-o câteva secunde mișcând aparatul în recipient în viteza TURBO .
	Köfte (chifteluțe din carne tocată)	Pentru 10 chifteluțe: 100g de carne de miel, 150g de carne de vitel, 1/4 de ceapă, 2 felii de pâine uscată.	Puneți ingredientele într-un recipient cu fundul lat, apoi tocați-le în viteza TURBO . 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 включване на скорост TURBO
- C** Бутон за включване на скорост 1 или променлива
- D** Регулатор на скоростта
- E** Бутон за освобождаване EJECT
- F** Краче

- G** Разглобяеми приставки
 - G1** Приставка за миксиране (зелена)
 - G2** Приставка за емулгиране (жълта)
 - G3** Приставка за натрошаване на лед (синя)
 - G4** Приставка за мелене (червена)
- H** Филтър за натрошен лед
- I** Чаша 0,8л

➡ БЕЗОПАСНОСТ (2)

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

При неправилно захранване или работа с уреда гаранцията е невалидна.

- Никога не докосвайте движещите се части.
- Никога не пипайте острието на крачето на миксера, когато уредът е включен в мрежата.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако го оставяте без надзор и преди сглобяване, 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 сервиз (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
- Не оставяйте да работи повече от 45 секунди за всяко използване.

Внимание: Работете с приставките внимателно при сглобяване и разглобяване.

- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чийто физически, сензорни 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 желаната приставка на крачето в посочената посока (виж фигурата) и натиснете, докато чуете щракване.
- Поставете крачето в моторния блок.
- Включете уреда в мрежата и натиснете бутона за включване (B) за скорост TURBO или (C) за променливата скорост.

- Включете уреда, преди да потопите прибора в сместа.
- Включете уреда в мрежата и натиснете бутона за включване (B) или (C).
- Натиснете бутона за освобождаване Eject (E), за да разглобите крачето в края на използването.



- Натиснете едновременно палците P1 и P2, за да освободите приставката, след като сте извадили крачето (F) от моторния блок (A) и изключили уреда от контакта.
- След като сте разбивали белтъци на сняг, охладете крачето под течаща студена вода за 30 секунди преди повторна употреба.

- **В някои случаи на употреба (голямо количество смес или продължително време на работа) захранването на уреда може да прекъсне. В този случай оставете уреда да се охлади за около 30 минути, преди да го използвате отново.**

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ (5)

- Не пълнете съда повече от 2/3, за да избегнете преливане. Сместа трябва да покрива поне приставката, за да се гарантира ефикасно миксиране.
- Преди да пригответе плодови смеси, предварително нарежете и извадете костилките на плодовете.

- Когато използвате приставката за мелене (ЧЕРВЕНА), обезкостете и махнете сухожилията на месото, преди да го смелите.
- **Използвайте приставката, предназначена за дадения вид смес.**

ПОЧИСТВАНЕ

- Винаги изключвате уреда от мрежата, преди да го почиствате.
- Не потапяйте уреда, захранващия кабел и щепсела във вода или друга течност.
- Никога не почиствайте моторния блок (A) в миялна машина. Никога не потапяйте уреда във вода и не го мийте под чешмата. Само ги избръсвайте 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.

bg

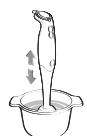
ПРИСТАВКИ

Можете да оборудвате апаратата си, като си набавите от магазина или от одобрен сервис следната приставка:

- Минимелачка 150 мл: номер 5981760

С тази приставка можете да смелите 50 г свинско месо (гърди) за 3 секунди.


