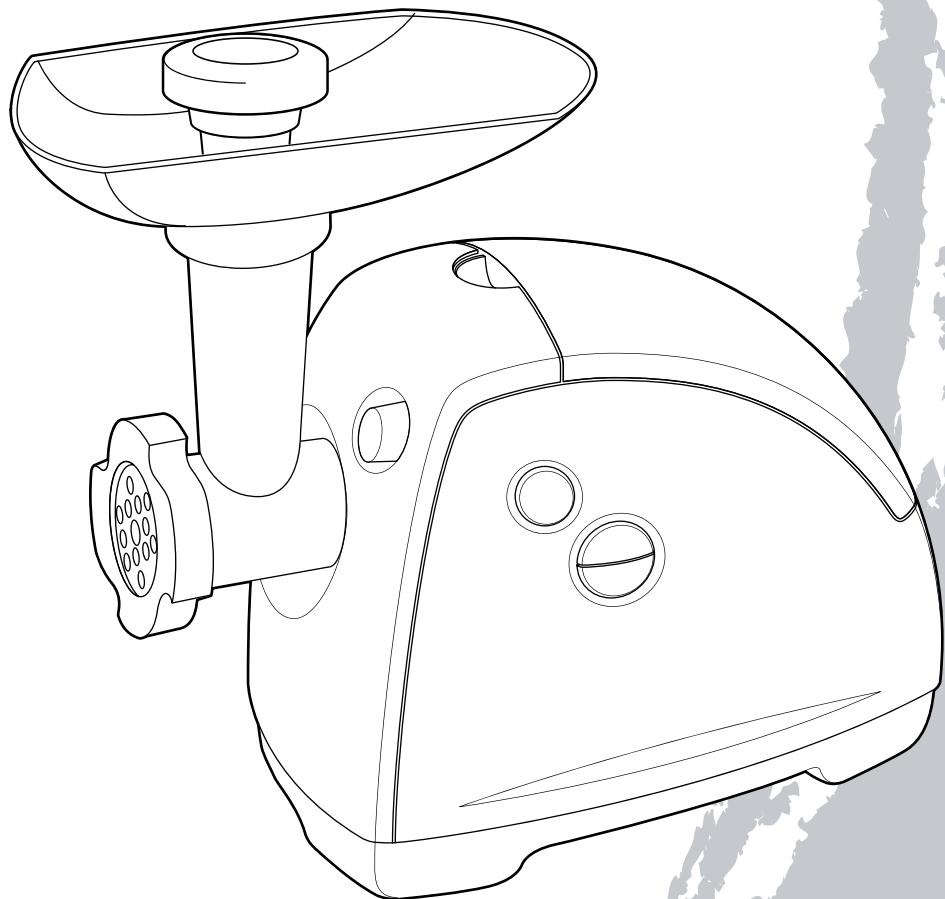


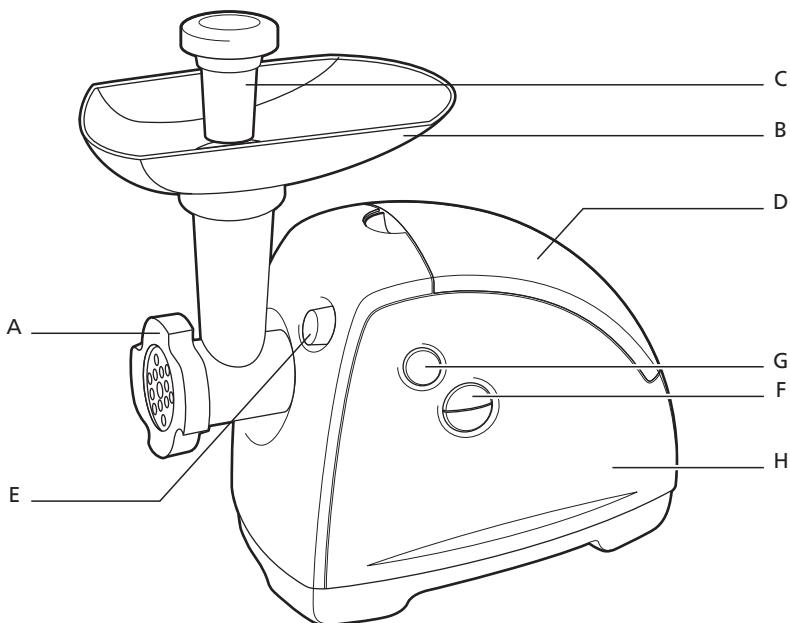
moulinex



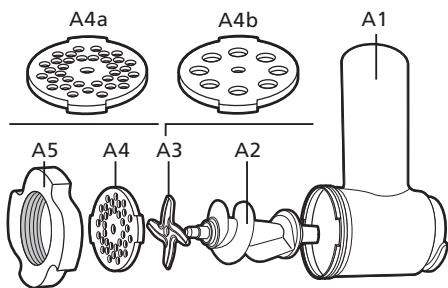
Latviešu	I.	54	Deutsch	S.	6
Lietuvių	p.	58	Polski		10
Eesti	I.	61	Česky		14
			Slovensky		17
			Slovenščina		21
			Српски		24
			Hrvatski		28
			Românește		31
			Български		35
			Magyar		39
			Bosanski		43
			Русский	c.	46
			Українська	c.	50

Moulinex

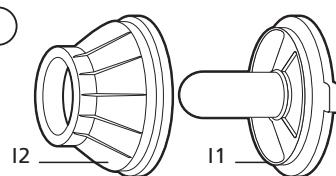
1



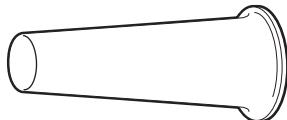
A



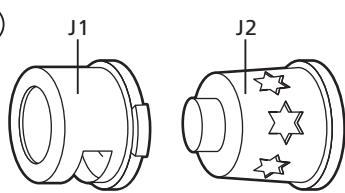
I



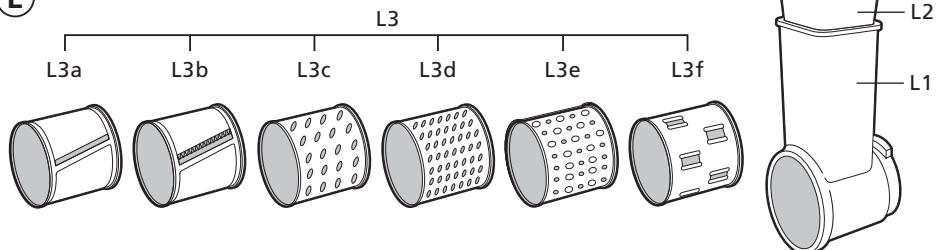
K

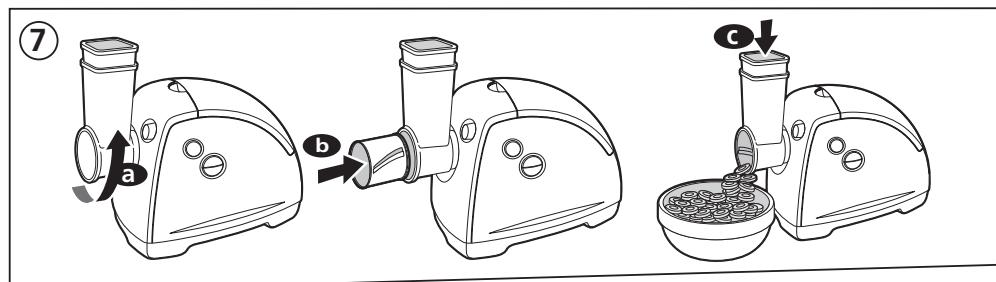
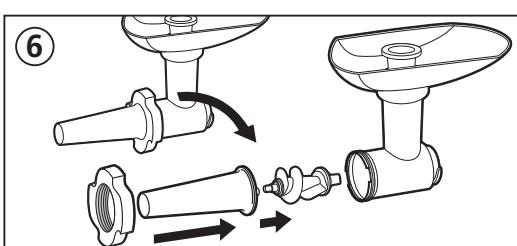
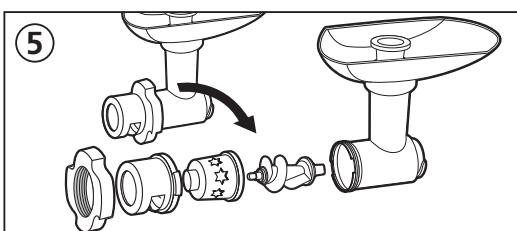
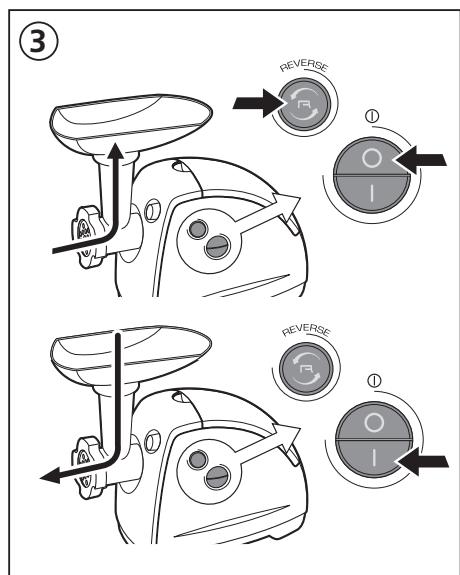
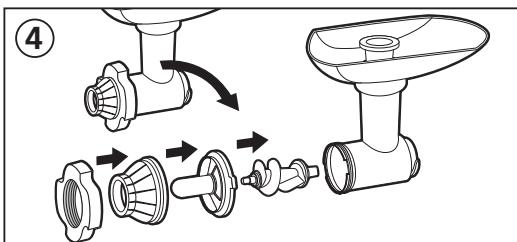
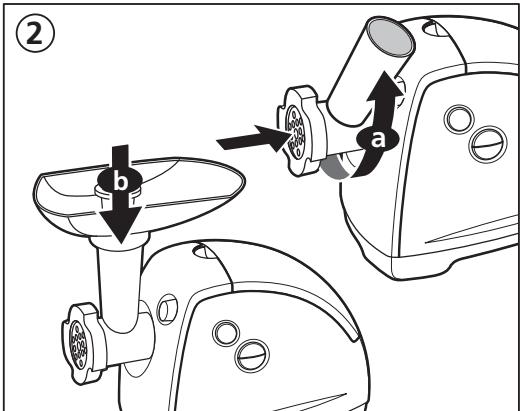
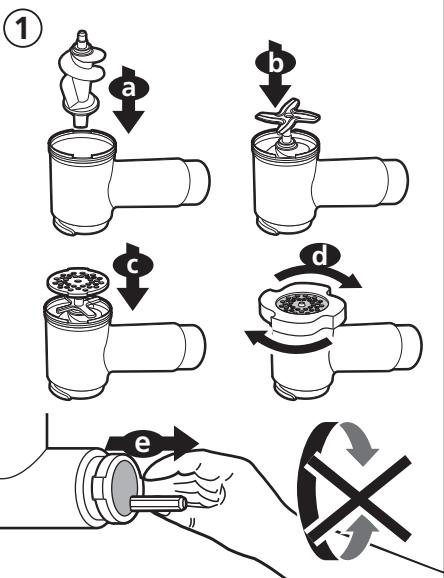


J



L





Wir freuen uns, dass Sie ein Gerät von **Moulinex** gewählt haben und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Beschreibung

A	Abnehmbarer Fleischwolf
A1	Gehäuse
A2	Schnecke
A3	Selbstschleifendes Edelstahlmesser
A4	Lochscheiben
	A4a Lochscheibe mit kleinen Löchern: Feingehacktes
	A4b Lochscheibe mit großen Löchern: Grobgehacktes
A5	Mutter
B	Abnehmbare Einfüllschale
C	Stopfer
D	Deckel des Zubehörfachs
E	Knopf zur Entriegelung des Fleischwolfs
F	Ein/Aus-Schalter (0 - I)
G	„Reverse“-Knopf (kurzzeitiger Rückwärtslauf)
H	Motorblock
I	Kebbe-Vorsatz (je nach Modell)
I1	Vorsatzhalter
I2	Ring
J	Spritzgebäck-Vorsatz (je nach Modell)
J1	Halter
J2	Tülle
K	Wurstfülltrichter (je nach Modell)
L	Gemüseschneider (je nach Modell)
L1	Einfülltrichter
L2	Stopfer
L3	Trommeln (je nach Modell)
	L3a Scheibenschneidetrommel
	L3b Julienne-Trommel
	L3c Trommel zum Grobraspeln
	L3d Trommel zum Feinschnetzen
	L3e Parmesan-Trommel
	L3f Eistrommel

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: unsachgemäße Verwendung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren

Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.

Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln im Rahmen des Hausgebrauchs in geschlossenen Räumen und unter Aufsicht bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, sauberen und trockenen Unterlage auf.
- Halten Sie lange Haare, Schals und Krawatten von dem laufenden Gerät fern.
- Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung, während der Reinigung und beim Anbringen und Entfernen von Zubehörteilen aus.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert oder Schäden aufweist. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein anerkanntes Moulinex-Kundendienstzentrum (siehe Adressenliste im Serviceheft).
- Alle anderen Eingriffe, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, dürfen nur durch anerkannte Moulinex-Kundendienstzentren durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Lassen Sie diese Teile zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt ausschließlich in anerkannten Moulinex-Kundendienstzentren auswechseln (Adressenliste siehe Service-heft).
- Tauchen Sie das Gerät, die Zuleitung und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nie in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Lassen Sie das Stromkabel nie in die Nähe oder in Kontakt mit den heißen Teilen des Geräts, in der Nähe einer Hitzequelle oder einer scharfen Kante geraten.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie ausschließlich für Ihr Gerät geeignetes Zubehör und Ersatzteile von Moulinex verwenden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Waschen Sie alle Zubehörteile und trocknen Sie sie gleich sorgfältig ab.
Die Lochscheibe und das Messer müssen stets mit einem Ölfilm bedeckt sein. Ölen Sie diese Teile. Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen, wenn die Lochscheibe und das Messer nicht geölt sind.

Inbetriebnahme

FLEISCHWOLF

1. Montage des Fleischwolfs

- 1a)- Nehmen Sie das Gehäuse (**A1**) am Einfülltrichter und richten Sie die Öffnung nach oben. Führen Sie nun die Schnecke (**A2**) mit der langen Achse zuerst in das Gehäuse (**A1**) ein.
- 1b)- Stecken Sie das Messer (**A3**) mit den Schneideflächen nach vorne auf die kurze Achse.
- 1c)- Stecken Sie die gewünschte Lochscheibe (**A4a** oder **A4b**) auf das Messer (**A3**) und achten Sie darauf, dass die beiden Zapfen der Lochscheibe in die beiden Vertiefungen des Gehäuses (**A1**) einrasten.
- 1d)- Ziehen Sie die Mutter (**A5**) fest, aber ohne sie zu blockieren, auf dem Gehäuse (**A1**) an.
- 1e)- Überprüfen Sie die Montage. Die Achse darf kein Spiel haben und sich auch nicht um sich selbst drehen können. Im gegenteiligen Fall müssen die vorhergehenden Arbeitsschritte wiederholt werden.

2. Befestigung des Fleischwolfs auf dem Gerät

- 2a)- Halten Sie den Fleischwolf mit nach rechts gedrehtem Einfülltrichter an den ausgesteckten Motorblock und stecken Sie ihn fest auf den Motorblock.
 - Drehen Sie den Einfülltrichter bis zum Einrasten nach oben.
- 2b)- Stecken Sie die abnehmbare Einfüllschale (**B**) auf die Zapfen des Einfülltrichters.
Stecken Sie das Gerät an. Es ist nun einsatzbereit.

Gebrauch

- Bereiten Sie die gesamte Menge des Hackguts vor. Entfernen Sie alle Knochen, Knorpel und Sehnen.
- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (etwa 2 cm x 2 cm) und geben Sie diese in die Einfüllschale (**B**).
- Stellen Sie eine Schüssel unter den Fleischwolf.
- Drücken Sie auf das Symbol „I“ des Ein/Aus-Schalters (**F**).
- Füllen Sie die Fleischstücke mit Hilfe des Stopfers (**C**) einzeln in den Einfülltrichter.
- **Schieben Sie niemals mit den Fingern oder Utensilien jeder Art nach.**
- Lassen Sie das Gerät beim Fleischhacken nicht länger als 14 Minuten in Dauerbetrieb.

Ein Tipp: Um das gesamte Hackfleisch aus der Maschine zu befördern, kann man am Schluss ein paar kleine Brotstückchen in den Einfülltrichter geben.

3. Was tun, wenn das im Gerät befindliche Hackfleisch im Fleischwolf festsitzt?

- Schalten Sie den Fleischwolf durch einen Druck auf das Symbol „0“ des Ein/Aus-Schalters (**F**) aus.

- Drücken Sie anschließend einige Sekunden lang auf den „Reverse“-Knopf (**G**). Das im Gerät befindliche Hackfleisch tritt nun aus.

4. Drücken Sie auf das Symbol „I“ des Ein/Aus-Schalters (F) und machen Sie weiter.

Wichtig: Der „Ein“-Knopf (**F**) und der „Reverse“-Knopf (**G**) dürfen erst nach völligem Stillstand des Geräts gedrückt werden.

Rezepte:

Nota: Bei Rezepten, die eine hohe Leistung erfordern, darf die Betriebsdauer des Geräts 20 Sekunden nicht überschreiten.

Rezeptbeispiel: Lammfleisch mit Grünen Bohnen.

150g Lammfleisch, 90 g Grüne Bohnen, 60 g Mehl, 30 g Wasser, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer.

Mischen Sie in einer Schüssel die Grünen Bohnen mit dem Mehl und geben Sie nach und nach das Wasser zu, bis eine homogene Masse entsteht.

Stecken Sie den Stopfer in den Einfülltrichter und geben Sie die Mischung in die Einfüllschale.

Schalten Sie das Gerät an und schieben Sie die Mischung mit dem Stopfer langsam in den Einfülltrichter.

Schneiden Sie dann die Zwiebel, den Knoblauch und das Lammfleisch in kleine Würfel.

Die durchgedrehten Bohnen beifügen, mit 0,8 Liter Wasser, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und bei schwachem Feuer eine Stunde lang köcheln lassen.

Nehmen Sie den Schaum ab und geben Sie einen Deckel auf den Topf.

KEBBE-VORSATZ (JE NACH MODELL)

4. Montage

- 4a)- Führen Sie die Schnecke (**A2**) in das Gehäuse (**A1**) des Fleischwolfs (**A**) ein.
 - 4b)- Stecken Sie den Vorsatzhalter (**I1**) auf den Fleischwolf (**A**) und achten Sie darauf, dass die beiden Zapfen des Vorsatzhalters in die Vertiefungen des Fleischwolfs einrasten.
 - 4c)- Stecken Sie erst den Ring (**I2**) und dann die Mutter (**A5**) auf den Vorsatzhalter (**I1**) und ziehen Sie sie fest an.
 - Bringen Sie den derart präparierten Fleischwolf wie in 2A angegeben auf dem Motorblock an.
- Bitte beachten:** Dieses Zubehörteil wird ohne Lochscheibe und Messer verwendet.

SPRITZGEBÄCK-VORSATZ (JE NACH MODELL)

5. Montage

- Führen Sie die Schnecke (**A2**) in das Gehäuse (**A1**) des Fleischwolfs (**A**) ein.

- Stecken Sie die Tülle (**J2**) auf den Vorsatzhalter (**J1**).
- Achten Sie darauf, dass die beiden Zapfen des Vorsatzhalters (**J1**) in die Vertiefungen des Fleischwolfs (**A**) einrasten.
- Ziehen Sie die Mutter (**A5**) fest, aber ohne sie zu blockieren, auf dem Gehäuse (**A1**) an.
- Bringen Sie den derart präparierten Fleischwolf wie in **2A** angegeben auf dem Motorblock an.

Bitte beachten:

Dieses Zubehörteil wird ohne Lochscheibe und Messer verwendet.

. Gebrauch

- Bereiten Sie den Teig zu.

Mit etwas weichem Teig werden bessere Ergebnisse erzielt.

- Wählen Sie nun das gewünschte Dekor, indem Sie den Pfeil aus das gewünschte Dekor drehen.
- Führen Sie so lange Teig ein, bis Sie die gewünschte Menge Spritzgebäck hergestellt haben.

WURSTFÜLLTRICHTER (JE NACH MODELL)

Dieses Zubehörteil des Fleischwolfs (**A**) dient zur Herstellung von Würsten aller Art ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.

⑥. Montage

- Führen Sie die Schnecke (**A2**) in das Gehäuse (**A1**) des Fleischwolfs (**A**) ein.
- Stecken Sie den Wursteinfülltrichter (**K**) und die Mutter (**A5**) auf und ziehen Sie sie fest an.
- Bringen Sie den derart präparierten Fleischwolf wie in **2A** angegeben auf dem Motorblock an.

Bitte beachten: Dieses Zubehörteil wird ohne Lochscheibe und Messer verwendet.

. Gebrauch

- Dieses Zubehörteil kommt zum Einsatz, wenn das Fleisch bereits gehackt und nach Ihrem persönlichen Geschmack gewürzt ist.
- Lassen Sie die Wursthaut in lauwarmem Wasser einweichen, um sie wieder geschmeidig zu machen, ziehen Sie sie anschließend auf den Wursteinfülltrichter (**K**) und lassen Sie unten etwa 5 cm überstehen.
- Füllen Sie den Einfülltrichter des Gehäuses (**A1**) des Fleischwolfs (**A**) mit Wurstbrät, setzen Sie das Gerät in Betrieb und schieben Sie mit dem Stopfer nach, bis das Brät bis fast an den Wursteinfülltrichter hinreicht.
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Machen Sie einen Knoten in die überstehenden 5 cm Wursthaut und schieben Sie ihn in Richtung Wursteinfülltrichter hoch, um zu verhindern, dass sich Luftblasen in der Wursthaut bilden.
- Schalten Sie das Gerät wieder ein und füllen Sie weiter Brät nach. Die Wursthaut füllt sich. Um ein übermäßiges Aufblähen der Wursthaut zu

verhindern, sollten die Würste nicht allzu prall gefüllt werden.

- Diese Aufgabe lässt sich leichter zu zweit bewältigen: einer füllt Brät nach und der andere hält die sich füllende Wursthaut fest.
- Wenn das ganze Brät verbraucht ist schalten Sie das Gerät aus, nehmen die verbleibende Wursthaut ab und verknoten sie.
- Drehen Sie nun die Würste in der jeweils gewünschten Länge ab.

GEMÜSESCHNEIDER (JE NACH MODELL)

⑦. Montage

- ⑦a-** Halten Sie den nach rechts gedrehten Einfülltrichter (**L1**) an den ausgesteckten Motorblock (**H**).
- Führen Sie den Antriebsstift des Einfülltrichters (**L1**) gerade in den Motorblock (**H**) ein.
- Drehen Sie den Einfülltrichter nach links.
- ⑦b-** Nehmen Sie die gewünschte Trommel (**L3**) und stecken Sie auf den Einfülltrichter. Drehen Sie sie dabei leicht, damit sie richtig fest sitzt.
- Überprüfen Sie die Montage.
- **Der „Reverse“-Knopf (**G**) darf bei Benutzung des Gemüseschneiders nicht eingesetzt werden.**

⑦c. Gebrauch

- Bereiten Sie die gesamte Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel vor.
- Stellen Sie eine Schüssel unter den Einfülltrichter (**L1**).
- Stecken Sie das Gerät an. Nehmen Sie es durch Drücken des Symbols „l“ am Ein/Aus-Schalter (**F**) in Betrieb.
- Geben Sie das Hackgut in den Einfülltrichter (**L1**) und schieben Sie gleichmäßig mit dem Stopfer (**L2**) nach.
- **Schieben Sie niemals mit den Fingern oder Utensilien jeder Art nach.**
- Halten Sie niemals bei laufendem Gerät Ihre Finger in die Trommel.

Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf (**E**) und kippen Sie das Ensemble (Fleischwolf (**A**) + Einfüllschale (**B**) oder Gemüseschneider (**L**)) zum Abnehmen vom Motorblock (**H**) nach rechts ab.
- Zum Abnehmen des Fleischwolfs nehmen Sie die Einfüllschale (**B**) vom Einfülltrichter ab, schrauben Sie die Mutter (**A5**) auf und nehmen Sie die Lochscheibe (**A4**), das Messer (**A3**) und die Schnecke (**A2**) ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit den scharfen Teilen um.
- **Reinigen Sie alle Teile mit warmem Seifenwas-**

ser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

- Die Lochscheibe (A4) und das Messer (A3) müssen gefettet werden. Reiben Sie sie mit Öl ein.
- Bringen Sie den Motorblock (H) nicht mit Wasser in Berührung. Reiben Sie ihn einfach nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Der Fleischwolf (A), also das Gehäuse (A1), die Schnecke (A2), das Messer (A3), die Lochscheiben (A4) und die Mutter (A5) sind nicht spülmaschinenfest.

Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?

- Überprüfen Sie, ob das Gerät auch wirklich richtig angesteckt ist.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an ein anerkanntes Moulinex-Kundendienstzentrum (Adressen siehe Serviceheft).



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

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

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

Dziękujemy, że wybrali Państwo urządzenie firmy **Moulinex**.

