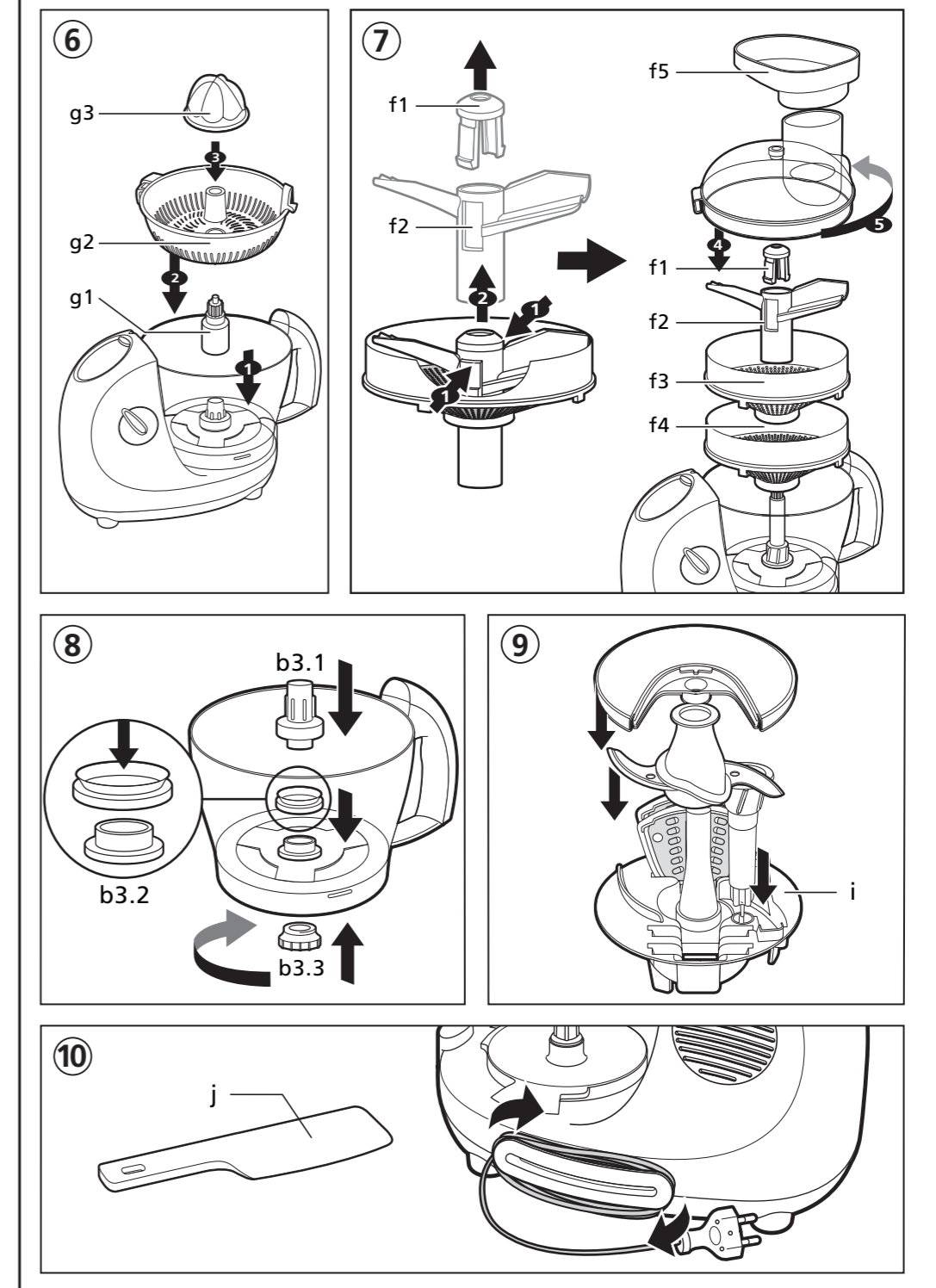
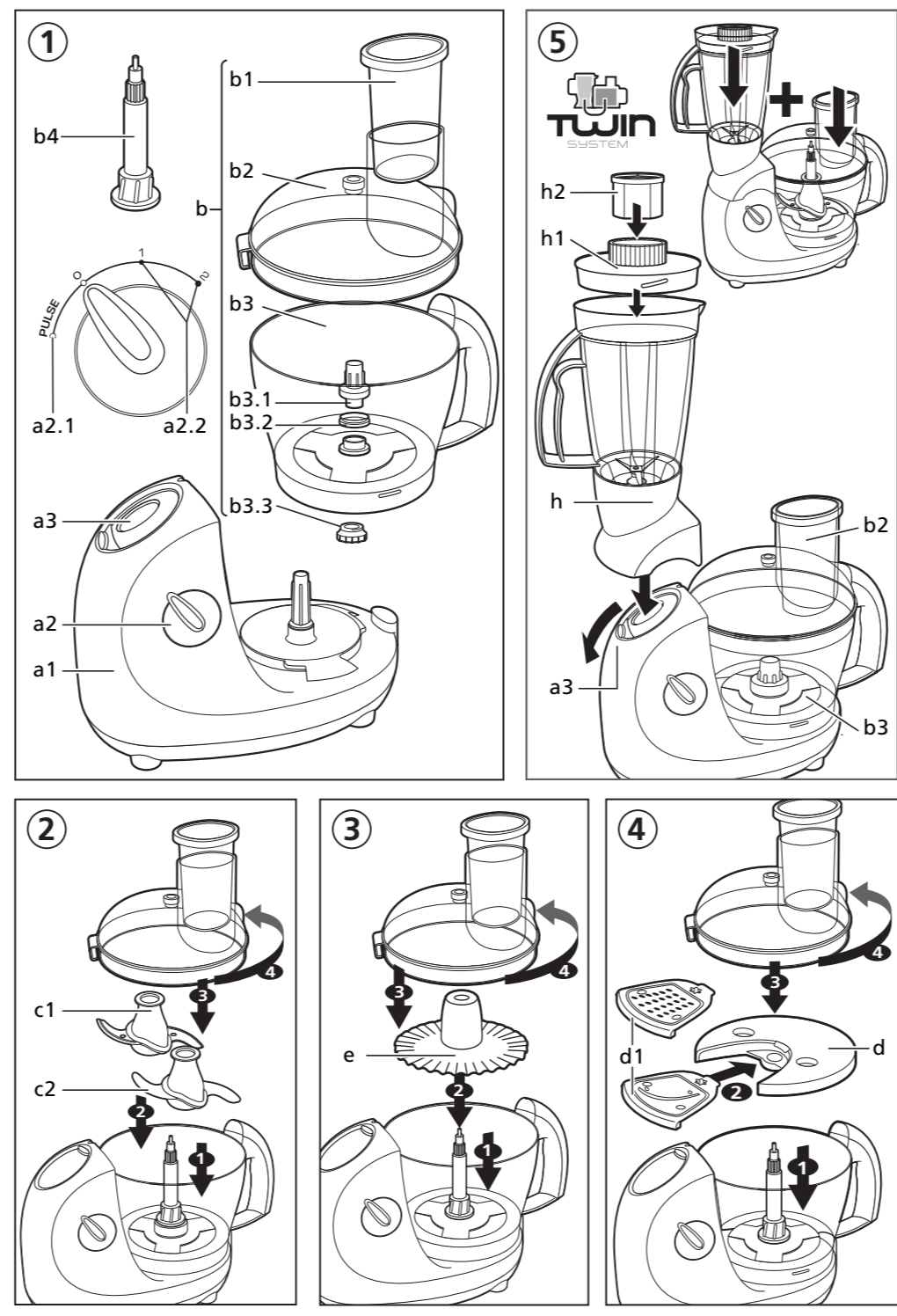
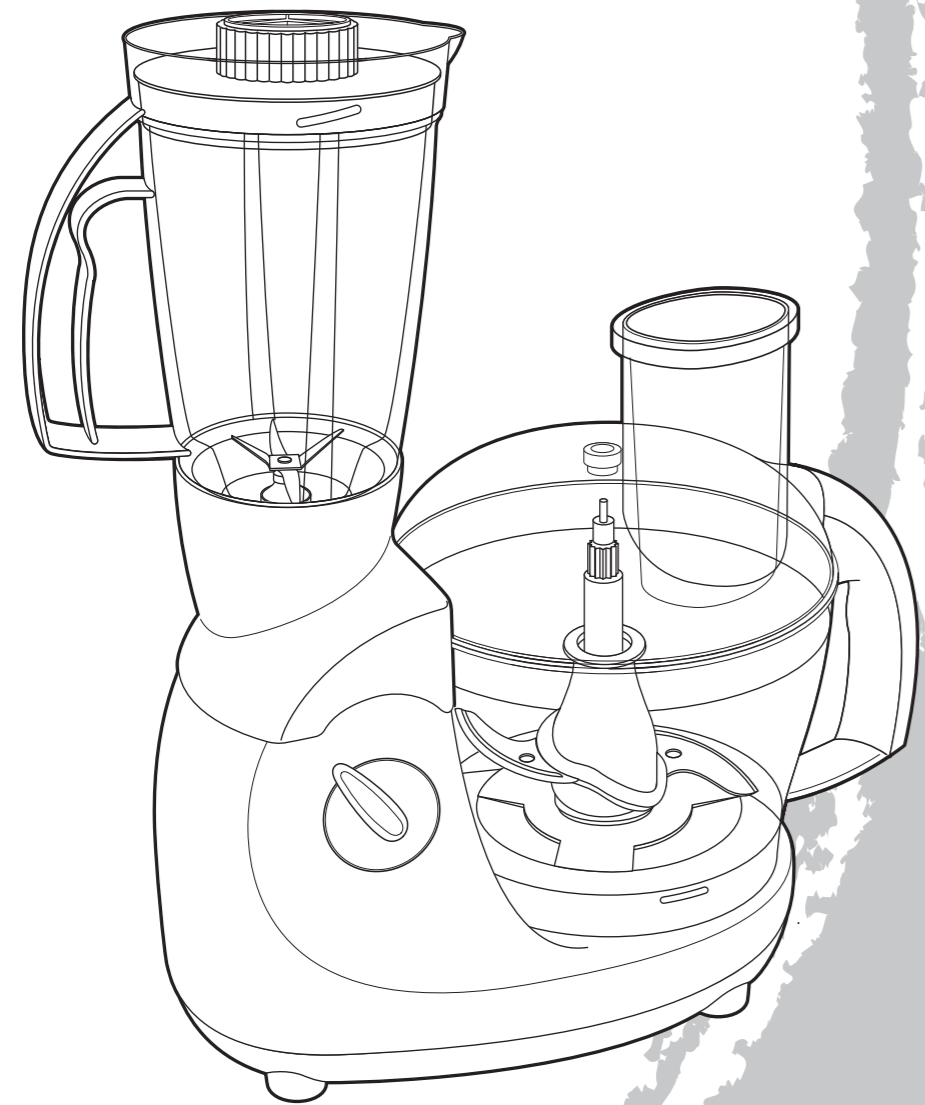
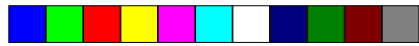


Moulinex

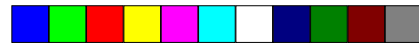






	Deutsch	S.	6	
	Polski		10	
	Česky		13	
	Slovensky		17	
	Slovensko		20	
	Српски		24	
	Hrvatski		28	
	Românește		31	
	Български		35	
	Magyar		39	
	Русский	с.	43	
	Українська	с.	47	

Moulinex



Deutsch

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von **Moulinex** entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln, für den Hausgebrauch und zum Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.

Auf dem Verpackungsetikett sind die mitgelieferten Zubehörteile abgebildet. Sie können weitere Zubehörteile für andere Funktionen dazukaufen (siehe Abschnitt „Zubehörteile“).

Sicherheitsbestimmungen

- Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch: bei Benutzung entgegen der Betriebsanleitung übernimmt Moulinex keinerlei Haftung.
- Das Gerät darf besonders in Anwesenheit von kleinen Kindern und Behinderten nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.
- Stecken Sie das Gerät, wenn Sie es nicht mehr benutzen oder reinigen sowie bei Stromausfall stets aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert oder beschädigt ist oder wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenden Sie sich in solchen Fällen aus Sicherheitsgründen stets an den Moulinex-Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Arbeiten an dem Gerät außer der Reinigung und der normalen Pflege durch den Kunden müssen vom Moulinex-Kundendienst ausgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kinderhänden herunterhängen oder in die Nähe oder in Kontakt mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Hitzequelle oder einer scharfen Kante geraten. Benutzen Sie zum Verstauen des Netzkabels den Kabelaufroller.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur original Moulinex Zubehör- und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät verwenden.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer (**c1**), dem Messer der Arbeitsschüssel und den

Gittern um, da diese ausgesprochen scharf sind. Nehmen Sie unbedingt das Messer mit der Spindel (**b4**) ab, bevor Sie die Arbeitsschüssel leeren.

- Nehmen Sie die Arbeitsschüssel nie leer in Betrieb.
- **Schließen Sie die Öffnung (a3), wenn Sie die Arbeitsschüssel nicht benutzen.**
- Setzen Sie die Arbeitsschüssel stets mit ihrem Deckel in Betrieb.
- Benutzen Sie zum Raspeln, Schneiden, usw. von Lebensmitteln stets den Stopfer (**b1**), um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben und auf keinen Fall die Finger oder irgendwelche Utensilien. Berühren Sie sich bewegende Teile nicht.
- Benutzen Sie die Schüsseln nicht als Behälter (zum Tiefgefrieren, Kochen, Sterilisieren).

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie die Zubehörteile aus der Verpackung und reinigen Sie sie mit heißem Wasser.
- Stellen Sie den Motorblock (**a1**) auf eine ebene, saubere und trockene Fläche und schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.

①. Gebrauch der Einstelltaste (a2):

- Pulse (**a2-1**) für verbesserte Kontrolle und bessere Durchmischung von bestimmten Zubereitungen.
- Dauerbetrieb: (**a2-2**) auf Position 1 (niedrige Geschwindigkeit) oder 2 (hohe Geschwindigkeit) drehen.
- **Der Deckel kann nur in Position 0 entriegelt werden. Drehen Sie den Deckel zum Entriegeln nach rechts.**

Benutzungshinweise

Mit Ihrer Küchenmaschine können Mengen zwischen 150 und maximal 1000 g zubereitet werden – Gesamtfassungsvermögen der Hackschüssel: 2,2 Liter. Gesamtfassungsvermögen der Arbeitsschüssel: 1,25 Liter.

Hackschüssel (b3)

- Setzen Sie den Gummiaufsatz (**b3-2**), wenn er nicht bereits aufgesetzt ist, auf den Boden der Schüssel. Der Rand des Gummiaufsatzes muss nach oben zeigen. Setzen Sie anschließend die Spindel (**b3-1**) auf. Ziehen Sie dann die Flügelschraube (**b3-3**) bis zum Anschlag an. Diese Einheit



muss nach jeder Benutzung auseinander genommen und gereinigt werden (siehe Abschnitt „Reinigung“).

- Setzen Sie die Schüssel (**b3**) auf den Sockel der Küchenmaschine (**a1**) und lassen Sie sie einrasten.
- Setzen Sie das gewünschte Zubehörteil ein.
- Setzen Sie den Deckel (**b2**) auf und verriegeln Sie ihn.
- Versichern Sie sich, dass die Öffnung (**a3**) geschlossen ist.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb.

Arbeitsschüssel (h)

- Setzen Sie die Schüssel (**b3**) auf den Sockel der Küchenmaschine (**a1**) und lassen Sie sie einrasten (die Schüssel muss leer und ohne Zubehörteile sein).
- Setzen Sie den Deckel (**b2**) auf und verriegeln Sie ihn.
- Machen Sie die Öffnung (**a3**) auf.
- Setzen Sie die Arbeitsschüssel (**h**) mit Deckel (**h1**) und Verschluss (**h2**) auf die offene Öffnung.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb.

TWIN SYSTEM : (b+h)

Sie können die Essenszubereitungen zugleich in der Arbeitsschüssel und der Hackschüssel kombinieren.

Spatel (j)

- Zum einfachen Überführen der Zubereitungen in das Serviergeschirr.

②. KNETEN/MISCHEN/HACKEN/MIXEN JE NACH MODELL

- Senken Sie die Spindel (**b4**) auf die Spindel der Schüssel (**b3-1**) ab.
- Auf die Spindel (**b4**) kann entweder das Metallmesser (**c1**) oder der Knethaken (**c2**) aufgesteckt werden.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.

Zubereitungen

. Mischen

- Sie können 1000 g leichten Teig (z. B. Biskuitteig) in 1 Min bis 1 Min 30 mischen.

. Kneten

- Sie können maximal 800 g schweren Teig (Sandteig, Mübsteig, Brotteig) in 40 Sekunden kneten.

Achtung: Halten Sie das Gerät an, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat.

. Hacken (c1)

Sie können in 15 bis 20 Sekunden 150 bis 350 g harte Lebensmittel wie Käse oder Trockenobst, harte Gemüsesorten wie Möhren, Sellerie usw. oder zarte Gemüsesorten wie Zwiebeln, Spinat usw. sowie rohes oder gekochtes Fleisch (entbeint, entseht und in Würfel geschnitten) oder rohen oder gekochten Fisch hacken. Hacken Sie keine zu harten Produkte wie Eis oder Zucker oder Produkte, die fein gehackt werden müssen (Weizen, Kaffee).

. Mixen Sie in der Hackschüssel (b3).

- Sie können bis zu 0,5 l Gemüsesuppe, Suppe und Kompott in 20 Sek. mixen.

Achtung: Füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in die Schüssel.

③. SCHLAGEN/QUIRLEN/EMULGIEREN

- Senken Sie die Spindel (**b4**) auf die Spindel der Schüssel (**b3-1**) ab.
- Setzen Sie die Emulgierscheibe (**e**) auf die Spindel (**b4**).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.

Zubereitungen

- Sie können 2 bis 4 Eiweiß und bis zu 0,3 Liter Crème Fraîche zubereiten.

Achtung: Benutzen Sie die Emulgierscheibe (e) nie zum Kneten von schweren Teigen oder zum Mischen von leichten Teigen.

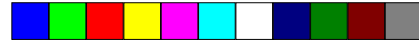
Die Höchstbetriebszeit beträgt 4 Minuten.

④. RASPELN/SCHNEIDEN JE NACH MODELL

- Senken Sie die Spindel (**b4**) auf die Spindel der Schüssel (**b3-1**) ab.
- Stecken Sie das gewünschte Gitter (**d1**) auf die Aufsatzscheibe (**d**) auf.
- Stecken Sie die Einheit auf die Spindel (**b4**) und lassen Sie sie einrasten.
- Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Einfüllstutzen und schieben Sie sie mit dem Stopfer (**b1**) weiter, nie mit den Fingern oder irgendwelchen Utensilien.

Zubereitungen

- . Einsatz C (Zum Grobraspeln): Möhren, Gruyere-Käse, Sellerie, Geraspelttes...
- . Einsatz H (Zum Grobschneiden): Kartoffeln für einen Kartoffelauflauf, Möhren, Gurken...
- . Einsatz A (Zum Feinreiben): Möhren, Gruyere-Käse, Sellerie, Geraspelttes...



- . Einsatz D (Zum Feinschneiden): Kartoffeln für Chips, ...
- . Einsatz G (Parmesan): Kartoffeln, Parmesan, Kokosnuss, ...
- . Einsatz E (Pommes Frites): Kartoffeln für Pommes Frites, ...
- Bereiten Sie höchstens 700 g Lebensmittel in einem Arbeitsgang zu (kein Fleisch und keine Wurstwaren).

⑤. GLATTRÜHREN/MISCHEN/PÜRIEREN

Je nach Art der Lebensmittel kann in der Arbeitsschüssel (**h**) bis zu 1 Liter zubereitet werden.

Um die Arbeitsschüssel (**h**) in Betrieb zu setzen muss unbedingt vorher die Hackschüssel (**b3**) mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel (**b2**) aufgesetzt werden.

- Machen Sie die Öffnung (**a3**) auf.
- Setzen Sie die Schüssel (**h**) auf die offene Öffnung (**a3**).
- Geben Sie die Lebensmittel in Schüssel (**h**), machen Sie den Deckel (**h1**) zu und verriegeln Sie den Verschluss (**h2**).
- Füllen Sie die Arbeitsschüssel nie mit kochenden Flüssigkeiten oder nur mit Trockenprodukten. Warten Sie vor dem Abnehmen der Arbeitsschüssel den völligen Stillstand des Geräts ab.

Zubereitungen

Sie können:

- bis zu 1 Liter pürierte Gemüsesuppen, Cremes, Kompotte, Milchshakes und Cocktails zubereiten.
- alle flüssigen Teige mischen (Crêpeteig, Krapfenteig, Pfannkuchenteig).

Die Höchstbetriebszeit beträgt 2 Minuten.

⑥. AUSPRESSEN VON ZITRUSFRÜCHTEN JE NACH MODELL

- Stecken Sie die Spindel (**g1**) auf die Spindel der Schüssel (**b3-1**).
- Setzen Sie den Filterkorb (**g2**) ein und drehen Sie ihn, bis er einrastet. Die Rippe auf dem Filterkorb klickt in die Verriegelungseinkerbung ein. Sie brauchen den Deckel (**b2**) nicht aufzusetzen.
- Setzen Sie den Kegel (**g3**) in die Öffnung des Filterkorbs ein.
- Setzen Sie eine Hälfte der Zitrusfrucht auf den Kegel und halten Sie sie dort fest.
- Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 1 ein.

Zubereitungen

- Sie können bis zu 0,8 Liter Saft pressen, ohne die Schüssel zu leeren.
- Spülen Sie den Filterkorb (**g2**) alle 0,5 Liter aus.

⑦. PASSIEREN/PÜRIEREN/ENTSAFTEN JE NACH MODELL

Senken Sie die Spindel (**b4**) auf die Spindel der Schüssel (**b3-1**) ab.

- Setzen Sie das gewünschte Gitter ein:
 - . Grobes Gitter (**f3**): Sie können Pürees (bis zu 500 g gekochtes Gemüse oder Obst) aus Kartoffeln, Möhren, Blumenkohl zubereiten.
 - . Feines Gitter (**f4**): Sie können Coulis und Kompotte aus entkernten Früchten (bis zu 300 g) aus Tomaten, Weintrauben, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen oder Pfirsichen zubereiten.
 - Setzen Sie die Flügelschraube (**f2**) mit dem Clip (**f1**) auf und drücken Sie sie bis zum Einrasten nach unten.
 - Setzen Sie je nach Modell den Einfülltrichter (**f5**) auf den Einfüllstutzen des Deckels, um die Zutaten besser in die Schüssel zu leiten.
 - Schneiden Sie die Lebensmittel vor dem Einführen in Stücke.
 - Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 1 ein.
- Wenn sich die Flügelschraube vom Gitter löst, überprüfen Sie, ob das benutzte Gitter für Ihre Zubereitung geeignet ist und ob die Lebensmittel auch wirklich ganz aufgetaut bzw. weich gekocht sind.