РЕЦЕПТИ

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

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

➡ LEÍRÁS (1)

- A** Motorblokk
- B** TURBÓFOKOZAT-indító gomb
- C** 1-es vagy váltható sebességen indító gomb
- D** Sebességváltó
- E** EJECT (kioldó) gomb
- F** Fej

- G** Leszerelhető tartozékok
 - G1** Mixer tartozék (zöld)
 - G2** Emulgeáló tartozék (sárga)
 - G3** Jégaprító tartozék (kék)
 - G4** Daráló tartozék (piros)
- H** Szűrő aprított jégnek
- I** 0,8 literes pohár

➡ BIZTONSÁG (2)

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót: a használati útmutatónak nem megfelelő felhasználás felmenteti a Moulinex céget minden felelősségről.
- Ne hagyja, hogy a gyerekek felügyelet nélkül használják a készüléket.
- Gyerekek vagy fogyatékos személyek kizárálag felügyelet mellett használhatják a készüléket. Tartsa távol tőlük a készüléket és a kábelt.
- Ellenőrizze, hogy a készülék gyári adattábláján feltüntetett tápfeszültség megegyezik az Ön elektromos hálózatának feszültségével.

Bármilyen csatlakoztatási vagy kezelési hiba érvénytelenítése vagy garanciát.

- Soha ne érjen a mozgó részekhez.
- Soha ne mozgassa a mixerfej kését, amikor a készülék csatlakoztatva van az elektromos hálózatra.
- Felszereléskor, leszereléskor, tisztításkor és olyan esetekben, amikor felügyelet nélkül hagyja a készüléket, mindig húzza ki a csatlakozódugaszt.
- Soha ne szerelje szét a készüléket.
- Ön kizárálag 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 szerezzen le egy harangot, amikor a fej csatlakoztatva van a motorblokkhoz.
- Saját biztonságáért érdekében csak az Ön készülékéhez megfelelő Moulinex tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- Ne használja egyhuzamban 45 másodpercnél hosszabb ideig.

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

- A készülékkal ne dolgozzanak olyan személyek (gyerekek), akik testi, érzékservi 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 játszcsík. Ne hagyja gyerekek közelében, és gyerekek ne játszanak vele.

hu

➡ HASZNÁLAT (3) (4)

- Első használat előtt mosogatószeres vízzel tisztítsa meg a tartozékokat. Öblítse le, és gondosan száritsa meg.
- Illessze a kívánt tartozékot a fejre a jelzett irányba (lásd a rajzot), és nyomja addig, amíg nem kattan egyet.
- Illessze a fejet a motorblokkra, amíg össze nem kapcsolódnak.

- Dugja be a készülék csatlakozódugasztát a konnektorba, és nyomja meg az egyik indítógombot (B - TURBÓFOKOZATHOZ, C - váltható sebességhez).
- Kapcsolja be a készüléket, mielőtt belemerítené a készítménybe.

- Dugja be a készülék csatlakozódugaszát a konnektorba, és nyomja meg az egyik indítógombot (B vagy C).
- Nyomja meg az Eject (kioldó) gombot (E), ahhoz, hogy a használat végeztével leszerelje a fejet.
- Nyomja meg egyszerre a P1 és P2 gombokat, ahhoz, hogy kioldja a tartozékot. Ezt azután végezze el, hogy a fejet (F) eltávolította a blokkmotorról (A), és kihúzza a készülék csatlakozódugaszát a konnektorból.

- Egy tojásfehérje-hab elkészítése után, hűtés végét 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.**

➡ PRAKTIKUS TANÁCSOK (5)

- Az edényt, amelyet használ, maximum 2/3-ig töltse meg, hogy elkerülje azt, hogy a készítmény kiömljön. A készítmény minimum a tartozékot el kell lepje, ahhoz, hogy garantált legyen a mixelés hatékonysága.
- A gyümölcs alapú készítményeknél, előzetesen vágja fel és magozza ki a gyümölcsöket.

- A daráló (piros) tartozék esetében csontozza ki a húst, és távolítsa el az inakat belőle, mielőtt megdarálná.
- **Minden típusú készítményhez használja a megfelelő tartozékot.**

➡ TISZTÍTÁS

- Tisztítás előtt minden 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 törlőruhával, majd végezze el a szokásos tisztítást.

