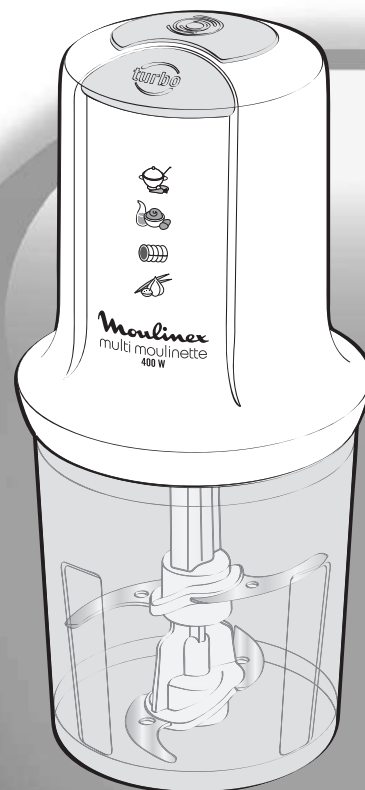


Moulinex[®]
multi moulinette

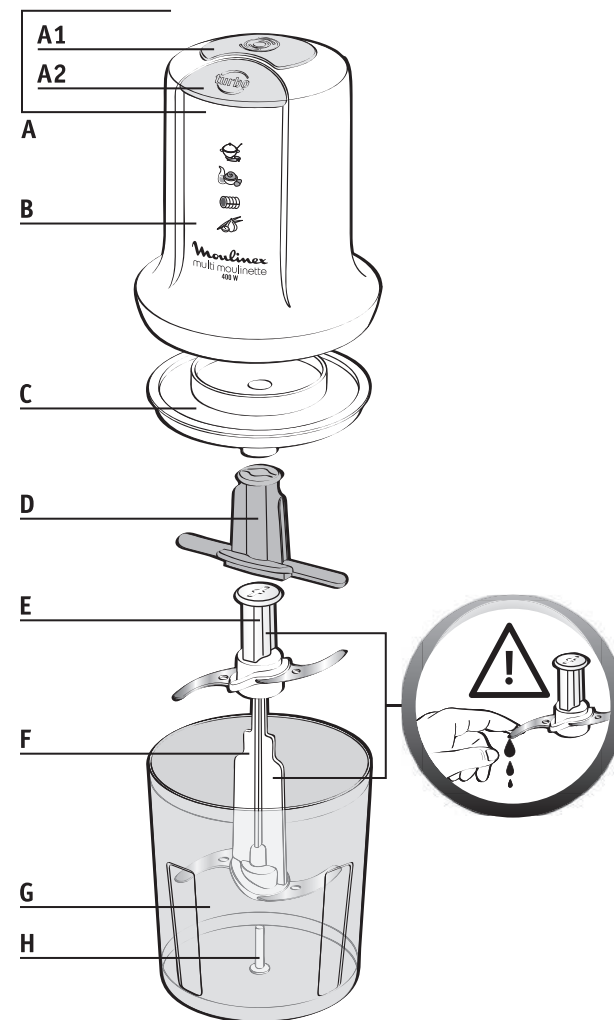
- BG** p. 1 - 7
- CS** p. 8 - 14
- HR** p. 15 - 20
- PL** p. 21 - 27
- RO** p. 28 - 34
- SK** p. 35 - 41
- RU** p. 42 - 48
- UK** p. 49 - 55
- KK** p. 56 - 61
- HU** p. 62 - 68
- BS** p. 69 - 74
- SR** p. 75 - 80
- SL** p. 81 - 86
- ET** p. 87 - 92
- LT** p. 93 - 99
- LV** p. 100 - 106

www.moulinex.com
Ref. 2404188 - 07/13

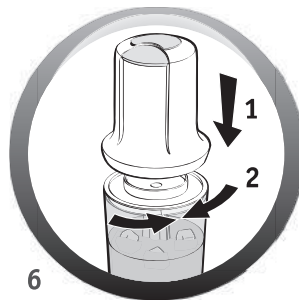
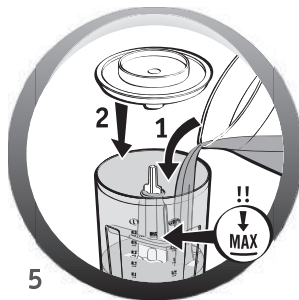
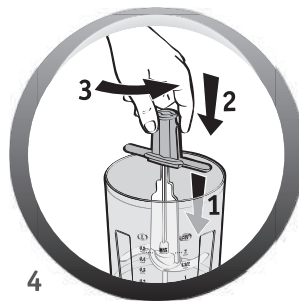
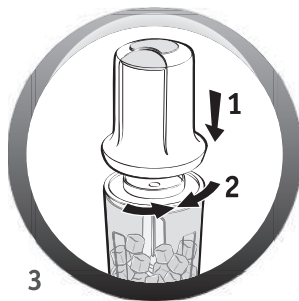
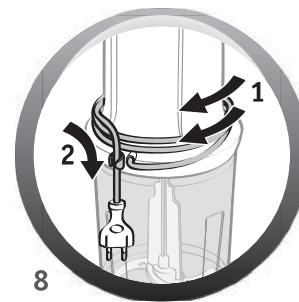
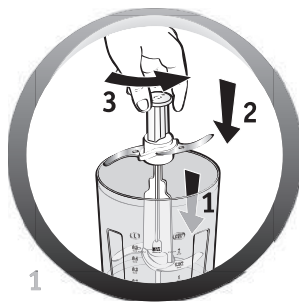
Moulinex[®]
multi moulinette



- BG**
- CS**
- HR**
- PL**
- RO**
- SK**
- RU**
- UK**
- KK**
- HU**
- BS**
- SR**
- SL**
- ET**
- LT**
- LV**



www.moulinex.com



A - Бутони Вкл./Изкл.:

A1 Бавна скорост

A2 Турбо

B - Моторен модул

C - Уплътняващ капак

D - Аксесоар за млечен шейк

E - Горен кълцащ нощ

F - Долен кълцащ нож

G - Кана

H - Ос на каната

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно указанията за работа с него: производителят не носи отговорност в случай на използване на уреда в разрез с предоставените указания.
- Уредът не е предназначен за използване от хора (в т.ч. деца) с физически, сензорни или умствени увреждания или от хора без познания и опит, освен ако не се използва под наблюдение или с наставления за работата с уреда от страна на лице, отговарящо за тяхната безопасност.
- Децата трябва да се наблюдават и да не се допуска да играят с уреда.
- Уредът е предназначен за работа само с променлив ток. Моля, преди да използвате уреда за първи път, проверете дали напрежението на електрическата мрежа съответства на посоченото на табелката с технически данни на уреда.
- Всяка неизправност, получена вследствие на погрешно свързване в мрежата, води до анулиране на гаранцията на уреда.
- Не пускайте уреда на празни обороти, или когато в каната има аксесоари.
- Не поставяйте и не използвайте уреда върху електрически котлон или в близост до открит пламък (готварска печка на газ).
- Използвайте уреда върху равна, стабилна, топлоустойчива повърхност, далече от източници на топлина и пръскаща вода. Не обръщайте уреда с дъното нагоре.
- Не махайте уплътняващия капак, докато ножовете не са спрели да се въртят напълно.
- Изключвайте уреда от мрежата:
 - преди сглобяване и разглобяване;
 - ако спре по време на работа;
 - преди почистване или поддръжка;
 - след използване.
- Никога не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда от мрежата.
- Използвайте удължител, само след като се уверите, че работи безпогрешно.
- Домакинският уред не бива да се използва:
 - ако го изпуснете и падне,
 - ако ножовете са повредени или дефектни.
- Винаги изключвайте уреда от мрежата, ако смятате да не го използвате известно време, или преди да закрепите ножовете (**E** и **F**).
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, в оторизиран сервиз или от квалифицирано лице, за да се избегнат евентуални рискове.
- Не оставяйте захранващия кабел на достъпно за деца място.
- Захранващият кабел не трябва да попада в близост или да влиза в контакт с

- нагорещени повърхности или да бъде оставян близо до топлинен източник или остри ръбове.
- Не потапяйте уреда, хранящия кабел или щепсела във вода или друга течност.
 - Уредът е предназначен само за домашна употреба. В случай на търговско приложение, неправилна употреба или неспазване на указанията, производителят не носи отговорност и гаранцията става невалидна.
 - С оглед на вашата безопасност използвайте само аксесоари и резервни части от Moulinex, подходящи за уреда.
 - С оглед на вашата безопасност този уред отговаря на следните приложими стандарти и закони:
 - Директива за ниско напрежение
 - Електромагнитна съвместимост
 - Околна среда
 - Материали в контакт с храни.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Преди първата употреба измийте аксесоарите **(C, D, E, F и G)** със сапун и вода. Изплакнете и подсушете внимателно.

Внимание! Ножовете са много остри, затова бъдете особено внимателни с режещите аксесоари **(E и F)** при почистване и работа с уреда. Винаги хващайте ножовете за горната им част, като внимавате да не докосвате остриетата.

Кълцане и смесване (ножове E и F):

Долният нож може да се използва и самостоятелно за по-грубо накълцване. Едновременно използване на двата ножа дава по-добър резултат при по-fino кълцане, смесване или пюриране.

- Сложете каната за смесване **(G)** върху чиста, суха и не хлъзгава повърхност.
- Сложете долния нож **(F)** във вътрешността на каната за смесване и го закрепете върху оста на каната **(H)** **(Fig. 1)**.
- Закрепете горния нож **(E)** върху долния **(F)**, който вече е върху оста на каната **(Fig. 1)**. Забележка: Ако използвате само долния нож, прескочете тази стъпка.
- Добавете съставките (вж. таблицата със съставките по-долу), като внимавате да не прехвърлите максималното ниво **(Fig. 2)**:
- Нарежете по-големите парчета на кубчета с големина около 1-1,5 cm или колкото е необходимо, за да можете лесно да ги сложите в каната за смесване.
- Имайте предвид, че накълцването на твърди храни като кафе на зърна, подправки, кубчета лед или лед води до по-бързо износване на остриетата на ножовете.
- Сега сложете уплътняващия капак **(C)** **(Fig. 2)**.
- Поставете моторния модул **(B)** отгоре, като леко го завъртите, за да се закрепи правилно върху каната **(G)** **(Fig. 3)**.
- Включете уреда в мрежата и натиснете бутона за включване и изключване **(A)**, като в същото време държите уреда за каната **(G)**, за да не се обърне. Можете да изберете ниска скорост **(A1)** или по-висока скорост **(A2 Турбо)** **(Fig. 7)**.
- След като приключите, отпуснете бутона за включване/изключване **(A1 или A2 Турбо)**, изключете уреда от контакта и изчакайте ножовете напълно да спрат да

- се въртят (Е и/или F).
- Свалете моторния модул (В), уплътняващия капак (С) и ножовете (Е и/или F), за да изсипете приготвената смес.

Препоръки за използване:

Съставки	Максимално количество	Препоръка	Максимално време	Препоръчител на скорост
Магданоз	30 g	Почистете стръковете	5 до 10 сек.	A1 или A2
Мента	30 g	Почистете стръковете	Кратко натискане	A1 или A2
Всички сортове лук	200 g	Нарежете на парчета	Кратко натискане	A1
Чесън	150 g		2 до 5 сек.	A1
Препечена	20 g	Разрежете на четири	10 до 15 сек.	A1 или A2
филийка Бадеми, орехи,	100 g	Махнете черупките	10 до 15 сек.	A2
лешници Швейцарско	100 g	Нарежете на кубчета	10 до 15 сек.	A2
сирене Варено яйце	3	Разрежете наполовина	8 до 10 сек.	A2
Варена шунка	200 g	Нарежете на парчета	8 до 10 сек.	A2
Бифтек	200 g	Почистете от кости и хрущяли	8 до 10 сек.	A2
Леко тесто или супа	0.5 l	Извадете	20 до 30 сек.	A1 или A2
Сушени сливи или кайсии	130 g	костилките	8 до 10 сек.	A2
Компот	300 g		15 сек.	A1

Полезни съвети за най-добри резултати:

Краткото натискане на бутона дава най-добри резултати. Отстранете с шпатула залепналата по стените на каната храна (шунка, лук и др.). Разпределете в каната и отново натиснете за кратко 2 или 3 пъти. Мерителната скала на кана отчита обемите на храната при поставени ножове и е само за справка.

Аксесоар за млечен шейк (Г):

- Сложете долния нож (F) във вътрешността на каната за смесване и го закрепете върху оста на каната (H) (Fig. 4).
- Вземете аксесоара за млечен шейк (D) и го притиснете върху шпиндела на ножа, (F) който вече е поставен на мястото си в каната (Fig. 4).
- Сипете съставките, без да надхвърляте максималното ниво и сложете уплътняващия капак (C) (Fig. 5).
- Поставете моторния модул (B) отгоре, като леко го завъртите, за да се закрепи правилно върху каната (G) (Fig. 6).
- Включете уреда в мрежата и натиснете бутона за включване и изключване (A), като в същото време държите уреда за каната (G), за да не се обърне. Можете да изберете ниска скорост (A1) или по-висока скорост (A2 Турбо) (Fig. 7).
- След като приключите, отпуснете бутона за включване/изключване (A1 или A2 Турбо), изключете уреда от контакта и изчакайте ножът (D + F) напълно да спре да се върти.

Свалете моторния модул (B), уплътняващия капак (C) и ножа (D + F), за да изсипете приготвената смес

- Не забравяйте да свалите аксесоара за млечен шейк (D), за да можете да кълцате и смесвате.

Внимание:

Уредът разполага с двойнодействаща система за безопасност: той няма да работи, ако уплътняващият капак не е затворен добре (C). Уверете се, че каната (G) и моторният модул са поставени правилно, тъй като в противен случай уредът няма да работи.

Важно: при течни смеси не надхвърляйте максималното ниво (0,5 L), посочено на каната (G).

РЕЦЕПТИ

Можете да използвате долния кълцащ нож (F) самостоятелно, или в комбинация с горния кълцащ нож (E) за по-добри резултати.

Майонеза:

2 жълтъка, 1 с.л. горчица, 2 с.л. вода, 1 с.л. оцет, 200 ml олио, сол и пипер на вкус.

Скорост Турбо (A2). Важно е всички продукти да бъдат с еднаква температура, преди да започнете приготвянето на сместа.

Добавете всички съставки и само 2 с.л. олио в каната (G), на която сте поставили само кълцащия нож (F) или и двата ножа (E и F) заедно.

Размесете предварително, като натиснете за 15 секунди. Прибавяйте олиото на три пъти, като всеки път натискате за 10 секунди.

Вариант на рецептата: Майонеза без горчица. Следвайте описаните по-горе стъпки, като замените горчицата и водата с 2 с.л. лимонов сок.

Смес за палачинки: (не повече от 0,5 L)

Сложете 100 g бяло брашно, 2 яйца, 250 ml прясно мляко, 1 с.л. олио и щипка сол в каната (G) , на която сте поставили само кълцащ нож (F) или и двата ножа (E и F) заедно. Размесвайте в продължение на 15-20 секунди, докато се получи гладко тесто.

Смес за гофрети: (не повече от 0,5 L за 15 гофрети)

Разбъркайте 5 g мая с малко топла вода. Сипете в каната (G) , на която сте поставили само кълцащ нож (F) или и двата ножа (E и F) заедно: 130 g брашно, 2 яйца, 200 ml мляко, 60 g размекнато масло и 1 с.л. ванилена захар. Бъркайте в продължение на 15–20 секунди, докато се получи гладко тесто. Оставете тестото да втасва 1 час.

Песто от босилек: (за 4 порции)

20 g кедрови орехи, 2 скилидки чесън, 1 стрък (50 g) босилек, 1 с.л. лешниково брашно, 80 ml зехтин, 40 g пармезан (настърган), сол.

Запечете кедровите ядки в тиган без мазнина и ги отделете. Накълцайте ситно листата на босилека на бавна скорост (A1), като използвате кратко натискане. Отстранете залепналата по стените на каната храна и разбъркайте отново.

Добавете кедровите ядки, лешниковото брашно, нарязаните на две скилидки чесън, сол и олио в чопъра. Накълцайте за 20 секунди на Турбо (A2) скорост. Накрая добавете настъргания пармезан и бъркайте още 10 секунди със скорост Турбо (A2) , за да получите хомогенна смес.

Джаджък (сух таратор): (за 4 порции)

1 краставица - 2 скилидки чесън - прясна мента - 100 ml зехтин - 1 кисело мляко-сол и пипер на вкус. Срежете краставицата на две половини по дължина. Махнете семките и я нарежете на парчета. Посолете парчетата и ги оставете да се отцедят за 15 мин. Накълцайте чесъна и ментата. Добавете киселото мляко и зехтина. Бъркайте, докато получите хомогенна смес. Сложете подправки. Към сместа добавете в каната парчетата краставица. Охладете и сервирайте студено.

Хумус би тахина (пюре от нахут със сусам, за 4 порции)

100 g сушен нахут - 1 ч.л. сол - 50 ml сусам - 50 ml лимонов сок - 50 ml готварски сос с нахут - 1 скилидка чесън.

За оформяне на порцията: Поръсете със зехтин, пресен магданоз, червен пипер или лют червен пипер. Накиснете нахута във вода на хладно място за около 12 часа. Изплакнете, сипете го в тиган и добавете вода. Кипнете и варете на слаб огън около 1 час. Добавете солта и продължете да варите още около 30 минути, докато омекне. Отцедете. Заделете малко от готварския сос. Обелете зърната нахут.

Смесете нахута с останалите съставки, за да се получи гъсто пюре.

Добавете подправки, регулирайте гъстотата където трябва. Нарезжете магданоз за украса.

Масло с подправки:

100 g масло- 100 g ситен лук, магданоз, кервел, естрагон, крес (в еднакви количества).

Скорост Турбо (**A2**). Накълцайте подправките. Добавете размекнатото масло на кубчета. Размесете, за да получите хомогенна смес.

Варианти:

Масло с аншоа: 100 g масло, 100 g филе от аншоа в олио, 1 с.л. лимонов сок.

Масло с рокфор или масло с друго синьо сирене: 100 g рокфор и 100 g масло.

С двата ножа (E и F)

Сладолед с малини:

200 g замразени малини, 4 с.л. захар (прибл. 30 g), 100 до 200 ml пълномаслена сметана (според предпочитанията), Бъркайте малините 10–15 секунди, Добавете захарта и пълномаслената сметана

Бъркайте 15 секунди.

Варианти: Може да използвате други замразени плодове – боровинки, къпини, касис, ягоди и т.н.

С аксесоар за млечен шейк (D)

Бита сметана:

Налейте 200 ml течна сметана (мин. 30 % масленост), 20 g захар или 20 g пудра захар и 1 прахче ванилия в каната (**G**), на която сте поставили долния нож (**F**) и аксесоара за млечен шейк (**D**). Бъркайте непрестанно около 30 секунди.

Съвети за отлична твърдо разбита сметана

- Използвайте студена течна сметана направо от хладилника.
- Не бъркайте повече от 40 секунди, за да не стане на масло.

Млечен шейк със сладолед:

100 g сладолед (аромати: ванилия, ягода, шам фъстък и др.), 200 ml мляко.

Разбъркайте сладоледа с кратки натискания и добавете млякото, след което бъркайте отново 20 секунди.

Бананов млечен шейк:

200 мляко, 100 g банани, 4 малки кубчета лед.

Разбъркайте леда с бананите и добавете млякото, след което бъркайте отново 40 секунди.

Варианти: Можете също така да използвате ябълки, круши, ягоди или малини и др.

Айс кафе:

3 с.л. разтворимо кафе, 5 с.л. захар, 4 малки кубчета лед, 150 ml мляко.

Разтрошете леда с кратки натискания, добавете разтворимото кафе, захарта и млякото.

Разбъркайте пак 30 секунди.

Млечен шейк със сироп:

50 ml ягодов сироп, 150 ml мляко, 4 малки кубчета лед.

Разтрошете леда с кратки натискания, добавете млякото и сироп. Разбъркайте пак 20 секунди.

Варианти: можете също така да използвате сироп от мента, нар, маракуя и др.

ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА

- Винаги изключвайте уреда от мрежата, преди да почиствате моторния модул **(B)**.
- Никога не потапяйте моторния модул **(B)** във вода. Не го изплаквайте с вода. Почиствайте го с влажна кърпа и внимателно го подсушавайте.
- Работете внимателно с ножовете **(E и F)**, тъй като те са много остри.
- Не наиксвайте ножовете **(E и F)** заедно с чиниите в мивката.
- За да почистите лесно каната **(G)** след употреба, налейте в нея 1 чаша вода и няколко капки почистващ препарат, включете миксера за 5-10 секунди с поставени ножове **(E и F)**, след което изплакнете на чешмата.
- Ако пластмасовите части се оцветят от хранителни продукти като моркови, изтъркайте с кърпа, натопена в олио, след което почистете както обикновено.
- Уплътняващия капак **(C)** на каната **(G)** и другите аксесоари **(D, E и F)** могат да се мият в горното отделение на миялната машина с програма „ECONOMY“ или „QUICK WASH“.

Прибиране на захранващия кабел: Навийте кабела около уреда и го сложете в жлебчето, за да не се развива **(Fig. 8)**.

РЕЦИКЛИРАНЕ

ИЗЛЕЗЛИ ОТ УПОТРЕБА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИЛИ ЕЛЕКТРОННИ ПРОДУКТИ

Очаква се уредът да ви служи дълги години.

Когато обаче дойде време да го смените, не го изхвърляйте в кошчето или на бунището, а го занесете в градския център за рециклиране (или в центъра за отпадъци, където има такъв).



Помислете за околната среда!

Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да бъдат регенерирани или рециклирани.



Занесете го в местния център за отпадъци.

A - Tlačítka ZAP/VYP:

A1 Nízká rychlost

A2 Turbo

B - Jednotka motoru

C - Těsnící víčko

D - Příslušenství na mléčné koktejly

E - Horní sekací nůž

F - Dolní sekací nůž

G - Nádoba

H - Hřídel nádoby

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím zařízení si pečlivě přečtěte návod k použití: výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě použití, které není v souladu s pokyny.
- Toto zařízení není určeno pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně není dohlíženo nebo jim nebyly poskytnuty pokyny pro používání zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Na děti musí být dohlíženo, aby bylo zajištěno, že si se zařízením nehrají.
- Je určeno pouze pro práci se střídavým proudem. Než zařízení poprvé použijete, rádi bychom vás požádali, abyste zkontrolovali, zda napětí vaší elektrické sítě odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení.
- Jakákoli chyba při zapojení zbaví vaši záruku platnosti.
- Nepoužívejte zařízení, když je prázdné nebo je v nádobě příslušenství.
- Neumísťujte a nepoužívejte tento spotřebič na plotně či v blízkosti otevřeného ohně (plynový sporák).
- Používejte produkt na rovném, stabilním, tepluvzdorném povrchu daleko od zdrojů tepla nebo proudu vody. Nepřeklápějte zařízení.
- Neodstraňujte těsnící víko, dokud se nože zcela nezastaví.
- Odpojte spotřebič:
 - před složením nebo rozložením,
 - pokud dojde k poruše při provozu,
 - před čištěním nebo údržbou,
 - po použití.
 - Nikdy nevypojte zařízení ze zásuvky taháním za přívodní kabel.
- Prodlužovací kabel používejte pouze po předchozí kontrole, že je dokonale provozuschopný.
- Domovní spotřebiče se nesmějí používat:
 - pokud upadly,
 - pokud je ostří poškozeno nebo neúplné.
- Spotřebič vždy vypojte ze zásuvky, když se chystáte nechat jej bez dozoru a před nasazováním nožů (**E & F**).
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo jakákoli osoba s podobnými kvalifikacemi, aby nedošlo k riziku.
- Nenechávejte přívodní kabel v dosahu dětí.
- Přívodní kabel nesmí nikdy být v blízkosti nebo v kontaktu s horkými povrchy, v blízkosti tepelného zdroje nebo ostrých hran.
- Neponořujte přístroj, napájecí kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. V případě komerčního používání,

- nevhodného použití nebo nedodržení pokynů výrobce nenese odpovědnost a záruka je neplatná.
- Pro vaši vlastní bezpečnost používejte pouze příslušenství Moulinex a náhradní díly vhodné pro vaše zařízení.
 - Z důvodů vaší bezpečnosti je tento spotřebič v souladu s platnými normami a zákony:
 - Směrnice pro nízkonapětová zařízení
 - Elektromagnetická kompatibilita
 - Životní prostředí
 - Materiály ve styku s potravinami.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím umyjte příslušenství (**C, D, E, F & G**) ve vodě s mycím prostředkem.

Opláchněte a pečlivě osušte.

Pozor: nože jsou velmi ostré, při používání nebo čištění zařízení manipulujte se sekacím příslušenstvím (**E & F**) opatrně. Nože vždy berte za horní část a dávejte při tom pozor, abyste se nedotkli ostří.

Sekání a míchání (nože **E & F**):

Pro sekání hrubě lze použít pouze dolní nůž. Pro sekání jemně, míchání, přípravu pyré atd. zajistí vynikající výsledek použití obou nožů.

- Postavte nádobu na míchání (**G**) na čistý suchý povrch, kde nebude klouzat.
- Umístěte dolní nůž (**F**) do nádoby na míchání a na hřidel nádoby (**H**) (**Fig. 1**).
- Připevněte horní nůž (**E**) na dolní nůž (**F**), který je v nádobě již umístěný (**Fig. 1**).
Poznámka: Používáte-li pouze dolní nůž, tento krok ignorujte.
- Přidejte suroviny (viz tabulka surovin níže) a nepřekračujte při tom maximální úroveň (**Fig. 2**):
- Větší kousky nakrájejte na kostky velké cca 1 - 1,5 cm nebo podle potřeby, aby bylo možné je snadno umístit do nádoby na míchání.
- Nezapomeňte, že sekání tvrdých potravin, jako jsou kávová zrna, koření, kostky ledu nebo led, opotřebí ostří nožů rychleji.
- Nyní nasadte těsnicí víko (**C**) (**Fig. 2**).
- Nahoru nasadte jednotku motoru (**B**) tím, že ji lehce otočíte do správné polohy na nádobě (**G**) (**Fig. 3**).
- Zapojte zařízení do zásuvky a stiskněte tlačítko Zap/Vyp (**A**), přičemž zároveň držte zařízení za nádobu (**G**), aby se neotáčelo. Můžete zvolit buď nízkou rychlost (**A1**) nebo vyšší rychlost (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).
- Na konci přípravy uvolněte tlačítko Zap/Vyp (**A1 nebo A2 Turbo**), vypojte zařízení ze zásuvky a počkejte, dokud se nože (**E a/nebo F**) zcela nezastaví.
- Sundejte jednotku motoru (**B**), těsnicí víko (**C**) a vyjměte nože (**E a/nebo F**), abyste směs vylili.

Doporučení pro použití:

Suroviny	Max. množství	Doporučení	Max. doba	Uvedení do chodu doporučeno
Petržel	30 g	Odstraňte stonky	5 až 10 s	A1 nebo A2
Máta	30 g	Odstraňte stonky	krátké stisknutí	A1 nebo A2
Cibule, šalotka	200 g	Krájení na kousky	krátké stisknutí	A1
Česnek	150 g		2 až 5 s	A1
Kontinentální topinka	20 g	Čtvrcení	10 až 15 s	A1 nebo A2
Mandle, ořechy, lískové ořechy	100 g	Odstraňte skořápky	10 až 15 s	A2
Švýcarský sýr	100 g	Krájení na kostky	10 až 15 s	A2
Vařené vejce	3	Půlení	8 až 10 s	A2
Vařená šunka	200 g	Krájení na kousky	8 až 10 s	A2
Hovězí steak	200 g	Odstraňte kosti a chrupavky	8 až 10 s	A2
Lehké pečivo nebo polévka	0.5 l		20 až 30 s	A1 nebo A2
Sušené švestky, sušené meruňky	130 g	Odstraňte pecky	8 až 10 s	A2
Ovocný kompot	300 g		15 s	A1

Užitečné tipy pro optimální výsledky:

Pulzováním dosáhnete lepších výsledků. Pomocí stěrky odstraňte potraviny, které se přichytily ke stěnám nádoby (šunka, cibule, atd.). Rozprostřete je po nádobě a znovu 2krát až 3krát opakujte pulz. Měrka na nádobě uvádí množství měřená s nasazenými noži a slouží pouze k informačním účelům.

Příslušenství pro přípravu mléčného koktejlu (D):

- Umístěte dolní nůž (F) do nádoby na míchání a na hřidel nádoby (H) (Fig. 4).

- Vězměte příslušenství pro přípravu mléčného koktejlu (**D**) a nasadte je na hřidel nože (**F**), který je již umístěný v nádobě (**Fig. 4**).
- Nalijte do nádoby suroviny, aniž byste překročili maximální úroveň, a nasadte těsnicí víko (**C**) (**Fig. 5**).
- Nahoru nasadte jednotku motoru (**B**) tím, že ji lehce otočíte do správné polohy na nádobě (**G**) (**Fig. 6**).
- Zapojte zařízení do zásuvky a stiskněte tlačítko Zap/Vyp (**A**), přičemž zároveň držte zařízení za nádobu (**G**), aby se neotáčelo. Můžete zvolit buď nízkou rychlost (**A1**) nebo vyšší rychlost (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).
- Na konci přípravy uvolněte tlačítko Zap/Vyp (**A1** nebo **A2 Turbo**), vypojte zařízení ze zásuvky a počkejte, dokud se nůž (**D + F**) zcela nezastaví.
- Sundejte jednotku motoru (**B**), těsnicí víko (**C**) a nůž (**D + F**), abyste směs vyliili.
- Před sekáním a mícháním nezapomeňte vyjmout příslušenství pro přípravu mléčného koktejlu (**D**).

Pozor:

Vaše zařízení má dvojitý bezpečnostní systém: zařízení nebude fungovat, když nebude těsnicí víko na místě (**C**). Zkontrolujte, zda jsou nádoba (**G**) a jednotka motoru (**B**) správně umístěny, jinak vaše zařízení nebude fungovat.

Důležité: při přípravě tekutin nepřekračujte maximální úroveň (0,5 l) označenou na nádobě (G).

RECEPTY

Použijte buď dolní sekací nůž (F) samostatně nebo oba dolní (F) a horní (E) sekací nože společně pro lepší výsledky.

Majonéza:

2 vaječné žloutky - 1 pl hořčice - 2 pl vody - 1 pl octa - 200 ml oleje - sůl, pepř.

Rychlost Turbo (**A2**). Je důležité, aby všechny suroviny měly stejnou teplotu, než s přípravou začnete.

Dejte do nádoby(**G**), opatřené samotným sekacím nožem (**F**) nebo oběma noži (**E a F**) společně, všechny suroviny a pouze 2 pl oleje.

Předmíchejte stisknutím na 15 vteřin. Olej přidejte ve třech fázích, přičemž vždy stiskněte tlačítko na 10 vteřin.

Tip pro recept: Majonéza bez hořčice. Postupujte podle výše uvedených kroků a nahraďte hořčici a vodu 2 pl citronové šťávy.

Směs na palačinky: (připravíte až 0,5 l)

Přidejte do nádoby(**G**), opatřené samotným sekacím nožem (**F**) nebo oběma noži (**E a F**) společně, 100 g mouky, 2 vejce, 1/4 l mléka, 1 pl oleje a špetku soli. Míchejte přibližně 15 až 20 vteřin, abyste docílili hladké kaše.

Směs na vafle: (připravíte až 0,5 l na 15 vafli)

Smíchejte 5 g kvasnic s malým množstvím teplé vody. Nalijte do nádoby (**G**) opatřené samotným sekacím nožem (**F**) nebo oběma noži (**E a F**) společně: 130 g mouky, 2 vejce, 200 ml mléka, 60 g změkklého másla a 1 pl vanilkového cukru. Mixujte přibližně 15 až 20 vteřin, abyste docílili hladké kaše. Nechte 1 hodinu odstat.

Bazalkové pesto: (4 porce)

20 g piniových oříšků - 2 stroužky česneku - 1 snítky bazalky (50 g) - 1 pl lískoořechového prášku - 80 ml olivového oleje - 40 g parmezán (nastrouhaného), sůl.

Opražte piniové oříšky v pánvi bez oleje a uložte stranou. Nasekejte lístky bazalky nejmenší pulzováním nízkou rychlostí (A1). Odstraňte veškeré potraviny, které se přichytí na stěnách nádoby, a znovu promíchejte.

Přidejte do nádoby piniové oříšky, lískoořechový prášek, česnek rozříznutý na poloviny, sůl a olej. Sekejte 20 vteřin rychlostí Turbo (A2). Nakonec přidejte nastrouhaný parmezán a míchejte po dalších 10 vteřin při rychlosti Turbo (A2), abyste docílili jemné struktury.

Caciky: (4 porce)

1 okurka - 2 stroužky česneku - čerstvá máta - 100 ml olivového oleje - 1 jogurt - sůl a pepř. Rozkrojte okurku na podél. Odstraňte semínka a nakrájejte. Nakrájenou okurku posolte a nechte 15 minut odkapat. Nasekejte česnek a mátu. Přidejte jogurt a olivový olej. Smíchejte, abyste získali hustou strukturu. Okořeňte. Přidejte do nádoby kousky okurky. Dejte do lednice a podávejte chlazené.

Hummus bi tahini: (pyré z cizrny se sezamem, 4 porce)

100 g sušené cizrny - 1 lžička soli - 50 ml tahini - 50 ml citronové šťávy - 50 ml vývaru z cizrny - 1 stroužek česneku.

Na ozdobení talíře: Pokapejte olivovým olejem, posypejte čerstvou petrželí, paprikou nebo kajenským pepřem. Namočte cizrnu na 12 hodin do vody na chladné místo. Propláchněte, poté dejte na pánev a zalijte vodou. Přiveďte k varu a vařte 1 hodinu na mírném ohni. Přidejte sůl a vařte ještě asi dalších 30 minut až do změknutí. Osušte. Uložte stranou malé množství vývaru. Odstraňte z cizrny slupku.

Smíchejte cizrnu s ostatními surovinami, abyste získali hustý krém.

V případě nutnosti dokořeňte a upravte konzistenci. Nasekejte petržel na ozdobu.

Bylinkové máslo:

100 g másla - 100 g pažitky, petržele, kerblíku, estragonu, řeřichy ve stejném množství. Rychlost Turbo (A2). Nasekejte bylinky. Přidejte změkklé máslo nasekané na kostky. Míchejte, abyste docílili hladké struktury.

Obměny:

Máslo s ančovičkami: 100 g másla, 100 g filetu z ančoviček v oleji, 1 pl citronové šťávy.

Máslo s roquefortem nebo máslo s jinými sýry s modrou plísní: 100 g roquefortu a 100 g másla.

S oboustrannými noži (E a F)

Zmrzlina s červeným ovocem:

200 g mraženého červeného ovoce, 4 pl cukru krupice (přibližně 30 g), 100 až 200 ml tučné šlehačky (dle chuti). Míchejte ovoce 10 až 15 vteřin. Přidejte cukr a šlehačku. Mixujte 15 sekund.

Obměny: Můžete použít jiné mražené ovoce jako borůvky, maliny, červený rybíz, malé jahody atd.

S příslušenstvím pro přípravu mléčného koktejlu (D)

Šlehačka:

Nalijte do nádoby (G) opatřené dolním nožem (F) a příslušenstvím pro přípravu mléčných koktejlů (D) 200 ml UHT smetany ke šlehání (minimálně 30 % tuku), přidejte 20 g cukru

krupice nebo 20 g moučkového cukru, 1 balíček vanilkového cukru. Mixujte přibližně 30 vteřin.

Tipy na excelentní tuhou šlehačku:

- Použijte vychlazenou smetanu ke šlehání přímo z lednice.
- Nemixujte déle než 40 vteřin, abyste z ní neměli máslo.

Mléčný koktejl se zmrzlinou:

100 g zmrzliny (příchutě: vanilka, jahody, pistácie atd.), 200 ml mléka.

Mixujte zmrzlinu pulzováním, poté přidejte mléko a mixujte dalších 20 vteřin.

Banánový mléčný koktejl:

200 ml mléka, 100 g banánů, 4 malé kostky ledu.

Mixujte led s banánem pulzováním, poté přidejte mléko a mixujte dalších 40 vteřin.

Obměny: Můžete použít také jablka, hrušky, jahody nebo maliny atd.

Ledová káva:

3 čl instantní kávy, 5 pl práškového cukru, 4 malé kostky ledu, 150 ml mléka.

Mixujte led pulzováním, poté přidejte instantní kávu, cukr a mléko.

Mixujte dalších 30 sekund.

Mléčný koktejl s likérem:

50 ml jahodového likéru, 150 ml mléka, 4 malé kostky ledu.

Mixujte led pulzováním, poté přidejte mléko a likér. Mixujte dalších 20 sekund.