Reinigung/Pflege/ Aufräumen

- Stecken Sie das Gerät aus, nehmen Sie die Zubehörteile ab und demontieren Sie sie.
- Gießen Sie heißes Wasser mit etwas Flüssigseife in die Arbeitsschüssel. Machen Sie den Deckel zu. Drücken Sie mehrmals die Pulse Taste. Stecken Sie das Gerät aus. Spülen Sie die Schüssel unter fließendem Wasser und lassen Sie sie trocknen.
- ⑧. Die Schüssel (**b3**) ist mit einem Gummiaufsatz (**b3-2**) ausgestattet, der in der Geschirrspülmaschine oder per Hand gereinigt werden kann. Um ihn abzunehmen, muss die Flügelschraube (**b3-3**) demontiert werden. Achten Sie beim Wiedereinsetzen des Gummiaufsatzes darauf, dass der Rand nach oben gerichtet ist. Um die Lebensdauer des Gummiaufsatzes zu verlängern, kann man vor dem Wiedereinsetzen des Gummiaufsatzes ein wenig Speiseöl auf den Rand desselben geben.
- Waschen Sie die Zubehörteile sowie die Schüsseln und Deckel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie (sie sind geschirrspülmaschinenfest).



- Verwenden Sie keine Scheuerschwämmchen und keine Objekte, die Metallteile enthalten.
- Tauchen Sie nie den Motorblock **(a1)** ins Wasser. Wischen Sie ihn mit einem trockenen oder ganz leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Sollten die Zubehörteile durch Lebensmittel (Möhren, Orangen...) verfärbt werden, so reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie üblich.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig mit dem Messer **(c1)**, der Arbeitsschüssel **(h)** und den Gittern **(d1)** um, da diese sehr scharf sind.

Aufräumen

Ihre Küchenmaschine ist ausgestattet mit:

- ⑨ - einem Aufräumsystem **(i)** im Inneren der Schüssel **(b3)** zur Aufbewahrung der scharf schneidenden Zubehörteile (Messer **c1**, Gitter **d1**), der Aufsatzscheibe für die Gitter **(d)** und der Spindel **(b4)**.
- ⑩ - einem Kabelaufroller an der Hinterseite des Geräts, in dem das Netzkabel verstaut oder in der gewünschten Länge ausgerollt werden kann.

Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?

Überprüfen Sie zuerst den Anschluss und anschließend:

- ob die Schüssel **(b3)** richtig eingesetzt, der Deckel **(b2)** richtig verriegelt, die Zubehörteile richtig eingesetzt und die Einstelltaste **(a2)** richtig eingestellt sind.
- vor der Inbetriebnahme der Arbeitsschüssel **(h)**, ob die Schüssel **(b3)** und der Deckel der Hackschüssel **(b2)** richtig eingesetzt und verriegelt sind.

Ihr Gerät ist mit einem Schutzsystem ausgestattet. Wenn sich Ihr Gerät während des Betriebs von selbst ausschaltet, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Zubereitung wieder aufnehmen.

Sie haben alle Anweisungen genau befolgt und Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Fachhändler oder an den Moulinex Kundendienst (siehe Liste im Moulinex-Serviceheft).

Zubehörteile

Sie können die Ausstattung Ihrer Küchenmaschine durch den Kauf der nachstehend aufgeführten, beim Moulinex Kundendienst erhältlichen Zubehörteile vervollständigen:

- Einsatz zum Feinreiben (A): MS-5 980 676
- Einsatz zum Feinschneiden (D): MS-5 980 677
- Pommes Frites Einsatz (E): MS-5 980 678
- Einsatz zum Grobraspeln (C): MS-5 966 358
- Einsatz zum Grobschneiden (H): MS-5 966 356
- Parmesan-Einsatz (G): MS-5 980 679
- Gummiaufsatz der Arbeitsschüssel: MS-0 698 381
- Plastik-Mixhaken: MS-5 966 340
- Maxipress Zubehörteile: MS-0697 557 256
- Zitruspresse: MS-578 557 5256
- Zubehörteil Fleischwolf: MS-5785576



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Polski

Dziękujemy za wybranie urządzenia z gamy **Moulinex**, które jest przeznaczone do przygotowywania produktów spożywczych w warunkach domowych.

Na etykiecie opakowania są przedstawione akcesoria sprzedawane z tym modelem. Możesz zwiększyć funkcje urządzenia zakupując dodatkowe akcesoria (patrz rozdział "Akcesoria").

Zasady bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem zakupionego urządzenia proszę starannie przeczytać instrukcję obsługi: nieprawidłowa obsługa zwalnia Moulinex z wszelkiej odpowiedzialności.
- Nigdy nie pozwalaj dzieciom lub osobom niepełnosprawnym na użytkowanie urządzenia bez nadzoru dorosłych.
- Sprawdzić, czy napięcie domowej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. **Niewłaściwe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.**
- Po każdym użyciu urządzenia i przed każdym jego czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie używać urządzenia, jeżeli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone lub przewód zasilania lub wtyczka uległy uszkodzeniu. Aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu przewód musi być wymieniony przez autoryzowany serwis Moulinex (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Każda interwencja nie związana z czyszczeniem i zwykłą konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym centrum serwisowym Moulinex.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- Kabel zasilania należy układać w miejscu niedostępnym dla dzieci, kabel zasilania nie może znajdować się w pobliżu lub stykać się z nagrzewającymi się elementami urządzenia, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami. Używać nawijacza do kabla.
- Dla Państwa bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalnego wyposażenia i części zamiennych Moulinex dostosowanych do urządzenia.

- Nożem (**c1**) lub nożem do kubka blendera oraz wkładkami należy posługiwać się ze szczególną ostrożnością; są one bardzo ostre. Należy obowiązkowo wyjąć nóż z napędu (**b4**) przed opróżnieniem miski.
- Nie używać kubka blendera bez produktów
- **Zamknąć kłapkę (a3) jeżeli kubek blendera nie jest używany.**
- Zawsze używać kubek blendera z pokrywą.
- W czasie tarcia produktów, krojenia...., do wpychania ich do otworu wlotowego kominka należy używać wyłącznie popychacza (**b1**), nigdy nie używać palców lub przyrządów kuchennych. Nigdy nie dotykać części w ruchu.
- Nie używać miski jako pojemnika (zamrażanie, pieczenie, sterylizacja).

Uruchomienie

- Wyjąć akcesoria z opakowania i umyć ciepłą wodą.
 - Ustawić blok silnika (**a1**) na płaskiej, czystej i suchej powierzchni, następnie podłączyć urządzenie.
- ①. **Obsługa przycisku sterowania (a2):**
- . Praca impulsowa (**a2-1**) dla lepszej kontroli i lepszego rozdrobnienia niektórych potraw.
 - . Praca ciągła (**a2-2**) obrócić w pozycję 1 (niska prędkość) lub 2 (wysoka prędkość).
 - . **Aby odblokować pokrywę, należy ustawić przycisk w pozycji 0. Obrócić pokrywę w prawo w celu odblokowania.**

Zalecenia użytkowania

Robot umożliwia przygotowanie maksymalnie 150 do 1000 g produktów - Pojemność miski do siekania: 2,2 litra. Objętość całkowita kubka blendera: 1,25 litra.

Misa do siekania (b3)

- Jeżeli nie jest jeszcze zamontowana, założyć na miejsce uszczelkę (**b3-2**) na dnie pojemnika. Krawędź uszczelki musi być skierowana w górę. Następnie ustawić napęd (**b3-1**). Zablokować całość nakrętką (**b3-3**) do oporu. Zdemontować całość i wyczyścić po każdym użyciu (patrz rozdział "czyszczenie").
- Założyć misę (**b3**) na podstawę robota (**a1**).
- Założyć wybrane wyposażenie.
- Założyć i zablokować pokrywę (**b2**).



- Sprawdzić, czy kłapa (a3) jest prawidłowo zamknięta.
- Uruchomić.

Kubek blendera (h)

- Zablokować misę (b3) na podstawie robota (a1) (upewnić się, że misa jest pusta i bez akcesoriów).
- Umieścić pokrywę (b2) i zablokować.
- Otworzyć kłapę (a3).
- Ustawić kubek blendera (h) w miejscu otwartej kłapy z pokrywą (h1) i korkiem (h2).
- Uruchomić.

SYSTEM TWIN : (b+h)

Można równocześnie przygotowywać potrawy w kubku blendera i misie do siekania.

Szpatułka (j)

- W celu łatwiejszego umieszczania potraw w półmiskach.

②. UGNIATANIE/MIESZANIE/SIEKANIE / MIKSOWANIE ZALEŻNIE OD MODELU

- Opuścić napęd (b4) na napęd misy (b3-1).
- Można założyć nóż metalowy (c1) lub mieszadło (c2) na napędzie (b4).
- Włożyć produkty do misy.
- Założyć i zablokować pokrywę.

Przygotowanie

. Mieszanie

- Można wymieszać 1000 g lekkiego ciasta (biszkopt, ciastka) w ciągu od 1 min do 1 min 30 sekund.

. Ugniatanie

- Można ugnieść do 800 g ciężkiego ciasta (piaskowego, chlebowego lub kruchego) w 40 sekund.

Uwaga: Wyłączyć urządzenie, kiedy ugniecie się kula ciasta.

. Siekanie (c1)

Można w 15 do 20 sekund posiekać 150 do 350g produktów: produkty twarde (sery, suszone owoce), twarde warzywa (marchew, seler, itp.), miękkie warzywa (cebula, szpinak,...), mięso surowe i upieczone (bez ości, ścięgien i pocięte na kostki), ryby surowe i gotowane. Nie siekać produktów zbyt twardych (lód, cukier) lub wymagających drobnego zmielenia (zboża, kawa).

. Miksowanie w misie do siekania (b3)

- W ciągu 20 sekund można zmiksować do 0,5 l zupy, kremu lub musu.

Uwaga: Nigdy nie wlewać gotujących się produktów do misy

③. UBIJANIE / EMULGOWANIE / ROZBĘLTANIE

- Opuścić napęd (b4) na napęd misy (b3-1).
- Założyć tarczę emulgującą (e) na napęd (b4).
- Włożyć produkty do misy.
- Założyć i zablokować pokrywę.

Przygotowanie

- Można ubić pianę z 2 do 4 białek i do 0,3 litra śmietany.

Uwaga: Nie używać tarczy emulgującej (e) do wyrabiania ciężkich ciast lub mieszania ciast lekkich.

Maksymalny czas pracy: 4 minuty.

④. TARCIE/SZATKOWANIE ZALEŻNIE OD MODELU

- Opuścić napęd (b4) na napęd misy (b3-1).
- Założyć wybraną wkładkę (d1) na uchwyt wkładek (d).
- Założyć całość na napęd (b4) do oporu.
- Założyć i zablokować pokrywę.
- Produkty należy wpychać w kominek posługując się popychaczem (b1), nigdy nie należy używać palców, ani przyrządów kuchennych.

Przygotowanie

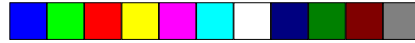
- . Wkładka C (tarcie na duże wiórki): tarta marchew, ser, seler...
- . Wkładka H (plastry grube): ziemniaki do zapiekaneek, marchew, ogórki...
- . Wkładka A (tarcie na drobne wiórki): tarta marchew, ser, seler...
- . Wkładka D (cienkie plastry): ziemniaki na chipsy, ...
- . Wkładka G (parmezan): ziemniaki, parmezan, orzech kokosowy, ...
- . Wkładka E (frytki): ziemniaki na frytki, ...
- Przygotowanie do 700 g produktów (bez mięsa i wędlin).

⑤. HOMOGENIZACJA/MIESZANIE / DOKŁADNE MIKSOWANIE

Zależnie od rodzaju obrabianych produktów w kubku blendera (h) można zmiksować do 1 l cieczy.

Aby uruchomić kubek blendera (h), należy obowiązkowo zamontować misę do siekania (b3) z zablokowaną pokrywą (b2).

- Otworzyć kłapę (a3).
- Założyć kubek (h) w miejscu otwartej kłapy (a3).
- Włożyć produkty do kubka (h) i założyć pokrywę (h1) i zablokować korek (h2).
- Nigdy nie napętniać kubka blendera wrzącym płynem lub produktami suchymi.



Odczekać do całkowitego zatrzymania przed zdjęciem kubka blendera.

Przygotowanie

Można wykonywać następujące czynności:

- przygotowanie do 1 litra dokładnie zmiksowanej zupy, zupy kremowej, kremu, musu, milk-shake'a lub koktajlu.
- mieszanie ciast płynnych (naleśniki, pączki, gofry, biszkopty)

Maksymalny czas pracy: 2 minuty.

⑥. WYCISKANIE CYTRUSÓW ZALEŻNIE OD MODELU

- Ustawić napęd (**g1**) na napędzie miski (**b3-1**).
- Założyć koszyk filtrujący (**g2**) obrócić w pozycję zablokowaną. Występy ryglujące koszyka filtrującego zaskakują przy tym w zagłębienia. Nie ma potrzeby montażu pokrywy (**b2**).
- Założyć stożek (**g3**) w otwór koszyka filtrującego.
- Przekrojony na pół owoc położyć na stożku i docisnąć.
- Ustawić prędkość na 1.

Przygotowanie

- Można uzyskać maksymalnie 0,8 l soku bez potrzeby opróżniania miski.
- Przepłukać koszyk filtra (**g2**) co 0,5 litra.

⑦. MIELENIE/WYCISKANIE/ROZGNIATANIE ZALEŻNIE OD MODELU

Opuścić napęd (**b4**) na napędzie miski (**b3-1**).

- Założyć wybraną siatkę:
 - . Duże otwory (**f3**): przygotowanie puree (do 500 g warzyw lub owoców) z ziemniaków, marchwi, kalafiora.
 - . Małe otwory (**f4**): Można przygotować kremy lub musy z owoców bez pestek (do 300 g) z pomidorów, winogron, truskawek, malin, porzeczek, moreli, brzoskwiń.
 - Ustawić łopatkę (**f2**) z zaciskiem (**f1**) i wcisnąć do kliknięcia.
 - Zależnie od modelu, założyć lejek (**f5**) na kominek pokrywy, aby ułatwić wprowadzanie produktów.
 - Wprowadzać produkty pokrojone na kawałki
 - Ustawić prędkość na 1.
- Jeżeli łopaska odzepia się od kraty, należy sprawdzić, czy została założona odpowiednia siatka do potrawy, czy produkty są rozmrożone lub ugotowane.

Czyszczenie/konserwacja/ przechowywanie

- Odłączyć urządzenie, zdjąć i zdemontować akcesoria.
- Włączyć ciepłą wodę i płyn do mycia naczyń do kubka blendera. Zamknąć pokrywę. Wykonać kilka impulsów za pomocą przycisku impulsowego. Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Wypłukać misę pod bieżącą wodą i wysuszyć.
- ⑧. Miska (**b3**) jest wyposażona w uszczelkę (**b3-2**), którą można myć w zmywarce lub ręcznie. Aby uzyskać dostęp, należy odkręcić nakrętkę (**b3-3**). W przypadku montażu, należy upewnić się, że krawędź jest skierowana w górę. Aby zwiększyć trwałość uszczelki można posmarować krawędź niewielką ilością oleju spożywczego przed zamontowaniem.
- Umyć, opłukać i wytrzeć akcesoria oraz pojemniki i pokrywy (można je myć w zmywarkach do naczyń).
- Nie używać ściernych gąbek lub przedmiotów z elementami metalowymi.
- Bloku silnika (**a1**) nie należy zanurzać w wodzie. Wytrzeć suchą ściereką lub lekko wilgotną.
- W razie zabarwienia przez produkty spożywcze (marchew, pomarańcze...) przetrzeć je ściereką zmoczoną olejem spożywczym i normalnie umyć.
- Nożem (**c1**) lub kubkiem blendera (**h**) oraz wkładkami (**d1**) należy posługiwać się ze szczególną ostrożnością; są one bardzo ostre.

Przechowywanie

Robot posiada:

- ⑨- pojemnik na wyposażenie (**i**), który można włożyć do miski (**b3**). Można w nim przechowywać akcesoria tnące (noż c1, wkładki d1), uchwyt wkładek (**d**) i napęd (**b4**).
- ⑩- nawijacz przewodu znajdujący się z tyłu urządzenia umożliwia przechowywanie i regulację długości przewodu zasilania.

Co robić jeżeli urządzenie nie działa?

Sprawdzić, czy wtyczka jest włożona do gniazdka, następnie:



- czy miska (**b3**) jest prawidłowo założona, czy pokrywa (**b2**) jest prawidłowo zablokowana, czy akcesoria są prawidłowo zainstalowane, czy przycisk sterowania (**a2**) jest prawidłowo ustawiony.
- czy miska (**b3**) i pokrywa (**b2**) są na miejscu i zablokowane przed uruchomieniem kubka blendera (**h**).

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie. Jeżeli urządzenie nie działa, należy odłączyć przewód i pozostawić urządzenie do schłodzenia na 30 minut przed kontynuowaniem pracy.

Urządzenie nadal nie działa. W takim przypadku, należy zwrócić się do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu Moulinex (patrz lista w książeczce "Serwis Moulinex").

Akcesoria

Można uzupełnić wyposażenie robota dokupując u sprzedawcy lub w autoryzowanym serwisie Moulinex akcesoria podane poniżej:

- Wkładka (A) tarcie na drobne wiórki: MS-5 980 676
- Wkładka (D) cienkie plastry: MS-5 980 677
- Wkładka (E) frytki: MS-5 980 678
- Wkładka (C) tarcie na duże wiórki: MS-5 966 358
- Wkładka (H) plastry grube: MS-5 966 356
- Wkładka (G) parmezan: MS-5 980 679
- Uszczelka miski: MS-0 698 381
- Mieszadło plastikowe: MS-5 966 340
- Akcesoria maxi press: MS-0697 557 256
- Wyciskacz do owoców cytrusowych: MS-578 557 5256
- Młynek: MS- 5785576



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub ecyklingowi.

➔ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Česky

Děkujeme Vám, že jste se rozhodli zakoupit si přístroj řady **Moulinex**, který slouží výlučně k přípravě pokrmů, k domácímu použití v interiéru.

Na etiketě na přepravní krabici je uvedeno příslušenství, které se spolu s tímto modelem dodává. Funkčnost svého přístroje můžete zvýšit dokoupením dalšího příslušenství (viz oddíl «Příslušenství»).

Bezpečnostní pokyny

- Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtete návod: použití přístroje v rozporu s návodem zbavuje společnost Moulinex veškeré odpovědnosti.
- Nikdy nenechávejte přístroj zapnutý bez dohledu, a to především v přítomnosti malých dětí nebo postižených osob.
- Zkontrolujte, zda jmenovité napětí přístroje odpovídá napětí v síti. **Na škody vzniklé v důsledku nesprávného zapojení přístroje se nevztahuje záruka.**
- Po použití přístroje, před čištěním nebo v případě přerušení dodávky el. proudu přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Přístroj nepoužívejte, pokud nefunguje správně, pokud byl poškozen nebo pokud byl poškozen přívodní kabel či zástrčka. Abyste se vyhnuli riziku, nechte je vyměnit vždy v autorizovaném servisu Moulinex (viz seznam adres v Servisní knížce).
- Veškeré zásahy do přístroje, kromě běžného čištění nebo údržby, musí provádět výhradně autorizovaný servis Moulinex.
- Nikdy nenamáchejte přístroj, přívodní kabel nebo zástrčku do kapaliny.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset v dosahu dětí, v blízkosti nebo v kontaktu s horkými prvky přístroje, v blízkosti zdroje tepla nebo na ostré hraně. Používejte zařízení k navíjení kabelu.
- Z důvodu vlastní bezpečnosti používejte pouze příslušenství a náhradní díly Moulinex, upravené pro Váš přístroj.
- S nožem (**c1**), nožem mixéru a čepelemi zacházejte opatrně, jsou velmi ostré. Dříve než vyprázdníte mixovací nástavec, musíte vytáhnout nůž za držák (**b4**).



- Nepoužívejte mixovací nástavec naprázdno
- **Pokud nepoužíváte mixovací nástavec, zavřete kryt (a3).**
- Mixovací nástavec používejte vždy jen s poklopem.
- Pokud chcete strouhat nebo krájet potraviny, používejte vždy tlačný nástavec (b1), abyste je správně dostali do nádoby; nikdy nepoužívejte prsty ani nářadí. Nikdy se nedotýkejte rotujících prvků.
- Nepoužívejte nástavce jako uskladňovací nádoby (mražení, vaření, sterilizace).

Uvedení do provozu

- Vyndejte příslušenství z obalu a omyjte je v teplé vodě.
 - Tělo motoru (a1) umístěte na rovnou, čistou a suchou plochu a přístroj připojte k el. síti.
- ①. **Použití ovládacího spínače (a2):**
- Pulzní pohon (a2-1) pro lepší kontrolu a lepší promíchání některých pokrmů.
 - Nepřetržitý chod (a2-2) přepněte spínač až do polohy 1 (pomalý chod) nebo 2 (rychlý chod).
 - **Pokud chcete odstranit poklop, musí být spínač vždy v poloze 0. Otočte poklopem doprava a tím jej odblokujete.**

Pokyny k použití

Váš robot dokáže připravit maximálně 150 až 1000 g – Celkový objem pracovní nádoby: 2,2 litrů. Celkový objem mixovacího nástavce: 1,25 litrů.

Pracovní nádoba (b3)

- Pokud není umístěna ve správné poloze, vložte na dno nádoby těsnění (b3-2). Okraj těsnění směřuje nahoru. Pak vložte držák (b3-1). Zajistěte je šroubem (b3-3) až na doraz. Po každém použití jednotku rozeberte a vyčistěte (viz oddíl «čištění»).
- Nádobu (b3) přišroubujte k základně robotu (a1).
- Nasaďte vybraný díl příslušenství.
- Nasaďte a zajistěte poklop (b2).
- Zkontrolujte, zda je kryt (a3) dobře zavřený.
- Spusťte přístroj.

Mixovací nástavec (h)

- Připevněte nástavec (b3) na základnu robotu (a1) (zkontrolujte, zda je nástavec volný a zda v něm nejsou žádné díly příslušenství).

- Nasaďte poklop (b2) a zajistěte jej.
- Otevřete kryt (a3).
- Nasaďte mixovací nástavec (h) s vlastním víkem (h1) a zátkou (h2) na otevřený kryt.
- Spusťte přístroj.

TWIN SYSTEM : (b+h)

Při přípravě pokrmů můžete kombinovat zároveň pracovní nádobu a mixovací nástavec.

Stěrka (j)

- Pomáhá jednodušeji servírovat pokrmy.

②. MÍSENÍ/MÍCHÁNÍ/SEKÁNÍ/MIXOVÁNÍ PODLE MODELU

- Nasaďte unášecí šroub (b4) na hřídel nástavce (b3-1).
- Nasaďte na unášecí šroub (b4) kovový nůž (c1) nebo hnětače (c2).
- Vložte přísady do nádoby.
- Nasaďte a zajistěte poklop.

Pokrmý

. Míchání

- Za 1 až 1,5 minuty umícháte 1000 g lehkého těsta (piškotové).

. Hnětení

- Za 40 sekund uhnětete maximálně 800 g těžkého těsta (křehké, máslové, chlebové těsto).

Pozor: Jakmile zjistíte, že je těsto uhnětené, přístroj zastavte.

. Sekání (c1)

- Za 15 až 20 sekund nasekáte 150 až 350 g potravin: tvrdé potraviny (sýry, sušené ovoce), tvrdá zelenina (mrkev, celer atd.), měkká zelenina (cibule, špenát,...), syrové i vařené maso (bez kostí a šlach, nakrájené na kousky), syrové i vařené ryby. Nesekejte příliš tvrdé potraviny (led, cukr) nebo potraviny, které musejí být jemně namlety (obilniny, káva).

. Mixování v pracovní nádobě (b3)

- Za 20 sekund můžete umixovat až 0,5 l polévek, kompotů.

Pozor: Do nádoby nikdy nelijte vařící tekutinu

③. STLOUKÁNÍ/EMULGOVÁNÍ/ŠLEHÁNÍ

- Vložte unášecí šroub (b4) na hřídel nádoby (b3-1).
- Na hřídel vložte emulgační kotouč (e) (b4).
- Vložte přísady do nádoby.
- Nasaďte a zajistěte poklop.