Opis

- A Końcówka do mielenia mięsa**
 - A1 Korpus
 - A2 Ślimak
 - A3 Nóż ze stali nierdzewnej samooszczęzający
 - A4 Sitka
 - A4a Sitko z małymi otworami: mielenie drobne
 - A4b Sitko z dużymi otworami: grube mielenie
- A5 Pierścień dociskowy**
- B Wyjmowana miska**
- C Popychacz mięsa**
- D Osłona schowka na akcesoria**
- E Przycisk odblokowania końcówki do mielenia mięsa**
- F Przycisk Włączony / wyłączony (0-I)**
- G Przyciski «Do tyłu» (chwilowe włączenie obrotów w przeciwnym kierunku)**
- H Silnik**
- I Element wyposażenia kebbe (zależnie od modelu)**
 - I1 Końcówka wyciskająca
 - I2 Pierścień
- J Wyciskarka do ciastek (zależnie od modelu)**
 - J1 Uchwyty
 - J2 Forma
- K Nasadka masarska (zależnie od modelu)**
- L Szatkownica (zależnie od modelu)**
 - L1 Zasobnik
 - L2 Popychacz
 - L3 Bębny (zależnie od modelu)
 - L3a Bęben do plastrów
 - L3b Bęben do plastrów dekoracyjnych
 - L3c Bęben do tarcia grubego
 - L3d Bęben do tarcia drobnego
 - L3e Bęben do parmezanu

Zasady bezpieczeństwa

L3f Bęben do lodu

- Przed pierwszym użyciem zakupionego urządzenia proszę starannie przeczytać instrukcję obsługi: nieprawidłowa obsługa zwalnia Moulinex z wszelkiej odpowiedzialności.**
- Urządzenie nie powinno być użytkowane przez osoby (włączając dzieci), które są upośledzone fizycznie lub umysłowo, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia**

i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia. Należy dopilnować aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

- Należy upewnić się, czy napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci zasilającej.

Nieprawidłowe podłączenie do sieci elektrycznej powoduje wygaśnięcie uprawnień gwarancyjnych.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym do celów kulinarnych i pod nadzorem.
- Ustawić urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni.
- Zapobiegać zwisaniu długich włosów, wstążek lub krawatów nad akcesoriami w czasie pracy.
- Odlączyć urządzenie po zakończeniu użytkowania, w czasie mycia oraz w czasie zakładania i zdejmowania akcesoriów.
- Nie używać urządzenia jeżeli nie działa prawidłowo lub jeżeli zostało uszkodzone. W takim przypadku należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu Moulinex (patrz lista w książeczkę serwisowej).
- Każda interwencja nie związana z czyszczaniem i zwykłą konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym centrum serwisowym Moulinex.
- Jeżeli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone nie używaj urządzenia. Aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu przewód musi być wymieniony przez autoryzowany serwis Moulinex (patrz lista w książeczkę serwisowej).
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- Przewód zasilania nie powinien swobodnie zwisać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Przewód zasilania nie może znajdować się w pobliżu lub stykać się z nagrzewającymi się elementami urządzenia, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami.
- Dla Państwa bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalne wyposażenie i części zamienne Moulinex dostosowane do urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć je dokładnie.

Kratka i nóż powinny zawsze być natłuszczone. Posmarować je olejem.

Nie używać urządzenia, jeżeli kratka i nóż nie są posmarowane olejem.

Uruchomienie

Końcówka do mielenia mięsa

1. Montaż końcówki do mielenia mięsa

- 1a - Zlap korpus (**A1**) za kominek i ustaw większym otworem w góre. Następnie włóż ślimak (**A2**) (najpierw dłuższą oś) w korpus (**A1**).
- 1b - Włóz nóż (**A3**) na krótszą oś ustawiając krawędzie tnące na zewnątrz.
- 1c - Załóż wybrane sitko (**A4a** lub **A4b**) na nożu (**A3**) wyrównując 2 występy z 2 rowkami korpusu (**A1**).
- 1d - Dokrć do oporu bez blokowania, pierścień dociskowy (**A5**) do korpusu (**A1**).
- 1e - Sprawdź montaż. Oś nie może mieć luzu i nie może też obracać się wokół siebie. W przeciwnym wypadku, należy powtórzyć opisane powyżej czynności.

2. Zakładanie końcówki do mielenia mięsa

- 2a - Ustaw na wprost odłączonego silnika, końcówkę do mielenia mięsa z kominkiem nachylonym w prawo. Wsuń końcówkę do mielenia mięsa do oporu w silnik.
 - Przesuń kominek do pionu, aż do zablokowania.
- 2b - Załóż wyjmowaną miskę (**B**) na występy kominka.

Podłącz urządzenie do zasilania. Urządzenie jest gotowe do działania.

Obsługa

- Przygotuj mięso do mielenia. Usuń kości, chrząstki i nerwy.
- Potnij mięso na kawałki (około 2 x 2 cm) i umieść je na wyjmowanej misce (**B**).
- Ustaw naczynie pod końcówką do mielenia mięsa.
- Ustaw przycisk (**F**) w pozycji «I».
- Włóz mięso w kominek kawałek po kawałku za pomocą popychacza (**C**).
- **Nigdy nie popychaj mięsa palcami lub innymi przyrządami.**
- Przy mieleniu mięsa urządzenia nie należy używać dłużej niż 14 minut.

Porada: po zakończeniu mielenia, można zmielić kilka małych kawałków chleba, aby usunąć resztki mięsa.

3 Co zrobić w przypadku zatkania?

- Zatrzymaj maszynkę ustawiając przycisk (**F**) w pozycji «0».
- Naciśnij przez kilka sekund przycisk «Do tyłu» (**G**), aby usunąć mięso.
- Ustaw w pozycji «I» przycisk (**F**), aby kontynuować mielenie.

Ważna uwaga: odczekaj do całkowitego zatrzymania urządzenia przed naciśnięciem «Włączony» (**F**) lub «Do tyłu» (**G**).

Przepisy:

Uwaga: Dla przepisów wymagających dużej mocy, czas użytkowania nie może przekraczać 20 sekund.

Przykład: Baranina z tłuczonym grochem. 150 g schabu bez kości, 90 g tłuczonego grochu, 60 g mąki, 30 g wody, 1 średnia cebula, 2 żąbki czosnku, sól, pieprz.

W naczyniu, wymieszaj tłuczony groch i mąkę, następnie dodawaj stopniowo wodę, aby uzyskać jednolitą masę.

Włóz popychacz w kominek i umieść masę na wyjmowanej misce.

Włącz urządzenie i włóż masę do kominka za pomocą popychacza.

Pokrój cebule, czosnek i mięso w kostkę. Dodaj je do zmielonych produktów, włóż do garnka z 0,8 litra wody, wsyp sól i pieprz i gotuj przez godzinę.

Przykryj po zebraniu piany.

ELEMENT WYPOSAŻENIA KEBBE (ZALEŻNIE OD MODELU)

4. Montaż

- 4a - Włóz ślimak (**A2**) w korpus (**A1**) końcówki do mielenia mięsa (**A**).
- 4b - Załóż końcówkę wyciskającą (**I1**) na końcówkę (**A**) wyrównując dwa występy z dwoma rowkami w końcówce do mielenia mięsa.
- 4c - Załóż pierścień (**I2**) na końcówkę wyciskającą (**I1**), następnie pierścień dociskowy (**A5**) i dokrć silnie.
- Wsuń końcówkę w silnik zgodnie z rysunkiem **2A**.

Uwaga: ten element używa się bez sitka i noża.

WYCISKARKA DO CIASTEK (ZALEŻNIE OD MODELU)

5. Montaż

- Załóż ślimak (**A2**) na miejsce w korpusie (**A1**) końcówki do mielenia mięsa (**A**).
- Włóz formę (**J2**) w uchwyt (**J1**).
- Wyrównaj dwa występy uchwytu (**J1**) z dwoma rowkami końcówki do mielenia mięsa (**A**).
- Dokrć do oporu, bez blokowania, pierścień dociskowy (**A5**) do korpusu (**A1**).
- Załóż końcówkę na silnik zgodnie z rysunkiem **2A**.

Uwaga:

Ten element używa się bez sitka i noża.

. Użytowanie

- Przygotuj ciasto.

Najlepsze wyniki uzyskuje się z miękkim ciastem.

- Wybierz wzór wyrównując strzałkę z wybranym kształtem.
- Uzupełniaj ciasto, aż do uzyskania wybranej ilości ciastek.

NASADKA MASARSKA (ZALEŻNIE OD MODELU)

Ten element zakłada się na końcówkę do mielenia mięsa (**A**) i umożliwia przygotowanie różnego rodzaju kiełbasek.

6. Montaż

- Włóz ślimak (**A2**) w korpus (**A1**) końcówki do mielenia mięsa (**A**).
- Założь nasadkę (**K**), następnie pierścień dociskowy (**A5**) i dokręć silnie.
- Wsuń końcówkę w silnik zgodnie z rysunkiem **2A**.

Uwaga: ten element używa się bez sitka i noża.

. Obsługa

- Ten element używa się po zmieleniu mięsa i przyprawieniu go.
- Po wymoczeniu jelita w letniej wodzie, dla nadania mu elastyczności, należy je nałożyć na nasadkę masarską (**K**) pozostawiając około 5 cm.
- Wypełnij mielonym mięsem kominek korpusu (**A1**) końcówki do mielenia mięsa (**A**), włącz urządzenie i dociśnij popychaczem, aby doprowadzić mięso do końca nasadki.
- Wyłącz urządzenie.
- Wykonaj węzel na wystających 5 cm jelita. Założь węzel na końcówkę nasadki, aby zapobiec powstaniu bąbla powietrza w jelcie.
- Włącz urządzenie i kontynuuj podawanie mięsa mielonego. Jelito wypełnia się. Aby zapobiec nadmiernemu napiętaniu jelita, nie należy robić zbyt grubych kiełbasek.
- Wykonanie tej pracy jest łatwiejsze w dwie osoby: jedna osoba podaje uzupełnia mielone mięso, a druga przytrzymuje napętanie jelita.
- Po zużyciu całego mięsa, należy zatrzymać urządzenie, zdjąć jelito z nasadki masarskiej i wykonać węzel.
- Należy nadać kiełbaskom wybraną długość przez zaciśnięcie i obrócenie jelita w wybranym miejscu.

SZATKOWNICA (ZALEŻNIE OD MODELU)

7. Montaż

- (7a) - Na wprost odłączonego silnika (**H**), ustaw zasobnik (**L1**) pochylony w prawą stronę.
 - Wciśnij trzpień wystający z zasobnika (**L1**) w oś silnika.
 - Przesuń kominek w lewo, aż do pionu
- (7b) - Wybierz jeden z bębnów (**L3**) i włóż w zasobnik obracając lekko, aby wsunąć go do oporu.
- Sprawdź montaż.
- **Nie używaj przycisku «Do tyłu» (G) z szatkownicą.**

7c. Obsługa

- Przygotuj wszystkie produkty.
- Ustaw pojemnik pod zasobnikiem (**L1**).
- Podłącz urządzenie. Włącz urządzenie ustawiając przycisk (**F**) w pozycji «I».
- Włóz produkty do kominka zasobnika (**L1**) i dociśnij popychaczem (**L2**). Wprowadzaj płynnie produkty.
- **Nigdy nie popychaj palcami lub innymi przyrządami.**
- Nie wkładaj palców do wnętrza bębnów w czasie działania.
- Przed czyszczeniem, odłącz urządzenie.

Czyszczenie

- Naciśnij przycisk odblokowania (**E**), następnie przechyl całość (końcówkę do mielenia mięsa (**A**) + miskę (**B**) lub szatkownicę (**L**)) w prawo, aby zdjąć je z silnika (**H**).
- Aby zdemontować końcówkę do mielenia mięsa, zdejmij miskę (**B**) z kominka, odkręć pierścień dociskowy (**A5**), zdejmij sitko (**A4**), nóż (**A3**) i ślimak (**A2**).
- Posługuj się elementami tnącymi z zachowaniem ostrożności.
- **Umyj wszystkie części wodą z płynem do mycia, wypłucz i dokładnie wytrzyj.**
- **Sitko (A4) i nóż (A3) muszą pozostawać tłuste. Pokryj je olejem.**
- Chroń silnik (**H**) przed przedostaniem się wilgoci do jego wnętrza. Wycieraj go wilgotną ścierką.
- **Nie wkładaj końcówki do mielenia mięsa (A) do zmywarki, to znaczy korpusu (A1), ślimaka (A2), noża (A3), sitka (A4) i pierścienia dociskowego (A5).**

Sposób postępowania w razie awarii

- Sprawdź podłączenie.

Jeżeli wszystko jest w porządku, a urządzenie nadal nie działa? Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu Moulinex (lista w książeczce serwisowej).



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

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

Děkujeme vám, že jste si vybrali přístroj z řady Moulinex.

Popis

A Odnímatelná mlecí hlava

- A1 Tělo
- A2 Šnek
- A3 Nerezový samoostřící nůž
- A4 Kotouč
 - A4a Děrovaný kotouč na jemné mletí
 - A4b Děrovaný kotouč na hrubé mletí

A5 Matice

B Odnímatelná miska

- C Pě chovadlo na maso
- D Př ihá dkana př íslušenství
- E Tlač ítkopro odjíštění mlý rku
- F Tlač ítkostart/stop (0 - I)
- G Tlač ítko«Reverse»
(pro dočasný zpětný chod)

H Blok motoru

I Př íslušenství na př ípravukebbe (podle typu přístroje)

- I1 Trn
- I2 Prstenec
- J Ná stavec na sušenky
(podle typu přístroje)
- J1 Držák
- J2 Forma
- K Ná sadkana plnění níklobá s
(podle typu přístroje)
- L Ná stavec na zeleninu
(podle typu přístroje)
- L1 Zásobník
- L2 Pěchovadlo
- L3 Struhadla (podle modelu)
 - L3a na plátky
 - L3b na silnější plátky
 - L3c na hrubé strouhání
 - L3d na jemné strouhání
 - L3e na parmezán
 - L3f na zmrzlinu

Bezpečnostní pokyny

- Před prvním použitím vašeho př ístroje si pozorně př ětě tená vod:použ it, které neodpovídá návodu zprošťuje firmu Moulinex veškeré odpovědnosti.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou snížené, nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba doložit, aby si s přístrojem nehrály.

- Ověrte, že napájecí napětí přístroje odpovídá vaši elektrické instalaci.

Jakékoli chybné zapojení ruší platnost záruky.

- Přístroj je určen výhradně na domácí kuchyňské použití, zapnutý nesmí zůstat bez dohledu.
- Používejte přístroj na rovném, čistém a suchém povrchu.
- Nenechávejte viset dlouhé vlasy, šálu či kravatu nad zapnutým přístrojem.
- Odpojte váš přístroj ihned po použití, během čistění a skladování nebo při výměně příslušenství.
- Nepoužívejte přístroj, pokud správně nefunguje nebo pokud byl poškozen. V tomto případě se obraťte na servisní službu doporučenou firmou Moulinex (viz seznam v servisové knížce).
- Jakýkoli jiný zásah do přístroje kromě čištění a běžné údržby klientem musí být proveden servisní službou doporučenou firmou Moulinex.
- Pokud je napájecí šňůra nebo zástrčka poškozena, přístroj nepoužívejte. Abyste se vyhnuli veškerému nebezpečí, nechejte ji vyměnit v jednom ze servisů doporučených firmou Moulinex (viz seznam v servisové knížce).
- Nenechávejte přístroj, napájecí šňůru ani zástrčku ve vodě nebo jiné kapalině.
- Nenechávejte napájecí šňůru v dosahu dětí.
- Napájecí šňůra nesmí nikdy být v blízkosti nebo v kontaktu s horkými předměty, tepelným zdrojem nebo ostrými hranami.
- Pro vaši bezpečnost nepoužívejte jiné příslušenství a nahradní díly než od firmy Moulinex, upravené pro vaš přístroj.

Před prvním použitím

Umyjte veškeré příslušenství a ihned pečlivě osušte.

Děrovan kotouč a nůž musí být sítě naolejován. Namažte je olejem.

Jestliže děrovan kotouč a nůž nejsou naolejované, netočte s přístrojem napřízdnou.

Sestavení

MLECÍ HLAVA

1. Sestavení mlecí hlavy

- 1a - Uchopte tělo mlýnku (A1) za komínek, širším otvorem vzhůru. Dále vložte šnek (A2) (dlouhou osou napřed) do těla mlýnku (A1).
- 1b - Nasadte nůž (A3) na kratší část šroubu tak, aby sekací hrany směrovali ven.
- 1c - Vložte vybraný kotouč (A4a nebo A4b) na nůž

(A3) tak, aby 2 čepy zapadaly do 2 zárezů v těle (A1).

- ①d) - Pevně zašroubujte matici (A5) na tělo mlýnku (A1).

- ①e) - Zkontrolujte sestavení. Hřídel by neměla mít vůli, ani se protáčet. V opačném případě zopakujte předchozí postup.

② Nasazení mlecí hlavy do přístroje

- ②a) - Proti bloku motoru vypnutého přístroje dejte mlecí hlavu s komínkem nakloněným doprava. Nasuňte mlecí hlavu na blok motoru.
- Pootočte komínek do vertikální polohy až dojde k zablokování.

- ②b) - Nasuňte odnímatelnou misku (B) na komínek. Zapněte přístroj. Je připraven k užívání.

. Použtí

- Připravte si potraviny na mletí. Odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.
- Nakrájejte maso na kousky (přibližně 2 x 2 cm) a dejte je do misky (B).
- Pod mlecí hlavu položte nádobku.
- Nastavte polohu «I» na spínači (F).
- Vkládejte komínkem po kouskách maso za pomocí pěchovadla (C).
- **Nikdy netlač te jiný mi předmět y nebo prsty.**
- Pokud melete maso, nikdy nepoužívejte přístroj déle než 14 minut.

Trik: na závěr můžete vložit několik kousků chleba, aby vypadlo všechno nasekané maso.

③ Co dělat v případě upcpání?

- Zastavte mlýnek tím, že nastavte polohu «0» na spínači (F)
- Poté zmáčkněte na několik sekund tlačítko «Reverse» (G), aby se potraviny uvolnily.
- Nastavte polohu «I» na spínači (F) a můžete v mletí pokračovat.

Důležité: vyčkejte, až se přístroj zcela zastaví před spuštěním «I» (F) nebo «Reverse» (G).

Recepty:

Poznámka: Recepty, které vyžadují vyšší příkon, přístroj se nesmí používat déle než 20 sekund.

Příklad receptu: Skopové s pomletým hráškem 150g skopového masa, 90g hrášku, 60g mouky, 30ml vody, 1 středně velká cibule, 2 stroužky česneku, sůl, pepř.

V nádobě smíchejte hrášek a mouku, poté přidávejte postupně vodu tak, aby směs byla homogenní. Pěchovadlo nechejte v komínku a nalijte směs na misku.

Zapněte přístroj a jemně prostrkujte směs komínkem pomocí pěchovadla.

Nakrájejte cibuli, česnek a maso na malé kousky. Přidejte je do směsi.

Nalijte do kastrolu s 0,8l vody, solí a pepřem a

vářte na mírném ohni zhruba hodinu.

Po sebrání pěny zakryjte pokličkou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KEBBE (PODLE TYPU PŘÍSTROJE)

④ . Sestavení

- ④a) - Šnek (A2) upevněte v těle (A1) mlecí hlavy (A).
④b) - Nasadte trn (I1) na hlavu (A) tak, aby dva čepy zapadaly do dvou zárezů mlecí hlavy.
④c) - Prstenec (I2) vsuňte na trn (I1), potom nasadte matici (A5) a pevně ji zašroubujte.
- Takto sestavenou hlavu nasadte na blok motoru, jak ukázáno na 2A.

Poznámka: toto příslušenství se používá bez kotoučů a bez nože.

NÁSTAVEC NA SUŠENKY (PODLE TYPU PŘÍSTROJE)

⑤ . Sestavení

- ⑤a) - Šnek (A2) upevněte v těle (A1) mlecí hlavy (A).
- Umístěte formu (J2) do držáku (J1).
- Dva čepy držáku (J1) musí zapadat do dvou zárezů na mlecí hlavě (A).
- Pevně zašroubujte, bez zablokování, matici (A5) na těle (A1).
- Takto sestavenou hlavu nasadte na blok motoru, jak ukázáno na 2A.

Poznámka:

Toto příslušenství se používá bez kotoučů a bez nože

. Použití

- Připravte těsto.
Nejlepších výsledků dosáhnete v těstem, které je měkké.
- Vyberte obrázek tak, aby šipka byla nastavena na vybraný tvar.
- Přidávejte dokud nedosáhnete žádané množství.

NÁSTAVEC NA PLNĚNÍ KLOBÁS (PODLE TYPU PŘÍSTROJE)

Toto příslušenství, které se nastavuje na mlecí hlavu (A), vám umožní připravit klobásy přesně podle vaší chuti.

⑥ . Sestavení

- ⑥a) - Šnek (A2) upevněte v těle (A1) mlecí hlavy (A).
- Umístěte násadku (K), poté matici (A5) a pevně zašroubujte.
- Takto sestavenou hlavu nasadte na blok motoru, jak ukázáno na 2A.

Poznámka: toto příslušenství se používá bez kotoučů a bez nože.

. Použití

- Toto příslušenství se má používat po té, co jste maso pomleli a dochutili podle vlastní chuti.
- Nechejte sřívko namočené ve vlažné vodě, aby znovu získalo svou pružnost, a potom ho navlékněte na násadku (K) tak, aby zhruba 5 cm přesahovalo.
- Napříte komínek těla (A1) s mlecí hlavou (A) pomletou směsí, zapněte přístroj a zmáčkněte pěchovadlem tak, aby se směs dostala k úplnému konci násadky.
- Zastavte přístroj.
- Udělejte uzel v 5 cm sřívka, které přesahuje. Zatlačte uzel k úplnému konci nástavce, aby ve sřívku nezůstal vzduch ani voda.
- Opět uvedte do chodu a dále přidávejte směs. Sřívko se naplní. Aby se sřívko nepnalo příliš, nedělejte klobásky příliš velké.
- Tato práce se snadněji dělá ve dvou: jeden vtílá směs a druhý přidržuje sřívko, které se naplňuje.
- Když je všechna směs spotřebována, vypněte přístroj, sejměte sřívko, které zůstalo na násadce a udělejte uzel.
- Požadované délky klobásek dosáhněte tak, že svíráte sřívko a sřídavě s ním otáčíte.

KRÁJEČ ZELENINY (PODLE TYPU PŘÍSTROJE)

7. *Sestavení*

- 7a - Proti bloku motoru (H) vypnutého přístroje dejte zásobník (L1) tak, že jej nakláníte vpravo.
 - Zasuňte hřidel přesahující zásobník (L1) do bloku motoru.
 - Pootočte komínek doleva, až do svislé polohy.
- 7b - Uchopte vybrané struhadlo (L3) a zastrčte jej do zásobníku tak, že jím zlehka otáčíte, aby se dobře zasunul až do konce.
 - Ověřte sestavení.
- Nepoužívejte tlačítka «Reverse» (G) s kráječem zeleniny.

7c. *Použití*

- Prípravte suroviny.
- Vložte nádobu pod zásobník (L1).
- Zapněte přístroj. Uvedte ho do chodu nastavením tlačítka (F) do polohy «I».
- Suroviny vložte do komínku zásobníku (L1) a zmáčkněte pěchovadlem (L2). Pravidelně doplňujte.
- Nikdy netlačte jinými předměty nebo prsty.**
- Nestrkejte prsty dovnitř struhadla za chodu.

Č ištění

- Před čištěním přístroj vypněte.
- Zmáčkněte bezpečnostní tlačítka pro odjistění mlýnku (E), potom celek nakloňte

(mlecí hlavu (A) + misku (B) nebo kráječ na zeleninu (L)) doprava, abyste ho sundali z bloku motoru (H).

- Pro odmontování mlecí hlavy sundejte misku komínku (B), rozšroubujte matici (A5), vynějte kotouč (A4), nůž (A3) a šroub (A2).
- S ostrými částmi zacházejte opatrně.
- Umyjte všechny části v teplé jarové vodě, opláchněte a pečlivě utřete.**
- Kotouč (A4) a nůž (A3) musí zůstat namaštěný. Neřete je olejem.**
- Nikdy nenechávejte proniknout vlhkost do motoru (H). Jednoduše ho utřete lehce vlhkou utěrkou.
- Mlecí hlavu (A) nedávejte do myčky, tedy tělo (A1), šnek (A2), nůž (A3), kotouče (A4) a matici (A5).**

Co dělat, když přístroj nefunguje?

- Zkontrolujte elektrické připojení.
Váš přístroj stále nefunguje? Obraťte se některou ze servisních služeb doporučenou firmou Moulinex. (viz seznam v servisové knížce).



Podílejme se na ochraně životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.

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

Dăkujeme Vám, že ste si vybrali spotrebič zo sortimentu **Moulinex**.