➡ TAROZÉKOK

Viszonteladójától vagy egy hivatalos központból beszerezheti a következő tartozékot:

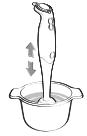
- 150 ml-es minidaráló ref.: 5981760
Ezzel a tartozékkal 3 másodperc alatt megdarálhat 50 g sertéshúst (dagadó).



Első a környezetvédelem!

- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ② Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.


RECEPTEK

TARTOZÉKOK	KÉSZÍTMÉNY	HOZZÁVALÓK	TANÁCSOK
 ZÖLD	Leves	500g burgonya, 400g répa, 1 db. pöréhagyma, 1,8 liter víz	Ehhez a készítményhez TURBÓFOKOZATBAN használja a készüléket. Tölts meg a használt edényt minimum 2/3-ig, a mixelés optimalizálása érdekében.
	Majonéz	Egy egész tojás, egy kávéskanál mustár, egy evőkanál ecet, 250ml olaj, só, bors.	Helyezze az összes hozzávalót a 0,8 literes pohárba (l), és néhány másodpercen keresztül mixelje TURBÓFOKOZATBAN .
	Palacsintászta	200g liszt, egy csipet só, 200ml tej, 40g olvasztott vaj, 3 tojás.	Ehhez a készítményhez TURBÓFOKOZATBAN használja a készüléket. Tölts meg a használt edényt minimum 2/3-ig, ahhoz, hogy simára tudja keverni a tésztát.
 KÉK	Aprított jég	Maximum 3 jégkocka.	Illessze be a szűrőt (H) a 0,8 literes pohárba (l), helyezzen maximum 3 jégkockát a szűrőbe, majd TURBÓFOKOZATBAN erősen üsse a jégkockákat. Végezze el újra a műveletet, amíg meg nem kapja a kívánt mennyiséget. Margarita készítésekor a jéghez adjon 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, 60g zsírkenyér, 100g uborka, egy piros- és egy zöldpaprika, 150ml víz, egy evőkanál ecet, só, öt jégkocka.	Ehhez a készítményhez TURBÓFOKOZATBAN használja a készüléket. Tölts meg a használt edényt minimum 2/3-ig, a mixelés optimalizálása érdekében. Amennyiben finomabb keveréket óhajt, az étel elkészítését befejezheti a darálóval (piros).
 SÁRGA	Tojáshab	1 csipet só, két hideg tojás fehérje	 Helyezze a hozzávalókat a 0,8 literes pohárba, és fentről lefelé irányuló mozgásokkal TURBÓFOKOZATBAN (kötelezően) keverje simára.
 PIROS	Bébiétel	50g sonka, 50g répa, 50g burgonya, 50g víz.	Helyezze az összes hozzávalót egy széles aljú edénybe, és darálja meg TURBÓFOKOZATBAN .
	Húsok	100g nyers vagy főtt hús	Helyezze a kockára vágott húsdarabokat egy magas falú edénybe, majd néhány másodpercig darálja, a mixert TURBÓFOKOZATBAN mozgatva.
	Köfte (darálthús-gombókok)	10 gombóchoz: 100g bárányhús, 150g marhahús, egy negyed hagyma, két szelet száraz kenyér.	Helyezze a hozzávalókat egy széles aljú edénybe, majd darálja meg ezeket TURBÓFOKOZATBAN . Kézzel formázza meg a gombókokat, majd serpenyőben süsse meg ezeket.