Pokrmý



- Můžete si připravit 2 až 4 vaječné bílky a až 0,3 litru sladké smetany.

Pozor: Nikdy nepoužívejte emulgační kotouč (e) ke hnětení těžkých těst nebo k míchání lehkých těst.

Maximální doba použití: 4 minuty.

④. STROUHÁNÍ/KRÁJENÍ PODLE MODELU

- Vložte unášecí šroub (**b4**) na hřídel nádoby (**b3-1**).
- Nasadte požadovanou čepel (**d1**) na nosný kotouč (**d**).
- Nasadte je na unášecí šroub (**b4**) až na doraz.
- Nasadte a zajistěte poklop.
- Vložte potraviny do násypky a pomocí tlačíciho nástavce (**b1**) je zasuňte, nikdy netlačte potraviny prsty nebo nářadím.

Pokmy

- . Řezací nástavec C (Hrubé strouhání): mrkev, ementál, celer...
- . Řezací nástavec H (Hrubé krájení): brambory pro přípravu francouzských brambor, mrkev, okurka...
- . Řezací nástavec A (Jemné strouhání): mrkev, ementál, celer...
- . Řezací nástavec D (Jemné krájení): brambory na chipsy...
- . Řezací nástavec G (Parmazán): brambory, parmazán, kokos...
- . Řezací nástavec E (Hranolky): brambory pro přípravu hranolek...
- Připravujte maximálně 700 g potravin najednou (neplatí pro maso a uzeniny).

⑤. VELMI JEMNÉ MÍSENÍ/MÍCHÁNÍ/ MIXOVÁNÍ

Podle povahy potraviny můžete v mixovacím nástavci (**h**) připravit až 1 l pokrmu.

Abyste mohli spustit mixovací nástavec (**h**), je nejdříve nutné nasadit pracovní nádobu (**b3**) se zajištěným poklopem (**b2**).

- Otevřete kryt (**a3**).
- Vložte mixovací nástavec (**h**) na otevřený kryt (**a3**).
- Potraviny vložte do mixovacího nástavce (**h**), zavřete víko (**h1**) a zajistěte zátkou (**h2**).
- Do mixovacího nástavce nikdy nelijte vařící kapalinu ani jej nepoužívejte na suché potraviny. Než začnete sundávat mixovací nástavec, počkejte, až se přístroj úplně zastaví.

Pokmy

Můžete:

- připravit až 1 litr jemně rozmixované polévky, jemné omáčky, krému, kompotu, mléčného koktejlu, koktejlu.
 - míchat všechna tekutá těsta (na palačinky, koblížky, bublaninu, far).
- Maximální doba použití: 2 minuty.

⑥. LISOVÁNÍ CITRUSOVÝCH PLODŮ PODLE MODELU

- Nasadte unášecí šroub (**g1**) na hřídel nástavce (**b3-1**).
- Nasadte filtrační koš (**g2**) a otočením jej zajistěte. Západka filtračního koše zapadne do zajišťovacího otvoru. Nepotřebujete poklop (**b2**).
- Lisovací kužel (**g3**) vložte do otvoru filtračního koše.
- Polovinu citrusového plodu nasadte na kužel a držte ji.
- Nastavte rychlost na 1.

Pokmy

- Tímto způsobem můžete připravit až 0,8 litru šťávy, aniž byste museli vyprázdnit nádobu.
- Po každém 0,5 litru připravené šťávy opláchněte filtrační koš (**g2**).

⑦. MLETÍ/LISOVÁNÍ/DRCENÍ PODLE MODELU

Nasadte unášecí šroub (**b4**) na hřídel nástavce (**b3-1**).

- Vložte požadovanou mřížku:
 - . Velké otvory (**f3**): pro přípravu pyré (až 500 g vařeného zeleniny nebo ovoce) z brambor, mrkve, květáku.
 - . Malé otvory (**f4**): pro přípravu kaší nebo kompotů z vypeckovaného ovoce (až 300 g) z rajčat, hroznového vína, jahod, malin, angreštu, meruněk, broskví.
 - Vložte nůž (**f2**) s klipem (**f1**) a zatlačte jej, až uslyšíte cvaknutí.
 - Podle modelu přidejte na plnicí otvor násypku (**f5**), aby se ingredience lépe sypaly.
 - Nasypete potraviny nakrájené na kousky
 - Nastavte rychlost na 1.
- Pokud se nůž uvolní od mřížky, zkontrolujte, zda jste použili mřížku, která odpovídá připravovanému pokrmu, zda jsou potraviny dostatečně rozmražené nebo provažené.

Čištění/Údržba/Skladování

- Přístroj odpojte od el. sítě, sundejte a rozmontujte jednotlivé díly příslušenství.
- Do mixovacího nástavce nalijte horkou vodu s několika kapkami tekutého saponátu. Zavřete poklopem. Několikrát zmáčkněte pulzní tlačítko. Přístroj odpojte od el. sítě.



Nástavec opláchněte pod tekoucí vodou a nechte jej uschnout.

8. Nádoba (b3) je vybavená těsnění (b3-2), který můžete mýt v myčce nebo v ruce. Abyste se k němu dostali, odšroubujte šroub (b3-3). Při opětovné montáži jej musíte namontovat otvorem směrem nahoru. Abyste prodloužili životnost spojovacího prvku, můžete na jeho okraj před montáží nanést malé množství jedlého oleje.

- Jednotlivé díly příslušenství, nádoby a poklapy omyjte, opláchněte a osušte (mohou se mýt v myčce).
- Nepoužívejte abrazivní houbičky nebo přípravky s kovovými částicemi.
- Tělo motoru (a1) nikdy nesmíte ponořit do vody. Otřete jej suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem.
- Pokud potraviny (mrkev, pomeranče...) zabarvily některé díly příslušenství, vydrhněte je hadříkem namočeným do jedlého oleje a poté je umyjte běžným způsobem.
- S nožem (c1), mixovacím nástavcem (h) a čepelemi (d1) zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.

Skladování

Váš robot je vybaven:

- 9- úložným prostorem pro příslušenství (i), které lze vložit do nádoby (b3). Sem můžete uložit nástavec krájecího systému (nůž c1, čepele d1), nosný kotouč čepelí (d) a hřídel (b4).
- 10- zařízením pro navíjení přírodního kabelu, který se nachází na zadní straně přístroje a s jehož pomocí můžete kabel uložit i upravit jeho potřebnou délku.

Co dělat, když přístroj nefunguje?

Zkontrolujte nejdříve připojení, pak:

- zkontrolujte, zda je nádoba (b3) ve správné poloze, zda je poklop (b2) správně zajištěn, zda jsou jednotlivé díly příslušenství správně nasazeny, zda je ovládací spínač (a2) ve správné poloze.
- než spustíte mixovací nástavec (h), zkontrolujte, zda jsou nádoba (b3) a kryt (b2) ve správné poloze a zda jsou správně zajištěny.

Váš přístroj je vybaven ochranným systémem. Pokud se Váš přístroj zastaví v průběhu operace, vytáhněte kabel ze zásuvky a nechte

přístroj asi 30 minut vychladnout, pak pokračujte v přípravě pokrmu.

Důsledně jste se řídili těmito pokyny, ale Váš přístroj stále nefunguje? obraťte se na svého prodejce nebo na autorizovaný servis Moulinex (viz seznam v servisní knížce «Servis Moulinex»).

Příslušenství

Vybavení svého kuchyňského robotu si můžete doplnit a objednat si v autorizovaném servisu Moulinex následující díly příslušenství:

- Řezací nástavec, jemné strouhání (A): MS-5 980 676
- Řezací nástavec, jemné krájení (D): MS-5 980 677
- Kotouč na přípravu hranolků (E): MS-5 980 678
- Řezací nástavec, hrubé strouhání (C): MS-5 966 358
- Řezací nástavec, hrubé krájení (H): MS-5 966 356
- Kotouč na strouhání parmazánu (G): MS-5 980 679
- Těsnění nádoby: MS-0 698 381
- Plastový hnětač: MS-5 966 340
- Příslušenství maxi press: MS-0697 557 256
- Lis na citrusové plody: MS-578 557 5256
- Příslušenství na drčení: MS- 5785576



Podílejme se na ochraně životního prostředí!

1 Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.

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



Slovensky

Ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli zakúpiť si prístroj radu **Moulinex**, ktorý slúži výlučne na prípravu pokrmov, na domáce použitie v interiéri.

Na etikeete obalu je uvedené príslušenstvo, ktoré sa spolu s týmto modelom predáva. Funkčnosť svojho prístroja môžete zvýšiť dokúpením ďalšieho príslušenstva (viď oddiel „Príslušenstvo“).

Bezpečnostné pokyny

- Pred prvým použitím prístroja si starostlivo prečítajte návod: použitie prístroja v rozpore s návodom zbavuje spoločnosť Moulinex všetkej zodpovednosti.
- Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dohľadu, a to predovšetkým v prítomnosti malých detí alebo postihnutých osôb.
- Skontrolujte, či menovité napätie prístroja zodpovedá napätiu v sieti. **Na škody vzniknuté v dôsledku nesprávneho zapojenia prístroja sa nevzťahuje záruka.**
- Po použití prístroja, pred čistením alebo v prípade prerušenia dodávky el. prúdu prístroj vždy odpojte zo siete.
- Prístroj nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak bol poškodený alebo ak bol poškodený prívodný kábel či zástrčka. Aby ste sa vyhli riziku, nechajte ich vymeniť vždy v autorizovanom servise Moulinex (viď zoznam adries v Servisnej knižke).
- Všetky zásahy do prístroja, okrem bežného čistenia alebo údržby, musí vykonávať výhradne autorizovaný servis Moulinex.
- Nikdy nenamáčajte prístroj, prívodný kábel alebo zástrčku do kvapaliny.
- Nenechávajte prívodný kábel voľne visieť v dosahu detí, v blízkosti alebo v kontakte s horúcimi prvkami prístroja, v blízkosti zdroja tepla alebo na ostrej hrane. Používajte zariadenie na navíjanie kábla.
- Z dôvodu vlastnej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a náhradné dielce Moulinex, upravené pre Váš prístroj.
- S nožom (**c1**), nožom mixéra a čepeľami zaobchádzajte opatrne, sú veľmi ostré. Skôr než vyprázdните mixovací nástavec, musíte vytiahnuť nôž za držiak (**b4**).

- Nepoužívajte mixovací nástavec naprázdno
- **Ak nepoužívate mixovací nástavec, zavrite kryt (a3).**
- Mixovací nástavec používajte vždy len s poklopom.
- Ak chcete strúhať alebo krájať potraviny, používajte vždy tlačný nástavec (**b1**), aby ste ich správne dostali do nádoby; nikdy nepoužívajte prsty ani náradie. Nikdy sa nedotýkajte rotujúcich prvkov.
- Nepoužívajte nástavce ako uskladňovacie nádoby (mrazenie, varenie, sterilizácia).

Uvedenie do prevádzky

- Vyberte príslušenstvo z obalu a umyte ho v teplej vode.
 - Telo motora (**a1**) umiestnite na rovnú, čistú a suchú plochu a prístroj pripojte k el. sieti.
- ①. **Použitie ovládacieho spínača (a2):**
- Pulzový pohon (**a2-1**) pre lepšiu kontrolu a lepšie premiešanie niektorých pokrmov.
 - Nepretržitý chod (**a2-2**) prepnete spínač až do polohy 1 (pomalý chod) alebo 2 (rýchly chod).
 - **Ak chcete odstrániť poklop, musí byť spínač vždy v polohe 0. Otočte poklopom doprava a tým ho odblokujete.**

Pokyny na použitie

Váš robot dokáže pripraviť maximálne 150 až 1000 g – Celkový objem pracovnej nádoby: 2,2 litrov. Celkový objem mixovacieho nástavca: 1,25 litra.

Pracovná nádoba (b3)

- Ak nie je umiestnená v správnej polohe, vložte na dno nádoby tesnenie (**b3-2**). Okraj tesnenia smeruje hore. Potom vložte držiak (**b3-1**). Zaisťte ich skrutkou (**b3-3**) až na doraz. Po každom použití jednotku rozoberte a vyčistite (viď oddiel „čistenie“).
- Nádobu (**b3**) priskrutkujte k základni robota (**a1**).
- Nasadte vybraný dielec príslušenstva.
- Nasadte a zaisťte poklop (**b2**).
- Skontrolujte, či je kryt (**a3**) dobre zatvorený.
- Spustite prístroj.

Mixovací nástavec (h)

- Pripevnite nástavec (**b3**) na základňu robota (**a1**) (skontrolujte, či je nástavec voľný a či v ňom nie sú žiadne dielce príslušenstva).



- Nasadíte poklop (**b2**) a zaistíte ho.
- Otvorte kryt (**a3**).
- Nasadíte mixovací nástavec (**h**) s vlastným vekom (**h1**) a zátkou (**h2**) na otvorený kryt.
- Spustíte prístroj.

TWIN SYSTÉM : (b+h)

Pri príprave pokrmov môžete kombinovať zároveň pracovnú nádobu a mixovací nástavec.

Stierka (j)

- Pomáha jednoduchšie servírovať pokmy.

②. MIESENIE/MIEŠANIE/SEKANIE/MIXOVANIE PODĽA MODELU

- Nasadíte unášaciu skrutku (**b4**) na hriadeľ nástavca (**b3-1**).
- Nasadíte na unášaciu skrutku (**b4**) kovový nôž (**c1**) alebo hnetáče (**c2**).
- Vložte prísady do nádoby.
- Nasadíte a zaistíte poklop.

Pokmy

. Miešanie

- Za 1 až 1,5 minúty namiešate 1000 g ľahkého cesta (piškótové).

. Hnetenie

- Za 40 sekúnd nahnetiete maximálne 800 g ťažkého cesta (krehké, maslové, chlebové cesto).

Pozor: Hneď ako zistíte, že je cesto uhnetené, prístroj zastavte.

. Sekanie (c1)

Za 15 až 20 sekúnd nasekáte 150 až 350 g potravín: tvrdé potraviny (syry, sušené ovocie), tvrdá zelenina (mrkva, zeler atď.), mäkká zelenina (cibuľa, špenát,...), surové aj varené mäso (bez kostí a šliach, nakrájané na kúsky), surové aj varené ryby. Nesekajte príliš tvrdé potraviny (ľad, cukor) alebo potraviny, ktoré musia byť jemne namleté (obilniny, káva).

. Mixovanie v pracovnej nádobe (b3)

- Za 20 sekúnd môžete namixovať až 0,5 l polievok, kompótov.

Pozor: Do nádoby nikdy nelejte vriacu tekutinu

③. TLČENIE/EMULGOVANIE/ŠĽAHANIE

- Vložte unášaciu skrutku (**b4**) na hriadeľ nádoby (**b3-1**).
- Na hriadeľ vložte emulgačný kotúč (**e**) (**b4**).
- Vložte prísady do nádoby.
- Nasadíte a zaistíte poklop.

Pokmy

- Môžete pripraviť 2 až 4 vaječné bielky a až 0,3 litra sladkej smotany.

Pozor: Nikdy nepoužívajte emulgačný kotúč (e) na hnetenie ťažkých ciest alebo na miešanie ľahkých ciest.

Maximálne trvanie použitia: 4 minúty.

④. STRÚHANIE/KRÁJANIE PODĽA MODELU

- Vložte unášaciu skrutku (**b4**) na hriadeľ nádoby (**b3-1**).
- Nasadíte požadovanú čepeľ (**d1**) na nosný kotúč (**d**).
- Nasadíte ich na unášaciu skrutku (**b4**) až na doraz.
- Nasadíte a zaistíte poklop.
- Vložte potraviny do násypky a pomocou tlačného nástavca (**b1**) ich zasuňte. Nikdy netlačte potraviny prstami alebo náradím.

Pokmy

- . Rezací nástavec C (Hrubé strúhanie): mrkva, ementál, zeler...
- . Rezací nástavec H (Hrubé krájanie): zemiaky na prípravu francúzskych zemiakov, mrkva, uhorka...
- . Rezací nástavec A (Jemné strúhanie): mrkva, ementál, zeler...
- . Rezací nástavec D (Jemné krájanie): zemiaky na čipsy...
- . Rezací nástavec G (Parmezán): zemiaky, parmezán, kokos...
- . Rezací nástavec E (Hranolčeky): zemiaky na prípravu hranolčekov...
- Pripravujte maximálne 700 g potravín naraz (neplatí pre mäso a údeniny).

⑤. VEĽMI JEMNÉ MIESENIE/MIEŠANIE/MIXOVANIE

Podľa povahy potraviny môžete v mixovacom nástavci (**h**) pripraviť až 1 l pokrmu.

Aby ste mohli spustiť mixovací nástavec (**h**), je najskôr nutné nasadiť pracovnú nádobu (**b3**) so zaisteným poklopom (**b2**).

- Otvorte kryt (**a3**).
- Vložte mixovací nástavec (**h**) na otvorený kryt (**a3**).
- Potraviny vložte do mixovacieho nástavca (**h**), zavrite veko (**h1**) a zaistíte zátkou (**h2**).
- Do mixovacieho nástavca nikdy nelejte vriacu kvapalinu a ani ho nepoužívajte na suché potraviny. Skôr ako začnete odstraňovať mixovací nástavec, počkajte, až sa prístroj úplne zastaví.

Pokmy

Môžete:



- pripraviť až 1 liter jemne rozmixovanej polievky, jemnej omáčky, krému, kompótu, mliečného kokteilu, kokteilu.
 - miešať všetky tekuté cestá (na palacinky, pampúšky, bublaninu, ovsenú kašu).
- Maximálne trvanie použitia: 2 minúty.

⑥. LISOVANIE CITRUSOVÝCH PLODOV PODĽA MODELU

- Nasadíte unášaciu skrutku (**g1**) na hriadeľ nástavca (**b3-1**).
- Nasadíte filtračný kôš (**g2**) a otočením ho zaistíte. Západka filtračného koša zapadne do zaistovacieho otvoru. Nepotrebuje poklop (**b2**).
- Lisovací kužeľ (**g3**) vložte do otvoru filtračného koša.
- Polovicu citrusového plodu nasadíte na kužeľ a držte ju.
- Nastavte rýchlosť na 1.

Pokmy

- Týmto spôsobom môžete pripraviť až 0,8 litra šťavy bez toho, aby ste museli vyprázdiť nádobu.
- Po každom 0,5 litri pripravenej šťavy opláchnite filtračný kôš (**g2**).

⑦. MLETIE/LISOVANIE/DRVENIE PODĽA MODELU

- Nasadíte unášaciu skrutku (**b4**) na hriadeľ nástavca (**b3-1**).
 - Vložte požadovanú mriežku:
 - veľké otvory (**f3**): na prípravu pyrú (až 500 g varenej zeleniny alebo ovocia) zo zemiakov, mrkvy, karfiolu.
 - Malé otvory (**f4**): na prípravu kaší alebo kompótov z vykôstkovaného ovocia (až 300 g) z paradajok, hrozna, jahôd, malín, egrešu, marhúľ, broskýň.
 - Vložte nôž (**f2**) s klipom (**f1**) a zatlačte ho, až začujete cvaknutie.
 - Podľa modelu pridajte na plniaci otvor násypku (**f5**), aby sa ingrediencie lepšie sypali.
 - Nasypte potraviny nakrájané na kúsky
 - Nastavte rýchlosť na 1.
- Ak sa nôž uvoľní od mriežky, skontrolujte, či ste použili mriežku, ktorá zodpovedá pripravovanému pokrmu, či sú potraviny dostatočne rozmrazené alebo prevarené.

Čistenie/Údržba/ Skladovanie

- Prístroj odpojte od el. siete, odstráňte a rozmontujte jednotlivé dielce príslušenstva.

- Do mixovacieho nástavca nalejte horúcu vodu s niekoľkými kvapkami tekutého saponátu. Zavrite poklopom. Niekoľkokrát stlačte pulzové tlačidlo. Prístroj odpojte od el. siete. Nástavec opláchnite pod tečúcou vodou a nechajte ho uschnúť.

- ⑧. Nádobu (**b3**) je vybavená tesnením (**b3-2**), ktoré môžete umývať v umývačke alebo v rukách. Aby ste sa k nemu dostali, odskrutkujte skrutku (**b3-3**). Pri opätovnej montáži ho musíte namontovať otvorom smerom hore. Aby ste predĺžili životnosť spojovacieho prvku, môžete na jeho okraj pred montážou naniesť malé množstvo jedlého oleja.
- Jednotlivé dielce príslušenstva, nádoby a poklopy umyte, opláchnite a osušte (môžu sa umývať v umývačke).
- Nepoužívajte abrazívne hubky alebo prípravky s kovovými časticami.
- Telo motora (**a1**) nikdy nesmiete ponoriť do vody. Utrite ho suchou alebo ľahko navlhčenou handričkou.
- Ak potraviny (mrkva, pomaranče...) zafarbili niektoré dielce príslušenstva, vydrhnite ich handričkou namočenou do jedlého oleja a potom ich umyte bežným spôsobom.
- S nožom (**c1**), mixovacím nástavcom (**h**) a čepeľami (**d1**) zaobchádzajte opatrne, sú veľmi ostré.

Skladovanie

Váš robot je vybavený:

- ⑨- úložným priestorom pre príslušenstvo (**i**), ktoré je možné vložiť do nádoby (**b3**). Sem môžete uložiť nástavce krájacieho systému (nôž **c1**, čepele **d1**), nosný kotúč čepeľí (**d**) a hriadeľ (**b4**).
- ⑩- zariadením pre navíjanie prírodného kábla, ktorý sa nachádza na zadnej strane prístroja a s pomocou ktorého môžete kábel uložiť aj upraviť jeho potrebnú dĺžku.

Čo robiť, keď prístroj nefunguje?

Skontrolujte najskôr pripojenie, potom:

- skontrolujte, či je nádoba (**b3**) v správnej polohe, či je poklop (**b2**) správne zaistený, či sú jednotlivé dielce príslušenstva správne nasadené, či je ovládací spínač (**a2**) v správnej polohe.



- skôr ako spustíte mixovací nástavec (h), skontrolujte, či je nádoba (b3) a kryt (b2) v správnej polohe a či sú správne zaistené. Váš prístroj je vybavený ochranným systémom. Ak sa Váš prístroj zastaví v priebehu operácie, vytiahnite kábel zo zásuvky a nechajte prístroj asi 30 minút vychladnúť, potom pokračujte v príprave pokrmu.

Dôsledne ste sa riadili týmito pokynmi, ale Váš prístroj stále nefunguje? Obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis Moulinex (viď zoznam v servisnej knižke „Servis Moulinex“).

Príslušenstvo

Vybavenie svojho kuchynského robota si môžete doplniť a zakúpiť si u svojho predajcu alebo v autorizovanom servise Moulinex nasledujúce dielce príslušenstva:

- Rezací nástavec, jemné strúhanie (A): MS-5 980 676
- Rezací nástavec, jemné krájanie (D): MS-5 980 677
- Kotúč na prípravu hranolčekov (E): MS-5 980 678
- Rezací nástavec, hrubé strúhanie (C): MS-5 966 358
- Rezací nástavec, hrubé krájanie (H): MS-5 966 356
- Kotúč na strúhanie parmezánu (G): MS-5 980 679
- Tesnenie nádoby: MS-0 698 381
- Plastový hnetáč: MS-5 966 340
- Príslušenstvo maxi press: MS-0697 557 256
- Lis na citrusové plody: MS-578 557 5256
- Príslušenstvo na drvenie: MS- 5785576



Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

① Váš prístroj obsahuje čtetné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.