Popis

- A Vyberateľná hlavica mlynčekana má so**
- A1 Teleso
- A2 Skrutkový hriadeľ
- A3 Samoostriaci krízový nôž z nehrdzavejúcej ocele
- A4 Mriežky
 - A4a Mriežka s malými otvormi: mletie najemno
 - A4b Mriežka s veľkými otvormi: mletie nahrubo
- A5 Matica
- B Vyberateľný kotúč**
- C Napchávadlo má sa**
- D Kryt príslušenstva**
- E Gombík na odskrutkovanie hlavice mlynčeka na mäso**
- F Tlač idlo Chod/Stop (0 -I)**
- G Tlač idlo »Späť« (okamžitý spätný chod)**
- H Blok motora**
- I Príslušenstvo na drvenie (podľa modelu)**
- I1 Koncovka závitovoreznej hlavy
- I2 Prietlačnica
- J Prietlačnička na keksy (podľa modelu)**
- J1 Driek
- J2 Forma
- K Trubka na klobásy (podľa modelu)**
- L Sekač kana zeleninu (podľa modelu)**
- L1 Zásobník
- L2 Napchávadlo
- L3 Bubny (podľa vzoru)
 - L3a Bubon so zárezmi
 - L3b Bubon so zárezmi na formovanie
 - L3c Bubon na strúhanie nahrubo
 - L3d Bubon na strúhanie najemno
 - L3e Bubon na parmezán

Bezpečnostné pokyny

- L3f Bubon na ľad
- **Pred prvým použitím vášho prístroja si najprv pozorne prečítajte vodna jeho použitia: firma Moulinex sa zrieká akejkoľvek zodpovednosti za poškodenia spoľsobené nesprávnym používaním prístroja.**
- **Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí), ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti sú znížené, alebo osoby bez paticných skúse-**

ností a znalostí, pokiaľ na nich nedozerať osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o tom, ako sa prístroj používa. Na deti treba dozerať, aby bolo zaistené, že sa s prístrojom nebudú hrať.

- Skontrolujte, či napájacie napätie vášho prístroja skutočne zodpovedá napätiu vašej elektrinštalácie.

Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spoľsobené nesprávnym zapojením prístroja.

- Váš prístroj je určený výlučne na domáce použitie na kuchynské účely a nesmie pracovať bez dozoru.
- Prístroj používajte na rovnej, čistej a suchej ploche.
- Ak je prístroj v chode, nesmú sa v jeho bezprostrednej blízkosti nachádzať vaše dlhé vlasy, šatka alebo kravata.
- Prístroj vypojte zo siete ihneď po použití, vždy pred čistením a takisto pri montovaní alebo rozoberaní príslušenstva.
- Prístroj nepoužívajte vtedy, keď nefunguje správne alebo keď sa poškodil. V takomto prípade sa obráťte na autorizované servisné stredisko Moulinex (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Každý zásah, ktorý nespadá do kategórie čistenia a bežnej údržby vykonávanej zákazníkom, musí vykonať autorizované servisné stredisko Moulinex.
- Ak sa poškodil napájací kábel alebo zástrčka, prístroj nepoužívajte. Aby ste sa vyhli akémukoľvek riziku, musíte si ich dať vymeniť autorizovaným servisným strediskom Moulinex (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Prístroj, napájací kábel alebo zástrčku nedávajte do vody a ani na mokré miesto.
- Neponechávajte napájací kábel visieť v dosahu detí.
- Napájací kábel sa nikdy nesmie nachádzať v blízkosti horúcich častí, zdroja tepla a nesmie byť umiestnený v ostrom uhlе.
- Pre vašu bezpečnosť používajte len príslušenstvá a náhradné súčiastky značky Moulinex, ktoré sú určené pre váš prístroj.

Pred prvým použitím

Dôkladne umyte a osušte všetky príslušenstvá. Mriežka a nôž musia zostať mastné. Namastite ich olejom.

Ak mriežka a nôž nie sú namastené, prístroj nezapínaťte naprázdno.

Montáž

HLAVICA MLYNČEKA NA MÄSO

1. Montáž hlavice mlynčeka na mäso

- 1a - Teleso (A1) vložte do tunela a jeho najširší otvor nasmerujte hore. Potom do telesa (A1) vložte skrutkový hriadeľ (A2) (v pozdĺžnom smere).
- 1b - Nasadte nož (A3) na krátku koncovku tak, aby rezné ostrie smerovalo von.
- 1c - Namontujte krížový nož (A3) na vybranú mriežku (A4a alebo A4b) tak, aby 2 výstupky zapadli do 2 drážok telesa (A1).
- 1d - Priskrutkujte maticu (A5) na teleso (A1) na doraz.
- 1e - Skontrolujte, či sú jednotlivé súčasti pevne zmontované. Hriadeľ musí byť pevne namontovaný a nesmie sa otáčať okolo svojej osi. V opačnom prípade znova vykonajte predošlé operácie.

2. Vsadenie hlavice mlynčeka na mäso do prístroja

- 2a - Pred montážou na blok motora nasmerujte hlavicu mlynčeka na mäso v tuneli a naklonenú doprava smerom k vypnutému motoru. Hlaviciu mlynčeka na mäso vsuňte do spodnej časti bloku motora.
- Tunelovú časť umiestnite kolmo na blokovacie zariadenie.
- 2b - Namontujte vyberateľný kotúč (B) na výstupky tunelovej časti.

Zapnite prístroj. Je pripravený na použitie.

Použitie

- Pripravte si potravinu, ktorú chcete pomlieť. Odstráňte kosti, šľachy a nervy.
- Máso pokrájajte na kúsky (pričiastočne 2 x 2 cm) a položte ich na kotúč (B).
- Pod hlavicu mlynčeka na mäso umiestnite nádobu.
- Slačte tlačidlo (F) do polohy «I».
- Máso natlačte po kúskoch do tunela pomocou napchávadla (C).
- **Má so nikdy nezatláčajte pomocou prstov alebo iného náradia.**
- Keď meliete mäso, nikdy nepoužívajte prístroj dlhšie než 14 minút.

Tip: po skončení úkonu môžete pomlieť niekoľko kúskov chleba, aby ste z mlynčeka dostali všetky zvyšky mäsa.

3. Čo robiť v prípade upchatia?

- Zastavte mlynček na mäso stlačením tlačidla (F) do polohy «0».
- Po dobu niekoľkých sekúnd nechajte

stlačené tlačidlo «Späť» (G), aby ste odstránili všetky zvyšky potraviny.

- V mletí môžete pokračovať, keď stlačíte tlačidlo (F) do polohy «I».

Upozornenie: skôr, než budete prístroj aktivovať tlačidlom «Chod» (F) alebo «Späť» (G), počkajte, kým sa prístroj úplne nezastaví.

Recepty:

Poznámka: Pri receptoch, ktoré si vyžadujú vyšší príkon, nesmie byť doba používania dlhšia než 20 sekúnd.

Príklad receptu: Baranie na vylúpanom hrášku. 150g baranieho mäsa, 90 g vylúpaného hrášku, 60 g múky, 30 g vody, 1 stredne veľká cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, soľ, mleté čierne korenie. V nádobe zmiešajte vylúpaný hrášok s múkou a postupne pridávajte vodu a miešajte, až kým nezískate rovnomerne vymiešanú zmes. Keď sa vlačovač nachádza v tuneli, vložte zmes na kotúč.

Prístroj zapnite a zmes zľahka tlačte do tunela vlačovačom.

Pokrájajte cibulu, cesnak a mäso na malé kúsky. Pridajte pomletú zmes, vložte ju do kastróla s 0,8 litrom vody, osoľte, okoreňte a varte na miernom ohni jednu hodinu.

Po spenení zmesi kastról prikryte.

PRÍSLUŠENSTVO NA DRVENIE (PODLÁ VZORU)

4. Montáž

- 4a - Skrutkový hriadeľ (A2) vložte do telesa (A1) hlavice mlynčeka (A).
- 4b - Koncovku závitovoreznej hlavy (I1) namontujte na hlavicu (A) tak, aby dva výstupky zapadli do dvoch drážok hlavice mlynčeka.
- 4c - Prietačnicu (I2) namontujte na koncovku závitovoreznej hlavy (I1), potom namontujte maticu (A5) a veľmi silno utiahnite.
- Takto zmontovanú hlavicu namontujte na blok motora ako je znázornené v **2A**.

Poznámka: toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a noža.

PRÍSLUŠENSTVO NA KEKSY (PODLÁ MODELU)

5. Montáž

- Skrutkový hriadeľ (A2) vložte do telesa (A1) hlavice mlynčeka (A).
- Formu (J2) vložte do drieku (J1).
- Dva výstupky drieku (J1) musia zapadnúť do dvoch drážok hlavice mlynčeka (A).
- Maticu (A5) pevne priskrutkujte bez zablokovania na teleso (A1).
- Takto zmontovanú hlavicu namontujte na

blok motora ako je znázornené v **2A**.

Pozná mka:toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a noža.

. Použitie

- Príprava cesta.

Lepšie výsledky dosiahnete s cestom, ktoré je trocha mäkšie.

- Vyberte si dezén. Šípka musí zodpovedať vybranej forme.
- Cesto vkladajte do zásobníka dovtedy, kým nevytláčite požadované množstvo keksov.

TRUBKA NA KLOBÁ SY(PODL'A MODELU)

Toto príslušenstvo, ktoré na nasadí na hlavici mlynčeka (**A**), vám umožní robiť najrozličnejšie klobásy podľa vašej chuti.

(6) . Montáž

- Skrutkový hriadeľ (**A2**) vložte do telesa (**A1**) hlavice mlynčeka (**A**).
- Namontujte trubku (**K**), potom maticu (**A5**), ktorú musíte pevne utiahnuť.
- Tako zmontovanú hlavici namontujte na blok motora ako je znázornené v **2A**.

Pozná mka:toto príslušenstvo sa používa bez mriežky a noža.

. Použitie

- Toto príslušenstvo sa používa po zomletí mäsa a dochutení vznikutej zmesi podľa vašej chuti.
- Črevko najprv vložte do vlažnej vody, aby získalo svoju pôvodnú pružnosť a potom ho natiahnite na trubku (**K**) tak, aby prečnievalo asi 5 cm.
- Tunel telesa (**A1**) hlavice mlynčeka (**A**) naplňte pomletým mäsom, prístroj zapnite a stlačte príslušné tlačidlo na naplnenie črevka až po koniec trubky.
- Prístroj vypnite.
- Urobte uzol na 5 cm prečnievajúcim okrajom. Uzol na konci valca stlačte, aby sa v črevku nedržal vzduch.
- Prístroj znova zapnite a črevko začnite znova napĺňať. Aby sa črevko príliš nenatiahlo, nerobte klobásy príliš hrubé.
- Tento úkon sa lepšie robí vo dvojici: jeden vkladá mleté mäso a druhý drží črevko, ktoré sa napĺňa.
- Keď sa vám mleté mäso minie, prístroj vypnite, vyberte črevko z valca a urobte na ňom uzol.
- Dĺžku klobás upravte preštiknutím a pretočením črevka.

SEKAČ KA NA ZELENINU (PODL'A MODELU)

(7) . Montáž

- (7a)** - Zásobník (**L1**) naklonený doprava namon-

tuje na blok vypnutého motora (**H**).

- Zatlačte tyčku prečnievajúcu zo zásobníka (**L1**) do hriadeľa bloku motora.
 - Potlačte tunel dofava, až kým nedosiahne vertikálnu polohu.
- (7b)** - Vezmite vybraný bubon (**L3**) a vložte ho do zásobníka jemným točivým pohybom tak, aby dosadol až na dno svojho ložiska.
- Skontrolujte, či sú jednotlivé časti pevne zmontované.
 - **Pri sekáni zeleniny nepoužívajte tlačidlá »Späť« (**G**).**

(7c) . Použitie

- Pripravte si potrebné množstvo potraviny.
- Pod zásobník (**L1**) položte nádobu.
- Zapnite prístroj. Uvedte ho do chodu potočením tlačidla (**F**) do polohy «I».
- Surovinu vložte do kanála zásobníka (**L1**) a stlačte tlačidlo (**L2**). Surovinu dopĺňajte podľa potreby.
- **Nikdy ju nevtláčajte prstami alebo akým-kolvek iným nástrojom.**
- Keď je prístroj v chode, nikdy nevkladajte do bubnov prsty.
- Pred každým čistením prístroj odpojte zo siete.
- Stlačte tlačidlo na odskrutkovanie (**E**),

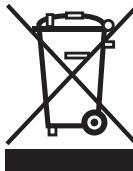
Č štenie

potom celú sústavu (hlavica mlynčeka (**A**) + kotúč (**B**) alebo sekačku na zeleninu (**L**)) nakloňte doprava a vyberte blok motora (**H**).

- Hlavicu mlynčeka odmontujete tak, že vyberiete kotúč (**B**) z kanála, odskrutkujete maticu (**A5**), vyberiete mriežku (**A4**), nož (**A3**) a skrutku (**A2**).
- S reznými súčasťami manipulujte veľmi opatrné.
- **Všetky súčasťky umyte vodou s prídavkom čistiaceho prípravku a dôkladne ich opláchnite.**
- **Mriežka (**A4**) a nož (**A3**) musia byť namazané. Naolejujte ich.**
- Usilujte sa zabrániť preniknutiu vlhkosti do bloku motora (**H**). Zláhka ho omyte mierne vlhkou handričkou.
- **Hlavica mlynčeka (**A**), t.j. teleso (**A1**), skrutkový hriadeľ (**A2**), nož (**A3**), mriežky (**A4**) a maticu (**A5**) nedávajte do myčky riadu.**

Čo odbiť, ak váš prístroj nefunguje?

- Skontrolujte, či je zapojený do siete.
Váš prístroj stále ešte nefunguje? Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).



Podielajme sa na ochrane životného prostredia!

- ① Váš prístroj obsahuje četné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ② Zverte ho sbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Zahvaljujemo se Vam za nakup aparata znamke Moulinex.

Sestavni deli

- A Glava za mletje mesa**
 - A1 Polnilni valj
 - A2 Polž
 - A3 Nož s samodejnim brušenjem
 - A4 Luknjičasto rezilo
 - A4a Rezilo z majhnimi luknjami: fino mleto meso
 - A4b Rezilo z velikimi luknjami: grobo mleto meso
- A5 Obroč
- B Polnilni lijak**
- C Potiskač**
- D Pokrov prostora za shranjevanje nastavkov**
- E Gumb za sprostitev glave za mletje mesa**
- F Gumb za vklop in izklop (0 - I)**
- G Gumb »delovanje v smeri nazaj« (trenutno vrtenje v smeri nazaj)**
- H Ohišje aparata**
- I Nastavek kebbe (glede na model)**
 - I1 Nastavek
 - I2 Obročni nastavek
- J Nastavek za piškote (glede na model)**
- J1 Nosilec
- J2 Model
- K Nastavek za polnjenje klobas (glede na model)**
- L Nastavki za rezanje zelenjave (glede na model)**
 - L1 Polnilni lijak
 - L2 Potiskač
 - L3 Bobni (glede na model)
 - L3a Boben za rezanje
 - L3b Boben za grobo rezanje
 - L3c Boben za grobo strganje
 - L3d Boben za fino strganje
 - L3e Boben za parmezan
 - L3f Boben za led

Navodila za varno uporabo

- Pred prvo uporabo natančno preberite navodila za uporabo: Moulinex ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi neprimerne uporabe.
- Ta naprava ni namenjena uporabi oseb (tudi otrok) katerih fizične, senzorične ali mentalne sposobnosti so zmanjšane, ali oseb brez potrebnega znanja ali izkušenj, razen v primerih, ko jih nadzoruje oseba odgovorna za njihovo varnost oziroma jim posreduje

napotke potrebne za varno delo z napravo. Priporočljivo je, da nadzorujete otroke in s tem zagotovite, da naprave ne bodo uporabljali za igračo.

- Preverite, če omrežna napetost, ki je navedena na tipski tablici, ustreza dejanski omrežni napetosti vaše električne napeljave.

Garancija v primeru napačrega priključka preneha veljati.

- Aparat se sme uporabljati izključno v gospodinjstvih, v notranjih prostorih in pod stalnim nadzorom.
- Aparat uporabljajte na ravni, čisti in suhi podlagi.
- Pazite, da vam v vrteče se dele aparata ne zaidejo lasje, šal ali kravata.
- Po uporabi, pred čiščenjem in med nameščanjem nastavkov izvlecite vtikač iz vtičnice.
- Aparata ne uporabljajte, če ne deluje pravilno ali, če so vidne poškodbe. V tem primeru se obrnite na Moulinex-servisno službo (glejte seznam v servisnem listu).
- Vse posege razen v gospodinjstvu običajnega čiščenja ali vzdrževanja sme opraviti izključno Moulinex-servisna služba.
- Aparata ne uporabljajte, če je kabel ali vtikač poškodovan. Da bi preprečili vsako nevarnost, zagotovite, da kabel zamenja Moulinex-servisna služba (glejte seznam v servisnem listu).
- Aparata, kabla ali vtikača ne potopite v vodo ali v kakršenkoli drugo tekočino.
- Kabla nikoli ne pustite v dosegu otrok.
- Preprečite, da je kabel v bližini ali, da se dotika vročih predmetov, grelnih elementov ali ostrih robov.
- Za vašo osebno varnost uporabljajte izključno Moulinex-originalne nadomestne dele ali dodatke, ki so primerni za vaš aparat.

Pred prvo uporabo aparata

Operite vse nastavke in jih temeljito obrišite. Rešetka in nož morata ostati mastna. Namažite ju z oljem.

Ne dovolite, da se naprava vrти na prazno, če nista namaščena rešetka in nož.

Uporaba mesoreznice

GLAVA ZA MLETJE MESA

1. Sestavljanje glave

- 1a) Postavite polnilni valj (A1) na podlago tako, da večja odprtina gleda navzgor. Vstavite polž (A2) (z daljšim delom osi naprej) v ohišje polnilnega valja (A1).

- 1b) Nasadite nož (A3) na krajši del osi polža tako, da so rezila obrnjena navzven.
- 1c) Na nož (A3) namestite luknjičasto rezilo (A4a ali A4b). Izboklini na rezilu naj sedeta v utora na ohišju polnilnega valja (A1).
- 1d) Privijte obroč (A5) do konca na ohišje polnilnega valja (A1), a ga ne blokirajte.
- 1e) Preverite namestitev. Os ne sme biti ohlapna in se vrtevi sama od sebe. Če je temu tako, ponovite celotni postopek.

2. Namestitev glave na osnovni del aparata

- 2a) Nagnite glavo v desno in jo namestite v odprtino na ohišju aparata. Potisnite jo do konca v odprtino.
- Vse skupaj zavrtite v navpični položaj, da se zaskoči.
- 2b) Namestite polnilni lijak (B) na polnilni valj. Priključite aparat na električno omrežje. Sedaj ga lahko začnete uporabljati.

. Uporaba

- Pripravite meso za mletje. Odstranite kosti, hrustanec in kite.
- Meso narežite na koščke (velikosti okoli 2 x 2 cm) in jih dajte v polnilni lijak (B).
- Pod rezilo postavite posodo.
- Pritisnite gumb v položaj «l» (F).
- S pomočjo potiskača (C) meso po koščkih potiskajte v odprtino polnilnega lijaka.
- **Mesa ne potiskajte s prsti ali z drugimi pripomočki.**
- Za mletja mesa aparata ne uporabljajte več kot 14 minut.

Trik: če hočete na koncu iz mesoreznice odstraniti tudi najmanjše koščke mesa, zméljite nekaj koščkov kruha.

3 Kaj storiti, če e semesoreznica zamaši?

- Ustavite aparat s pritiskom gumba (F) v položaj «0».
- Držite pritisnjeni gumb «delovanje v smeri nazaj» (G), da se zamašeno meso sprosti.
- Za nadaljevanje mletja pritisnite gumb (F) v položaj «l».

Pomembno: pred pritiskom na gumb «delovanje v smeri naprej» (F) ali «delovanje v smeri nazaj» (G) počakajte, da se aparat popolnoma zaustavi.

Recepti:

Opomba: Če za mletje mesa potrebujete večjo moč, lahko aparat obratuje le 20 sekund.

Recept: Jagnjetina z zdrobljenim grahom.

Potrebujete: 150g jagnjetine, 90 g zdrobljenega graha, 60 g moke, 30 g vode, 1 srednje veliko čebulo, 2 stroka česna, sol in poper.

V posodi zmešajte zdrobljeni grah ter moko in postopoma dodajajte vodo, da zmes postane rahla.

Ko je potiskač v lijaku, vanj stresite zmes. Vključite aparat in počasi s pomočjo potiskača potiskajte zmes v lijak. Nato čebulo, česen in meso narežite na koščke. Te dodajte mletemu mesu in vse skupaj postrgajte v kozico, v kateri je 0,8 litra vode, sol in poper. Kuhajte eno uro na zmernem ognju. Odstranite peno in pokrijte.

NASTAVEK KEBBE (GLEDE NA MODEL)

4. Namestitev

- 4a) Vstavite polž (A2) v polnilni valj (A1) glave za mletje mesa (A).
- 4b) Nastavek (I1) namestite na ohišje (A). Izboklini na nastavku naj sedeta v utora na ohišju polnilnega valja.
- 4c) Obročni nastavek (I2) potisnite na nastavek (I1), in močno privijte obroč (A5).
- Namestite glavo na ohišje aparata, kot je prikazano na sliki 2A.

Opomba: ta nastavek se uporablja brez rezila in noža.

NASTAVEK ZA PIŠKOTE (GLEDE NA MODEL)

5. Namestitev

- Vstavite polž (A2) v polnilni valj (A1) glave za mletje mesa (A).
- Namestite model (J2) v nosilec (J1).
- Izboklini na nosilcu (J1) naj sedeta v utora na ohišju polnilnega valja (A).
- Privijte obroč (A5) do konca na ohišje polnilnega valja (A1), a ga ne blokirajte.
- Namestite glavo na ohišje aparata, kot je prikazano na sliki 2A.

Opomba:

Ta nastavek se uporablja brez rezila in noža.

. Uporaba

- Pripravite testo.
- Boljše rezultate boste dosegli, če bo testo mehko.
- Izberite risbo tako, da uskladite puščico in želeno obliko.
- Nadaljujte, dokler ne izdelate želeno količino piškotov.

NASTAVEK ZA POLNjenje klobas (GLEDE NA MODEL)

S tem nastavkom, ki ga namestite na glavo za mletje mesa (A), lahko izdelujete različne vrste klobas po lastni izbiri.

6. Namestitev

- Vstavite polž (A2) v polnilni valj (A1) glave za mletje mesa (A).
- Namestite nastavek (K), nato obroč (A5) in ga močno privijte.
- Sedaj namestite glavo na ohišje aparata, kot je prikazano na sliki 2A.

Opomba: ta nastavek se uporablja brez rezila in noža.

Uporaba

- Nastavek uporabite po tem, ko ste zmleli meso in ga začnili po svojem okusu.
- Črevo najprej namočite v mlačni vodi, da postane elastično, in ga namestite na nastavek (K) tako, da ga okoli 5 cm sega preko roba.
- Napolnite lijak (A1) glave za mletje (A) z mletim mesom in vklopite mesoreznico. S potiskalom potiskajte meso, dokler ne začne lesti iz odprtine nastavka.
- Izklopite aparat.
- Naredite vozel s 5 cm čreva. Porinite vozel do odprtine nastavka, da preprečite ujetje zraka v črevu.
- Ponovno vklopite mesoreznico in v lijak dodajte mleto meso. Črevo se napolni. Da se črevo ne raztegne preveč, oblikujte tanjše klobase.
- V dvoje poteka veliko lažje. Nekdo v lijak dodaja mleto meso, drugi pa skrbi za črevo in oblikuje klobase.
- Ko ste porabili vse meso, izklopite mesoreznico, odstranite črevo z nastavka in naredite vozel.
- Želeno dolžino klobase zagotovite tako, da črevo od časa do časa preščipnete in obrnete.

NASTAVEK ZA REZANJE ZELENJAVE (GLEDE NA MODEL)

7. Namestitev

- 7a - Nagnite glavo za rezanje zelenjave (L1) v desno in jo namestite v odprtino na ohišju aparata (H).
- Nasadite štrelj glave (L1) na os motorja.
- Lijak zavrtite v navpični položaj, da se zaskoči.
- 7b - Vzemite ustrezni boben (L3), ga vstavite v ohišje in ga rahlo zavrtite, da zavzame pravilno lego.
- Preverite namestitev.
- Z nameščenimi nastavki za rezanje zelenjave ne smete uporabljati gumba »delovanje v smeri nazaj« (G).**

Uporaba

- Pripravite zelenjavo.
- Pod odprtino lijaka (L1) postavite posodo.

- Priklučite aparat na električno omrežje. Vklopite ga s pritiskom gumba (F) v položaj «I».
- S pomočjo potiskača (L2) potiskajte zelenjavo v lijak (L1). Postopoma v lijak dodajajte zelenjavo.

Č ščenje

- Zelenjave ne potiskajte s prsti ali z drugimi pripomočki.**
- Med obratovanjem ne segajte s prsti v notranjost bobna.
- Pred čiščenjem vedno izvlecite vtikač iz vtičnice.
- Pritisnite na gumb za sprostitev glave (E), nato vse skupaj (glavo (A) + lijak (B) ali nastavek za rezanje zelenjave (L)) nagnite v desno in snemite z ohišja aparata (H).
- Glavo razstavite tako, da z ohišja snameste lijak (B), odvijete obroč (A5) in odstranite rezilo (A4), nož (A3) ter polž (A2).
- Z ostrimi deli ravnjajte previdno.
- **Vse dele operite s toplo milnato vodo, jih temeljito splaknite in obrišite.**
- Luknjičasto rezilo (A4) in nož (A3) morata biti mastna. Namažite ju z oljem.
- Ne pustite, da v ohišje motorja (H) zaide voda. Obrišite ga z rahlo vlažno krpo.
- **Glave (A) oziroma ohišja (A1), polža (A2), noža (A3), rezil (A4) in obroča (A5) ne dajajte v pomivalni stroj.**

Kaj storiti, če vaš aparat ne deluje?