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

➡ OPIS (1)

- A** Blok motora
- B** Dugme za stavljanje u rad brzina TURBO
- C** Dugme za stavljanje u rad brzina 1 ili mjenjač
- D** Mjenjač brzina
- E** Dugme EJECT
- F** Postolje

- G** Pribor koji se može skidati
 - G1** Pribor miksera (zeleno)
 - G2** Pribor emulzionera (žuto)
 - G3** Pribor za drobljenje leda (plavo)
 - G4** Pribor za mljevenje (crveno)
- H** Filter za drobljeni led
- I** Bokal 0,8L

➡ SIGURNOST (2)

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu prije prve upotrebe svog aparata: upotrebom koja nije u skladu s njim se Moulinex oslobađa svake odgovornosti.
- Ne puštajte djecu da koriste aparat bez nadzora.
- Upotreba ovog aparata od strane djece ili hendičepiranih lica mora se obavljati pod nadzorom, ne ostavljajte aparat ili njegov kabl na njihovom domaćaju.
- Provjerite da li napon napajanja naznačen na signalnoj pločici aparata odgovara onom u vašoj električnoj instalaciji.

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

- Nikad ne dodirujte dijelove u pokretu.
- Nikad ne rukujte nožem na postolju miksera dok je aparat uključen u mrežu.
- Uvijek isključujte aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora i prije montaže, demontaže ili čišćenja.
- Nikad 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, dajte obavezno da se obavi njihova zamjena u ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u brošuri za mikser).
- Nikad ne skidajte poklopac kad je postolje povezano na blok motora.
- Za vašu sigurnost, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove Moulinex prilagođene vašem apарату.
- Ne puštajte da radi više od 45 sekundi kod svake upotrebe.

Pažnja: Oprezno rukujte priborom kod montaže i demontaže.

- Ovaj aparat nije predviđen za koristenje od strane osoba (uključujući i djecu) sa ogranicenim ili smanjenim fizickim, 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 sa sredstvom za pranje. Temeljito isperite i posušite.
- Uklonite željeni komad pribora na postolje u naznačenom smjeru (vidi crtež) i pritisnite dok se ne začuje zvuk «klik».
- Uklonite postolje na blok motora dok se ne zablokira.
- Uključite aparat u mrežu i pritisnite dugme za stavljanje u rad (B) za brzinu TURBO ili (C) za mjenjač brzina.

- Stavite aparat u rad prije uranjanja alata u hranu koju pripremate.
- Priključite aparat u mrežu i pritisnite dugme za stavljanje u rad (B) ili (C).
- Pritisnite dugme Eject (E) da biste na kraju upotrebe demontirali postolje.
- U isto vrijeme pritisnite zupce P1 i P2 da biste izbacili komad pribora nakon što ste izvukli postolje (F) iz bloka motora (A) i isključili svoj aparat iz mreže.

- Nakon pripreme šлага 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 funkciranja su vrlo važni), napajanje aparata se može prekinuti. U tom slučaju, ostavite aparat da se ohladi nekih 30 minuta prije ponovne upotrebe.**

PRAKTIČNI SAVJETI (5)

- Posuda koju koristite mora biti napunjena maksimalno za 2/3 da hrana ne bi ispadala preko ivice. Hrana koju pripremati mora prekrivati minimalno komad pribora da bi se garantiralo efikasno miksiranje.
- Kod hrane na bazi voća, prethodno isijecite voće i izvadite mu koštice.

- Kad koristite pribor za mljevenje (CRVENO), uklonite kosti i žilice iz mesa prije mljevenja.
- **Upotrebljavanje onaj komad pribora koji je predviđen za svaku vrstu pripreme.**

ČIŠĆENJE

- Uvijek isključite aparat iz mreže pa ga tek zatim čistite.
- Ne stavljamte aparat, postolje, kabl za napajanje ili utičnicu u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.
- Nikad ne stavljamte blok motora (A) u mašinu za pranje posuđa. Nikad ne stavljamte u vodu niti pod tekuću vodu. Čistite ga vlažnom spužvom.
- Postolje (s pogonskom osovinom prema gore), bokal i pribor (s alatima prema gore) mogu se stavljamti u mašinu za pranje posuđa.