➔ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Slovensko

Zahvalujeme se vam, ker ste izbrali aparat iz palete izdelkov **Moulinex**, ki so namenjeni izključno pripravi jedi v vašem domu.

Na nalepki na ovoju so predstavljeni pripomočki, ki jih prodajamo skupaj s tem modelom aparata. Če želite, da vaš aparat opravlja večje število funkcij, lahko kupite tudi druge pripomočke (glej odstavek «Pripomočki»).

Varnostni nasveti

- Pred prvo uporabo vašega aparata pazljivo preberite navodila za uporabo: za uporabo, ki ni v skladu z navodili za uporabo, Moulinex ne prevzema nikakršne odgovornosti.
- Aparat naj ne deluje brez nadzora, zlasti v prisotnosti majhnih otrok ali oseb s telesnimi okvarami.
- Prepričajte se ali napetost električnega toka ustreza zahtevam aparata. Vsaka napaka ob priključitvi na električno omrežje izniči garancijo.
- Ko aparat prenehate uporabljati, ga vsakokrat izključite iz električnega omrežja; to storite tudi med čiščenjem aparata ali ob prekinitvi električnega toka.
- Aparata ne uporabljajte, ko ne deluje pravilno, če ste ga poškodovali ali če sta poškodovana napajalni električni kabel ali vtikalno. Da se izognete kakršnikoli nevarnosti, naj ju zamenjajo na pooblaščenem servisu Moulinex (glej seznam v servisni knjižici).
- Vsak poseg, ki ni čiščenje oziroma za uporabnika običajno vzdrževanje, mora opraviti pooblaščen servis Moulinex.
- Aparata, napajalnega električnega kabla in vtikalne ne pomakajte v tekočine.
- Električnega napajalnega kabla ne puščajte v dosegu otroških rok, v bližini ali v stiku z vročimi deli aparata, blizu toplotnega vira ali na živem vogalu. Kabel pospravite s pomočjo motka za kabel.
- Da bo uporaba aparata varna, uporabljajte le Moulinex pripomočke in rezervne dele, ki so prilagojeni vašemu aparatu.
- Z nožem (c1), nožem mešalne posode oziroma z rezili ravajte zelo previdno; zelo so namreč ostri. Preden posodo izpraznite, morate nož obvezno odstraniti z vodilom (b4).



- Mešalne posode ne uporabljajte, ko je prazna.
- **Če mešalne posode ne uporabljate, zaprite vratca (a3).**
- Mešalno posodo vedno uporabljajte s pokrovom.
- Ko želite jedi strgati, sekljati, vedno uporabite pripravo za potiskanje (b1), da jih pravilno usmerite; nikoli ne uporabite prstov ali drugih priprav. Delov, ki se premikajo, se nikoli ne dotikajte.
- Posod ne uporabljajte v druge namene (zmrzovanje, kuhanje, sterilizacija).

Uporaba

- Pripomočke vzemite iz ovoja in jih pomijte v vroči vodi.
- Blok motorja (a1) postavite na ravno, čisto in suho površino, nato aparat priključite na električno omrežje.

①. Uporaba komandne tipke (a2):

- . Tipka Pulse (a2-1) za boljšo kontrolo in boljšo homogenost določenih pripravkov.
- . Nepretrgano obratovanje (a2-2) obrnite ga na položaj 1 (počasi) oziroma 2 (hitro).
- . **Če želite odpreti pokrov, morate tipko obvezno obrniti na položaj 0. Pokrov v tem primeru obrnite na desno.**

Nasveti za uporabo

Vaš robot omogoča pripravo količine od 150 do največ 1000 g – prostornina posode za sekljanje: 2,2 litra. Prostornina mešalne posode: 1,25 litra.

Posoda za sekljanje (b3)

- Če posoda še ni na svojem mestu, postavite tesnilo (b3-2) na dno posode. Rob tesnila mora biti obrnjen navzgor. Nato namestite vodilo (b3-1). Potem celoto do konca privijte z matico vijaka (b3-3). Po vsaki uporabi celoto razstavite in jo očistite (glej odstavek «čiščenje»).
- Posodo (b3) privijte na podstavek robota (a1).
- Namestite izbrani pripomoček.
- Namestite in privijte pokrov (b2).
- Preverite, da so vratca (a3) dobro zaprta.
- Vklopite delovanje aparata.

Mešalna posoda (h)

- Posodo (b3) privijte na podstavek robota (a1) (prepričajte se, da je posoda prazna in v njej ni pripomočkov).
- Namestite pokrov (b2) in ga zaprite.
- Odprite vratca (a3).
- Na odprta vratca postavite mešalno posodo (h) ter njen pokrov (h1) in zamašek (h2).
- Vklopite delovanje aparata.

TWIN SYSTEM : (b+h)

Istočasno lahko kombinirate pripravo jedi v mešalni posodi ter v posodi za sekljanje.

Lopatica (j)

- Z njo lažje iztresete pripravljene jedi na servirne krožnike.

②. GNĚTENJE/MEŠANJE/SEKLJANJE/MIKSANJE GLEDE NA MODEL

- Vodilo (b4) postavite na vodilo posode (b3-1).
- Na vodilo (b4) lahko nataknete kovinski nož (c1) ali nečke (c2).
- V posodo nasujete sestavine.
- Namestite in zaprite pokrov.

Priloge

. Mešanje

- 1000 g rahlega testa (štiričetrtinski biskvit) mešajte 1 min do 1 min 30 sek.

. Gnetenje

- Gnetete lahko največ 800 g gostega testa (suh kolač, lomljeno testo, testo za kruh) 40 sekund.

Pozor: ko ugotovite, da se iz testa tvori krogla, ustavite delovanje aparata.

. Sekljanje (c1)

V 15 do 20 sekundah lahko sesekljate 150 do 350 g naslednjih jedi: trdih izdelkov (siri, suho sadje), trde zelenjave (korenje, zelena, itd.), nežne zelenjave (čebula, špináč, ...), surovega in kuhanega mesa (brez kosti, brez kit in razrezano na kocke), surove in kuhane ribe. Ne sekljajte preveč trdih izdelkov (led, sladkor) ali izdelkov, ki potrebujejo fino mletje (žito, kava).

. Sekljajte v posodi za sekljanje (b3)

- Sekljate lahko do 0,5 l zelenjavne juhe, juhe, kompotov 20 sekund.

Pozor: v posodo nikoli ne vlivajte vrele tekočine



③. MEŠANJE/EMULGIRANJE/STEPANJE

- Vodilo (**b4**) postavite na vodilo posode (**b3-1**).
- Emulgator (**e**) postavite na vodilo (**b4**).
- Posodo napolnite s sestavinami.
- Namestite in zaprite pokrov.

Prilave

- Pripravite lahko od 2 do 4 jajčne beljake in do 0,3 litra sveže smetane.

Pozor: emulgatorja (e) nikoli ne uporabite za gnetenje gostega testa ali mešanje rahlega testa.

Maksimalni čas uporabe: 4 minute.

④. STRGANJE/SEKLJANJE GLEDE NA MODEL

- Vodilo (**b4**) namestite na vodilo posode (**b3-1**).
- Izbrano rezilo (**d1**) postavite na ploščo-podstavke (**d**).
- Oboje skupaj postavite na vodilo (**b4**) do konca.
- Namestite in zaprite pokrov.
- Sestavine vstavite v dimnik in jih vodite s pomočjo prilave za potiskanje (**b1**) in nikoli s prsti niti z drugimi pripravami.

Prilave

- Sektor C (grobo strganje): korenje, švicarski sir, zelena, nariban sir...
- Sektor H (grobo sekljanje): krompir za gratiniranje, korenje, kumare...
- Sektor A (fino strganje): korenje, švicarski sir, zelena, nariban sir...
- Sektor D (fino sekljanje): krompir za čips, ...
- Sektor G (parmezan): krompir, parmezan, kokosovi orehi, ...
- Sektor E (cvrtje): krompir za cvrtje, ...
- Pripravite največ 700 g jedi naenkrat (ne mesa niti delikatesnih izdelkov).

⑤. ZELO FINO HOMOGENIZIRANJE/MEŠANJE/MIKSANJE

Glede na vrsto jedi vam mešalna posoda (**h**) omogoča obdelavo do največ 1 litra pripravkov. Da bi mešalna posoda (**h**) delovala, morate najprej namestiti posodo za sekljanje (**b3**) s pokrovom (**b2**).

- Odprite vratca (**a3**).
- Posodo (**h**) postavite na odprta vratca (**a3**).
- V posodo (**h**) vstavite jedi in nato zaprite pokrov (**h1**) ter namestite zamašek (**h2**).
- Mešalne posode nikoli ne napolnite z vrelo tekočino niti samo s suhimi izdelki. Preden odstranite mešalno posodo počakajte, da se popolnoma zaustavi.

Prilave

Lahko:

- pripravite do 1 litra fino sekljane zelenjavne juhe, juhe, smetane, kompota, mlečnih napitkov, koktejlav.
 - mešate vsako tekoče testo (za palačinke, krofe, sadne kolače, vafle).
- Maksimalni čas uporabe: 2 minuti.

⑥. STISKANJE AGRUMOV GLEDE NA MODEL

- Vodilo (**g1**) postavite na vodilo posode (**b3-1**).
- Filtrirno košarico (**g2**) namestite tako, da jo zavrtite do položaja za zaklepanje. Ostroga filtrirne košarice se zavrti do dna zareze za zaklepanje. Pokrova (**b2**) ne potrebujete.
- Stožec (**g3**) postavite v odprtino filtrirne košarice.
- Pol agruma postavite na stožec in ga ohranite v tem položaju.
- Hitrost nastavite na 1.

Prilave

- S stiskanjem lahko pridobite največ 0,8 litra soka, ne da bi pri tem morali izprazniti posodo.
- Filtrirno košarico (**g2**) splaknite vsakič, ko stisnete 0,5 litra.

⑦. MLETJE/STISKANJE/DROBLJENJE GLEDE NA MODEL

Vodilo (**b4**) namestite na vodilo posode (**b3-1**).

- Namestite izbrano rešetko:
 - Velike odprtine (**f3**): pripravite lahko pire (do 500 g zelenjave ali kuhanega sadja) iz krompirja, korenja, cvetače.
 - Majhne odprtine (**f4**): pripravite lahko precejeno juho ali kompoto iz izkoščičenega sadja (do 300 g), paradižnika, rozin, jagod, malin, rdečega grozdja, marelic, breskev.
 - Namestite lopatico (**f2**) in njeno zaponko (**f1**) ter potisnite, da zaslišite klik.
 - Glede na model, lijak (**f5**) namestite na dimnik pokrova, da boste bolje usmerjali sestavine.
 - Vstavite sestavine, narezane na koščke
 - Hitrost nastavite na 1.
- Če se lopatica loči od rešetke preverite, ali ste namestili odgovarjajočo rešetko, da so vaše jedi dobro odmrznjene oziroma tudi v jedru dobro skuhanne.

Čiščenje/Vzdrževanje/ Shranjevanje

- Aparat izklopite iz električnega omrežja, odstranite in razstavite pripomočke.



- V mešalno posodo vlijete vročo vodo, ki ste ji dodali nekaj kapljic tekočega sredstva za pomivanje posode. Zaprite pokrov. Nekajkrat s pritiskom na tipko pulse sunkovito zmešajte vsebino. Aparat izklopite iz električnega omrežja. Posodo izperite pod tekočo vodo in jo pustite, da se osuši.

- ⑧ Posoda (b3) je opremljena s tesnilom (b3-2), ki ga lahko pomivate v pomivalnem stroju ali na roke. Da pridete do tesnila, odvijte matico (b3-3). Pri ponovni montaži se prepričajte, da je rob tesnila obrnjen navzgor. Da podaljšate življenjsko dobo vašega tesnila, lahko na rob zlijete majhno količino jedilnega olja preden tesnilo namestite nazaj na njegovo mesto.
- Pomijte, izplaknite in osušite pripomočke, namreč posode in pokrove (lahko jih pomivate v pomivalnem stroju).
 - Ne uporabljajte gobic za strganje ali predmetov, ki vsebujejo kovinske delce.
 - Bloka motorja (a1) nikoli ne pomakajte v vodo. Obrišite ga s suho krpo ali z rahlo vlažno krpo.
 - Če se vaši pripomočki obarvajo s hrano (korenje, pomaranče...), jih obrišite s krpo, prepojeno z jedilnim oljem, nato nadaljujte z običajnim čiščenjem.
 - Z nožem (c1), mešalno posodo (h) in rezili (d1) ravnejte zelo previdno; so zelo ostri.

Shranjevanje

Vaš robot je opremljen:

- ⑨ s pripomočkom za shranjevanje (i), ki ga postavite v notranjost posode (b3). Tja lahko pospravite pripomočke za rezanje (nož c1, rezila d1), ploščo – podstavek za rezila (d) in vodilo (b4).
- ⑩ z motkom za kabel, ki se nahaja na zadnji strani aparata za hrambo in reguliranje dolžine napajalnega električnega kabla po vaši izbiri.

Če vaš aparat ne deluje, kaj narediti?

Najprej preverite, če je priključen na električno omrežje in nato preverite:

- če je posoda (b3) pravilno nameščena, če je pokrov (b2) dobro zaprt, če so pripomočki pravilno vstavljeni, če je komandna tipka (a2) na pravem položaju.
- če je posoda za seklanje (b3) na pravem mestu in če je pokrov posode za seklanje

(b2) zaprt, preden pričnete uporabljati mešalno posodo (h).

Vaš aparat je opremljen z zaščitnim sistemom. Če se vaš aparat med obratovanjem ustavi, ga izklopite iz električnega omrežja in ga pustite 30 minut, da se ohladi, preden nadaljujete s svojimi aktivnostmi.

Ste pridno upoštevali vsa navodila, vaš aparat pa še vedno ne deluje? V tem primeru se obrnite na vašega prodajalca ali na pooblaščen servis Moulinex (seznam je v knjižici «Moulinex Service»).

Pripomočki

Opremo vašega robota lahko pri vašem običajnem prodajalcu ali na pooblaščenem servisu Moulinex dopolnite z nakupom naslednjih izdelkov:

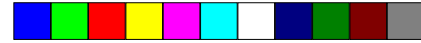
- Sektor fino strganje (A): MS-5 980 676
- Sektor fino seklanje (D): MS-5 980 677
- Sektor rezanje-cvrtje (E): MS-5 980 678
- Sektor grobo strganje (C): MS-5 966 358
- Sektor grobo seklanje (H): MS-5 966 356
- Sektor parmezan (G): MS-5 980 679
- Tesnilo posode: MS-0 698 381
- Plastične nečke: MS-5 966 340
- Pripomočki maxi stiskanje: MS-0697 557 256
- Stiskalnik agrumov: MS-578 557 5256
- Pripomoček za drobljenje: MS-5785576



Sodelujmo pri varovanju okolja!

① Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.

➔ Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.



Српски

Захваљујемо што сте одабрали апарат из лепезе производа **Moulinex**, који је намењен искључиво приправи хране, и то за употребу у домаћинству.

На етикети амбалаже је представљен прибор који се продаје скупа с моделом. Ви можете да проширите функције свог апарата тиме што ћете купити додатни прибор (погледати параграф «прибор»).

Безбедносни савети

- Пажљиво прочитајте упуте за употребу пре него што ћете први пут да користите свој апарат: коришћењем мимо упута за употребу, Moulinex се ослобађа сваке одговорности.
- Немојте да остављате апарат да ради без надзора, особито у присуству мале деце или инвалидних особа.
- Проверите усклађеност напона. **Сваком грешком у прикључивању апарата гаранција се поништава.**
- Апарат искључите из утичнице увек када га престајете користити, док га одржавате, те у случају нестанка струје.
- Немојте да користите свој апарат ако он не ради исправно, ако је оштећен или ако су му напојни кабл или утикач оштећени. Да бисте избегли сваку опасност, обавезно га дајте у овлашћени сервис Moulinex на замену (види списак у брошури о сервисирању).
- Свака интервенција, осим чишћења и редовног одржавања од стране купца, треба да се обавља у овлашћеном сервису Moulinex.
- Немојте да стављате апарат, напојни кабл или утикач у течност.
- Немојте да остављате напојни кабл на дохвату деце, у близини или у контакту с врућим деловима апарата, близу извора топлоте или на неком оштром углу. Користите уређај за намотавање кабла за његово одлагање.
- Ради своје безбедности, користите само прибор и додатне делове Moulinex, прилагођене вашем апарату.
- Опрезно рукујте ножем (**c1**), ножем у здели за миксање или сечивима; они су

крајње наоштрени. Морате обавезно повући нож његовом водилицом (**b4**) пре но што из зделе испразните садржај.

- Немојте да користите зделу за миксање на празно
- **Затворите вратанца (a3) ако не користите зделу за миксање.**
- Увек употребљавајте зделу за миксање с њеним поклопцем.
- Када рибате храну, када је сецкате..., увек користите потискивач (**b1**) да је уведете у канал, никад прсте нити прибор за јело. Никада немојте да дотичете делове у кретању.
- Немојте да користите зделе као посуђе (за хлађење, кување, стерилизацију).

Стављање у погон

- Извадите прибор из његове амбалаже и оперите га врућом водом.
- Ставите блок мотора (**a1**) на равну површину, чисту и суву, а затим прикључите апарат.

1. Употреба командног дугмета (**a2**):

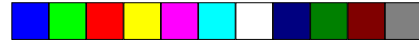
- Пулс (**a2-1**) за бољу контролу и бољу хомогенизацију одређених припревака.
- Стални рад (**a2-2**) окрените га до позиције 1 (мала брзина) или 2 (велика брзина).
- **Да бисте деблокирали поклопац, треба да се обавезно вратите на позицију 0. Окрените поклопац према десно у циљу деблокирања.**

Савети за употребу

Ваш Аутомат вам омогућава припрему од 150 до 1000 г максимално – укупна запремина зделе за сецкање: 2,2 литра. Укупна запремина зделе за миксање: 1,25 литра.

Здела за сецкање (**b3**)

- Ако већ није на свом месту, поставите зглоб (**b3-2**) на дно зделе. Дршка зглоба треба да буде окренута ка горе. Затим поставите водилицу (**b3-1**). Након тога учврстите склоп матицом (**b3-3**) до потпорња. Разложите склоп и очистите га након сваке употребе (види параграф «чишћење»).
- Учврстите зделу (**b3**) на подножје аутомата (**a1**).



- Поставите одабрани прибор.
- Поставите и учврстите поклопац (**b2**).
- Проверите да ли су вратанца (**a3**) добро затворена.
- Ставите у погон.

Здела за миксање (h)

- Учврстите зделу (**b3**) на основицу аутомата (**a1**) (уверите се да је здела празна и без прибора).
- Поставите поклопац (**b2**) и учврстите га.
- Отворите вратанца (**a3**).
- Поставите зделу за миксање (**h**) на отворена вратанца њеним поклопцем (**h1**) и запушачем (**h2**).
- Ставите у погон.

ДВОСТРУКИ СИСТЕМ : (b+h)

Можете у исто време да комбинујете припрему јела у здели за сецкање и здели за миксање.

Мешалица (j)

- За лакше излевање припревака у посуде за послуживање.

②. МЕШЕЊЕ/МЕШАЊЕ/СЕЦКАЊЕ/МИКСИРАЊЕ ЗАВИСНО ОД МОДЕЛА

- Положите водилицу (**b4**) на водилицу зделе (**b3-1**).
- Можете да уклопите метални нож (**c1**) или нож за мешање (**c2**) у водилицу (**b4**).
- Ставите састојке у зделу.
- Поставите и учврстите поклопац.

Приправци

. Мешање

- Можете да мешате 1000 г лаганог теста (бисквитно, четворо-четвртинско) од 1 мин до 1,5 мин.

. Мешање

- Можете да замесите максимално 800 г тврдог теста (за колаче, лиснато, за хлеб) за 40 секунде.

Пажња: Зауставите апарат када утврдите да се направила кугла теста.

. Сецкање (c1)

- Можете за 15 до 20 секунде да исецкате 150 до 350 г хране: тврдох производа (сира, сувог воћа), тврдох поврћа (шаргарепе, целера, итд.), меког поврћа (лука, спанаћа,...), пресних и куваних меса (без костију, жилица и изрезаних на коцкице), пресних и куваних риба. Не сецкајте производе који су врло тврди

(лед, шећер) или које је потребно ситно самлети (пшеница, кафа).

. Миксање у здели за сецкање (b3)

- Можете да измиксујете до 0,5 л каше, супе или компота за 20 сек.

Пажња: Никад немојте да сипате врелу течност у зделу

③. ТУЧЕЊЕ/ЕМУЛЗИОНИСАЊЕ/МУЋЕЊЕ

- Положите водилицу (**b4**) на водилицу зделе (**b3-1**).
- Поставите емулзионер (**e**) на водилицу (**b4**).
- Ставите састојке у зделу.
- Поставите и учврстите поклопац.

Приправци

- Можете да приправите од 2 до 4 беланца и до 0,3 литре свеже павлаке.

Пажња: Никад не користите емулзионер (e) за мешање тврдог теста или за мешање лаганог теста.

Максимално време употребе: 4 минута.

④. РИБАЊЕ/РЕЗАЊЕ ЗАВИСНО ОД МОДЕЛА

- Положите водилицу (**b4**) на водилицу зделе (**b3-1**).
- Уклопите жељено сечиво (**d1**) на потпорни диск (**d**).
- Поставите склоп на водилицу (**b4**) до потпорња.
- Поставите и учврстите поклопац.
- Унесите храну кроз канал и проведите је уз помоћ потискивача (**b1**), никада прстима нити прибором за јело.

Приправци

- . Резач С (Крупно рибање): шаргарепе, гријер, целер, рибанац...
- . Резач Н (Густо резање): кромпир за краљевско гратинирање, шаргарепа, краставице...
- . Резач А (Ситно рибање): шаргарепе, гријер, целер, рибанац...
- . Резач Д (Ситно резање): кромпир за чипс, ...
- . Резач Г (Пармезан): кромпир, пармезан, кокосов орах, ...
- . Резач Е (помфрит): кромпир за помфрит, ...
- Приправите максимално 700 г хране одједном (не месо нити кобасице).

⑤. ХОМОГЕНИЗАЦИЈА/МЕШАЊЕ/ЈАКО СИТНО МИКСАЊЕ

Зависно од природе хране, здела за миксање (**h**) вам омогућава да обрадите



максимално до 1 л приправка.

Да би здела за миксање радила (**h**), треба апсолутно поставити зделу за сецкање (**b3**) са поклопцем претходноучвршћеним (**b2**).

- Отворите вратанца (**a3**).
- Поставите зделу (**h**) на отворена враташца (**a3**).
- Ставите храну у зделу (**h**) а затим затворите поклопцем (**h1**) и учврстите запушач (**h2**).
- Никада немојте да пуните зделу за миксање врелом течношћу нити само сувим производима. Сачекајте да се потпуно заустави и тек онда уклоните зделу за миксање.

Приправци

Можете:

- да приправите до 1 литре каше фино миксоване, воћне кашице, павлаке, компота, милк-шејка, коктела.
 - да мешате сва текућа теста (палачинке, уштипци, патишпање, надеви).
- Максимално време употребе: 2 минута.

⑥. ПРЕСОВАЊЕ ЈУЖНОГ ВОЋА ЗАВИСНО ОД МОДЕЛА

- Поставите водилицу (**g1**) на водилицу зделе (**b3-1**).
- Поставите корпицу за филтрирање (**g2**) и okreћите је до позиције учвршћења. Зубац корпице за филтрирање долази до потпорња на дну прореза за учвршћивање. Немате потребе за поклопцем (**b2**).
- Поставите купу (**g3**) у отвор корпице за филтрирање.
- Ставите мешавину јужног воћа на купу и тако је држите.
- Наместите брзину на 1.