- Preverite priključek aparatna na električno omrežje.

Vaš aparat še vedno ne deluje? Obrnite se na Moulinex-servisno službo (glejte seznam v servisnem listu).



Sodelujmo pri varovanju okolja!

- ① Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
- ② Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.

Захваљујемо Вам што сте изабрали апарат из асортимана **Moulinex**.

Опис

A Глава за млевење која се може демонтирати

- A1 Тело
 - A2 Завртањ
 - A3 Самооштрећи нож од нерђајућег челика
 - A4 Решетке
 - A4a Решетка са малим отворима: за ситно млевење
 - A4b Решетка са великим отворима: за крупно млевење
 - A5 Навртка
- ### B Тацна која се може демонтирати
- ### C Потискивач за месо
- ### D Кућиште за прибор
- ### E Дудме за деблокирање главе за млевење
- ### F Тастер за покретање/заустављање (0 - I)
- ### G Тастер "Reverse" (за тренутно кретање уназад)
- ### H Блок мотора
- ### I Додатак за шиш-ћевап (зависно од модела)
- I1 Наглавак за калуп за тесто
 - I2 Прстен
- ### J Калуп за прављење кекса (зависно од модела)
- J1 Постоље
 - J2 Калуп
- ### K Левак за кобасице (зависно од модела)
- ### L Додатак за сечење поврћа (зависно од модела)
- L1 Радна посуда
 - L2 Потискивач
 - L3 Ваљци (зависно од модела)
 - L3a Ваљак за сечење у шните
 - L3b Ваљак за сечење у шните специфичног облика
 - L3c Ваљак за крупно рендање
 - L3d Ваљак за ситно рендање
 - L3e Ваљак за пармезан
 - L3f Ваљак за лед

Мере безбедности

- Пажљиво прочитайте упутство за употребу пре прве употребе Вашег апарат: неодговарајуће руковање ослађаћа Moulinex сваке одговорности.

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

- Проверите да ли напон Вашег апарату одговара напону Ваше електричне инсталације.

Свака грешка у укључивању поништава гаранцију.

- Ваш апарат је намењен искључиво за кућну кухињску употребу, у кући и под надзором.
- Користите апарат на равној, чистој и сувој површини.
- Недозволите да изнад делова који су у раду висе дуга коса, шалови или кравате.
- Искључите апарат чим престанете да га користите, када га чистите и када монтирате или скидате делове за рад.
- Не користите апарат уколико не функционише исправно или је оштећен. У том случају се обратите овлашћеном сервису Moulinex (видети списак у гарантном листу).
- Сваку интервенцију, осим уобичајеног чишћења и одржавања, које врши купац, треба да изврши овлашћени сервис Moulinex.
- Уколико се кабл за напајање или утикач оштећени, не користите апарат. Како бисте избегли сваку опасност, замените их обавезно код овлашћеног сервиса Moulinex (видети списак у гарантном листу).
- Немојте стављати апарат, кабл за напајање или утикач у воду или у било коју другу течност.
- Кабл за напајање држите ван домаћаја деце.
- Кабл за напајање никада не сме бити у контакту са топлим деловима, близу извора топлоте или на оштром углу.
- Ради Ваше безбедности, користите само додатке и резервне делове Moulinex прилагођене Вашем апарату.

Пре првог коришћења

Оперите све делове и пажљиво их обришите.

Rešetka i nož treba da budu masni. Namažite ih uljem. Ne dozvolite da uređaj radi na prazno ako rešetka i nož nisu nauljeni.

Пуштање у рад

ГЛАВА АПАРАТА

1. Монтирање главе апарат

- 1a - Узмите тело (**A1**) за цев кроз коју се убацују намирнице, постављајући ширитвор према горе. Убаците затим завртањ (**A2**) (прво дугачку осовину) у тело (**A1**).
- 1b - Углavitе нож (**A3**) на кратку осовину постављајући оштре ивице ка споља.
- 1c - Поставите изабрану решетку (**A4a** или **A4b**) на нож (**A3**) уклапајући два испуста са два уреза у телу (**A1**).
- 1d - Затегните до навртку (**A5**) до краја, али је немојте блокирати, на тело (**A1**).
- 1e - Проверите да ли је све добро монтирано. Осовина не сме имати зазор нити се окретати око своје осе. У супротном, поновите претходне операције.

2. Постављање главе за млевење на апарат

- 2a - Уз искључен блок мотора поставите главу за млевење, нагињујући цев за сипање намирница удесно. Главу за млевење причврстите до краја на блок мотора.
- Вратите цев за сипање намирница у усправан положај док се не блокира.
- 2b - Уклоните покретну тацну (**B**) у испусте цеви за сипање намирница.

Укључите апарат. Спреман је за употребу.

Коришћење

- Припремите целу количину намирница за млевење. Уклоните кости, хрскавицу и жиле.
- Месо исеците на комаде (отприлике 2 x 2 cm) и ставите га на тацну (**B**).
- Ставите неку посуду под главу за млевење.
- Притисните положај "I" тастера (**F**).
- Убацујте комад по комад меса у цев уз помоћ потискивача (**C**).
- **Никада не дурајте прстима или било којим другим предметом.**
- Када мељете месо, не користите апарат дуже од 14 минута.

Користан савет: на крају млевења убаците неколико комадића хлеба како бисте истиснули сву масу.

3. Шта да радите у случају зачепљења?

- Зауставите апарат притиском на положај "0" тастера (**F**)
- Затим притисните током неколико секундистар "Reverse" (кретање уназад) (**G**), како бисте избацили намирницу.
- Притиском на положај "I" тастера (**F**) наставите млевење.

Важно: сачекајте да се апарат потпуно заустави пре него што активирате команду "Marche" (покретање) (**F**) или команду "Reverse" (кретање уназад) (**G**).

Рецепти:

Напомена: За рецептете за које је потребна велика јачина, време коришћења не треба да премаша 20 секунди.

Пример рецепта: Овчетина са сувим грашком.

150 грама овчетине, 90 грама сувог грашка, 60 грама брашна, 30 грама воде, 1 осредња главица лука, 2 чена белог лука, со, бибер.

У посуди измешајте суви грашак и брашно, а затим додајте постепено воде како бисте добили једначену масу.

Потискивач је у цеви за сипање намирница, сипајте мешавину на тацну.

Покрените апарат и полако гурајте мешавину у цев уз помоћ потискивача. Исецкајте црни и бели лук и месо на ситне комаде.

Додајте их мешавини, сипајте у шерпу са 0,8 литара воде, солју и бибером и кувајте један сат на тихој ватри.

Поклоните након што сте уклонили пену.

ДОДАТAK ЗА ШИШ-ЋЕВАЛ (ЗАВИСНО ОД МОДЕЛА)

4. Монтирање

- 4a - Поставите завртањ (**A2**) у тело (**A1**) главе за млевење (**A**).
- 4b - Ставите наглавак калупа (**I1**) на главу (**A**) уклапајући два испуста са два уреза на глави за млевење.
- 4c - Поставите прстен (**I2**) на наглавак калупа (**I1**), затим навртку (**A5**) и затегните је веома јако.
- Поставите тако монтирану главу на блок мотора како је наведено под **2A**.

Напомена: овај додатак се користи без решетке и ножа.

КАЛУП ЗА КЕКС (ЗАВИСНО ОД МОДЕЛА)

5. Монтирање

- Поставите завртањ (**A2**) у тело (**A1**)

главе апарат (A).

- Поставите калуп (J2) у постόље (J1).
- Уклопите два испуста на постόљу (J1) са два уреза на глави за млевење (A).
- Затегните до kraja навртку (A5) на тело (A1), али је немојте блокирати.
- Поставите тако монтирану главу на блок мотора, како је наведено под 2A.

Напомена:

овај додатак се користи без решетке и ножа.

. Коришћење

- Припремите тесто.
Добијете боље резултате са нешто мекшим тестом.
- Изаберите цртеж тако што ћете поставити стрелицу на одговарајући облик.
- Пуните калуп док не добијете жељену количину кекса.

ЛЕВАК ЗА КОБАСИЦЕ (ЗАВИСНО ОД МОДЕЛА)

Овај додатак се уклапа на главу апарат (A) и омогућава Вам да правите разне врсте кобасица прилагођене Вашем укусу.

6. Монтирање

- Поставите завртањ (A2) у тело (A1) главе апарат (A).
- Поставите левак (K), затим навртку (A5) и јако затегните.
- Поставите тако монтирану главу на блок мотора како је назначено под 2A.

Напомена: овај додатак се користи без решетке ни ножа.

. Употреба

- Овај радни део се користи након што сте самлели месо и масу зачинили по Вашем укусу.
- Након што сте оставили црево потопљено у млакој води да би му се вратила еластичност, навуците га на левак (K) и оставите да виси део од око 5 цм дужине.
- Напуните масом цев тела (A1) главе апарат (A), покрените апарат и притисните потискивачем тако да гурнете масу до kraja левка.
- Зауставите апарат.
- Од 5 цм преосталог црева направите чвор. Гурните чвор до kraja левка како се у цреву не би задржao ваздух.
- Поново покрените апарат и наставите да пуните масом. Црево се пуни. Да се црево не би превише затегло, немојте правити превише дебеле кобасице.

- Овај посао се лакше ради у двоје: један пуни црево масом, а други држи црево које се пуни.
- Кад употребите сву масу, зауставите апарат, скрините црево које је остало на левку и направите чвор.
- Кобасицама дајте жељену дужину окрећући их и стежући местимично.

ДОДАТАК ЗА СЕЧЕЊЕ ПОВРЋА (ЗАВИСНО ОД МОДЕЛА)

7. Монтирање

- 7a - Уз искључен блок мотора (H) поставите радну посуду (L1), нагињући је удесно.
 - Гурните шипку која штрчи изнад резервоара (L1) у осовину блока мотора.
 - Померите цев за сипање намирница улево до усправног положаја
- 7b - Узмите изабрани ваљак (L3) и уклопите га у резервоар уз лагано окретање, како би се добро уклопио у дно лежишта.
- Проверите да ли је добро монтирано.
- **Не користите тастер "Reverse" (G) са додатком за сечење поврћа.**

7c. Употреба

- Припремите читаву количину намирнице.
- Поставите неку посуду испод резервоара (L1).
- Укључите апарат. Покрените га притиском на положај "I" тастера (F).
- Ставите намирницу у цев резервоара (L1) и притисните потискивачем (L2). Равномерно додајте намирницу.
- **Никада не дурајте прстима, нити било каквим другим предметом.**
- Не стављајте прсте у унутрашњост ваљака док апарат ради.

Чишћење

- Пре било каквог чишћења, искључите апарат из струје.
- Притисните дугме за отварање (E), затим нагните скlop (глава апарат (A) + таџна (B) или додатак за сечење поврћа (L)) удесно како бисте га одвојили од блока мотора (H).
- Да бисте демонтирали главу апарат, одвојите таџну од (B) цеви за сипање, одврните навртку (A5), склоните решетку (A4), нож (A3) и завртањ (A2).
- Пажљиво рукујте оштрим деловима.
- **Све делове оперите топлом сапуницом, исперите их и добро обришите.**

- Решетка (A4) и нож (A3) треба да остану масни. Намажите их уљем.
- Никада не дозволите да у блок мотора (H) продре влага. Само га избришите благо навлаженом крпом.
- Не стављајте главу апарат (A) у машину за прање посуђа, то јест тело (A1), завртањ (A2), нож (A3), решетке (A4) и навртку (A5).

Уколико Ваш апарат не ради, шта треба предузети?

- Проверите да ли је апарат укључен.
Ваш апарат и даље не ради? Обратите се овлашћеном сервису Moulinex (видети списак у гарантном листу).

Zahvaljujemo što ste odabrali uređaj iz palete **Moulinex**.

Opis

- A Odvojiva glava za mljevenje**
 - A1 Tijelo
 - A2 Vijk
 - A3 Nož inox koji se sam oštri
 - A4 Rešetke
 - A4a Rešetka s malim rupama: sitno mljeveno
 - A4b Rešetka s većim rupama: krunjne mljeveno
 - A5 Matica vijka
- B Odvojiva plitica**
- C Gurač mesa**
- D Pokrov spremnika za dodatke**
- E Gumb za otključavanje glave za mljevenje**
- F Gumb za Uključivanje/Isključivanje (0-1)**
- G Gum «suprotno» (trenutačno kretanje uređaja u nazad)**
- H Kućište motora**
- I Dodatak za izradu kebaba (ovisno o modelu)**
 - I1 Uložak kalupa za rezance
 - I2 Prsten
- J Dodatak za izradu keksa (ovisno o modelu)**
 - J1 Držač
 - J2 Kalup
- K Lijevak za izradu kobasica (ovisno o modelu)**
- L Rezači za povrće (ovisno o modelu)**
 - L1 Spremnik
 - L2 Gurač
 - L3 Cilindri (ovisno o modelu)
 - L3a Cilindar za rezanje
 - L3b Cilindar za rezanje oblika
 - L3c Cilindar za krunjne ribanje
 - L3d Cilindar za finije ribanje
 - L3e Cilindar za parmezan
 - L3f Cilindar za led

Sigurnosne upute

- Prije prvog korištenja Vašeg uređaja paživo pročitajte upute za korištenje: upotreba koja nije u skladu s uputama osloboda tvrtku **Moulinex** bilo koje odgovornosti.
- Ovaj uređaj ne bi smjele upotrebljavati osobe sa smanjenim psihičkim, fizičkim i mentalnim sposobnostima.

Takve osobe smiju uređaj koristiti samo uz nadzor odrasle, zdrave i odgovorne osobe. Ovaj uređaj nije igracka. Ne ostavljajte djecu bez nadzora u blizini uređaja.

- Provjerite odgovara li napon Vašeg uređaja onome Vaše električne instalacije.

Greška prilikom spajanja poništava garanciju.

- Vaš je uređaj namijenjen isključivo korištenju u kuhinji, u kući te pod nadzorom.
- Uređaj upotrebljavajte na ravnoj, čistoj i suhoj površini.
- Pripazite da ne stavlјate dugu kosu, šal ili kravatu iznad aparata tokom korištenja.
- Isključite uređaj iz struje kada ga ne koristite, dok ga čistite ili tijekom postavljanja ili skidanja dodataka.
- Nemojte upotrebljavati uređaj ako ne funkcioniра pravilno ili ako je oštećen. U tom slučaju obratite se ovlaštenom servisu Moulinex (popis servisa nalazi se u servisnoj knjižici).
- Sve intervencije osim čišćenja i održavanja obavljaju se u ovlaštenom servisu Moulinex.
- Ako su utikač ili kabel za napajanje oštećeni, nemojte upotrebljavati uređaj. Kako biste izbjegli sve opasnosti, obavezno zamjenite iste u ovlaštenom servisu Moulinex (popis servisa nalazi se u servisnoj knjižici).
- Ne stavlјajte uređaj, kabel ili utikač u vodi ili u bilo koju drugu tekućinu.
- Ne ostavljajte strujni kabel na dohvatu djece.
- Strujni kabel ne smije nikada biti u blizini ili u dodiru s toplim predmetima, blizu izvora topline ili oštrih kutova.
- Za vašu sigurnost, koristite dodatke Moulinex koji su namijenjeni vašem uređaju.

Prije prve uporabe

Operite sve dodatke te ih odmah pažljivo obrišite.

Rešetka i nož trebaju ostati masni. Namažite ih uljem.

Nemojte koristiti uređaj na prazno, ako rešetka i nož nisu naujeni.

Sklapanje aparata

GLAVA ZA MLJEVENJE

- 1. Montaža glave za mljevenje**
 - 1a-** Uhvatite tijelo (A1) za «dimnjak» stavljući najveći otvor prema gore. Stavite vijk (A2) (najduži os prvi) u tijelo (A1).
 - 1b-** Uložite nož (A3) na kraću osovnu tako da

- su njegove oštice prema van.
- 1c** - Stavite odabranu rešetku (**A4a** ili **A4b**) na nož (**A3**) tako da se njezina 2 utora poklapaju s 2 utora glavnog dijela (**A1**).
- 1d** - Zavrnete maticu (**A5**) do kraja na glavnom dijelu (**A1**).
- 1e** - Provjerite montažu. Osovina ne smije «plesati» i ne smije se okretati. Ako se vrti ponovite prijašnje operacije.
- 2. Postavljanje glave za mljevenje na uređaj**
- 2a** - S isključenim aparatom, postavite «dimnjak» glave za mljevenje na desnu stranu te gurnite cijelu glavu na bloku motora. Postavite glavu za mljevenje čvrsto na kućište motora.
- Vratite dimnjak okomito dok se ne zaustavi.
- 2b** - Postavite odvojivu pliticu (**B**) na krvžice na lijevku.
- Prikљučite uređaj. Spreman je za uporabu.
- . Upotreba**
- Pripremite količinu namirnica koju želite samljeti. Skinite kosti, hrskavice i živce.
 - Narežite meso na komade (2 x 2 cm otpliske) te ih stavite na pliticu (**B**).
 - Postavite posudu ispod glave za mljevenje.
 - Prekidač (**F**) okrenite na položaj «I».
 - Stavite meso u lijevak komad po komad uz pomoć gurača (**C**).
- 3 - Nemojte nikada pritiskati prstima ili drugim predmetima.**
- Nemojte koristiti uređaj više od 14 min kada meljete meso.
- Savjet:** Na kraju mljevenja možete staviti nekoliko manjih komada kruha da izade sav samljeveni materijal iz uređaja.
- Što napraviti kada uređaj zakoči?**
- Okrenite prekidač (**F**) na položaj «0» da bi se aparat ugasio.
 - Nakon toga pritisnite nekoliko sekundi na tipku «povrat» (**G**) da sve namirnice izadu.
 - Okrenite prekidač (**F**) na položaj «I» da se mljevenje nastavi.
- Važno:** pričekajte zaustavljanje uređaja prije nego što pritisnите gumb za pokretanje (**F**) ili gumb «povrat» (**G**).
- Recepti:**
- Napomena:** Za recepte koji zahtijevaju veću snagu, uređaj se ne smije koristiti više od 20 sekundi.
- Primjer recepta:** Ovčetina s graškom.
150g ovčetine, 90g graška, 60g brašna, 30g vode, 1 srednji luk, 2 češnja češnjaka, sol, papar.
- U jednoj posudi promiješajte grašak s brašnom te dodajte postepeno vodu kako biste dobili glatku smjesu.
- Kako se «gurač» nalazi u lijevku stavite smjesu na pliticu.
- Uključite uređaj te uz pomoć «gurača» polako gurajte smjesu u lijevku.
- Izrežite luk, češnjak i meso na male komade. Dodajte u smjesu, premjestite je u lonac u koji ste prethodno stavili 0,8 litara vode, sol i papar te pomalo kuhajte jedan sat.
- Pokrijte nakon što ste otklonili pjenu.
- DODATAK ZA IZRADU KEBABA (OVISNO O MODELU)**
- . Montaža**
- 4** - Stavite vijak (**A2**) u glavni dio (**A1**) glave za mljevenje (**A**).
- 4a** - Stavite uložak (**I1**) na glavu (**A**) tako da poravnate dvije krvžice s ona dva utora na glavi.
- 4b** - Postavite prsten (**I2**) na uložak (**I1**), maticu (**A5**) te jako zavrnete.
- 4c** - Postavite tako sastavljenu glavu na kućište motora, kako prikazuje **2A**.
- Napomena:** taj se dodatak koristi bez noža i rešetka.
- DODATAK ZA IZRADU KEKSA (OVISNO O MODELU)**
- . Montaža**
- 5** - Stavite vijak (**A2**) u glavni dio (**A1**) glave za mljevenje (**A**).
- Stavite kalup (**J2**) na držać (**J1**).
 - Poravnajte dvije krvžice držača (**J1**) s ona dva utora na glavi (**A**).
 - Zavrnite do kraja maticu (**A5**) na glavni dio (**A1**).
 - Postavite tako sastavljenu glavu na kućište motora, kako prikazuje **2A**.
- Primjedba:**
- Taj se dodatak koristi bez noža i rešetka.
- . Upotreba**
- Pripremite tijesto.
- Boje rezultate dobit će ako je tijesto mekše.
- Odaberite motiv tako da strelica odgovara odabranom obliku
 - Stavljate tijesto dok ne dobijete željenu količinu keksa.
- LJEVAK ZA IZRADU KOBASICA (OVISNO O MODELU)**
- Ovaj dodatak koji se postavlja na glavu za mljevenje (**A**) omogućuje Vam izradu kobasica svih vrsta prilagođenih vašim željama
- . Montaža**
- 6** - Stavite vijak (**A2**) u glavni dio (**A1**) glave za mljevenje (**A**).
- Postavite lijevak (**K**), te maticu (**A5**) koju morate jako čvrsto zavrnuti.

- Postavite tako sastavljenu glavu na kućište motora, kako prikazuje **2A**.

Primjedba: taj se dodatak koristi bez noža i rešetka.

. Upotreba

- Taj se dodatak koristi kada ste samljeli meso te ga začinili po vašem ukusu.
- Nakon što ste crijevo stavili moći u mlaku vodu da bude ponovno elastično, nataknite ga na lijevak (**K**) tako da pustite da viri otprije 5 cm.
- Stavite u lijevak (**A1**) glave za mljevenje (**A**) samljeveno meso, upalite te gurajte guračem tako da meso dođe do lijevka.
- Ugasite uređaj.
- Napravite čvor s onih 5 cm crijeva te gurnite čvor do početka lijevka da ne bi bilo zraka. Vratite čvor na vrh lijevka kako biste izbjegli zadržavanje zraka u crijevu.
- Ponovno uključite, te nastavite puniti crijeva. Crijevo se puni. Da bi se izbjeglo preveliko naprezanje, nemojte raditi predebele kobasice.
- Taj će se posao lakše obavljati u dvoje: jedan slaže meso u aparat a drugi drži crijevo dok se puni.
- Kada ste protjerali sve meso, ugasite uređaj, skinite crijevo te napravite čvor na kraju.
- Možete raditi kobasice veličine po želji. Stisnite je na željno mjesto te završtite.

REZAČI ZA POVRĆE (OVISNO O MODELU)

. Montaža

- (7) - Stavite se ispred isključenog bloka (**H**), postavite među spremnik (**L1**) tako da ga saginjite prema desno.
- (7a) - Gurnite dio koji izlazi iz među spremnika (**L1**) u osu bloka.
- Vratite lijevak na lijevu stranu do vertikale.
- Uzmite željeni valjak (**L3**) te ga malo zavrtite kako bi se dobro postavio u svoje ležište.
- Provjerite montažu.
- **Tipka povrat (G) se ne koristi s rezacem povrca**

. Upotreba

- (7c) - Pripremite ukupnu količinu namirnica
- Postavite posudu ispod spremnika (**L1**)
- Priklučite uređaj. Uključite tako da stavite prekidač (**F**) na položaj «I».
- Stavite sve namirnice u lijevak spremnika (**L1**) te gurajte guračem (**L2**). Redovito opskrbljujte uređaj.
- **Nemojte nikada pritiskati prstima ili drugim predmetima.**
- Nemojte nikada staviti prste u valjke dok je

uredaj uključen.

- Prije čišćenja uvijek isključite uređaj.

Č šćenje

- Pritisnite gumb za otvaranje (**E**) te nakrenite sklop (glavu za mljevenje (**A**) + plato (**B**) ili rezac povrća (**L**)) u desno da biste ga skinuli s kućišta (**H**).
- Za skidanje glave za mljevenje skinite pliticu (**B**) s lijevka, odvornite maticu (**A5**), skinite rešetku (**A4**), nož (**A3**) i vijak (**A2**).
- Rukujte oprezno s oštrim dijelovima.
- Operite sve dijelove u mlakoj vodi u koju ste dodali i deterdženta za posude, isplahnite te obrišite.
- Rešetka (**A4**) i nož (**A3**) moraju biti masni. Protrljate ih s uljem.
- Nemojte dopustiti da vlaga uđe u motor (**H**). Obrišite ga s vlažnom krpom.
- Nemojte staviti u stroj za pranje posuđa glavu za mljevenje (**A**), tj. Glavni dio (**A1**), vijak (**A2**), nož (**A3**), rešetke (**A4**) i matica (**A5**).
- Provjerite da je aparat ispravno priključen.

Što napraviti ako vaš aparat više ne radi?

Što napraviti ako vaš aparat više ne radi?
Obratite se ovlaštenom servisu Moulinex (popis servisa nalazi se u servisnoj knjižici).

Vă mulțumim că ați ales un aparat din gama Moulinex.