Obměny: můžete použít také mátový likér, grenadinu, likér z mučenky atd.

ČIŠTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

- Před čištěním jednotky motoru **(B)** vždy zařízení vypojte ze zásuvky.
- Nikdy neponořujte jednotku motoru **(B)** do vody. Neoplachujte pod vodou. Vyčistěte vlhkým hadrem a pečlivě osušte.
- **S noži (E & F) manipulujte opatrně, neboť jsou velmi ostré.**
- **Nenechávejte nože (E & F) ve vodě s nádobím ve dřezu.**
- Pro snadné čištění nádoby **(G)** do ní po použití nalijte 1 sklenici vody a několik kapek mycího prostředku, zapněte mixér na 5 až 10 vteřin s nasazenými noži **(E & F)**, poté opláchněte pod tekoucí vodou.
- V případě zbarvení plastových částí potravinami, jako je mrkev, vytřete je utěrkou namočenou v jedlém oleji, poté postupujte jako při běžném čištění.
- Nádoba **(G)**, těsnicí víko **(C)** a ostatní příslušenství **(D, E a F)** jsou vhodné k umývání v myčce a lze je mýt na horní polici programem „ECONOMY“ nebo „QUICK WASH“.

Uskladnění napájecího kabelu: Srolujte kabel kolem zařízení a umístěte jej do drážky, abyste jej zablokovali (Fig. 8).

VYŘAZENÉ ELEKTRICKÉ NEBO ELEKTRONICKÉ PŘÍSTROJE

Očekává se, že vaše zařízení bude fungovat mnoho let.

Nicméně když přijde doba jej vyměnit, nevyhazujte jej do odpadkového koše nebo na skládku, ale vezměte jej do recyklačního střediska (nebo do střediska pro sběr odpadu).



Myslete na životní prostředí!

Váš přístroj obsahuje četné obnovitelné nebo recyklovatelné materiály. Odneste ho do místního recyklačního střediska komunálního odpadu.



A - Tipke Uključeno/Isključeno: A1 Sporo A2 Turbo	D - Nastavak za milkshake
B - Blok motora	E - Gornja oštrica
C - Poklopac s brtvom	F - Donja oštrica
	G - Posuda
	H - Osovina posude

SIGURNOSNE UPUTE

- Prije prve uporabe pažljivo pročitajte upute: proizvođač ne preuzima odgovornost u slučaju uporabe koja nije u skladu s uputama.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako ih ne nadzire, ili im naputke o uporabu uređaja daje osoba odgovorna za njihovu sigurnost.
- Djecu se mora nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- Uređaj je isključivo namijenjen pogonu na izmjeničnu struju. Prije prve uporabe uređaja, molimo Vas provjerite odgovara li napon Vaše kućne mreže naponu navedenom na tipskoj pločici uređaja.
- Svako pogrešno spajanje na mrežu poništiti će jamstvo.
- Ne uključujte uređaj ako je prazan, ili ako se u posudi nalaze nastavci.
- Uređaj ne stavljajte na grijaća kola štednjaka ili u blizinu otvorenog plamena (plinskih plamenika).
- Proizvod koristite na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na visoke temperature, dalje od izvora topline i prskanja vodom. Uređaj ne okrećite naopačke.
- Ne skidajte brtveni poklopac sve dok se oštrice potpuno ne zaustave.
- Izvucite utikač iz utičnice:
 - prije sastavljanja i rastavljanja,
 - ako prestane raditi za vrijeme uporabe,
 - prije čišćenja ili održavanja,
 - nakon uporabe.
 - Uređaj nikada ne isključujte povlačenjem kabela za napajanje.
- Produžni kabel koristite samo nakon što ste se uvjerali da je u savršenom stanju.
- Kućanski se aparati ne smiju koristiti:
 - ako padnu,
 - ako su oštrice oštećene ili nepotpune.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice ako uređaj ostavljate bez nadzora i prije umetanja oštrica (**E i F**).
- Kako bi se izbjegle opasnosti, ako je naponski kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlaštenu servis ili druga ovlaštena osoba sličnih kvalifikacija.
- Naponski kabel ne ostavljajte u doseg djece.
- Naponski kabel nikada ne smije doći u kontakt s vrućim površinama, ne smije biti u blizini izvora topline niti ležati preko oštih bridova.
- Uređaj, naponski kabel i utikač nikada ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u domaćinstvu. U slučaju komercijalne uporabe, nepropisne uporabe ili nepoštivanja uputa, proizvođač ne preuzima nikakvu

- odgovornost, i u tom slučaju jamstvo na uređaj neće važiti.
- Zbog vlastite sigurnosti koristite samo pribor i rezervne dijelove Moulinex prilagođene Vašem uređaju.
 - Zbog Vaše sigurnosti ovaj uređaj je sukladan sa sljedećim standardima i zakonima:
 - Direktivom o niskom naponu
 - Direktivom o elektromagnetskoj kompatibilnosti
 - Zakonom o zaštiti okoliša
 - Propisima za materijale koji dolaze u kontakt s hranom.

PRIJE PRVE UPORABE

Prije prve uporabe uređaja, nastavke (**C, D, E, F i G**) operite u otopini sredstva za pranje posuđa.

Isperite i temeljito osušite.

Pozor: oštrice su vrlo oštre; nastavcima za rezanje (**E i F**) rukujte pažljivo dok uređaj koristite ili čistite. Nastavak s oštricama uvijek držite za gornji dio pazeći da ne dodirujete oštrice.

Sjecanje i miješanje (**oštrice E i F**):

Za grubo sjecanje donju oštricu možete koristiti samu. Ako trebate sitnije sjecanje, miješanje, pravljenje pirea, itd., koristeći obje oštrice postići ćete bolji rezultat.

- Posudu za miješanje (**G**) postavite na čistu suhu površinu na kojoj neće klizati.
- Donju oštricu (**F**) umetnite u posudu na osovinu posude (**H**) (**Fig. 1**).
- Gornju oštricu (**E**) postavite na donju oštricu (**F**) koja se već nalazi u posudi (**Fig. 1**). Napomena: Ako koristite samo donju oštricu, zanemarite ovaj korak.
- Dodajte sastojke (vidi tablicu sa sastojcima u nastavku) pazeći da ne prekoračite maksimalnu razinu (**Fig. 2**):
- Veće komade narežite na kockice veličine otprilike 1-1,5 cm ili prema potrebi, kako bi ih lakše umetnuli u posudu.
- Imajte na umu da će sjecanje i mljevenje tvrde hrane kao što su zrna kave, začini, kockice leda ili led brže istrošiti oštrice.
- Poklopite poklopcem (**C**) (**Fig. 2**).
- Blok motora (**B**) stavite na vrh okrećući je lagano kako biste je postavili u ispravan položaj na posudu (**G**) (**Fig. 3**).
- Utaknite utikač u utičnicu i pritisnite tipku On/Off (**A**) istovremeno držeći uređaj za posudu (**G**) kao se ne bi okretao. Možete odabrati nižu (**A1**) ili višu brzinu (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).
- Pri kraju pripreme otpustite tipku On/Off (**A1 ili A2 Turbo**), izvucite utikač iz utičnice i pričekajte da se oštrice (**E i/ili F**) potpuno zaustave.
- Skinite blok motora (**B**), poklopac s brtvom (**C**) i oštrice (**E i/ili F**) kako biste iz posude izlili pripremljeni sadržaj.

Preporuke za uporabu:

Sastojci	Maks. količina	Preporuka	Maks. vrijeme	Preporučeno započeti s
Peršin	30 g	Uklonite peteljke	5 do 10 s	A1 ili A2
Metvica	30 g	Uklonite peteljke	Pulsiranje	A1 ili A2
Luk, lučice	200 g	Narežite na komade	Pulsiranje	A1
Češnjak	150 g		2 do 5 s	A1
Kontinentalni tost	20 g	Narežite na četvrtine	10 do 15 s	A1 ili A2
Bademi, orasi, lješnjaci	100 g	Očistite od ljuski	10 do 15 s	A2
Švicarski sir	100 g	Narežite na kocke	10 do 15 s	A2
Kuhano jaje	3	Prepolovite	8 do 10 s	A2
Kuhana šunka	200 g	Narežite na komade	8 do 10 s	A2
Kuhani steak	200 g	Uklonite kosti i hrskavicu i narežite	8 do 10 s	A2
Lagano tijesto ili juha	0.5 l		20 do 30 s	A1 ili A2
Suhe šljive, suhe marelice	130 g	Uklonite koštice	8 do 10 s	A2
Kuhano voće	300 g		15 s	A1

Korisni savjeti za najbolje rezultate:

Pulsiranje daje bolje rezultate. Uklonite hranu koja se zalijepila za stijenke posude (šunka, luk, itd.) koristeći lopaticu. Rasporedite po posudi i ponovno pulsirajte 2 do 3 puta. Mjerna ljestvica na posudi uzima u obzir volumen izmjeren kada su oštrice umetnute, i priložena je samo za informaciju.

Nastavak za milkshake (D):

- Donju oštricu (F) umetnite u posudu na osovinu posude (H) (Fig. 4).

- Nastavak za milkshake (**D**) natakните na osovinu oštrice (**F**) koja se već nalazi u posudi (**Fig. 4**).
 - Ulijte sastojke bez prekoračivanja maksimalne razine i poklopite poklopcem (**C**) (**Fig. 5**).
 - Blok motora (**B**) stavite na vrh okrećući ga lagano u ispravan položaj na posudi (**G**) (**Fig. 6**).
 - Utaknite utikač u utičnicu i pritisnite tipku On/Off (**A**), istovremeno držeći uređaj za posudu (**G**) kako se ne bi okretao. Možete odabrati nižu (**A1**) ili višu brzinu (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).
 - Pri kraju pripreme otpustite tipku On/Off (**A1** ili **A2 Turbo**), izvucite utikač iz utičnice i pričekajte da se oštrice (**D + F**) potpuno zaustave.
- Skinite blok motora (**B**), poklopac s brtvom (**C**) i oštrice (**D + F**) kako biste iz posude izlili pripremljeni sadržaj
- Prije sjeckanja i miješanja izvadite nastavak za milkshake (**D**).

Opres:

Ovaj je uređaj opremljen dvostrukim sigurnosnim sustavom: uređaj neće raditi ako poklopac nije ispravno stavljen (**C**). Provjerite jesu li posuda (**G**) i blok motora (**B**) ispravno postavljeni. U protivnom uređaj neće raditi.

Važno: za pripremu tekućih sastojaka, ne prekoračujte maksimalnu razinu (**0.5l**) označenu na posudi (**G**).

RECEPTI

Koristite ili samu donju oštricu za sjeckanje (F) ili i donju (F) i gornju (E) oštricu zajedno za bolje rezultate.

Majoneza:

2 žutanjka - 1 jušna žica senfa - 2 jušne žlice vode - 1 jušna žica octa - 200 ml ulja - sol, papar.

Brzina Turbo (**A2**). Važno je da svi sastojci budu na sobnoj temperaturi prije nego započnete s pripremom.

U posudu (**G**) u koju ste namjestili samo oštricu (**F**) ili obje oštrice (**E i F**) dodajte sve sastojke i samo 2 žlice ulja.

Promiješajte 15 sekundi. Dodajte ulje u tri faze miješajući svaki put 10 sekundi.

Ideja za recept: Majoneza bez senfa. Slijedite gore opisane korake ali senf zamijenite s 2 jušne žlice limunovog soka

Smjesa za palačinke: (za do 0.5l smjese)

U posudu (**G**) u koju ste stavili oštricu (**F**) samu ili obje oštrice (**E i F**) dodajte 100 g oštrog brašna, 2 jaja, 1/4 litre mlijeka, 1 jušnu žlicu ulja i prstohvat soli. Miješajte otprilike 15 do 20 sekundi kako biste dobili glatku smjesu.

mješavina za vafle: (za do 0.5l smjese ili 15 vafila)

Pomiješajte 5g pekarskoga kvasca s malo tople vode. U posudu (**G**) u koju ste stavili oštricu (**F**) ili obje oštrice (**E i F**) ulijte: 130 g brašna, 2 jaja, 200 ml mlijeka, 60 g omekšanog maslaca i 1 jušnu žlicu vanilin šećera. Miješajte otprilike 15 do 20 sekundi kako biste dobiti glatku smjesu. Ostavite da odstoji 1 sat.

Pesto s bosiljkom: (za 4 osobe)

20 g pinjola - 2 češnja češnjaka - 1 vezica (50 g) bosiljka - 1 čajna žlica mljevenih lješnjaka - 80 ml maslinovog ulja - 40 g parmezana (mljevenog), sol.

Popržite pinjole u tavi bez ulja i ostavite sa strane. Sitno nasjeckajte listiće bosiljka pulsiranjem na nižoj brzini (**A1**). Postružite stijenke kako biste odvojili zalijepljenu hranu i ponovno promiješajte.

U sjeckalicu dodajte pinjole, mljevene lješnjake, češnje češnjaka prerezane po pola, sol i ulje. Sjeckajte 20 sekundi na Turbo (**A2**) brzini. Na kraju dodajte mljeveni parmezan i još 10 sekundi promiješajte na Turbo (**A2**) brzini kako biste dobili finu teksturu.

Caciki grčki umak: (za 4 osobe)

1 krastavac - 2 češnja češnjaka - svježa metvica - 100 ml maslinovog ulja - 1 jogurt - sol i papar. Krastavac prerežite po pola po dužini. Odstranite sjemenke i krastavac narežite na kockice. Posolite i ostavite da se ocijedi 15 minuta. Nasjeckajte češnjak i metvicu. Dodajte jogurt i maslinovo ulje. Miješajte kako biste dobili gustu smjesu. Krastavac narezan na kockice dodajte smjesi u zdjeli. Rashladite u hladnjaku i poslužite hladno.

Hummus sa tahinijem: (pire od slanutka s pastom od sezama, za 4 osobe)

100 g suhog slanutka - 1 čajna žličica soli - 50 ml tahinija - 50 ml limunovog soka - 50 ml tekućine u kojoj se kuhao slanutak - 1 češanj češnjaka.

Za ukrašavanje tanjura: Nakapajte maslinovo ulje, posipajte svježim peršinom, paprikom ili kajenskim papričicama. Namočite slanutak u vodi i ostavite na hladnom mjestu otprilike 12 sati. Isperite i stavite u lonac te prelijte vodom sve dok ne pokrije slanutak. Pustite da zavrije i kuhajte na laganoj vatri oko 1 sat. Dodajte sol i nastavite kuhati otprilike 30 minuta, sve dok slanutak ne omekša. Ogulite kožicu sa slanutka.

Izmiješajte slanutak s ostalim sastojcima kako biste dobili gustu kremu.

Začinite i po potrebi prilagodite konzistenciju. Nasjeckajte peršin za dekoraciju

Maslac s finim začinima:

100 g maslaca - 100 g vlasca, peršina, krabuljice, estragona, potočarke u jednakom omjeru. Brzina Turbo (**A2**). Nasjeckajte začinsko bilje. Dodajte omekšani maslac narezan na kockice. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.

Varijante:

Maslac s incunima: 100 g maslaca, 100 g filea incuna u ulju, 1 jušna žlica limunovog soka.

Maslac s Roquefort sirom ili s drugim plavim sirom: 100 g sira Roquefort i 100 g maslaca.

S dvije oštrice (E i F)

Sladoled s bobičastim voćem, 200 g zamrznutog crvenog bobičastog voća

4 čajne žlice šećera (približno 30g), 100 do 200 ml punomasnog sladoleda (prema ukusu)

Voće miješajte 10 do 15 sekundi. Dodajte šećer i sladoled. Miješajte još 15 sekundi.

Varijante: Možete koristiti drugo zamrznuto voće kao što su borovnice, maline, crveni ribiz, malene jagode i sl.)

S nastavkom za milkshake (D)

Tučeno vrhje:

U posudu (**G**) u koju ste stavili donju oštricu (**F**) dodajte 200 ml slatkog vrhnja (min. 30% masnoće), 20 g šećera ili 20 g šećera u prahu i 1 paketić vanilin šećera, te stavite nastavak za milkshake (**D**). Miješajte neprekidno otprilike 30 sekundi.

Savjeti za odlično tučeno vrhnje s čvrstim vrhovima:

- Koristite hladno vrhnje odmah iz hladnjaka.
- Ne miješajte duže od 40 sekundi kako biste izbjegli da se vrhnje pretvori u maslac.

Milkshake sa sladoledom:

100 g sladoleda (okusi: vanilija, jagoda, pistacije, itd.), 200 ml mlijeka.

Miješajte sladoled pulsirajući pa zatim dodajte mlijeko i ponovno promiješajte 20 sekundi.

Milkshake od banane:

200 ml mlijeka, 100 g banan, 4 malene kockice leda.

Miješajte led s bananom pa dodajte mlijeko i ponovno promiješajte oko 40 sekundi.

Varijante: Također možete dodati jabuke, kruške, jagode ili maline, itd.

Ledena kava:

3 čajne žličice instant kave, 5 čajnih žličica šećera, 4 malene kockice leda, 150 ml mlijeka.

Miješajte led pulsirajući, zatim dodajte instant kavu, šećer i mlijeko.

Ponovno promiješajte 30 sekundi.

Milkshake sa sirupom:

50 ml sirupa od jagode, 150 ml mlijeka, 4 malene kockice leda.

Miješajte led pulsirajući, zatim dodajte mlijeko i sirup. Ponovno promiješajte 20 sekundi.

Varijante: možete dodati i metvicu, grenadinu, sirup od marakuje, itd.

ČIŠĆENJE UREĐAJA

- Prije čišćenja bloka motora **(B)** uvijek izvucite utikač iz utičnice.
- Blok motora **(B)** nikada ne uranjajte u vodu. Ne ispirite pod vodom. Čistite vlažnom krpom i pažljivo posušite.
- Pažljivo rukujte oštricama **(E i F)** jer su vrlo oštre.
- Ne ostavljajte oštrice **(E i F)** da se namaču sa posuđem u sudoperu.
- Kako biste nakon uporabe jednostavno očistili posudu **(G)** ulijte 1 čašu vode i nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa, uključite mikser na 5 do 10 sekundi s umetnutim oštricama **(E i F)** a zatim isperite pod slavinom.
- U slučaju da plastični dijelovi poprime boju uslijed doticaja s hranom kao što je npr. mrkva, istrljajte krpom namočenom u jestivo ulje. Nakon toga očistite kao obično.
- Posuda **(G)**, poklopac **(C)** i ostali nastavci **(D, E i F)** mogu se prati u perilici posuđa u gornjoj košari na programima "EKONOMIČNO" ili "BRZO PRANJE".

Odlaganje naponskog kabela: Kabel omotajte oko uređaja i umetnite ga u prerez kako biste ga fiksirali (Fig. 8).

RECIKLIRANJE

KRAJ ŽIVOTNOG CIKLUSA ELEKTRIČNIH ILI ELEKTRONIČKIH PROIZVODA

Očekivani radni vijek Vašeg uređaja je mnogo godina.

Ipak, kada dođe vrijeme da ga zamijenite, ne bacajte ga u kantu za smeće ili na deponij, već ga odnesite u reciklažno dvorište (ili u centar za prihvat otpada).



Mislite na okoliš!



Ovaj uređaj sadrži vrijedne materijale koji se mogu obnoviti ili reciklirati.



Predajte ga lokalnom reciklažnom centru.

A - Przyciski On/Off: A1 Tryb wolnoobrotowy A2 Tryb turbo	D - Przystawka do koktajli mlecznych E - Górne ostrze tnące F - Dolne ostrze tnące
B - Korpus z silnikiem C - Pokrywa z uszczelką	G - Pojemnik H - Bolec w pojemniku

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia po raz pierwszy. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku jakiegokolwiek użycia niezgodnego z instrukcją.
- Urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (również dzieci) o ograniczonej zdolności ruchowej, funkcji zmysłów lub zdolności psychicznej ani dla osób nieposiadających wystarczającego doświadczenia i wiedzy. Z urządzenia mogą korzystać takie osoby pod warunkiem używania pod nadzorem i po przeszkoleniu w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku z zasilaniem prądem zmiennym. Przed pierwszym użyciem prosimy o sprawdzenie, czy napięcie zasilania sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Wszelkie usterki wynikające z podłączenia do wadliwego źródła zasilania skutkują unieważnieniem gwarancji.
- Nie należy używać urządzenia, gdy jest ono puste lub w pojemniku znajdują się akcesoria.
- Nie należy umieszczać urządzenia na płycie grzejnej lub w pobliżu otwartego ognia (kuchenki gazowej).
- Podczas korzystania z urządzenia należy je postawić na płaskiej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni, z dala od źródeł ciepła lub przyskakającej wody. Nie należy przewracać urządzenia.
- Nie należy zdejmować pokrywki do momentu całkowitego zatrzymania się ostrzy.
- Urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania:
 - przed montażem i demontażem,
 - w przypadku awarii podczas użytkowania,
 - przed czyszczeniem lub konserwacją urządzenia,
 - po zakończeniu używania.
 - Nie ciągnąć za kabel przy wyjmowaniu wtyczki.
- Korzystanie z przedłużacza dopuszczalne jest wyłącznie po sprawdzeniu, że jest on w pełni sprawny.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w przypadku:
 - gdy zostanie ono upuszczone,
 - gdy ostrza są uszkodzone lub niekompletne.
- Należy koniecznie odłączyć urządzenie od źródła zasilania przed pozostawieniem bez nadzoru oraz przed założeniem ostrzy (E i F).
- W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego, należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisowi lub uprawnionemu elektrykowi, aby uniknąć ryzyka wypadku.
- Kable zasilające nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci.

- Nigdy nie należy umieszczać kabla zasilającego w pobliżu lub w bezpośredniej styczności z gorącymi powierzchniami, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami.
- Nie należy zanurzać urządzenia, kabla zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, a gwarancja nie ma zastosowania, w przypadku użytkowania urządzenia w celach komercyjnych, jego niewłaściwego użytkowania lub w przypadku nieprzestrzegania instrukcji obsługi.
- W celu zapewnienia własnego bezpieczeństwa należy korzystać wyłącznie z akcesoriów firmy Moulinex oraz z części zamiennych przeznaczonych do danego urządzenia.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika parametry omawianego urządzenia zgodne są z obowiązującymi normami i przepisami prawa:
 - Dyrektywa niskonapięciowa
 - Kompatybilność elektromagnetyczna
 - Otoczenie
 - Materiały pozostające w kontakcie z żywnością.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć części urządzenia (**C, D, E, F i G**) w wodzie z środkiem myjącym.

Wypłucz i wysusz je ostrożnie.

Uwaga! Ostrza są bardzo ostre, należy zachować ostrożność w kontakcie z elementami tnącymi (E i F) podczas używania oraz czyszczenia urządzenia. Elementy z ostrzami należy zawsze chwycić za ich górną część uważając, aby nie dotknąć ostrza.

Rozdrabnianie i miksowanie (ostrza E i F):

Do rozdrabniania na większe kawałki wystarczy użyć dolnego ostrza. W przypadku drobniejszego rozdrabniania, miksowania, ucierania itd. najlepsze rezultaty osiąga się poprzez użycie obu ostrzy.

- Postaw pojemnik do miksowania (**G**) na czystej i suchej powierzchni, na której urządzenie nie ślizga się.
- Umieść dolne ostrze (**F**) na bolcu wewnątrz pojemnika (**H**) (**Rys. 1**).
- Załóż górne ostrze (**E**) na dolnym ostrzu (**F**) w pojemniku (**Rys. 1**). Uwaga! Pomiń tę czynność w przypadku używania wyłącznie dolnego ostrza.
- Dodaj produkty (**patrz tabela z produktami poniżej**) uważając, by nie przekroczyć maksymalnego poziomu (**Rys. 2**):
- Duże kawałki potnij w kostkę o rozmiarach ok. 1 - 1,5 cm lub taki sposób, aby łatwo mieściły się w pojemniku do miksowania.
- Pamiętaj, że rozdrabnianie twardych produktów, takich jak ziarna kawy, przyprawy, kostki lodu lub lód powoduje szybsze zużycie ostrzy noża.
- Następnie nałóż pokrywę z uszczelką (**C**) (**Rys. 2**).
- Ustaw korpus z silnikiem (**B**) na górnej części urządzenia, lekko obracając go, do osiągnięcia właściwej pozycji na pojemniku (**G**) (**Rys. 3**).
- Podłącz urządzenie do gniazdka i naciśnij przycisk On/Off (**A**) jednocześnie trzymając pojemnik urządzenia (**G**) w taki sposób, aby urządzenie nie obracało się. Istnieje możliwość wyboru trybu

niskich obrotów **(A1)** lub wysokich obrotów **(A2 Turbo)** (Rys. 7).

- Po zakończeniu pracy z urządzeniem zwolnij przycisk On/Off **(A1 lub A2 Turbo)**, odłącz urządzenie od gniazdka i poczekaj do momentu całkowitego zatrzymania się ostrzy **(E i/lub F)**.
- Zdejmij korpus z silnikiem **(B)**, pokrywę **(C)** oraz wyjmij ostrza **(E i/lub F)** w celu przelania zawartości pojemnika do odpowiednich naczyń.

Zalecenia dotyczące użytkowania:

Składniki	Maks. ilość	Zalecenie	Mas. czas	Zalecany tryb pracy
Pietruszka	30 g	Usunąć szypułki	od 5 do 10 s	Tryb A1 lub A2
Mięta	30 g	Usunąć szypułki	Pulsacyjnie	Tryb A1 lub A2
Cebula, szalotka	200 g	Pokroić na kawałki	Pulsacyjnie	A1
Czosnek	150 g		od 2 do 5 s	A1
Suchary	20 g	Pociąć na ćwiartki	od 10 do 15 s	Tryb A1 lub A2
Migdały, orzechy, orzechy laskowe	100 g	Usunąć skorupki	od 10 do 15 s	A2
Ser szwajcarski	100 g	Pokroić w kostkę	od 10 do 15 s	A2
Jajko gotowane	3	Przekroić na pół	od 8 do 10 s	A2
Szynka gotowana	200 g	Pokroić na kawałki	od 8 do 10 s	A2
Befszyk	200 g	Usunąć kości i chrząstki	od 8 do 10 s	A2
Rzadkie ciasto lub zupa	0.5 l		od 20 do 30 s	Tryb A1 lub A2
Suszone śliwki, suszone morele	130 g	Usunąć pestki	od 8 do 10 s	A2
Kompot	300 g		15 s	A1

Przydatne wskazówki dla uzyskania najlepszych rezultatów:

Przygotowanie techniką pulsacyjną daje lepsze rezultaty. Wszelkie produkty żywnościowe przylegające do ścianek pojemnika (szynka, cebula itd.) należy zdjąć z nich za pomocą łopatk. Rozłożyć równomiernie w pojemniku i przycisnąć przełącznik ponownie dwa lub trzy razy. Podziałka do odmierzania znajdująca się na pojemniku przedstawia wartości z uwzględnieniem umieszczonych w pojemniku ostrzy i służy wyłącznie do celów informacyjnych.

Przystawka do koktajli mlecznych (D):

- Umieść dolne ostrze (F) na bolcu wewnątrz pojemnika (H) (Rys. 4).
- Załóż i zablokuj przystawkę do koktajli mlecznych (D) na trzonie ostrza (F) znajdującego się w pojemniku (Rys. 4).
- Wlej składniki koktajlu nie przekraczając maksymalnego poziomu i nałóż pokrywkę z uszczelką (C) (Rys. 5).
- Ustaw korpus z silnikiem (B) na górnej części urządzenia, lekko obracając go, do osiągnięcia właściwej pozycji na pojemniku (G) (Rys. 6).
- Podłącz urządzenie do gniazdka i naciśnij przycisk On/Off (A) jednocześnie trzymając pojemnik urządzenia (G) w taki sposób, aby urządzenie nie obracało się. Istnieje możliwość wyboru trybu niskich obrotów (A1) lub wysokich obrotów (A2 Turbo) (Rys. 7).
- Po zakończeniu pracy z urządzeniem zwolnij przycisk On/Off (tryb A1 lub A2 Turbo), odłącz urządzenie od gniazdka i poczekaj do momentu całkowitego zatrzymania się ostrzy (D + F).

Zdejmij korpus z silnikiem (B), pokrywkę z uszczelką (C) oraz wyjmij ostrza (D + F) w celu przelania przygotowanego napoju do odpowiednich naczyń.

- Należy pamiętać, że w przypadku używania urządzenia do rozdrabniania i miksowania konieczne jest wyjęcie przystawki do koktajli mlecznych (D).

Ostrzeżenie:

Twoje urządzenie posiada podwójny system bezpieczeństwa: urządzenie nie będzie działać, jeśli uszczelka pokrywki nie jest na miejscu (C). Sprawdź, czy pojemnik (G) i korpus z silnikiem (B) ustawione są we właściwej pozycji - w przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działać.

W przypadku przygotowywania płynnych posiłków nie należy przekraczać maksymalnego poziomu (0,5 l) oznaczonego na pojemniku (G).

PRZEPISY

Do grubszego rozdrabniania należy używać tylko dolnego ostrza (F), a do drobnego mielenia - obu ostrzy, dolnego (F) i górnego (E).

Majonez:

2 żółtka - 1 łyżka stołowa musztardy - 2 łyżki stołowe wody - 1 łyżka stołowa octu - 200 ml oleju - sól, pieprz.

Prędkość Turbo (A2). Istotne jest, aby przed rozpoczęciem przygotowywania potrawy temperatura wszystkich składników była jednakowa.

Wszystkie składniki oraz tylko 2 łyżki stołowe oleju umieścić w pojemniku (G) z ostrzem (F) lub oboma ostrzami (E i F).

Wstępne miksowanie wykonać naciskając przycisk przez 15 sekund. Olej dodawać w trzy razy za każdym razem przytrzymując przycisk przez 10 sekund.

Pomysły na przepis: Majonez bez musztardy. Powyższe czynności wykonywać zastępując musztardę i wodę dwiema łyżkami stołowymi soku z cytryny.

Ciasto naleśnikowe: (objętość do 0,5 l)

Do pojemnika (**G**) z ostrzem rozdrabniającym (**F**) lub oboma ostrzami (**E i F**) dodać 100g maki pszennej, 2 jajka, 1/4 litra mleka, 1 łyżkę stołową oleju i szczyptę soli. Miksować przez około 15 do 20 sekund do momentu uzyskania jednolitej masy.

Ciasto na gofry: (objętość do 0,5 l do przygotowania 15 gofrów)

5g drożdży piekarskich wymieszać z odrobiną ciepłej wody. W pojemniku (**G**) z ostrzem rozdrabniającym (**F**) lub oboma ostrzami (**E i F**) umieścić: 130g maki, 2 jajka, 200 ml mleka, 60g miękkiego masła i 1 łyżkę stołową cukru waniliowego. Miksować przez około 15 do 20 sekund do momentu uzyskania jednolitej masy. Odstawić na 1 godzinę.

Pesto z bazylii: (4 porcje)

20g orzechów pinii - 2 ząbki czosnku - 1 gałązka (50g) bazylii - 1 łyżka stołowa proszku z orzechów laskowych - 80 ml oliwy z oliwek - 40g parmezanu (tartego), sól.

Orzechy pinii prażyć na patelni bez dodatku oleju i odstawić. Liście bazylii drobno rozdrobnić z użyciem niskich obrotów (**A1**) jednocześnie stosując technikę pulsacyjną. Zdjąć produkty przylegające do ścianek pojemnika i ponownie mikсовать.

Do pojemnika dodać orzechy pinii, proszek z orzechów laskowych, połówki czosnku, sól i olej. Rozdrabniać przez 20 sekund z użyciem trybu Turbo (**A2**). Na koniec dodać mielony parmezan i mikсовать przez kolejne 10 sekund z prędkością Turbo (**A2**) w celu uzyskania jednolitej masy.

Tzatziki: (4 porcje)

1 ogórek - 2 ząbki czosnku - świeża mięta - 100 ml oliwy z oliwek - 1 jogurt - sól i pieprz. Ogórek przekroić wzdłuż na dwie części. Usunąć nasiona i pokroić w kostkę. Posolić kostki z ogórka i pozostawić do odcieknięcia na 15 minut. Posiekać czosnek i mięte. Dodać jogurt i oliwę z oliwek. Zmiksować, aby uzyskać gęstą masę. Przyprawić. Do mieszanki w pojemniku dodać kawałki ogórka. Odstawić do lodówki i podawać na zimno.

Hummus bi tahini: (pasta z ciecierzycy z sezamem, 4 porcje)

100 g suszonej ciecierzycy - 1 mała łyżeczka soli - 50 ml tahini (masła sezamowego) - 50 ml soku z cytryny - 50 ml wywaru z ciecierzycy - 1 ząbek czosnku.

Do dekoracji talerza: Odrobina oliwy z oliwek, świeża nać z pietruszki, papryka lub papryka Cayenne. Ciecierzycę namoczyć w wodzie i odstawić w chłodnym miejscu na 12 godzin. Wypłukać, a następnie umieścić w garnku i zalać wodą. Doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu przez godzinę. Dodać sól i dalej gotować przez około 30 minut, aż do uzyskania miękkości. Odląć wodę. Niewielką ilość wywaru odlać i zachować na później. Ciecierzycę obrać z łusek.

Ciecierzycę zmiksować z pozostałymi składnikami w celu uzyskania gęstej masy. W miarę potrzeby poprawić i zadbać o uzyskanie odpowiedniej konsystencji. Nać pietruszki posiekać w celach dekoracyjnych.

Delikatne masło ziołowe:

100 g masła - 100 g szczypiorku, nać pietruszki, trybula, estragon, rzeżucha w równych porcjach. Prędkość Turbo (**A2**). Zioła posiekać. Dodać miękkie masło pokrojone w kostki. Mikсовать do uzyskania jednolitej masy.

Propozycje:

Masło z anchois: 100 g masła, 100 g filetów z anchois w oleju, 1 łyżka stołowa soku z cytryny.

Masło Roquefort lub masło z serem pleśniowym: 100 g sera roquefort i 100 g masła.

Przy pomocy obu przystawek z ostrzami (E i F)

Lody z żurawiną:

200 g mrożonej żurawiny, 4 łyżki stołowe cukru pudru (około 30g), 100 do 200 ml śmietany (według smaku), Owoce miksować od 10 do 15 sekund. Dodać cukier i śmietanę. Miksować przez 15 sekund. Propozycje: Można użyć innych mrożonych owoców takich jak jagody, maliny, czerwona porzeczka, małe truskawki itd.)

Przy pomocy przystawki do koktajli mlecznych (D)

Biła śmietana:

Do pojemnika (G) z dolnym ostrzem (F) i przystawką do koktajli mlecznych (D) wlać 200 ml śmietany kremówki UHT (minimum 30% tłuszczu), 20 g cukru pudru i 1 saszetkę cukru waniliowego. Miksować w sposób ciągły przez około 30 sekund.

Porady do uzyskania doskonałej bitej śmietany na szywno:

- Użyć zimnej śmietany kremówki, wyjętej prosto z lodówki.
- Nie mikсовать dłużej niż 40 sekund w celu uniknięcia wytrącenia się masła.

Lodowy koktajl mleczny:

100 g lodów (smaki: wanilia, truskawka, pistacja itd.), 200 ml mleka.

Lody zmiksować techniką pulsacyjną, a następnie dodać mleko i ponownie zmiksować przez 20 sekund.

Bananowy koktajl mleczny:

200 ml mleka, 100 g bananów, 4 małe kostki lodu.

Zmiksować lody z bananami, a następnie dodać mleko i ponownie zmiksować przez 40 sekund.

Propozycje: Można również użyć jabłek, gruszek, truskawek lub malin itd.

Kawa mrożona:

3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, 5 łyżeczek cukru pudru, 4 małe kostki lodu, 150 ml mleka.

Lód zmiksować używając techniki pulsacyjnej, a następnie dodać kawę rozpuszczalną, cukier i mleko.

Ponownie zmiksować przez 30 sekund.

Koktajl mleczny z syropem owocowym:

50 ml syropu truskawkowego, 150 ml mleka, 4 małe kostki lodu.

Lód zmiksować używając techniki pulsacyjnej, a następnie dodać mleko i syrop. Ponownie zmiksować przez 20 sekund.

