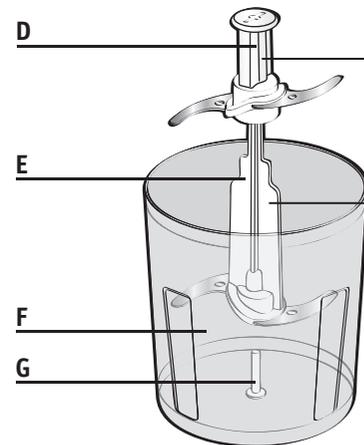
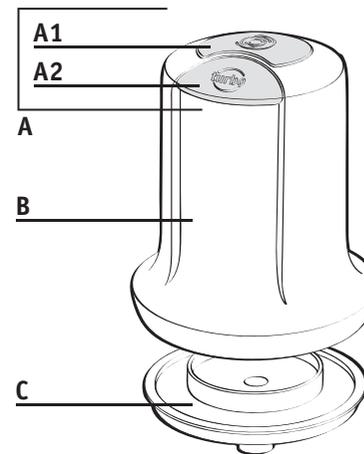
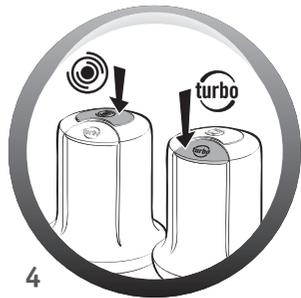
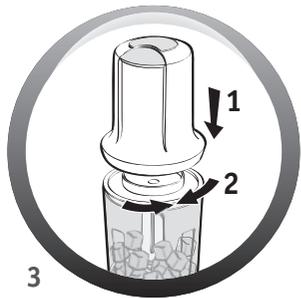
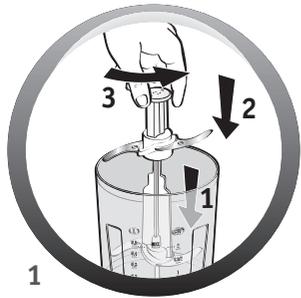


Moulinex®

multi moulinette





ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Κουμπιά ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας : A1 Χαμηλή ταχύτητα A2 Turbo B - Κεντρική μονάδα	C - Δίσκος στεγανοποίησης D - Άνω σύστημα λεπίδων κοπής E - Κάτω σύστημα λεπίδων κοπής F - Μπολ G - Άξονας του μπο
--	---

Προσοχή: Μαζί με αυτήν τη συσκευή παρέχεται ένα εγχειρίδιο οδηγιών ασφαλείας LS-123456. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το εν λόγω εγχειρίδιο και φυλάξτε το επιμελώς.

ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα εξαρτήματα (C, D, E & F) με σαπουνάδα και νερό. Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα καλά.

Προσοχή: οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές, να χειρίζεστε τα αιχμηρά εξαρτήματα (D & E) με προσοχή κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό της συσκευής. Να κρατάτε πάντοτε τα συστήματα λεπίδων από το επάνω μέρος τους για να αποφύγετε την επαφή με τις λεπίδες.

Ψιλοκόψιμο και Ανάμειξη (συστήματα λεπίδων D & E)

Για την κοπή σε μεγάλα κομμάτια, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο το κάτω σύστημα λεπίδων. Για την κοπή σε μικρά κομμάτια, το ψιλοκόψιμο, την παρασκευή πουρέ κ.λπ..., χρησιμοποιήστε και τα δύο συστήματα λεπίδων για καλύτερα αποτελέσματα.

- Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης (F) πάνω σε μια καθαρή και στεγνή επιφάνεια όπου δεν υπάρχει κίνδυνος να πέσει.
- Τοποθετήστε το κάτω σύστημα λεπίδων (E) μέσα στο μπολ ανάμειξης και πάνω στον άξονα του μπολ (G) (Εικ. 1).
- Προσαρτήστε το επάνω σύστημα λεπίδων (D) πάνω στο κάτω σύστημα λεπίδων (E) που βρίσκεται ήδη μέσα στο μπολ (Εικ. 1).
- Παρατήρηση: εάν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε το κάτω σύστημα λεπίδων, παραλείψτε αυτό το βήμα.
- Προσθέστε τα συστατικά (δείτε τον πίνακα συστατικών που βρίσκεται παρακάτω) χωρίς σε καμία περίπτωση να υπερβείτε τη μέγιστη στάθμη (Εικ. 2):
- Κόψτε τα συστατικά σε μεγάλα κομμάτια ώστε να δημιουργηθούν κύβοι 1-1,5 εκ. ή να αποκτήσουν κατάλληλο μέγεθος για να τα τοποθετήσετε εύκολα μέσα στο μπολ ανάμειξης.
- Έχετε υπόψη σας ότι οι στερεές τροφές, όπως οι κόκκοι καφέ, τα μπαχαρικά, τα παγάκια ή ο πάγος, ενδέχεται να επιταχύνουν τη φθορά των λεπίδων.
- Εισάγετε τον δίσκο στεγανοποίησης (C) (Εικ. 2).

- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (B) πάνω στο ανωτέρω σύστημα περιστρέφοντάς την ελαφρώς ώστε να τοποθετηθεί σωστά πάνω στο μπολ (F) (Εικ. 3).
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας (A), κρατώντας τη συσκευή στο επίπεδο του μπολ (F) για να μην αρχίσει να περιστρέφεται. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χαμηλής ταχύτητας (A1) και της υψηλότερης ταχύτητας (A2 Turbo) (Εικ. 4).
- Στο τέλος της επεξεργασίας, αφήστε το κουμπί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας (A1 ή A2 Turbo), αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε έως ότου να σταματήσει πλήρως το ένα ή και τα δύο συστήματα λεπίδων (D και/ή E).
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα (B), τον δίσκο στεγανοποίησης (C) και το(τα) σύστημα(τα) λεπίδων (D και/ή E) ώστε να αδειάσετε το μείγμα.

Συμβουλές χρήσης:

Συστατικά	Μέγιστη ποσότητα	Σύσταση	Μέγ. χρόνος	Συνιστώμενο κουμπί λειτουργίας
Μαϊντανός	30 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	5 έως 10 δευτ.	A1 ή A2
Μέντα	30 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με σύντομες πιέσεις	A1 ή A2
Κρεμμύδια, Ξηρά ή φρέσκα	200 γρ.	Κόψτε τα σε κομμάτια	Με σύντομες πιέσεις	A1
Σκόρδο	150 γρ.	-	2 έως 5 δευτ.	A1
Φρυγανιές	20 γρ.	Σπάστε τις στα 4	10 έως 15 δευτ.	A1 ή A2
Αμύγδαλα, καρύδια, φουντούκια	100 γρ.	Αφαιρέστε τα τσόφλια	10 έως 15 δευτ.	A2
Γραβιέρα	100 γρ.	Κόψτε τη σε κύβους	10 έως 15 δευτ.	A2
Βραστό αυγό	3	Κόψτε το στα 2	8 έως 10 δευτ.	A2
Βραστό ζαμπόν	200 γρ.	Κόψτε το σε κομμάτια	8 έως 10 δευτ.	A2
Κρέας για κιμά	200 γρ.	Αφαιρέστε τα κόκαλα και τους χόνδρους	8 έως 10 δευτ.	A2
Ελαφριές ζύμες ή ζωμοί	0.5 λ.	-	20 έως 30 δευτ.	A1 ή A2
Αποξηραμένα σύκα ή βερικόκα.	130 γρ.	Αφαιρέστε τα κουκούτσια	8 έως 10 δευτ.	A2
Κομπόστες	300 γρ.	-	15 δευτ.	A1

Συμβουλές για βέλτιστα αποτελέσματα:

Να χειρίζεστε τη συσκευή με διαδοχικές πιέσεις. Εάν παραμείνουν κομμάτια τροφών κολλημένα στο τοίχωμα του μπολ (ζαμπόν, κρεμμύδια...), ξεκολλήστε τα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Διαχωρίστε τις τροφές μέσα στο μπολ και εκτελέστε 2 ή 3 επιπλέον πιέσεις στο κουμπί λειτουργίας. Οι διαβαθμίσεις του μπολ αφορούν την ποσότητα που υπολογίζεται με το(τα) σύστημα(τα) λεπίδων τοποθετημένο(α) στη θέση τους(ς) και παρέχονται ενδεικτικά και μόνο.