Descriere

A	Cap tocă tor anovibil
A1	Carcasă
A2	Melc
A3	Cuțit din oțel inox cu auto-ascuțire
A4	Site
A4a	Sită mică: tocă mărunt
A4b	Sită mare tocă mare
A5	Inel de blocare
B	Tavă de încărcare
C	Împingător pentru carne
D	Spațiu pentru depozitarea accesoriilor
E	Buton de deblocare a capului tocă br
F	Comutator Pornit/Oprit (0 - I)
G	Buton «Reverse» (Mers înapoi) (rotire temporară în sens invers)
H	Bloc motor
I	Formă pentru kebbe (în funcție de model)
I1	Piesa centrală
I2	Inel exterior
J	Formă pentru biscuiți (în funcție de model)
J1	Suport
J2	Formă
K	Tub pentru umplut cânați (în funcție de model)
L	Răzătoare pentru legume (în funcție de model)
L1	Recipient de alimentare
L2	Împingător pentru legume
L3	Tamburi (în funcție de model)
L3a	Tambur de feliere
L3b	Tambur de feliere în forme
L3c	Tambur pentru răzuire mare
L3d	Tambur pentru răzuire fină
L3e	Tambur pentru răzuit parmezan
L3f	Tambur pentru răzuit gheată

Recomandări de siguranță

- Înainte de a folosi aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: utilizarea necorespunzătoareabsolvă Moulinex de orice răspundere.
- Acest aparat nu a fost prevăzut pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) ale căror capacitați fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse, sau de către persoane lipsite de experiență sau de cunoștințe, cu excepția cazului în care ele au putut beneficia, prin intermediul unei persoane responsabile de

securitatea lor, de supraveghere sau de instruire prealabilă privind utilizarea aparatului. Este necesară supravegherea copiilor pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.

- Asigurați-vă că tensiunea instalației dvs. electrice corespunde tensiunii aparatului.

Conectarea la o tensiune necorespunzătoare anulează garanția.

- Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic culinar, în interiorul locuinței și supraveghetă.
- Utilizați aparatul pe o suprafață plană, curată și uscată.
- Nu lăsați să atârnă părul, eșarfe, cravate etc. deasupra accesoriilor în mișcare.
- Scoateți aparatul din priză când nu-l mai folosiți, când îl curățați, când scoateți din el accesoriile sau când le punete la loc.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care nu funcționează corespunzător sau dacă prezintă deteriorări. În acest caz, adresați-vă unui service agreat Moulinex (vezi lista din broșura de service).
- Orice altă intervenție în afara de curățare și de întreținerea obișnuită efectuată de client trebuie efectuată într-un service autorizat Moulinex.
- În cazul în care cablul de alimentare sau ștecarul sunt deteriorate, nu utilizați aparatul. Pentru evitarea oricărui pericol, faceți înlocuirile și reparațiile necesare într-un centru de service agreat Moulinex (vezi lista din broșura de service).
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecarul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârnă la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie niciodată în apropiere de piese fierbinți, de surse de căldură sau de muchii ascuțite ori să intre în contact cu acestea.
- Pentru siguranță dvs., nu utilizați decât accesoriile și piesele de schimb Moulinex corespunzătoare aparatului dvs.

Înainte de prima utilizare

Spălați toate accesoriiile și ștergeți-le cu grijă. Sita și cuțitul trebuie să fie unse. Ungeti-le cu ulei.

Nu folosiți aparatul la gol dacă sita și cuțitul nu sunt unse.

Punere în funcțiune

CAP TOCĂTOR DE CARNE

1. Montarea capului tocător

- 1a - Țineți capul tocător (A1) de cilindrul de umplere, cu orificiul mai mare în sus. Introduceți apoi melcul (A2) (cu capătul mai lung al axului înainte) în carcasa (A1).
- 1b - Montați cuțitul (A3) pe ax, cu tăișul înafară.
- 1c - Puneți sita de care aveți nevoie (A4a sau A4b) pe cuțit (A3), astfel încât cele două aripiore să intre în cele două degajări ale carcsei (A1).
- 1d - Înșurubați până la capăt inelul (A5) pe carcasa (A1) fără să-l blocăti.
- 1e - Verificați montajul. Axul nu trebuie să aibă joc, nici să se învârtească în gol. În caz contrar, refațe operațiile descrise mai înainte.

2. Montarea capului tocător la aparat

- 2a - Poziționați capul tocător în fața blocului motor debranșat, cu cilindrul de umplere înclinat spre dreapta. Introduceți capul tocător până la fund în blocul motor.
- Răsuciți cilindrul de umplere până ajunge în poziție verticală și se blochează.
- 2b - Introduceți tava de alimentare (B) pe aripiorele cilindrului de umplere.

Băgați stecărul în priză. Acum este gata pentru a fi folosit.

. Utilizare

- Pregătiți totă cantitatea de alimente necesară. Scoateți oasele, cartilajele și tendoanele.
- Tăiați carneea în bucăți (cca. 2 x 2 cm) și puneti-o pe tava (B).
- Puneți un vas sub capul tocător.
- Apăsați pe poziția «I» a comutatorului (F).
- Introduceți carneea în cilindrul de umplere, bucătă cu bucătă, cu ajutorul împingătorului (C).
- Nu împingeți niciodată cu degetele sau cu orice alte ustensile.
- Nu tocăti carne mai mult de 14 minute.

Sfat: la finalul operațiunii, puteți trece prin tocător câteva bucătele de pâine, pentru a scoate toate resturile de carne.

3 Ce să fac dacă se infundă ?

- Opriti tocătorul apăsând pe poziția «0» a comutatorului (F).
- Țineți apoi apăsat, câteva secunde, butonul «Reverse» (mers înapoi) (G) pentru a desprinde carneea blocată.
- Apăsați pe poziția «I» a comutatorului (F) pentru a continua să tocăti.

Important: aşteptați ca aparatul să se opreasă

complet înainte de a actiona comanda «Marche» (Pornit) (F) sau «Reverse» (Mers înapoi) (G).

Rețete:

Notă: Pentru rețetele care necesită o putere mare, timpul de utilizare nu trebuie să depășească 20 de secunde.

Exemplu de rețetă: Carne de miel cu mazăre zdrobite.

150 g miel, 90 g mazăre zdrobite, 60 g făină, 30 g apă, 1 ceapă mijlocie, 2 căței de usturoi, sare, piper.

Amestecați într-un vas mazărea și făina, adăugați treptat apa pentru a obține un amestec omogen.

Cu împingătorul băgați în cilindrul de umplere, vărsați amestecul pe tava de alimentare.

Puneți aparatul în funcțiune și introduceți amestecul, cu ajutorul împingătorului, în cilindrul de umplere, câte puțin odată.

Tăiați ceapa, usturoiul și carneea în bucăți mici. Adăugați-le la amestec, vărsați într-un vas cu 0,8 l apă, adăugați sare și piper și lăsați să fierbă la foc mic 1 oră.

Acoperiți, după ce ati luat spuma.

FORMĂ PENTRU KEBBE (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

4. Montaj

- 4a - Montați melcul (A2) în carcasa (A1) capului tocător (A).
- 4b - Puneți piesa centrală (I1) pe capul tocător (A) potrivind cele două aripiore în degajările din capul tocător.
- 4c - Puneți inelul exterior (I2) peste piesa centrală (I1), apoi inelul de fixare (A5) și strângeți tare.
- Fixați capul astfel pregătit pe blocul motor conform figurii 2A.

Notă: această formă se utilizează fără sită și fără cuțit.

FORMĂ PENTRU BISCUIȚI (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

5. Montaj

- Montați melcul (A2) în carcasa (A1) a capului tocător (A).
- Așezați forma (J2) în suportul (J1).
- Potrivii cele două aripiore ale suportului (J1) în degajările din capul tocător (A).
- Înșurubați până la capăt inelul (A5) pe carcasa (A1) fără să-l blocăti.
- Fixați capul astfel pregătit pe blocul motor conform figurii 2A.

Notă:

Această formă se utilizează fără sită și fără cuțit.

. Utilizare

- Pregătiți coca.

Cele mai bune rezultate se obțin cu o cocă mai moale.

- Alegeți modelul poziționând săgeata în dreptul formei alese.
- Puneți câtă cocă este nevoie până obțineți cantitatea de biscuiți dorită.

TUB PENTRU UMPLUT CÂRNAȚI (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

Acest accesoriu care se adaptează la capul tocător (A) vă permite să faceți tot felul de cărneați, după propriul dumneavoastră gust.

6. Montaj

- Montați melcul (A2) în carcasa (A1) capului tocător (A).
- Poziționați tubul (K), apoi inelul de fixare (A5) și strângăți foarte tare.
- Fixați capul astfel pregătit pe blocul motor conform figurii 2A.

Notă : această formă se utilizează fără sită și fără cuțit.

. Utilizare

- Acest accesoriu se utilizează după ce ați tocat carne și ați condimentat pasta după gust.
- După ce ați lăsat mațul să stea în apă pentru a-și recăpăta elasticitatea, introduceți-l pe tubul (K), lăsând cca. 5 cm în afară.
- Umpleți cu pastă cilindrul de umplere (A1) a capului tocător (A), dați drumul aparatului și împingeți pasta cu împingătorul astfel încât să ajungă numai până la ieșirea din tubul pentru umplut cărneați.
- Oprîți aparatul.
- Faceți un nod cu bucata de maț lăsată liberă - cei 5 cm. Împingeți nodul spre capătul tubului pentru a nu rămâne aer în maț.
- Repuneți aparatul în funcțiune și alimentați cu pastă. Mațul se umple. Pentru a nu întinde prea tare mațul nu faceți cărneați prea groși.
- Această operație se face mai ușor în doi: unul alimentează cu pastă, iar celălalt ține mațul care se umple.
- După ce toată pasta a intrat în maț oprîți aparatul, scoateți mațul rămas pe tub și faceți un nod.
- Dați cărneaților lungimea dorită, strângând mațul și răsucindu-l din loc în loc.

RĂZĂTOARE PENTRU LEGUME (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

7. Montaj

- 7a - Poziționați recipientul de alimentare (L1), înclinat spre dreapta, în fața blocului motor (H), cu aparatul scos din priză.

7b - Introduceți tija careiese în afara recipientului (L1) în axul blocului motor.

- Răsuciți recipientul de alimentare spre stânga până ajunge în poziție verticală.
- Introduceți tamburul ales (L3) în recipientul de alimentare răsucind ușor pentru a intra complet în locașul de fixare.
- Verificați montajul.
- **Nu utilizați butonul «Reverse» (Mers înapoi) (G) cu răzătarea de legume.**

7c. Utilizare

- Pregătiți toată cantitatea de alimente necesară.
- Puneți un vas sub recipientul de alimentare (L1).
- Băgați ștecarul în priză. Puneți aparatul în funcțiune apăsând pe poziția «I» a comutatorului (F)
- Introduceți alimentele în recipientul de umplere (L1) și apăsați cu împingătorul pentru legume (L2). Introduceți legumele fără întrerupere.
- **Nu împingeți niciodată cu degetele sau cu orice alte ustensile.**
- Nu băgați degetele în interiorul tamburului în timpul funcționării.

Curățarea

- Înainte de a curăța aparatul, scoateți-l din priză.
- Apăsați butonul de deblocare (E) apoi răsuciți tot ansamblul (capul tocător (A) + tava de alimentare (B) sau răzătoarea de legume (L)) spre dreapta pentru a-l scoate din blocul motor (H).
- Pentru a demonta capul tocător, scoateți tava (B) de pe cilindrul de alimentare, desurubați inelul de blocare (A5), scoateți sita (A4), cuțitul (A3) și melcul (A2).
- Umblați cu grijă cu piesele tăioase.
- **Spălați toate piesele cu soluție de apă caldă și isă pun, clătiți-le și și tergeți-le cu grijă.**
- **Sita (A4) și cuțitul (A3) trebuie să fie uscate. Ungeti-le cu ulei alimentar.**
- Nu lăsați niciodată să intre apă în blocul motor (H). Stergeți-l cu o lavetă puțin umedă.
- **Nu puneti capul tocător (A) în mașina de spălat vase, respectiv carcasa (A1), melcul (A2), cuțitul (A3), sitele (A4) și inelul de fixare (A5).**

Dacă aparatul nu funcționează , ce trebuie fă că?

- Verificați alimentarea cu tensiune.

Aparatul continuă să nu funcționeze? În acest caz, adresați-vă unui centru de service agreat Moulinex (vezi lista din broșura de service).



Să participăm la protecția mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- ② Predați aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.

Благодарим ви, че избрахте уред от гамата Moulinex.

Описание

- A Преносима месомелачка**
 - A1 Корпус
 - A2 Винт
 - A3 Самозаточващ се нож
 - A4 Решетка
 - A4a Ситна решетка: фино мелене
 - A4b Едра решетка едро мелене
 - A5 Гайка
- B Подвижна поставка**
- C Бутало за месото**
- D Отделение за съхранение на приставките**
- E Бутона за освобождаване на месомелачката**
- F Бутона Включване/Изключване (0 - I)**
- G Бутона «Обратно» (моментно обратно завъртане)**
- H Моторен блок**
- I Приставка кебе (в зависимост от модела)**
 - I1 Накрайник на матрицата
 - I2 Пръстен
- J Матрица за курабии (в зависимост от модела)**
- K Фуния за колбаси (в зависимост от модела)**
- L Приставка за рязане на зеленчуци (в зависимост от модела)**
 - L1 Контейнер
 - L2 Бутало
 - L3 Барабани (в зависимост от модела)
 - L3a Барабан за нарязване
 - L3b Барабан за нарязване на форми
 - L3c Барабан за едра нарязване
 - L3d Барабан за фино настърдане
 - L3e Барабан за пармезан
 - L3f Барабан за лед

Препоръки за безопасност

- Преди да използвате уреда прочете внимателно инструкциите за работа: при използване по начин, несъответстващ на инструкцията за ползване, Moulinex не поема никаква отговорност.**
- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сензорни или**

умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания, освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда. Наглеждайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.

- Проверете, дали електрическото ви захранване съответства на това, посочено на уреда.**

При неправилно свързване гаранцията не е валидна.

- Вашият уред е предназначен единствено за домашна кулинарна обработка на закрито и под наблюдение.**
- Ползвайте уреда върху равна, чиста и суха повърхност.**
- Не позволявайте дълги коси, шалове или вратовръзки да висят над работещите приставки.**
- Изключвайте уреда от захранването след употреба, при почистване и когато го прибирате или вадите приставки.**
- Не използвайте уреда, ако той не работи правилно или ако е повреден. В такъв случай се обрънете към сервиз, одобрен от Moulinex (вж. списък в книжката за сервизно обслужване).**
- Всяка манипулация, с изключение на почистването и нормалното поддържане от клиента, трябва да се извършва от сервиз, одобрен от Moulinex.**
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени. За да избегнете възможните опасности, те трябва задължително да бъдат подменени в одобрен от Moulinex сервис (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).**
- Не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепселя във вода или друга течност.**
- Не оставяйте захранващия кабел да виси на място, достатъчно за деца.**
- Захранващият кабел никога не трябва да се опира или да се намира близо до горещите части на уреда, източник на топлина или остьр ръб.**
- За ваша собствена безопасност, използвайте само принадлежности и резервни части от Moulinex, подходящи за вашия уред.**

Преди първата употреба

Почистете всички приставки и веднага старателно ги подсушете.

Решетката и ножът трябва да останат мазни. Намажете ги с олио.
Не включвате уреда да работи празен, ако решетката и ножът не са гресирани.

Използване

МЕСОМЕЛАЧКА

1. Сглобяване на месомелачката

- 1a - Хванете корпуса (**A1**) за фунията, като поставите най-широката част на отвора надоре. След това поставете винта (**A2**) (с дългата ос напред) в корпуса (**A1**).
- 1b - Фиксирайте ножа (**A3**) върху късата ос, поставяйки режещите части навън.
- 1c - Поставете избраната решетка (**A4a** или **A4b**) върху ножа (**A3**) поставяйки в съответствие двата ножа с двата жлеба на корпуса (**A1**).
- 1d - Завийте дайката (**A5**) докрай, без да блокирате, върху корпуса (**A1**).
- 1e - Проверете сглобяването Оста не трябва да има нито хлабина, нито възможност да се върти около себе си. В противен случай, повторете предходните операции отначало.

2. Поставяне на месомелачката върху уреда

- 2a - С лице към изключения моторен блок, поставете месомелачката наклонена надясно. Фиксирайте месомелачката върху моторния блок.
 - Позиционирайте фунията вертикално до блокиране.
- 2b - Поставете подвижната поставка (**B**) върху палците на фунията.

Включете уреда. Той е готов за използване.

Използване

- Пригответе цялото количество продукти за мелене. Отстранете костите, хрущялите и сухожилията.
- Нарежете месото на парчета (2 x 2 см приблизително) и ги сложете върху поставката (**B**).
- Поставете съд под месомелачката.
- Натиснете върху позиция «I» на бутон (**F**).
- Поставяйте месото във фунията парче по парче с помощта на буталото (**C**).
- **Не избутвайте никога с пръсти или каквъто и да е прибор.**
- Не използвайте уреда повече от 14 минути, когато режете месо.

Полезен съвет: В край на операцията, можете да пуснете няколко малки парчета хляб, за да извадите всички смлени частици.

3 Как да постъпите при задръстване?

- Спрете мелачката, като натиснете върху позиция «0» на бутон (**F**).
- После натиснете за няколко секунди бутона "Обратно" (**G**), за да освободите продуктите.
- Натиснете върху позиция «I» на бутон (**F**), за да продължите меленето.

Важно: изчакайте до пълното спиране на уреда преди да задействате командата «Включи» (**F**) или команда «Обратно» (**G**).

Рецепти:

Забележка: За рецепти, изискващи по-висока мощност, времето за ползване на уреда не трябва да надвишава 20 секунди.

Примерни рецепти: Овнешко с млян драх. 150 г овнешко месо, 90 г млян драх, 60 г брашно, 30 г вода, 1 средна глава лук, 2 скилидки чесън, сол, пипер.

Смесете в подходящ съд млечния драх и брашното, после добавете постепенно вода, докато получите сладка смес.

С бутало поставено във фунията, излейте сместа върху поставката.

Включете уреда и избутвайте бавно сместа във фунията чрез буталото.

Нарежете лука, чесъна и месото на малки парчета.

Добавете ди към каймата, сипете в тенджерата с 0,8 литра вода, солта и пипера и варете на тих огън 1 час.

Сложете капака, след като отстраните пината.

ПРИСТАВКА КЕБЕ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

4 . Сглобяване

- 4a - Поставете винта (**A2**) в корпуса (**A1**) на месомелачката (**A**).
- 4b - Поставете накрайника на матрицата (**I1**) върху главата (**A**) поставяйки в съответствие палците с двата жлеба на месомелачката.
- 4c - Поставете пръстена (**I2**) върху накрайника на матрицата (**I1**), после дайката (**A5**) и завийте много здраво.
- Поставете така сглобената месомелачка върху моторния блок, както е показано на **2A**.

Забележка: тази приставка се използва без решетка и нож.

МАТРИЦА ЗА КУРАБИИ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

5. Сглобяване

- Поставете винта (**A2**) в корпуса (**A1**) на месомелачката (**A**).
- Поставете формата (**J2**) в носача (**J1**).
- Съгласувайте двата палца на носача (**J1**) с двета жлеба на месомелачката (**A**).
- Завийте дайката (**A5**) докрай, без да блокирате, върху корпуса (**A1**).
- Поставете така сдлобената месомелачка върху моторния блок, както е показано на **2A**.

Забележка:

Тази приставка се използва без решетка и нож.

. Използване

- Пригответяне на тесто.
Ще постигнете по-добри резултати с мало по-меко тесто.
- Изберете шарката, като съгласувате стрелката с избраната форма.
- Подавайте тесто, докато получите желаното количество курабии.

ФУНИЯ ЗА КОЛБАСИ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

Тази приставка, която се монтира върху месомелачката (**A**) дава възможност да направите най-различни колбаси по свой вкус.

6. Сглобяване

- Поставете винта (**A2**) в корпуса (**A1**) на месомелачката (**A**).
- Поставете фунията (**K**), после дайката (**A5**) и я завийте много здраво.
- Поставете така сдлобената месомелачка върху моторния блок, както е показано на **2A**.

Забележка:

тази приставка се използва без решетка и нож.

. Използване

- Тази приставка се използва след като вече сте смели месото и сте подправили каймата по свой вкус.
- След като сте оставили червото да кисне в хладка вода, за да възвърне своята еластичност, нанижете до върху фунията (**K**), като оставите приблизително 5 см резерва.
- Напълнете с кайма фунията на корпуса (**A1**) на месомелачката (**A**), включете уреда и натиснете буталото, така че

каймата да отиде точно до върха на фунията.

- Извлечете уреда.
- С резервните 5 см от червото завържете на възел. Избутайте възела към върха на фунията, за да избегнете затварянето на въздух в червото.
- Включете отново и продължете подаването на кайма. Червото се напълва. За да избегнете прекомерното обтягане на червото, не правете колбасите прекалено дебели.
- Тази работа се извършва по-лесно от двама: единият подава каймата, а другият поддържа червото, което се пълни.
- Когато каймата свърши, изключете уреда, издърпайте червото, което остава върху фунията и завържете.
- Направете колбасите с желаната дължина, като прищипвате и завивате червото на определени интервали.

ПРИСТАВКА ЗА РЯЗАНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

7. Сглобяване

- 7a - С лице към изключения моторен блок (**H**) поставете контейнера (**L1**), като до наклоните надясно.
- Поставете цилиндъра излизащ от контейнера (**L1**) в оста на моторния блок.
- Завъртете фунията наляво до вертикално положение
- 7b - Вземете избрания барабан (**L3**) и до поставете в контейнера, като леко до завъртите, за да се фиксира добре до дъното на ледлото.
- Проверете сдлобяването
- **Не използвайте бутона «Обратно» (G) с приставката за рязане на зеленчуци.**

7c. Използване

- Пригответе цялото количество продукти.
- Поставете съд под контейнера (**L1**).
- Включете уреда. Включете, като натиснете върху позиция «I» на бутона (**F**).
- Поставете продуктите във фунията на контейнера (**L1**) натиснете буталото (**L2**). Подавайте равномерно.
- **Не избутвайте никога с пръсти или какъвто и да е прибор.**
- Не поставяйте пръсти в барабаните по време на работа.

Почистване

- Преди всяко почистване изключвайте уреда.
- Натиснете бутона за освобождаване (**E**) после наклонете заедно (месомелачката (**A**) + поставката (**B**) или приставката за рязане на зеленчуци (**L**)) надясно, за да ги извадите от моторния блок (**H**).
- За да разслобите месомелачката, извадете поставката (**B**) от фунията, развийте дайката (**A5**), извадете решетката (**A4**), ножа (**A3**) и винта (**A2**).
- Бъдете внимателни, когато боравите с режещите части.
- Измийте всички части с топла сапунена вода, изплакнете ги и ги избършете старательно.
- Решетката (**A4**) и ножът (**A3**) трябва да останат мазни. Намажете ги с олио
- Никога не допускайте проникването на вода в моторния блок (**H**). Просто го избършете с леко влажна кърпа.
- Не сладайте месомелачката (**A**) в миялна машина, т.е. корпуса (**A1**), винта (**A2**), ножа (**A3**), решетките (**A4**) и дайката (**A5**).

Какво да направите, ако уредът не работи?

- Проверете захранването.

Ако уредът все още не работи? Обърнете се към сервизен център, одобрен от Moulinex (вж. списъка в книжката за сервизно обслужване).



Da участваме в
опазванет на околната
среда!

- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични сировини или да се рециклират.
- ② Занесете го в центъра за вторични сировини или в оторизирания сервис, където той ще бъде рециклиран.

Köszönjük, hogy Ön egy, a **Moulinex** termékcímládhoz tartozó készüléket választott.

Leírá s

- A Levehető darálófej**
- A1 Burkolat
- A2 Csavar
- A3 Önélező inox kés
- A4 Lyuktárcsa
 - A4a Kisfuratos lyuktárcsa finom örlés
 - A4b Nagyfuratos lyuktárcsa durva örlés
- A5 Rögzítőanya
- B Levehető tálca**
- C Hústömő**
- D A tartozékokat raktározó tető**
- E A darálófejt kioldó gomb**
- F Indító/Megállító nyomógomb (0 - I)**
- G «Reverse» (Vissza) nyomógomb (pillanatnyi visszaforgató gomb)**
- H Motorblokk**
- I Kebbe tartozé kok (modelltől I fü gőg)**
- I1 A vágó kupakja
- I2 Gyűrű
- J Kekszvágó (modelltől függően)**
- J1 Tartó
- J2 Forma
- K Kolbásztöltő (modelltől függően)**
- L Zöldségvágó (modelltől függően)**
- L1 Tároló
- L2 Tömő
- L3 Hengerek (modelltől függően)
 - L3a Szeletelő henger
 - L3b Formára szeletelő henger
 - L3c Durvareszelő henger
 - L3d Finomreszelő henger
 - L3e Parmezán henger
 - L3f Jéghenger

Biztonsági tudnivaló k

- A ké szü lles el ső ü zeralteté seelő tfigyelmesen olvassa el a haszná lái ú tmutató t A haszná lati ú tmuttató I eté ō haszná t a Moulinex-et minden nem felelő sség alól mentesít i.
- A készülékkel ne dolgozzanak olyan személyek (gyerekek), akik testi, érzékszeri vagy szellemi tulajdonsgájai nem teszik lehetővé a készülék asszisztens vagy felügyelet nélküli biztonságos használatát, vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek tapasztalattal vagy nem ismerik a készüléket, és nem rendelkeznek előzetesen a készülék haszná-

lati utasításával. A készülék nem játéksszer. Ne hagyja gyerekek közelében, és gyerekek ne játszanak vele.

- Ellenörizzse, ha az ön hálózati feszültsége meggyezik-e készülékének tápfeszültségével.

A hibás csatlakoztatás a garanciális jogok elvesztését vonja maga után.