Приправци

- Можете да добијете максимално 0,8 литра сока без пражњења зделе.
- Исперите корпицу за филтрирање (**g2**) са свих 0,5 литра.

⑦. МЛЕВЕЊЕ/ПРЕСОВАЊЕ/ГЊЕЧЕЊЕ ЗАВИСНО ОД МОДЕЛА

Положите водилицу (**b4**) на водилицу зделе (**b3-1**).

- Ставите изабрану решетку:
- Са великим отворима (**f3**): можете да припремате пире (до 500 г куваног поврћа или воћа) од кромпира, шаргарепе, карфиола.
- Са малим отворима (**f4**): можете да припремате супе или компоте од

очишћених плодова (до 300 г) од парадајза, грожђа, малина, јагода, рибизли, кајсија, брескви.

- Поставите палету (**f2**) с њеном штипаљком (**f1**) и потисните док не зачујете звук 'клик'.
 - Зависно од модела, поставите левак (**f5**) на канал поклопца да би се састојци боље унели.
 - Унесите храну изрезану на комаде
 - Наместите брзину на 1.
- Ако се палета откачи с решетке, проверите дали сте поставили одговарајућу решетку за ваш припремак, да ли је ваша храна добро одмрзнута, или да ли је добро скухана до сржи.

Чишћење/Одржавање/ Одлагање

- Искључите апарат из утичнице, уклоните и скините прибор.
 - Наспите вруће воде уз додатак неколико капаљица течног сапуна у зделу за миксање. Затворите поклопац. Дајте неколико импулса притиском на дугме пулса. Искључите апарат из утичнице. Исперите зделу под течном водом и оставите је да се осуши.
- ⑧. Здела (**b3**) је опремљена зглобом (**b3-2**) који се може прати у машини за посуђе или ручно. Да бисте до њега дошли, скините матицу (**b3-3**). Код поновног постављања обезбедите да држак буде окренут према горе. Да би овај зглоб дужије трајао, можете након скидања да ставите мало кухињског уља на држак зглоба.
- Оперите, исперите и обришите прибор као и зделе и поклопце (они иду у машину за посуђе).
 - Немојте да користите абразивне спужве нити предмете који садрже металне делове.
 - Никад немојте да урањате блок мотора (**a1**) у воду. Обришите га сувом крпом или влажном четкицом.
 - У случају колорације вашег прибора од хране (шаргарепе, поморанце...) истрљајте га крпом умоченом у кухињско уље, а затим поступите с уобичајеним чишћењем.
 - Опрезно рукујте ножем (**c1**), зделом за миксање (**h**) или сечивима (**d1**); они су крајње наоштрени.



Одлагање

Ваш аутомат је снабдевен :

- ⑨ - уређајем за одлагање (i) који се поставља у унутрашњост зделе (b3). Можете ту да оставите прибор за сечење (нож c1, сечива d1), потпорни диск за сечива (d) и водилицу (b4).
- ⑩ - уређајем за намотавање кабла, смештеним одостраг апарата, за одлагање и намештање дужине напојног кабла по вашој жељи.

Ако ваш апарат не функционише, шта да учините?

Одмах проверите да ли је укључен у утичницу, а затим:

- да ли је здела (b3) исправно постављена, да ли је поклопац (b2) добро учвршћен, да ли је прибор добро уклопљен, да ли је командно дугме (a2) добро постављено.
- Здела (b3) и поклопац за сецкање (b2) се постављају и учвршћују пре стављања у погон зделе за миксање (h).

Ваш апарат је опремљен системом за заштиту. Ако се ваш апарат заустави у раду, искључите га из утичнице и оставите апарат да се охлади неких 30 минута пре него што наставите да припремате оно што сте почели.

Детаљно сте пратили сва упутства, али ваш апарат ипак не функционише? У том случају, обратите се свом продавцу или овлашћеном центру Moulinex (види списак у брошури «Moulinex сервисирање»).

Прибор

Можете да комплетирасте опрему свог аутомата тиме што ћете код свог редовног продавца или у овлашћеном центру Moulinex купити прибор наведен у доњем тексту:

- Резач за ситно рибање (A): MS-5 980 676
- Резач за ситно резање (D): MS-5 980 677
- Резач за помфрит (E): MS-5 980 678

- Резач за крупно рибање (C): MS-5 966 358
- Резач за густо резање (H): MS-5 966 356
- Резач пармезан (G): MS-5 980 679
- Зглоб зделе: MS-0 698 381
- Пластична месилица: MS-5 966 340
- Прибор за макси пресу: MS-0697 557 256
- Преса за јужно воће: MS-578 557 5256
- Прибор за гњечење: MS-5785576



Hrvatski

Zahvaljujemo što ste odabrali aparat iz lepeze proizvoda **Moulinex**, koji je namijenjen isključivo pripremi hrane, i to za uporabu u kućanstvu.

Na etiketi ambalaže je predstavljen pribor koji se prodaje skupa s modelom. Vi možete proširiti funkcije svog aparata time što ćete kupiti dodatni pribor (pogledati paragraf «pribor»).

Sigurnosni savjeti

- Pažljivo pročitajte upute za uporabu prije no što ćete prvi put koristiti svoj aparat: korištenjem mimo uputa za uporabu, Moulinex se oslobađa svake odgovornosti.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora, osobito u prisutnosti male djece ili invalidnih osoba.
- Provjerite usklađenost napona. **Svakom greškom u priključivanju aparata garancija se poništava.**
- Aparat isključujte iz utičnice uvijek kad ga prestajete rabiti, dok ga održavate, te u slučaju nestanka struje.
- Ne rabite svoj aparat ako on ne radi ispravno, ako je oštećen ili ako su mu napojni kabel ili utikač oštećeni. Da biste izbjegli svaku opasnost, obvezatno ga dajte u ovlaštenu servis Moulinex na zamjenu (vidi spisak u brošuri o servisiranju).
- Svaku intervenciju, osim čišćenja i redovitog održavanja od strane kupca, treba obavljati u ovlaštenom servisu Moulinex.
- Ne stavljajte aparat, napojni kabel ili utikač u tekućinu.
- Ne ostavljajte napojni kabel na dohvatu djece, u blizini ili u kontaktu s vrućim dijelovima aparata, blizu izvora topline ili na nekom oštrouglu. Rabite uređaj za namotavanje kabela za njegovo odlaganje.
- Radi svoje sigurnosti, rabite samo pribor i dodatne dijelove Moulinex, prilagođene vašem aparatu.
- Oprezno rukujte nožem (**c1**), nožem u zdjeli za miksanje ili sječivima; oni su krajnje naoštreni. Morate obvezatno povući nož njegovom vodilicom (**b4**) prije no što iz zdjele ispraznite sadržaj.
- Ne rabite zdjelu za miksanje na prazno.

- Zatvorite vratašca (a3) ako ne rabite zdjelu za miksanje.

- Uvijek rabite zdjelu za miksanje s njenim poklopcem.
- Kad ribate hranu, kad je sjeckate..., uvijek rabite tiskalo (**b1**) da je uvedete u kanal, nikad prste niti pribor za jelo. Nikada ne dotičite dijelove u kretanju.
- Ne rabite zdjele kao posuđe (za hlađenje, kuhanje, steriliziranje).

Stavljanje u rad

- Izvadite pribor iz njegove ambalaže i operite ga vrućom vodom.
- Stavite blok motora (**a1**) na ravnu površinu, čistu i suhu, a zatim priključite aparat.

①. Rabljenje komandnog gumba (a2):

- . Puls (**a2-1**) za bolju kontrolu i bolje homogeniziranje određenih pripravaka.
- . Stalni rad (**a2-2**) okrenite ga do pozicije 1 (mala brzina) ili 2 (velika brzina).
- . **Da biste deblokirali poklopac, treba se obvezatno vratiti na poziciju 0. Okrenite poklopac prema desno u cilju deblokiranja.**

Savjeti za uporabu

Vaš Automat vam omogućava pripremu od 150 do 1000 g maksimalno – ukupna zapremina zdjele za sjeckanje: 2,2 litra. Ukupna zapremina zdjele za miksanje: 1,25 litra.

Zdjela za sjeckanje (b3)

- Ako već nije na svom mjestu, postavite zglobov (**b3-2**) na dno zdjele. Držak zgloba treba biti okrenut ka gore. Zatim postavite vodilicu (**b3-1**). Nakon toga učvrstite sklop maticom (**b3-3**) do potporna. Razložite sklop i očistite ga nakon svake uporabe (vidi paragraf «čišćenje»).
- Učvrstite zdjelu (**b3**) na osnovicu automat a (**a1**).
- Postavite odabrani pribor.
- Postavite i učvrstite poklopac (**b2**).
- Provjerite da li su vratašca (**a3**) dobro zatvorena.
- Stavite u rad.

Zdjela za miksanje (h)

- Učvrstite zdjelu (**b3**) na osnovicu automat a (**a1**) (osigurajte se da je zdjela prazna i bez pribora).



- Postavite poklopac (b2) i učvrstite ga.
- Otvorite vratašca (a3).
- Postavite zdjelu za miksanje (h) na otvorena vratašca njenim poklopcem (h1) i zapušačem (h2).
- Stavite u rad.

DVOSTRUKI SISTEM : (b+h)

Možete u isto vrijeme kombinirati pripremu jela u zdjeli za sjeckanje i zdjeli za miksanje.

Miješalica (j)

- Za lakše isipanje pripravaka u posude za posluživanje.

②. MIJEŠENJE/MIJEŠANJE/SJECKANJE/MIKSANJE OVISNO OD MODELA

- Položite vodilicu (b4) na vodilicu zdjele (b3-1).
- Možete uklopiti metalni nož (c1) ili nož za miješenje (c2) u vodilicu (b4).
- Stavite sastojke u zdjelu.
- Postavite i učvrstite poklopac.

Priravci

. Miješanje

- Možete miješati 1000 g laganog tijesta (biskvitno, četvero-četvrtinsko) od 1 min do 1,5 min.
- . Miješenje
- Možete zamijesiti maksimalno 800 g tvrdog tijesta (za kolače, prhko, za kruh) za 40 sekunda.

Pažnja: Zaustavite aparat kad utvrdite da se napravila kugla tijesta.

. Sjeckanje (c1)

Možete za 15 do 20 sekunda isjeckati 150 do 350 g hrane: tvrdih proizvoda (sira, suhog voća), tvrdog povrća (mrkve, celera, itd.), mekog povrća (luka, špinata,...), prijesnih i kuhanih mesa (bez kostiju, žilica i izrezanih na kockice), prijesnih i kuhanih riba. Ne sjeckajte proizvode koji su vrlo tvrdi (led, šećer) ili koje je potrebno sitno samljati (pšenica, kava).

. Miksanje u zdjeli za sjeckanje (b3)

- Možete izmiksati do 0,5 l kaše, juhe ili kompota za 20 sek.

Pažnja: Nikad ne sipajte vrelu tekućinu u zdjelu

③. TUĆI/EMULZIONIRATI/MUTITI

- Položite vodilicu (b4) na vodilicu zdjele (b3-1).
- Postavite emulzioner (e) na vodilicu (b4).
- Stavite sastojke u zdjelu.

- Postavite i učvrstite poklopac.

Priravci

- Možete pripremiti od 2 do 4 bjelanjka i do 0,3 litra svježeg vrhnja.

Pažnja: Nikad ne rabite emulzioner (e) za miješenje tvrdog tijesta ili za miješanje laganog tijesta.

Maksimalno vrijeme uporabe: 4 minuta.

④. RIBANJE/REZANJE OVISNO OD MODELA

- Položite vodilicu (b4) na vodilicu zdjele (b3-1).
- Uklopite željeno sječivo (d1) na potporni disk (d).
- Postavite sklop na vodilicu (b4) do potpornja.
- Postavite i učvrstite poklopac.
- Unesite hranu kroz kanal i provedite je uz pomoć tiskala (b1), nikada prstima niti priborom za jelo.

Priravci

- . Rezač C (Krupno ribanje): mrkve, grijer, celer, ribanac...
- . Rezač H (Gusto rezanje): krumpir za kraljevsko gratiniranje, mrkva, krastavci...
- . Rezač A (Sitno ribanje): mrkve, grijer, celer, ribanac...
- . Rezač D (Sitno rezanje): krumpir za čips, ...
- . Rezač G (Parmezan): krumpir, parmezan, kokosov orah, ...
- . Rezač E (pomfrit): krumpir za pomfrit, ...
- Pripravite maksimalno 700 g hrane odjednom (ne meso niti kobasice).

⑤. HOMOGENIZIRANJE/MIJEŠANJE/JAKO SITNO MIKSANJE

Ovisno od prirode hrane, zdjela za miksanje (h) vam omogućava obraditi maksimalno do 1 l pripravka.

Da bi zdjela za miksanje radila (h), treba apsolutno postaviti zdjelu za sjeckanje (b3) sa poklopcem prethodno učvršćenim (b2).

- Otvorite vratašca (a3).
- Postavite zdjelu (h) na otvorena vratašca (a3).
- Stavite hranu u zdjelu (h) a zatim zatvorite poklopcem (h1) i učvrstite zapušač (h2).
- Nikad ne puniti zdjelu za miksanje vrelom tekućinom niti samo suhim proizvodima. Sačekajte da se potpuno zaustavi i tek onda uklonite zdjelu za miksanje.

Priravci

Možete:

- pripremiti do 1 litra kaše fino miksane, voćne kašice, vrhnja, kompota, milk-šejka, koktela.
 - miješajte sva tekuća tijesta (palačinci, uštipci, patišpanje, nadjevi).
- Maksimalno vrijeme uporabe: 2 minuta.



6. PREŠANJE JUŽNOG VOĆA OVISNO OD MODELA

- Postavite vodilicu (**g1**) na vodilicu zdjele (**b3-1**).
- Postavite košaricu za filtriranje (**g2**) i okrećite je do pozicije učvršćenja. Zubac košarice za filtriranje dolazi do potpornja na dnu proreza za učvršćivanje. Nemate potrebe za poklopcem (**b2**).
- Postavite kupu (**g3**) u otvor košarice za filtriranje.
- Stavite mješavinu južnog voća na kupu i tako ju držite.
- Namjestite brzinu na 1.

Priravci

- Možete dobiti maksimalno 0,8 litra soka bez pražnjenja zdjele.
- Isperite košaricu za filtriranje (**g2**) sa svih 0,5 litra.

7. MLJEVENJE/PREŠANJE/GNJEČENJE OVISNO OD MODELA

Položite vodilicu (**b4**) na vodilicu zdjele (**b3-1**).

- Stavite izabranu rešetku:
 - S velikim otvorima (**f3**): možete pripremljati pire (do 500 g kuhanog povrća ili voća) od krumpira, mrkve, cvjetače.
 - S malim otvorima (**f4**): možete pripremljati juhe ili kompote od očišćenih plodova (do 300 g) od rajčice, grožđa, malina, jagoda, ribiza, marelica, breskvi.
- Postavite paletu (**f2**) s njenom štipaljkom (**f1**) i potisnite dok ne začujete zvuk 'klik'.
- Ovisno od modela, postavite lijevak (**f5**) na kanal poklopca da bi se sastojci bolje unijeli.
- Unesite hranu izrezanu na komade
- Namjestite brzinu na 1.

Ako se paleta otkaçi s rešetke, provjerite da li ste postavili odgovarajuću rešetku za vaš pripravak, da li je vaša hrana dobro odmrznuta, ili da li je dobro skuhanu do srži.

Čišćenje/Održavanje/ Odlaganje

- Isključite aparat iz utičnice, uklonite i skinite pribor.
- Naspnite vruće vode uz dodatak nekoliko kapljica tekućeg sapuna u zdjelu za miksiranje. Zatvorite poklopac. Dajte nekoliko impulsa tlačenjem na gumb pulsa. Isključite aparat iz utičnice. Isperite zdjelu pod tekućom vodom i ostavite ju da se osuši.

- 8. Zdjela (**b3**) je opremljena zglobov (**b3-2**) koji se može prati u mašini za posuđe ili ručno.

Da biste do njega došli, skinite maticu (**b3-3**). Kod ponovnog postavljanja osigurajte da držak bude okrenut prema gore. Da bi ovaj zglob duže trajao, možete nakon skidanja staviti malo jestivog ulja na držak zgloba.

- Operite, isperite i obrišite pribor kao i zdjele i poklopce (oni idu u mašinu za posuđe).
- Ne rabite abrazivne spužve niti predmete koji sadrže metalne dijelove.
- Nikad ne uranjajte blok motora (**a1**) u vodu. Obrišite ga suhom krpom ili vlažnom četkicom.
- U slučaju koloracije vašeg pribora od hrane (mrkve, naranče...) istrljajte ga krpom umočenom u jestivo ulje, a zatim postupite s uobičajenim čišćenjem.
- Oprezno rukujte nožem (**c1**), zdjelom za miksiranje (**h**) ili sječivima (**d1**); oni su krajnje naoštreni.

Odlaganje

Vaš automat je snabdjeven:

- 9- uređajem za odlaganje (**i**) koji se postavlja u unutrašnjost zdjele (**b3**). Možete tu ostaviti pribor za sječenje (nož **c1**, sječiva **d1**), potporni disk za sječiva (**d**) i vodilicu (**b4**).
- 10- uređajem za namotavanje kabela, smještenim odostrag aparata, za odlaganje i namještanje dužine napojnog kabela po vašoj želji.

Ako vaš aparat ne funkcioniра, što učiniti?

Odmah provjerite da li je uključen u utičnicu, a zatim:

- da li je zdjela (**b3**) ispravno postavljena, da li je poklopac (**b2**) dobro učvršćen, da li je pribor dobro uklopljen, da li je komandni gumb (**a2**) dobro postavljen.
- Zdjela (**b3**) i poklopac za sječenje (**b2**) se postavljaju i učvršćuju prije stavljanja u rad zdjele za miksiranje (**h**).

Vaš aparat je opremljen sustavom za zaštitu. Ako se vaš aparat zaustavi u radu, isključite ga iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi nekih 30 minuta prije no što nastavite pripremljati ono što ste počeli.

Detaljno ste pratili sve upute, ali vaš aparat ipak ne funkcioniра? U tom slučaju, obratite se svom prodavaču ili ovlaštenom centru Moulinex (vidi spisak u brošuri «Moulinex servisiranje»).



Pribor

Možete kompletirati opremu svog automata time što ćete kod svog redovnog prodavača ili u ovlaštenom centru Moulinex kupiti pribor naveden u donjem tekstu:

- Rezač za sitno ribanje (A): MS-5 980 676
- Rezač za sitno rezanje (D): MS-5 980 677
- Rezač za pomfrit (E): MS-5 980 678
- Rezač za krupno ribanje (C): MS-5 966 358
- Rezač za gusto rezanje (H): MS-5 966 356
- Rezač parmezan (G): MS-5 980 679
- Zglob zdjele: MS-0 698 381
- Plastična mješalica: MS-5 966 340
- Pribor za maksu prešu: MS-0697 557 256
- Preša za južno voće: MS-578 557 5256
- Pribor za gnječenje: MS- 5785576

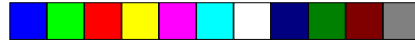
Românește

Vă mulțumim că ați ales un aparat din gama **Moulinex**, destinat exclusiv preparării alimentelor, pentru uz casnic în interiorul locuinței dvs.

Pe eticheta ambalajului sunt reprezentate accesoriile vândute cu acest model. Puteți extinde funcțiile aparatului dvs. cumpărând și alte accesorii (vezi paragraful „Accesorii”).

Recomandări de siguranță

- Înainte de a folosi pentru prima dată aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: o utilizare necorespunzătoare exonerează Moulinex de orice responsabilitate.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat, mai ales în prezența copiilor mici și a persoanelor cu handicap.
- Asigurați-vă că tensiunea înscrisă pe aparat corespunde cu tensiunea rețelei dvs. de alimentare. Conectarea la o tensiune necorespunzătoare anulează garanția.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză imediat ce ați terminat să-l utilizați, înainte de a-l curăța sau în cazul unei pene de curent.
- Nu utilizați aparatul dacă nu funcționează corect, dacă a fost deteriorat sau dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate. Pentru a evita orice pericol, este obligatoriu să le înlocuiți la un centru de service agreat Moulinex (vezi lista din broșura de service).
- Orice altă intervenție, în afară de curățarea și întreținerea obișnuite efectuate de client, trebuie realizată la un centru de service agreat Moulinex.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne la îndemâna copiilor, în apropierea sau în contact cu părțile calde ale aparatului, în apropierea unei surse de căldură sau pe margini ascuțite. Utilizați înfășurătorul de cablu pentru a-l strânge.
- Pentru siguranța dvs., nu utilizați decât accesorii și piese de schimb Moulinex, corespunzătoare aparatului dvs.
- Manevrați cu atenție cuțitul (**c1**), cuțitul vasului mixer sau lamele; sunt foarte ascuțite. Înainte de a goli vasul, trebuie în



mod obligatoriu să scoateți cuțitul utilizând elementul său de antrenare (b4).

- Nu utilizați vasul mixer în gol.
- **Închideți clapa (a3) dacă nu utilizați vasul mixer.**
- Utilizați întotdeauna vasul mixer cu capacul său.
- Când doriți să radeți alimente, să le tăiați etc., utilizați întotdeauna împingătorul (b1) pentru a le ghida în tubul de alimentare, niciodată degetele sau alt obiect. Nu atingeți niciodată piesele aflate în mișcare.
- Nu utilizați vasele pentru alte scopuri (congelare, gătit, sterilizare).

Punerea în funcțiune

- Scoateți accesoriile din ambalajul lor și curățați-le cu apă caldă.
- Puneți blocul motor (a1) pe o suprafață plană, curată și uscată, apoi conectați aparatul la priză.

1. Utilizarea butonului de comandă (a2):

- Puls (a2-1) pentru un control mai bun și o mai bună omogenizare a unor anumite preparate.
- Funcționare continuă (a2-2) rotiți-l până în poziția 1 (viteză mică) sau 2 (viteză mare).
- **Pentru a debloca capacul, trebuie să aduceți obligatoriu butonul în poziția 0. Rotiți capacul spre dreapta pentru a-l debloca.**

Sfaturi pentru utilizare

Robotul dvs. vă permite să preparați cantități de la 150 g până la maximum, 1000 g – Volum total al vasului de tocare: 2,2 litri. Volum total al vasului mixer: 1,25 litri.

Vas de tocare (b3)

- Dacă nu este deja în poziție, puneți garnitura (b3-2) pe fundul vasului. Buza garniturii trebuie orientată în sus. Puneți apoi elementul de antrenare (b3-1). Blocați apoi ansamblul cu piulița (b3-3), înșurubată până la capăt. Demontați și curățați ansamblul după fiecare utilizare (vezi paragraful „curățare”).
- Blocați vasul (b3) pe baza robotului (a1).
- Puneți accesoriul dorit.
- Puneți și blocați capacul (b2).
- Verificați să fie închisă clapa (a3).
- Porniți aparatul.

Vas mixer (h)

- Blocați vasul (b3) pe baza robotului (a1) (asigurați-vă că vasul este gol și fără accesoriu).
- Puneți și blocați capacul (b2).
- Deschideți clapa (a3).
- Puneți vasul mixer (h) pe clapa deschisă, împreună cu capacul (h1) și dopul (h2).
- Porniți aparatul.

TWIN SYSTEM : (b+h)

Puteți combina în același timp prepararea în vasul mixer cu cea în vasul de tocare.