Propozycje: Można również użyć syropu z mięty, grenadyny, syropu z marakui itd.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Przed czyszczeniem korpusu z silnikiem **(B)** zawsze odłączać urządzenie od gniazdka.
- Nigdy nie zanurzać korpusu z silnikiem **(B)** w wodzie. Nie płukać korpusu z silnikiem pod wodą. Czyścić go za pomocą wilgotnej szmatki i dokładnie wysuszyć.
- **Ostrożnie trzymać ostrza tnące (E i F). Są one bardzo ostre.**
- **Nie moczyć ostrzy (E i F) z innymi naczyniami w zlewie.**
- W celu łatwego oczyszczenia pojemnika **(G)**, po jego użyciu nalać do niego 1 szklankę wody z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, włączyć mikser ze znajdującymi się wewnątrz ostrzami **(E i F)** na 5 do 10 sekund, a następnie opłukać pod kranem.
- W przypadku zabarwień elementów plastikowych spowodowanych zastosowaniem produktów spożywczych takich jak marchew, należy je potrząść szmatką nasączoną olejem kuchennym, a następnie kontynuować zwykłe czyszczenie urządzenia.
- Pojemnik **(G)**, pokrywkę **(C)** i pozostałe elementy **(D, E i F)** nadają się do mycia w zmywarce. Można je myć na górnej półce zmywarki przy użyciu programów „OSZCZĘDNY” lub „SZYBKIE ZMYWANIE”.

Przechowywanie kabla zasilającego: Owinąć kabel wokół urządzenia i umieścić pod zagłębieniem w celu zablokowania go (**Rys. 8**).

RECYKLING

INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Urządzenie zostało skonstruowane tak, by służyć przez wiele lat. Jednakże, gdy nadejdzie czas na jego wymianę, nie należy wyrzucać go do kosza lub na śmietnik, lecz należy udać się do punktu recyklingu znajdującego się w Twojej miejscowości (lub w innym przypadku do punktu odbioru odpadów).



Pomyśl o środowisku!

W urządzeniu znajduje się wiele cennych materiałów, które mogą zostać odzyskane lub poddane recyklingowi.

Zużyte urządzenie należy oddać do lokalnego punktu utylizacji odpadów.



DESCRIERE

A - Butoane pornit / Oprit:

A1 Viteză redusă

A2 Turbo

B - Unitate motor

C - Capac de etanșare

D - Accesoriu milkshake

E - Cuțit superior de tocare

F - Cuțit inferior de tocare

G - Vas

H - Arborele vasului

RO INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară, citiți cu atenție instrucțiunile de întreținere: Producătorul nu este responsabil pentru orice utilizare care nu respectă instrucțiunile.
- Acest aparat nu a fost prevăzut pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau mintale sunt reduse, sau de către persoane lipsite de experiență sau de cunoștințe, cu excepția cazului în care ele au putut beneficia, prin intermediul unei persoane responsabile de securitatea lor, de supraveghere sau de instruire prealabilă privind utilizarea aparatului.
- Este necesară supravegherea copiilor pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.
- Acesta este conceput să funcționeze numai cu curent alternativ. Vă recomandăm ca, înainte de a-l utiliza pentru prima dată, să verificați dacă tensiunea rețelei de alimentare corespunde cu tensiunea indicată pe plăcuța de pe aparat.
- Orice greșală de conectare anulează garanția
- Nu utilizați aparatul când acesta este gol sau dacă are accesoriile în vas
- Nu așezați și nu utilizați acest aparat pe o suprafață caldă sau în apropierea unei flăcări (aragaz).
- Utilizați aparatul numai pe un plan de lucru stabil, rezistent la căldură și ferit de căldură și de stropii de apă. Nu-l răsturnați.
- Nu scoateți niciodată capacul de etanșare până când cuțitul nu este oprit pe deplin
- Aparatul trebuie să fie scos din priză:
 - Înainte de montare și demontare
 - dacă apar orice fel de anomalii în timpul funcționării,
 - înainte de fiecare curățare sau întreținere,
 - după utilizare.
 - Nu scoateți niciodată aparatul din priză trăgând de cordoul de alimentare.
- Nu utilizați un prelungitor decât după de ați verificat că acesta este în perfectă stare de funcționare.
- Un aparat electrocasnic nu trebuie să fie utilizat:
 - dacă a căzut pe jos,
 - dacă cuțitele sunt deteriorate sau incomplete.
- Scoateți, întotdeauna, aparatul din priză, dacă îl lăsați nesupravegheat și înaintea montării cuțitelor (E și F).
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de fabricant, de serviciul post-vânzare al acestuia sau de o persoană cu o calificare similară pentru a se evita un pericol.
- Nu lăsați cordoul de alimentare la îndemâna copiilor

- Cablul de alimentare nu trebuie să fie niciodată lăsat în apropierea suprafețelor calde ale aparatului sau în contact cu acestea, aproape de o sursă de căldură sau de margini ascuțite.
- Nu puneți aparatul, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în orice alt lichid.
- Aparatul dvs. a fost conceput pentru o utilizare casnică. În caz de utilizare comercială, folosire necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor, producătorul nu acceptă niciun fel de responsabilitate iar garanția va fi pierdută.
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați decât accesorii și piese de schimb Moulinex corespunzătoare aparatului dumneavoastră.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform normelor și reglementărilor aplicabile :
 - Directiva de Joasă Tensiune
 - Compatibilitate Electromagnetică
 - Mediu
 - Materiale în contact cu alimentele

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, spălați accesorii (C,D, E,F și G) cu apă cu săpun.

Clătiți-le și uscați-le cu grijă.

Atenție: Cuțitele sunt foarte ascuțite, manipulați accesorii de tăiere (E & F), cu grijă atunci când folosiți sau curățați aparatul. Prindeți întotdeauna accesorii cu tăiș de partea superioară având grijă să nu atingeți cuțitele.

Tăierea și amestecarea (cuțitele E și F)

Pentru mărunțire grosieră, poate fi utilizat doar cuțitul inferior. Pentru tocare fină, amestecare, pasare, etc. folosirea ambelor cuțite duce la un rezultat mai bun.

- Puneți vasul de amestecare (G), pe o suprafață curată și uscată de unde să nu alunece.
 - Așezați cuțitul inferior (F) în interiorul vasului de amestecare și pe axul vasului (H) (fig. 1).
 - Montați cuțitul superior (E) pe cuțitul inferior (F) deja montat în vas (fig. 1). Notă: Dacă utilizați doar cuțitul inferior, ignorați acest pas.
 - Adăugați ingredientele (a se vedea tabelul de ingrediente de mai jos), fără a depăși nivelul maxim (Fig. 2):
 - Bucățile mari se taie în cuburi de 1-1.5 cm sau după cum este necesar pentru intra cu ușurință în castronul de amestecare.
 - Nu uitați că tăierea alimente dure, cum ar fi boabe de cafea, mirodenii, cuburi de gheață sau gheața va uza mai repede lamele cuțitelor.
 - Acum, puneți capacul de etanșare (C) (Fig. 2).
 - Așezați blocul motor (B) în partea de sus rotind ușor pentru a-l poziționa corect pe vas (G) (fig. 3).
 - Conectați aparatul și apăsați butonul On / Off (A), ținând în același timp aparatul de vas (G), astfel încât să nu se răstoarne. Puteți selecta fie o viteză mică (A1) sau o viteză mai mare (A2 Turbo) (fig. 7).
 - La sfârșitul pregătirii, eliberați butonul On / Off (A1 sau A2 Turbo), deconectați aparatul și așteptați până când lama (E și/sau F), se oprește complet.
- Scoateți blocul motor (B), capacul de etanșare (C) și cuțitul (E și/sau F) pentru scoate preparatul

Recomandări pentru utilizare:

Ingrediente	Cantitatea maximă	Recomandare	Timp max	Pornirea recomandată
Pătrunjel	30 g	Eliminați tulpinile	5 - 10 s	A1 sau A2
Mentă	30 g	Eliminați tulpinile	Prin impulsuri	A1 sau A2
Ceapă, șalotă	200 g	Tăiere în bucăți	Prin impulsuri	A1
Usturoi	150 g		2 - 5 s	A1
Pâine prăjită Continental	20 g	Tăiere în sferturi	10 - 15 s	A1 sau A2
Migdale, nuci, alune	100 g	Eliminați crusta	10 - 15 s	A2
Brânză elvețiană	100 g	Tăiere cubulețe	10 - 15 s	A2
Ou fiert	3	Tăiere în jumătate	8 - 10 s	A2
Șuncă fiartă	200 g	Tăiere în bucăți	8 - 10 s	A2
Mușchi de vită	200 g	Scoateți oasele și cartilajele	8 - 10 s	A2
Aluat moale sau supă	0.5 l		20 - 30 s	A1 sau A2
Prune uscate, caise uscate	130 g	Eliminați pietrele	8 - 10 s	A2
Compot	300 g		15 s	A1

Sfaturi utile pentru cele mai bune rezultate:

Impulsurile produc rezultate mai bune. Îndepărtați orice alimente lipit de pereții vasului (șunca, ceapa, etc.), folosind o spatulă. Treceți prin vas și pulsați din nou de 2 sau 3 ori. Scara de măsurare a vasului ia în considerare volumele măsurate cu tot cu cuțite și este furnizată numai în scop informativ.

Accesoriu pentru milkshake (D):

- Așezați lama inferioară (F) în interiorul vasului de amestecare și pe axul vasului (H) (fig. 4).
- Luați accesoriul pentru milkshake (D) și blocați-l pe arborele lamei (F) deja instalat în vas (Fig. 4).
- Se toarnă ingredientele fără a depăși nivelul maxim și se pune capacul de etanșare (C) (fig. 5).

- Așezați blocul motor **(B)** în partea de sus rotind ușor pentru a poziționa corect pe vas **(G)** (fig. 6).
 - Conectați aparatul și apăsați butonul On / Off **(A)**, ținând în același timp aparatul de vas **(G)**, astfel încât să nu se răstoarne. Puteți selecta fie o viteză mică **(A1)** sau o viteză mai mare **(A2 Turbo)** (fig. 7).
 - La sfârșitul pregătirii, eliberați butonul On / Off **(A1 sau A2 Turbo)**, deconectați aparatul și așteptați până când lama **(D + F)**, se oprește complet.
- Scoateți blocul motor **(B)**, capacul de etanșare **(C)** și cuțitul **(D + F)** pentru scoate preparatul
- Nu uitați să scoateți accesoriul pentru milkshake **(D)** pentru tăiere și amestecare.

Atenție:

Aparatul dvs. dispune de un sistem de siguranță dublu: aparatul nu va funcționa dacă capacul de etanșare nu este la loc **(C)**. Verificați dacă vasul **(G)** și blocul motor **(B)** sunt plasate în mod corect, în caz contrar aparatul nu va funcționa.

Important: pentru preparatele lichide, nu depășiți nivelul maxim (0,5L) indicat pe vas (G).

REȚETE

Utilizați fie numai cuțitul de tocare inferior (F) sau ambele cuțite de tocare inferior (F) și superior (E) împreună pentru rezultate mai bune.

Maioneză:

2 gălbenușuri - 1 linguriță muștar - 2 lingurițe de apă - 1 linguriță de oțet - 200 ml ulei - sare, piper.

Viteza Turbo **(A2)**. Toate ingredientele trebuie să fie la aceeași temperatură înainte de a începe pregătirea.

Adăugați toate ingredientele dar numai 2 lingurițe de ulei în vasul **(G)**, la care s-a instalat numai cuțitul de tocare **(F)** sau ambele cuțite **(E și F)**.

Pre-amestecați apăsând timp de 15 secunde. Adăugați uleiul în trei etape în timp ce apăsați timp de 10 secunde de fiecare dată.

Idee de rețetă: Maioneza fără muștar. Respectați pașii de mai sus prin înlocuirea muștarului și apei cu 2 lingurițe de suc de lămâie

Aluat clătite: (până la 0,5 L)

Se adaugă 100 g de făină albă, 2 ouă, 1/4 litru lapte, 1 linguriță de ulei și un praf de sare în vasul **(G)**, la care s-a instalat numai cuțitul de tocare **(F)** sau ambele cuțite **(E și F)**. Amestecați aproximativ 15 - 20 de secunde pentru a obține o pastă moale.

Aluat vafe: (până la 0,5 L, pentru 15 vafe)

Se amestecă 5 g de drojdie, cu un pic de apă caldă. Se toarnă în vasul **(G)**, la care s-a instalat numai cuțitul de tocare **(F)** sau ambele cuțite **(E și F)**: 130 g făină, 2 ouă, 200 ml lapte, 60 g unt înmuiat și 1 linguriță de zahar vanilat. Amestecați aproximativ 15 - 20 de secunde pentru a obține o pastă moale. Se lasă să se liniștească timp de 1 oră.

Pesto de busuioc: (4 porții)

20 g semințe de pin - 2 căței de usturoi - 1 crenguță (50 g) de busuioc - 1 linguriță făină de alune - 80 ml ulei de măsline - 40 g parmezan (măcinat), sare.

Prăjiți semințele de pin într-o tigaie fără ulei și lăsați-le deoparte. Tăiați fin frunzele de busuioc la viteză lentă **(A1)**, cu impulsuri. Omogenizați compoziția rămasă pe marginile vasului și amestecați din nou.

Adăugați semințele de pin, făina de alune, usturoiul tăiat în jumătate, sarea și uleiul în tăietor. Tăiați timp de 20 de secunde la viteza Turbo (A2). La final, adăugați parmezanul mărunțit și amestecați încă 10 secunde la viteza Turbo (A2) pentru a obține o textură fină.

Cacik: (4 porții)

1 castravete - 2 căței de usturoi - mentă proaspătă - 100 ml ulei de măsline - 1 iaurt - sare și piper. Se taie castravetele în două pe lungime. Se scot semințele și se taie castravetele în cubulețe mici. Se adaugă sare pe cubulețele de castraveți și se lasă să se scurgă timp de 15 minute. Se taie usturoiul și menta. Se adaugă uleiul de măsline și iaurtul. Se amestecă pentru a obține o textură groasă. Se azonează. Într-un castron, se adaugă bucățile de castravete peste amestec. Se bagă la frigider și se servește rece.

Hummus bi tahini: (piure de năut cu susan, 4 porții)

100 g năut uscat - 1 linguriță de sare - 50 ml tahini - 50 ml suc de lămâie - 50 ml lichid de gătit năut - 1 cățel de usturoi.

Pentru a decora farfuria: un firicel de ulei de măsline, pătrunjel verde, boia de ardei sau piper Cayenne. Înmuiați năutul în apă într-un loc răcoros timp de aproximativ 12 ore. Se clătește și apoi se pune într-o tigaie și se acoperă cu apă. Se dă în clocot și se lasă să fiarbă la foc mic timp de 1 oră. Se adaugă sarea și se lasă să fiarbă timp de aproximativ 30 de minute, până când se înmoaie. Se scurge. Se păstrează puțin din lichidul în care a fiert năutul. Se îndepărtează teaca de pe năut.

Se amestecă năutul cu celelalte ingrediente pentru a obține o cremă groasă.

Modificați azonearea și consistența în cazul în care este necesar. Presărați pătrunjel pentru decorare.

Unt fin de ierburi:

100 g unt - 100 g arpagic, pătrunjel, asmățui, tarhon, năsturel în proporții egale. Viteza Turbo (A2). Se taie ierburile. Se adaugă untul moale tăiat în cuburi. Se amestecă pentru a obține un amestec omogen.

Variante:

Unt de hamsii: 100 g unt, 100 g file de hamsii în ulei, 1 linguriță suc de lămâie.

Unt Roquefort sau unt cu alte brânzeturi albastre: 100 g Roquefort și 100 g de unt.

Cu cuțite cu lamă dublă (E și F)

Înghetată cu fructe de pădure roșii:

200 g de fructe de pădure congelate roșii

4 lingurițe de zahăr pudră (cca. 30g)

100 - 200 ml de smântână integrală (în funcție de gust)

Se amestecă fructele de pădure 10 - 15 secunde

Se adaugă zahărul și smântână integrală. Se amestecă timp de 15 secunde.

Variante: Puteți utiliza alte fructe congelate cum ar fi afine, zmeură, coacăze roșii, fragi, etc.)

Cu accesoriu milkshake (D)

Frișcă:

Se toarnă 200 ml smântână dulce UHT (minim 30% grăsime), 20 g de zahăr pudră sau 20 g de zahăr gheață și 1 plic zahar vanilat în vasul (G), dotat cu lama inferioară (F) și accesoriul pentru milkshake (D). Se amestecă continuu timp de aproximativ 30 de secunde.

Sfaturi pentru frișcă excelentă, foarte tare:

- Folosiți smântâna direct din frigider.

- Nu amestecați mai mult de 40 de secunde pentru a nu o face unt.

Milkshake cu înghețată:

100 g înghețată (arome: vanilie, căpșuni, fistic, etc.), 200 ml de lapte.

Se amestecă înghețata cu impulsuri apoi se adaugă laptele și se amesteca din nou timp de 20 de secunde.

Milkshake de banane:

200 de lapte, 100 g banane, 4 cuburi de gheață mici.

Se amestecă gheața cu banana și apoi se adaugă laptele și se amestecă din nou timp de 40 de secunde.

Variante: Puteți folosi și mere, pere, căpșuni sau zmeură, etc.

Iced coffee:

3 lingurițe cafea instant, 5 lingurițe zahăr pudră, 4 cuburi de gheață mici, 150 ml lapte.

Se amestecă gheața prin impulsuri, apoi se adaugă cafeaua instant, zahărul și laptele.

Se amestecă din nou timp de 30 de secunde.

Milkshake cu întăritor :

50 ml întăritor de căpșuni, 150 ml lapte, 4 cuburi de gheață mici.

Se amestecă gheața prin impulsuri, apoi se adaugă laptele și întăritorul. Se amestecă din nou timp de 20 de secunde.

Variante: puteți folosi și întăritor de mentă, grenadine, fructul pasiunii, etc.

CURĂȚAREA APARATULUI

- Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a curăța blocul motor **(B)**.
- Nu introduceți blocul motor **(B)** în apă. Nu-l clătiți sub apă. Curățați-l cu o cârpă umedă și uscați-l cu grijă.
- Manipulați cuțitele **(E & F)**, cu grijă, deoarece sunt foarte ascuțite.
- Nu lăsați cuțitele **(E & F)**, la înmuiat cu alte vase în chiuvetă.
- Pentru curățarea ușoară a vasului **(G)** după utilizare, se toarnă 1 pahar de apă și câteva picături de detergent lichid în vas, porniți mixerul timp de 5 - 10 secunde, cu cuțitele la locul loc **(E & F)** apoi clătiți-le sub jet de apă.
- În cazul în care componentele din plastic se colorează de la produse alimentare, cum ar fi morcovii, frecați cu o cârpă îmbibată în ulei de gătit, apoi continuați cu curățarea normală
- Vasul **(G)**, capac de etanșare **(C)** și celelalte accesorii **(D, E și F)** pot fi spălate în mașina de spălat vase și pot fi spălate și pe raftul de sus cu programul "ECONOMIC" sau "SPĂLARE RAPIDĂ".

Depozitarea cablului de alimentare: Înfășurați cablul în jurul aparatului și puneți-l în fantă pentru a-l bloca.

RECICLARE

SFÂRȘITUL VIEȚII PRODUSELOR ELECTRICE SAU ELECTRONICE

Aparatul dumneavoastră va dura mai mulți ani.

Cu toate acestea, atunci când vine momentul să-l înlocuiți, nu-l aruncați la coșul de gunoi sau într-un depozit, ci duceți-l la centrul de aruncați din orașul dvs. (sau la un centru de primire a deșeurilor, acolo unde este cazul).



Gândiți-vă la mediul înconjurător!

Aparatul dvs. conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.



Duceți-l la un centru civic local de eliminare a deșeurilor.



Nivel de zgomot max.85 dB

A - Spúšťacie tlačidlá: A1 Nízka rýchlosť A2 Turbo	D - Nástroj na prípravu mliečnych nápojov
B - Blok motora	E - Horný sekací nôž
C - Tesniace veko	F - Spodný sekací nôž
	G - Nádoba
	H - Čap nádoby

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím tohto prístroja si dôkladne preštudujte tento návod. Výrobca neprijíma žiadnu zodpovednosť v prípade, že sa prístroj bude používať na akékoľvek účely, ktoré nie sú v súlade s týmto návodom.
- Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti alebo ktoré nemajú príslušné skúsenosti a poznatky, okrem prípadov, keď na ne dohliada alebo ich v súvislosti s používaním prístroja poučila osoba zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Dávajte pozor, aby sa s prístrojom nehrali deti.
- Prístroj je určený len na použitie so striedavým prúdom. Pred prvým použitím skontrolujte, či napätie vašej elektrickej siete zodpovedá napätiu uvedenému na výkonovom štítku prístroja.
- V prípade chybného pripojenia záruka stráca platnosť.
- Nezapínajte prístroj, keď je prázdny alebo keď sa v nádobe nachádza príslušenstvo.
- Prístroj nikdy nekladte na varnú platňu ani do blízkosti otvoreného ohňa (plynový sporák).
- Produkt používajte na rovnom, stabilnom povrchu odolnom voči teplu, ktorý sa nenachádza v blízkosti zdrojov tepla alebo striekajúcej vody. Prístroj neprevracajte dnom nahor.
- Nesnímajte tesniace veko, kým sa nože úplne nezastavia.
- Prístroj odpojte:
 - pred jeho zmontovaním a rozmontovaním,
 - ak dôjde k poruche počas prevádzky,
 - pred čistením alebo údržbou,
 - po použití.
- Pri odpojení prístroja z elektrickej siete neťahajte za napájací kábel.
- Predlžovací kábel používajte len vtedy, keď ste skontrolovali, že je v bezchybnom stave.
- Domáce spotrebiče sa nesmú používať: ak spadli na zem, ak sú nože poškodené alebo neúplné.
- Prístroj vždy odpojte, ak máte v úmysle nechať ho bez dozoru, a pred nasadzovaním nožov (E a F).
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo akákoľvek osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Nenechávajte napájací kábel v dosahu detí.
- Napájací kábel nikdy nesmie byť uložený v blízkosti horúcich povrchov, zdrojov tepla ani ostrých hrán a nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi.

- Prístroj, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani žiadnej inej kvapaliny.
- Tento prístroj je určený iba na domáce použitie. V prípade akéhokoľvek komerčného použitia, nevhodného použitia alebo nedodržania pokynov výrobcu neprijíma žiadnu zodpovednosť a neplatí záruka.
- Z bezpečnostných dôvodov používajte len príslušenstvo a náhradné diely od spoločnosti Moulinex vhodné pre váš prístroj.
- Z bezpečnostných dôvodov je tento prístroj vyrobený v súlade s platnými normami a predpismi:
 - smernica o nízkom napätí,
 - smernica o elektromagnetickej kompatibilite,
 - smernica o ochrane životného prostredia,
 - smernica o materiáloch, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím umyte príslušenstvo (**C, D, E, F a G**) v mydlovej vode. Opláchnite ho a dôkladne ho osušte.

Pozor: nože sú veľmi ostré, takže pri používaní alebo čistení prístroja zaobchádzajte s krájacím príslušenstvom (**E a F**) opatrne. Príslušenstvo s nožmi vždy chytajte za hornú časť tak, aby ste sa nedotýkali nožov.

Sekanie a miešanie (nože **E a F**):

Pri hrubom sekaní sa spodný nôž môže používať samostatne. Pri jemnejšom sekaní, miešaní, roztláčaní atď. sa lepší výsledok dosiahne použitím oboch nožov.

- Nádoby na miešanie (**G**) položte na čistý suchý povrch, kde sa nebude šmýkať.
- Vložte spodný nôž (**F**) do nádoby na miešanie a nasuňte ho na čap (**H**) (obr. 1).
- Nasadte horný nôž (**E**) na spodný nôž (**F**), ktorý sa nachádza v nádobe (obr. 1).
Poznámka: Ak používate len spodný nôž, tento krok ignorujte.
- Pridajte prísady (**pozrite si tabuľku nižšie**), pričom neprekročte maximálnu úroveň (obr. 2).
- Väčšie kusy nakrájajte na kocky s veľkosťou približne 1 - 1,5 cm alebo podľa potreby tak, aby sa ľahko vkladali do nádoby na miešanie.
- Pamätajte na to, že sekaním tvrdých potravín, napríklad kávových zŕn, korenia, kociek ľadu či celého ľadu sa čepele noža rýchlejšie opotrebojú.
- Teraz nasadte tesniace veko (**C**) (obr. 2).
- Blok motora (**B**) umiestnite navrch tak, že ho jemne pootočíte do správnej polohy na nádobe (**G**) (obr. 3).
- Zapojte prístroj do elektriny a stlačte tlačidlo (**A**). Prístroj držte za nádobu (**G**), aby sa neotáčala. Môžete zvoliť nízku rýchlosť (**A1**) alebo vyššiu rýchlosť (**A2 Turbo**) (obr. 7).
- Na konci prípravy uvoľnite tlačidlo (**A1 alebo A2 Turbo**), odpojte prístroj z elektriny a počkajte, kým sa nože (**E a/alebo F**) úplne nezastavia.
- Odnímte blok motora (**B**), tesniace veko (**C**) a nože (**E a/alebo F**) a vyberte von obsah nádoby.

Odporúčania týkajúce sa používania:

Potraviny	Max. množstvo	Odporúčanie	Max. čas	Odporúčaná režim spracovania
Petržlenová vňať	30 g	Odstráňte stonky.	5 až 10 s	A1 alebo A2
Mäta	30 g	Odstráňte stonky.	Prin impulsuri	A1 alebo A2
Cibuľa, šalotka	200 g	Nakrájajte na kúsky.	Prin impulsuri	A1
Cesnak	150 g		2 až 5 s	A1
Suchár	20 g	Nakrájajte na štvrtiny.	10 až 15 s	A1 alebo A2
Mandle, semienka, lieskové orechy	100 g	Odstráňte škrupiny.	10 až 15 s	A2
Švajčiarsky syr	100 g	Nakrájajte na kocky.	10 až 15 s	A2
Varené vajce	3	Rozkrojte na polovicu.	8 až 10 s	A2
Varená šunka	200 g	Nakrájajte na kúsky.	8 až 10 s	A2
Hovädzí rezeň	200 g	Odstráňte kosti a chrupavky.	8 až 10 s	A2
Ľahké cesto alebo polievka	0.5 l		20 až 30 s	A1 alebo A2
Sušené slivky, sušené marhule	130 g	Odstráňte kôstky.	8 až 10 s	A2
Kompót	300 g		15 s	A1

Užitočné rady na dosiahnutie čo najlepšieho výsledku:

Lepší výsledok dosiahnete prerušovaným stláčaním tlačidla. Pomocou stierky zotrite všetky potraviny, ktoré sa nalepili na boky nádoby (šunka, cibuľa a pod.). Rozložte ich rovnomerne v nádobe a znova stlačte tlačidlo 2-krát alebo 3-krát. Stupnica v nádobe udáva objemy merané so založenými nožmi a slúži len na informačné účely.
Nástroj na prípravu mliečnych nápojov (D):

- Vložte spodný nôž **(F)** do nádoby na miešanie a nasuňte ho na čap **(H)** (obr. 4).
- Nástroj na prípravu mliečnych nápojov **(D)** nasadíte na čap noža **(F)**, ktorý sa nachádza v nádobe (obr. 4).
- Vložte prísady tak, aby ste neprekročili maximálnu úroveň, a nasadíte tesniace veko **(C)** (obr. 5).
- Blok motora **(B)** umiestnite navrch tak, že ho jemne pootočíte do správnej polohy na nádobe **(G)** (obr. 6).
- Zapojte prístroj do elektriny a stlačte tlačidlo **(A)**. Prístroj držte za nádobu **(G)**, aby sa neotáčala. Môžete zvoliť nízku rýchlosť **(A1)** alebo vyššiu rýchlosť **(A2 Turbo)** (obr. 7).
- Na konci prípravy uvoľníte tlačidlo **(A1 alebo A2 Turbo)**, odpojte prístroj z elektriny a počkajte, kým sa nôž **(D + F)** úplne nezastaví.
- Odnímate blok motora **(B)**, tesniace veko **(C)** a nôž **(D + F)** a vyberte von obsah nádoby.
- Ak chcete sekať alebo miešať, nezabudnite odobrať nástroj na prípravu mliečnych nápojov **(D)**.

Upozornenie:

Váš prístroj má dvojité bezpečnostný systém: prístroj nebude fungovať, ak nie je nasadené tesniace veko **(C)**. Skontrolujte, či sú nádoba **(G)** a blok motora **(B)** správne umiestnené, pretože v opačnom prípade prístroj nebude fungovať.

Dôležité: v prípade tekutých potravín neprekročte maximálnu úroveň (0,5 l) vyznačenú na nádobe (G).

RECEPTY

Používajte buď len samostatný spodný sekací nôž (F), alebo, ak chcete dosiahnuť lepšie výsledky, spodný (F) a horný (E) sekací nôž naraz.

Majonéza:

2 vaječné žĺtky - jedna polievková lyžica horčice - 2 polievkové lyžice vody - 1 polievková lyžica octu - 200 ml oleja - soľ, čierne korenie.

Použite rýchlosť Turbo **(A2)**. Je dôležité, aby mali všetky prísady pred začiatkom prípravy rovnakú teplotu.

Všetky prísady a len 2 polievkové lyžice oleja pridajte do nádoby **(G)**, v ktorej je nasadený samostatný sekací nôž **(F)** alebo oba nože **(E a F)** naraz.

Premiešajte 15 sekúnd. Pridávajte olej v troch fázach, pričom vždy stlačte tlačidlo na 10 sekúnd.

Nápad: Majonéza bez horčice. Postupujte podľa pokynov vyššie, ale horčicu a vodu nahradte dvoma polievkovými lyžicami citrónovej šťavy.

Cesto na palacinky: (do 0,5 l)

Pridajte 100 g hladkej múky, 2 vajcia, ¼ litra mlieka, 1 polievkovú lyžicu oleja a štipku soli do nádoby **(G)**, v ktorej je nasadený samostatný sekací nôž **(F)** alebo oba nože **(E a F)** naraz. Miešajte približne 15 až 20 sekúnd, aby vznikla jemná pasta.

Cesto na gofry: (do 0,5 l na 15 gofier)

Zmiešajte 5 g pekárskeho droždia s malým množstvom teplej vody. Do nádoby **(G)**, v ktorej je nasadený samostatný sekací nôž **(F)** alebo oba nože **(E a F)** naraz, pridajte: 130 g múky, 2 vajcia, 200 ml mlieka, 60 g zmäknutého masla a 1 polievkovú lyžicu vanilkového cukru. Miešajte približne 15 až 20 sekúnd, aby vznikla jemná pasta. Nechajte 1 hodinu odstať.

Bazalkové pesto: (4 porcie)

20 g borovicových semienok - 2 struky cesnaku - 1 vetvička (50 g) bazalky - 1 polievková lyžica prášku z lieskových orechov - 80 ml olivového oleja - 40 g parmezánu (nastrúhaného), soľ.

Opečte borovicové semenka na panvici bez oleja a dajte bokom. Jemne nasekajte listy bazalky pri nízkej rýchlosti **(A1)** prerušovaným stláčaním tlačidla. Odstráňte všetky potraviny, ktoré sa nalepili na boky nádoby, a znova zamiešajte.

Pridajte borovicové semenka, prášok z lieskových orechov, cesnak prekrojený na polovicu, soľ a olej do nádoby so sekacím nožom. Sekajte 20 sekúnd pri rýchlosti Turbo **(A2)**. Nakoniec pridajte nastrúhaný parmezán a miešajte ďalších 10 sekúnd pri rýchlosti Turbo **(A2)**, aby ste dosiahli jemnú textúru.

Tzatziky: (4 porcie)

1 uhorka - 2 struky cesnaku - čerstvá mäta - 100 ml olivového oleja - 1 jogurt - soľ a čierne korenie. Pozdĺžne rozkrojte uhorku na dve polovice. Odstráňte semenka a pokrájajte uhorku na kocky. Osolte uhorkové kocky a nechajte na 15 minút osušiť. Nasekajte cesnak a mäta. Pridajte jogurt a olivový olej. Rozmiešajte tak, aby ste získali hrubú textúru. Okoreňte. V nádobe pridajte do zmesi kúsky uhorky. Dajte do chladničky. Podávajte studené.

Hummus bi tahini: (cicerové pyrė so sezamom, 4 porcie)

100 g sušeného cíceru - 1 malá čajová lyžička soli - 50 ml tahini - 50 ml citrónovej šťavy - 50 ml tekutiny, v ktorej sa varil cícer - 1 struk cesnaku.

Výzdoba taniera: kvapka olivového oleja, čerstvá petržlenová vňať, mletá paprika alebo kajenské korenie. Namočte cícer do vody a nechajte 12 hodín odstať na chladnom mieste. Prepláchnite ho, dajte na panvicu a zalejte vodou. Privedte k varu a varte na malom ohni 1 hodinu. Pridajte soľ a varte ďalej približne 30 minút, kým nezmäkne. Scedte. Odložte si malé množstvo tekutiny, v ktorej sa varil cícer. Odstráňte z cíceru šupku.

Zmiešajte cícer s ostatnými prísadami tak, aby ste získali hustý krém.

Podľa potreby okoreňte a upravte konzistenciu. Na ozdobu použite nasekanú petržlenovú vňať.

Jemné bylinkové maslo:

100 g masla - 100 g pažítiky, petržlenovej vňati, bedrovníka, paliny dračej a potočnice v rovnakých dieloch. Použite rýchlosť Turbo **(A2)**. Nasekajte bylinky. Pridajte mäkké maslo nakrájané na kocky. Zmiešajte tak, aby vznikla jemná zmes.

Varianty:

Sardelové maslo: 100 g masla, 100 g filé zo sardel v oleji, 1 polievková lyžica polievková citrónovej šťavy.

Rokfortové maslo alebo maslo s inými modrými syrmí: 100 g rokfortu a 100 g masla.

Pomocou nožov s dvoma čepeľami (E a F)

Zmrzlina s brusnicami:

200 g mrazených brusníc

4 polievkové lyžice práškového cukru (pribl. 30 g)

100 až 200 ml smotany na šľahanie (podľa chuti)

Miešajte brusnice 10 až 15 sekúnd.

Pridajte cukor a smotanu.

Miešajte 15 sekúnd.

Varianty: Môžete použiť iné mrazené ovocie, napríklad čučoriedky, maliny, červené ríbezle, malé jahody atď.

Pomocou nástroja na prípravu mliečnych nápojov (**D**)

Šľahačka:

Pridajte 200 ml uperizovanej (UHT) smotany na varenie (minimálne 30 % tuku), 20 g práškového cukru alebo 20 g mletého cukru a 1 sáčok vanilkového cukru do nádoby (**G**), v ktorej je nasadený spodný nôž (**F**) a nástroj na prípravu mliečnych nápojov (**D**). Miešajte nepretržite približne 30 sekúnd.

Tipy na skvelú pevnú šľahačku:

- Použite studenú smotanu na varenie priamo z chladničky.

- Nemiešajte dlhšie ako 40 sekúnd, aby sa šľahačka nezmenila na maslo.

Mliečny nápoj so zmrzlinou:

100 g zmrzliny (príchute: vanilka, jahoda, pistácia atď.), 200 ml mlieka.

Premiešajte zmrzlinu prerušovaným stláčaním tlačidla, potom pridajte mlieko a znova miešajte 20 sekúnd.

Banánový mliečny nápoj:

200 ml mlieka, 100 g banánov, 4 malé kocky ľadu.

Zmiešajte ľad s banánom, potom pridajte mlieko a znova miešajte 40 sekúnd.

Varianty: Môžete použiť aj jablká, hrušky, jahody, maliny atď.

Ľadová káva:

3 čajové lyžičky instantnej kávy, 5 čajových lyžičiek práškového cukru, 4 malé kocky ľadu, 150 ml mlieka.

Premiešajte ľad prerušovaným stláčaním tlačidla, potom pridajte instantnú kávu, cukor a mlieko.

Znova miešajte 30 sekúnd.

Mliečny nápoj s likérom:

50 ml jahodového likéru, 150 ml mlieka, 4 malé kocky ľadu.

Premiešajte ľad prerušovaným stláčaním tlačidla, potom pridajte mlieko a likér.

Znova miešajte 20 sekúnd.

Varianty: Môžete použiť aj mäta, sirup z granátových jablák, marakujový likér atď.

ČISTENIE ZARIADENIA

- Pred čistením bloku motora vždy prístroj odpojte od elektriny (**B**).
- Blok motora (**B**) nikdy neponárajte do vody. Neoplachujte ho pod vodou. Vyčistite ho vlhkou tkaninou a dôkladne ho osušte.
- S nožmi (**E a F**) zaobchádzajte opatrne, pretože sú veľmi ostré.
- Nože (**E a F**) nenechávajte namočené s riadom v kuchynskom dreze.
- Jednoduché čistenie nádoby (**G**) po použití: nalejte do nádoby 1 pohár vody a niekoľko kvapiek čistiaceho prostriedku, zapnite mixér na 5 až 10 sekúnd s nasadenými nožmi (**E a F**) a potom nádobu opláchnite pod tečúcou vodou.
- Ak sa plastové časti zafarbia potravinami, napríklad mrkvou, utrite ich tkaninou namočenou v oleji na varenie a pokračujte v normálnom čistení.
- Nádoba (**G**), tesniace veko (**C**) a ďalšie príslušenstvo (**D, E a F**) možno umývať v umývačke riadu vo vrchnom koši pri použití úsporného programu alebo programu rýchleho umývania.