- Savjetujemo da postolje kao i poklopce očistite ubrzano nakon svake upotrebe nakon što ste ih skinuli.
- U slučaju obojenja plastičnih dijelova hranom poput mrkve, istrljavajte ih pamučnom krpom namočenom u jestivo ulje, a zatim nastavite s redovnim čišćenjem.

PRIBOR

Kod svog prodavca ili u ovlaštenom centru možete nabaviti sljedeći komad pribora:

- Mini sjekač 150 ml: ref. 5981760

Ovim komadom pribora možete samljeti 50g svinjetine (od prsa) za 3 sekundi.

bs


RECEPTI

PRIBOR	HRANA KOJA SE PRIPREMA	SASTOJCI	SAVJETI
 ZELENO	Supa	500g krompira, 400g mrkve, 1 prasa, 1,8L vode	Na brzini TURBO , napunite svoju posudu na najmanje 2/3 visine za optimalno miširanje.
	Majoneza	1 cijelo jaje, jedna kafena kašičica senfa, jedna supena kašika sirčeta, 250ml ulja, so, biber	Stavite sve sastojke u bokal 0,8 L (l) a zatim miširajte nekoliko sekundi na brzini TURBO .
	Tijesto za palačinke	200g brašna, prstohvat soli, 200ml mlijeka, 40g toplijenog putera, 3 jajeta.	Na brzini TURBO , napunite svoju posudu na najmanje 2/3 visine da biste dobili homogenu mješavinu.
 PLAVO	Drobljeni led	Maksimalno 3 kocke leda	Uklonite filter (H) bokal 0,8 L (l), stavite maksimum 3 kocke leda u filter a zatim dobro izdrobitte na brzini TURBO . Obnovite operaciju do željene količine. Za Margaritu, ubacite sastojke u drobljeni led.
	Margarita (zlopotreba alkohola je opasna po zdravlje, konzumirajte umjereno)	3 kocke leda, 6cl tekile, 3cl koantroa, 1cl soka od limuna.	
	Gaspačo	4 paradajza, 1/2 česna bijelog luka, 60g krušnih mrvica, 100g krastavca, 1 crvena i 1 zelena paprika, 150ml vode, 1 supena kašika sirčeta, so, 5 kocki leda	Na brzini TURBO , napunite svoju posudu na najmanje 2/3 visine za optimalno miširanje. Ako želite sitniju mješavinu, možete završiti pripremu uz pomoć mljevenja (crveno)
 ŽUTO	Jaja u snijegu	1 prstohvat soli, 2 bjelanca direktno iz fržidera.	Stavite sastojke u bokal 0,8 L a zatim miješajte opisujući potez odozgo prema dolje obavezno na brzini TURBO . 
 CRVENO	Hrana za bebe	50g šunke, 50g mrkve, 50g krompira, 50g vode.	Stavite sve sastojke u posudu sa širokim dnom i meljite na brzini TURBO .
	Mesa	100g sirovog ili kuhanog mesa.	U visoku posudu stavite meso izrezano na kockice a zatim meljite nekoliko sekundi pomjerajući se po posudi na brzini TURBO .
	Ćufte (kuglice od mljevenog mesa)	Za 10 kuglica: 100g janjetine, 150g teletine, 1/4 crvenog luka, 2 šnите starog kruha.	Stavite sve sastojke u posudu sa širokim dnom i meljite sve na brzini TURBO . Rukom oblikujte kuglice i zatim ih ispecite na tavi.


Pomožimo zaštiti okoliša!

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

ru	p. 4-6
uk	p. 7-9
lv	p. 10-12
lt	p. 13-15
et	p. 16-18
pl	p. 19-21
cs	p. 22-24
sk	p. 25-27
sl	p. 28-30
sr	p. 31-33
hr	p. 34-36
ro	p. 37-39
bg	p. 40-42
hu	p. 43-45
bs	p. 46-48

5Cei/10Ec

DD7001/DD7011/DD7021

0827 736

www.moulinex.com