Προσοχή:

Η συσκευή διαθέτει διπλή ασφάλεια: δεν τίθεται σε λειτουργία χωρίς την παρουσία του δίσκου στεγανοποίησης (C). Βεβαιωθείτε ότι το μπολ (G) και η κεντρική μονάδα (B) έχουν τοποθετηθεί σωστά κατά την έναρξη λειτουργίας, ειδικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

Σημαντικό: για τα υγρά μείγματα, μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη (0,5 λ.) που υποδεικνύεται πάνω στο μπολ (G).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Η επεξεργασία μπορεί να γίνει είτε μόνο με το κάτω σύστημα λεπίδων κοπής (E) είτε και με τα 2 συστήματα λεπίδων κοπής, κάτω (E) και πάνω (D), για καλύτερη αποτελεσματικότητα.

Μαγιονέζα:

2 κρόκοι αβγού – 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα – 2 κουταλιές της σούπας νερό – 1 κουταλιά της σούπας ξύδι – 200 ml λάδι – αλάτι, πιπέρι.

Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo (A2). Πρέπει να φροντίσετε ώστε όλα τα συστατικά να βρισκονται στην ίδια θερμοκρασία προτού ξεκινήσετε την επεξεργασία των τροφών.

Μέσα στο μπολ (F) όπου έχετε τοποθετήσει είτε μόνο το ένα σύστημα λεπίδων κοπής (E) είτε και τα δύο συστήματα λεπίδων κοπής (D και E), προσθέστε όλα τα συστατικά και μόνο 2 κουταλιές της σούπας λάδι.

Αναμείξτε το μείγμα θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για 15 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το λάδι σε 3 δόσεις θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα μετά από κάθε δόση.

Πρόταση συνταγής: Μαγιονέζα χωρίς μουστάρδα. Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία αντικαθιστώντας τη μουστάρδα με 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού.

Ζύμη για κρέπες: (για 0,5 λ. ζύμης)

Προσθέστε 100 γρ. αλεύρι, 2 αβγά, 1/4 του λίτρου γάλα, 1 κουταλιά της σούπας λάδι και μία πρέζα αλάτι μέσα στο μπολ (F) όπου έχετε τοποθετήσει είτε μόνο το ένα σύστημα λεπίδων κοπής (E) είτε και τα δύο συστήματα λεπίδων κοπής (D και E).

Αναμείξτε έως ότου να γίνει ομοιογενής η ζύμη, για 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου.

Ζύμη για βάφλες: (για 0,5 λ. ζύμης ή 15 βάφλες περίπου)

Διαλύστε 5 γρ. μαγιάς σε μικρή ποσότητα χλιαρού νερού. Προσθέστε το μείγμα μέσα στο μπολ (F) όπου έχετε τοποθετήσει είτε μόνο το ένα σύστημα λεπίδων κοπής (E) είτε και τα δύο συστήματα λεπίδων κοπής (D και E): 130 γρ. αλεύρι, 2 αβγά, 20 cl γάλα, 60 γρ. λιωμένο βούτυρο και 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη

βανίλια. Αναμείξτε έως ότου να γίνει λεία η ζύμη, για 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Πέστο με βασιλικό: (για 4 άτομα)

20 γρ. κουκουνάρι - 2 σκελίδες σκόρδου- 1 ματσάκι (50 γρ.) βασιλικού - 1 κουταλιά της σούπας φουντούκια σε σκόνη - 80 ml ελαιόλαδο - 40 γρ. παρμεζάνα σε σκόνη, αλάτι.

Τηγανίστε τα κουκουνάρι σε ένα τηγάνι χωρίς λάδι και αφήστε τα σε ένα πιάτο. Ψιλοκόψτε σε χαμηλή ταχύτητα (A1) τα φύλλα βασιλικού, εκτελέστες πολλαπλές διακεκομμένες πιέσεις. Εάν κολλήσουν κομμάτια βασιλικού στα τοιχώματα, ξεκολλήστε τα και εκτελέστε μερικές ακόμα διακεκομμένες πιέσεις. Προσθέστε τα κουκουνάρι, τα φουντούκια σε σκόνη, το σκόρδο κομμένο στα δύο, το αλάτι και το λάδι μέσα στον κόπτη. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα Turbo (A2). Τέλος, προσθέστε την παρμεζάνα σε σκόνη και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα επιπλέον στην ταχύτητα Turbo (A2) ώστε να ενισχυθεί η λεπτότητα της υφής της σάλτσας.