Odkladanie napájacieho kábla: Omotajte napájací kábel okolo prístroja a prevlečte ho drážkou, aby sa prichytil (**obr. 8**).

RECYKLÁCIA

ELEKTRICKÉ A ELEKTRONICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI

Váš prístroj by mal fungovať mnoho rokov.

Keď však príde čas jeho výmeny, nevyhadzujte ho do koša na smeti ani na smetisko, ale odneste ho do recyklačného centra vo svojom meste (prípadne do zberne odpadu).



Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

Tento prístroj obsahuje cenné materiály, ktoré možno obnoviť alebo recyklovať.



Odneste ho do miestnej zberne odpadu.

ОПИСАНИЕ

A - Кнопка вкл./выкл.:

A1 Медленная скорость

A2 Скорость турбо

B - Блок мотора

C - Уплотняющая крышка

D - Аксессуар для молочного коктейля

E - Верхний нож для измельчения

F - Нижний нож для измельчения

G - Чаша

H - Ходовой винт чаши

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: производитель не несет ответственности за использование, которое противоречит инструкции.

RU • Это устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта и знаний.

Указанные лица могут использовать данное устройство лишь под присмотром или после получения инструкций относительно его эксплуатации от лиц, ответственных за их безопасность.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с данным устройством.
- Прибор предназначен для работы только на переменном токе. Пожалуйста, перед первым использованием убедитесь, что напряжение в розетки электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
- Любое неправильное подключение аннулирует гарантию.
- Запрещено использовать прибор в холостую или с аксессуарами внутри чаши.
- Не пользуйтесь прибором на плите или рядом с открытым пламенем (газовая плита).
- Во время использования поверхность должна быть плоской, стабильной, теплостойкой, находиться подальше от брызг воды или источника тепла. Не переворачивайте прибор.
- Запрещено снимать уплотняющую крышку до полной остановки ножей.
- Отключите прибор от электросети:
 - перед сборкой и разборкой,
 - если он выходит из строя во время работы,
 - перед очисткой и обслуживанием,
 - после использования.
- Никогда не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур питания.
- Используйте удлинитель, только убедившись, что он полностью исправен.
- Этот прибор бытовой техники не должен использоваться:
 - если он упал,
 - если ножи повреждены или имеют дефекты.
- Всегда отключайте прибор, если Вы хотите оставлять его без присмотра и перед установкой ножей (**E и F**).
- Если электрический шнур питания поврежден, он должен быть заменен у производителя, его центре сервисного обслуживания или любым лицом с аналогичной квалификацией, чтобы избежать любой опасности.
- Следите, чтобы дети не могли дотянуться до кабеля питания прибора.
- Шнур питания не должен находиться вблизи или прикасаться к горячим поверхностям, вблизи источников тепла или острых краев.

- Не разрешается погружать это устройство, кабель питания или штепсель в воду или другую жидкость.
- Данное устройство разработано только для домашнего использования. В случае коммерческого использования, неправильного использования или не соблюдения инструкций по использованию, производитель не будет нести ответственность и гарантия не будет действительной в таких случаях.
- В целях безопасности используйте только аксессуары и запасные части производителя, предназначенные для вашего устройства.
- Для вашей безопасности, Данный прибор соответствует действующим стандартам и нормам:
 - Директиве по низкому напряжению
 - Директиве относительно электромагнитной совместимости
 - Директиве по охране окружающей среды
 - Директиве относительно материалов контактирующих с пищевыми продуктами.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВПЕРВЫЕ

Перед первым использованием, промойте аксессуары (C,D, E,F и G) в мыльной воде. Прополосните и дайте высохнуть.

Внимание: ножи очень острые, обращайтесь с режущими аксессуарами (E и F) очень осторожно при использовании или очистке прибора. Всегда берите ножи за верхнюю часть, старайтесь не прикасаться к лезвиям.

Измельчение и смешивание (ножи E и F):

Для грубого измельчения, можно использовать нижний нож отдельно. Для более тонкого измельчения, смешивания, приготовления пюре и т.д. использование обоих ножей даст превосходный результат.

- Установите чашу для смешивания (G) на чистую сухую поверхность, где она не будет скользить.
- Установите нижний нож(F) внутрь чаши для смешивания на вращающийся винт(H) (Fig. 1).
- Установите верхний нож(E) на нижний нож (F) который уже установлен в чаше (Fig. 1).
- Примечание:** Если Вы используете только нижний нож, пропустите этот шаг.
- Добавьте ингредиенты (см. таблицу ингредиентов ниже), не превышая максимальный уровень(Fig. 2):
- Порежьте большие куски на кубики около 1-1,5 см или как нужно, чтобы они легко поместились в чашу для смешивания.
- **Помните, что при измельчении твердых продуктов, таких как кофе в зернах, специи, кубики льда или лед, лезвия ножа будут изнашиваться быстрее.**
- Теперь установите уплотняющую крышку (C) (Fig. 2).
- Установите блок мотора(B) сверху, слегка поворачивая, чтобы правильно разместить его на чаше (G) (Fig. 3).
- Включите прибор в сеть и нажмите кнопку вкл./выкл. (A), в то же время удерживая прибор за чашу (G) так, чтобы она не поворачивалась. Вы можете выбрать низкую скорость(A1) либо высокую (A2 Turbo) (Fig. 7).
- В конце приготовления, отпустите кнопку вкл./выкл. (A1 or A2 Turbo), отключите прибор от электросети и подождите, пока ножи (E и/или F) полностью остановятся.
- Снимите блок мотора(B), уплотняющую крышку (C) и ножи (E и/или F) чтобы вылить приготовленные ингредиенты.

Рекомендации по применению:

Ингредиенты	Максимальное количество	Рекомендации	Максимальное время	Рекомендованный запуск
Петрушка	30 г	Удалите стебли	5 - 10 с	A1 или A2
Мята	30 г	Удалите стебли	Пульсация	A1 или A2
Лук, лук-шалот	200 г	Нарезать на кусочки	Пульсация	A1
Чеснок	150 г		2 - 5 с	A1
Континентальный тост	20 г	На четвертинки	10 - 15 с	A1 или A2
Миндаль, орехи, фундук	100 г	Удалить скорлупу	10 - 15 с	A2
Швейцарский сыр	100 г	Порезать кубиками	10 - 15 с	A2
Вареное яйцо	3	Разрезать напополам	8 - 10 с	A2
Вареная ветчина	200 г	Нарезать на кусочки	8 - 10 с	A2
Стейк из говядины	200 г	Удалить кости и хрящи	8 - 10 с	A2
Лепкая выпечка или суп	0.5 l		20 - 30 с	A1 или A2
Чернослив, курага	130 г	Удалить косточки	8 - 10 с	A2
Компот	300 г		15 с	A1

Полезные советы для достижения наилучших результатов:

Пульсация дает лучшие результаты. Уберите продукты, которые прилипли к краям чаши (ветчина, лук и т.д.) с помощью лопатки. Распределите в чаше и примените пульсацию еще 2-3 раза. Чаша с измерительной шкалой учитывает объемы, измеряемые с ножами установленными на месте, и предоставляется исключительно в справочных целях.

Аксессуар для молочного коктейля (D):

- Установите нижний нож(F) внутрь чаши для смешивания на вращающийся винт(H) (Fig. 4).
- Установите аксессуар для молочного коктейля(D) и зафиксируйте его на винте ножа (F),

- который уже установлен в чаше (**Fig 4**).
- Влейте ингредиенты, не превышая максимальный уровень, и положить сверху уплотняющую крышку(**C**) (**Fig. 5**).
 - Установите блок мотора(**B**) сверху, слегка поворачивая, чтобы правильно разместить его на чаше (**G**) (**Fig. 6**).
 - Включите прибор в сеть и нажмите кнопку вкл./выкл. (**A**), в то же время удерживая прибор за чашу (**G**) так, чтобы она не поворачивалась. Вы можете выбрать низкую скорость(**A1**) либо высокую (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).
 - В конце приготовления, отпустите кнопку вкл./выкл. (**A1** или **A2 Turbo**), отключите прибор от электросети и подождите, пока нож (**D + F**) полностью остановится.
 - Снимите блок мотора(**B**), уплотняющую крышку (**C**) и нож (**D + F**) чтобы вылить приготовленные ингредиенты.
 - Снимите аксессуар для молочного коктейля (**D**) чтобы измельчать и смешивать.

Внимание:

Ваш прибор оснащен двойной системой безопасности: прибор не будет работать без уплотняющей крышки (**C**). Убедитесь, что чаша (**G**) и блок мотора (**B**) правильно размещены, в противном случае Ваш прибор работать не будет.

Важно: при приготовлении жидких блюд, не превышайте максимальный уровень (0,5 л), указанный на чаше (G).

РЕЦЕПТЫ

Используйте нижний нож для измельчения (F) отдельно или вместе нижний (F) и верхний (E) ножи для измельчения для лучшего результата.

Майонез:

2 яичных желтка - 1 ст.л. горчицы - 2 ст.л. воды - 1 ст.л. уксуса - 200 мл растительного масла - соль, перец.

Скорость Турбо(**A2**). Важно, чтобы все компоненты были примерно одинаковой температуры перед началом приготовления.

Добавьте все ингредиенты и только 2 ст.л. масла в чашу (**G**) с установленным ножом для измельчения (**F**) отдельно или двумя ножами (**E** и **F**) вместе.

Предварительно смешайте нажав на 15 секунд. Добавьте масло в три этапа, нажимая на 10 секунд каждый раз.

Идея для рецепта: Майонез без горчицы. Следуйте инструкциям выше, заменив горчицу и воду 2 ст.л. лимонного сока.

Тесто для блинчиков: (выходит до 0,5 л)

Добавить 100 г муки, 2 яйца, 1/4 литра молока, 1 ст.л. растительного масла и щепотку соли в чашу (**G**) с установленным ножом для измельчения (**F**) отдельно или двумя ножами (**E** и **F**) вместе. Смешивайте в течение примерно 15-20 секунд для получения однородного теста.

Вафельное тесто: (выходит до 0,5 л на 15 вафель)

Смешайте 5 г дрожжей пекарских с небольшим количеством теплой воды. Налейте в чашу (**G**) с установленным ножом для измельчения(**F**) отдельно или двумя ножами (**E** и **F**) вместе: 130 г муки, 2 яйца, 200 мл молока, 60 г размягченного сливочного масла и 1 ст.л. ванильного сахара. Смешивайте в течение примерно 15-20 секунд для получения однородного теста. Оставьте на 1 час.

Песто из базилика: (4 порции)

20 г кедровых орехов - 2 зубчика чеснока - 1 веточка (50 г) базилика - 1 ст.л. порошка фундука - 80 мл оливкового масла - 40 г пармезана (натертого), соль.

Обжарьте кедровые орешки на сковороде без масла и отставьте. Мелко нарежьте листья базилика на медленной скорости (A1), с помощью пульсации. Уберите продукты, которые прилипли к краям чаши и смешайте еще раз.

Добавьте кедровые орехи, порошок фундука, чеснок разрезанные пополам, соль и масло в измельчитель. Измельчайте в течение 20 секунд на Турбо (A2) скорости. В конце, добавьте натертый пармезан и перемешивайте в течение еще 10 секунд на Турбо (A2) на скорости, чтобы получить тонкую текстуру.

Сасик: (4 порции)

1 огурец - 2 зубчика чеснока - Свежая мята - 100 мл оливкового масла - 1 йогурт - соль и перец. Разрежьте огурец продольно на две части. Удалите семена и нарежьте огурец кубиками. Посолите кубики огурцов и оставьте стечь на 15 минут. Измельчите чеснок и мяту. Добавьте йогурт и оливковое масло. Смешайте до получения густой текстуры. Приправьте. В миске, добавьте кусочки огурца к смеси. Охладите и подавайте холодным.

Хумус би тахини: (пюре из нута с кунжутом, на 4 порции)

100 г сухого нута обыкновенного - 1 чайная ложка мелкой соли - 50 мл тахини - 50 мл лимонного сока - 50 мл жидкости от приготовления нута - 1 зубчик чеснока.

Для украшения: Струйка оливкового масла, свежая петрушка, паприка или кайенский перец. Замочите нут в воде в прохладном месте примерно на 12 часов. Затем промойте, поместите в кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения и варите на медленном огне 1 час. Добавьте соль и продолжайте готовить в течение приблизительно 30 минут, до готовности. Слейте воду. Отставьте небольшое количество варочной жидкости. Удалите кожу из нута.

Смешайте нут с другими ингредиентами до получения густого крема.

Регулируйте приправы и консистенцию в случае необходимости. Измельчите петрушку для украшения.

Масло с травами:

100 г сливочного масла - 100 г зеленого лука, петрушки, кервеля, эстрагона, кресс-салата в равных частях. Скорость Турбо (A2). Измельчите травы. Добавьте размороженное масло кубиками. Смешайте до получения гладкой смеси.

Варианты:

Масло с анчоусами: 100 г сливочного масла, 100 г филе анчоусов в масле, 1 ст.л. лимонного сока.

Масло с Рокфором или масло с другими сырами с голубой плесенью: 100 г Рокфора и 100 г сливочного масла.

С ножами с двойными лезвиями (E и F)

Мороженое с красными ягодами:

200 г замороженных красных ягод, 4 ст.л. сахарной пудры (ок. 30 г.)

100-200 мл цельного мороженого (по вкусу)

Смешайте ягоды 10-15 секунд. Добавьте сахар и мороженое. Смешивайте 15 секунд.

Варианты: Вы можете использовать другие замороженные фрукты, такие как черника, малина, красная смородина, небольшая клубника и т.д.)

С аксессуаром для молочного коктейля (D):

Взбитые сливки:

Налейте 200 мл сливок УВТ (минимум 30% жира), 20 г ультрамелкого сахара или 20 г сахарной пудры и 1 пакетик ванильного сахара в чашу (G) с установленным нижним ножом(F) и аксессуаром для молочного коктейля (D). Перемешивайте постоянно в течение примерно 30 секунд.

Советы по приготовлению отлично взбитых сливок с твердыми верхушками:

- Используйте одинарные сливки прямо из холодильника.
- Не смешивайте более 40 секунд, чтобы они не превратились в масло.

Молочный коктейль с мороженым:

100 г мороженого (со вкусом: ванили, клубники, фисташек и т.д.), 200 мл молока. Смешайте мороженое используя пульсацию, затем добавьте молоко и снова перемешайте в течение 20 секунд.

Банановый молочный коктейль:

200 молока, 100 г бананов, 4 маленьких кубика льда. Смешайте мороженое и бананы, затем добавьте молоко и снова перемешайте в течение 40 секунд.

Варианты: Вы также можете использовать яблоки, груши, клубнику или малину и т.п.

Кофе со льдом:

2 чайные ложки растворимого кофе, 5 чайные ложки сахарной пудры, 4 маленьких кубиков льда, 150 мл молока.

Пульсацией смешайте лед, а затем добавьте растворимый кофе, сахар и молоко. Снова смешайте в течение 30 секунд.

Молочный коктейль с ликером:

50 мл клубничного ликера, 150 мл молока, 4 маленьких кубика льда.

Смешайте лед, пульсируя, затем добавьте молоко и ликер. Снова смешайте в течение 20 секунд. Варианты: вы можете также использовать ликер с мяты, граната, маракуи и п.т.

ОЧИСТА УСТРОЙСТВА

- Всегда отключайте прибор перед чисткой блока мотора (B).
- Запрещено погружать блок мотора (B) в воду. Не промывайте его по водой. Протрите его влажной тряпкой и тщательно высушите.
- **Обращайтесь с ножами (E и F) осторожно, поскольку они очень острые.**
- **Не замачивайте ножи (E и F) с тарелками в раковине.**
- Для легкой очистки чаши(G) после использования, залейте 1 стакан воды с несколькими каплями жидкости для мытья посуды в чашу, включите смеситель на 5-10 секунд, с ножами на месте (E и F) затем промойте их под струей воды.
- В случае окраски пластмассовых деталей продуктами питания, такими как морковь, протрите тканью, смоченной в растительном масле, затем переходите к обычной очистке.
- Чашу (G), уплотняющую крышку (C) и другие аксессуары (D, E и F) можно мыть в посудомоечной машине на верхней полке на программах "ЭКОНОМ" или "БЫСТРАЯ ОЧИСТКА".

Хранение шнура питания: Обмотайте шнур вокруг прибора и поместите его под выемку, чтобы заблокировать его (Fig. 8).

УТИЛИЗАЦИЯ

ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ

Ваш прибор предназначен для работы в течение многих лет.

Однако, когда придет время заменить его, не выбрасывайте его в мусорное ведро или на свалку, отнесите его в центр переработки в Вашем городе (или в центр приема отходов, где это возможно).



Подумай об окружающей среде!



Ваше устройство содержит ценные материалы, которые подлежат утилизации или повторному использованию.



Отнесите его в местный пункт сбора мусора.

A - Кнопки увімкн./вимкн.:	D - Аксесуар для молочного коктейлю
A1 Низька швидкість	E - Верхній ніж для подрібнення
A2 Турбо	F - Нижній ніж для подрібнення
B - Блок мотору	G - Чаша
C - Ущільнююча кришка	H - Гвинт чаші

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед першим використанням свого пристрою уважно прочитайте інструкції з використання: виробник не несе жодної відповідальності в випадку неправильного використання, що не відповідає інструкції.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми з обмеженими фізичними, розумовими можливостями або порушенням чутливості (включаючи дітей), а також людьми, що не мають відповідного досвіду та знань. Вказані особи можуть використовувати даний пристрій лише під наглядом або після отримання інструкцій щодо його експлуатації від осіб, відповідальних за їх безпеку.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з цим пристроєм.
- Пристрій призначений лише для роботи на змінному струмі. Будь ласка, перед першим використанням, перевірте чи напруга в розетці електромережі відповідає напрузі, зазначеній на заводській табличці приладу.
- Будь-яке неправильне підключення анулює гарантію.
- Забороняється використовувати пристрій в холосту і з аксесуарами в чаші.
- Не встановлюйте і не використовуйте прилад на гарячій плиті або близько біля полум'я (газова плита).
- Під час використання поверхня повинна бути плоскою, стабільною, теплостійкою, подалі від бризків води або джерела тепла. Не перевертайте пристрій.
- Не знімайте ущільнюючу кришку до повної зупинки ножів.
- Відключіть прилад:
 - перед складанням і розкладанням,
 - якщо він дає збій під час використання.
 - перед очищенням і обслуговуванням,
 - після використання.
- Ніколи не виймайте вилку з розетки, потягнувши за шнур живлення.
- Використовуйте продовжувач лише переконавшись що він повністю справний.
- Бутовий пристрій не слід використовувати:
 - якщо він впав,
 - якщо леза пошкоджені або мають дефекти.
- Завжди відключайте прилад, якщо Ви хочете залишати його без нагляду і перед встановленням ножів (E і F).
- Якщо електричний шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його представником або іншим кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути будь-якої небезпеки.
- Слідкуйте, щоб діти не могли дотягнутися до кабелю живлення.

- Шнур живлення не повинен знаходитися поблизу або в контакті з гарячими поверхнями, поблизу джерел тепла або гострих країв.
- Не дозволяється занурювати цей пристрій, кабель живлення або штепсель у воду або іншу рідину.
- Даний пристрій розроблено лише для домашнього використання. У випадку комерційного використання, неправильного використання або не дотримання інструкцій з використання, виробник не нестиме відповідальності і гарантія не буде дійсною у таких випадках.
- З метою безпеки використовуйте лише аксесуари та запасні частини Moulinex, призначені для вашого пристрою.
- Для Вашої безпеки, цей пристрій відповідає чинним стандартам і нормам:
 - Директиві про низьку напругу
 - Директиві щодо електромагнітної сумісності
 - Директиві щодо охорони навколишнього середовища
 - Директиві щодо матеріалів які контактують з харчовими продуктами.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням, помийте аксесуари (**C, D, E, F і G**) в мильній воді. Сполосніть та зачекайте поки висохнуть.

Увага: ножі дуже гострі, поведіться з ними (**E & F**) обережно при використанні та очищенні приладу. Завжди беріть ножі за верхню частину, намагаючись не торкатися до лез.

Подрібнення і змішування (ножі **E і F**):

Для грубого подрібнення, можна використовувати лише нижній ніж. Для більш тонкого подрібнення,

змішування, приготування пюре і т.д. - використання обох ножів дає чудовий результат.

- Встановіть чашу для змішування (**G**) на чисту суху поверхню, де вона не буде ковзати.
 - Встановіть нижній ніж (**F**) всередині чаші для змішування на гвинт(**H**) (**Fig. 1**).
 - Розмістіть верхній ніж (**E**) на нижньому (**F**) який вже встановлений в чаші(**Fig. 1**).
- Примітка:** Якщо Ви використовуєте лише нижній ніж, пропустіть цей крок.
- Додайте інгредієнти (див. таблицю інгредієнтів нижче), не перевищуючи максимальний рівень(**Fig. 2**):
 - Поріжте великі шматки на кубики близько 1-1,5 см або в міру необхідності, щоб вони помістилися в чаші змішування.
 - **Пам'ятайте, що при подрібненні твердих продуктів, таких як кава в зернах, спеції, кубики льоду або лід леза ножів зношуються швидше.**
 - Тепер встановіть ущільнюючу кришку(**C**) (**Fig. 2**).
 - Поставте блок мотору (**B**) зверху, злегка повертаючи щоб правильно розташувати його на чаші(**G**) (**Fig. 3**).
 - Увімкніть прилад в мережу і натисніть кнопку вкл./викл. (**A**), в той же час утримуючи прилад за чашу(**G**) так, щоб вона не поверталась. Ви можете вибрати низьку швидкість(**A1**) або більш високу швидкість(**A2 Турбо**) (**Fig. 7**).
 - В кінці приготування, відпустіть кнопку вкл./викл. (**A1 або A2 Турбо**), відключіть прилад від електромережі і почекайте, поки ножі(**E і/або F**) повністю зупиняться.
 - Зніміть блок мотору(**B**), ущільнюючу кришку (**C**) і ножі (**E і/або F**) щоб вилити приготовану суміш.

Рекомендації щодо використання:

Інгредієнти	Максимальна кількість	Рекомендації	Максимальний час	Рекомендований запуск
Петрушка	30 г	Видалити стебла	5 - 10 с	A1 або A2
М'ята	30 г	Видалити стебла	Пульсация	A1 або A2
Цибуля, цибуля-шалот	200 г	Порізати на шматочки	Пульсация	A1
Часник	150 г		2 - 5 с	A1
Континентальний тост	20 г	Порізати на четвертинки	10 - 15 с	A1 або A2
Мигдаль, горіхи, фундук	100 г	Очистити від шкарлупи	10 - 15 с	A2
Швейцарський сир	100 г	Кубиками	10 - 15 с	A2
Зварене яйце	3	Розрізане навпіл	8 - 10 с	A2
Варена шинка	200 г	Порізати на шматочки	8 - 10 с	A2
Стейк з яловичини	200 г	Видалити кістки і хрящі	8 - 10 с	A2
Легке тісто або суп	0.5 л		20 - 30 с	A1 або A2
Чорнослив, курага	130 г	Без кісточок	8 - 10 с	A2
Компот	300 г		15 s	A1

Корисні поради для досягнення найкращих результатів:

Використання пульсації забезпечує кращі результати. Відділіть інгредієнти які прилипли до стінок чаші (шинка, цибуля, т.п.) за допомогою лопатки. Розподіліть їх по чаші і застосуйте пульсацію ще 2-3 рази. Чаша з мірною шкалою розраховує об'єми, беручи до уваги встановлені в чаші ножі, і призначена лише для інформаційних цілей.

Аксесуар для молочного коктейлю (D):

- Встановіть нижній ніж (F) всередині чаші для змішування на гвинт(H) (Fig. 4).
- Візьміть аксесуар для молочного коктейлю (D) і зафіксуйте його на валу ножа (F) який вже встановлений в чаші (Fig 4).
- Влийте інгредієнти без перевищення максимального рівня, і встановіть ущільнюючу кришку(C) (Fig. 5).
- Поставте блок мотору (B) зверху, злегка повертаючи щоб правильно розташувати його на чаші(G) (Fig. 6).
- Увімкніть прилад в мережу і натисніть кнопку вкл./викл. (A), в той же час утримуючи прилад за чашу(G) так, щоб вона не поверталась. Ви можете вибрати низьку швидкість(A1) або більш високу швидкість(A2 Турбо) (Fig. 7).
- В кінці приготування, відпустіть кнопку вкл./викл. (A1 або A2 Турбо), відключіть прилад від електромережі і почекайте, поки ніж(D + F) повністю зупиниться.
- Зніміть блок мотору(B), ущільнюючу кришку (C) і ніж (D + F) щоб вилити приготовану суміш.
- Не забудьте зняти аксесуар для молочного коктейлю (D) щоб подрібнювати і змішувати.

Застереження:

Ваш прилад оснащений подвійною системою безпеки: прилад не буде працювати без встановленої ущільнюючої кришки (C). Переконайтесь що чаша (G) і блок мотору (B) встановлені правильно, в іншому випадку Ваш прилад працювати не буде.

Важливо: при приготуванні рідких страв, не перевищуйте максимальний рівень (0,5 л), вказаний на чаші (G).

РЕЦЕПТИ

Використовуйте нижній ніж для подрібнення (F) окремо або нижній (F) і верхній (E) ножі для подрібнення разом для кращого результату.

Майонез:

2 яєчних жовтки - 1 ст.л. гірчиця - 2 ст.л. вода - 1 ст.л. оцту - 200 мл рослинної олії - сіль, перець.

Швидкість Турбо (A2). Важливо, щоб всі компоненти, щоб були однакової температури перед початком приготування.

Додайте всі інгредієнти і тільки 2 ст.л. олії в чашу(G) з встановленим ножом для подрібнення (F) окремо або двома ножами (E і F) разом.

Попередньо змішайте протягом 15 секунд. Додайте олію в три етапи, утримуючи кнопку протягом 10 секунд кожен раз.

Ідея для рецепту: Майонез без гірчиці: Дотримуйтесь інструкцій приведених вище, замінивши гірчицю і воду 2 ст.л. лимонного соку.

Тісто для млинців: (виходить до 0.5 л)

Додати 100 г борошна, 2 яйця, 1/4 літри молока, 1 ст.л. рослинної олії і дрібку солі в чашу(G) з встановленим ножом для подрібнення (F) окремо або двома ножами (E і F) разом. Змішуйте протягом приблизно 15-20 секунд, щоб отримати однорідне тісто.

Тісто для вафель: (виходить до 0.5 л для 15 вафель)

Змішайте 5 г дріжджів хлібопекарських з невеликою кількістю теплої води. Налийте в чашу (G) з встановленим ножом для подрібнення (F) окремо або двома ножами(E і F) разом: 130 г

борошна, 2 яйця, 200 мл молока, 60 г м'якого вершкового масла і 1 ст.л. ванільного

цукру. Змішуйте протягом приблизно 15-20 секунд, щоб отримати однорідне тісто. Залиште постояти 1 годину.

Песто з базиліка: (4 порції)

20 г кедрових горіхів - 2 зубчики часнику - 1 гілочка (50 г) базиліку - 1 ст.л. порошку лісового горіха - 80 мл оливкової олії - 40 г пармезану (натертого), сіль.

Обсмажте кедрові горішки на сковороді без олії і відставте в сторону. Дрібно наріжте листя базиліка на повільній швидкості **(A1)**, використовуючи пульсацію. Відділіть інгредієнти, які прилипли до стінок чаші і перемішайте ще раз.

Додайте кедрові горіхи, порошок фундука, часник розрізаний навпіл, сіль і олію в подрібнювач. Подрібнюйте на швидкості Турбо **(A2)** 20 секунд. Вкінці, додайте натертий пармезан і перемішайте протягом ще 10 секунд на швидкості Турбо **(A2)** для отримання тонкої текстури.

Джаджик: (4 порції)

1 огірок - 2 зубчики часнику - Свіжа м'ята - 100 мл оливкової олії - 1 йогурт - сіль і перець. Розріжте огірок повздовж на двоє. Видаліть насіння і наріжте огірок кубиками. Посоліть кубики огірка і залишити стекти на 15 хвилин. Подрібніть м'яту і часник. Додайте йогурт і оливкову олію. Змішайте до отримання густої текстури. Приправте. У миску до суміші додайте шматочки огірка. Охолодіть і подавайте холодним.

Хумус бі тахіні: (пюре нуту з кунжутом, 4 порції)

100 г сухого нуту звичайного - 1 чайна ложка дрібної солі - 50 мл тахіні - 50 мл лимонного соку - 50 мл рідини від приготування нуту - 1 зубчик часнику.

Для прикраси: Цівка оливкова олія, свіжа петрушка, паприка або кайенський перець. Замочіть горох у воді в прохолодному місці приблизно на 12 годин. Тоді промийте, викладіть в каструлю і залийте водою. Доведіть до кипіння і варіть на слабкому вогні протягом 1 години. Додайте сіль і продовжуйте готувати протягом ще приблизно 30 хвилин, до готовності. Злийте. Відставте невелику кількість рідини з приготування. Видаліть шкірку з гороху.

Змішати нут з іншими інгредієнтами до отримання густого крему.

Регулюйте приправи і консистенцію при необхідності. Подрібніть петрушку для прикраси.

Масло з зеленню:

100 г вершкового масла - 100 г зеленої цибулі, петрушки, кервелю, естрагону, крес-салату в рівних частинах. Швидкість Турбо (A2). Подрібніть зелень. Додайте м'яке вершкове масло нарізане кубиками. Змішайте до отримання гладкої суміші.

Варіанти:

Масло з анчоусами: 100 г вершкового масла, 100 г філе анчоусів в олії, 1 ст.л. лимонного соку.

Масло з рокфором або іншими блакитними сирами: 100 г рокфору і 100 г вершкового масла.

З ножами з подвійними лезами (E і F)

Морозиво з червоними ягодами:

200 г заморожених червоних ягід, 4 ст.л. цукрової пудри (бл. 30 г).

100-200 мл цільного морозива (за смаком)

Змішайте ягоди 15 секунд. Додайте цукор і морозиво. Змішайте ще 15 секунд.

Варіанти:

Ви можете використовувати інші заморожені фрукти, такі як чорниця, малина, червона смородина, маленька полуниця і т.д.)

3 аксесуаром для молочного коктейлю (D):

Збиті вершки:

Залийте 200 мл одинарних вершків УВТ (мінімум 30% жиру), 20 г дрібного цукру або 20 г цукрової пудри і 1 пакетик ванільного цукру в чашу (G) з встановленим нижнім ножом (F) і аксесуаром для молочного коктейлю(D). Перемішуйте постійно протягом приблизно 30 секунд.

Поради для чудово збитих вершків з стійкими верхівками:

- Використовуйте холодні одинарні вершки прямо з холодильника.
- Змішуйте протягом не більше 40 секунд, щоб вони не перетворились в масло.

Молочний коктейль з морозивом:

100 г морозива (зі смаком: ванілі, полуниці, фісташок), 200 мл молока.

Змішати морозиво, використовуючи пульсацію, потім додайте молоко і знову перемішайте протягом 20 секунд.

Банановий молочний коктейль:

200 молока, 100 г бананів, 4 маленьких кубики льоду.

Змішайте морозиво з бананами, потім додайте молоко і знову перемішайте протягом 40 секунд.

Варіанти: Ви також можете використовувати яблука, груші, полуницю чи малину і т.д.

Кава з льодом:

2 чайні ложки розчинної кави, 5 чайні ложки цукрової пудри, 4 маленьких кубиків льоду, 150 мл молока.

Пульсацією змішайте лід, а потім додайте розчинну каву, цукор і молоко.

Змішайте протягом 30 секунд.

Молочний коктейль з лікером:

50 мл полуничного лікеру, 150 мл молока, 4 маленьких кубики льоду.

Пульсацією змішайте лід, тоді додайте молоко і лікер. Змішайте протягом 20 секунд.

Варіанти: Ви можете також використовувати лікер з м'яти, гранату, папайї та ін.

ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

- Завжди виймайте вилку з розетки перед очищенням блоку мотору (B).
- Забороняється занурювати блок мотору (B) в воду. Не промивайте його під водою. Протріть його вологою ганчіркою і ретельно висушіть.
- Обережно поведіться з ножами (E і F), тому що вони дуже гострі.
- Не замочуйте ножі (E і F) в раковині з тарілками.
- Для легкого очищення чаші(G) після використання, налейте 1 стакан води с кількома краплями засобу для миття посуду в чашу, включіть змішувач на 5-10 секунд, з встановленими ножами (E і F) і тоді промийте їх під проточною водою.

- У разі забарвлення пластмасових деталей продуктами харчування, такими як морква, протріть ганчіркою, змоченою в рослинній олії, потім переходите до звичайного очищення.
- Чашу(**G**), ущільнюючу кришку(**C**) і інші аксесуари (**D**, **E** і **F**) можна ставити в посудомийну машину в верхній кошик на програми "ЕКОНОМ" або "ШВИДКЕ ОЧИЩЕННЯ".

Зберігання шнура живлення: Оберніть шнур навколо приладу і помістіть його під виїмку, щоб заблокувати його (**Fig. 8**).

УТИЛІЗАЦІЯ

ЕЛЕКТРИЧНІ АБО ЕЛЕКТРОННІ ПРИЛАДИ В ЯКИХ ЗАКІНЧИВСЯ ТЕРМІН СЛУЖБИ

Ваш прилад розрахований на роботу протягом багатьох років.

Однак, коли прийде час замінити його, не викидайте його у відро для сміття або на смітник, віднесіть його в центр переробки у Вашому місті (або в центр прийому відходів, де є така можливість).



З думкою про довкілля!

.Ваш пристрій містить цінні матеріали, що підлягають утилізації чи ...повторному використанню.



.Віднесіть їх у місцевий пункт збору сміття.

СИПАТТАМАСЫ

A - Қосу/Өшіру түймелері: A1 Баяу жылдамдық A2 Жоғары жылдамдық B - Мотор блогы C - Тығынды қақпақ	D - Сүт шайқайтын жабдығы E - Үстіңгі турау жүзі F - Төменгі кесу жүзі G - Шұңғыл аяқ H - Аяқ орнату бұрандасы
---	---

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

- Құралды бірінші рет қолданар алдында нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз: өндіруші нұсқауларда көрсетілмеген қолданыстан болған ақаулықтарға жауап бермейді.
- Бұл құралды физикалық немесе есту-көру қабілеттері шектелген (балаларды қоса), тәжірибесі және білімі жеткіліксіз адамдарға қолдануға болмайды, егер жанында қолдану нұсқауларын қадағалайтын, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адам болмаса.
- Балаларға бұл өніммен ойнауға болмайтынын түсіндіріп айту керек.
 - Құрал айнымалы токпен қолдануға арналған. Бірінші рет қолданарда, құралдың кернеу талаптарының қуаз көзінің кернеу талаптарына сәйкестігін тексеріңіз.
 - Байланыс себебіен болған ақаулыққа кепіл берілмейді.
 - Бос құралды немесе жабдықтары шұңғыл аяққа салынған құралды қосуға болмайды.
- Құралды ыстық пештің үстіне немесе ашық жалын (газ пеші) маңына қоймаңыз.
- Құралды жазық, тұрақты, ыстыққа төзімді жерде, жылу көзінен және су шашырауы мүмкін жерден қашық ұстаңыз. Құралды төңкермеңіз.
- Жүздері әбден тоқтағанша тығынды қақпағын аламаңыз.
- Құралды қуат көзінен суырыңыз:
 - құрғанда және жинағанда,
 - жұмыс кезінде құлап қалса,
 - жуғанда немесе жөндегенде,
 - қолданыстан кейін.
- Құралды қуат сымынан тартып ажыратпаңыз.
- Ұзартқыш қолдансаңыз, жұмыс күйін тексеріп алыңыз.
- Үй құралын келесі жағдайларда қолдануға болмайды:
 - егер құлап қалса,
 - жүздері бүлінсе немесе дұрыс салынбаса.
- Құралды бақылаусыз қалдырсаңыз және жүздерін салғанда қуат (E & F) көзінен ажыратыңыз.
- Егер қуат сымы бүлінсе, қауіпсіздік мақсатында, оны өндіруші немесе оның қызмет көрсету орталықтары немесе басқа маман ауыстыруы тиіс.
- Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Қуат сымын ыстық немесе үшкір нәрсеге тигізбеңіз, жылу көздерінен алшақ ұстаңыз.
- Құралды, қуат сымын немесе ашасын суға және басқа сұйыққа тигізбеңіз.
- Бұл құралды тек қана үйде қолдану керек. Коммерциялық қолданыс, дұрыс емес немесе нұсқаулыққа сәйкес емес қолданысқа өндіруші кепіл бермейді.
- Өзіңіздің қауіпсіздігіңіз үшін, Moulinex компаниясы шығарған жабдықтар мен бөлшектерді ғана қолданыңыз.
- Қауіпсіздігіңіз үшін бұл құрал қажетті стандарттар мен ережелерге сай жасалған:

- Төмен вольттық туралы нұсқаулар
- Электромагниттік үйлесімділік
- Қоршаған орта
- Тағаммен қатынасатын материалдар.

БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНАРДА

Бірінші рет қолданарда **(C, D, E, F & G)** жабдықтарын сабынды сумен жуыңыз. Шайып, құрғатыңыз.

Назар аударыңыз жүздері өткір, **(E & F)** жабдықтарын жуғанда немесе қолданғанда абайлаңыз. Жүздерін жоғарғы жағынан ұстаңыз, жүздеріне қол тигізбеңіз.

Турау және араластыру **(E & F жүздері)**:

Ірі турау үшін, төменгі жүзін ғана қолдануға болады. Ұсақтап турау, араластыру, мыжу, т.б үшін, екі жүзін де қолдансаңыз, нәтижесі тамаша болады.

- Араластыруға арналған аяқты **(G)** тайып кетпейтін таза және құрғақ жерге қойыңыз.
- Төменгі жүзін **(F)** араластыруға арналған аяқтың ішіне, бұранданың үстіне салыңыз **(H)** (1-сур).
- Үстіңгі жүзін **(E)** төменгі жүзінің **(F)** үстіне дәлдеп салыңыз **(1-сур)**. Есіңізде болсын: Егер төменгі жүзін ғана қолдансаңыз, бұл қадамды елеменіз.
- Ингредиенттерді (төмендегі ингредиенттер кестесін қараңыз) ең жоғарғы деңгейінен асырмаңыз **(2-сур)**:
- Үлкен кесектерді 1-1,5 см немесе қажет өлшеммен кесіп алыңыз, сонда араластыру шұңғылына оңай сияды.
- Қатты заттарды, кофе дәндерін, дәмдеуіштерді, мұз кесектерін турау жүздерді жылдам тоздырады.
- Тығынды қақпағын жабыңыз **(C)** **(2-сур)**.
- Мотор блогын **(B)** шұңғыл аяққа дұрыс орнату үшін дұрыс бағытта аздап бұрап орналастырыңыз **(G)** **(3-сур)**.
- Құралды қосып, Қосу/Өшіру түймесін **(A)** басыңыз, құралды шұңғыл аяқтан **(G)** бұрылып кетпес үшін бір қолыңызбен ұстап тұрыңыз. Төмен жылдамдық **(A1)** немесе жоғары жылдамдықты таңдауға болады **(A2 жоғары жылдамдық түймесі) (7-сур)**.
- Өзірлеп болан соң, Қосу/Өшіру түймесін босатыңыз **(A1 немесе A2 жоғары жылдамдық)**, құралды суырып, жүздері **(E және/немесе F)** әбден тоқтағанша күтіңіз.
- Мотор блогын **(B)**, тығынды қақпағы **(C)** және жүздерін **(E және/немесе F)** тағамды құйып үшін алыңыз.

Қолдану кеңестері:

Ингредиенттер	Ең көп мөлшері	Ұсыныстар	Максималь-ний час	Бағдарлама
Ақжелкен	30 г	Сабақтарын алыңыз	5 немесе 10 с	A1 немесе A2
Жалбыз	30 г	Сабақтарын алыңыз	Тербеу арқылы	A1 немесе A2
Пияз, шалот	200 г	Турауыңыз	Тербеу арқылы	A1

Ингредиенттер	Ең көп мөлшері	Ұсыныстар	Максималь- ний час	Бағдарлама
Сарымсақ	150 г	-	2 немесе 5 с	A1
Континенттік тост	20 г	Төртке бөліңіз	10 немесе 15 с	A1 немесе A2
Жаңғақтар	100 г	Қабыршығын алыңыз	10 немесе 15 с	A2
Швейцария ірімшігі	100 г	Бөлшектеңіз	10 немесе 15 с	A2
Қайнатылған жұмыртқа	3	Екіге бөліңіз	8 немесе 10 с	A2
Қайнатылған ветчина	200 г	Тураңыз	8 немесе 10 с	A2
Бифштейк	200 г	Сүйегі мен сіңірін алыңыз	8 немесе 10 с	A2
Жеңіл тоқаш немесе көже	0,5 л	-	20 немесе 30 с	A1 немесе A2
Қара өрік, кепті- рілген өрік	130 г	Дәнін алыңыз	8 немесе 10 с	A2
Бұқтырған же- містер	300 г	-	15 с	A1

Жақсы нәтижеге жету үшін пайдалы кеңестер:

Пульс арқылы шайқау нәтижесі тамаша болады. Аяқтың шетіне түскен тағамдарды қалақшамен алып тастаңыз (ветчина, пияз, т.б). Тағамды аяқтың ішін жая орналастырып, 2-3 рет қайта шайқаңыз. Аяқтағы өлшемдер жүздері салынып тұрған күйіндегі өлшеммен есептелген және ақпарат үшін ғана берілген.

Сүт шайқайтын жабдық (D):

- Төменгі жүзін (F) араластыруға арналған аяқтың ішіне, бұrandаның үстіне салыңыз (H) (4-сур).
- Сүт шайқайтын жабдықты (D) аяқтағы жүзінің бұrandасына бекітіңіз (F) (4-сур).
- Ингредиенттерді шегінен асырмай салып, тығынды қақпағын жабыңыз (C) (5-сур).
- Мотор блогын (B) шұңғыл аяққа дұрыс орнату үшін дұрыс бағытта аздап бұрап орналастырыңыз (G) (6-сур).
- Құралды қосып, Қосу/Өшіру түймесін (A) басыңыз, құралды шұңғыл аяғынан (G) бұрылып кетпес үшін бір қолыңызбен ұстап тұрыңыз. Төмен жылдамдық (A1) немесе жоғары жылдамдықты таңдауға болады (A2 жоғары жылдамдық түймесі) (7-сур).
- Өзірлеп болған соң, Қосу/Өшіру түймесін босатыңыз (A1 немесе A2 жоғары жылдамдық), құралды суырып, жүздері (D+F) әбден тоқтағанша күтіңіз.
- Мотор блогын (B), тығынды қақпағы (C) және жүздерін (D + F) тағамды құйып үшін алыңыз.
- Сүт шайқайтын жабдықты (D) турағанда және араластырғанда алу керек екенін ұмытпаңыз.

Ескерту:

Құралдың қос қауіпсіздік жүйесі бар: тығынды қақпағы жабылмаса, құрал қосылмайды (C). Шұңғыл аяғы (G) мен мотор блогын (B) дұрыс орнатыңыз, әйтпесе құрал жұмыс істемейді.

Маңызды: сұйық тағамдарды аяқта көрсетілген (G) ең жоғарғы (0,5 л) деңгейінен асырмаңыз.

МӘЗІРЛЕР

Төменгі жүзін (F) ғана қолданыңыз немесе төменгі (F) және үстіңгі (E) жүзін бірге қолданып, жақсы нәтижеге жетіңіз.

Майонез:

2 жұмыртқа сарысы - 1 ас қасық қыша - 2 ас қасық су - 1 ас қасық сіркесу - 200 мл май - тұз, бұрыш.

Жылдамдық түймесі (A2). Өзірлеуді бастағанда барлық ингредиенттердің температурасы бірдей болғаны маңызды.

Барлық ингредиенттерді және 2 ас қасық майды аяққа (G) құйыңыз, (F) жүзі немесе (E және F) жүздерін бірге салыңыз.

15 сек басып, алдын ала араластырып алыңыз. 10 секундтан үш рет басып, әр фазасында май қосып отырыңыз.

Мәзірлік идея: Қышасыз майонез Қыша мен судың орнына 2 ас қасық лимон шырынын қосып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

Құймақ қосындысы: (0,5 л болады)

100 г жәй ұн, 2 жұмыртқа, 1/4 литр сүт, 1 ас қасық май және бір татым тұзды аяққа салыңыз (G), (F) жүзін ғана немесе (E және F) жүздерін бірге салыңыз. Шамамен 15-20 сек араластырып, біркелкі қосынды жасаңыз.

Вафли қосындысы: (0,5 литрден 15 вафли шығады)

5 г наубайшы ашытқысын аздаған жылы сумен араластырыңыз. Ингредиенттерді аяққа (G) құйыңыз, (F) жүзі немесе (E және F) жүздерін бірге салыңыз: 130 г ұн, 2 жұмыртқа, 200 мл сүт, 60 г жұмсартылған май және 1 ас қасық ванилин қантын салыңыз. Шамамен 15-20 сек араластырып, біркелкі қосынды жасаңыз. 1 сағатқа қойып қойыңыз.

Райхан пестосы: (4 адамға арналған)

20 г терек жаңғағы - 2 сарымсақ бөлігі - 1 сабақ (50 г) райхан - 1 ас қасық жаңғақ ұнтағы - 80 мл зәйтүн майы - 40 г пармезан (үгітілген), тұз.

Терек жаңғағын майсыз қызартып, бөлек қойыңыз. Райхан жапырақтарын баяу жылдамдықпен пульс арқылы ұсақтап тураңыз (A1). Аяқтың сыртына түскен тағамдарды қосып, қайта араластырыңыз.

Терек жаңғағын, жаңғақ ұнтағын, екіге бөлінген сарымсақ бөліктерін, тұз бен майды турағышқа салыңыз. 20 с жылдам жылдамдықпен (A2) тураңыз. Үгітілген пармезанды қосып, 10 с жылдам (A2) араластырып, қосынды жасаңыз.

Сасик (4 адамға арналған)

1 қияр - 2 бөлік сарымсақ - жаңа жалбыз - 100 мл зәйтүн майы - 1 йогурт - тұз және бұрыш. Қиярды ұзынынан екіге бөліңіз. Дәндерін алып, ұсақтап тураңыз. Тұздап, 15

минутке қойып қойыңыз. Сарымсақ пен жалбызды тураңыз. Йогурт пен майды құйыңыз. Қою қосынды жасаңыз. Дәмдеуіштерді қосыңыз. Қияр бөлшектерін қосындыға салыңыз. Тоңазытқышқа салып, суық күйінде ұсыныңыз.

Тахини хумусы: (күнжіт қосылған бұршақ пюресі, 4 адамға)

100 г құрғақ нут бұршағы - 1 ш қасық тұз - 50 мл тахини - 50 мл лимон шырыны - 50 мл нут бұршағы қайнатылған сұйық - 1 бөлік сарымсақ.

Ыдысты сәндеу үшін: Май, ақжелкен, паприка және жібітілген нут бұршағын суға салып, салқын жерге 12 сағатқа қойыңыз. Кәстрөлге салып, су құйыңыз. Қайнатып, 1 сағат баяу отта пісіріңіз. Тұз салып, 30 минут жұмсарғанша пісіріңіз. Суын төгіңіз. Қайнатылған судың бір бөлігін бөлек қойыңыз. Бұршақтың қабыршығын алыңыз. Бұршақты басқа ингредиенттермен араластырып, қою қосынды жасаңыз.

Тұздап, қоюлығын реттеңіз. Ақжелкенді сән үшін тураңыз.

Шөп қосылған май:

100 г май - 100 чайв, алжелкен, червил, тарагон, сарбасты бірдей мөлшерде алыңыз. Жылдамдық түймесін **(A2)** қолданыңыз. Шөптерді тураңыз. Жұмсартылған майды қосыңыз. Бірелкі қосынды жасаңыз.

Нұсқалары:

Анчоус майы: 100 г май, 100 г майлы анчоус, 1 ас қасық лимон шырыны. **Рокфор майы немесе көк ірімшік қосылған май:** 100 г рокфор майы және 100 г май.

Қос жүзді пышақтар (Е және F)

Қызылқат қосылған балмұздақ

200 г мұздатылған қызылқат, 4 ас қасық қант (30г)

100-200 мл қаймақ (дәміне қарай)

Қызықатты 10-15 с араластырыңыз, қант пен қаймақты қосып, 15 с араластырыңыз.

Нұсқалары: Қарақат, шағын құлпынай сияқты басқа жидектерді қолдануға да болады.)

Сүт шайқайтын жабдық арқылы (D):

Көпіршітілген қаймақ:

200 мл қаймақты (майлылығы 30 %), 20 г қант немесе 20 г қант, 1 пакет ванилинді аяққа **(G)** салыңыз, төменгі жүзін **(F)** және сүт шайқайтын жабдықты қолданыңыз **(D)**. 30 с араластырыңыз.

Тамаша көпіршіген қаймақ жасау үшін келесі кеңестерді қараңыз:

- Қаймақты салқын күйінде қолданыңыз.

- 40 секундтан артық шайқамаңыз, майға айналып кетеді.

Балмұздақ қосылған сүт коктейлі:

100 г балмұздақ (ванилин, құлпынай, жаңғақ қосылған, немесе басқа), 200 мл сүт.

Балмұздақты араластырып тұрып, сүтті қосып, 20 с араластырыңыз.

Банан қосылған сүт коктейлі:

200 сүт, 100 г банан, 4 шағын мұз бөлігі.

Мұзды бананмен араластырып, сүтті қосып, 40 сек араластырыңыз.

Нұсқалары: Алма, алмұрт немесе жидекте қосуға болады.

Мұз қосылған кофе:

2 ас қасық кофе ұнтағы, 5 ас қасық қант, 4 шағын мұз кесегі, 150 мл сүт.
Мұзды араластырып, кофе, қант және сүтті қосыңыз.
30 с араластырыңыз.

Тоспа қосылған сүт коктейльдері:

50 мл салқын құлпынай, 150 мл сүт, 4 шағын мұз кесегі.

Мұзды араластырып, сүт пен тоспаны қосыңыз. 20 с араластырыңыз. Нұсқалары: жалбыз қосуға немесе басқа тоспалар қосуға болады.

ҚҰРАЛЫ ТАЗАЛАУ

- Мотор блогын тазалағанда, құралды суырыңыз **(B)**.
- Мотор блогын **(B)** суға салмаңыз. Ағынды сумен шаймаңыз. Моторын ылғалды шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Жүздерін **(E & F)** абайлап ұстаңыз, өткір болады.
- Жүздерін **(E & F)** ыдыспен бірге суға жібітіп қоюға болмайды.
- Аяқты жылдам тазалау үшін **(G)** 1 стакан су және бірнеше тамшы ыдыс уатын сұйық құйып, 5-10 с араластырыңыз, жүздерін **(E & F)** алмаңыз, одан кейін ағынды сумен шайыңыз.
- Егер сәбіз сияқты тағамдардың бояуы сіңіп қалса, маймен сүртіп, артынан қалыпты әдіспен жуып тастаңыз.
- Аяғы **(G)**, тығынды қақпағы **(C)** және басқа жабдықтарын **(D, E және F)** ыдыс жуатын мәшиненің жоғарғы сөресіне салып, "ECONOMY" немесе "QUICK WASH" бағдарламасымен жуыңыз.

Қуат сымын сақтау: Қуат сымын құралға орап, шетін арнаулы саңылауға салып, бекітіп қойыңыз. **(8-сур).**

ҚАЙТА ҚОЛДАНУ

ҚОЛДАНЫСТАН ШЫҚҚАН ЭЛЕКТР НЕМЕСЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ӨНІМДЕР:

Құрал ұзақ мерім қолдануға арналған.

Дегенмен, алмастыру уақыты келгенде, қоқыс себетіне тастамаңыз, қаладағы қайта қолдану орталығына өткізіңіз (немесе қоқыс қабылдайтын арнаулы орталыққа апарыңыз).



❗ Қоршаған ортаны қорғаңыз!

Бұл құралда қайта қолдануға болатын бағалы материалдар бар. Жергілікті электр өнімдерін жинайтын орталыққа өткізіңіз.

A - Be/Kikapcsolás gombok: A1 Alacsony sebesség A2 Turbó	D - Tejturmix tartozékok E - Felső aprítópenge F - Alsó aprítópenge G - Tál H - Tál tengely
B - Motor egység C - Zárófedő	

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A berendezés első használata előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat: a gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő problémákért.
- Ezt a készüléket testileg, fizikailag vagy szellemileg károsult személyek, vagy tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek nem használhatják (ideértve a gyerekeket is), hacsak nem felügyelettel használják vagy utasítást nem kaptak a használatára egy olyan személytől aki felelősséggel tartozik irántuk.
- A gyermekek felügyeletével gondoskodjon arról, hogy nem játszanak a berendezéssel.
- Ez az eszköz csakis váltóárammal történő használatra lett kialakítva. Megkérjük, hogy az első használat előtt ellenőrizze hálózatainak feszültségét, hogy az megfelel-e a berendezés tábláján feltüntetett feszültség osztályozásának.
- Csatlakoztatási hiba esetén a garancia érvényét veszti.
- Ne működtesse üresen a berendezést, vagy ha a tartozékok a tálban vannak.
- Ne használja a berendezést sűrűedényen vagy nyílt láng (például gáztűzhely) közelében.
- Sík, stabil és hőnek ellenálló munkafelületen használja a terméket, távol lehetséges vízzel való érintkezéstől. Ne fordítsa a berendezést fejjel lefelé.
- Ne távolítsa el a zárófedőt, amíg a pengék teljesen meg nem álltak.
- Húzza ki a berendezést:
 - összerakás és szétszerelés előtt,
 - ha működés közben hibát tapasztal,
 - tisztítás és karbantartás előtt,
 - használat után.
- Ne a hálózati vezeték húzásával húzza ki a berendezés vezetékeit a konnektorból.
- Csak ellenőrzött, tökéletesen működő hosszabbítót használjon.
- A háztartási berendezéseket nem szabad használni, ha:
 - leejtette őket,
 - a pengék sérültek vagy hiányosak.
- Mindig húzza ki a berendezést, ha azt felügyelet nélkül kívánja hagyni, és a pengék (**E & F**) beszerelése előtt.
- Ha a hálózati vezeték megsérül, akkor azt a gyártóval, eladás utáni vevőszolgálaton vagy egy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni a veszélyek elkerülése érdekében.
- Ne hagyja a tápkábelt olyan helyen, ahol azt gyerekek is elérhetik.
- A hálózati vezetéket nem szabad forró felületek, hőforrások vagy éles szegélyek közelében hagyni, vagy engedni, hogy ezekkel érintkezzen.
- Ne kerüljön vízbe vagy más folyadékba a készülék, a tápkábel vagy a csatlakozófeje.
- A berendezés csak háztartási használatra ajánlott. Bármely kereskedelmi vagy nem megfelelő felhasználás vagy az utasítások nem követése esetén a gyártó nem vállal

semmilyen felelősséget vagy garanciát.

- Saját biztonsága érdekében csak a Moulinex által gyártott, a berendezéshez megfelelő tartozékokat és cserealkatrészeket használja.
- Az Ön biztonsága érdekében ez a készülék megfelel az alkalmazandó szabványoknak és szabályozásoknak:
 - Az alacsonyfeszültségről szóló direktívák
 - Elektromágneses kompatibilitás
 - Környezetvédelemre vonatkozó direktívák
 - Étellel kapcsolatba kerülő anyagokra vonatkozó direktívák.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Első használat előtt mossa el a tartozékokat **(C, D, E, F & G)** szappanos vízben.

Öblítse el a tartozékokat és szárítsa meg őket alaposan.

Figyelem: a pengék felettebb élesek, ezért az aprításra szolgáló alkatrészeket **(E & F)** a berendezés használata és tisztítása közben is óvatosan kell kezelni. A pengés alkatrészeket mindig a felső részükön fogja meg, és vigyázzon, hogy ne érjen hozzá magukhoz a pengékhez.

Aprítás és turmixolás (E & F pengék)

Durva aprításhoz az alsó penge önmagában is használható. A finomabb aprításhoz, turmixoláshoz, pürésítéshez stb. használja mind a két pengét a lehető legjobb eredmény eléréséhez.

- Helyezze a turmixoló tálat **(G)** tiszta, száraz felületre, ahol nem tud megcsúszni.
- Helyezze az alsó pengét **(F)** a turmixoló tál belsejébe és a tál oszlopára. **(H)** **(Fig. 1)**.
- Illessze a felső pengét **(E)** az alsó pengére **(F)** amely már a tálban van **(Fig. 1)**.
Megjegyzés: Ha csak az alsó pengét használja, ezt a lépést kihagyhatja.
- Adja hozzá a hozzávalókat (lásd alább a hozzávalók listáját), de ne lépje túl a maximális szintet **(Fig. 2)**:
- A nagyobb darabokat vágja 1-1,5 cm-es kockákra vagy akkora darabokra, amelyek könnyen beférnek a tálba.
- **Vegye figyelembe, hogy a keményebb élelmiszerek - például kávébab, fűszerek, jégkocka vagy jég - aprítása gyorsabban koptatja a pengéket.**
- Helyezze fel a zárófedőt **(C)** **(Fig. 2)**.
- Helyezze a motoregységet **(B)** az egész tetejére, forgassa el egy kicsit, amíg el nem éri a megfelelő pozíciót a tálon **(G)** **(Fig. 3)**.
- Dugja be az eszközt és nyomja meg a Be/Kikapcsolás gombot **(A)**, miközben a tálnál fogva egy helyben tartja az eszközt **(G)** úgy, hogy az ne forogjon. Választhat alacsony sebességet **(A1)** vagy magasabb sebességet **(A2 Turbó)** **(Fig. 7)**.
- Az ételkészítés végéhez érve engedje el a Be/Kikapcsolás gombot **(A1 vagy A2 Turbó)**, húzza ki az eszközt és várja meg, amíg a pengék **(E és/vagy F)** teljesen megállnak.
- Távolítsa el a motoregységet **(B)**, a zárófedőt **(C)** és a pengéket **(E és/vagy F)** és öntse ki az elkészült ételt.

Használati javaslatok :

Hozzávalók	Maximális mennyiség	Javaslat	Maximális idő	Javasolt indítási beállítás
Petrezselyem	30 g	Távolítsa el a szárát	5-10 mp	A1 vagy A2
Menta	30 g	Távolítsa el a szárát	Szakaszosan	A1 vagy A2
Hagyma, újhagyma	200 g	Feldarabolva	Szakaszosan	A1
Fokhagyma	150 g	-	2-5 mp	A1
Kontinentális piritós	20 g	Negyedelés	10-15 mp	A1 vagy A2
Mandula, dió, mogyoró	100 g	Távolítsa el a héjat	10-15 mp	A2
Svájci sajt	100 g	Kockázva	10-15 mp	A2
Főtt tojás	3	Feleztve	8-10 mp	A2
Főtt sonka	200 g	Feldarabolva	8-10 mp	A2
Marhahús-szeletek	200 g	Távolítsa el a csontot és a porcát	8-10 mp	A2
Könnyű péksütemény vagy leves	0,5 l	-	20-30 mp	A1 vagy A2
Aszalt szilva, szárított sárgabarack	130 g	Távolítsa el a magot	8-10 mp	A2
Gyümölcsragu	300 g	-	15 mp	A1

Hasznos tippek a legjobb eredmény eléréséhez:

A szakaszos keverés jobb eredményhez vezet. A szedőlapát segítségével távolítsa el a tál széléhez tapadt ételmaradékokat (sonka, hagyma stb.). Oszlassa el a hozzávalókat a tálban és szakaszosan keverje újra 2 vagy 3 alkalommal. A tál mérőmutatói behelyezett pengékkel mutatják a térfogatot, és csupán tájékoztató célokat szolgálnak.

Tejtermék tartozék (D):

- Helyezze az alsó pengét (F) a turmixoló tál belsejébe és a tál oszlopára. (H) (Fig. 4).

- Fogja a tejturmix tartozékot **(D)** és zárja rá a penge tengelyére **(F)** amely már a helyén van a tálban **(Fig. 4)**.
- Öntse be a hozzávalókat, de ne lépje túl a maximális szintet, és tegye fel a zárófedőt **(C)** **(Fig. 5)**.
- Helyezze a motoregységet **(B)** az egész tetejére, forgassa el egy kicsit, amíg el nem éri a megfelelő pozíciót a tálon **(G)** **(Fig. 6)**.
- Dugja be az eszközt és nyomja meg a Be/Kikapcsolás gombot **(A)**, miközben a tálnál fogva egy helyben tartja az eszközt **(G)** úgy, hogy az ne forogjon. Választhat alacsony sebességet **(A1)** vagy magasabb sebességet **(A2 Turbó)** **(Fig. 7)**.
- Az ételkészítés végéhez érve engedje el a Be/Kikapcsolás gombot **(A1 vagy A2 Turbó)**, húzza ki az eszközt és várja meg, amíg a pengék **(D + F)** teljesen megállnak.
- Távolítsa el a motoregységet **(B)**, a zárófedőt **(C)** és a pengét **(D + F)** és öntse ki az elkészült ételt.
- Ne felejtse el eltávolítani a tejturmix tartozékot **(D)** ha ismét aprítani és turmixolni szeretne.

Figyelmeztetés:

A berendezésben kétszeres biztonsági rendszer található: a berendezés nem indul be, ha a zárófedő nincs a helyén. **(C)**. Ellenőrizze, hogy a tál **(G)** és a motoregység **(B)** megfelelően lett felhelyezve - ha nem így történt, a berendezés nem indul el.

Fontos: folyékony ételek készítésénél semmiképp se lépje túl a tálon **(G) feltüntetett maximális szintet **(0,5L)**.**

RECEPTEK

Használja az alsó aprítópengét **(F) önmagában vagy mind az alsó **(F)**, mind a felső **(E)** aprítópengét a jobb eredményekért.**

Majonéz:

2 tojássárgája - 1 evőkanál mustár - 2 evőkanál víz - 1 evőkanál ecet - 200 ml olaj - só, bors. Turbó sebesség **(A2)**. Az ételkészítés megkezdése előtt minden hozzávalónak azonos hőmérsékleten kell lennie.

Helyezzen minden hozzávalót és csupán 2 evőkanál olajat a tálba **(G)** melyben már ott van az aprítópenge **(F)** önmagában vagy mindkét penge **(E és F)** együtt.

Préselve keverje elő a hozzávalókat 15 másodpercig. Három fázisban adja hozzá az olajat, minden alkalommal 10 másodperc préselés mellett.

Receptötlet: Majonéz mustár nélkül. Kövesse a fenti lépéseket, ám a mustárt és a vizet helyettesítse 2 evőkanál citromlével.

Palacsintamix: **(0,5L készül belőle)**

Helyezzen 100 g lisztet, 2 tojást, 1/4 liter tejet, 1 evőkanál olajat és egy csipet sót a tálba **(G)** melyben már ott van az aprítópenge **(F)** önmagában vagy mindkét penge **(E és F)** együtt. 15-20 másodpercen át turmixolja a hozzávalókat, amíg egyenletes krémet nem kap.

Gofrimix: **(0,5L keverék készül belőle, mely 15 gofrihoz elegendő)**

Keverjen össze 5 g élesztőt egy kevés meleg vízzel. Öntse a következőket a tálba **(G)** melyben már ott van az aprítópenge **(F)** önmagában vagy mindkét penge **(E és F)** együtt: 130 g liszt, 2 tojás, 200 ml tej, 60 g puhított vaj és 1 evőkanál vaníliás cukor. Mixelje őket 15-20 másodpercig, amíg egyenletes krémet nem kap. 1 óráig pihentesse.

Bazsalikomos pesto: (4 adag)

20 g fenyőmag - 2 gerezd fokhagyma - 1 szál (50 g) bazsalikom - 1 evőkanál mogorópor - 80 ml olívaolaj - 40 g parmezán (őrölt), só.

Serpenyőben, olaj nélkül pirítsa meg a fenyőmagot, és tegye félre. Aprítsa finomra a bazsalikomot alacsony sebességen (A1), szakaszosan keverve. Távolítsa el a tál oldalához tapadt ételt és mixelje össze ismét a bazsalikomot.

Adja hozzá a fenyőmagot, a mogoróport, a félbe vágott fokhagymagerezdeket, a sót és az olajat az aprítóba. Aprítsa 20 másodpercig Turbó (A2) sebességen. Végül adja hozzá az őrölt parmezánt és mixelje további 10 másodpercig Turbó (A2) sebességen a finom szerkezet elérése érdekében.

Tzatziki: (4 adag)

1 uborka - 2 fokhagymagerezd - friss menta - 100 ml olívaolaj - 1 joghurt - só és bors. Hosszában vágja ketté az uborkát. Távolítsa el a magokat, és vágja fel az uborkát. Sózza meg a kockára vágott uborkát és hagyja száradni 15 percig. Aprítsa fel a fokhagymát és a mentát. Adja hozzá a joghurtot és az olívaolajat. Készítsen sűrű keveréket a hozzávalókból. Fűszerezze. Adja hozzá az uborkát a keverékhez. Hűtse le, hidegen tálalja.

Hummus bi tahini: (csicseriborsó püré szezámaggal, 4 adag)

100 g szárított csicseriborsó - 1 teáskanál só - 50 ml tahini - 50 ml citromlé - 50 ml csicseriborsó főzőlé - 1 gerezd fokhagyma.

A tányér díszítéséhez: Pár csepp olívaolaj, friss petrezselyem, paprika vagy Cayenne paprika. Áztassa a csicseriborsót vízbe hűvös helyen 12 órán keresztül. Öblítse le, majd tegye serpenyőbe és borítsa be vajjal. Forralja fel, majd alacsony lángon főzze körülbelül 1 óráig. Adja hozzá a sót majd folytassa a főzést további 30 percig, amíg meg nem puhul. Öntse le a vizet. A főzőléből egy keveset tegyen félre. Távolítsa el a csicseriborsó héját.

A csicseriborsót és a többi hozzávalót mixelje sűrű krémmé.

Fűszerezze és javítsa az állagát, ha szükséges. Vágja fel a petrezselymet a díszítéshez.

Finom fűszervaj:

100 g vaj - 100 g metélőhagyma, petrezselyem, turbolya, tárkony, vízitorma azonos mennyiségben. Turbó sebesség (A2). Aprítsa fel a fűszernövényeket. Adja hozzá a kockára vágott, puha vajat. Turmixolja egyenletes keverékké a hozzávalókat.

Változatok:

Szardellás vaj: 100 g vaj, 100 g szardellafile olajban, 1 evőkanál citromlé. **Rokfortos vaj vagy más kéksajtos vaj:** 100 g rokfort és 100 g vaj.

Dupla pengével (E és F)

Piros gyümölcsös jégkrém:

200 g fagyasztott piros gyümölcs 4 evőkanál cukor (körülbelül 30 g)

100-200 ml habtejszín (ízlés szerint)

Mixelje a bogyókat 10-15 másodpercig. Adja hozzá a cukrot és a habtejszínt. Mixelje őket 15 másodpercig.

Változatok: Használhat más fagyasztott gyümölcsöket, például áfonyát, málnát, piros ribizlit, kisebb epert stb.

A tejturmix tartozékkal (D)

Tejszínhab:

Öntsön 200 ml UHT tejszínt (minimum 30 % zsírtartalom), 20 g porcukrot és 1 tasak vaníliás cukrot a tálba (G) melyben már ott van az alsó penge (F) és a tejturmix tartozék (D). Folyamatosan mixelje körülbelül 30 másodpercig.

A kiváló minőségű tejszínhab eléréséhez:

- Használjon egyenesen a hűtőből kivett, hideg tejszínt.
- Ne mixelje 40 másodpercnél tovább, így elkerülheti a vajas állagot.

Jégkrémes tejszínhab:

100 g jégkrém (ízék: vanília, eper, pisztácia stb.), 200 ml tej.

Szakaszosan mixelje össze a jégkrémet, majd adja hozzá a tejet és mixelje további 20 másodpercig.

Banános tejturmix:

200 ml tej, 100 g banán, 4 kis jégkocka.

Mixelje össze a jeget a banánnal, majd adja hozzá a tejet és mixelje további 40 másodpercig.

Változatok: Használhat almát, körtét, epret vagy málnát stb.

Jegeskávé:

2 evőkanál instant kávé, 5 evőkanál porcukor, 4 kis jégkocka, 150 ml tej.

Szakaszosan mixelje össze a jeget, aztán adja hozzá az instant kávé, a cukrot és a tejet.

Mixelje további 30 másodpercig.

Szörpös tejturmix:

50 ml eperszörp, 150 ml tej, 4 kis jégkocka.

Szakaszosan mixelje össze a jeget, aztán adja hozzá a tejet és a szörpöt. Mixelje további 20 másodpercig. **Változatok:** használhat mentás, gránátalmás, passiógyümölcsös szörpöt stb.

A BEREDEZÉS TISZTÍTÁSA

- Mindig húzza ki az eszközt, mielőtt megtisztítja a motoregységet (B).
- Soha ne merítse a motoregységet (B) vízbe. Ne öblítse vízzel. Nedves ronggyal tisztítsa, aztán alaposan szárítsa meg.
- **Óvatosan kezelje a pengéket (E & F), mivel azok felettébb élesek.**
- **Ne hagyja a pengéket (E & F) a mosogatóban ázni a többi edénnyel.**
- Ha egyszerűen szeretné tisztítani a tálat (G) használat után öntsön bele 1 pohár vizet és egy pár csepp mosogatószer, majd kapcsolja be a mixert 5-10 másodpercre a behelyezett pengékkel (E & F) aztán a csap alatt öblítse el.
- Ha az ételek, például répa, beszínezik a műanyag alkatrészeket, dörzsölje ki az elszíneződést sütőolajba mártott ronggyal, aztán folytassa a szokásos tisztítást.
- A tál (G), a fedőlap (C) és más alkatrészek (D, E és F) biztonságosan használhatóak mosogatógépekben, moshatók a legfelső polcon "GAZDASÁGOS" vagy "GYORS MOSÁS" üzemmódban is.

Hálózati vezeték tárolása: Tekerje a vezetékét a berendezés köré, majd helyezze a tartóba, amely megfogja azt. (Fig. 8).

ÚJRAHASZNOSÍTÁS

ÜZEMIDEJÜK VÉGÉRE ÉRT ELEKTROMOS VAGY ELEKTRONIKUS TERMÉKEK

A berendezés várhatóan hosszú éveken át működni fog.

Amikor azonban eljön a lecserélés ideje, ne dobja azt a szemetesbe, hanem vigye el a helyi újrahasznosító központba (vagy, ahol lehetséges, hulladékfogadó központba).



Gondoljon a környezetre!

Berendezése értékes összetevőket tartalmaz, melyek újrahasznosíthatók.



Vigye el a helyi lakossági hulladékkezelő központba.

A - Tipka za uključivanje/isključivanje:	D - Nastavak za mlakšeje
A1 Spori rad	E - Gornja oštrica za sjeckanje
A2 Turbo rad	F - Donja oštrica za sjeckanje
B - Blok motora	G - Zdjela
C - Poklopac	H - Osovina zdjele

SIGURNOSNE UPUTE

- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu prije nego što svoj aparat upotrijebite prvi put: proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost u slučaju bilo kakve upotrebe koja nije u skladu s instrukcijama.
- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i djecu) sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, niti s manjkom iskustva i znanja, osim ako one nemaju nadzor ili su dobile instrukcije po pitanju upotrebe aparata od strane osobe nadležne za njihovu sigurnost.
- Djeca se moraju nadzirati kako se ne bi igrala aparatom.
- On je namijenjen samo za rad na izmjenjivu struju. Prije nego što ga prvi put upotrijebite, mi od vas tražimo da provjerite da li napon u vašoj strujnoj mreži odgovara naponu naznačenom na signalnoj pločici aparata.
- Svakom greškom kod priključenja garancija se poništava.
- Ne koristite aparat ako je on prazan ili sa nastavcima u zdjeli.
- Ne postavljajte i ne koristite ovaj aparat na vrućoj ploči niti u blizini otvorenog plamena (kuhalo na plin).
- Aparat koristite na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na toplotu, podalje od izvora toplote i prskanja vode. Ne okrećite aparat naopako.
- Ne skidajte poklopac dok se oštrice u potpunosti ne zaustave.
- Aparat isključite iz struje:
 - prije sklapanja i rasklapanja,
 - ako prestane raditi,
 - prije čišćenja i održavanja,
 - nakon upotrebe.
- Nikad ne isključujte aparat iz struje povlačenjem za strujni kabal.
- Upotrebljavajte produžni kabal samo ako ste provjerili da li je u besprijeckornom stanju.
- Kućanski aparati ne smiju se koristiti:
 - ako su doživjeli pad,
 - ako su oštrice oštećene ili nisu čitave.
- Uvijek isključite aparat iz struje ako ćete ga ostaviti bez nadzora i prije postavljanja oštrica (E i F).
- Ako je strujni kabal oštećen, njega mora zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili neka druga osoba sa sličnim kvalifikacijama, kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Ne ostavljajte strujni kabal na dohvata ruke djece.
- Strujni kabal ne bi ni u kom slučaju trebao biti u blizini niti u dodiru s vrelim površinama, izvorima toplote ili oštrim ivicama.
- Ne stavljajte aparat, strujni kabal niti utikač u vodu ni u bilo koju drugu tečnost.
- Vaš aparat je samo za upotrebu u domaćinstvu. U slučaju komercijalne upotrebe,

neodgovarajuće upotrebe ili nepoštivanja instrukcija, proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost i garancija ne važi.