- Készüléke kizárolag lakásban belüli, felügyelet mellett háztartási ill. konyhai használatra szolgál.
- Készülék sima, tiszta és száraz felületen használja.
- Ne hagyjon lóni a készülék működésben levő tartozéka felett hosszú hajat, sálat, nyakkendőt.
- Használat után, tisztításkor vagy a tartozékok be- ill. kiszerelése alkalmából minden húzza ki a csatlakozó dugasz a hálózati csatlakozó aljzatból.
- Ne használja készülékét, ha az nem működik kifogástalanul vagy szemmel láthatóan sérült. Ebben az esetben forduljon egy, a Moulinex által elfogadott szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizfüzetben).
- Az ügyfél által végzendő szokásos tisztítás és karbantartás körét meghaladó minden egyéb műveletet bízzon egy elfogadott Moulinex szervizközpontra.
- Ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült, ne használja a készüléket. Mindennemű veszély elkerüléséért cseréltesse ki ezeket egy, a Moulinex által elfogadott szervizközpontban (ezek listáját lásd a szervizfüzetben).
- Ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba sem a készüléket, sem a tápkábelt vagy a csatlakozó dugasz.
- A tápkábelt ne hagyja se lelőgni, se a gyerekek kezéügyében.
- A tápkábelnek soha nem szabad közel lennie vagy érintkeznie készüléke meleg részeivel, hőforrással vagy nem szabad éles szögek lennie.
- Saját biztonsága érdekében kizárolag ehhez a készülékhez járó Moulinex tartozékokat és alkatrészeket használjon.

Gondosan mosson meg és törölgeszen meg

Az első használat előtt

minden tartozékot.

A lyuktrcsnak šs a késnek zárosan kell maradnia. Kenje be ezeket az alkatrászeket olajjal.

Ne működtesse a készüléket ūresen, ha a kés řs a lyuktrcsa nincsenek megolajozva.

DARÁLÓFEJ

Ü zembe helyezés

. A darálófej összeszerelése

- 1 Fogja meg a burkolatot (**A1**) a betöltő csontktól és helyezze el azt nagyobbr nyílásával felfele.
- 1a Ezután helyezze be a csavart (**A2**) (először a hosszú tengelyt) a burkolatba (**A1**).
- Fogja fel a kést (**A3**) a rövid tengelyre, a vágóélekkel kifele.
- 1b Tegye a kiválasztott lyuktárcsát (**A4a** vagy **A4b**) a késre (**A3**), találtatva a 2 éket a burkolat 2 bemetszésével (**A1**).
- 1c Leblokkolás nélkül, teljesen csavarja be az (**A5**) anyát az (**A1**) burkolatba.
- 1d Ellenőrizze az összeszerekést. A tengelynek nem lehet játéka és nem fordulhat el maga körül. Ellenkező esetben, kezdje újból az előző műveleteket.
- 1e

. Tegye helyre a készülék darálófejét.

- 2 Helyezze a betöltőcsonttal ellátott, jobbra döntött darálófejet az áramtalanított motorblokkal szembe. Helyezze a darálófejet egészen a motorblokk aljára.
- 2a Helyezze függőleges helyzetbe a betöltőcsontot, egészen rögzítésig.
- Helyezze a levehető tálcát (**B**) a betöltőcsont éklejére.
- 2b Helyezze a készülék csatlakozó dugaszát a hálózati csatlakozó aljzatba. Most használatra készen áll.

. Használat

- Készítse elő az egész darálnivaló élelmiszeradagot. Távolítsa el a csontokat, ínakat és idegeket.
- Darabolja fel a húst (kb. 2 x 2 cm) és tegye a húskockákat a tálcára (**B**).
- Tegyen egy edényt a darálófej alá.
- Nyomja meg az (**F**) gombot az «I» helyzetben.
- Tegyen be a betöltő csontba egy-egy darab húst és nyomja befele a tömővel (**C**).
- **Soha ne nyomja az ujjaival vagy bármilyen mással eszközzel.**
- Ha húst darál, készülékét soha ne használja 14 percnél hosszabb ideig.

Furfang: a művelet vége felé, mielőtt az egész darálnivaló kijönne a készülékből, még kis kenyérdarabokat is betehet.

Mit kell tenni dugulás esetén?

- 3 - Állítsa meg a darálót az (**F**) gomb «0» helyzetű megnyomásával.
- Ezután, az élelmiszerek kiszabadításához néhány másodpercig nyomja meg a (**G**) gombot, a «Reverse» helyzetben.
- A darálás folytatásához nyomja meg az (**F**) gomb «I» helyzetét.

Fontos: a vezérlés működtetéséig várja meg a készülék teljes megállását. A «Marche» (Üzemelés) (**F**) vagy a «Reverse» (Vissza) (**G**) vezérlések.

Receptek:

Megjegyzés: Azoknál a recepteknél, amelyek magas teljesítményt igényelnek, az üzemidő nem szabad meghaladja a 20 másodperct.

Recept példa: Bárányhús borsópürével.
150 g bárányhús, 90 g törtborsó, 60 g liszt, 30 g víz, 1 középnagyságú hagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, bors.

Egy edényben keverje össze a törtborsót és a lisztet, majd fokozatosan adjon hozzá vizet egy szabályos keverék létrehozásához. A betöltőcsontba helyezett tömővel, öntse a tálcára ezt a keveréket.

Helyezze üzembe a készüléket és finoman nyomja be a tömővel ezt a keveréket a betöltőcsontba.

Vágja fel a hagymát, a fokhagymát és a húst apró darabokra.

Adja hozzá az őrleményhez, ezután pedig öntse bele egy 0,8 liter vizet, sót és borsot tartalmazó lábasba, majd lassan süssé ezt egy órán keresztül.

Miután kihabzott, fedje le.

KEBBE TARZOZÉKOK (MODELLTÖL FÜGGŐEN)

. Összeszerelés

- 4 Tegye be a csavart (**A2**) a darálófej (**A**) burkolatában lévő (**A1**) furatba.
- 4a Tegye fel a vágó kupakját (**I1**) a darálófejre (**A**), találtatva a két éket a fej két bemetszésével.
- 4b Illessze a gyűrűt (**I2**) a vágó kupakjára (**I1**), majd a rögzítőanyát (**A5**) és nagyon erősen csavarja be őket.
- 4c Tegye az így felszerelt fejet a motorblokkra, ahogy ezt a **2A** ábra mutatja.

Észrevétel: ezt a tartozéket lyuktárcsa és kés nélkül kell használni.

KEKSZVÁGÓ (MODELLTÖL FÜGGŐEN)

. Összeszerelés

- 5 Tegye a csavart (**A2**) a darálófej (**A**) burkolatán (**A1**) található furatba.
- Tegye a formát (**J2**) a tartóba (**J1**).
- Találtassa a tartó két ékjét (**J1**) a darálófej két bemetszésével (**A**).
- Leblokkolás nélkül, teljesen csavarja be a csavart (**A5**) a burkolatba (**A1**).
- Tegye az így felszerelt fejet a motorblokkra, ahogy ezt a **2A** ábra mutatja.

Észrevétel:

Ezt a tartozéket lyuktárcsa és kés nélkül kell

használni.

. Használat

- Készítse elő a tésztamasszát.

Egy kissé puhább tésztamasszával jobb eredményeket fog elérni.

- A formát úgy választja ki, hogy találta a nyílcskát a kiválasztott formával.
- Addig töltön be masszát, amíg elérte a kívánt kekszadagot.

KOLBÁSZTÖLTŐ (MODELLTÓL FÜGGŐEN)

Ez a tartozék, amely talál a darálófejre (**A**) lehetővé teszi mindenféle, az ön ízlésének megfelelő kolbász elkészítését.

. Összeszerelés

- 6 - Tegye a csavart (**A2**) a darálófej (**A**) burkolatán (**A1**) található furatba.
- Illessze össze a betöltő csonkot (**K**) a rögzítő anyával (**A5**), majd erősen csavarja össze őket.
- Tegye az így összeszerelt fejet a motorblokkra, ahogyan ezt a **2A** ábra mutatja.

Észrevétel: ezt a tartozékot lyuktárcsa és kés nélkül kell használni.

. Használat

- Ezt a tartozékot csak akkor lehet használni miután a húst megdarálta és a vagdaléket kedve szerint ízesítette.
- Miután a belet langyos vízben ázni hagyta rugalmasságának visszanyeréséhez, fűzze fel a töltőre (**K**), 5 cm-t szabadon hagyva.
- Tölts meg a darálófej (**A**) burkolatának (**A1**) betöltőcsonkját vagdalékkal, helyezze üzembe a készüléket és olymódon nyomja a tömör, hogy az a vagdaléket pontosan a töltő széleig vezesse.
- Állítsa meg a készüléket.
- Kössön hurkot a meghagyott 5 cm-es bélvégére. Nyomja vissza a hurkot a töltő végére, hogy megakadályozza a levegő bélben való maradását.
- Helyezze újból üzembe és folytassa a vagdalékkal való utánpótlást. A bél megtelik. A bél túlzott megnyúlásának elkerüléséért, ne készítsen túl vastag kolbászokat.
- Ezt a munkát ketten könnyebben végezik: egyvalaki a vagdalék utánpótlással, másvalaki pedig a töltő tartásával foglalkozva.
- Amikor az egész vagdalék keresztlőhaladt, állítsa meg a készüléket, távolítsa el a töltőn megmaradó belet és kössön rá hurkot.
- A kolbászok kívánt hosszánál helyenként csíptesse meg és csavarja el a belet.

ZÖLDSEGVÁGÓ (MODELLTÓL FÜGGŐEN)

. Összeszerelés

- Helyezze a jobbra döntött tárolót (**L1**) az áramtalánított motorblokkal (**H**) szembe.
- 7 - Süllyessze a tárolót meghaladó tengelyt (**L1**) a motorblokk tengelyébe.
- Döntse vissza a betöltőcsonkot balra, egészen a függőleges helyzetig
- Vegye kézbe a kiválasztott hengert (**L3**) és tegye be a tárolóbá, kissé elfordítva, egészen addig, amíg megfelelően beilleszkedik rekesze aljába.
- Ellenőrizze az összeszerelést.
- **Ne használja a «Reverse» gombot (**G**) a zöldségvágóval.**

. Használat

- Készítse elő az egész élelmiszeradagot.
- Tegyen egy edényt a tároló alá (**L1**).
- 7c - Csatlakoztassa a hálózatra a készüléket. Helyezze üzembe ezt az (**F**) gomb «I» helyzetű megnyomásával.
- Helyezze az élelmiszereket a tároló (**L1**) betöltőcsonkjába és nyomja befele a tömövel (**L2**). Rendszeresen végezze az utánpótlást.
- **Soha ne nyomja az ujjaival vagy bármilyen más eszközzel.**
- Működés közben ne tegye be az ujjait a hengerek belsejébe.
- Bárminemű tisztítás előtt, húzza ki a csatlakozó dugaszt a hálózati csatlakozó aljzatból.
- Nyomja meg a kioldó gombot (**E**), majd

Tisztítás

döntse jobbra az egész egységet (darálófej (**A**) + tálca (**B**) vagy a zöldségvágó (**L**)), a motorblokk eltávolításához (**H**).

- A darálófej leszereléséhez, távolítsa el a tálcat (**B**) a betöltőcsonkról, csavarja ki az anyát (**A5**), vegye le a lyuktárcsát (**A4**), a kést (**A3**) és a csavart (**A2**).
- Bánjon elővigyázattal az éles részekkel.
- **Minden alkatrészт mosson meg szappanos meleg vízben, öblítse le és gondosan törölgesse meg őket.**
- **A lyuktárcsa (**A4**) és a kés (**A3**) zsírosan kell maradjon. Olajozza be ezeket.**
- Soha ne hagyja a nedvesség behatolását a motorblokkba (**H**). Egy kissé megnedvesített ronggyal, egyszerűen törölje le.
- **Ne tegye a darálófejet (**A**) mosogatógéphez, vagyis a burkolatokat (**A1**), a csavart (**A2**), a kést (**A3**), a lyuktárcsákat (**A4**) és a rögzítő anyát (**A5**).**
- Ellenőrizze a csatlakoztatást.

Készüléke továbbra sem működik?
Forduljon egy Moulinex által elfogadott

Mit tegyen hiba eseté n?

szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizfüzetben).

Első a környezetvédelem!



- ⓘ Az ömörkeméke értékes használatra elérhető anyagokat tartalmaz.
- ↗ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

Zahvaljujemo Vam što ste odabrali aparat iz **Moulinex** assortimana.

Opis

A	Odvojiva glava za mljevenje
A1	Tijelo
A2	Vijak
A3	Samooštреći nož od nehrđajućeg čelika
A4	Rešetke
A4a	Rešetka s malim otvorima: sitno mljevenje
A4b	Rešetka s velikim otvorima: krupno mljevenje
A5	Navoj
B	Odvojiva posuda
C	Potiskivač za meso
D	Spremnik za odlaganje dodataka
E	Tipka za oslobađanje glave za mljevenje
F	Tipka uključi/isključi (0 - I)
G	Tipka » Reverse » (rad unatrag)
H	Blok motora
I	Dodatak za čevape (ovisno o modelu)
I1	Potiskivač
I2	Kalup
J	Potiskivač za keks (ovisno o modelu)
J1	Okvir za kalup
J2	Kalup
K	Cjevčica za kobasice (ovisno o modelu)
L	Sjeckalica za povrće (ovisno o modelu)
L1	Otvor
L2	Potiskivač
L3	Diskovi (ovisno o modelu)
L3a	Disk za krupno rezanje
L3b	Disk za sitno rezanje
L3c	Disk za krupno ribanje
L3d	Disk za sitno ribanje
L3e	Disk za parmezan
L3f	Disk za led

Sigurnosni savjeti

- Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe aparata: upotreba aparata koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa Moulinex svake odgovornosti.
- Ovaj aparat nije predviđen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, od strane osoba bez iskustva ili poznavanja, osim ako se ona ne mogu okoristiti, putem osobe zadužene za njihovu sigur-

nost, nadzorom ili prethodnim instrukcijama vezanim za upotrebu ovog aparata. Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju aparatom.

- Provjerite odgovara li napon za napajanje vašeg aparata naponu u vašoj električnoj instalaciji.

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

- Vaš aparat namijenjen je jedino za upotrebu u kuhinji, unutar kuće i pod nadzorom.
- Aparat koristite na ravnoj, čistoj i suhoj površini.
- Ne dopuštajte da vam visi duga kosa, marama ili kravata iznad dodataka u upotrebi.
- Isključite aparat čim ste prestali da ga koristite, kad ga čistite i kod postavljanja ili skidanja dodataka.
- Ne upotrebljavajte aparat ako on ne funkcioniра ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisnom centru Moulinex (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Svaku intervenciju na aparatu, osim redovnog čišćenja i održavanja od strane klijenta, treba obavljati u ovlaštenom servisnom centru Moulinex.
- Ne koristite aparat ako su kabl za napajanje ili utičnica oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, obavezno ih zamijenite u ovlaštenom servisnom centru Moulinex (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Nemojte stavljati aparat, postolje, kabl za napajanje ili utičnicu u vodu ili u bilo koju drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi na domaćaju dječijih ruku.
- Kabl za napajanje ne smije nikad biti u blizini ili u kontaktu s vrućim dijelovima, u blizini izvora toplosti ili na oštrom uglu.
- Za vašu sigurnost, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove Moulinex, prilagođene vašem aparatu.

Prije prve upotrebe

Operite sve dodatke i temeljito ih posušite. Rešetka i nož moraju stalno biti namašćeni. Premažite ih uljem.

Nemojte svoj aparat okretati na prazno ako rešetka i nož nisu namašćeni.

Upotreba aparata

Glava za mljevenje

1. Montaža glave za mljevenje

- (1a)- Tijelo aparata uzmite (A1) za otvor tako što ćete veći otvor postaviti prema gore. Zatim ubacite

- ⑩b) vijak (**A2**) (prvo dugačku osovinu) u tijelo (**A1**).
- ⑩c) Uklonite nož (**A3**) na kratku osovinu tako što ćete oštru ivicu postaviti prema van.
- ⑩d) Postavite odabranu rešetku (**A4a ili A4b**) na nož (**A3**) tako što ćete namjestiti da se 2 zupca uklone u 2 udubljenja u tijelu (**A1**).
- ⑩e) Zavrnete navoj (**A5**) na tijelo (**A1**).
- ⑩f) Provjerite da li je ispravno montirano. Osovina se ne treba pomjerati, niti se smije sama okretati. U suprotnom, ponovno obavite prethodni postupak.

2. Postavljanje glave za mljevenje na aparat

- ⑩a) Glavu za mljevenje okrenite prema motoru (isključenom iz mreže), postavite je tako da je otvor nagnut prema desno. Glavu za mljevenje potisnite do dna na blok motora.
- Vratite otvor u vertikalnu, do blokirana.
- ⑩b) Odvojivu posudu (**B**) postavite na zupce otvora.

Uključite aparat u struju. Spreman je za upotrebu

. Upotreba

- Pripremite meso za mljevenje. Uklonite kosti, hrskavicu i žilice.
- Izrežite meso na komade (približno 2 x 2 cm) i postavite ga na posudu (**B**).
- Postavite posudu ispod glave za mljevenje.
- Pritisnite « I » (**F**).
- Ubacujte meso kroz otvor komad po komad uz pomoć potiskivača (**C**).
- **Nikada ne potiskujte prstima ili nekim kuhinjskim priborom.**
- Ne koristite aparat duže od 14 minuta kad meljete meso.

Korisno je znati: na kraju rada, možete prući nekoliko malih komada hljeba kako bi išašlo sve mljeveno meso.

3 Šta uraditi u slučaju začepljenja?

- Zaustavite aparat i pritisnite « 0 » (**F**).
- Zatim pritisnite nekoliko sekundi tipku «Reverse» (**G**), da bi se hrana oslobodila.
- Pritisnite « I » (**F**) i nastavite s mljevenjem.

Važno : sačekajte da se aparat prvo potpuno zaustavi, a zatim aktivirajte funkciju «Marche» (**F**) ili «Reverse» (**G**).

.Recepti:

Napomena: Kod receptata za koje je potrebna veća snaga, vrijeme upotrebe ne smije prelaziti 20 sekundi.

Primjer recepta: : Janjetina s graškom.

150g janjetine, 90 g očišćenog graška, 60 g brašna, 30 g vode, 1 srednji crveni luk, 2 češnja bijelog luka, so, biber.

U posudi, izmješajte očišćeni grašak i brašno, a

zatim postepeno dodajite vodu kako biste dobili odgovarajuću smjesu.

S potiskivačem u otvoru, sipajte tu smjesu na posudu.

Uključite aparat i lagano smjesu potisnite kroz otvor uz pomoć potiskivača.

Izrežite luk, bijeli luk i meso na male komade. Dodajte ih u smjesu, sipajte u šerpu napunjenu s 0,8 litara vode, solju i biberom, te pustite da se kuha lagano jedan sat.

Poklopite nakon što se napravi pjena.

Dodatak za čevape (ovisno o modelu)

4. ontaža

- ⑩a) Stavite vijak (**A2**) na mjesto na tijelu (**A1**) glave za mljevenje (**A**).
- ⑩b) Postavite potiskivač (**I1**) na glavu (**A**), tako da se dva zupca uklone s dva udubljenja u glavi za mljevenje.
- ⑩c) Postavite kalup (**I2**) na potiskivač (**I1**), a zatim navoj (**A5**) i čvrsto ga zavijte.
- Postavite montiranu glavu na blok motora, kako je prikazano na **2A**.

Napomena: ovaj dodatak se koristi bez rešetke i bez noža.

Potiskivač za keks (ovisno o modelu).

5.ontaža

- Postavite vijak (**A2**) na mjesto u tijelu (**A1**) glave za mljevenje (**A**).
- Postavite kalup (**J2**) u okvir za kalup (**J1**).
- Uklonite dva zupca na okviru (**J1**) sa dva udubljenja na glavi za mljevenje (**A**).
- Zavrnete navoj (**A5**) na tijelo (**A1**).
- Postavite montiranu glavu za mljevenje na blok motora, kako je prikazano na **2A**.

Napomena:

Ovaj dodatak se koristi bez rešetke i bez noža.

. Upotreba

- Pripremite tijesto. Dobit ćete najbolje rezultate s malo mekšim tjestom.
- Odaberite uzorak tako da odgovara strelici i odabranom obliku.
- Dodajte tijesto dok ne dobijete željenu količinu keksa.

Cjevčica za kobasice (ovisno o modelu)

Ovaj dodatak, koji se uklapa u glavu za mljevenje (**A**), omogućuje Vam da pravite kobasice svih vrsta i po svom ličnom ukusu.

6. ontaža'

- Potavite vijak (**A2**) na mjesto u tijelu (**A1**) glave za mljevenje (**A**).
- Postavite cjevčicu (**K**), zatim navoj (**A5**) i čvrsto ga zavijte.

- Postavite montiranu glavu na blok motora, kako je prikazano na **2A**.

Napomena: Ovaj dodatak se koristi bez rešetke i bez noža.

. Upotreba

- Ovaj dodatak se koristi kad ste samijeli meso i kad ste mljeveno meso začinili po svom ukusu.
- Nakon što ste ostavili crijevo da se namače u mlakoj vodi da bi povratilo elastičnost, navucite ga na cijev (**K**) i ostavite da visi nekih 5 cm.
- Otvor napunite mljevenim mesom (**A1**), uključite i pritisnite potiskivačem tako da se mljeveno meso dovede do kraja cijevi.
- Zaustavite aparat.
- Napravite čvor sa preostalih 5 cm crijeva. Pritisnite čvor u kraj cijevi da se zrak ne bi zadržavao u crijevu.
- Ponovo uključite aparat i nastavite dodavati mljeveno meso. Crijevo se puni. Da se crijevo ne bi previše razvuklo, ne pravite prevelike kobasicice.
- Ovaj posao će se lakše uraditi udvoje: jedno stavlja mljeveno meso, a drugo drži crijevo koje se puni.
- Nakon što je kroz aparat prošlo sve mljeveno meso, izvucite crijevo koje je preostalo na cijevi i napravite čvor.
- Kobasicama odredite željenu dužinu tako što ćete stisnuti prstima i okretati crijevo na određenim mjestima.

Sjeckalica za povrće (ovisno o modelu)

7. ontaža

- 7a**- Glavu za mljevenje okrenite prema motoru (**H**) (isključenim iz mreže), postavite je tako da je otvor nagnut prema desno (**L1**).
- Glavu za mljevenje potisnite do dna na blok motora.
 - Vratite otvor u vertikalnu, do blokirana.
- 7b**- Uzmite odabrani disk (**L3**) i postavite ga u otvor, tako što ćete ga lagano okretati da bi se potisnuo do dna svog kućištâ.
- Provjerite da li je ispravno montirano.
 - **Ne koristite tipku « Reverse » (G) uz sjeckalicu za povrće.**

7c. Upotreba

- Pripremite hranu.
- Postavite posudu ispod otvora (**L1**).
- Uključite aparat u struju. Pokrenite ga tako što ćete pritisnuti « I » (**F**).
- Ubacite hranu kroz otvor i potisnite potiskivačem (**L2**).

- **Nikada ne potiskujte prstima ili nekim kuhinjskim priborom.**

- Ne stavljajte prste unutar diskova tokom upotrebe.

Čišćenje

- Prije svakog čišćenja, isključite aparat iz struje.
- Pritisnite tipku za oslobođanje (**E**), a zatim nagnite sklop (glava za mljevenje (**A**) + posuda (**B**) ili sjeckalica za povrće (**L**) prema desno da biste ga odvojili od bloka motora (**H**).
- Da biste demontirali glavu za mljevenje, skinite posudu (**B**) sa otvora, odvijte navoj (**A5**), izvucite rešetku (**A4**), nož (**A3**) i vijak (**A2**).
- Rukujte dijelovima za rezanje s oprezom.
- **Operite sve dijelove u vrućoj vodi sredstvom za pranje, dobro ih posušite i obrišite.**
- **Rešetka (A4) i nož (A3) moraju ostati namašćeni. Premažite ih uljem.**
- Nikad ne dozvolite da vlaga uđe u blok motora (**H**). Prebršite ga vlažnom krpom.
- **Ne stavljajte glavu za mljevenje (**A**) u mašinu za pranje sudâ, to jest tijelo (**A1**), vijak (**A2**), nož (**A3**), rešetke (**A4**) i navoj (**A5**).**

Provjerite da li je ispravno uključen u struju.
Vaš aparat još uvijek ne funkcioniра?

Ako vaš aparat ne funkcioniра, šta da radite?

Obratite se ovlaštenom servisnom centru Moulinex (vidi listu u servisnoj brošuri).



Učestvujmo u zaštiti okoliša!

- ① Vaš aparat sadrži brojne vrijedne materijale koji se mogu reciklirati.
- ⌚ Odnesite ga na zato predviđeno mjesto.

Фирма «Мулинекс» благодарит вас за то, что вы предпочли ее изделие.