Τζατζίκι: (για 4 άτομα)

1 αγγούρι - 2 σκελίδες σκόρδου - φρέσκο άνηθο - 10 cl ελαιόλαδο - 1 γιαούρτι - αλάτι και πιπέρι.

Κόψτε το αγγούρι κατά μήκος σε δύο κομμάτια. Αφαιρέστε τους σπόρους και ψιλοκόψτε το σε μικρά κομμάτια. Αλατίστε τα κομμάτια και αφήστε τα να στραγγίσουν για 15 λεπτά. Ψιλοκόψτε το σκόρδο και τον άνηθο. Προσθέστε το γιαούρτι και το ελαιόλαδο. Αναμείξτε τα για να γίνει κρεμώδες το μείγμα. Αλατίστε και πιπερώστε. Σε ένα μπολ, προσθέστε τα κομμάτια αγγουριού στο μείγμα. Τοποθετήστε το μπολ στο ψυγείο. Σερβίρεται κρύο.

Χούμους με ταχίνι: (πουρές από ρεβίθια με σουσάμι για 4 άτομα)

100 γρ. Ξηρά ρεβίθια - 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι - 5 cl ταχίνι - 5 cl χυμό λεμονιού - 5 cl ζωμό από το ψήσιμο των ρεβιθιών - 1 σκελίδα σκόρδου.

Για τη διακόσμηση του πιάτου, χρησιμοποιήστε: λίγο ελαιόλαδο, φρέσκο μαιντανό, πάπρικα ή πιπεριά καγιέν

Αφήστε τα ρεβίθια να μουλιάσουν σε κρύο περιβάλλον για 12 ώρες. Ξεπλύνετε, τοποθετήστε τα σε μια χύτρα και καλύψτε τα με νερό. Βράστε τα και αφήστε τα να ψηθούν σε χαμηλή φωτιά για 1 ώρα. Προσθέστε το αλάτι και συνεχίστε το μαγείρεμα για περίπου 30 λεπτά έως ότου να γίνουν μαλακά τα ρεβίθια. Στραγγίξτε τα και κρατήστε λίγο από τον ζωμό τους. Ξεφλουδίστε τα ρεβίθια. Αναμείξτε τα με τα υπόλοιπα συστατικά μέχρι να γίνει κρεμώδες το μείγμα. Προσαρμόστε τη γεύση και τη σύσταση εάν χρειαστεί. Ψιλοκόψτε τον μαιντανό και γαρνίρετε το μείγμα.

Βούτυρο με αρωματικά βότανα:

100 γρ. βούτυρο - 100 γρ. μείγματος από ίση ποσότητα σχινόπρασου, μαιντανού, άνηθο, εστραγκόν, κάρδαμου.

Ταχύτητα Turbo (A2). Ψιλοκόψτε τα αρωματικά βότανα. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο σε κομμάτια. Αναμείξτε έως ότου το μείγμα να γίνει ομοιόμορφο.

Παραλλαγές:

Βούτυρο με αντζούγιες: 100 γρ. βούτυρο, 100 γρ. φιλέτα αντσούγιας σε λάδι, 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού.

Βούτυρο με ροκφόρ: 100 γρ. ροκφόρ και 100 γρ. βούτυρο.

Με τα δύο συστήματα λεπίδων (D και E)

Παγωτό με κόκκινα φρούτα:

200 γρ. κατεψυγμένα κόκκινα φρούτα

4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη (περίπου 30 γρ.)

10 έως 20 cl πλήρης κρέμα γάλακτος (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)

Αναμείξτε τα φρούτα για 10 έως 15 δευτερόλεπτα

Προσθέστε τη ζάχαρη και την πλήρη κρέμα γάλακτος

Αναμείξτε για 15 δευτερόλεπτα.

Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλα κατεψυγμένα φρούτα, όπως μύρtilλα, σμέουρα, φραγκοστάφυλα, μικρές φράουλες....)