- Radi svoje sigurnosti, za svoj aparat koristite samo nastavke i rezervne dijelove Moulinex.
- Radi vaše sigurnosti, ovaj aparat u skladu je s važećim standardima i propisima:
 - Direktiva o niskom naponu
 - Elektromagnetna kompatibilnost
 - Zaštita okoliša
 - Materijali u dodiru s hranom.

PRIJE PRVE UPOTREBE

Prije prve upotrebe aparata, operite nastavke (**C, D, E, F i G**) u vodi s deterdžentom. Pažljivo isperite i posušite.

Pažnja: oštrice su vrlo oštre, radite s nastavcima za rezanje (**E i F**) oprezno pri upotrebi i čišćenju svog aparata. Uvijek uzimajte nastavke s oštricama za gornji dio i pazite da ne dodirujete oštrice.

Sjecanje i miješanje (**oštrice E i F**):

Za krupnije sjecanje, niža oštrica se može koristiti sama. Za sitnije sjecanje, miješanje, pravljenje pirea itd, upotrebom obje oštrice dobija se najbolji rezultat.

- Postavite zdjelu za miješanje (**G**) na čistu i suhu površinu, gdje neće skliznuti.
- Postavite donju oštricu (**F**) u zdjelu za miješanje i na osovinu zdjele (**H**) (**Fig. 1**).
- Uklopite gornju oštricu (**E**) na donju oštricu (**F**) već postavljenu u zdjeli (**Fig. 1**). Napomena: Ako koristite samo donju oštricu, preskočite ovaj korak.
- Dodajte sastojke (vidi dolje tabelu sa sastojcima) i ne premašujte maksimalni nivo (**Fig. 2**):
- Sijecite veće dijelove u kockice veličine oko 1-1,5 cm ili prema potrebi, kako bi se one lako smjestile u zdjelu za miješanje.
- Zapamtite da će se sjecanjem tvrdih namirnica, poput zrna kafe, začina, kockica leda ili leda oštrice na noževima brže istrošiti.
- Sad postavite poklopac (**C**) (**Fig. 2**).
- Postavite blok motora (**B**) na vrh, laganim okretanjem kako bi se on ispravno uklopio na zdjelu (**G**) (**Fig. 3**).
- Uključite aparat u struju i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (**A**), a u isto vrijeme pridržavajte aparat za zdjelu (**G**) tako da se on ne okreće. Možete odabrati manju brzinu (**A1**) ili veću brzinu (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).
- Na kraju pripreme, otpustite tipku za uključivanje/isključivanje (**A1 ili A2 Turbo**), isključite aparat iz struje i sačekajte da se oštrice (**E i/ili F**) potpuno zaustave.
- Uklonite blok motora (**B**), poklopac (**C**) i oštrice (**E i/ili F**) i izlijte smjesu.

Preporuke za upotrebu:

Sastojci	Maksimalna količina	Preporuka	Maksimalno vrijeme	Preporuka za početak rada
Peršun	30 g	Uklonite drške	5 do 10 s	A1 ili A2
Metvica	30 g	Uklonite drške	Pulsiranjem	A1 ili A2
Crveni luk, vlasac	200 g	Rezanje na komade	Pulsiranjem	A1

Sastojci	Maksimalna količina	Preporuka	Maksimalno vrijeme	Preporuka za početak rada
Bijeli luk	150 g	-	2 do 5 s	A1
Evropski tost	20 g	Rezanje na četvrtine	10 do 15 s	A1 ili A2
Bademi, orasi, lješnjaci	100 g	Uklonite ljusku	10 do 15 s	A2
Švicarski sir	100 g	Kockice	10 do 15 s	A2
Kuhano jaje	3	Polovine	8 do 10 s	A2
Kuhana šunka	200 g	Rezanje na komade	8 do 10 s	A2
Goveđi odrezak	200 g	Uklonite kosti i žilice	8 do 10 s	A2
Lagano tijesto ili supa	0,5 l	-	20 do 30 s	A1 ili A2
Suhe šljive, suhe kajsije	130 g	Uklonite košpice	8 do 10 s	A2
Voćni pire	300 g	-	15 s	A1

Korisni savjeti za najbolje rezultate:

Pulsiranjem se postižu najbolji rezultati. Uklonite svu hranu koja se zalijepila sa strane zdjele (šunka, luk, itd.) uz pomoć lopatice. Rasporedite po zdjeli i pulsirajte još 2 do 3 puta. Vaga za mjerenje u zdjeli uzima u obzir mjerene zapremine s postavljenim oštricama i data je samo u informativne svrhe.

Nastavak za milkšejk (D):

- Postavite donju oštricu (F) unutar zdjele za miješanje i na osovinu zdjele (H) (Fig. 4).
- Uzmite nastavak za milkšejk (D) i pričvrstite ga na osovinu oštrice (F) već postavljene u zdjelu (Fig. 4).
- Ubacite sastojke, ali ne premašujte maksimalni nivo i postavite poklopac (C) (Fig. 5).
- Postavite blok motora (B) na vrh, laganim okretanjem kako bi se on ispravno uklopio na zdjelu (G) (Fig. 6).
- Uključite aparat u struju pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (A), a u isto vrijeme pridržavajte aparat za zdjelu (G) tako da se on ne okreće. Možete odabrati manju (A1) ili veću brzinu (A2 Turbo) (Fig. 7).

- Na kraju pripreme, otpustite tipku za uključivanje/isključivanje (**A1** ili **A2 Turbo**), isključite aparat iz struje i sačekajte da se oštrica (**D + F**) potpuno zaustavi.
- Uklonite blok motora (**B**), poklopac (**C**) i nož (**D + F**) i izlijte smjesu.
- Ne zaboravite da uklonite nastavak za milkšejk (**D**) ako želite sjeckati ili miješati.

Upozorenje:

Vaš aparat ima dvostruki sigurnosni sistem: aparat neće raditi ako nije postavljen poklopac (**C**). Provjerite da li su zdjela (**G**) i blok motora (**B**) ispravno postavljeni, jer inače vaš aparat neće raditi.

Važno: kod tečnih sastojaka, ne premašujte maksimalni nivo (0,5L) naznačen na zdjeli (**G**).

RECEPTI

Upotrebljavajte ili samo donju oštricu za sjeckanje (F) ili i donju (F) i gornju (E) oštricu za sjeckanje za najbolje rezultate.

Majoneza:

2 žumanceta od jajeta - 1 kašika senfa - 2 kašike vode - 1 kašika sirćeta - 200 ml ulja – so, biber.

Brzina Turbo (**A2**). Važno je da svi sastojci budu na istoj temperaturi prije početka pripreme. Dodajte sve sastojke i samo 2 kašike ulja u zdjelu (**G**) opremljenu samo oštricom za sjeckanje (**F**) ili objema oštricama (**E i F**) zajedno.

Promiješajte uz pritisak 15 sekundi. Dodajte ulje u tri faze, vršenjem pritiska na po 10 sekundi svaki put.

Ideja za recept: Majoneza bez senfa. Slijedite gornje korake uz to da senf i vodu zamijenite s 2 kašike limunovog soka.

Mješavina za palačinke: (za količinu do 0,5 L)

Dodajte 100 g brašna, 2 jajeta, 1/4 litre mlijeka, 1 kašiku ulja i prstohvat soli u zdjelu (**G**) opremljenu samo oštricom za sjeckanje (**F**) ili objema oštricama (**E i F**) zajedno. Miješajte približno 15 do 20 sekundi kako biste dobili glatko tijesto.

Mješavina za vafle: (za količinu do 0,5 L za 15 vafila)

Izmiješajte 5 g pekarskog kvasca s malo mlake vode. Uspite u zdjelu (**G**) opremljenu samo oštricom za sjeckanje (**F**) ili objema oštricama (**E i F**) zajedno: 130 g brašna, 2 jajeta, 200 ml mlijeka, 60 g omekšanog putera i 1 kašiku vanilin šećera. Miješajte približno 15 do 20 sekundi kako biste dobili glatko tijesto. Ostavite 1 sat da odmara.

Pesto s bosiljkom: (za 4 osobe)

20 g borovih sjemenki - 2 češnja bijelog luka - 1 grančica (50 g) bosiljka - 1 kašika lješnjaka u prahu - 80 ml maslinovog ulja - 40 g parmezana (mljevenog), so.

Propržite borove sjemenke u tavi bez ulja i ostavite na stranu. Sitno isjeckajte lišće bosiljka na nižoj brzini (**A1**), uz pulsiranje. Uklonite svu hranu koja se zalijepila za strane zdjele i miksirajte ponovo.

Dodajte u mlin borove sjemenke, lješnjak u prahu, bijeli luk presječen na pola, so i ulje. Sjeckajte 20 sekundi na brzini Turbo (**A2**). Na kraju, dodajte mljeveni parmezan i miksirajte još 10 sekundi na brzini Turbo (**A2**) kako bi dobili finu teksturu.

Caciki - grčka salata: (za 4 osobe)

1 krastavac - 2 češnja bijelog luka – svježa metvica - 100 ml maslinovog ulja - 1 jogurt – so i biber. Izrežite krastavac na pola po dužini. Uklonite sjemenke i izrežite krastavac na kockice. Posolite kockice krastavca i ostavite ih da se okapaju 15 minuta. Izrežite bijeli luk i metvicu. Dodajte jogurt i maslinovo ulje. Miksajte kako biste dobili gustu teksturu. U zdjeli, dodajte mješavini komade krastavca. Rashladite i poslužite hladno.

Pire od leblebije: (pire od leblebija sa susamom, za 4 osobe)

100 g suhih leblebija – 1 mala kašika soli – 50 ml tahini smjese - 50 ml soka od limuna - 50 ml tečnosti od kuhane leblebije - 1 češanj bijelog luka.

Za dekoraciju tanjira: Pospite maslinovim uljem, svježim peršunom, paprikom ili ljutom paprikom. Namočite leblebije u vodu na hladnom mjestu oko 12 sati. Isperite, a zatim stavite u šerpu i pokrijte vodom. Pustite da prokuha i kuhajte na slaboj vatri 1 sat. Dodajte so i nastavite kuhati još oko 30 minuta, dok se ne smekša. Iscijedite. Ostavite na stranu manju količinu vode od kuhanja. Ogulite koru sa leblebija.

Izmiksajte leblebije s drugim sastojcima kako biste dobili gustu kremu.

Po potrebi prilagodite začine i gustoću. Ukrasite isjeckanim peršunom.

Puter od začinskog bilja:

100 g putera - 100 g vlasca, peršuna, krbuljice, estragona, potočarke u jednakim dijelovima. Brzina Turbo (A2). Isjeckajte bilje. Dodajte meki puter u kockicama. Izmiješajte kako biste dobili glatku smjesu.

Varijante:

Puter od sardela: 100 g putera, 100 g fileta sardela u ulju, 1 kašika limunovog soka. **Rokfor puter ili puter s drugim plavim sirevima:** 100 g sira rokfor i 100 g putera.

S noževima s dvije oštrice (E i F)

Sladoled s jagodama:

200 g zamrznutih jagoda i 4 kašike sitnog šećera (približno 30g)

100 do 200 ml punomasne pavlake (po ukusu)

Miksirajte jagode 10 do 15 sekundi. Dodajte šećer i punomasnu pavlaku. Miksirajte 15 sekundi.

Varijante: Možete koristiti drugo zamrznuto voće, poput borovnica, malina, crvene ribizle, divljih jagoda, itd.)

S nastavkom za milkšejk (D)

Tučena pavlaka:

Naspite 200 ml UHT obične pavlake (najmanje 30 % masti), 20 g sitnog šećera i 20 g šećera u prahu, te 1 vrećicu vanilin šećera u zdjelu (**G**) opremljenu donjom oštricom (**F**) i nastavkom za milkšejk (**D**). Miksajte kontinuirano približno 30 sekundi.

Savjeti za odličnu čvrstu tučenu pavlaku:

- Uzmite hladnu pavlaku pravo iz frižidera.
- Ne Miksajte duže od 40 sekundi, kako se ne bi pretvorila u puter.

Milkšejk sa sladoledom:

100 g sladoleda (ukusi: vanilija, jagoda, pistacija, itd.), 200 ml mlijeka.

Miksajte sladoled uz pulsiranje, pa dodajte mlijeko i ponovo miksajte 20 sekundi.

Banana milkšejk:

200 mljeka, 100 g banana, 4 male kockice leda.

Miksajte led s bananama, pa dodajte mljeko i ponovo miksajte 40 sekundi.

Varijante: Možete upotrijebiti i jabuke, kruške, jagode, maline, itd.

Ledena kafa:

2 kašike instant kafe, 5 kašika sitnog šećera, 4 male kockice leda, 150 ml mljeka.

Miksajte led uz pulsiranje, pa dodajte instant kafu, šećer i mljeko.

Miksajte ponovo 30 sekundi.

Milkšejk od likera:

50 ml likera od jagoda, 150 ml mljeka, 4 male kockice leda.

Miksajte led uz pulsiranje, pa dodajte mljeko i liker. Miksajte ponovo 20 sekundi. Varijante: možete upotrijebiti liker od metvice, šipka, marakuje itd.

ČIŠĆENJE VAŠEG APARATA

- Prije čišćenja bloka motora **(B)** uvijek isključite aparat iz struje.
- Nikad ne uranjajte blok motora **(B)** u vodu. Ne ispirite ga pod vodom. Čistite ga vlažnom krpicom i pažljivo posušite.
- Rukujte oštricama **(E & F)** oprezno, jer one su vrlo oštre.
- Ne ostavljajte oštrice **(E i F)** da se namaču s posuđem u sudoperu.
- Za lakše čišćenje zdjele **(G)** nakon upotrebe, uspite 1 čašu vode i par kapi deterdženta za pranje, uključite mikser na 5 do 10 sekundi, s postavljenim oštricama **(E i F)**, a zatim isperite pod mlazom vode.
- U slučaju obojenosti plastičnih dijelova namirnicama poput mrkve, istrljajte krpicom namočenom u kuhinjsko ulje, a zatim nastavite s uobičajenim čišćenjem.
- Zdjela **(G)**, poklopac **(C)** i ostali nastavci **(D, E i F)** mogu ići u mašinu za pranje posuđa i mogu se prati na gornjoj polici na programu "EKONOMIČNO" ili "BRZO PRANJE".

Odlaganje strujnog kabl: Omotajte kabal oko aparata i postavite ga ispod ureza kako biste ga blokirali (Fig. 8).

RECIKLAŽA

ISTEK ROKA TRAJANJA ELEKTRIČNIH ILI ELEKTRONSKIH PROIZVODA

Vaš aparat trebao bi raditi dugo godina.

Međutim, kad dođe vrijeme za njegovu zamjenu, nemojte ga baciti u kantu za smeće ili na otpad, nego ga odnesite u centar za reciklažu u svom gradu (ili, ako toga ima, u prijemni centar za otpad).



Mislite na okoliš!

Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koji se mogu obnoviti ili reciklirati.



Odnosite ga u lokalni centar za odlaganje otpada u mjestu gdje živite.

A - Tasteri za uključivanje i isključivanje:	D - Priključak za mlakšejk
A1 Spori rad	E - Gornja oštrica za seckanje
A2 Turbo rad	F - Donja oštrica za seckanje
B - Blok motora	G - Posuda
C - Poklopac za zatvaranje	H - Osovina posude

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Pažljivo pročitajte uputstvo pre prve upotrebe aparata: proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost u slučaju bilo kakve upotrebe koja nije u skladu sa instrukcijama.
- Nije predviđeno da aparat koriste hendikepirane osobe (uključujući i decu) kao ni lica bez iskustva i znanja. Mogu ga upotrebljavati ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost, a koja je upoznata sa uputstvom za upotrebu.
- Decu treba nadzirati sve vreme da se ne bi igrala aparatom.
- Za funkcionisanje aparata neophodna je naizmenična struja. Pre upotrebe, proverite da li napon u vašem domaćinstvu odgovara naponu aparata naznačenom na pločici aparata.
- Svakom greškom kod priključenja garancija se poništava.
- Nemojte da koristite aparat ako je on prazan ili sa dodacima u posudi.
- Nemojte da postavljate i da koristite ovaj aparat na vrućoj ploči ni u blizini otvorenog plamena (šporet na plin).
- Aparat koristite na ravnoj, stabilnoj površini otpornoj na toplotu, dalje od izvora toplote i prskanja vode. Nemojte da okrećete aparat naopak.
- Nemojte da skidate poklopac za zatvaranje dok se oštrice potpuno ne zaustave.
- Aparat isključite iz struje:
 - pre sklapanja i rasklapanja,
 - ako prestane raditi,
 - pre čišćenja i održavanja,
 - posle upotrebe.
- Nikada nemojte da isključujete aparat iz struje povlačenjem za napojni kabl.
- Upotrebljavajte produžni kabl samo ako ste proverili da li je on u savršenom stanju.
- Kućni aparati ne smeju da se koriste:
 - ako su ispadali,
 - ako su oštrice oštećene ili nisu čitave.
- Uvek isključujte aparat iz struje ako ga ostavljate bez nadzora i pre postavljanja oštrica (**E i F**).
- Ako je napojni kabl oštećen, njega mora da zameni proizvođač, ovlašćeni servis ili neko drugo lice sa sličnim kvalifikacijama, da bi se izbegla svaka opasnost.
- Nemojte da ostavljate napojni kabl na domašaju dece.
- Napojni kabl ne bi nikako trebao biti u blizini niti u kontaktu sa vrelim površinama, izvorima toplote i oštrim ivicama.
- Nemojte da stavljate aparat, napojni kabl niti utikač u vodu ni u bilo koju drugu tečnost.
- Vaš aparat je samo za upotrebu u domaćinstvu. U slučaju komercijalne upotrebe, neodgovarajuće upotrebe ili nepoštovanja instrukcija, proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost i garancija ne važi.

- Radi svoje bezbednosti, za svoj aparat koristite samo dodatke i rezervne delove Moulinex.
- Radi vaše bezbednosti, ovaj aparat u skladu je sa važećim standardima i propisima:
 - Direktiva o niskom naponu
 - Elektromagnetna kompatibilnost
 - Zaštita životne sredine
 - Materijali u kontaktu sa hranom.

PRE PRVE UPOTREBE

Pre prve upotrebe aparata, operite dodatke (**C, D, E, F i G**) vodom i deterdžentom.

Pažljivo isperite i osušite.

Pažnja: oštrice su veoma oštre, pri čišćenju aparata postupajte sa dodacima za seckanje (**E i F**) oprezno. Uvek uzimajte dodatke sa oštricama za gornji deo i vodite računa da ne dodirujete oštrice.

Seckanje i mešanje (**oštrice E i F**):

Za krupnije seckanje, niža oštrica se može koristiti sama. Za sitnije seckanje, mešanje, pravljenje pirea itd, upotrebom obeju oštrica dobija se najbolji rezultat.

- Postavite posudu za mešanje (**G**) na čistu i suhu površinu, gde neće klizati.
- Postavite donju oštricu (**F**) u posudu za mešanje i na osovinu posude (**H**) (**Fig. 1**).
- Uklonite gornju oštricu (**E**) na donju oštricu (**F**) već postavljenu u posudi (**Fig. 1**). Napomena: Ako koristite samo donju oštricu, preskočite ovaj korak.
- Dodajte sastojke (pogledajte tabelu sa sastojcima) i ne prelazite maksimalni nivo (**Fig. 2**):
- Secite veće delove u kockice veličine oko 1-1,5 cm ili prema potrebi, tako da ih možete lako smestiti u posudu za mešanje.
- Zapamtite da će se seckanjem tvrdih namirnica, poput zrna kafe, začina, kockica leda ili leda, oštrice na noževima brže istrošiti.
- Sad postavite poklopac za zatvaranje (**C**) (**Fig. 2**).
- Postavite blok motora (**B**) na vrh, laganim okretanjem tako da bi se on ispravno postavio na posudu (**G**) (**Fig. 3**).
- Uključite aparat u struju i pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje (**A**), a istovremeno pridržavajte aparat za posudu (**G**) tako da se on ne okreće. Možete da odaberete nižu manju (**A1**) ili veću brzinu (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).
- Na kraju pripreme, otpustite dugme za uključivanje/isključivanje (**A1 ili A2 Turbo**), isključite aparat iz struje i sačekajte da se oštrice (**E i/ili F**) potpuno zaustave.
- Skinite blok motora (**B**), poklopac za zatvaranje (**C**) i oštrice (**E i/ili F**) i izlijte smesu.

Preporuke za upotrebu:

Sastojci	Maksimalna količina	Preporuka	Maksimalno vreme	Preporuka za početak rada
Peršun	30 g	Uklonite drške	5 do 10 s	A1 ili A2
Metvica	30 g	Uklonite drške	Pulsiranjem	A1 ili A2
Crveni luk, vlasac	200 g	Rezanje na komade	Pulsiranjem	A1

Sastojci	Maksimalna količina	Preporuka	Maksimalno vreme	Preporuka za početak rada
Beli luk	150 g	-	2 do 5 s	A1
Evropski tost	20 g	Rezanje na četvrtine	10 do 15 s	A1 ili A2
Bademi, orasi, lešnici	100 g	Uklonite ljusku	10 do 15 s	A2
Švajcarski sir	100 g	Kockice	10 do 15 s	A2
Bareno jaje	3	Polovine	8 do 10 s	A2
Kuvana šunka	200 g	Komadići	8 do 10 s	A2
Goveđi odrezak	200 g	Uklonite kosti i žilice	8 do 10 s	A2
Lagano testo ili supa	0,5 l	-	20 do 30 s	A1 ili A2
Suve šljive, suve kajsije	130 g	Uklonite košpice	8 do 10 s	A2
Voćni pire	300 g	-	15 s	A1

Korisni saveti za najbolje rezultate:

Pulsiranjem se postižu najbolji rezultati. Uklonite svu hranu koja se zalepila na zidovima posude (šunka, luk, itd.) koristeći špatulu. Rasporedite hranu po posudi i pulsirajte još 2 do 3 puta. Merenje zapremine u posudi uzima u obzir i postavljene oštrice i treba ga samo informativno uzimati u obzir.

Dodatak za milkšejk (D):

- Postavite donju oštricu (F) unutar posude za mešanje i na osovinu posude (H) (Fig. 4).
- Uzmite dodatak za milkšejk (D) i pričvrstite ga na osovinu oštrice (F) već postavljene u posudu (Fig. 4).
- Sipajte sastojke, ali ne prelazite maksimalni nivo, i postavite poklopac za zatvaranje (C) (Fig. 5).
- Postavite blok motora (B) na vrh, laganim okretanjem tako da se on ispravno postavi na posudu (G) (Fig. 6).
- Uključite aparat u struju i pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (A), a istovremeno pridržavajte aparat za posudu (G) tako da se on ne okreće. Možete odabrati manju brzinu

(A1) ili veću brzinu **(A2 Turbo)** (Fig. 7).

- Na kraju pripreme, otpustite taster za uključivanje/isključivanje **(A1 ili A2 Turbo)**, isključite aparat iz struje i sačekajte da se oštrica **(D + F)** potpuno zaustavi.
- Uklonite blok motora **(B)**, poklopac za zatvaranje **(C)** i nož **(D + F)** i sipajte smesu.
- Ne zaboravite da uklonite dodatak za milkšejk **(D)** ako želite da seckate ili mešate.

Upozorenje:

Vaš aparat ima dvostruki bezbednosni sistem: aparat neće funkcionisati ako nije postavljen poklopac za zatvaranje **(C)**. Proverite da li su posuda **(G)** i blok motora **(B)** ispravno postavljeni, jer inače vaš aparat neće funkcionisati.

Važno: kod tečnih sastojaka, ne prelazite maksimalni nivo (0,5L) naznačen na posudi **(G)**.

RECEPTI

Upotrebljavajte ili samo donju oštricu za seckanje **(F)** ili i donju **(F)** i gornju **(E)** oštricu za seckanje za najbolje rezultate.

Majonez:

2 žumanceta - 1 kašika senfa - 2 kašike vode - 1 kašika sirćeta - 200 ml ulja – so, biber.

Brzina Turbo **(A2)**. Važno je da svi sastojci budu na istoj temperaturi pre početka pripreme. Dodajte sve sastojke i samo 2 kašike ulja u posudu **(G)** u kojoj je samo nož za seckanje **(F)** oba sečiva **(E i F)** zajedno.

Promešajte uz pritisak 15 sekundi. Dodajte ulje u tri faze, vršenjem pritiska na po 10 sekundi svaki put.

Ideja za recept: Majonez bez senfa. Sledite gornje korake uz to da senf i vodu zamenite sa 2 kašike limunovog soka.

Mešavina za palačinke: (za količinu do 0,5 L)

Dodajte 100 g brašna, 2 jajeta, 1/4 litre mleka, 1 kašiku ulja i prstohvat soli u posudu **(G)** u kojoj je samo nož za seckanje **(F)** ili oba sečiva **(E i F)** zajedno. Mešajte približno 15 do 20 sekundi da dobijete glatko testo.

Mešavina za vafle: (za količinu do 0,5 L za 15 vafila)

Izmešajte 5 g pekarskog kvasca sa malo mlake vode. Sipajte u posudu **(G)** u kojoj je samo nož za seckanje **(F)** ili oba sečiva **(E i F)** zajedno: 130 g brašna, 2 jajeta, 200 ml mleka, 60 g omekšanog butera i 1 kašiku vanilin šećera. Mešajte približno 15 do 20 sekundi da dobijete glatko testo. Ostavite 1 sat da odmara.

Pesto sa bosiljkom: (za 4 osobe)

20 g borovih semenki - 2 čena belog luka - 1 grančica (50 g) bosiljka - 1 kašika lešnika u prahu - 80 ml maslinovog ulja - 40 g parmezana (mlevenog), so.

Propržite borove semenke u tiganju bez ulja i ostavite na stranu. Sitno iseckajte lišće bosiljka na manjoj brzini **(A1)**, uz pulsiranje. Uklonite svu hranu koja se zalepila na ivicama posude i miksirajte ponovo.

Dodajte u aparat borove semenke, lešnik u prahu, beli luk presečen na pola, so i ulje. Seckajte 20 sekundi na brzini Turbo **(A2)**. Na kraju, dodajte mleveni parmezan i miksirajte još 10 sekundi na brzini Turbo **(A2)** da dobijete finu teksturu.

Caciki salata: (za 4 osobe)

1 krastavac - 2 čena belog luka – Sveža nana - 100 ml maslinovog ulja - 1 jogurt – so i biber. Isecite krastavac po dužini. Uklonite semenke i iseckajte krastavac na kockice. Posolite kockice krastavca i ostavite ih da se iscede 15 minuta. Iseckajte beli luk i nanu. Dodajte jogurt i maslinovo ulje. Miksirajte tako da dobijete gustu teksturu. U posudu, dodajte mešavini komade krastavca. Rashladite i poslužite hladno.

Humus: (pire od boba sa susamom, za 4 osobe)

100 g suvog boba – 1 mala kašika soli – 50 m tahini paste - 50 ml soka od limuna - 50 ml tečnosti od kuvanog boba - 1 čen belog luka.

Za dekoraciju tanjira: Pospite maslinovim uljem, svežim peršunom, paprikom ili ljutom paprikom. Potopite bob u vodu i stavite ga na hladno mesto da odstoji 12 sati. Isperite, a zatim stavite u šerpu i pokrijte vodom. Pustite da prokuva i kuvajte na laganoj vatri 1 sat. Dodajte so i nastavite da kuvate još oko 30 minuta, dok ne smekša. Iscedite. Ostavite na stranu manju količinu vode od kuvanja. Oljuštite bob.

Miksirajte bob sa ostalim sastojcima da dobijete gustu kremu.

Po potrebi prilagodite začine i gustinu. Ukrasite iseckanim peršunom.

Puter sa začinskim biljem:

100 g butera - 100 g vlašca, peršuna, krbuljice, estragona, potočarke u jednakim delovima. Brzina Turbo (A2). Iseckajte bilje. Dodajte omekšani buter u kockicama. Izmešajte da dobijete glatku smesu.

Varijacije:

Buter od sardela: 100 g butera, 100 g fileta sardela u ulju, 1 kašika limunovog soka. Rokfor buter ili buter sa drugim plavim sirevima: 100 g sira rokfor i 100 g butera.

Sa noževima sa dve oštrice (E i F)

Sladoled sa jagodama:

200 g smrznutih jagoda, 4 kašike sitnog šećera (približno 30g)

100 do 200 ml punomasne pavlake (po ukusu)

Miksirajte jagode 10 do 15 sekundi. Dodajte šećer i punomasnu pavlaku. Miksirajte 15 sekundi.

Varijacije: Možete da koristite drugo smrznuto voće, kao što su borovnice, maline, crvene ribizle, divlje jagode, itd.)

Sa dodatkom za milkšejk (D)

Umućeni šlag:

Sipajte 200 ml slatke pavlake (najmanje 30 % masti), 20 g sitnog šećera i 20 g šećera u prahu, kao i kesicu vanilin šećera u posudu (G) opremljenu donjom oštricom (F) i dodatkom za milkšejk (D). Miksirajte bez prestanka približno 30 sekundi.

Saveti za odlično umućenu pavlaku:

- Uzmite hladnu pavlaku pravo iz frižidera.

- Ne miksirajte duže od 40 sekundi, da se ne bi pretvorila u buter.

Milkšejk sa sladoledom:

100 g sladoleda (ukusi: vanila, jagoda, pistači, itd.), 200 ml mleka.

Miksirajte sladoled uz pulsiranje, pa dodajte mleko i ponovo miksirajte 20 sekundi.

Banana milkšejk:

200 mleka, 100 g banana, 4 kockice leda.

Miksirajte led sa bananama, pa dodajte mleko i ponovo miksirajte 40 sekundi.

Varijacije: Možete da upotrebite i jabuke, kruške, jagode, maline, itd.

Ledena kafa:

2 kašike instant kafe, 5 kašika sitnog šećera, 4 kockice leda, 150 ml mleka.

Miksirajte led uz pulsiranje, pa dodajte instant kafu, šećer i mleko.

Miksirajte ponovo 30 sekundi.

Milkšejk sa likerom:

50 ml likera od jagoda, 150 ml mleka, 4 kockice leda.

Miksirajte led uz pulsiranje, pa dodajte mleko i liker. Miksirajte ponovo 20 sekundi.

Varijacije: možete da upotrebite liker od nane, šipka, marakuje itd.

ČIŠĆENJE VAŠEG APARATA

- Pre čišćenja bloka motora **(B)** uvek isključite aparat iz struje.
- Nikada nemojte da uranjate blok motora **(B)** u vodu. Nemojte da ga ispirate pod vodom. Čistite ga vlažnom krpom i dobro ga osušite.
- Rukujte sečivima **(E & F)** oprezno, jer one su veoma oštra.
- Nemojte da ostavljate oštrice **(E i F)** da se natapaju sa suđem u sudoperu.
- Za lakše čišćenje posude **(G)** nakon upotrebe, sipajte jednu čašu vode i par kapi deterdženta za pranje posuđa, uključite aparat na 5-10 sekundim sa postavljenim sečivima **(E i F)**, a posle toga isperite pod vodom.
- U slučaju da se plastični delovi oboje namirnicama kao što je šargarepa, istrljajte krpicom natopljenom u kuhinjsko ulje, a zatim nastavite sa uobičajenim čišćenjem.
- Posuda **(G)**, poklopac za zatvaranje **(C)** i drugi pribor **(D, E i F)** da se peru u mašini za pranje posuđa na gornjoj pregradi, na programu "EKONOMIČNO" ili "BRZO PRANJE".

Odlaganje napojnog kabla: Obmotajte kabl oko aparata i postavite ga ispod ureza da ga blokirate (Fig. 8).

RECIKLAŽA

ISTEK ROKA TRAJANJA ELEKTRIČNIH ILI ELEKTRONSKIH PROIZVODA

Vaš aparat trebalo bi da radi dugo godina.

Međutim, kada dođe vreme da se zameni, nemojte da ga bacate u kantu za smeće ili na otpad, nego ga odnesite u centar za reciklažu u svom gradu (ili u ovlašćeni servis).



Mislite na životnu sredinu!

(i) Vaš aparat sadrži vredne materijale koji mogu da se recikliraju i ponovo upotrebe!

(→) Odnosite ga u centar za recikliranje takvih proizvoda.

A - Gumba vklopa/izklopa: A1 Nizka hitrost A2 Turbo hitrost	D - Pripomoček za mlečne napitke E - Zgornje rezilo F - Spodnje rezilo G - Posoda H - Gred posode
B - Enota z motorjem C - Tesnilni pokrov	

VARNOSTNA NAVODILA

- Prosimo, da pred prvo uporabo tega aparata pazljivo preberete ta navodila: Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti v primeru, da uporaba aparata ni bila v skladu s temi navodili.
- Ta aparat ni namenjena uporabi oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi, oziroma oseb brez predhodnega znanja ali izkušenj, razen če so prejele predhodna navodila v zvezi z uporabo aparata od osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, oziroma če jih ta oseba nadzoruje.
- Pazite na otroke in poskrbite, da se z aparatom ne igrajo.
- Aparat je zasnovan zgolj za delovanje z izmenično napetostjo. Prosimo, da pred prvo uporabo aparata preverite ujemanje napetosti vašega omrežnega napajanja in napetosti, navedeni na ploščici s tehničnimi navedbami vašega aparata.
- Vse morebitne okvare zaradi napačne povezave aparata garancijo razveljavijo.
- Ne vključujte aparata, kadar je prazen oziroma, kadar so v posodi nameščeni pripomočki.
- Ne polagajte tega aparata na vročo ploščo ali v bližino odprtega ognja (plinski štedilnik).
- Aparat uporabljajte na ravnih, trdnih, na toploto odpornih površinah, izven virov toplote oziroma brizgljajev vode. Aparata ne obračajte na glavo.
- Tesnilnega pokrova ne odstranjujte vse dokler se rezili popolnoma ne zaustavita.
- Aparat odklopite z napajanja:
 - pred sestavljanjem in razstavljanjem,
 - če pride do napake med delovanjem,
 - pred čiščenjem in vzdrževanjem,
 - po uporabi.
- Aparata z napajanja nikoli ne odklapljajte tako, da bi ga vlekli za napajalni kabel.
- Podaljšek uporabite šele potem, ko ste preverili, da je res brezhiben.
- Aparatov za gospodinjsko uporabo ne smete uporabljati:
 - po padcih,
 - če sta rezili poškodovani ali nepopolni.
- Aparat vedno odklopite z napajanja, če ga nameravate zapustiti nenadzorovanega oziroma pred nameščanjem rezil (E & F).
- Če je poškodovan napajalni kabel, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova prodajna služba ali oseba z ustreznimi kvalifikacijami, da ne pride do nevarne situacije.
- Napajalnega kabla ne puščajte v dosegu otrok.
- Napajalni kabel se nikoli ne sme nahajati poleg oziroma v stiku z vročimi površinami in poleg virov toplote ali ostrih robov.
- Aparata oziroma njegovega napajalnega kabla ali vtiča nikoli ne izpostavljajte vodi ali drugim tekočinam.
- Ta aparat je namenjen zgolj uporabi v gospodinjstvu. V primeru komercialne rabe aparata,

neprimerne uporabe ali neupoštevanja navodil za uporabo proizvajalec ne prevzema nikakršnih odgovornosti, prav tako pa v takšnih primerih garancija ne velja.

- Zaradi vaše varnosti uporabljajte zgolj aparatu ustrezne rezervne dele in pripomočke podjetja Moulinex.
- Zaradi vaše varnosti je ta aparat skladen z veljavnimi standardi in zakonodajo:
 - Direktiva o nizki napetosti
 - Elektromagnetna skladnost
 - Okolje
 - Materiali, ki pridejo v stik s hrano.

PRED PRVO UPORABO APARATA

Pred prvo uporabo aparata je potrebno pripomočke (**C, D, E, F & G**) očistiti v milnici.

Pripomočke izplaknite in jih temeljito posušite.

Pozor: rezili sta izjemno ostri zaradi česar je potrebno pri uporabi oziroma med čiščenjem aparata z rezalnimi pripomočki (**E & F**) ravnati pazljivo. Rezalne pripomočke je potrebno vedno prijeti za njihov zgornji del in pri tem paziti, da se ne dotaknete rezil.

Sekljanje in stepanje (**rezili E & F**):

Za grobo sekljanje je mogoče uporabljati zgolj spodnje rezilo. Pri natančnejšem sekljanju, stepanju, pasiranju, itd., je potrebno za zagotavljanje najboljših rezultatov uporabljati obe rezili.