Описание

- A Съемная головка мясорубки**
 - A1 Корпус
 - A2 Шнек
 - A3 Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали
 - A4 Решетка
 - A4a Решетка с маленькими отверстиями: тонкий помол
 - A4b Решетка с большими отверстиями: крупный помол
- A5 Гайка
- B Съемный поддон**
- C Толкатель для мяса**
- D Отделение для хранения насадок**
- E Кнопка разблокировки „оловки мясорубки**
- F Кнопка Вкл./Выкл. (0 - I)**
- G Кнопка «Reverse» (обратный ход)**
- H Блок двигателя**
- I Насадка для кебаба
(в зависимости от модели)**
 - I1 Наконечник насадки для кебаба
 - I2 Кольцо
- J Насадка для печенья
(в зависимости от модели)**
- J1 Опора
- J2 Форма
- K Насадка для набивания колбас
(в зависимости от модели)**
- L Овошерезка
(в зависимости от модели)
- L1 Контейнер
- L2 Толкатель
- L3 Барабаны (в зависимости от модели)
 - L3a Барабан для нарезания
 - L3b Барабан для фигурного нарезания
 - L3c Барабан-крупная терка
 - L3d Барабан-мелкая терка
 - L3e Барабан для твердого сыра
 - L3f Барабан для льда

Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма «Мулинекс» не несет никакой ответственности за неправильное использование прибора.

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

- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению вашей бытовой электросети.

Любая ошибка при подключении прибора аннулирует действие гарантии.

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового приготовления пищи в помещении и под присмотром пользователя.
- Установите прибор на устойчивую, чистую и сухую поверхность.
- Следите, чтобы длинные волосы, шарфы или галстуки не находились над работающим прибором.
- После использования, перед чисткой, а также перед сборкой или разборкой насадок обязательно отключайте прибор.
- Запрещается пользоваться неисправным или поврежденным прибором. В этом случае следует обратиться в технический центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в инструкции).
- Любая техническая операция с прибором, за исключением чистки или текущего обслуживания, выполняется в техническом центре фирмы «Мулинекс».
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. По соображениям безопасности их замена выполняется только в в техническом центре фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в инструкции).
- Запрещается погружать прибор, шнур питания и штепсель в воду или другую жидкость.
- Следите, чтобы дети не могли дотянуться до висящего шнура питания прибора.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с

нагревающимися поверхностями работающего прибора, поблизости от источников тепла или острых углов.

- В целях вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части марки «Мулинекс», предназначенные для данного прибора.

Перед первым использованием

Вымойте все насадки и принадлежности к прибору и тщательно высушите их.

Решетка и нож должны оставаться смазанными.

Обрабатывайте их растительным маслом.

Не давайте прибору работать без продуктов, если решетка и нож не смазаны.

Порядок работы

1 Головка мясорубки

1a. Монтаж головки мясорубки

- Возьмите корпус (**A1**) за горловину раструбом вверх. Вставьте шнек (**A2**) (длинной осью вперед) в корпус (**A1**).
- 1b.** - Наденьте нож (**A3**) на короткую ось режущими кромками наружу .
- 1c.** - Установите нужную решетку (**A4a** или **A4b**) после ножа (**A3**) так, чтобы 2 выступа вошли в 2 паза на корпусе (**A1**).
- 1d.** - Завинтите до упора гайку (**A5**) на корпусе (**A1**).
- 1e.** - Проверьте правильность сборки. Ось не должна шататься или поворачиваться сама по себе. В противном случае повторите перечисленные выше операции.

2. Установка мясорубки на прибор

- 2a.** - Выключите прибор и наклоните горловину вправо. Подтолкните головку мясорубки так, чтобы закрепить ее на блоке двигателя.
- Переведите горловину мясорубки в вертикальное положение, чтобы заблокировать насадку.
- 2b.** - Установите съемный поддон (**B**) на выступы горловины.

Включите прибор: он готов к работе.

. Порядок работы

- Полностью подготовьте продукты к помо-

лу. Удалите кости, хрящи и сухожилия.

- Нарежьте мясо на кусочки (приблизительно 2 x 2 см) и положите его на поддон (**B**).
- Поставьте какую-нибудь посуду под мясорубку.
- Нажмите на сторону «I» («вкл.») клавиши (**F**).
- Постепенно подавайте мясо в мясорубку с помощью толкателя (**C**).
- Никогда не подталкивайте мясо пальцами или кухонными принадлежностями.
- Прибор не должен непрерывно молоть мясо дольше, чем в течение 14 минут.

Практический совет. По окончании помола можно пропустить через мясорубку несколько кусочков хлеба, чтобы весь фарш вышел наружу.

3 Что делать, если мясорубку засело?

- Выключите прибор, нажав на сторону «0» («выкл.») клавиши (**F**).
- Нажмите и несколько секунд подержите клавишу «Reverse» («Обратный ход») (**G**), чтобы освободить продукты.
- Вновь нажмите на сторону «I» клавиши (**F**), чтобы продолжить помол.

Внимание! Перед тем, как использовать команду включения (**F**) или обратного хода (**G**), дождитесь полной остановки прибора.

Рецепты

Примечание. Для рецептов, требующих большой мощности, время непрерывной работы прибора не должно превышать 20 секунд.

Пример рецепта. Баранина с горохом. 150 г баранины без костей, 90 г дробленого гороха, 60 г муки, 30 г воды, 1 головка лука среднего размера, 2 дольки чеснока, соль, перец.

В отдельной посуде смешайте дробленый горох и муку. Продолжая мешать, постепенно добавляйте воду, чтобы получить однородную смесь.

Вставьте толкатель в горловину и положите смесь в поддон.

Включите прибор и осторожно подавайте смесь в горловину с помощью толкителя. Нарежьте лук, чеснок и мясо на мелкие кусочки.

Добавьте их в фарш и поместите фарш в кастрюлю, налив в нее 0,8 л воды с солью и перцем. Варите на медленном огне в течение часа.

После закипания закройте крышкой.

ПРИСТАВКА ДЛЯ КЕБАБА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

4. Монтаж

- 4a - Вставьте шнек (**A2**) в корпус (**A1**) мясорубки (**A**).
- 4b - Установите наконечник (**I1**) на головку мясорубки (**A**) так, чтобы два выступа вошли в два паза на головке.
- 4c - Наденьте кольцо (**I2**) на наконечник (**I1**), а затем установите и завинтите до упора гайку (**A5**).
 - Установите собранную головку на блок двигателя, как указано на рисунке 2A.

Примечание. Эта насадка используется без решетки и ножа.

НАСАДКА ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

5. Монтаж

- Вставьте шнек (**A2**) в корпус (**A1**) мясорубки (**A**).
- Установите форму (**J2**) на опору (**J1**).
- Следите, чтобы два выступа опоры (**J1**) вошли в два паза на корпусе мясорубки (**A**).
- Сильно завинтите гайку (**A5**) на корпусе (**A1**), но не блокируйте ее.
- Установите собранную головку на блок двигателя, как указано на рисунке 2A.

Примечание

Эта насадка используется без решетки и ножа.

. Порядок работы

- Приготовьте тесто.

Чтобы получить хороший результат, тесто должно быть не слишком плотным.

- Чтобы выбрать рисунок, совместите .
- Подавайте тесто, пока не сделаете нужное количество печенья.

НАСАДКА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

Эта приставка устанавливается на головку мясорубки (**A**) и служит для приготовления различных колбас по вашему вкусу.

6. Монтаж

- Вставьте шнек (**A2**) в корпус (**A1**) мясорубки (**A**).
- Установите насадку для колбас (**K**), а затем сильно завинтите гайку (**A5**).
- Установите собранную головку на блок двигателя, как указано на рисунке 2A.

Примечание. Эта насадка используется без решетки и ножа.

. Порядок работы

- Эта насадка устанавливается после того, как вы смололи мясо и приготовили фарш по своему вкусу.
- Замочите кишки в теплой воде, чтобы они стали эластичными. Наденьте их на насадку (**K**) так, чтобы кончик выступал приблизительно на 5 см.
- Наполните фаршем горловину корпуса (**A1**) мясорубки (**A**), включите прибор и нажмите на толкатель так, чтобы фарш подошел к краю насадки.
- Выключите прибор.
- Оставшийся кончик кишк длиной 5 см завяжите узлом. Наденьте этот узел на край насадки, чтобы в кишку не попал воздух.
- Вновь включите прибор и продолжайте подавать фарш. Кошка должна заполниться. Чтобы кишк не слишком растягивалась, следите, чтобы колбасы не были слишком толстыми.
- Эту работу проще выполнять вдвоем: один подает фарш, а другой поддерживает заполняющуюся кишку.
- Когда весь фарш будет подан, выключите прибор, снимите кишку и завяжите узлом другой конец.
- Чтобы сделать колбасу желаемой длины, зашивывайте и поворачивайте кишку в нужном месте.

ОВОЩЕРЕЗКА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

7. Монтаж

- 7a - Отключите двигатель (**H**) и подведите к нему контейнер (**L1**), наклонив его вправо.
 - Введите выступающий из контейнера (**L1**) шпиндель в ось блока двигателя.
 - Поверните горловину вправо, чтобы она встала в вертикальное положение.
- 7b - Установите в контейнер нужный барабан (**L3**), слегка повернув его, чтобы он правильно встал на место.
 - Проверьте правильность сборки.
 - **При работе овощерезки нельзя пользоваться кнопкой «Reverse» («Обратный ход») (**G**).**

7c. Порядок работы

- Полностью подготовьте продукты.
- Поставьте какую-нибудь посуду под контейнер (**L1**).

- Включите прибор, нажав на сторону «I» кнопки **(F)**.
- Поместите продукты в горловину овощерезки **(L1)** и нажмите на толкатель **(L2)**. Подавайте равномерно.
- **Никогда не подталкивайте продукты пальцами или кухонными принадлежностями.**
- Следите, чтобы пальцы не попали в работающий барабан.

Чистка

- Перед выполнением чистки обязательно отключите прибор от сети.
- Нажмите на кнопку разблокировки **(E)**, после чего наклоните весь узел (мясорубка **(A)** + поддон **(B)** или овощерезка **(L)**) вправо и снимите его с блока двигателя **(H)**.
- Чтобы разобрать мясорубку, снимите поддон **(B)** с горловины, отвинтите гайку **(A5)**, а затем снимите решетку **(A4)**, нож **(A3)** и шnek **(A2)**.
- Обращайтесь с режущими частями с осторожностью.
- **Промойте все детали горячей мыльной водой, сполосните и тщательно высушите их.**
- **Решетка **(A4)** и нож **(A3)** должны быть покрыты смазкой. Смажьте их растительным маслом.**
- Следите, чтобы вода не попала в блок двигателя **(H)**. Его достаточно обтереть влажной тряпкой.
- **Не помещайте мясорубку **(A)** (т.е. корпус **(A1)**, шnek **(A2)**, нож **(A3)**, решетку **(A4)** и гайку **(A5)**) в посудомоечную машину.**

Что делать, если прибор не работает?

- Проверьте правильность подключения к сети.

Ваш прибор по-прежнему не работает?
Обратитесь в технический центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в инструкции).

Дякуємо за вибір приладу від фірми
“Мулінекс”.

Опис

- A Знімна головка м'ясорубки**
A1 Корпус
A2 Гвинт
A3 Ніж з нержавіючої сталі, що само загострюється
A4 Сіточки
A4a Сіточка з маленькими отворами: для тонкого помелу
A4b Сіточка з великими отворами: для грубого помелу
- A5 Гайка**
- B Знімний піддон**
- C Штовхач для м'яса**
- D Кришка місця зберігання приладдя**
- E Кнопка для зняття головки м'ясорубки**
- F Кнопка робота/зупинка (0 – I)**
- G Кнопка “реверс” (миттєвий задній хід)**
- H Блок двигуна**
- I Насадка для кебабу (залежно від моделі)**
I1 Наконечник фігурної насадки
I2 Кільце
- J Фігурна насадка для печива (залежно від моделі)**
- J1 Супорт
J2 Форма
- K Конус для ковбаси (залежно від моделі)**
- L Овочерізка (залежно від моделі)**
L1 Бункер
L2 Штовхач
L3 Барабани (залежно від моделі)
L3a Барабан для нарізання
L3b Барабан для фігурного нарізання
L3c Барабан для грубого натирання
L3d Барабан для тонкого натирання
L3e Барабан для твердого сиру
L3f Барабан для льоду

Поради з техніки безпеки

- Перед першим використанням вашого приладу уважно прочитайте цю інструкцію: “Мулінекс” не нестиме ніякої відповідальності за використання не у відповідності з цією інструкцією.

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

- Перевірте, щоб номінальна напруга вашого приладу відповідала напрузі вашої електромережі.

Будь-яке неправильне підключення анулюватиме гарантію.

- Ваш прилад призначений виключно для домашнього кулінарного використання всередині будинку і під наглядом.
- Користуйтесь приладом на рівній, чистій і сухій поверхні.
- Слідкуйте, щоб над приладдям у роботі не звисало довге волосся, хустка або краватка.
- Відключайте прилад від електромережі після закінчення користування, під час очищення, при встановленні або знятті приладдя.
- Не користуйтесь приладом, якщо він погано працює або пошкоджений. У такому випадку зверніться до уповноваженого сервіс-центру “Мулінекс” (див. список у брошурі про сервіс).
- Будь-який ремонт, окрім звичайного очищення та догляду, які здійснюються клієнтом, повинен проводитись в уповноваженому сервіс-центрі “Мулінекс”.
- Якщо електрошнур або вилка пошкоджені, не користуйтесь приладом. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, обов’язково замініть їх в уповноваженому сервіс-центрі “Мулінекс” (див. список у брошурі про сервіс).
- Не занурюйте прилад, електрошнур або вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Слідкуйте, щоб електрошнур не звисав у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур ніколи не повинен бути поблизу або у контакті з гарячими частинами, поблизу джерела тепла, або бути зігнутим під гострим кутом.
- Для вашої безпеки користуйтесь тільки приладдям і запчастинами від фірми

“Мулінекс”, які підходять до вашого приладу.

Перед першим використанням

Вимийте все приладдя і одразу ж його ретельно висушіть.

Сіточка й ніж повинні залишатися змащеними. Обробляйте їх олією.

Не давайте приладу працювати без продуктів, якщо не сіточка й ніж не змащені.

Використання

1 Головка м'ясорубки

1a. Збірка головки м'ясорубки

- Візьміть корпус (**A1**) за трубку, так щоб найбільший отвір був догори. Потім вставте гвинт (**A2**) (довгою віссю вперед) у корпус (**A1**).
1b - На коротку вісь одіньте ніж (**A3**) гострими краями назовні.
1c - На ніж (**A3**) надіньте потрібну сіточку (**A4a** або **A4b**), так щоб 2 виступи зайшли у 2 пази на корпусі (**A1**).
1d - Закрутіть гайку (**A5**) на корпусі (**A1**) до кінця, але без затискання.
1e - Перевірте збірку. Вісь не повинна ні грати, ні повернутись сама. У противному випадку повторіть попередні операції.

2. Встановлення головки м'ясорубки на прилад

- 2a - Підведіть головку м'ясорубки з нахилом вправо до блоку двигуна, відключенного від електромережі. Вставте головку м'ясорубки до dna отвору у блоці двигуна.
- Поверніть трубку у вертикальне положення до затискання.
2b - Вставте знімний піддон (**B**) у виступи на трубці.

Підключіть прилад до електромережі. Він готовий до роботи.

. Використання

- Підготуйте всю кількість продукту для перемелювання. Видаліть кістки, хрящики і жилки.
- Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 x 2 см) і покладіть їх на піддон (**B**).
- Під головкою м'ясорубки поставте відповідний посуд.
- Переведіть кнопку (**F**) у положення “I”.

- Штовхачем (**C**) просувайте м'ясо у трубку шматочком за шматочком.

- **Ніколи не штовхайте пальцями або будь-яким іншим предметом.**

- При перемелюванні м'яса не користуйтесь приладом понад 14 хвилин без перерви.

Підказка: під кінець можна пропустити кілька маленьких шматочків хліба, щоб весь фарш вийшов назовні.

3 Що робити у випадку заїдання?

- Зупиніть м'ясорубку, переводячи кнопку (**F**) у положення “0”.
- Потім на кілька секунд натисніть кнопку “реверс” (**G**), щоб розблокувати продукти.
- Переведіть кнопку (**F**) у положення “I” і продовжуйте перемелювання.

Важлива примітка: перед приведення у дію кнопок “робота” (**F**) або “реверс” (**G**) дочекайтесь повної зупинки приладу.

Рецепти:

Примітка: Для рецептів, що потребують підвищеної потужності, час користування не повинен перевищувати 20 секунд.

Приклад рецепту: Баранина з горохом. 150 баранини, 90 г сухого гороху, 60 г борошна, 30 г води, 1 середня цибулина, 2 зубці часнику, сіль, перець.

У підходящому посуді змішайте сухий горох і борошно, потім поступово додаєте воду до отримання однорідної суміші.

Не виймаючи штовхач з трубки, вилийте цю суміш на піддон.

Увімкніть прилад і штовхачем повільно просувайте суміш у трубку.

Поріжте цибулю, часник і м'ясо на шматочки.

Додайте їх до фаршу, вилийте у каструлю з 0,8 л води, додайте сіль, перець і готуйте на маленькому вогні протягом години.

Прикрийте після закипання.

НАСАДКА ДЛЯ КЕБАБУ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

4. Збірка

- 4a - Вставте гвинт (**A2**) на його місце у корпусі (**A1**) головки м'ясорубки (**A**).
4b - Приєднайте наконечник фігурної насадки (**I1**) до головки (**A**) – два виступи мають увійти у два пази на головці м'ясорубки.
4c - Надіньте кільце (**I2**) на наконечник фігурної насадки (**I1**), потім міцно закрутіть гайкою (**A5**).
- Приєднайте таким чином зібрану головку до блока двигуна, як показано на мал **2A**.

Примітка: ніж і сіточка у цій насадці не використовуються.

ФІГУРНА НАСАДКА ДЛЯ ПЕЧИВА (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

5. Збірка

- Вставте гвинт (**A2**) на його місце у корпусі (**A1**) головки м'ясорубки (**A**).
- Встановіть форму (**J2**) у супорт (**J1**).
- Сумістіть два виступи на супорті (**J1**) з двома пазами на головці м'ясорубки (**A**).
- Закрутіть до кінця без затискання гайку (**A5**) на корпусі (**A1**).
- Приєднайте таким чином зібрану головку до блока двигуна, як показано на мал **2A**.

Примітка:

Ніж і сіточка у цій насадці не використовуються.

. Використання

- Приготуйте тісто.
- Кращий результат отримаєте з трохи м'якшим тістом.
- Виберіть малюнок, сумістивши стрілку з вибраною формою.
- Працюйте до отримання необхідної кількості печива.

Конус для ковбаси (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

Ця насадка, яка встановлюється на головку м'ясорубки (**A**), дозволяє виготовити безліч сортів ковбаси на ваш смак.

6. Збірка

- Вставте гвинт (**A2**) на його місце у корпусі (**A1**) головки м'ясорубки (**A**).
- Встановіть конус (**K**), потім міцно закрутіть гайкою (**A5**).
- Приєднайте таким чином зібрану головку до блока двигуна, як показано на мал **2A**.

Примітка: ніж і сіточка у цій насадці не використовуються.

. Використання

- Для цієї насадки використовується по-передньо змолоте м'ясо і приправлене за вашим смаком.
- Після вимочування кишок у теплій воді для покращення еластичності, надіньте їх на конус (**K**), так щоб кінчик виступав приблизно на 5 см.
- Наповніть фаршем трубку на корпусі (**A1**) головки м'ясорубки (**A**), увімкніть пристрій і натисніть на штовхач так, щоб фарш підійшов до краю конуса.
- Зупиніть пристрій.
- На 5 см кишок, що виступають, зав'яжіть

вузол. Насуньте цей вузол на кінець конуса, так що у кишках не залишилось повітря.

- Увімкніть пристрій і подавайте фарш. Кішка наповнюватиметься. Щоб кішка занадто не розтягувалася, не робіть дуже товстої ковбаси.
- Ця робота буде легшою для двох: один подає фарш, а другий підтримує кішку, що наповнюється.
- Після проходження всього фаршу зупиніть пристрій, зніміть кішку, що лишається, і зав'яжіть вузол.
- Надайте ковбасі бажаної довжини, по-декуди стискаючи і повертаючи кішку.

Овочерізка (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

7. Збірка

- 7a** - До відключеного від електромережі блока двигуна (**H**) спереду підведіть бункер (**L1**) з нахилом вправо.
- Введіть шпиндель, що виступає з бункера (**L1**), у вісь блока двигуна.
- Поверніть трубку вліво до вертикального положення.
- 7b** - Візьміть потрібний барабан (**L3**) і вставте його у бункер, легенько повертаючи, так що він добре встановився до кінця у своєму місці.
- Перевірте збірку.
- **З овочерізкою ніколи не користуйтесь кнопкою "реверс" (**G**).**

7c. Використання

- Підготуйте всю кількість продукту.
- Підставте посуд під бункер (**L1**).
- Підключіть пристрій до електромережі. Увімкніть його, натискаючи положення "I" кнопки (**F**).
- Закладіть продукти у трубку бункера (**L1**) і тисніть штовхачем (**L2**). Поступово і рівномірно подавайте продукт.
- **Ніколи не штовхайте пальцями або будь-яким іншим предметом.**
- Під час роботи не залазьте пальцями у барабан.

Очищення

- Перед будь-яким очищеннем відключіть пристрій від електромережі.
- Натисніть кнопку для зняття (**E**), далі нахіліть вузол (головка м'ясорубки (**A**) + піддон (**B**) або овочерізка (**L**)) вправо і зніміть його з блока двигуна (**H**).
- Щоб розібрати головку м'ясорубки, зні-міть піддон (**B**) з трубки, розкрутіть

гайку (A5), зніміть сіточку (A4), ніж (A3) і гвинт (A2).

- Обережно поводьтеся з ріжучими деталями.
- **Вимийте всі ці деталі гарячою водою з милом, сполосніть і ретельно висушіть.**
- Сіточка (A4) і ніж (A3) повинні бути змащеними – застосуйте олію.
- Слідкуйте щоб волого ніколи не потрапляла у блок двигуна (H). Просто протирайте його злегка вологою ганчіркою.
- **Ніколи не ставте головку м'ясорубки (A) у машину для миття посуду – тобто корпус (A1), гвинт (A2), ніж (A3), сіточки (A4) і гайку (A5).**

Що робити, якщо ваш прилад не працює?

- Перевірте підключення до електромережі.

Ваш прилад все одно не працює?

Зверніться до уповноваженого сервіс-центру “Мулінекс” (див. список у брошурі про сервіс).

Pateicamies Jums, ka izvēlējāties Moulinex sadzīves tehniku.

Apraksts

- A **Galas mašīnas nonemamā galviņa**
- A1 Korpuss
- A2 Skrūve
- A3 Nerūsējošā tērauda pašasinošs nazis
- A4 Sietiņi
 - A4a Sietiņš ar sīkiem caurumiem: smalks malums
 - A4b Sietiņš ar lieliem caurumiem: rupjš malums
- A5 Uzgrieznis
- B Nonemama paplāte**
- C Galas stūmējs**
- D Piederumu glabā šanas vietas pā segs**
- E Gaļasmašīnas galviņas atvēršanas poga**
- F Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga (0 - I)**
- G Poga«Pretējais virziens» (tūlītēja darbības virziena pārlēgšana)**
- H Motora bloks**
- I Piederumi maltas galas produktu gatavošanai (atbilstoši modelim)**
- I1 Atveres uzgalis
- I2 Gredzens
- J Uzgalis cepumiem (atbilstoši modelim)**
- J1 Pamatne
- J2 Forma
- K Piltuve desām (atbilstoši modelim)**
- L Dārzenē rīves (atbilstoši modelim)**
- L1 Magazīna
- L2 Bīdītājs
- L3 Rīves (atbilstoši modelim)
 - L3a Rīve smalcināšanai
 - L3b Rīve rupjai smalcināšanai
 - L3c Rīve rupjai rīvēšanai
 - L3d Rīve smalkai rīvēšanai
 - L3e Rīve Parmas siera rīvēšanai
 - L3f Rīve biezzupas/mērces u.c. pagatavošanai

Padomi Jū sū drošībai

- Pirms lietojat aparātu pirmo reizi, rūpīgi izlasiet lietošanas pamācību: lietošana neatbilstoši pamācībai, atbrīvo Moulinex no jebkādas atbildības.
- Šis aparāts nav paredzēts tādu personu (tai skaitā bērnu) lietošanai, kuru fiziskās, sensorās vai intelektuālās spējas ir ierobežotas, vai arī tādu personu, kam trūkst pieredzes vai zināšanu, izņemot gadījumus,

kad aparāts tiek lietots kādas citas, par viņu drošību atbildīgas personas vādībā, vai arī sekojot šīs personas iepriekš sniegtām instrukcijām par aparāta lietošanas noteikumiem. Neatstājiet bērnus bez uzraudzības, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar šo aparātu.

- Pārbaudiet, vai aparātam nepieciešams strāvas spriegums atbilst jūsu elektrosistēmai.

Nepareizas pieslēgšanas gadījumā garantija tiek anulēta.