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα (B).
- Ποτέ μη βυθίζετε την κεντρική μονάδα στο νερό (B). Επίσης, δεν πρέπει να τη βρέχετε με νερό στον νεροχύτη. Καθαρίστε τη με ένα βρεγμένο πανί και σκουπίστε την καλά.
- Να χειρίζεστε τα συστήματα λεπίδων (D & E) με προσοχή, διότι οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Μην αφήνετε τα συστήματα λεπίδων (D & E) να μουλιάζουν μαζί με τα πιατικά στον νεροχύτη.
- Για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός του μπολ (F) μετά από τη χρήση, προσθέστε 1 ποτήρι νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων μέσα στο μπολ και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 5 έως 10 δευτερόλεπτα με τοποθετημένα τα συστήματα λεπίδων (D & E). Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα στον νεροχύτη.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.
- Το μπολ (F), ο δίσκος στεγανοποίησης (C) και όλα τα εξαρτήματα (D & E) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι στο πρόγραμμα "ECO" ή "ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ".

Αποθήκευση του καλωδίου: Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από την κεντρική μονάδα και περάστε το μέσα από την εγκοπή που προβλέπεται για αυτόν τον σκοπό ώστε να ασφαλίσει (Εικ. 5).

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra /
 Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum /
 Kjøpsdato / Ostopáivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data / Ostukupäev / Datum nakupa /
 Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data
 cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satin alma
 taríhi / Дата продаж / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган
 мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Πωλητήρι όρη / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ
 المراء / خرید تاريخ

Product reference: / Référence du produit / Referencia del
 producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het
 apparaat / Referenzenummer / Produktreferenz / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia
 produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ
 výrobku / Produkta atsaucens numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt
 rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm / Urūn kodu / Модель / Модел на уреда /
 Modeli / Кодыкоc προϊόντοc / Όηηή / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 /
 مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor
 / Nome e indirizzo delnegozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer /
 Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse /
 Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului /
 Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine /
 Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje /
 Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresa vânzător / Názve a
 adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa
 hàng bán / Satici firmann adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця /
 Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы /
 Επωλητής και διεύθυνση καταστήματος / Πωλητήρη ή πληρωτή ή huugli /
 ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 /
 نام و آدرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /
 Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /
 Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć
 sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe /
 Razitko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila
 vânzătorului / Razitko prodejece / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồng dấu /
 Satici Firmann Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект /
 Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Πωλητήρη ή πληρωτή ή
 暹รประจักษ์ของห้างร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده
 فروش

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
www.moulinex.com			
			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294
ARGENTINA	0800-122-2732	ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	DANMARK DENMARK	44 663 155
AUSTRALIA	02 97487944	EESTI ESTONIA	668 1286
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622
البحرين BAHRAIN	17291537	SUOMI FINLAND	09 622 94 20
BANGLADESH	8921937	France continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 10 14
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	香港 HONG KONG	8130 8998
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	INDONESIA	+62 21 5793 6881
CANADA	1-800-418-3325	ITALIA ITALY	1 99 207 892
CHILE	12300 209207	日本 JAPAN	0570 077 772
COLOMBIA	01 8000 520022	الأردن JORDAN	4629700
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003
한국어 KOREA	1588-1588	ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84

الكويت KUWAIT	24834787	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 29
LATVIJA LATVIA	6 616 3403	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701
لبنان LEBANON	01 364392	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	SINGAPORE	6550 8900
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
MALAYSIA	603 7802 3000	SOUTH AFRICA	0100202222
MEXICO	(01800) 112 8325	ESPAÑA SPAIN	902 31 22 00
MOLDOVA	(22) 929249	SRI LANKA	115400400
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
NEW ZEALAND	0800 700 711	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
NORGE NORWAY	815 09 567	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
سلطنة عمان OMAN	80075000	TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50
PERU	441 4455	U.S.A.	800-395-8325
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	Україна UKRAINE	044 300 13 04
PORTUGAL	808 284 735	الامارات العربية المتحدة UAE	8002272
قطر QATAR	44558796	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
VENEZUELA	0800-7268724	اليمن YEMEN	01454980
VIETNAM	08 38645830		