- Posodo za stepanje (**G**) postavite na čisto in suho površino, kjer se ne bo premikal.
- Spodnje rezilo (**F**) postavite v posodi za stepanje na njeno gred (**H**) (**fig. 1**).
- Zgornje rezilo (**E**) namestite na spodnje rezilo (**F**), ki ste ga že namestili v posodo za stepanje (**Fig. 1**). Opomba: V primeru uporabe zgolj enega rezila ta korak postopka preskočite.
- V posodo vstavite sestavine (upoštevajte spodnjo tabelo sestavin), pri čemer ne smete preseči najvišjega nivoja (**Fig. 2**):
- Večje kose narežite na kocke velikosti 1 – 1,5 cm oziroma na velikost, ki najbolj ustreza za enostavno vstavljanje v posodo za stepanje.
- Upoštevajte, da se zaradi sekljanja trdih živil, kot so kavna zrna, začimbe, kocke ledu ali običajen led rezila hitreje obrabljajo.
- Namestite tesnilni pokrov (**C**) (**Fig. 2**).
- Enoto z motorjem (**B**) postavite na vrh posode in jo na njej rahlo zasukajte v pravilen položaj (**G**) (**Fig. 3**).
- Aparat povežite z napajanjem in pritisnite gumb vklopa/izklopa (**A**), sočasno pa držite posodo aparata (**G**) in preprečite njeno vrtenje. Izbirate lahko med nizko (**A1**) in visoko hitrostjo (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).
- Po koncu priprave sprostite gumb vklopa/izklopa (**A1 ali A2 Turbo**), aparat odklopite z napajanja in počakajte, da se rezili (**E in/ali F**) popolnoma zaustavita.
- Za odstranitev pripravljene hrane iz posode odstranite enoto z motorjem (**B**), tesnilni pokrov (**C**) in rezila (**E in/ali F**).

Priporočila za uporabo:

Sestavine	Največja količina	Priporočilo	Najdaljše trajanje	Priporočen zagon
Peteršilj	30 g	Odstranite stebila	5 – 10 s	A1 ali A2
Meta	30 g	Odstranite stebila	Impulzno	A1 ali A2
Čebula, šalotka	200 g	Narežite na koščke	Impulzno	A1
Česen	150 g	-	2 – 5 s	A1
Toast	20 g	Razčetverite	10 – 15 s	A1 ali A2
Mandlji, oreški, lešniki	100 g	Odstranite lupino	10 – 15 s	A2
Švicarski sir	100 g	Narežite na kocke	10 – 15 s	A2
Kuhano jajce	3	Razpolovite	8 – 10 s	A2
Kuhana šunka	200 g	Narežite na koščke	8 – 10 s	A2
Goveji zrezek	200 g	Odstranite kosti in hrustanec	8 – 10 s	A2
Krhko testo ali juha	0,5 l	-	20 – 30 s	A1 ali A2
Suhe slive, marelice	130 g	Odstranite peške	8 – 10 s	A2
Kompot	300 g	-	15 s	A1

Uporabni namigi za boljše rezultate:

Pulziranje daje boljše rezultate. Odstranite vso hrano, ki se zagodzi v notranjosti posode (šunka, čebula, itd), pomagajte si z lopatico. Razporedite jo po posodi in znova pulzno poženite delovanje dvakrat ali trikrat. Merilna lestvica posode upošteva količino, izmerjeno z nameščenimi rezili in je na voljo zgolj v informativne namene.

Pripomoček za mlečne napitke (D):

- Spodnje rezilo (F) postavite v posodi za stepanje na njeno gred (H) (Fig. 4).
- Pripomoček za mlečne napitke (D) namestite na gred rezila (F), ki ste ga že namestili v posodo za stepanje (Fig. 4).
- V posodo vstavite sestavine, pri čemer pazite, da ne prekoračite najvišjega dovoljenega nivoja in nato namestite tesnilni pokrov (C) (Fig. 5).
- Enoto z motorjem (B) postavite na vrh posode in jo na njej rahlo zasukajte v pravičen

položaj **(G)** (Fig. 6).

- Aparat povežite z napajanjem in pritisnite gumb vklopa/izklopa **(A)**, sočasno pa držite posodo aparata **(G)** in preprečite njeno vrtenje. Izbirate lahko med nizko **(A1)** in visoko hitrostjo **(A2 Turbo)** (Fig. 7).
- Po koncu priprave sprostite gumb vklopa/izklopa **(A1 ali A2 Turbo)**, aparat odklopite z napajanja in počakajte, da se rezili **(D + F)** popolnoma zaustavita.
- Za odstranitev pripravljene hrane iz posode odstranite enoto z motorjem **(B)**, tesnilni pokrov **(C)** in rezilo **(D + F)**.
- Pri sekljanju in stepanju ne pozabite odstraniti pripomočka za mlečne napitke **(D)**.

Pozor:

Aparat je opremljen z dvojnimi varnostnimi sistemom: V primeru nenaščenega tesnilnega pokrova **(C)** aparat ne bo deloval. Preverite pravilnost namestitve posode **(G)** in enote z motorjem **(B)**, saj aparat v primeru nepravilne namestitve ne bo deloval.

Pomembno: Pri pripravljanju tekočih živil ne prekoračite na posodi **(G)** označenega najvišjega dovoljenega nivoja (0,5 l).

RECEPTI

Uporabljajte lahko zgolj spodnje rezilo **(F)**. Za zagotavljanje najboljših rezultatov pa sočasno uporabljajte spodnje **(F)** in zgornje **(E)** rezilo.

Majoneza:

2 jajčna rumenjaka - 1 žlička gorčice - 2 žlički vode - 1 žlička kisa - 200 ml olja - sol, poper. Turbo hitrost **(A2)**. Pred pričetkom priprave je izjemno pomembno, da je temperatura vseh sestavin enaka.

V posodo **(G)** z nameščenim rezilom **(F)**, ali nameščenima obema reziloma **(E in F)** vstavite vse sestavine in dve žlički olja.

S 15 sekundno aktivacijo opravite predhodno mešanje. Olje dodajte v treh stopnjah, pri čemer ob vsaki stopnji aparat aktivirajte za 10 sekund.

Ideja za recept: Majoneza z gorčico. Upoštevajte zgornje korake, pri čemer gorčico in vodo zamenjajte z dvema žličkama limoninega soka.

Mešanica za palačinke: (do 0,5 l)

V posodo **(G)** z nameščenim rezilom **(F)**, ali nameščenima obema reziloma **(E in F)** vstavite 100 g navadne moke, dve jajci, ¼ l mleka, žličko olja in ščepec soli. Stepajte cca. 15 – 20 sekund, dokler ne pridobite gladke mase.

Mešanica za vafle: (do 0,5 l za 15 vafjev)

5 g kvasa zmešajte z nekaj tople vode. V posodo **(G)** z nameščenim zgolj rezilom **(F)**, ali nameščenima obema reziloma **(E in F)** vstavite: 130 g moke, 2 jajci, 200 ml mleka, 60 g zmehčanega masla in žličko vaniljevega sladkorja. Mešajte cca. 15 – 20 sekund, dokler ne pridobite gladke mase. Maso pustite počivati eno uro.

Pesto bazilike: (za 4X)

20 g pinjol - 2 stroka česna - 1 vejica (50 g) bazilike - 1 žlička praha iz lešnikov - 80 ml olivnega olja - 40 g parmezana (naribanega), sol.

V ponvi popečite pinjole na olju in odstranite z ognja. S pulziranjem nasekljajte liste bazilike na drobno ob nizki hitrosti (A1). S sten posode odstranite vso hrano in ponovno zmešajte.

V sekljalnik dodajte pinjole, prah iz lešnikov, razpolovljen česen, sol in olje. 20 sekund sekljajte s Turbo hitrostjo (A2). Nazadnje dodajte nariban parmezan in dodatnih 10 sekund mešajte s Turbo hitrostjo (A2) in na takšen način pridobite fino strukturo.

Cacik: (za 4X)

1 kumarica - 2 stroka česna – sveža meta - 100 ml olivnega olja - 1 jogurt – sol in poper. Po dolžini razpolovite kumarico. Odstranite semena in kumarico narežite na kocke. Kocke kumarice posolite in 15 minut pustite, da tekočina odteče. Nasekljajte česen in meto. Dodajte jogurt in olivno olje. Vse sestavine mešajte vse dokler ne pridobite grobe teksture. Začinite. V mešanico v posodi dodajte še kocke kumarice. Pripravljeno omako ohladite v hladilniku in postrezite hladno.

Hummus bi tahini: (pire iz čičerike s sezamom, za 4X)

100 g posušene čičerike - 1 majhna žlička soli - 50 ml tahinija - 50 ml limoninega soka - 50 ml tekočine, preostale po kuhanju čičerike - 1 strok česna.

Dekoracija pladnja: Kapljica olivnega olja, svež peteršilj, paprika ali kajenski poper. Na hladnem mestu 12 ur namakajte čičeriko v vodi. Čičeriko izplaknite, postavite v posodo in pokrijte z vodo. Tekočino zavrite in vsebino na zmernem ognju kuhajte eno uro. Dodajte sol in nadaljujte s kuhanjem nadaljnjih 30 minut dokler se čičerika ne zmehta. Čičeriko odcedite in manjšo količino tekočine, preostale po kuhanju shranite za kasneje. Čičeriko olupite. Zmešajte jo s preostalimi sestavinami in pridobite grobo kremo.

Po potrebi prilagodite začinjenost in konsistenco. Za dekoracijo uporabite nasekljan peteršilj.

Fino maslo z začimbami:

100 g masla - 100 g drobnjaka, in enaki deleži peteršilja, krebujlice, pehtrana in vodne kreše. Turbo hitrost (A2). Nasekljajte začimbe. Dodajte na kocke narezano mehko maslo. Stopajte dokler ne pridobite gladke mešanice.

Različice:

Maslo z inčuni: 100 g masla, 100 g filetov inčunov v olju, 1 žlička limoninega soka. Rokforovo maslo ali maslo z drugimi modrimi siri: 100 g Rokfor sira in 100 g masla.

Uporabite obe rezili (E in F)

Sladoled z rdečimi jagodami:

200 g zamrznjenih rdečih jagod, 4 žličke sladkorja v prahu (cca. 30 g)

100 – 200 ml polnomastne smetane (po okusu)

Jagode mešajte 10 – 15 sekund, dodajte sladkor in polnomastno smetano in ponovno mešajte 15 sekund.

Različice: Uporabite lahko tudi druga zamrznjena sadja, kot so borovnice, maline, rdeči ribez, majhne jagode, itd.)

Uporabite pripomoček za mlečne napitke (D):

Stepena smetana:

V posodo (G) z nastavljenim spodnjim rezilom (F) in pripomočkom za mlečne napitke (D) vlijte 200 ml navadne sladke UHT smetane (z vsaj 30 % maščobe), 20 g sladkorja v prahu ali 20 g sladkorja za posipanje in 1 vrečko vaniljevega sladkorja. Neprekinjeno mešajte cca. 30 sekund.

Namigi za pripravo odlične stepene smetane:

- Uporabite hladno sladko smetano naravnost iz hladilnika.

-Ne mešajte več kot 40 sekund, da ne naredite masla.

Mlečni napitek s sladoledom:

100 g sladoleda (okusi: vanilja, jagoda, pistacija, itd.), 200 ml mleka.

Impulzno zmešajte sladoled, dodajte mleko in ponovno mešajte 20 sekund.

Bananin mlečni napitek

200 ml mleka, 100 g banan, 4 majhne kocke ledu.

Led zmešajte z bananami, dodajte mleko in ponovno mešajte 40 sekund.

Različice: Uporabite lahko tudi jabolka, hruške, jagode, maline, itd.

Ledena kava:

2 žlički instant kave, 5 žličk sladkorja v prahu, 4 majhne kocke ledu, 150 ml mleka.

Impulzno zmešajte led in dodajte instant kavo, sladkor in mleko.

Ponovno mešajte 30 sekund.

Sirupov mlečni napitek:

200 ml jagodnega sirupa, 150 ml mleka, 4 majhne kocke ledu.

Impulzno zmešajte led in dodajte mleko in sirup. Ponovno mešajte 20 sekund. Različice:

Uporabite lahko tudi meto, granatna jabolka, sirup pasijonke, itd.

ČIŠČENJE APARATA

- Pred čiščenjem enote z motorjem **(B)** je potrebno aparat vedno odklopiti z napajanja.
- Nikoli ne potopite enote z motorjem **(B)** v vodo. Aparata ne izplakujte pod tekočo vodo. Očistite ga z vlažno krpo in temeljito posušite.
- Z rezili **(E & F)** ravnejte previdno, ker sta izjemno ostri.
- Ne namakajte rezil **(E & F)** z drugo posodo v pomivalnem koritu.
- Za enostavno čiščenje posode **(G)** vlijte vanjo po uporabi kozarec vode in nekaj kapljic čistila, ter aparat z nameščenimi rezili **(E & F)** vklopite za 5 – 10 sekund. Posodo nato izplaknite pod tekočo vodo.
- V primeru, da se plastični deli zaradi živil, kot je korenje obarvajo, jih podrgnite z naoljeno krpo in nato nadaljujte z običajnim čiščenjem.
- Posoda **(G)**, tesnilni pokrov **(C)** in drugi pripomočki **(D, E in F)** so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju in jih lahko pomivate na zgornji polici pomivalnega stroja, delujočega z ekonomičnim "ECONOMY" programom ali programom hitrega pomivanja "QUICK WASH".

Prostor za shranjevanje kabla Napajalni kabel ovijte okrog aparata in ga nato blokirajte v namenjeno zarezo **(Fig. 8)**.

RECIKLAŽA

ELEKTRIČNI ALI ELEKTRONSKI IZDELKI PO IZTEKU ŽIVLJENJSKE DOBE

Aparat naj bi deloval mnogo let.

Ko pride čas za zamenjavo aparata je potrebno aparat oddati v lokalni center za reciklažo (center za sprejem odpadkov). Aparata ne zavržite med komunalne odpadke.



Mislite na okolje!

Vaš aparat vsebuje številne materiale, ki so primerni za ponovno uporabo ali recikliranje.

Aparat predajte na lokalnem javnem odlagališču odpadkov.

KIRJELDUS

A - Sees/Väljas nupud: A1 Aeglane kiirus A2 Turbo kiirus	D - Piimakokteili otsik E - Ülemine lõiketera F - Alumine lõiketera G - Segamisanum H - Segamisanuma võll
B - Mootoriplokk	
C - Tihenduskaas	

OHUTUSJUHISED

- Enne seadme esmakordset kasutamist tutvuge põhjalikult kasutusjuhendiga: tootja ei vastuta seadme mittenouetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjude eest.
- See seade ei ole ettenähtud kasutamiseks vähendatud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikute poolt (sealhulgas lapsed), välja arvatud siis, kui nende ohutuse eest vastutav isik tagab järelevalve ning selgitab seadme kasutamist.
- Veenduge, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Seade on ettenähtud töötamiseks ainult vahelduvvooluga. Enne seadme esmakordset kasutamist veenduge et võrgupinge vastab seadme andmesildil näidatud toitepingega.
- Seadme toitevõrku ühendamisega seotud rikked muudavad garantii kehtetuks.
- Ärge kasutage seadet, kui see on tühi või kui segamisanumas asuvad tarvikud.
- Ärge paigutage või kasutage seadet soojendusplaadil või avatud leegi (gaasipliit) läheduses.
- Kasutage seadet tasasel, stabiilsel ja tulekindlal pinnal, eemal soojusallikatest või veepritsmetest. Ärge pöörake seadet ümber.
- Ärge eemaldage tihenduskaant enne terade täielikku seiskumist.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti:
 - enne kokkupanekut ja lahtivõtmist,
 - kui ta seiskub töötamise ajal,
 - enne puhastamist või hooldamist,
 - pärast kasutamist.
- Seadme vooluvõrgust lahtiühendamisel ärge tõmmake kunagi toitejuhtmetest.
- Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge kõigepealt, et see on töökorras.
- Ärge kasutage kodumasinaid:
 - kui nad maha kukkunud,
 - kui terad on kahjustatud või mittekomplektsed.
- Ühendage sead alati vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta ning enne terade paigaldamist (**E ja F**).
- Kui toitejuhe on kahjustatud, siis mistahes ohu ärahoidmiseks peab selle asendama tootja, müüjajärgse teeninduse ettevõtte või vajaliku kvalifikatsiooniga isik.
- Ärge jätke toitejuhet laste käeulatusse.
- Toitejuhe ei tohi kunagi olla kokkupuutes kuumade pindadega, soojusallikatega või teravate servadega.
- Ärge asetage seadet, toitejuhet või pistikut vette või mistahes muude vedelikku.
- Teie seade on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises. Mistahes kommertskasutusel, mittenouetekohasel kasutamisel või kasutusjuhendi juhiste eiramisel ei võta valmistaja mistahes vastutust ning garantii kaotab kehtivuse.
- Teie ohutuse tagamiseks kasutage ainult Teie seadmega sobivaid Moulinex tarvikuid ja varuosi.

- Teie ohutuse tagamiseks vastab seade kehtivatele standarditele ja reeglitele:
 - Madalpinge direktiiv
 - Elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv
 - Keskkonnakaitse nõuded
 - Nõuded toiduainetega kokkupuutavatele materjalidele.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Enne esmakordset kasutamist peske tarvikuid (**C,D,E, F ja G**) seebiveega.

Loputage ning kuivatage põhjalikult.

Tähelepanu: terad on väga teravad, seadme kasutamisel või puhastamisel käsitlege lõiketarvikuid (**E ja F**) ettevaatlikult. Hoidke lõiketarvikuid ainult ülemisest osast ning vältige terade puudutamist.

Hakkimine ja segamine (**terad E ja F**):

Jämedaks hakkamiseks saab alumist lõiketera kasutada eraldi. Peenemaks hakkamiseks, segamiseks, püreestamiseks jne. kasutage parima tulemuse saavutamiseks mõlemaid lõiketerasid koos.

- Paigutage segamisanum (**G**) puhtale kuivale ja libisemiskindale aluspinnale.
- Asetage alumine lõiketera (**F**) segamisanuma völli (**H**) (**Joonis 1**).
- Ühendage ülemine lõiketera (**E**) segamisanumas asuva alumise lõiketeraga (**F**) (**Joonis 1**). Märkus: Kui kasutate ainult alumist lõiketera, siis jätkke see etapp vahele.
- Lisage koostisosad (vaadake koostisosade tabelit) segamisanumasse, kuid ärge ületage maksimaalset taset (**Joonis 2**).
- Segamisanuma lihtsamaks täitmiseks lõigake suuremad tükid vajadusel 1-1,5 cm kuubikuteks.
- Pidage meeles, et kõvade toiduainete, nagu näiteks kohvioad, maitseained, jääkuubikud või jää hakkimisel kuluvad lõiketerad kiiremini.
- Nüüd asetage segamisanumale tihenduskaas (**C**) (**Joonis 2**).
- Asetage mootoriplokk (**B**) segamisanuma (**G**) peale, pöörates seda kergelt õigesse asendisse paigaldamiseks (**Joonis 3**).
- Ühendage seade toitevõrku ning vajutage sees/väljas nuppu (**A**). Seadme pöörlemise ärahoidmiseks hoidke segamisanumat kinni. Võite valida nii aeglase kiiruse (**A1**) kui ka suurema kiiruse (**A2 Turbo**) (**Joonis 7**).
- Pärast hakkimise/segamise lõpetamist vabastage sees/väljas nupp (**A1 või A2 Turbo**). Ühendage seade toitevõrgust lahti ning oodake kuni lõiketerad (**E ja/või F**) on täielikult peatunud.
- Segu väljavalamiseks eemaldage mootoriplokk (**B**), tihenduskaas (**C**) ja lõiketerad (**E ja/või F**).

Kasutamise soovitused:

Koostisosad	Maksimaalne kogus	Soovitused	Maksimaalne aeg	Soovitav kiirus
Petersell	30 g	Eemaldage varred	5 kuni 10 sek.	A1 või A2
Piparmünt	30 g	Uklonite drške	Pulseerides	A1 või A2
Sibulad, šalottsibulad	200 g	Tükeldage	Pulseerides	A1

Koostisosad	Maksimaalne kogus	Soovitused	Maksimaalne aeg	Soovitav kiirus
Küüslauk	150 g	-	2 kuni 5 sekundi	A1
Röstsai	20 g	Jaotage neljaks	10 kuni 15 sekundit	A1 või A2
Mandlid, pähklikid, sarapuupähklikid	100 g	Eemaldage koored	10 kuni 15 sekundit	A2
Šveitsi juust	100 g	Tükeldage kuubikuteks	10 kuni 15 sekundit	A2
Keedumuna	3	Poolitage	8 kuni 10 sekundit	A2
Keedusink	200 g	Tükeldage	8 kuni 10 sekundit	A2
Loomaliha	200 g	Eemaldage luud ja kõhred	8 kuni 10 sekundit	A2
Kerged pagaritooted või supp	0,5 l	-	20 kuni 30 sekundit	A1 või A2
Mustad ploomid, kuivatatud aprikoosid	130 g	Eemaldage kivid	8 kuni 10 sekundit	A2
Hautatud puuviljad	300 g	-	15 s	A1

Kasulikud soovitused parimate tulemuste saavutamiseks:

Pulseeriv töötamine tagab paremad tulemused. Eemaldage segamisanuma külgedele jäänud toiduained (sink, sibulad jne) spaatli abil. Segage segamisanumasse ning pulseerige uuesti 2 kuni 3 korda. Segamisanuma mõõteskaala arvestab paigaldatud lõiketerade mahtu, ning see on esitatud ainult informatiivsel eesmärgil.

Piimakokteili otsik (D):

- Asetage alumine lõiketera (F) segamisanuma völli (H) (Joonis 4).
- Võtke piimakokteili otsik (D) ning kinnitage segamisanumas (Joonis 4) olevale lõiketera völli (F).
- Kallake koostisosad segamisanumasse, kuid ärge ületage maksimaalse taset ning asetage peale tihenduskaas (C) (Joonis 5).
- Asetage mootriplokk (B) segamisanuma (G) peale, pöörates seda kergelt õigesse asendisse paigaldamiseks (Joonis 6).
- Ühendage seade toitevõrku ning vajutage sees/väljas nuppu (A). Seadme pöörlemise ärahoidmiseks hoidke segamisanumat kinni. Võite valida nii aeglase kiiruse (A1) kui ka

suurema kiiruse (**A2 Turbo**) (Joonis 7).

- Pärast segamise lõpetamist vabastage sees/väljas nupp (**A1 või A2 Turbo**), ühendage seade toitevõrgust lahti ning oodake kuni lõiketerad (**D+ F**) on täielikult peatunud.
- Segu väljavalamiseks eemaldage mootoriplokk (**B**), tihenduskaas (**C**) ja lõiketera (**D+ F**).
- Hakkimisel ja segamisel ärge ületage eemaldamast piimakokteilile otsikut (**D**).

Hoiatus:

Teie seadmele on paigaldatud kahekordne ohutussüsteem: seade ei tööta kui kaas ei ole omal kohal (**C**). Veenduge, et segamisanum (**G**) ja mootoriplokk (**B**) on paigutatud nõuetekohaselt, vastasel korral ei hakka seade tööle.

Oluline teave: vedelike kasutamisel ärge ületage segamisanumal (**G**) näidatud maksimaalset taset (0,5 l).

RETSEPTID

Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage kas eraldi alumist lõiketera (**F**) või nii alumist (**F**) kui ka ülemist (**E**) lõiketera koos.

Majonees:

2 munakollast – 1 supilusikas sinepit – 2 supilusikat vett – 1 supilusikas äädikat – 200 ml õli – soola, pipart.

Turbo-kiirus (**A2**). On oluline, et enne kokkusegamist on kõik koostisosad samal temperatuuril.

Lisage segamisanumasse (**G**) kõik koostisosad ning ainult 2 supilusikat õli. Segamisanum (**G**) peab olema varustatud kas ühe lõiketeraga (**F**) või mõlema lõiketeraga (**E ja F**) koos. Eelsegamiseks käivitage seade 15-ks sekundiks. Lisage õli kolmes osas, käivitades seadme iga kord 10-ks sekundiks.

Retsepti idee: Sinepita majonees. Järgige eelnevalt kirjeldatud etappe, kuid sinepi ja vee asemel lisage 2 supilusikat sidrunimahla.

Pannkoogisegu: (umbes 0,5 l)

Lisage ühe lõiketeraga (**F**) või kahe lõiketeraga (**E+F**) varustatud segamisanumasse 100 g jahu, 2 muna, ¼ liitrit piima, 1 supilusikas õli ning näpuotsatäis soola. Ühtlase segu saamiseks segage umbes 15 kuni 20 sekundit.

Vahvlisegu: (0,5 l, 15 vahvli valmistamiseks)

Segage 5 g pagaripärmi väheste sooja veega. Kallake ühe lõiketeraga (**F**) või kahe lõiketeraga (**E+F**) varustatud segamisanumasse. Lisage 130 g jahu, 2 muna, 200 ml piima, 60 g pehmenatud võid ja supilusikatäis vanillisuhkrut. Ühtlase segu saamiseks segage umbes 15 kuni 20 sekundit. Laske segul seista 1 tund.

Basiilikupesto: (4 portsjonit)

20 g piiniapähkleid - 2 küüslauguküünt - 1 basiilikuvars (50 g) - 1 supilusikas sarapuupähklipulbrit - 80 ml oliivõli - 40 g parmesani juustu (riivitud), soola.

Grillige piiniapähkleid ilma rasvata pannil ning pange kõrvale. Peenestage basiilikulehed aeglasel kiirusel (**A1**) pulseerides. Eemaldage segamisanuma külgedele jäänud lehed ning segage uuesti.

Lisage segamisanumasse piiniapähklid, sarapuupähklipulber, poolekslõigatud

küüslauguküüned, soola ja õli. Hakkige Turbo-kiirusel (A2) 20 sekundi jooksul. Lõpuks lisage riivitud parmesani juust ning peene tekstuuri saavutamiseks segage lisaks 10 sekundit Turbo-kiirusel (A2).

Cacik: (4 portsjonit)

1 kurk - 2 küüslauguküünt – värsket piparmünti - 100 ml oliivõli - 1 jogurt – soola ja pipart. Lõigake kurk pikkupidi pooleks. Eemaldage seemned ning lõigake kurk kuubikuteks. Lisage kurgitükkidele soola ning jätke 15 minutiks nõrguma. Hakkige küüslauk ja piparmünt. Lisage jogurt ja oliivõli. Segage kuni paksu tekstuuri saavutamiseks. Maitsestage. Lisage segamisanumas saadud segule kurgitükid. Jahutage ning serveerige külmalt.

Hummus bi tahini: (seesamiga kikerhernepüree, 4 portsjonit)

100 g kuivatatud kikerherneid - 1 väike teelusikas soola - 50 ml tahini - 50 ml sidrunimahla - 50 ml kikerherne keeduvedelikku - 1 küüslauguküüs.

Taldriku kaunistamiseks: nirstage oliivõli, lisage värsket peterselli, paprikat või cayenne'e pipart. Leotage kikerherneid 12 tundi külmas vees. Loputage, seejärel asetage potti ning katke veega. Ajage keema ning keetke väikesel kuumusel umbes tund aega. Lisage soola ning jätkake keetmist vee umbes 30 minuti jooksul kuni pehmenemiseni. Kurnake. Pange kõrvale väike kogus keeduvedelikku. Eemaldage kikerhernestelt nahk.

Paksu kreemi saamiseks segage kikerherned koos teiste koostisosadega, Vajadusel lisage maitseained ja jälgige segu konsistentsi. Kaunistuseks lisage hakitud peterselli.

Peenestatud ürtidega või:

100 g võid - 100 g võrsetes kogustes murulauku, peterselli, aedharaputke, estragoni, vesikressi. Turbo-kiirus (A2). Hakkige maitseained. Lisage kuubikuteks lõigatud pehme või. Segage ühtlase segu

Variandid: Anšoovisevõi: 100 g võid, 100 g anšoovise fileed õlis, 1 supilusikas sidrunimahla. Roquefort-või või muude sinihallitusjuustudega või: 100 g roquefort juustu ja 100 g võid

Topeltlõiketeradega (E ja F)

Punaste marjadega jäätis:

200 g külmutatud punaseid marju, 4 supilusikat peensuhkrut (umbes 30 g)

100 kuni 200 ml täispiima (vastavalt maitsele)

Segage marju 10 kuni 15 sekundit, lisage suhkur ja täispiim. Segage 15 sekundit.

Variandid: Võite kasutada ka muid külmutatud marju, nagu näiteks mustikad, vaarikad, punase sõstrad, väikesed maasikad jne.

Piimakokteili otsikuga (D)

Vahukoore:

Kallake alumise lõiketeraga (F) ja piimakokteili otsikuga (D) segamisanumasse (G) 200 ml kõrgkuumutatud rõõska koort (vähemalt 30% rasvasisaldusega), 20 g peensuhkrut või 20 g tuhsuhkrut ja 1 väike kott vanillisuhkrut. Segage pidevalt umbes 30 sekundi jooksul.

Soovitused ideaalse vahukoore valmistamiseks:

- Kasutage otse külmkapist võetud külma rõõska koort.
- Ärge segage kauem kui 40 sekundit, vastasel juhul muutub koor võiks.

Jäätisega piimakokteil:

100 g jäätist (maitsed: vanill, maasikas, pistaatsiapähkel jne.) 200 ml piima
Segage jäätis pulseerides, seejärel lisage piim ning segage uuesti 20 sekundi jooksul.

Banaaniga piimakokteil:

200 ml piima, 100 g banaani, 4 väikest jääkuubikut.

Segage jää banaaniga, seejärel lisage piim ning segage uuesti 40 sekundi jooksul.

Variandid: Võite kasutada ka õunu, pirne, maasikaid või vaarikaid jne.

Jääkohvi:

2 supilusikat lahustuvat kohvi, 5 supilusikat peensuskrut, 4 väikest jääkuubikut, 150 ml piima.
Segage jää pulseerides, seejärel lisage lahustuv kohvi, suhkur ja piim. Segage uuesti 30 sekundi jooksul.

Likööri piimakokteil:

50 ml maasikalikööri, 250 ml piima, 4 väikest jääkuubikut.

Segage jää pulseerides, seejärel lisage piim ja likör. Segage uuesti 20 sekundi jooksul.

Variandid: võite kasutada ka piparmündi, grenadiini, kannatuslille viljade jne. likööre.

SEADME PUHASTAMINE

- Enne mootorimooduli **(B)** puhastamist ühendage toitejuhe alati lahti.
- Ärge asetage mootoriploki **(B)** kunagi vette. Ärge loputage seda vee all. Puhastage seda niiske lapiga ning kuivatage ettevaatlikult.
- Käsitlege lõiketerasid **(E ja F)** ettevaatlikult, kuna nad on väga teravad.
- Ärge jätke lõiketerasid **(E ja F)** kraanikaussi koos nõudega ligunema.
- Segamisanuma **(G)** lihtsamaks puhastamiseks pärast kasutamist kallake segamisanumasse 1 klaas vett ning mõned tilgad pesuvahendit, lülitage paigaldatud lõiketeradega **(E ja F)** mikser 5 kuni 10 sekundiks sisse, seejärel loputage jooksva vee all.
- Juhul kui seadme plastikosad muudavad mõningate toiduainete, nagu näiteks porgandid, tõttu värvi, siis hõõruge neid toiduõlis niisutatud lapiga, seejärel jätkake tavapärase puhastamisega.
- Segamisanumat **(G)**, kattekaant **(C)** ning teisi otsikuid **(D, E ja F)** võib pesta nõudepesumasina ülemisel riulil "ECONOMY (säätsurežiim)" või "QUICK WASH (kiirpesu)" programmiga.

Toitejuhtme hoidmine: Kerige toitejuhe ümber seadme ning kinnitamiseks suruge juhtmeots sisselõikesse. (Fig. 8).

JÄÄTMEKÄITLUS

ELEKTRISTE VÕI ELETROONILISTE SEADMETE KASUTUSEA LÕPP

Teie seadme eeldatav kasutusaeg on mitu aastat. Seadme asendamisel ärge visake seda prügikasti või prügimäele, vaid toimetage see lähimasse jäätmekäitluskeskusesse (või vajadusel jäätmete vastuvõtukeskusesse).



① Mõelge keskkonna peale!

Teie seade sisaldab väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada või ümber töödelda.

Toimetage see kohalikku jäätmekäitluskeskusesse.

APRAŠYMAS

A - Įjungimo / išjungimo mygtukai:

A1 lėta eiga

A2 turbo greitis

B - Variklio blokas

C - Sandarus dangtelis

D - Priedas pieno kokteiliams ruošti

E - Viršutinis smulkinimo peilis

F - Apatinis smulkinimo peilis

G - Dubuo

H - Dubens suklys

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu: gamintojas neprisiima atsakomybės, jeigu naudotojas nepaiso šių nurodymų.
- Šis prietaisas nepritaikytas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai arba protiniai gebėjimai nepakankami, taip pat neturintiems patirties ir reikiamų žinių asmenims, išskyrus tuos atvejus, kai tokius naudotojus prižiūri arba apmoko atsakingas už jų saugumą asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus ir neleiskite jiems žaisti su prietaisu.
- Prietaiso konstrukcija pritaikyta prijungti tik prie kintamosios srovės elektros tinklo. Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą patikrinkite, ar jūsų elektros tinklo parametrai atitinka parametrus, nurodytus prietaiso vardinėje kortelėje.
- Bet koks netinkamas prietaiso prijungimas anuliuoja garantiją.
- Neįjunkite tuščio prietaiso arba kai prietaiso dubenyje yra priedų.
- Nestatykite ir nenaudokite šio prietaiso ant viryklės kaitvietės arba prie atviros liepsnos (dujinės viryklės).
- Naudokite prietaisą ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo šilumos šaltinių ir vandens pursų. Neapverskite prietaiso.
- Nenuimkite sandarus dangtelio, kol peiliai visiškai nesustojo.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo:
 - . prieš montuodami ir ardydami prietaisą,
 - . jeigu prietaisas sugedo darbo metu,
 - . prieš valydami prietaisą arba atlikdami priežiūros darbus,
 - . užbaigę darbą su prietaisu.
- Atjungdami prietaisą, niekada netraukite už maitinimo kabelio.
- Naudokite tik patikrintus ir nepriekiaštingai funkcionuojančius ilgintuvus.
- Nenaudokite buitinio prietaiso, jeigu:
 - . prietaisas nukrito,
 - . peiliai pažeisti arba trūksta dalies peilių.
- Visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, jeigu paliekate prietaisą be priežiūros, arba prieš keisdami peilius (**E ir F**).
- Jeigu maitinimo kabelis pažeistas, kabelį turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros įmonė arba kvalifikuotas asmuo, siekiant išvengti bet kokių pavojų.
- Nepalikite maitinimo kabelio vaikams pasiekiamoje vietoje.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo kabelis nebūtų šalia arba ant įkaitusių paviršių, karščio šaltinių arba aštrių briaunų.
- Nepanardinkite prietaiso, maitinimo kabelio ir kabelio kištuko į vandenį arba bet koki skystį.
- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Jeigu prietaisas naudojamas bet kokiais komerciniais tikslais, naudojamas netinkamai arba nepaisoma nurodymų, gamintojas neprisiima atsakomybės ir garantija negalioja.

LT

- Saugumo sumetimais naudokite tik originalius „Moulinex“ priedus ir atsargines detales, skirtas šiam prietaisui.
- Jūsų saugumui užtikrinti, šis prietaisas atitinka galiojančių standartų ir įstatymų reikalavimus:
 - Žemos įtampos direktyva
 - Elektromagnetinis suderinamumas
 - Aplinkos sąlygos
 - Medžiagos, prie kurių liečiasi maisto produktai.

VEIKSMAI, ATLIEKAMI PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

Prieš pirmąjį naudojimą nuplaukite priedus (**C, D, E, F ir G**) muilinu vandeniu.

Praskalaukite ir kruopščiai išdžiovinkite.

Dėmesio: peiliai labai aštrūs, naudokite pjovimo priedus (**E ir F**) atsargiai, kai dirbate su prietaisu arba jį valote. Priedą su peiliais visada imkite už viršutinės dalies ir neprisilieskite prie peilių.

Smulkinimas ir maišymas (**peiliai E ir F**):

Smulkinimui stambesniais gabaliukais galima naudoti tik apatinį peilį. Smulkinant smulkiais gabaliukais,

maišant, nuošiant piurė ir pan., puikūs rezultatai pasiekiami naudojant abu peilius.