Spatulă (j)

- Pentru a turna mai ușor preparatele în platourile de servit.

2. FRĂMÂNTARE/AMESTECARE/TOCARE/MIXARE ÎN FUNCȚIE DE MODEL

- Coborâți elementul de antrenare (b4) pe piesa de antrenare a vasului (b3-1).
- Puteți fixa cuțitul metalic (c1) sau de frământare (c2) pe elementul de antrenare (b4).
- Puneți ingredientele în vas.
- Puneți și blocați capacul.

Moduri de preparare

. Amestecare

- Puteți amesteca 1000 g de aluat ușor (biscuiți, chec) în 1 min până la 1 min 30.

. Frământare

- Puteți frământa maxim 800 g de aluat tare (de tarte, sărate și dulci, pentru pâine) în 40 secunde.

Atenție: Opriti aparatul imediat ce se formează bulgărele de aluat.

. Tocare (c1)

- Puteți să tocați în 15 până la 20 secunde 150 până la 350 g de alimente: produse tari (brânză, fructe uscate), legume tari (morcovi, țelină etc.), legume moi (ceapă, spanac etc.), carne crudă și gătită (dezosată, fără tendoane și tăiată cuburi), pește crud sau gătit. Nu tocați produse prea tari (gheață, zahăr) sau care necesită o măcinare fină (grâu, cafea).

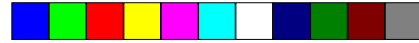
. Mixare în vasul de tocare (b3)

- Puteți mixa până la 0,5 l de ciorbă, supă, compot în 20 sec.

Atenție: Nu turnați niciodată lichid fierbinte în vas.

3. BATERE/EMULSIONARE/AGITARE

- Coborâți elementul de antrenare (b4) pe piesa de antrenare a vasului (b3-1).



- Puneți discul pentru emulsionare (e) pe elementul de antrenare (b4).
- Puneți ingredientele în vas.
- Puneți și blocați capacul.

Moduri de preparare

- Puteți prepara 2 până la 4 albușuri de ou și până la 0,3 litri de smântână.

Atenție: Nu utilizați niciodată discul pentru emulsionare (e) pentru a frământa aluaturi tari sau pentru a amesteca aluaturi ușoare.

Timp maxim de utilizare: 4 minute.

④. RADERE/TĂIERE ÎN FUNCȚIE DE MODEL

- Coborâți elementul de antrenare (b4) pe piesa de antrenare a vasului (b3-1).
- Fixați lama dorită (d1) pe discul-suport (d).
- Puneți ansamblul pe elementul de antrenare (b4), până la capăt.
- Puneți și blocați capacul.
- Introduceți alimentele în tubul de alimentare și ghidați-le cu ajutorul împingătorului (b1); niciodată cu degetele sau alt obiect.

Moduri de preparare

- . Sector C (Ras mare): morcovi, șvaiter, țelină etc.
- . Sector H (Felii groase): cartofi pentru gratinare, morcovi, castraveți etc.
- . Sector A (Ras fin): morcovi, șvaiter, țelină etc.
- . Sector D (Felii subțiri): cartofi etc.
- . Sector G (Parmezan): cartofi, parmezan, nucă de cocos etc.
- . Sector E (Cartofi prăjiți): cartofi etc.
- Preparați maxim 700 g de alimente odată (nu carne sau mezeluri).

⑤. OMOGENIZARE /AMESTECARE/MIXARE FOARTE FINĂ

În funcție de natura alimentelor, vasul mixer (h) vă permite să pregătiți maxim 1,0 l de preparate.

Pentru a pune în funcțiune vasul mixer (h), trebuie neapărat să puneți mai întâi vasul de tocare (b3) împreună cu capacul său, blocat (b2).

- Deschideți clapa (a3).
- Așezați vasul (h) pe clapa (a3) deschisă.
- Puneți alimentele în vasul (h), apoi închideți capacul (h1) și blocați dopul (h2).
- Nu umpleți niciodată vasul mixer cu lichid fierbinte sau numai cu produse uscate. Așteptați oprirea completă înainte de a scoate vasul mixer.

Moduri de preparare

Puteți:

- prepara până la 1 litru de: ciorbă mixată fin, cremă, compot, milk-shake, cocktail.

- amesteca toate aluaturile fluide (clătite, gogoși, pentru prăjitură cu fructe, far breton).
Timp maxim de utilizare: 2 minute.

⑥. PRESAREA CITRICELOR ÎN FUNCȚIE DE MODEL

- Puneți elementul de antrenare (g1) pe piesa de antrenare a vasului (b3-1).
- Puneți coșul filtru (g2) rotindu-l până în poziția de blocare. Știftul coșului filtru se oprește în capătul fantei de blocare. Nu aveți nevoie de capacul (b2).
- Puneți conul (g3) în orificiul coșului filtru.
- Puneți o jumătate de fruct pe con și mențineți-o așa.
- Reglați viteza pe 1.

Moduri de preparare

- Puteți obține maxim 0,8 litri de suc fără a goli vasul.
- Clătiți coșul filtru (g2) la fiecare 0,5 litri.

⑦. MĂCINARE/PRESARE/PISARE ÎN FUNCȚIE DE MODEL

Coborâți elementul de antrenare (b4) pe piesa de antrenare a vasului (b3-1).

- Puneți sita dorită:
 - . Găuri mari (f3): puteți prepara piureuri (până la 500 g de legume sau fructe fierte) de cartofi, morcovi, conopidă.
 - . Găuri mici (f4): puteți prepara sucuri sau compoturi de fructe, fără sămburi, (până la 300 g), de roșii, struguri, căpșuni, zmeură, coacăze, caise, pere.
- Puneți paleta (f2) cu clema (f1) și împingeți-o până face clic.
- În funcție de model, puneți pâlnia (f5) pe cilindrul capacului pentru a ghida mai bine ingredientele.
- Introduceți alimentele tăiate în bucăți
- Reglați viteza pe 1.

Dacă paleta se desprinde de pe sită, verificați dacă ați pus sita corespunzătoare preparatului pe care doriți să-l obțineți și dacă alimentele sunt decongelate sau fierte bine - pătrunse.

Curățare/Întreținere/ Depozitare

- Scoateți aparatul din priză, scoateți și demontați accesoriile.
- Turnați în vasul mixer apă caldă cu câteva picături de detergent de vase lichid. Închideți capacul. Dați câteva impulsuri apăsând pe butonul puls. Scoateți aparatul din priză. Clătiți vasul la robinet și lăsați-l să se usuce.



8. Vasul (b3) este echipat cu o garnitură (b3-2) care poate fi curătată de mână sau în mașina de spălat vase. Pentru a ajunge la ea, demontați piulița (b3-3). Pentru montare, asigurați-vă că buza este orientată în sus. Pentru a mări durata de viață a garniturii, puteți să ungeți buza cu puțin ulei alimentar înainte de a o monta.
- Spălați, clătiți și ștergeți accesoriile, precum și vasele și capacele (se pot spăla în mașina de spălat vase).
 - Nu utilizați bureți abrazivi sau obiecte conținând părți metalice.
 - Nu introduceți niciodată blocul motor (a1) în apă. Ștergeți-l cu o cârpă uscată sau puțin umedă.
 - În cazul colorării accesoriilor de la alimente (morcovi, portocale etc.), frecați-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar apoi curățați-le normal.
 - Manipulați cuțitul (c1), vasul mixer (h) și lamele (d1) cu atenție; sunt foarte ascuțite.

Depozitare

Robotul este dotat cu:

- 9- un accesoriu de depozitare (i) care se poziționează în interiorul vasului (b3). Puteți aranja aici accesoriile cu tăiș (cuțit c1, lame d1), discul-suport pentru lame (d) și elementul de antrenare (b4).
- 10- un înfășurător de cablu, amplasat în spatele aparatului, pentru a strânge și regla lungimea cablului de alimentare după cum doriți.

Ce faceți în cazul în care aparatul nu funcționează?

Verificați în primul rând conectarea la rețea, apoi:

- că vasul (b3) este poziționat corect, capacul (b2) este blocat, accesoriile sunt bine fixate, butonul de comandă (a2) este bine poziționat.
 - că vasul (b3) și capacul (b2) sunt în poziție și blocate, înainte de a porni vasul mixer (h).
- Aparatul dvs. este echipat cu un sistem de protecție. Dacă aparatul se oprește în timpul funcționării, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească timp de 30 minute înainte de a continua.

Ați respectat cu atenție toate aceste instrucțiuni și aparatul tot nu funcționează?

În acest caz, adresați-vă distribuitorului sau unui centru agreat Moulinex (vezi lista în broșura „Moulinex Service”).

Accesorii

Puteți completa echiparea robotului dvs. cumpărând de la distribuitorul dvs. sau de la un centru de service agreat Moulinex accesoriile referite mai jos:

- Sector ras fin (A): MS-5 980 676
- Sector pt. tăiat felii subțiri (D): MS-5 980 677
- Sector pt. tăiat cartofi prăjiți (E): MS-5 980 678
- Sector ras mare (C): MS-5 966 358
- Sector pt. tăiat felii groase (H): MS-5 966 356
- Sector parmezan (G): MS-5 980 679
- Garnitură vas: MS-0 698 381
- Accesoriu din plastic pt. frământat: MS-5 966 340
- Accesorii maxi presă: MS-0697 557 256
- Presă citrice: MS-578 557 5256
- Accesoriu pentru pisare: MS- 5785576



Български

Благодарим ви, че избрахте уредот гамата **Moulinex** предвиден изключително за обработка на хранителни продукти, за ползване в домашни условия.

Върху етикета на опаковката са представени приставките, които се продават с този модел. Можете да увеличите броя на функциите на уреда като купите и други приставки (виж точка "Приставки").

Препоръки за безопасност

- Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за работа: - при използване по начин, несъответстващ на инструкцията за ползване, Moulinex не поема никаква отговорност.
- Не оставяйте уреда да работи без специален надзор особено в присъствието на деца или лица с увреждания.
- Убедете се в съответствието на волтажа. **При неправилно свързване гаранцията не е валидна.**
- Винаги изключвайте уреда от мрежата след употреба, когато го почиствате или при спиране на тока.
- Не използвайте уреда, ако не работи правилно, ако е повреден или ако захранващият кабел и щепселът са повредени. За да избегнете възможните опасности, те трябва задължително да бъдат подменени в одобрен от Moulinex сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Всяка манипулация, с изключение на почистването и нормалното поддържане от клиента, трябва да се извършва от сервиз, одобрен от Moulinex.
- Не потапяйте уреда, захранващия кабел и щепсела в течности.
- Не оставяйте захранващия кабел да попадне в ръцете на деца, да бъде в близост или в контакт с горещите части на уреда, близо до друг източник на топлина или върху остър ръб.

Използвайте приспособлението за навиване на кабела, когато прибирате уреда.

- За ваша собствена безопасност използвайте единствено приставки и резервни части на Moulinex, подходящи за вашия уред.
- Работете внимателно с ножа (**c1**), с ножа на миксера и с остриетата. Те са изключително остри. Задължително трябва да свалите ножа, като го държите за пластмасовия водач (**b4**), преди да изпразните съдържанието от купата.
- Не използвайте миксера празен.
- **Затворете отвора на миксера (a3), ако не го ползвате.**
- Винаги използвайте миксера с капак.
- Ако искате да настържете или нарежете продуктите, винаги използвайте буталото (**b1**), за да ги придвижите през отвора, никога не правете това с пръсти или кухненски прибори. Никога не докосвайте елементите, когато се движат.
- Не използвайте купата като кухненски съд (за замразяване, варене, стерилизиране).

Използване на уреда

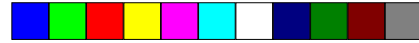
- Извадете приставките от опаковката и ги измийте с топла вода.
- Поставете моторния блок (**a1**) върху равна, чиста и суха повърхност и включете уреда в мрежата.

①. Използване на бутона за управление (**a2**):

- . Бутон на позиция "Pulse" (**a2-1**) за по-добър контрол и по-добро смесване на някои продукти.
- . За непрекъснато действие на уреда (**a2-2**) завъртете бутона в положение 1 (ниска скорост) или в положение 2 (висока скорост).
- . **За отключване на капака трябва задължително да върнете бутона в положение 0, след което завъртете капака надясно, за да го отключите.**

Препоръки за ползване

Миксерът позволява обработка на продукти от 150 до максимум 1000 г - Общ



обем на купата за рязане: 2,2 литра. Общ обем на купата на миксера: 1,25 литра.

Купа за рязане (b3)

- Поставете на дъното на купата уплътнението **(b3-2)**, ако все още не е поставено. Ръбът на уплътнението трябва да бъде обърнат нагоре. След това поставете водача **(b3-1)**. Затегнете механизма с гайка **(b3-3)** до ограничителя. Разглобявайте частите и ги почиствайте след всяко ползване (виж точка "Почистване").
- Поставете и фиксирайте купата **(b3)** върху основата на уреда **(a1)**.
- Поставете избраната приставка.
- Поставете и фиксирайте капака **(b2)**.
- Проверете дали отворът за подаване на продукти **(a3)** е добре затворен.
- Включете уреда.

Купа на миксера (h)

- Фиксирайте купата **(b3)** върху основата на уреда **(a1)** (уверете се, че тя е празна и не са поставени никакви приставки).
- Поставете и фиксирайте капака **(b2)**.
- Освободете отвора на миксера **(a3)**.
- Поставете купата на миксера **(h)** върху отвора заедно с капака **(h1)** и запушалката **(h2)**.
- Включете уреда.

СИСТЕМА TWIN : (b+h)

Можете да комбинирате едновременно обработката на хранителни продукти с купата на миксера и купата за рязане.

Шпатула (j)

- За по-лесно прехвърляне на обработените продукти в други съдове.

②. МЕСЕНЕ/СМЕСВАНЕ/РЯЗАНЕ/РАЗБИВАНЕ в ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА

- Поставете водача **(b4)** върху задвижващата ос на купата **(b3-1)**.
- Върху водача **(b4)** можете да поставите металния нож **(c1)** или бъркалката **(c2)**.
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете и фиксирайте капака.

Обработка на продукти

. Смесване

- Можете да разбъркате 1000 г леко тесто (за сухари, за сладкиши и др.) за минута до минута и половина.

. Месене

- Можете да замесите максимум 800 г гъсто тесто (бутер тесто, тесто за торти, хлебно тесто) за 40 секунди.

Внимание: Веднага след като се оформи тестената топка, изключете уреда.

. Рязане (c1)

- За 15 до 20 секунди можете да нарежете 150 до 350 грама продукти: твърди продукти (сирена, сушени плодове), твърди зеленчуци (моркови, целина и др.), крехки зеленчуци (лук, спанак и др.), сурово и варено месо (без кости и жили, нарязано на кубчета), сурова или сварена риба. Не режете много твърди продукти (лед, захар) или такива, които изискват фино смилане (жито, кафе и др.).

. Разбиване в купата за рязане (b3)

- Можете да разбивате до 0,5 л зеленчукови и други супи, компот за 20 секунди.

Внимание: Никога не наливайте вряща течност в купата.

③. БИЕНЕ/ЕМУЛСИРАНЕ/РАЗБИВАНЕ НА ПЯНА

- Поставете водача **(b4)** върху задвижващата ос на купата **(b3-1)**.
- Поставете бъркалката за разбиване **(e)** върху водача **(b4)**.
- Поставете продуктите в купата.
- Поставете и фиксирайте капака.

Обработка на продукти

- Можете да разбиеете от 2 до 4 белтъка и до 0,3 литра сметана.

Внимание: Никога не използвайте бъркалката (e) за месене на тесто или разбъркване на течни теста.

Максимално време на ползване: 4 минути.

④. СТЬРГАНЕ/РЯЗАНЕ в ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА

- Поставете водача **(b4)** върху задвижващата ос на купата **(b3-1)**.
- Поставете избрания нож **(d1)** в държача за ножове **(d)**.
- Поставете диска с избрания нож върху водача **(b4)** и го натиснете докрай.
- Поставете и фиксирайте капака.
- Поставете хранителните продукти в отвора за продукти и ги направлявайте с буталото **(b1)**, никога с пръсти или с кухненски прибори.



Обработка на продукти

- . Приставка С (Едро настъргване): моркови, кашкавал, целина, настъргани
- . Приставка Н (Едро нарязване): картофи за огретен, моркови, краставици...
- . Приставка А (Ситно настъргване): моркови, кашкавал, целина, настъргани
- . Приставка D (Ситно нарязване): картофи за чипс...
- . Приставка G (Пармезан): картофи, сирене Пармезан, кокосови орехи и др.
- . Приставка Е (Пържени картофи): картофи за пържене...
- Обработвайте най-много 700 г продукти наведнъж (но не месо или колбаси).

5. ХОМОГЕНИЗИРАНЕ/СМЕСВАНЕ/ФИНО РАЗБИВАНЕ

В зависимост от вида на продуктите, купата на миксера (**h**) ви позволява обработка на продукти до 1 литър максимум.

За да можете да ползвате купата на миксера (**h**), трябва задължително да поставите най-напред купата за рязане (**b3**) с капака й (**b2**).

- Освободете отвора на миксера (**a3**).
- Поставете купата (**h**) върху отвора (**a3**).
- Поставете продуктите в купата (**h**), затворете капака (**h1**) и поставете запушалката (**h2**).
- Никога не изсипвайте в купата на миксера горещи течности или сухи продукти. Изчакайте уреда да спре напълно, преди да свалите купата на миксера.

Обработка на продукти

Можете:

- да пригответе до 1 литър фино разбита зеленчукова супа, крем супа, компот, млечен шейк, коктейли.
 - да разбъркате всякакви течни теста (за палачинки, понички, мекици, млечна баница).
- Максимално време на ползване: 2 минути.

6. ЦИТРУСПРЕСА В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА

- Поставете водача (**g1**) върху задвижващата ос на купата (**b3-1**).
- Поставете цедката (**g2**) като я завъртите до фиксирано положение. Щифтът на цедката спира в края на резбата за заключване. Капакът (**b2**) не ви е нужен.
- Поставете конуса (**g3**) в отвора на цедката.

- Поставете половината цитрусов плод върху конуса и го задръжте в това положение.
- Поставете регулатора на скоростта в положение 1.

Обработка на продукти

- Можете да изцедите до 0,8 литра сок без да сваляте купата.
- Изплаквайте цедката (**g2**) на всеки половин литър сок.

7. СМИЛАНЕ/ПРЕСА/СТРИВАНЕ В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА

Поставете водача (**b4**) върху задвижващата ос на купата (**b3-1**).

- Поставете избраната решетка:
 - . Големи дупки (**f3**): можете да пригответе пюрета (до 500 г варени зеленчуци или плодове) от картофи, моркови, карфиол и др.
 - . Малки дупки (**f4**): можете да пригответе сосове или пюрета от плодове без костилки (до 300 г), от домати, грозде, ягоди, малини, френско грозде, кайсии, праскови и др.
- Поставете приставката (**f2**) с нейната щипка (**f1**) и я натиснете, докато чуete щракване.
- В зависимост от модела поставете фунията (**f5**) върху отвора на капака, за да насочите продуктите по-добре.
- Поставете продуктите нарязани на парчета.
- Поставете регулатора на скоростта в положение 1.

Ако приставката излезе от щипката, проверете дали сте поставили подходящата цедка за продуктите, които обработвате, и дали продуктите са добре размразени или сварени.

Почистване/Поддръжка/Съхраняване

- Изключете уреда от мрежата, свалете и разглобете ползваните приставки.
 - Налейте топла вода с няколко капки течен сапун в купата на миксера. Затворете капака. Завъртете няколко пъти бутона в позиция "Puls". Изключете уреда от мрежата. Изплакнете купата на течаща вода и я оставете да изсъхне.
8. Купата (**b3**) има уплътнение (**b3-2**), което може да се мие в миялна машина или на ръка. За да достигнете до уплътнението, развийте гайката (**b3-3**).



За да го поставите обратно, проверете дали ръбът на уплътнението е обърнат нагоре. За да ползвате по-дълго уплътнението, можете да намажете леко с олио ръба му преди да го поставите.

- Измийте, изплакнете и избършете приставките, както и купите и капците им (те могат да се мият в машина).
- Не използвайте абразивни гъби или предмети с метални части.
- Никога не потапяйте моторния блок **(a1)** във вода. Избършете го със суха или леко влажна кърпа.
- Ако приставките се оцветят от хранителни продукти (моркови, портокали и др.), избършете ги с кърпа напоена с олио и след това ги измийте както обикновено.
- Работете внимателно с ножа **(c1)**, с купата на миксера **(h)** и с остриетата **(d1)**. Те са изключително остри.

Съхранение

Вашият уред е снабден с:

- 9- приспособление за съхранение **(i)**, което се поставя в купата **(b3)**. В нея можете да подредите режещите приставки (нож **c1**, остриета **d1**), поставката за ножове **(d)** и водача **(b4)**.
- 10- приспособление за навиване на кабела на гърба на уреда за съхраняване и регулиране дължината на захранващия кабел по ваше желание.

Какво да направите, ако уредът не работи?

Първо проверете захранването, после:

- дали купата **(b3)** е правилно поставена, дали капакът **(b2)** е добре фиксиран, дали приставките са правилно поставени и дали командният бутон **(a2)** е в правилното положение.
- Дали купата **(b3)** и капакът на купата за рязане **(b2)** са поставени правилно и фиксирани, преди да включите миксера **(h)**.

Уредът има система за защита. Ако уредът спре по време на работа, изключете щепсела от контакта и оставете двигателя да изстине около 30 минути, преди да продължите да го ползвате.

Вие сте спазили точно всички инструкции, а уредът пак не работи? В

такъв случай се обърнете към продавача на дребно или към център, одобрен от Moulinex (вижте списъка в книгата за сервизно обслужване).

Приставки

Можете да усъвършенствате уреда си, като закупите посочените по-долу приставки от обикновен магазин или от оторизиран сервиз на Moulinex:

- Приставка за ситно настъргване (A): MS-5 980 676
- Приставка за ситно нарязване (D): MS-5 980 677
- Приставка за рязане на картофи за пържене (E): MS-5 980 678
- Приставка за едро настъргване (C): MS-5 966 358
- Приставка за едро нарязване (H): MS-5 966 356
- Приставка за пармезан (G): MS-5 980 679
- Уплътнение за купата: MS-698 381
- Пластмасова бъркалка за тесто: MS-5 966 340
- Приставка макси преса: MS-0697 557 256
- Приставка цитруспреса: MS-578 557 5256
- Приставка за стриване: MS-5785576



Magyar

Köszönjük, hogy egy olyan **Moulinex** gépet választott ami kizárólag az élelmiszerek elkészítésére tervezték, otthoni, használatra.

A csomagolás címkéjén fel vannak tüntetve a jelenlegi modellel árusított tartozékok. Bővítheti gépének funkcióit egyéb tartozékok vásárlásával (lásd a «Tartozékok» bekezdést).