- Padėkite maišymo dubenį (**G**) ant švaraus, sauso ir neslidaus paviršiaus.
- Uždėkite apatinį peilį (**F**) maišymo dubenyje ant dubens ašies (**H**) (**fig. 1**).
- Pritvirtinkite viršutinį peilį (**E**) ant apatinio peilio (**F**), jau sumontuoto dubenyje (**Fig 1.**).
Pastaba: jeigu naudojate tik apatinį peilį, praleiskite šį veiksmą.
- Sudėkite į dubenį ingredientus (žr. ingredientų lentelę toliau), neviršydami maksimalaus užpildymo lygio (**Fig 2.**):
- Supjaustykite didesnius gabalus į 1–1,5 cm kubelius arba taip, kad lengvai užpildytumėte maišymo dubenį.
- Atsiminkite, kad smulkinant kietus produktus, pvz., kavos pupeles, prieskonius, ledo kubelius arba ledą, peiliai susidėvi greičiau.
- Dabar uždėkite sandarų dangtelį (**C**) (**Fig 2.**).
- Uždėkite variklio bloką (**B**) ant viršaus, šiek tiek pasukdami nustatykite teisingą variklio bloko padėtį ant dubens (**G**) (**fig 3.**).
- Įkiškite maitinimo kabelio kištuką į kištukinį elektros tinklo lizdą ir paspauskite mygtuką įjungti / išjungti (**A**), tuo pačiu metu laikydami prietaisą už dubens (**G**), kad prietaisas nesisuktų. Galite pasirinkti žemus sūkius (**A1**) arba aukštesnius sūkius (**A2 Turbo**) (**fig 7.**).
- Užbaigę paruošimą, atleiskite mygtuką įjungti / išjungti (**A1 arba A2 Turbo**), ištraukite maitinimo kabelio kištuką iš kištukinio elektros tinklo lizdo ir palaukite, kol peiliai (**E ir (arba) F**) visiškai sustos.
- Nuimkite variklio bloką (**B**), sandarų dangtelį (**C**) ir išimkite peilius (**E ir (arba) F**), kad galėtumėte išpilti paruoštą maistą.

Naudojimo rekomendacijos:

Ingredientai	Maksimalus kiekis	Rekomendacija	Maksimali trukmė	Rekomenduojami sūčiai
Petražolės	30 g	Nupjaukite stiebelius	5 – 10 sek	A1 arba A2
Mėtos	30 g	Nupjaukite stiebelius	Atskirais įjungimais	A1 arba A2
Svogūnai, svogūnėliai	200 g	Supjaustykite gabalėliais	Impulzno	A1
Česnakai	150 g	-	2 – 5 sek	A1
Skrebučiai	20 g	Susmulkinkite ketvirčiais	10 – 15 sek	A1 arba A2
Migdolai, riešutai, lazdyno riešutai	100 g	Išgliaudykite	10 – 15 sek	A2
Šveicariškas sūris	100 g	Supjaustykite kubeliais	10 – 15 sek	A2
Virti kiaušiniai	3	Supjaustykite	8 – 10 sek	A2
Virtas kumpis	200 g	Supjaustykite gabalėliais	8 – 10 sek	A2
Jautienos žlgėtainis	200 g	Pašalinkite kaulus ir kremzles	8 – 10 sek	A2
Skysta tešla arba sriuba	0,5 l	-	20 – 30 sek	A1 arba A2
Džiovintos slyvos ir abrikosai	130 g	Išimkite kauliukus	8 – 10 sek	A2
Troškinti vaisiai	300 g	-	15 sek	A1

Naudingi patarimai geriausiems rezultatams:

Atskirais įjungimais pasiekiami geresni rezultatai. Mentele nuimkite nuo dubens sienelių prilipusius produktus (kumpį, svogūnus ir kt.). Paskirstykite produktus dubenyje ir vėl įjunkite 2 arba 3 kartus. Dubens tūrio matavimo skalėje paženklintas tūris, kai peiliai sumontuoti dubenyje; ši tūrio skalė skirta tik informuoti.

Priedas pieno kokteiliams ruošti (D):

- Uždėkite apatinį peilį (F) maišymo dubenyje ant dubens ašies (H) (Fig. 4.).
- Paimkite priedą pieno kokteiliams ruošti (D) ir pritvirtinkite ant peilio suklio (F), esančio dubenyje (Fig. 4.).

- Supilkite ingredientus, neviršydami maksimalaus lygio, ir uždėkite sandarų dangtelį **(C)** (fig. 5.).
- Uždėkite variklio bloką **(B)** ant viršaus, šiek tiek pasukdami nustatykite teisingą variklio bloko padėtį ant dubens **(G)** (fig. 6).
- Įkiškite maitinimo kabelio kištuką į kištukinį elektros tinklo lizdą ir paspauskite mygtuką įjungti / išjungti **(A)**, tuo pačiu metu laikydami prietaisą už dubens **(G)**, kad prietaisas nesisuktų. Galite pasirinkti žemus sūkius **(A1)** arba aukštesnius sūkius **(A2 Turbo)** (fig. 7).
- Užbaigę paruošimą, atleiskite mygtuką įjungti / išjungti (A1 arba A2 Turbo), ištraukite maitinimo kabelio kištuką iš kištukinio elektros tinklo lizdo ir palaukite, kol peiliai **(D + F)** visiškai sustos.
- Nuimkite variklio bloką **(B)**, sandarų dangtelį **(C)** ir peilius **(D + F)**, kad galėtumėte išpilti paruoštą maistą.
- Neužmirškite išimti pieno kokteilio ruošimo priedo **(D)** prieš smulkindami ir maišydami.

Atsargiai:

Jūsų prietaise yra dviguba apsaugos sistema: prietaisas neįsijungia, jeigu neuždėtas sandarus dangtelis **(C)**. Patikrinkite, ar dubuo **(G)** ir variklio blokas **(B)** tinkamoje padėtyje, priešingu atveju jūsų prietaisas neįsijungs.

Svarbu: ruošdami skystus produktus, neviršykite maksimalaus lygio (0,5 litro), paženklinto ant dubens **(G)**.

RECEPTAI

Naudokite vien tik apatinį smulkinimo peilį **(F)** arba kartu apatinį **(F)** ir viršutinį **(E)** peilius geresniems rezultatams pasiekti.

Majonezas:

2 kiaušinių tryniai - 1 v. š. (valgomas šaukštas) garstyčių - 2 v. š. vandens - 1 v. š. acto - 200 ml aliejaus - druskos, pipirų.

Turbo greitis **(A2)**. Svarbu, kad visų ingredientų temperatūra prieš ruošiant būtų vienoda.

Sudėkite visus ingredientus ir tik 2 v. š. aliejaus į dubenį **(G)**, kuriame sumontuotas smulkinimo peilis **(F)** arba abu peiliai **(E ir F)** kartu.

Pradinis maišymas: nuspauskite mygtuką 15 sekundžių. Įpilkite aliejų trimis etapais, kiekvieną kartą maišydami po 10 sekundžių.

Recepto variantas: Majonezas be garstyčių. Atlikite anksčiau nurodytus veiksmus, pakeitę garstyčias ir vandenį 2 v. š. citrinų sulčių.

Blynų mišinys: (pagaminama iki 0,5 litro)

Įpilkite 100 g miltų, 2 kiaušinius, 1/4 litro pieno, 1 v. š. aliejaus ir žiupsnelį druskos į dubenį **(G)**, kuriame sumontuotas smulkinimo peilis **(F)** arba abu peiliai **(E ir F)** kartu. Maišykite maždaug 15 - 20 sekundžių, kol paruošite vientisą tešlą.

Vaflių mišinys: (pagaminama iki 0,5 litro, pakanka 15 vaflių)

Išmaišykite 5 g kepimo mielių nedideliame kiekyje šilto vandens. Įpilkite į dubenį **(G)**, kuriame sumontuotas smulkinimo peilis **(F)** arba abu peiliai **(E ir F)** kartu: 130 g miltų, 2 kiaušinius, 200 ml pieno, 60 g minkšto sviesto ir 1 v. š. vanilinio cukraus. Maišykite maždaug 15 - 20 sekundžių, kol paruošite vientisą tešlą. Palikite 1 valandai iki kepimo.

Bazilikų padažas makaronams: (4 porcijos)

20 g kedro riešutų - 2 skiltelės česnako - 1 šakelė (50 g) baziliko - 1 v. š. lazdyno riešutų miltelių - 80 ml alyvų aliejaus - 40 g parmezano (tarkuoto), druskos.

Apkepinkite kedro riešutus keptuvėje be aliejaus. Susmulkinkite baziliko šakelę lėta eiga **(A1)**, atskirais įjungimais. Paskirstykite dubenyje prie sienelių prilipusį maistą ir vėl maišykite. Supilkite į smulkintuvą kedro riešutus, lazdyno riešutų miltelius, pusiau perpjautą česnako skiltelę, druską ir aliejų. Smulkinkite 20 sekundžių Turbo **(A2)** greičiu. Galiausiai įpilkite į smulkintuvą tarkuotą parmezaną ir maišykite dar 10 sekundžių Turbo **(A2)** greičiu, kad paruoštumėte smulkių dalelių mišinį.

Caciki: (4 porcijos)

1 agurkas - 2 skiltelės česnako - šviežios mėtos - 100 ml alyvų aliejaus - 1 indelis jogurto - druskos ir pipirų. Perpjaukite agurką išilgai į dvi dalis. Išimkite sėklas ir supjaustykite agurką kubeliais. Apibarstykite agurko kubelius druska ir palikite nusausti 15 minučių. Susmulkinkite česnaką ir mėtą. Įpilkite jogurtą ir alyvų aliejų. Maišykite, kol gausite tirštą mišinį. Įdėkite prieskonių. Įdėkite į dubenį agurko kubelius. Atšaldykite ir patiekite šaltą.

Hummus bi tahini: (žirnių piurė su sezamu, 4 porcijos)

100 g džiovintų žirnių - 1 mažas v. š. druskos - 50 ml tahini (tirštos sezamo pastos) - 50 ml citrinų sulčių - 50 ml žirnių nuovo - 1 skiltelė česnako.

Lėkštės papuošimui: Užlašinkite alyvų aliejaus ant šviežių petražolių, paprikos arba aitriosios paprikos. Mirkykite žirnius vandenyje šaltoje vietoje maždaug 12 valandų. Perplaukite, tada supilkite į keptuvę ir užpilkite vandeniu, kad apsemtų. Užvirinkite ir virkite ant silpnos ugnies 1 valandą. Įdėkite druskos ir virkite dar maždaug 30 minučių, kol žirniai suminkštės. Nukoškite. Pasilikite šiek tiek žirnių nuovo. Nuimkite nuo žirnių žieveles.

Išmaišykite žirnius su kitais ingredientais, kol gausite tirštą kremą.

Jeigu reikia, įdėkite prieskonių ir pakoreguokite tirštumą. Papuoškite supjaustytomis petražolėmis.

Labai skanus žolelių sviestas

100 g sviesto - 100 g česnako laiškų, petražolės, daržinio bulio, peletrūno, rėžiuko lygiomis dalimis. Turbo greitis (A2). Susmulkinkite žoleles. Įdėkite minkštą sviestą, supjaustytą kubeliais. Maišykite, kol gausite vientisą mišinį.

Variantai:

Ančiuvų sviestas: 100 g sviesto, 100 g ančiuvų filė aliejuje, 1 v. š. citrinų sulčių. Rokforo sviestas arba sviestas su kitais mėlynaisiais sūriais: 100 g rokforo sūrio ir 100 g sviesto.

Su dvigubais peiliais (E ir F)

Ledai su serbentais:

200 g šaldytų serbentų, 4 v. š. cukraus pudros (maždaug 30 g)

100 - 200 ml nenugriebto pieno ledų (pagal skonį)

Maišykite uogas 10 - 15 sekundžių. Įdėkite cukraus ir nenugriebto pieno ledus, maišykite 15 sekundžių.

Variantai: Taip pat galite naudoti kitas šaldytas uogas, pvz., šilauoges, avietes, serbentus, mažas žemuoges ir kt.

Su priedu pieno kokteiliams ruošti (D)

Plakta grietinėlė:

Išpilkite 200 ml aukšta temperatūra sterilizuotos pilstomos grietinėlės (riebumas ne mažiau 30 %), 20 g cukraus pudros arba 20 g glajaus cukraus ir 1 pakelį vanilinio cukraus į dubenį (G), kuriame sumontuotas apatinis peilis (F) ir priedas pieno kokteiliams ruošti (D). Maišykite nepertraukiamai maždaug 30 sekundžių.

Puikios plaktos grietinėlės su standžiu paviršiumi ruošimo patarimai:

- Naudokite šaltą pilstomą grietinėlę tiesiai iš šaldytuvo.
- Nemašykite ilgiau kaip 40 sekundžių, kad nepavirstų į sviestą.

Pieno kokteilis su ledu:

100 g ledų (ledai: vaniliniai, braškiniai, su pistacijomis ir kt.), 200 ml pieno. Sumaišykite ledus atskirais įjungimais, po to išpilkite pieną ir maišykite dar kartą 20 sekundžių.

Bananinis pieno kokteilis:

200 ml pieno, 100 g bananų, 4 maži ledo kubeliai. Sumaišykite ledus su bananais, išpilkite pieno ir maišykite dar kartą 40 sekundžių. Variantai: Taip pat galite naudoti obuolius, kriaušes, žemuoges arba avietes ir kt.

Ledinė kava:

2 v. š. tirpios kavos, 5 v. š. cukraus pudros, 4 maži ledo kubeliai, 150 ml pieno. Maišykite ledo kubelius atskirais įjungimais, po to supilkite tirpią kavą, cukrų ir pieną. Maišykite dar kartą 30 sekundžių.

Pieno kokteilis su likeriu:

50 ml braškių likerio, 150 ml pieno, 4 maži ledo kubeliai. Maišykite ledo kubelius atskirais įjungimais, po to supilkite pieną ir likerį. Maišykite dar kartą 20 sekundžių. Variantai: taip pat galite naudoti mėtų, granatų, marakujos likerį ir kt.

PRIETAISO VALYMAS

- Visada ištraukite maitinimo kabelio kištuką iš kištukinio elektros tinklo lizdo prieš valydam variklio bloką (B).
- Niekada nepanardinkite variklio bloko (B) į vandenį. Neplaukite variklio bloko tekančiu vandeniu. Nuvalykite variklio bloką drėgnu audiniu ir kruopščiai nusauskinkite.
- Atsargiai valykite peilius (E ir F), nes peiliai labai aštrūs.
- Nepalikite peilių (E ir F) mirkti kartu su indais plautuvėje.
- Kad lengviau išvalytumėte dubenį (G) po naudojimo, išpilkite į dubenį 1 stiklinę vandens ir įlašinkite kelis lašus indų ploviklio, įjunkite maišytuvą 5 - 10 sekundžių, kai peiliai (E ir F) sumontuoti, po to praskalaukite po kranu.
- Jeigu plastikinių korpuso detalių spalva pasikeitė dėl naudojamų maisto produktų, pvz., morkų, patrinkite audiniu, sudrėkintu aliejumi, po to valykite įprastai.
- Dubenį (G), sandarų dangtelį (C) ir kitus priedus (D, E ir F) galima plauti indaplovėje, sudėjus viršutinėje lentynoje ir naudojant „EKONOMIŠKO“ arba „GREITO PLOVIMO“ programą.

Maitinimo kabelio saugojimas: apvyniokite kabelį aplink prietaisą ir įspauskite į laikiklį (Fig. 8).

PAKARTOTINIS MEDŽIAGŲ PERDIRBIMAS

ELEKTRINIAI ARBA ELEKTRONINIAI PRIETAISAI, KURIŲ NAUDOJIMAS BAIGĖSI

Jūsų prietaiso konstrukcija pritaikyta ilgam naudojimui.

Tačiau atėjus metui jį keisti, neišmeskite prietaiso į buitinių atliekų konteinerį; atiduokite prietaisą jūsų mieste esančiai atliekų perdirbimo įmonei (arba specialių atliekų surinkimo centrui).



Rūpinkitės aplinka!



Prietaise yra vertingų medžiagų, kurias galima panaudoti dar kartą arba perdirbti.

Perduokite prietaisą vietinei specialių atliekų perdirbimo įmonei.

APRAKSTS

A - Leslīgšanas/izslīgšanas pogas: A1 Lēns ātrums A2 Turbo	D - Piena kokteiļu piederums
B - Motora bloks	E - Augšējais smalcināšanas asmens
C - Hermētisks vāks	F - Apakšējais smalcināšanas asmens
	G - Bļoda
	H - Bļodas vārpsta

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju: ražotājs neuzņemas nekāda veida atbildību gadījumā, ja ierīce netiek lietota saskaņā ar instrukcijām.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, maņu un garīgajām spējām vai personām, kurām trūkst zināšanu vai pieredzes, ja viņus neuzrauga atbildīgā persona vai arī ja viņiem nav sniegtas iepriekšējas norādes par ierīces lietošanu.
- Uzraugiet bērnus, lai pārliecinātos, ka tie nerotajās ar šo ierīci.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi maiņstrāvas tīklā. Mēs lūdzam jūs pirms pirmās lietošanas reizes pārbaudīt, vai jūsu mājas elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts ierīces raksturlielumu plāksnītē.
- Nepareiza elektrosavienojuma gadījumā garantija nav spēkā.
- Nelietojiet ierīci, ja tā ir tukša vai bļodā ir ievietoti piederumi.
- Nenovietojiet šo ierīci uz elektriskās plītiņas vai neizmantojiet ierīci, ja tā novietota uz elektriskās plītiņas, vai nenovietojiet un neizmantojiet to atklātu liesmu (gāzes plīti) tuvumā.
- Izmantojiet produktu, novietojot to uz līdzenas, stabilas, siltumizturīgas virsmas vietā, kur tas neatrodas karstuma avotu tuvumā vai to nevar apšākt ūdens. Neapgrieziet ierīci otrādi.
- Nenoņemiet hermētisko vāku, līdz asmeņi nav pilnībā apstājušies.
- Atvienojiet ierīci no strāvas avota:
 - pirms montāžas un izjaukšanas;
 - ja darba laikā rodas problēmas;
 - pirms tīrīšanas un apkopes;
 - pēc lietošanas.
- Nekādā gadījumā neatvienojiet ierīci no strāvas avota, raujot aiz strāvas vada.
 - Izmantojiet pagarinātājauklu vienīgi pēc tam, kad esat pārbaudījis, vai tā ir labā tehniskā stāvoklī.
 - Mājsaimniecības ierīces nedrīkst izmantot:
 - ja tās ir nokritušas zemē;
 - ja asmeņi ir bojāti vai ar defektiem.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas avota, kad grasāties to atstāt bez uzraudzības un pirms asmeņu uztādīšanas (**E un F**).
- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina ir jāveic ierīces ražotājam, ražotāja pēcpārdošanas apkalpošanas nodaļai vai atbilstoši kvalificētai personai, lai izvairītos no jebkāda apdraudējuma.
- Nenovietojiet strāvas vadu bērniem pieejamā vietā.
- Strāvas vads nekādā gadījumā nedrīkst atrasties karstu virsmu tuvumā vai saskarties ar tām, kā arī tas nedrīkst atrasties karstuma avotu un asu malu tuvumā.

- Nemērciet ierīci, strāvas vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai cita veida šķidrumā.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai vienīgi mājās apstākļos. Gadījumos, kad ierīce tiks izmantota komerciāliem mērķiem, tiks izmantota nepareizi vai netiks ievērotas instrukcijas, ražotājs neuzņemsies nekāda veida atbildību, un garantija tiks anulēta.
- Jūsu drošības dēļ izmantojiet vienīgi jūsu ierīcei paredzētus Moulinex piederumus un rezerves daļas.
- Lai nodrošinātu jūsu drošību, šī ierīce atbilst šādiem standartiem un noteikumiem:
 - Zemsprieguma direktīvai;
 - Elektromagnētiskās saderības direktīvai;
 - Vides direktīvai;
 - Direktīvai par materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet piederumus **(C, D, E, F un G)** ziepjūdenī.

Uzmanīgi noskalojiet un nosusiniet tos.

Uzmanību! Asmeņi ir ārkārtīgi asi, lietojot vai tīrot ierīci, veiciet darbības ar piederumiem **(E un F)** uzmanīgi. Vienmēr saņemiet asmeņu piederumus aiz augšdaļas, uzmanoties, lai nepieskartos asmeņiem.

Smalcināšana un maistīšana **(asmens E un F)**.

Lai iegūtu rupji smalcinātu pārtiku, iespējams izmantot tikai apakšējo asmeni. Lai iegūtu smalki smalcinātu pārtiku, maisītu to, gatavotu biezeni u.c., lielisku rezultātu iespējams iegūt, izmantojot abus asmeņus.

- Novietojiet maistīšanai paredzēto blodu **(G)** uz tīras, sausas virsmas vietā, kur tā neslīdēs.
- Ievietojiet apakšējo asmeni **(F)** maistīšanai paredzētajā blodā uz blodas vārpstas **(H)** **(Fig. 1)**.
- Novietojiet augšējo asmeni **(E)** uz apakšējā asmens **(F)**, kas jau ievietots blodā **(Fig. 1)**.
Piezīme. Ja jūs izmantojat tikai apakšējo asmeni, izlaidiet šo soli.
- Pievienojiet sastāvdaļas (sastāvdaļu tabulu sk. zemāk), nepārsniedzot maksimālā līmeņa atzīmi **(Fig. 2)**:
- Lielākus produktus sagrieziet aptuveni 1-1,5 cm lielos kubciņos vai pēc nepieciešamības, lai tie viegli satilptu maistīšanai paredzētajā blodā.
- Ievērojiet, ka, smalcinot cietus produktus, piemēram, kafijas pupiņas, garšvielas, ledus gabalus vai ledu, nažu asmeņi nodils ātrāk.
- Pēc tam uzlieciet hermētisko vāku **(C)** **(Fig. 2)**.
- Uzstādiet augšpusē motora bloku **(B)**, nedaudz pagriežot to, lai pareizi novietotu to virs blodas **(G)** **(Fig. 3)**.
- Pieslēdziet ierīci strāvas avotam un piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu **(A)**, vienlaicīgi turot blodu **(G)**, lai tā nevarētu griezties. Jūs varat izvēlēties vai nu lēnu ātrumu **(A1)**, vai lielāku ātrumu **(A2 Turbo)** **(Fig. 7)**.
- Kad gatavošana ir pabeigta, atlaidiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu **(A1 vai A2 Turbo)**, atvienojiet ierīci no strāvas avota un nogaidiet, līdz asmeņi **(E un/vai F)** pilnībā apstājas.
- Lai iztukšotu pagatavoto ēdienu no blodas, atvienojiet motora bloku **(B)**, atveriet hermētisko vāku **(C)** un atvienojiet asmeņus **(E un/vai F)**.

Lietošanas ieteikumi:

Sastāvdaļas	Maks. daudzums	Ieteikumi	Maks. laiks	Ieteicamā palaišanas poga
Pētersīļi	30 g	Nogrieziet kātus	5 līdz 10 s	A1 vai A2
Piparmētras	30 g	Nogrieziet kātus	Izmantojot pārtrauktas darbības	A1 vai A2
Sīpoli, šalotes	200 g	Sagrieziet gabalos	Izmantojot pārtrauktas darbības	A1
Ķiploki	150 g	-	2 līdz 5 s	A1
Grauzdiņi	20 g	Sagrieziet četrās daļās	10 līdz 15 s	A1 vai A2
Mandeles, rieksti, lazdu rieksti	100 g	Nolobiet	10 līdz 15 s	A2
Šveices siers	100 g	Sagrieziet kubiņos	10 līdz 15 s	A2
Vārītas olas	3	Pārgriežiet uz pusēm	8 līdz 10 s	A2
Vārīts šķiņķis	200 g	Sagrieziet gabalos	8 līdz 10 s	A2
Liellopa bifšteks	200 g	Izņemiet kaulus un skrimšļus	8 līdz 10 s	A2
Viegla sviesta mīkla vai zupa	0,5 l	-	20 līdz 30 s	A1 vai A2
Žāvētas plūmes, žāvētas aprikozes	130 g	Izņemiet kauliņus	8 līdz 10 s	A2
Augļu kompots	300 g	-	15 s	A1

Noderīgi padomi labāku rezultātu iegūšanai.

Labākus rezultātus iespējams iegūt, izmantojot pārtrauktas darbības. Notīriet ēdiena daudzumu, kas pielīpis pie blādes malām (šķiņķi, sīpolus u.c.), izmantojot lāpstiņu. Izlīdziniet pa blādi un vēlreiz 2 vai 3 reizes izmantojiet pārtraukto darbību. Blādes mērskalā iekļauts apjoms, kas rodas, ja ir ievietoti asmeņi, un tai ir tikai informatīvs raksturs.

Piena kokteiļu piederums (D).

- Ievietojiet apakšējo asmeni (F) maisīšanai paredzētajā blodā uz blodas vārpstas (H) (Fig. 4).
- Uzstādiet piena kokteiļu piederumu (D) un nofiksējiet to uz asmens vārpstas (F), kas jau ir uzstādīta blodā (Fig. 4).
- Ielejiet sastāvdaļas, nepārsniedzot maksimālo līmeni, un uzlieciet hermētisko vāku (C) (Fig. 5).
- Uzstādiet augšpusē motora bloku (B), nedaudz pagriežot to, lai pareizi novietotu to virs blodas (G) (Fig. 6).
- Pieslēdziet ierīci strāvas avotam un piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (A), vienlaicīgi turot blodu (G), lai tā nevarētu griezties. Jūs varat izvēlēties vai nu lēnu ātrumu (A1), vai lielāku ātrumu (A2 Turbo) (Fig. 7).
- Kad gatavošana ir pabeigta, atlaidiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (A1 vai A2 Turbo), atvienojiet ierīci no strāvas avota un nogaidiet, līdz asmens (D + F) pilnībā apstājas.
- Lai iztukšotu pagatavoto ēdienu no blodas, atvienojiet motora bloku (B), atveriet hermētisko vāku (C) un atvienojiet nazi (D + F).
- Ja vēlaties smalcināt vai maisīt produktus, neaizmirstiet atvienot piena kokteiļu piederumu (D).

Piesardzību!

Jūsu ierīce ir aprīkota ar dubultu drošības sistēmu: ierīce nedarbosies, ja nebūs uzlikts hermētiskais vāks (C). Pārliecinieties, ka bloda (G) un motora bloks (B) ir uzstādīts pareizi, jo pretējā gadījumā ierīce nedarbosies.

Svarīgi! Gatavojot šķidrus ēdienus, nepārsniedziet maksimālo līmeni (0,5 L), kas norādīts uz blodas (G).

RECETES

Izmantojiet vai nu tikai apakšējo smalcināšanas asmeni (F), vai apakšējo (F) un augšējo (E) smalcināšanas asmeni kopā, lai iegūtu labākus rezultātus.

Majonēze:

2 olas dzeltenumi - 1 ēd. k. sinepju - 2 ēd. k. ūdens - 1 ēd. k. etiķa - 200 ml eļļas - sāls, pipari.

Ātrums Turbo (A2). Pirms gatavošanas uzsākšanas svarīgi ir nodrošināt, lai visas sastāvdaļas būtu vienādā temperatūrā.

Ieberiet blodā (G), kurā uzstādīts tikai smalcināšanas asmens (F) vai abi asmeņi (E un F) kopā, visas sastāvdaļas un tikai 2 ēd. k. eļļas.

Veiciet pirmreizēju maisīšanu 15 sekundes. Pievienojiet eļļu trīs posmos, katru reizi piespiežot uz 10 sekundēm.

Ideja receptei: majonēze bez sinepēm. Veiciet iepriekšnorādītās darbības, aizvietojoiet sinepes un ūdeni ar 2 ēd. k. citrona sulas.

Pankūku mīkla: (iespējams iegūt līdz pat 0,5 L)

Ieberiet blodā (G), kurā uzstādīts tikai smalcināšanas asmens (F) vai abi asmeņi (E un F) kopā, 100 g sijātu miltu, pievienojiet 2 olas, 1/4 litra piena, 1 ēd. k. eļļas un šķipsnu sāls. Maisiet aptuveni 15 līdz 20 sekundes, lai iegūtu vienveidīgu mīklu.

Vafeļu mīkla: (iespējams iegūt līdz pat 0,5 L mīklas 15 vafelēm)

Sajauciet 5 g maizes rauga ar nedaudz silta ūdens. Ielejiet bļodā (G), kurā uzstādīts tikai smalcināšanas asmens (F) vai abi asmeņi (E un F) kopā: pievienojiet 130 g miltu, 2 olas, 200 ml piena, 60 g mīksta sviesta un 1 ēd. k. vaniļas cukura. Maisiet aptuveni 15 līdz 20 sekundes, lai iegūtu vienveidīgu mīklu. Ļaujiet 1 stundu uzbriest.

Bazilika pesto: (4 porcijām)

20 g pīniju riekstu - 2 ķiploka daiviņas - 1 saišķītis (50 g) bazilika - 1 ēd. k. lazdu riekstu pulvera - 80 ml olīveļļas - 40 g Parmas siera (rīveta), sāls.

Apcepjiet pīniju riekstus pannā bez eļļas un nolieciet malā. Smalki sasmalciniet bazilika lapas lēnā ātrumā (A1), izmantojot pārtraukto darbību. Notīriet ēdiena daudzumu, kas pielipis pie bļodas malām, un sajauciet vēlreiz.

Pievienojiet smalcinātājā pīniju riekstus, lazdu riekstu pulveri, uz pusēm pārgrieztas ķiploka daivas, sāli un eļļu. Smalciniet 20 sekundes Turbo (A2) ātrumā. Visbeidzot pievienojiet sarīvētu Parmas sieru un maisiet vēl 10 sekundes Turbo (A2) ātrumā, lai iegūtu smalki sasmalcinātu masu.

Caciki: (4 porcijām)

1 gurķis - 2 ķiploka daivas - svaiga piparmētra - 100 ml olīveļļas - 1 jogurts – sāls un pipari. Pārgriežiet gurķi gareniski uz pusēm. Izņemiet sēklas un sagriežiet kubveida gabaliņos. Apkaisiet gurķa gabaliņus ar sāli un atstāiet uz 15 minūtēm nožūt. Sasmalciniet ķiploku un piparmētras. Pievienojiet jogurtu un olīveļļu. Samaisiet, lai iegūtu biezu masu. Pievienojiet garšvielas. Bļodā masai pievienojiet gurķa gabaliņus. Ievietojiet ledusskapī un pasniedziet aukstu.

Hummus bi tahini: (turku zirņu biezenis ar sezamu, 4 porcijām)

100 g kaltētu turku zirņu - 1 maza tējk. sāls - 50 ml tahini - 50 ml citrona sulas - 50 ml turku zirņu cepšanas šķidruma - 1 ķiploka daiva.

Dekorēšanai: nedaudz olīveļļas, svaigi pētersīļi, paprika vai Kajennas pipari. Mērcējiet turku zirņus ūdenī vēsā vietā aptuveni 12 stundas. Noskalojiet, pēc tam iebēriet pannā un uzlejiet ūdeni, lai tas pārklātu zirņus. Nogaidiet, līdz ūdens sāk vārīties, un cepiet 1 stundu uz lēnas uguns. Pievienojiet sāli un turpiniet gatavot aptuveni 30 minūtes, līdz zirņi ir mīksti. Nolejiet šķidrumu. Saglabājiet nelielu daudzumu cepšanas šķidruma vēlākai izmantošanai. Nomizojiet turku zirņus.

Sajauciet turku zirņus ar pārējām sastāvdaļām, lai iegūtu biezu krēmu.

Ja nepieciešams, pievienojiet garšvielas un uzlabojiet sastāvu. Dekorēšanai sasmalciniet pētersīļus.

Garšaugu sviests:

100 g sviesta - 100 g loku, pētersīļi, kārvele, estragons un ūdenskrese vienādās proporcijās. Ātrums Turbo (A2). Sasmalciniet garšaugus. Pievienojiet mīkstu, kubciņos sagrieztu sviestu. Samaisiet, lai iegūtu vienveidīgu masu.

Varianti:

Anšovu sviests: 100 g sviesta, 100 g anšovu fileju eļļā, 1 ēd. k. citronu sulas. Rokforas sviests vai sviests ar citu veidu zilajiem sieriem: 100 g Rokforas siera un 100 g sviesta.

Izmantojot dubulto asmeņu nažus (E un F)

Saldējums ar sarkanajām ogām:

200 g saldētu sarkano ogu;
4 ēd. k. pūdercukura (aptuveni 30 g);
100 līdz 200 ml pilnkrējuma (pēc garšas sajūtas);
maisiet ogas 10 līdz 15 sekundes;
pievienojiet cukuru un pilnkrējumu;
maisiet 15 sekundes.

Varianti: Jūs varat izmantot citas saldētas ogas, piemēram, mellenes, avenes, sarkanās jāņogas, meža zemenes u.c.

Izmantojot piena kokteīlu piederumu (D)

Putukrējums:

Ielejiet bļodā (G), kurā uzstādīts apakšējais asmens (F) un piena kokteīlu piederums (D), 200 ml ultrasterilizēta saldā krējuma ar zemu tauku saturu (vismaz 30 % tauku), 20 g pūdercukura un 1 paciņu vaniļas cukura. Nepārtraukti maisiet aptuveni 30 sekundes.

Padomi, lai iegūtu lielisku putukrējumu ar stingru virsmu:

- izmantojiet atdzesētu krējumu ar zemu tauku saturu tieši no ledusskapja;
- nekuliet ilgāk kā 40 sekundes, lai nepieļautu, ka krējums kļūst par sviestu.

Saldējuma kokteilis:

100 g saldējuma (garšas: vaniļas, zemeņu, pistāciju u.c.), 200 ml piena.

Maisiet saldējumu ar pārtrauktajām darbībām, pēc tam pielejiet pienu un maisiet vēl 20 sekundes.

Banānu kokteilis:

200 ml piena, 100 g banānu, 4 mazi ledus gabaliņi.

Samaisiet ledu ar banāniem, pēc tam pielejiet pienu un maisiet vēl 40 sekundes.

Varianti: Jūs varat izmantot arī ābolus, bumbierus, zemenes, avenes u.c.

Ledus kafija:

2 tējk. šķīstošās kafijas, 5 tējk. pūdercukura, 4 mazi ledus gabaliņi, 150 ml piena.

Maisiet ledu ar pārtrauktajām darbībām, pēc tam pievienojiet šķīstošo kafiju, cukuru un pienu.

Maisiet 30 sekundes.

Sīrupa kokteilis:

50 ml zemeņu sīrupa, 150 ml piena, 4 mazi ledus gabaliņi.

Maisiet ledu ar pārtrauktajām darbībām, pēc tam pievienojiet pienu un sīrupu. Maisiet 20 sekundes. Varianti: Jūs varat izmantot arī piparmētru, grenadīna, marakujas u.c. sīrupu.

IERĪCES TĪRĪŠANA

- Pirms motora bloka (B) tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku (B) ūdenī. Neskalojiet to zem ūdens. Tīriet to ar mitru drānu un uzmanīgi nožāvējiet.
- Darbības ar asmeņiem (E un F) veiciet uzmanīgi, jo tie ir ļoti asi.
- Nepieļaujiet, lai asmeņi (E un F) mirtu izlietnē kopā ar traukiem.
- Lai atvieglotu bļodas (G) tīrīšanu pēc lietošanas, ielejiet bļodā, kurā uzstādīti asmeņi (E un F), 1 glāzi ūdens un pievienojiet dažas pīles trauku mazgāšanas līdzekli, ieslēdziet mikseri uz

5 līdz 10 sekundēm, pēc tam izskalojiet to zem krāna ūdens.

- Ja plastmasas daļas ir nokrāsojuši pārtikas produkti, piemēram, burkāni, parīvējiet skarto vietu ar drānu, kas samērcēta cepamēlī, pēc tam veiciet parastās tīrīšanas darbības.
- Bļodu (**G**), hermētisko vāku (**C**) un citus piederumus (**D, E un F**) drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā uz augšējā plaukta programmā „ECONOMY” vai „QUICK WASH”.

Strāvas vada glabāšana: aptiniet vadu ap ierīci un ievietojiet to iedobē, lai nofiksētu to (**Fig. 8**).

PĀRSTRĀDE

NOLIETOTAS ELEKTRISKĀS VAI ELEKTRONISKĀS IEKĀRTAS

Ierīce ir paredzēta izmantošanai daudzu gadu garumā.

Taču, kad pienāk laiks to nomainīt, neizmetiet to atkritumu tvertnē vai izgāztuvē, bet nogādājiet to jūsu pilsētas pārstrādes centrā (vai nepieciešamības gadījumā atkritumu pieņemšanas punktā).



Domājiet par vidi!



Jūsu ierīce satur vērtīgus materiālus, kurus var atjaunot vai pārstrādāt.
Nogādājiet to vietējā atkritumu savākšanas centrā.