Biztonsági tanácsok

- Olvassa el figyelmesen a használati utasítást mielőtt a gépet első alkalommal használatba veszi: bármilyen felhasználás ami nem felel meg a használati utasításnak minden felelősségtől mentesíti a gyártót-et.
- Ne hagyja gépet felügyelet nélkül működés közben, főleg gyerekek vagy fogyatékos személyek jelenlétében.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy az áramerősség megfelelő. **Bármilyen csatlakoztatási hiba a garancia elvesztésével jár.**
- Húzza ki mindig a dugót az aljzatból, amint befejezte a gép használatát, amikor tisztítja, vagy az áram megszakadásának esetében.
- Ne használja gépet, ha az nem működik helyesen, ha meghibásodott, ha a kábel vagy a dugó sérült. Bármilyen veszély elkerülése végett, cseréltesse ki a meghibásodott alkatrészeket egy hivatalos márkaszervizzel (a listát keresse a garanciajegyben).
- Bármilyen jellegű beavatkozást a vevő által végzett tisztításon és a szokásos karbantartáson kívül egy hivatalos márkaszervizzel kell elvégeztetni.
- Ne helyezze a gépet, az áramellátási kábelt vagy a dugót semmiféle folyadékba.
- Ne hagyja az áramellátási kábelt lógni gyerekek kezeügyében, a gép forró részei, különböző hőforrások vagy éles tárgyak közelében. Elrendezéséhez használja a kábelfeltekerőt.
- A saját biztonsága érdekében kizárólag gépéhez tartozó Moulinex alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- A vágókést (**c1**), a turmix kését és minden egyéb kést elővigyázattal kezeljen; nagyon élesek. Minden esetben le kell vennie a kést

a tartóról (**b4**) mielőtt kiürítené a keverőtál tartalmát.

- Ne használja a mixer keverőtálját üresen.
- **Zárja le a fedőt (a3) ha nem használja a keverőtálat.**
- A keverőtálat minden esetben csak fedőjével használja.
- Amikor reszelni vagy aprítani szeretne élelmiszert, mindig használja az adagolórudat (**b1**), annak segítségével irányítsa be őket az adagolónyílásba, ezt soha ne tegye az ujjával vagy más eszközzel. Soha se érintse meg a mozgó alkatrészeket.
- Ne használja a keverőtálat edényként (lefagyasztáshoz, főzéshez, sterilizáláshoz).

Beindítás

- Vegye ki a tartozékokat csomagjukból és tisztítsa meg ezeket melegvízzel.
- Helyezze a motorblokkot (**a1**) egy egyenes, tiszta és száraz felületre utána pedig csatlakoztassa gépet az elektromos hálózathoz.

1. A vezérlőgomb használata (a2):

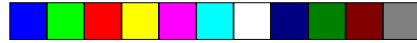
- A pillanatkapcsoló használatával (**a2-1**) a készülék azonnal a legmagasabb fordulatszámra kapcsol, az egyes készítmények alaposabban megkeverése érdekében.
- Folytonos működtetés érdekében (**a2-2**) fordítsa a vezérlőgombot az 1-es pozícióba (lassú sebesség) vagy a 2-es pozícióba (gyors sebesség).
- **A fedél kinyitásához vissza kell térni kötelező módon a 0 pozícióra. Csavarja jobbra a fedelet ahhoz, hogy levehesse.**

Felhasználási tanácsok

A konyharobotja lehetővé teszi 150 g - 1000 g (maximum) élelmiszer elkészítését – A keverőtál teljes térfogata 2,2 liter. A turmix teljes térfogata: 1,25 Liter.

Keverőtál (b3)

- Ha még nincs a helyére téve, helyezze a csuklót (**b3-2**) a keverőtál aljára. A csukló széle felfelé kell, hogy legyen irányítva. Ezután helyezze fel a meghajtót (**b3-1**). Utána rögzítse be az egészét a csavarral (**b3-3**) ütközésig. Szerelje szét az alkatrészeket és tisztítsa meg minden



felhasználás után (lásd a «tisztítás» bekezdést).

- Helyezze a keverőtálat (b3) a konyharobot alapjára (a1).
- Helyezze fel a kiválasztott tartozékot.
- Helyezze fel és zárja le a fedelet (b2).
- Ellenőrizze azt, hogy a turmix csatlakozó biztonsági zárófedele (a3) jól le van zárva.
- Indítsa be.

Turmix (h)

- Rögzítse a keverőtálat (b3) a konyharobot alapjára (a1) (bizonyosodjon meg arról, hogy a keverőtál üres és, hogy nincsenek benne tartozékok)
- Helyezze fel a fedelet (b2) és zárja le.
- Húzza el a fedelet a turmix csatlakozóról (a3).
- Helyezze fel a turmixot kelyhet (h) a csatlakozóra fedelével (h1) és a kupakjával (h2) együtt.
- Indítsa be.

IKER RENDSZER : (b+h)

A készítményeket egyidejűleg készítheti a turmixban és a keverőtáiban.

Spatula (j)

- Segítséget nyújt az elkészült étel tányérokba való tálalásánál.

②. DAGASZTÁS/KEVERÉS/APRÍTÁS/MIXELÉS – MODELTŐL FÜGGŐEN

- Helyezze a tartozék tartót (b4) a keverőtál meghajtójára (b3-1).
- Illessze a vágókést (c1) vagy a dagasztókart (c2) a tartóra (b4).
- Helyezze az összetevőket a keverőtáiba.
- Helyezze fel és zárja le a fedelet (b2).

Előkészületek

. Keverés

- 1000 g könnyű masszát készíthet (sütemény, torta) 1 – 1,5 perc alatt.

. Dagasztás

- Maximum 800 g nehéz masszát készíthet (omlós tészta, linzer tészta, kenyér tészta) 40 másodperc alatt.

Figyelem: Állítsa le a gépet amint érzékeli a tésztagóc képződését.

. Aprítás (c1)

- 15 – 20 másodperc alatt 150-350 g élelmiszert apríthat fel: Szilárd élelmiszereket (sajtok, száraz gyümölcsök), kemény zöldségeket (répa, zeller, stb...), puha zöldségeket (hagyma, spenót,...),

nyers és főtt húst (kicsontozott, ínaktól megtisztított és darabolt hús), nyers vagy főtt halat. Ne aprítson túl kemény termékeket (jég, cukor) vagy finom őrölést igényelő termékeket (búza, kávé).

. Mixelés a keverőtáiban (b3)

- 0,5 liternyi levest vagy kompótot keverhet 20 másodperc alatt.

Figyelem: Soha ne öntsön forró vizet a keverőtáiba.

③. FELVERÉS/HABVERÉS

- Helyezze fel a tartozék tartót (b4) a keverőtál meghajtójára (b3-1).
- Helyezze a habverő tárcsát (e) a tartóra (b4).
- Helyezze az összetevőket a keverőtáiba.
- Helyezze fel és zárja le a fedelet.

Előkészületek

- 2 – 4 tojásfehérjét és maximum 0,3 liter friss tejszínt verhet fel.

Figyelem: Soha se használja a keverő tárcsát (e) nehéz tészták dagasztásához vagy könnyű tészták összekeveréséhez.

Maximális felhasználási idő: 4 perc.

④. RESZELÉS/SZELETELÉS – MODELTŐL FÜGGŐEN

- Helyezze fel a tartozék tartót (b4) a keverőtál meghajtójára (b3-1).
- Illessze a kiválasztott aprító betétet (d1) a tartólemeze (d).
- Helyezze az alkatrészeket a tartóra (b4) ütközésig.
- Helyezze fel és zárja le a fedelet.
- Helyezze az élelmiszereket az adagolónyílásba és nyomja le azokat az adagolórud (b1) segítségével, ezt soha ne tegye az ujjával vagy más eszközzel.

Előkészületek

- . C szektor (Durva reszelés): Sárgarépa, kemény sajt, zeller, reszelékek...
- . H szektor (Durva szeletelés): Burgonya, hasábburgonya készítéshez, sárgarépa, uborka...
- . A szektor (Finom reszelés): Sárgarépa, kemény sajt, zeller, reszelékek...
- . D szektor (Finom szeletelés): burgonyaszírom...
- . G szektor (parmezán): Burgonya, parmezán, kókuszdió,...
- . E szektor (burgonya chips): Burgonya chips készítéshez...
- Maximum 700 g élelmiszert készítsen egyszerre (ne húst vagy hentesárut).



⑤. MIXELÉS /TURMIXOLNI

Az élelmiszerek függvényében, a turmix feltét **(h)** maximum 1 liter készítmény turmixolását teszi lehetővé.

Ahhoz, hogy a turmix **(h)** működjön, elengedhetetlen, hogy helyezzük el a lezárt fedelű **(b2)** keverőtálat **(b3)** először.

- Húzza le a fedelet a turmix csatlakozóról **(a3)**.
- Helyezze fel a kelyhet **(h)** a turmix csatlakozóra **(a3)**.
- Helyezze fel a turmix kelyhet **(h)** a csatlakozóra fedelével **(h1)** és a kupakjával **(h2)** együtt.
- Soha ne töltsen meg a turmix kelyhet forró folyadékkal vagy kizárólag száraz termékekkel. Várja meg amíg a gép teljesen leáll mielőtt levenné a turmix kelyhet.

Előkészületek

A következőket teheti meg:

- maximum 1 liter finomra kavart levest, krémlevest, krémet, gyümölcspépet, turmixot, koktélt készíthet.
 - bármilyen folyékony masszát megkeverhet (palacsinta, fánktészta, egyéb tészták)
- Maximális felhasználási idő: 2 perc.

⑥. GYÜMÖLCSCENTRIFUGA – MODELLTŐL FÜGGŐEN

- Helyezze a tartozék tartót **(g1)** a keverőtál meghajtójára **(b3-1)**.
- Helyezze el a szűrő kosarat **(g2)** zárási pozíciójába fordítva. A szűrő kosár sarka belekattan a záró rész végébe. Nincs szükség a fedélre **(b2)**.
- Helyezze a kúpot **(g3)** a szűrő kosár nyílásába.
- Helyezzen el egy fél déli gyümölcsöt a kúpra és tartsa meg úgy.
- Állítsa 1-re a sebességet.

Előkészületek

- Maximum 800 g levét nyerhet anélkül, hogy a keverőtálat ki kellene ürítenie.
- Öblítse le a szűrő kosarat **(g2)** minden 0,5 literenként.

⑦. DARÁLÁS/PRÉSELÉS/ZÚZÁS – MODELLTŐL FÜGGŐEN

- Helyezze fel a tartozék tartót **(b4)** a keverőtál meghajtójára **(b3-1)**.
- Helyezze fel a kiválasztott tartozékot.
- Nagy lyukú szűrő kosár **(f3)**: Krumpli, sárgarépa vagy karfiol pürét is készíthet (500 g főtt zöldséget vagy gyümölcsöt)
- Kis lyukú szűrő kosár **(f4)**: Pürét vagy gyümölcspépet készíthet, magtalanított

gyümölcsökből (300 g-ig) paradicsomokból, szőlőből, eperből, málnából, ribizliből, sárgabarackból, őszibarackból.

- Rögzítse a vágókést **(f2)** a kapocs **(f1)** segítségével és nyomja be, kattanásig.
 - A modelltől függően helyezze a tölcsért **(f5)** a fedő adagolónyílására, hogy jobban vezesse az összetevőket.
 - Tegye bele a darabokra vágott élelmiszereket.
 - Állítsa 1-re a sebességet.
- Ha a vágókés lekapcsolódik a rácsról, bizonyosodjon meg arról, hogy a készítményének megfelelő rácsot használta, hogy az élelmiszerek jól kiolvadtak, vagy teljesen megfőttek.

Tisztítás / Karbantartás / Tárolás

- Húzza ki a gépet a konnektorból, távolítsa el és bontsa szét a kellékeket.
 - Öntsön meleg vizet és néhány csepp folyékony tisztítószer a keverőtálba. Zárja le a fedelet. Nyomja meg néhányszor a «pulse» gombot. Húzza ki a konnektorból a gépet. Öblítse ki a keverőtálat folyó víz alatt és hagyja megszáradni.
- ⑧. A keverőtál **(b3)** egy csuklóval **(b3-2)** van ellátva ami mosogatógépben vagy kézzel tisztítható. Ahhoz, hogy hozzáférjen, csavarja ki a csavart **(b3-3)**. A visszaszereléshez bizonyosodjon meg arról, hogy a széle felfele van irányítva. A csavar élettartamának meghosszabbításához egy kis étolajat csepegtethet rá visszaszerelés előtt.
- Mossa meg, öblítse le és szárítsa meg a tartozékokat, a tálakat és fedeleket (mosogatógépben is lehet).
 - Ne használjon karcoló szivacsokat vagy fémrészeket tartalmazó tárgyakat.
 - Soha ne merítse víz alá a motorblokkot **(a1)**. Törölje meg egy száraz vagy enyhén nedves rongygal.
 - A kellékek élelmiszerek által való elszíneződése esetében (sárgarépa, narancs...) dörzsölje meg őket egy étolajba mártott rongygal utána pedig tisztítsa meg a szokásos módon.
 - A vágókést **(c1)**, a turmix kését **(h)** és az aprító betéteket **(d1)** elővigyázattal kezelje; nagyon élesek.



Tárolás

Az Ön konyhagépe a következőkkel van felszerelve:

- ⑨ - egy tartozéktároló **(i)** amit a keverőtál **(b3)** belsejében lehet elhelyezni. Ebbe elrendezheti a vágó tartozékokat (c1 vágókés, d1 aprító betétek), az aprító betét tartó korongot **(d)** és a tartozék tartót **(b4)**.
- ⑩ - egy kábelfeltékerővel ami a gép hátulján található a kábel elrendezéséhez és hosszának tetszés szerinti beállításához.

Ha a gépe nem működik, mit kell tenni?

Először is ellenőrizze le hogy csatlakoztatva van-e a hálózathoz, utána:

- azt, hogy a keverőtál **(b3)** helyesen van felhelyezve, hogy a fedél **(b2)** jól le van zárva, hogy a tartozékok jól vannak csatlakoztatva, hogy a vezérlógomb **(a2)** helyes pozícióban van.
- a keverőtál **(b3)** és annak fedele **(b2)** a helyükön vannak és le vannak zárva a turmix működtetésének elkezdése előtt **(h)**.

Gépe egy védőrendszerrel van felszerelve. Ha a gépe működés közben leáll, húzza ki az aljzatból és hagyja lehűlni 30 percig mielőtt folytatná készítményének feldolgozását.

Gondosan követe ezeket az utasításokat és gépe mégsem működik? Ebben az esetben, forduljon viszonteladójához vagy egy hivatalos márkaszervízhez (lásd a listát a garancia jegyen).

Tartozékok

Kiegészítheti konyhagépe felszereltségét azáltal, hogy az alábbi tartozékokat megvásárolja szokásos viszonteladójától, vagy egy hivatalos márkaszerviztől:

- Finom reszelő betét (A): MS-5 980 676
- Finom szeletelő betét (D): MS-5 980 677
- Burgonya chips vágó betét (E): MS-5 980 678
- Durva reszelő betét (C): MS-5 966 358
- Durva szeletelő betét (H): MS-5 966 356
- Parmezán betét (G): MS-5 980 679
- Keverőtál csukló: MS-0 698 381
- Dagasztó kar: MS-5 966 340

- Maxi pres présrendszer: MS-0697 557 256
- Gyümölcscentrifuga: MS-578 557 5256
- Daráló feltét: MS-5785576



Első a környezetvédelem!

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



Русский

Благодарим вас за то, что вы предпочли изделие фирмы «Мулинекс» и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления продуктов в бытовых условиях в помещении.

На упаковке изделия находится этикетка с перечнем принадлежностей, которые входят в поставку данной модели. Вы можете расширить возможности вашего прибора, если приобретете другие насадки (см. раздел «Принадлежности»).

Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма «Мулинекс» не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра, особенно в местах, доступных для детей и инвалидов.
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению вашей электросети. **Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.**
- По окончании использования, перед выполнением чистки и в случае сбоя электропитания обязательно отключайте прибор от сети.
- Не пытайтесь включить прибор, если он плохо работает или поврежден, а также в случае повреждения шнура питания или штепселя. Во избежание опасности любого рода их замена выполняется только в сервисном центре фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в сервисной книжке изделия).
- Любые операции с прибором, за исключением чистки и текущего техобслуживания, выполняются в сервисном центре фирмы «Мулинекс».
- Не погружайте прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую другую жидкость.

- Следите, чтобы шнур питания не свисал со стола в местах, доступных для детей, не находился вблизи или в контакте с нагревающимися частями прибора, источниками тепла или острыми углами. При хранении прибора используйте устройство для сматывания шнура питания.
- В целях вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части марки «Мулинекс», предназначенные для вашего прибора.
- Обращайтесь с ножом (**c1**), с ножом чаши миксера и лезвиями с осторожностью: они очень острые. Перед тем, как опорожнять чашу, обязательно снимите нож с привода (**b4**).
- Не включайте миксер вхолостую.
- **Если вы не используете чашу миксера, закройте задвижку (a3).**
- Чашу миксера нельзя использовать без крышки.
- При натирании или нарезании продуктов подавайте их в приемную трубку с помощью толкателя (**b1**). Никогда не делайте этого пальцами или кухонными принадлежностями. Не касайтесь вращающихся частей прибора.
- Не используйте чашу миксера в качестве посуды (для замораживания, приготовления или стерилизации продуктов).

Подготовка к работе

- Освободите принадлежности к прибору от упаковки и вымойте их горячей водой.
 - Установите блок двигателя (**a1**) на устойчивую, чистую и сухую поверхность, в затем подключите прибор к сети.
- ① **Использование переключателя (a2):**
- «Pulse» («Импульсный режим») (**a2-1**) для повышенного контроля за процессом приготовления и для более однородной консистенции некоторых смесей.
 - «Marche continue» («Непрерывная работа») (**a2-2**): установите переключатель в положение 1 (медленно) или 2 (быстро).



. Чтобы разблокировать крышку, переключатель следует перевести в положение 0. После этого можно повернуть крышку вправо и разблокировать ее.

Порядок работы

Ваш кухонный комбайн рассчитан на приготовление продуктов весом от 150 до 1000 г максимум – Общий объем чаши мясорубки: 2,2 литра. Общий объем чаши миксера: 1,25 литра.

Чаша мясорубки (b3)

- Если чаша не была предварительно установлена, поместите прокладку (b3-2) на дно чаши. При этом закраина прокладки должна быть направлена вверх. Вставьте привод (b3-1). Закрепите собранный узел с помощью гайки (b3-3), завинтив ее до упора. После каждого использования узел следует разбирать для чистки (см. раздел «Чистка»).
- Закрепите чашу (b3) на цоколе кухонного комбайна (a1).
- Установите нужную насадку.
- Закройте чашу крышкой и заблокируйте ее (b2).
- Убедитесь, что задвижка (a3) закрыта.
- Включите прибор.

Чаша миксера (h)

- Заблокируйте чашу миксера (b3) на цоколе кухонного комбайна (a1) (убедитесь, что чаша пустая, и в ней нет насадок).
- Установите крышку (b2) и заблокируйте ее.
- Откройте задвижку (a3).
- Поставьте на открытую задвижку чашу миксера (h) с крышкой (h1) и пробкой (h2).
- Включите прибор.

СИСТЕМА TWIN (b+h)

Вы можете одновременно готовить продукты в чаше миксера и в чаше мясорубки.

Лопатка (j)

- Для перекалывания готовых продуктов на блюдо или тарелку.

②. ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА / СМЕШИВАНИЕ / ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ / ВЗБИВАНИЕ в зависимости от модели

- Опустите привод (b4) на привод чаши (b3-1).
- Вы можете надеть металлический нож (c1) или тестомешалку (c2) на привод (b4).
- Положите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку на место и заблокируйте ее.

Приготовление

. Смешивание

- Вы можете замесить 1000 г легкого теста (для бисквита или кекса) за 1 мин - 1 мин 30 с.

. Замешивание теста

- Вы можете замесить не более 800 г густого теста (песочного, пресного, теста для хлеба) за 40 секунд.

Внимание! Как только тесто сформируется, образовав шар, выключите прибор.

. Измельчение (c1)

Вы можете за 15-20 секунд смолоть от 150 до 350 г различных продуктов, таких как твердые продукты (сыр, сухофрукты), твердые овощи (морковь, сельдерей и т. п.), мягкие овощи (лук, шпинат и т. п.), сырое или вареное мясо (предварительно удалите кости и сухожилия и нарежьте на кусочки), сырая или вареная рыба. Запрещается измельчать слишком твердые продукты (лед, сахар) или продукты, требующие тонкого помола (пшеница, кофе).

. Смешивание в чаше мясорубки (b3)

- Вы можете приготовить до 0,5 л пюре, супа или фруктового пюре за 20 секунд.

Внимание! Запрещается заливать кипящую жидкость в чашу.

③. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ СМЕСЕЙ / СМЕШИВАНИЕ / ВЗБИВАНИЕ

- Опустите привод (b4) на привод чаши (b3-1).
- Установите эмульгатор (e) на привод (b4).
- Положите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку на место и заблокируйте ее.

Приготовление

- Вы можете взбить от 2 до 4 яичных белков или 0,3 л сливок.

Внимание! Не используйте эмульгатор (e) для замешивания



густого теста или для смешивания легкого теста.

Максимальная продолжительность работы: 4 минуты.

4. НАТИРАНИЕ / НАРЕЗАНИЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

- Опустите привод **(b4)** на привод чаши **(b3-1)**.
- Вставьте нужное лезвие **(d1)** в диск-держатель **(d)**.
- Установите держатель с лезвием на привод **(b4)**, опустив до упора.
- Установите крышку на место и заблокируйте ее.
- Подавайте продукты в приемную трубку и направляйте с помощью толкателя **(b1)**. Никогда не пытайтесь делать это пальцами или кухонными принадлежностями.

Приготовление

- . Лезвие С (крупная терка): морковь, сыр грийер, сельдерей и т. п.
- . Лезвие Н (толстые ломтики): картофель для запеканки, морковь, огурец и т. п.
- . Лезвие А (мелкая терка): морковь, сыр грийер, сельдерей и т. п.
- . Лезвие D (тонкие ломтики): картофель для чипсов и т. п.
- . Лезвие G (пармезан): картофель, пармезан, кокосовый орех и т. п.
- . Лезвие E (картофель-фри): картофель для фритюра и т. п.
- Вы можете одновременно нарезать до 700 г продуктов (запрещается резать мясо и колбасные изделия).

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ СМЕСЕЙ/СМЕШИВАНИЕ/ВЗБИВАНИЕ

В чаше миксера **(h)** вы можете приготовить до 1 л смеси (в зависимости от вида продуктов).

Чтобы использовать чашу миксера **(h)**, нужно обязательно сначала установить чашу мясорубки **(b3)** с заблокированной крышкой **(b2)**.

- Откройте задвижку **(a3)**.
- Установите чашу **(h)** на открытое отверстие задвижки **(a3)**.
- Положите продукты в чашу **(h)**, закройте ее крышкой **(h1)** и закрепите пробку **(h2)**.
- Запрещается заливать в чашу миксера кипящую жидкость или загружать в нее только сухие продукты. Перед тем, как снимать чашу, дождитесь полной остановки прибора.

Приготовление

Вы можете:

- приготовить до 1 литра тщательно смешанного супа, супа-пюре, крема, фруктового пюре, молочного коктейля, коктейля.
- замесить любое жидкое тесто (для блинов, пышек, пирогов, крем-брюле). Максимальная продолжительность работы: 2 минуты.

6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

- Установите привод **(g1)** на привод чаши **(b3-1)**.
- Установите корзину-фильтр **(g2)**, повернув ее до полной блокировки. Вставленный в паз язычок корзины-фильтра должен дойти до упора. В данном случае нет необходимости устанавливать крышку **(b2)**.
- Вставьте конус **(g3)** в отверстие корзины-фильтра.
- Наденьте половину плода цитрусовых на конус и удерживайте его в этом положении.
- Установите скорость 1.

Приготовление

- Вы можете приготовить до 0,8 литров сока без необходимости опорожнять чашу.
- После приготовления 0,5 литра сока промывайте корзину-фильтр **(g2)**.

7. РАЗМИНАНИЕ / ОТЖИМАНИЕ / РАЗДАВЛИВАНИЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

Опустите привод **(b4)** на привод чаши **(b3-1)**.

- Установите нужную решетку:
 - . Решетка с крупными отверстиями **(f3)** служит для приготовления пюре из картофеля, моркови, цветной капусты (до 500 г вареных овощей и фруктов).
 - . Решетка с мелкими отверстиями **(f4)** служит для приготовления подливы или пюре из очищенных от косточек фруктов и овощей (весом до 300 г): из помидоров, винограда, клубники, малины, смородины, абрикосов, персиков.
- Установите поддон **(f2)** с защелкой **(f1)** так, чтобы раздался щелчок.



- Установите воронку (**f5**) (в зависимости от модели) на приемную трубку крышки, чтобы лучше направлять продукты внутрь чаши.
 - Подавайте продукты, нарезанные на кусочки.
 - Установите скорость 1.
- Если поддон отсоединяется от решетки, убедитесь, что вы установили решетку, соответствующую виду продуктов, что продукты были полностью разморожены или полностью сварены.

Чистка/техобслуживание/ Хранение

- Отключите прибор от сети, снимите и разберите насадки.
 - Залейте горячую воду с добавлением нескольких капель жидкого моющего средства в чашу миксера. Закройте крышку. Несколько раз нажмите на кнопку импульсного режима. Отключите прибор от сети. Сполосните чашу под краном и хорошо вытрите ее.
8. Чаша (**b3**) снабжена прокладкой (**b3-2**), которую можно мыть в посудомоечной машине или вручную. Чтобы достать прокладку, отвинтите гайку (**b3-3**). При повторной сборке убедитесь, что закраина прокладки направлена вверх. Чтобы продлить срок годности прокладки, перед повторной сборкой нанесите немного пищевого растительного масла на закраину прокладки.
- Вымойте, сполосните и вытрите насадки, а также чаши и крышки (их можно мыть в посудомоечной машине).
 - Запрещается использовать губки с абразивным покрытием или предметы с металлическими частями.
 - Никогда не опускайте блок двигателя (**a1**) в воду. Оботрите его сухой или чуть влажной тряпкой.
 - Если на принадлежностях появились цветные пятна от продуктов (таких как морковь, апельсины и т. п.), перед выполнением обычной чистки протрите их тряпкой, смоченной пищевым растительным маслом.
 - Обращайтесь с ножом (**c1**), ножом чаши миксера (**h**) и лезвиями (**d1**) с осторожностью: они очень острые.

Хранение

Ваш кухонный комбайн снабжен:

- 9- приспособлением для хранения (**i**), которое устанавливается внутри чаши (**b3**). Оно служит для хранения острых предметов (ножа с1, лезвий d1), диска-держателя для лезвий (**d**) и привода (**b4**).
- 10- устройством для сматывания шнура питания, расположенным на задней панели прибора. Это устройство служит для хранения и регулировки длины шнура питания по вашему желанию.

Что делать, если прибор не работает?

Прежде всего, проверьте правильность подключения прибора к сети:

- проверьте, что чаша (**b3**) установлена правильно, крышка (**b2**) заблокирована, насадки хорошо надеты, переключатель (**a2**) находится в правильном положении.
- перед использованием чаши миксера (**h**), убедитесь, что чаша (**b3**) и крышка мясорубки (**b2**) правильно установлены и заблокированы.

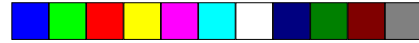
Ваш прибор оснащен системой защиты. Если прибор остановился, отключите его от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут перед тем, как продолжить работу.

Вы тщательно выполнили все инструкции, но прибор по-прежнему не работает? Обратитесь к продавцу прибора или в сервисный центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень в сервисной книжке «Moulinex Service»).

Принадлежности

Вы можете расширить возможности вашего кухонного комбайна, если приобретете у вашего дилера или в сервисном центре фирмы «Мулинекс» принадлежности, указав соответствующий артикул:

- Лезвие (A) (мелкая терка):
MS-5 980 676
- Лезвие (D) (тонкие ломтики):
MS-5 980 677



- Лезвие (E) (картофель-фри): MS-5 980 678
- Лезвие(C) (крупная терка): MS-5 966 358
- Лезвие (H) (толстые ломтики): MS-5 966 356
- Лезвие (G) (пармезан): MS-5 980 679
- Прокладка чаши: MS-0 698 381
- Пластмассовая тестомешалка: MS-5 966 340
- Максипресс: MS-0697 557 256
- Соковыжималка для цитрусовых: MS-578 557 5256
- Дробилка: MS-5785576

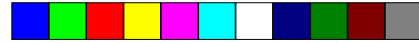
Українська

Ми вам вдячні за те, що ви вибрали прилад з асортименту виробів фірми "Мулінекс", призначений виключно для приготування їжі, для побутового використання всередині приміщення.

На етикетці упаковки зображене приладдя, що продається з приладом даної моделі. Ви можете збільшити кількість функцій вашого приладу, придбавши інше приладдя (див. розділ "Приладдя").

Поради з техніки безпеки

- Перед першим використанням вашого приладу уважно прочитайте цю інструкцію: використання з порушеннями інструкції звільняє фірму "Мулінекс" від будь-якої відповідальності.
- Не залишайте прилад увімкненим без нагляду, особливо якщо поблизу є малі діти або особи з обмеженими можливостями.
- Перевірте відповідність напруги електромережі і приладу. **Будь-яке порушення правил підключення до електромережі тягне за собою анулювання гарантії.**
- Завжди відключайте прилад від мережі тоді, коли ви ним не користуєтесь, коли ви його чистите або у випадку знеструмлення електромережі.
- Не користуйтеся приладом, якщо він працює несправно, якщо він пошкоджений або якщо пошкоджені електрошнур або його вилка. Щоб уникнути небезпеки, обов'язково замініть їх в уповноваженому сервіс-центрі фірми "Мулінекс" (див. перелік у брошурі про обслуговування).
- Будь-які операції всередині приладу, окрім очищення і догляду, здійснюваних користувачем, можуть виконуватись лише спеціалістами уповноваженого сервіс-центру фірми "Мулінекс".
- Не занурюйте прилад, його електрошнур або вилку в рідини.
- Не допускайте звисання електрошнура у доступних для дітей місцях, він не повинен торкатись або проходити



поблизу гарячих частин приладу, джерел тепла або по гострих кромках. Для прибирання електрошнур використовуйте пристрій для його змотування.

- Заради вашої безпеки використовуйте тільки приладдя і запасні частини від фірми "Мулінекс", придатні для вашого приладу.
- Обережно поводьтесь з ножем **(c1)**, з ножем чаші блендера і лезами; вони дуже гострі. Перед тим, як витягти з чаші її вміст, обов'язково спершу витягніть ніж, тримаючи його за привідний пристрій **(b4)**.
- Не використовуйте чашу блендера для роботи вхолосту.
- **Закривайте вічко (a3), якщо ви не користуєтесь чашею міксера.**
- Використовуйте чашу блендера тільки з кришкою.
- Коли вам потрібно натерти продукти, нарізати їх та ін., використовуйте штовхач **(b1)** для спрямування їх у завантажувальну горловину і ніколи не робіть цього пальцями або начинням. Ніколи не торкайтесь частин приладу, що рухаються.
- Не використовуйте чаші як звичайні посудини (для заморожування, приготування або стерилізації).

Підготовка до використання

- Витягніть приладдя з упаковок і помийте його гарячою водою.
- Поставте блок двигуна **(a1)** на рівну, чисту і суху поверхню, після чого підключіть прилад до електромережі.

① Використання ручки керування (a2):

- . Положення імпульсного ввімкнення Pulse **(a2-1)** використовується для більш ретельного контролю за приготуванням і для кращої гомогенізації деяких продуктів.
- . Для роботи в безперервному режимі **(a2-2)** поверніть ручку в положення 1 (низька швидкість) або 2 (висока швидкість).
- . **Для того, щоб відкрити кришку, ручку керування потрібно обов'язково повернути в положення 0. Після цього, щоб відкрити кришку, потрібно повернути її вправо.**

Поради з використання

Ваш кухонний комбайн дає можливість готувати від 150 до 1000 г продуктів – Повний об'єм чаші для нарізання продуктів: 2,2 літра. Повний об'єм чаші блендера: 1,25 літра.

Чаша для нарізання продуктів (b3)

- Якщо ущільнення **(b3-2)** ще не встановлене, встановіть його на дна чаші. Гребінь ущільнення повинен бути спрямований вгору. Після цього встановіть привідний пристрій **(b3-1)**. Потім скріпіть названі деталі гайкою **(b3-3)**, затягнувши її до упору. Після кожного використання знімайте і мийте всі ці деталі (див. розділ «Очищення»).
- Зафіксуйте чашу **(b3)** на основі комбайна **(a1)**.
- Вставте потрібне приладдя.
- Встановіть і зафіксуйте кришку **(b2)**.
- Перевірте, щоб вічко **(a3)** було добре закрито.
- Вмикайте.

Чаша блендера (h)

- Зафіксуйте чашу **(b3)** на основі комбайна **(a1)** (перевірте, щоб чаша була порожня і без приладдя).
- Встановіть кришку **(b2)** і зафіксуйте її.
- Відкрийте вічко **(a3)**.
- Встановіть чашу блендера **(h)** разом з кришкою **(h1)** і пробкою **(h2)** на відкрите вічко.
- Вмикайте.

КОМБІНОВАНА СИСТЕМА : (b+h)

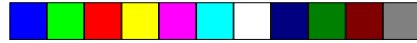
Ви можете одночасно готувати страви і в чаші блендера, і в чаші для нарізання продуктів.

Лопаточка (j)

- Використовується для того, щоб легше було накладати продукти у посуд, в якому вони будуть подаватися.

② ЗАМІШУВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ТІСТА/НАРІЗАННЯ/ПЕРЕМІШУВАННЯ ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ

- Встановіть привідну вісь **(b4)** на привідний пристрій чаші **(b3-1)**.



- На привідну вісь (**b4**) ви можете встановити металевий ніж (**c1**) або мішалку (**c2**).
- Покладіть інгредієнти в чашу.
- Встановіть і зафіксуйте кришку.

Приготування

. Змішування інгредієнтів тіста

- Ви можете змішати 1000 г легкого тіста (для печива, пирога з рівних частин борошна, масла, цукру і яєць) за 1 хв - 1 хв 30 с.

. Замішування

- Ви можете замісити не більше 800 г важкого тіста (пісочного, тіста для хліба) за 40 секунд.

Увага: Вимкніть прилад, якщо ви помітите, що тісто збилося в кулю.

. Нарізання (c1)

За 15 - 20 секунд ви можете нарізати 150 - 350 г продуктів: твердих продуктів (сири, сухі фрукти), твердих овочів (морква, селера та ін.), м'яких овочів (цибуля, шпинат та ін.), сирого і вареного м'яса (м'ясо без кісток, без жил і порізане на кубики), сирі або вареної риби. Не закладайте в комбайн для нарізання продукти, які є дуже твердими (лід, цукор) або які потребують дрібного перемелювання (зерно, кава).

. Перемішування в чаші для нарізання продуктів (b3)

- Ви можете перемішати за 20 секунд до 0,5 л різних супів і компотів.

Увага: Ніколи не наливайте в чашу киплячі рідкі продукти.

③. СКОЛОЧУВАННЯ/ЕМУЛЬГУВАННЯ/ЗБИВАННЯ

- Встановіть привідну вісь (**b4**) на привідний пристрій чаші (**b3-1**).
- Встановіть крильчатку (**e**) на привідний пристрій (**b4**).
- Покладіть інгредієнти в чашу.
- Встановіть і зафіксуйте кришку.

Приготування

- Ви можете приготувати від 2 до 4 яєчних білків і до 0,3 літра жирної сметани.

Увага: Ніколи не використовуйте крильчатку (e) для замішування важкого тіста або змішування інгредієнтів легкого тіста.

Максимальна тривалість використання: 4 хвилини.

④. НАТИРАННЯ/НАРІЗАННЯ ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ

- Встановіть привідну вісь (**b4**) на привідний пристрій чаші (**b3-1**).
- Вставте потрібне лезо (**d1**) в диск-тримач (**d**).
- Встановіть всі ці деталі разом на привідний пристрій (**b4**) до упору.
- Встановіть і зафіксуйте кришку.
- Закладайте продукти в завантажувальну горловину, спрямовуючи їх за допомогою штовхача (**b1**), але в жодному випадку пальцями або начинням.

Приготування

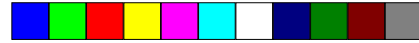
- . Насадка С (Грубе натирання): морква, швейцарський сир, селера, сири для натирання та ін.
- . Насадка Н (Товсті скибки): картопля для ґратен дофінуа, морква, огірки та ін.
- . Насадка А (Тонке натирання): морква, швейцарський сир, селера, сири для натирання та ін.
- . Насадка D (Тонкі скибки): картопля для чіпсів та ін.
- . Насадка G (Пармезан): картопля, сир пармезан, кокос та ін.
- . Насадка Е (Фрі): картопля для підсмажування у фритюрниці та ін.
- Ви можете приготувати не більше 700 г продукту за один раз (за винятком м'яса і ковбасних виробів).

⑤. РЕТЕЛЬНА ГОМОГЕНІЗАЦІЯ/ЗМІШУВАННЯ/ПРОТИРАННЯ

Залежно від характеру продукту в чаші блендера (**h**) ви можете обробити до 1 л продукту.

Для того, щоб працювати з чашею блендера (**h**), обов'язково спочатку треба встановити чашу для нарізання продуктів (**b3**) з зафіксованою на ній кришкою (**b2**).

- Відкрийте вічко (**a3**).
- Встановіть чашу (**h**) на відкрите вічко (**a3**).
- Покладіть в чашу продукти (**h**), після чого закрийте кришку (**h1**) і зафіксуйте пробку (**h2**).
- Ніколи не наповнюйте чашу блендера киплячими рідкими продуктами або тільки сухими продуктами. Перед тим, як знімати чашу, почекайте, поки не зупиниться двигун.



Приготування

Ви можете:

- приготувати до 1 літра тонко протертого супу, супу велуте, супу-крему, компоту, молочного коктейлю з морозивом або іншого коктейлю.
- змішати рідкі інгредієнти для виробів з борошна (млинці, оладки, французький пиріг з вишнями, пиріг «фар»).

Максимальна тривалість використання: 2 хвилини

6. ВИДАВЛЮВАННЯ СОКУ З ПЛОДІВ ЦИТРУСОВИХ ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ

- Встановіть привідний пристрій (g1) на привідний пристрій чаші (b3-1).
- Встановіть фільтрувальну корзину (g2) і поверніть її так, щоб вона зафіксувалася. Виступ на фільтрувальній корзині фіксується в глибині виїмки для фіксації. Кришка (b2) не потрібна.
- Вставте конус (g3) в отвір фільтрувальної корзини.
- Поставте половину плода на конус і утримуйте її в такому положенні.
- Поверніть регулятор швидкості на 1.

Приготування

- Ви можете отримати не більше 0,8 літра соку не випорожнюючи чашу.
- Промивайте фільтрувальну корзину (g2) після приготування кожних 0,5 літра.

7. ПЕРЕТИРАННЯ/ПРЕСУВАННЯ/ПОДРІБНЕННЯ ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ

- Встановіть привідний пристрій (b4) на привідний пристрій чаші (b3-1).
- Встановіть відповідне сито:
 - З великими отворами (f3): ви можете готувати пюре (до 500 г варених овочів або фруктів) з картоплі, моркви, цвітної капусти.
 - З малими отворами (f4): ви можете готувати соуси-пюре або компоти з плодів з видаленими кісточками (до 300 г) – з помідорів, винограду, полуниці, малини, смородини, абрикосів, персиків.
- Встановіть піддон (f2) з фіксатором (f1) і натисніть до заціпання.
- Залежно від моделі: встановіть ліжку (f5) на горловину кришки для кращого спрямування інгредієнтів.
- Засипте продукти, нарізані шматочками.
- Поверніть регулятор швидкості на 1.

Якщо піддон від'єднується від сита, перевірте, чи відповідає встановлене сито оброблюваному продукту, чи добре розморожені або проварені продукти.

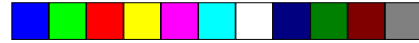
Очищення/Догляд/ Зберігання

- Відключіть прилад від мережі, від'єднайте і витягніть приладдя.
- Налийте в чашу блендера гарячої води, додавши в неї кілька крапель рідкого мила. Закрийте кришку. Натисніть кілька разів кнопку імпульсного вмикання. Відключіть прилад від мережі. Сполосніть чашу під проточною водою і висушіть її.
- 8. Чаша (b3) має ущільнення (b3-2), яке можна мити в посудомийній машині або вручну. Щоб зняти ущільнення, відкрутіть гайку (b3-3). Перед тим, як встановити ущільнення на місце, перевірте, щоб його гребінь був спрямований вгору. Щоб продовжити термін служби ущільнення, можна негусто змастити харчовою олією гребінь ущільнення перед тим, як встановлювати його на місце.
- Помийте, сполосніть і витріть приладдя, а також чаші і кришки (їх можна мити у посудомийній машині).
- Не використовуйте для чищення жорсткі губки або предмети, що мають металеві частини.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна (a1) у воду. Протирайте його сухою або злегка зволоженою ганчіркою.
- У випадку забарвлення приладдя продуктами (морква, апельсини та ін.) протріть його ганчіркою, змоченою в харчовій олії, а потім помийте як звичайно.
- Обережно поводьтеся з ножем (c1), чашею блендера (h) і лезами (d1); вони дуже гострі.

Зберігання

У вашому кухонному комбайні є:

- 9. контейнер для складання (i), розміщений всередині чаші (b3). Ви можете складати в ньому різальне приладдя (ніж c1, леза d1), диск-тримач лез (d) і привідний пристрій (b4).



⑩- пристрій для змотування електрошнурів, розташований на задній стороні приладу, за допомогою якого можна скласти і регулювати довжину електрошнурів настільки, наскільки вам потрібно.

Що робити, якщо ваш прилад не працює?

Перш за все, перевірте, чи підключений прилад до електромережі, після чого перевірте:

- щоб чаша (**b3**) була правильно встановлена, щоб кришка (**b2**) була добре зафіксована, щоб приладдя було добре вставлене, щоб ручка керування (**a2**) була в потрібному положенні.
 - щоб чаша для різання продуктів (**b3**) і її кришка (**b2**) були на своїх місцях і надійно зафіксовані перед тим, як буде використовуватись чаша блендера (**h**).
- Ваш прилад оснащений системою захисту. Якщо він зупиниться під час роботи, відключіть його від електромережі і дайте охолонути протягом 30 хвилин перед тим, як продовжити приготування.

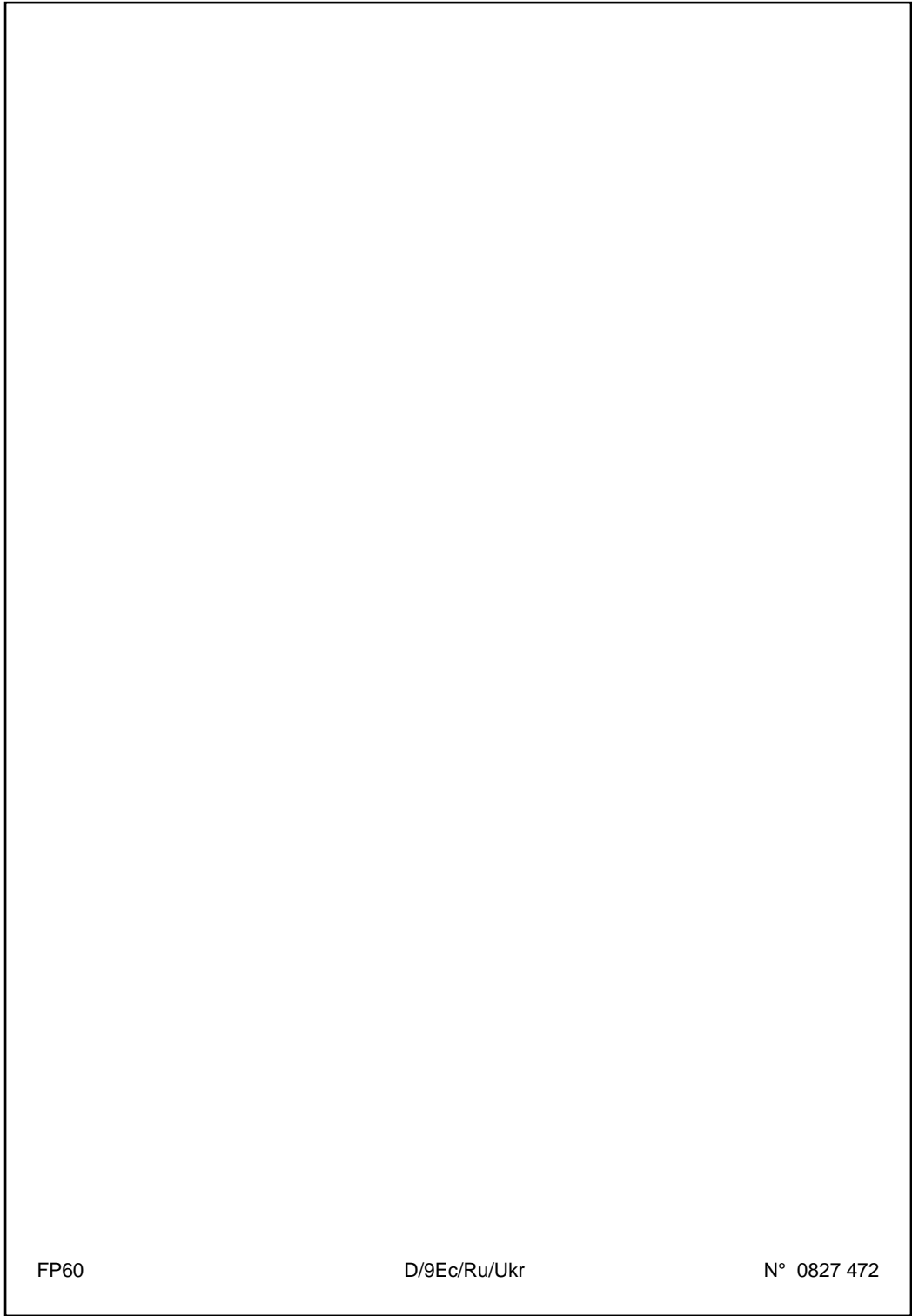
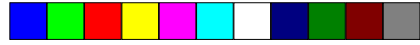
Ви повністю виконали всі ці вказівки, а ваш прилад все ж таки не працює? В такому випадку зверніться до вашого дистриб'ютора або до уповноваженого сервіс-центру фірми "Мулінекс" (див. Перелік у брошурі "Сервіс-центри фірми "Мулінекс").

Приладдя

Ви можете доповнити оснащення вашого кухонного комбайну, придбавши у свого дистриб'ютора або в уповноваженому сервіс-центрі фірми "Мулінекс" приладдя, перелік якого з відповідними артикулами подано нижче:

- Насадка для дрібного натирання (A): MS-5 980 676
- Насадка для нарізання на тонкі скибки (D): MS-5 980 677
- Насадка для нарізання картоплі соломкою (E): MS-5 980 678
- Насадка для грубого натирання (C): MS-5 966 358
- Насадка для нарізання на товсті скибки (H): MS-5 966 356

- Насадка для різання сиру пармезан (G): MS-5 980 679
- Ущільнення для чаші: MS-0 698 381
- Пластикові тістомісилка: MS-5 966 340
- Приладдя для великого пресу: MS-0697 557 256
- Прес для цитрусових: MS-578 557 5256
- Подрібнювач: MS-5785576



FP60

D/9Ec/Ru/Ukr

N° 0827 472