- Aparāts ir paredzēts tikai kulinārai lietošanai telpās, mājas apstāklos un uzraudzībā.
- Darbiniet aparātu uz plakanas, tīras un sausas virsmas.
- Nepieļaujiet, ka virs ieslēgta aparāta atrastos garī mati, šalle vai kaklasaite.
- Izslēdziet aparātu, kad to nelietojat, tīriet, izņemat vai ievietojet tā piederumus.
- Neizmantojiet aparātu, ja tas pienācīgi nedarbojas vai ir bojāts. Šādā gadījumā vērsieties Moulinex licencētā apkopes centrā (skatīt sarakstu apkopes bukletā).
- Iejaukšanos, kas nav saistīta ar klienta veikto tīrīšanu un parasto apkopi, drīkst veikt Moulinex licencētā apkopes centrā.
- Ja barošanas vads vai kontaktiekša ir bojāta, nedarbiniet aparātu. Lai tos nomainītu, obligāti vērsieties Moulinex licencētā apkopes centrā (skatīt sarakstu apkopes bukletā).
- Neievietojiet aparātu, barošanas vadu vai kontaktiekšu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Nepieļaujiet barošanas vada atrašanos bērnu tuvumā.
- Barošanas vads nekad nedrīkst atrasties tuvu karstuma avotam, karstu detaļu tuvumā vai kontaktā ar tām vai uz asa stūra.
- Jūsu drošības labad izmantojiet tikai tos Moulinex piederumus un detaļas, kas pie-mērotas aparātam.

Pirms pirmās izmantošanas

Nomazgājiet visus piederumus un rūpīgi tos noslaukiet.

Gan režīmim, gan nazīm vienmēr jābūt ieelotam. Pārkāpjiet tos ar ellu.

Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, ja režīgs vai nazis nav ieelots.

Darba sā īšana

GAĻAS MAŠĪNAS GALVIŅA

1. Gaļas mašīnas galviņas montāža

- 1a - Nemiet korpusu (A1) aiz augšējās daļas, novietojot platāko atvērumu uz augšu. Tad ielieciet skrūvi (A2) (ar platāko galu pa priekšu) korpusā (A1).
- 1b - Piestipriniet nazi (A3) ūsajai skrūves asij, novietojot griezošās pusēs uz āru.
- 1c - Novietojet izvēlēto sietiņu (A4a vai A4b) uz naža (A3) tā, lai 2 izcilīni atbilstu korpusa 2 ierobiem (A1).
- 1d - Līdz galam uzgrieziet uzgriezni (A5) korpusam (A1).
- 1e - Pārbaudiet montāžu. Ass nedrīkst ne kustēties, ne griezties ap sevi. Pretējā gadījumā vēlreiz veiciet iepriekšējās darbības.

2. Gaļas mašīnas galviņu as ēvietošana aparātā

- 2a - Preti izslēgtajam motora blokam novietojet gaļas mašīnas galviņu, noliektu pa labi. Ielieciet gaļas mašīnas galviņu līdz galam uz motora bloka.
- Novietojet piltuvi vertikāli, to bloķējot.
- 2b - Novietojet nonemamo paplāti (B) uz piltuves izcilīniem.

Ieslēdziet aparātu. Tas ir darba kārtībā.

. Izmantošana

- Sagatavojet visu maļamās pārtikas daudzumu, izņemot kaulus, skrimšlus un nervus.
- Sagrieziet gaļu gabalos (apmēram 2 x 2 cm) un novietojet uz paplātes (B).
- Zem gaļas mašīnas galviņas novietojet trauku.
- Nospiediet taustiņu (F) «I» pozīcijā.
- Ar gaļas stūmēja (C) palīdzību ievadiet gaļu aparātā gabalu pēc gabala.

- Nekad nestumiet ar pirkstiem vai citu rīku.

- Nemaliet gaļu ilgāk par 14 minūtēm.

Padoms: Iai aparātā nepaliku māltā gaļa, beidzot darbu, Jūs varat aparātā ievadīt dažus maizes gabaliņus.

3 Ko iesākt aizsprostojuma gadījumā?

- Apturiet gaļas mašīnu, nospiezot taustiņu (F) «0» pozīcijā.
- Pēc tam dažas sekundes paturiet piespiestu «Reverse» (G), lai atbrīvotu aparātu no produkta.
- Lai turpinātu malšanu, nospiediet pogu (F) «I» pozīcijā.

Svarīgi: Lai spiestu «Ieslēgšanas/Izslēgšanas pogu» (F) vai «Pretējā virziena» pogu (G), pagaidiet, kamēr aparāts pilnīgi beidz darboties.

Receptes:

Piezīme: ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešama paaugstināta jauda, aparātu nedrīkst lietot ilgāk kā 20 sekundes.

Recepte: Jēra gaļa ar šķeltiem zirņiem.

150g jēra gaļas, 90g šķelto zirnu, 60g miltu, 30g ūdens, 1 vidēja lieluma sīpolu, 2 ķiploka daivīnas, sāli, piparus.

Traukā sajauciet šķeltos zirņus un miltus, tad pamazām pievienojet ūdeni, lai iegūtu vienmērīgu maisījumu.

Atstājot stūmēju aparātā, pārvietojet šo maisījumu uz paplātes.

Iedarbiniet aparātu un lēni ar stūmēja palīdzību stumiet maisījumu aparātā.

Sīkos gabaliņos sagriezt sīpolu, ķiplokus un jēra gaļu.

Pievienot samalto gaļas masu, ievietojet katlā ar 0,8 litriem ūdens, sāli un pipariem un uz lēnas uguns vāriet vienu stundu.

Pēc noputošanas uzlieciet vāku.

PIEDERUMI MALTAS GAĻAS PRODUKTU GATAVOŠĀNAI (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

4. Montāža

- 4a - Ievietojet skrūvi (A2) gaļas mašīnas galviņas (A) korpusā (A1).
- 4b - Novietojet atveres uzgali (I1) uz galviņas (A) tā, lai abi izcilīni sakristu ar gaļas mašīnas galviņas ierobiem.
- 4c - Novietojet gredzenu (I2) uz atveres uzgaļa (I1), tad uzgriezni (A5) un grieziet to ļoti spēcīgi.
- Novietojet tādējādi samontēto galviņu uz motora bloka, kā tas norādīts 2A.

Piezīme: šis piederums tiek izmantots bez sietiņa un naža.

UZGALIS CEPUMIEM (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

5. Montāža

- Ievietojet skrūvi (A2) gaļas mašīnas galviņas (A) korpusā (A1).
- Ievietojet veidni (J2) atverē (J1).
- Abiem pamatnes (J1) izcilīniem jāsakrīt ar gaļas mašīnas galviņas diviem ierobiem (A).
- Grieziet līdz galam uzgriezni (A5) uz korpusa (A1).
- Novietojet tādējādi samontēto galviņu uz motora bloka, kā tas norādīts 2A.

Piezīme:

Šis piederums tiek izmantots bez sietiņa un naža.

. Izmantošana

- Sagatavojet mīklu.

Labāku rezultātu Jūs panāksiet, darbojoties ar mīkstu mīklu.

- Izvēlieties zīmējumu, attiecīgi novietojot bultiņu uz izvēlēto formu.
- Ielieciet mīklu vēlamajam cepumu daudzumam.

PILTUVE DESĀM (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

Šis piederums, kas pievienojams gaļas mašīnas galviņai (**A**), Jums ļaus pagatavot dažādas desas, kas atbilst tieši Jūsu gaumei.

6. Montāža

- Izvietojet skrūvi (**A2**) gaļas mašīnas galviņas (**A**) korpusā (**A1**).
- Novietojet piltuvi (**K**), tad uzgriezni (**A5**) un spēcīgi aizgrieziet.
- Novietojet tādējādi samontēto galviņu uz motora bloka, kā tas norādīts **2A**.

Piezīme: šis piederums tiek izmantots bez sietiņa un naža.

. Izmantošana

- Šo piederumu izmanto, kad gaļa ir samalta un kad tai pievienotas garšvielas.
- Pēc tam, kad zarna ievietota vēsā ūdenī, lai tā atgūtu elastīgumu, uzmauciet to piltuvei (**K**), atstājot apmēram 5 cm.
- Piepildiet ar malto gaļu gaļas mašīnas galviņas (**A**) korpusu (**A1**), iedarbiniet aparātu un spiediet gaļas stūmēju tā, lai maltā gaļa nonāktu līdz piltuves galam.
- Izslēdziet aparātu.
- No zarnas pāri palikušajiem 5 cm izveidojet mezglu. Uzstumiet mezglu uz piltuves gala, lai izvairītos no gaisa nonākšanas zarnā.
- Iedarbiniet aparātu un turpiniet pildīt zarnu ar malto gaļu. Lai zarna nebūtu pārāk nospriegota, neveidojet pārāk resnas desas.
- Šis darbs būs vienkāršaks, ja to veiksiet divatā: viens pilda malto gaļu, otrs - uzmaņa zarnu, kas tiek pildīta.
- Kad izlietota visa maltā gaļa, apturiet aparātu, nonemiet no piltuves palikušo zarnas daju un izveidojet mezglu.
- Veidojet desas vēlamā garumā, laiku pa laikam aizspiežot un pagriežot zarnu.

DĀRZENŪ SMALCINĀTĀJS (ATBILSTOŠI MODELIM)

7. Montāža

- 7a) - Pretī izslēgtajam motora blokam (**H**) novietojet magazīnu (**L1**), pavēršot to pa labi.
- Iestipriniet magazīnas kātu (**L1**) motora bloka asī.

- Pavērsiet piltuvi pa kreisi līdz vertikālam stāvoklim.

- 7b) - Nemiet izvēlēto tvertni (**L3**) un ievietojet to magazīnā, to mazliet pagriežot, lai tā savā vietā ieietu līdz galam.
- Pārbaudiet montāžu.
 - **Dā zenus smalcinot, neizmantojiet pogu «Pretējais virziens» (G).**

7c. Izmantošana

- Sagatavojet visu pārtikas daudzumu.
- Zem magazīnas novietojet trauku (**L1**).
- Ieslēdziet aparātu. Iedarbiniet to, nospiežot taustiņu (**F**) «» pozīcijā.
- Izvietojet produktus magazīnas spraugā (**L1**) un uzspiediet ar bīdītāju (**L2**). Regulāri papildiniet produkta daudzumu.
- **Nekad nestumiet ar pirkstiem vai ar cietiem instrumentiem.**
- Nebāziet pirkstus tvertnu iekšienē iekārtas darbības laikā.

Tīrīšana

- Pirms tīrīšanas izslēdziet aparātu.
- Nos piediet atvēršanas taustiņu (**E**), tad nolieciet visas detalas (gaļas mašīnas galviņu (**A**) + paplāti (**B**) vai dārzenu griezēju (**L**) pa labi, lai nonemtu motora bloku (**H**).
- Lai nonemtu gaļas mašīnas galviņu, nonemiet ejas (**B**) paplāti, noskrūvējiet uzgriezni (**A5**), nonemiet sietiņu (**A4**), nazi (**A3**) un skrūvi (**A2**).
- Ar griezošajās detalām darbojties uzmanīgi.
- **Visas detalas mazgā jiet siltā ziepjū denī, noskalojiet un rū pīgi noslaukiet.**
- **Sietiņam** (**A4**) un **nazim** (**A3**) **jāpaliek ellīnīem. Ieziедiet tos ar ellu.**
- Nepielaujiet mitruma ieklūšanu motora blokā (**H**). Vienkārši noslaukiet to ar mitru lupatu.
- **Nemazgājiet gaļas mašīnas galviņu** (**A**) **trauku mazgā ķāmā mašīnā, tas ir, korpusu** (**A1**), **skrūvi** (**A2**), **nazi** (**A3**), **sietiņus** (**A4**) **un uzgriez-ni** (**A5**).

Ko darīt, ja aparāts nedarbojas?

- Pārbaudiet pieslēgumu.
- Ja aparāts vēl joprojām nedarbojas, vēr-sieties Moulinex licencētā apkopes centrā (skaņā sarakstu apkopes bukletā).**



Piedalīsimies vides
aizsardzībā!

- ① Jūsu aparāts satur vairākus vērtīgus materiālus vai materiālus, kurus var atkārtoti izmantot.
- ② Nododiet to savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei.

Dėkojame, kad pasirinkote «Moulinex» gaminį.

Aprašymas

- A Nuimamas malimo mašinėlės priekis**
- A1 Pagrindas
- A2 Sraigtas
- A3 Nerūdijantis, savaime pasigalandantis peilis
- A4 Grotelės
 - A4a Grotelės mažomis skylėmis: sumala smulkiai
 - A4b Grotelės didelėmis skylėmis: sumala stambiai
- A5 Veržlė
- B Nuimamas déklas**
- C Mésos grüstuvas**
- D Priedų laikymo skyriaus gaubtas**
- E Mygtukas atskleisti malimo mašinėlės priekį**
- F Jungiklis «Veikti»/ «Sustoti» (0 - I)**
- G Jungiklis «Atgal» (momentinis atbulinis veikimas)**
- H Variklio korpusas**
- I Priedas kebabui gaminti (pagal modelį)**
- I1 Pjaustymo antgalis
- I2 Mova
- J Sausainių pjaustyklė (pagal modelį)
- J1 Laikiklis
- J2 Forma
- K Piltuvėlis dešrelėms gaminti (pagal modelį)**
- L Daržovių pjaustyklė (pagal modelį)**
- L1 Talpkilis
- L2 Grüstuvas
- L3 Cilindrai (pagal modelį)
 - L3a Cilindras pjaustyti
 - L3b Cilindras pjaustyti formomis
 - L3c Cilindras-trintuvė (stambi)
 - L3d Cilindras-trintuvė (smulki)
 - L3e Cilindras parmezano sūriui
 - L3f Cilindras ledui

Saugos patarimai

- Prieš pirmą išmė gindami savo aparatą , atidžiai perskaitykite naudojimosi taisykles: jei naudositės ne pagal instrukciją, «Moulinex» nesaistys jokie išsipareigojimai.
- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra apribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, išskyrus

tuos atvejus, kai už jų saugumą atsakingi asmenys užtikrina tinkamą priežiūrą arba jie iš anksto gauna instrukcijas dėl šio aparato naudojimo. Vaikai turi būti priziūrimi, užtikrinant, kad jie nežaistų su aparatu.

- Patikrinkite, ar aparatu reikalinga elektros įtampa sutampa su jūsų elektros tinklo įtampa.

Bet kokia jungimo klaida panaikina garantiją .

- Aparatu galima naudotis tik gaminant maistą namuose, viduje, nepaliekant aparato be priežiūros.
- Naudokite aparatą pastatę ji ant lygaus, švaraus ir sauso paviršiaus.
- Neleiskite ilgiems plaukams, šalikeliu ar kaklaryšiui karoti virš veikiančio aparato.
- Išunkite aparatą iš tinklo, kai baigiate juo naudotis, kai ji valote, kai jodelate ar išimate detales.
- Nesinaudokite aparatu, jei jis neteisingai veikia arba yra sugedės.Tokiu atveju kreipkitės į igaliotą «Moulinex» paslaugų centrą (žiūrėkite sąrašą šiame lankstinuke).
- Bet kokia aparato priežiūra, išskyrus valymą ir jprastinę priežiūrą, atliekamą klientu, turi būti atlikta igaliotu «Moulinex» paslaugų centro.
- Jei maitinimo laidas arba kištukas sugedo, neaudokite aparato. Kad išvengtumėte bet kokio pavojaus, būtinai nuneškite juos pakeisti į igaliotą «Moulinex» paslaugų centrą (žiūrėkite sąrašą šiame lankstinuke).
- Nekiškite aparato, maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nebūtų pasiekiamas vaikams.
- Maitinimo laidas niekuomet neturi būti arti ar ant šiltų daiktų, šilumos skleidimo židinio ar liestis su jais.
- Rūpindamiesi savo saugumu, naudokite tik «Moulinex», detales ir priedus, pritaikytus jūsų aparatui.

Prieš pirmą kartą naudodamiesi

Nuplaukite visus priedus ir kruopščiai juos nusausinkite.

Gan režimą, gan nazim vienmér jābūt ieilloatam. Pārklājiet tos ar eiliu.

Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, ja režgis vai nazis nav ieilots.

Parengimas darbui

MAŠINĖLĖS PRIEKIS

- 1. Mašinėlės priekio montavimas**

- 1a-** Paimkite pagrindą (A1) už kaklelio, atsukę

didžiąją ertmę į viršų. Tuomet įleiskite sraigtą (A2) (pirmiausiai ilgają ašį) į pagrindą (A1).

- ⑬ - Užmaukite peili (A3) ant trumposios ašies, pjaunañčiomis briaunomis į išorę.

- ⑭ - Uždėkite norimas grotelės (A4a arba A4b) ant peilio (A3) taip, kad du išsiokišmai sutaptu su dvem pagrindo rantais (A1).

- ⑮ - Prisukite veržlę (A5) prie pagrindo (A1) - iki galo, bet neužkirskite.

- ⑯ - Patirkinkite, kaip sumontavote. Ašis neturi nei laisvai judėti, nei suktis pati apie save. Priešingu atveju pakartokite ankstesnius veiksmus.

2. Mašinėlės priekio uždėjimas

- ⑰ - Veidu atsiiske į išjungtą variklį, pakreipkite mašinėlės priekį kakleliu į dešinę. Iustumkite mašinėlės priekį iki galo, prie variklio bloko. Sugražinkite kakleli į vertikalią padėtį, kad užsifiksuoči.

- ⑱ - Pritaisykite nuimamą déklą (B) ant kaklelio išsiokišmų.

Ijunkite aparatą. Juo jau galima naudotis.

Naudojimasis

- Pasiruoškite visą norimo sumalti maisto kiekį. Išmkite kaulus, kremzles ir sausgysles.

- Supjaustykite mėsą gabaliukais (maždaug 2 x 2 cm) ir sudėkite ant déklo (B).

- Padėkite indą po mašinėlės priekiu.

- Jungiklį (F) nustatykite į padėtį «I».

- Grūstuvu (C) mėsą gabaliukas po gabaliuko stumkite į kakleli.

- Niekuomet nestumkite mėsos pirštais ar kokiu kitu įnagiu.

- Maldami mėsą, nenaudokite aparato ilgiau kaip 14 min.

Pravartu: baigdami darbą, galite sumalti kelis mažus gabalélius duonos, kad iš mašinėlės išeitų visa malta mėsa.

3. Ką daryti, jei užsikemša?

- Sustabdykite mallimo mašinėlę nustatydami jungiklį (F) į padėtį «0».

- Kad išjudintumėte užstrigusį maistą, keletą sekundžių palaukykite jungiklį «Atgal» (G).

- Jungiklį (F) nustatykite į padėtį «I» ir galėsite malti toliau.

Svarbu: prieš duodami komandą «Veikti» (F) arba «Atgal» (G) palaukite, kol aparatas visiškai sustos.

Receptai

Atsiminkite: ruošiant produktus, kuriuos sumalti reikia didelės galios, mašinėlės naudojimo laikas negali viršyti 20 sekundžių.

Recepto pavyzdys: aviena su skaldytais žirniais

150g avienos, 90 g skaldytų žirnių, 60 g miltų, 30 g vandens, 1 vidutinio dydžio svogūnas, 2 skiltelės česnako, druskos, pipirų.

Inde sumaišykite skaldytus žirnius ir miltus, paskui pamažu pilkite vandenį, kad gautumėte vientisą mišinį.

Grūstuvui esant kaklelyje, supilkite šį mišinį į déklą.

Ijunkite aparatą ir pamažu grūstuvu stumkite mišinį į kakleli.

Mažais gabalėliais supjaustykite svogūnus, česnaką ir mėsą.

Sumaišykite juos su malta mase, sudėkite į prikaistuvį, iplikite 0,8 litro vandens, druskos, pipirų ir valandą troškinkite ant nedidelės ugnies.

Kai pradės putoti, uždenkite.

PRIEDAS KEBABUI GAMINTI (PAGAL MODELĮ)

1. Montavimas

- ① - Įtaisykite sraigtą (A2) į mašinėlės priekio (A) pagrindą (A1).

- ② - Pritaisykite pjauystymo antgalį (I1) ant mašinėlės priekio (A) ir sutapdinkite du išsiokišimus su dvem mašinėlės priekio rantais.

- ③ - Prirtvirtinkite movą (I2) ant pjauystymo antgalio (I1), paskui uždėkite veržlę (A5) ir ją labai stipriai prisukite.

- Šitaip sumontuotą mašinėlės priekį pritaisykite prie variklio bloko, kaip aprašyta 2A.

Pastaba: šis priedas naudojamas be gretelių ir be peilio.

SAUSAINIŲ PJAUSTYKLĖ (PAGAL MODELĮ)

2. Montavimas

- Įtaisykite sraigtą (A2) į mašinėlės priekio (A) pagrindą (A1).

- Į laikiklį (J1) idėkite formą (J2).

- Sutapdinkite du laikiklio (J1) išsiokišimus su dvem mašinėlės priekio (A) rantais.

- Veržlę (A5) prisukite prie pagrindo (A1) - iki galo, bet neužkirskite.

- Šitaip sumontuotą mašinėlės priekį pritaisykite prie variklio bloko, kaip aprašyta 2A.

Pastaba:

Šis priedas naudojamas be gretelių ir be peilio.

3. Naudojimas

- Paruoškite tešla.

Geriausią rezultatą pasieksite, jei tešla bus apyminkštė.

- Pasirinkite sausainio formeļą ir sutapdinkite rodyklę su pasirinkta formele.

- Vis stumkite tešlą į kakleli, kol pasigaminsite norimą sausainių kiekį.

PILTUVĖLIS DEŠRELĖMS GAMINTI (PAGAL MODELĮ)

Šis priedas, pritvirtinamas prie mašinėlės priekio (A), padės jums pasigaminti įvairiausią rūšių dešrelį pagal savo skonį.

6. Montavimas

- Įtaisykite sraigtą (A2) į mašinėlės priekio (A) pagrindą (A1).
- Įtaisykite piltuvėlį (K), paskui veržlę (A5) ir ją labai tvirtai prisukite.
- Šitaip sumontuotą mašinėlės priekį pritaisykite prie variklio bloko, kaip aprašyta 2A.

Pastaba: šis priedas naudojamas be grotelių ir be peilio.

. Naudojimas

- Ši detalė naudojama po to, kai jau sumalėte mésą ir pagardinote ją pagal savo skonį.
- Palaikę žarną drungname vandenye, kad ji atgautų tamprumą, užmaukite ją ant piltuvėlio (K), palikdami apie 5 cm.
- Pripildykite malto masės mašinėlės priekio (A) pagrindo kakleli (A1), įjunkite aparatą ir spauskite grūstuvą, kad masė atsidurtų piltuvėlio apačioje.
- Sustabdykite aparatą.
- Iš paliktų 5 žarnos centimetru padarykite mazgą. Pastumkite mazgą į piltuvėlio gilumą, kad žarnoje nesusikauptu oras.
- Vėl įjunkite aparatą ir toliau stumkite maltą masę, žarna prisipildys. Kad žarna per daug neišsitemptų, nedarykite labai storų dešrelės.
- Ši darbą lengviau atlikti dviese: vienas stumia maltą masę, o kitas laiko besipildančią žarną.
- Kai visa malta masė sunaudota, sustabdykite aparatą, numaukite žarną nuo piltuvėlio ir padarykite mazgą.
- Tam tikrais atstumais suimdamai ir persukdami žarną, darykite norimo ilgio dešreles.

DARŽOVIŲ PJAUSTYKLĖ PAGAL MODELĮ

7. Montavimas

- 7a) - Veidu atsisukę į išjungtą variklį (H), paimkite talpykle (L1) ir pasukite ją į dešinę.
- Strypą, išeinančią iš talpyklės (L1), įleiskite į variklio bloko aši.
- I kairę pusę sukdami kakleli, grąžinkite jį į vertikalią padėtį.
- 7b) - Pasirinkite cilindrą (L3) ir lengvai pasukioję istatykite jį į talpyklę taip, kad jis iki galio jeitu į savo vietą.
- Patirkrinkite, kaip sumontavote.
- **Naudodami daržovių pjaustyklę, nespauskite jungiklio «Atgal» (G).**
- 7c) **Naudojimas**
- Pasiruoškite visą norimo susmulkinti maisto kiekį.

- Po talpykle (L1) padékite indą.
- Įjunkite aparatą. Kad jis pradėtų veikti, jungikli (F) nustatykite į padėtį «I» .
- Sudékite daržoves į talpyklės (L1) kakleli ir stumkite grūstuvu (L2). Pildykite tolygiai.

Valymas

- Niekuomet nestumkite pirštais ar kokiui kitu įnagiu.
- Neįkškite pirštų į veikiančio aparato cilindrų vidų.
- Prieš valydami aparatą, kiekvienąsyk išjunkite jį.
- Paspauskite atsklandos mygtuką (E), paskui pasukite visą komplektą (mašinėlės priekį (A) + padékla (B) arba daržovių pjaustyklę (L)) į dešinę, kad atskirtumėte nuo variklio bloko/ korpuso (H).
- Kad išmontuotumėte mašinėlės priekį, nuimkite dėklą (B) nuo kaklelio, atsukite veržlę (A5), išimkite groteles (A4), peili (A3) ir sraigtą (A2).
- Atsargiai elkités su pjaunačiomis dalimis.
- Nuplaukite visas dalis šiltu muilinu vandeniu, perplaukite ir kruopščiai nusausinkite jas.
- Grotelė s (A4) ir peilis (A3) turi būti riebaluoti. **Ištepkite juos aliejumi.**
- Niekuomet neleiskite, kad drėgmė prasiskeverbtų į variklio bloką (H). Tik nuvalykite jį kiek sudrékinta šluoste.
- Nedékite mašinėlės priekio (A), tai yra, pagrindo (A1), sraigto, (A2), peilio (A3), grotelių (A4) ir veržlės (A5), į indų plovimo mašiną .

Ką daryti, jei Jūsų aparatas neveikia?

- Patirkrinkite, ar gerai įjungtas.
Jūsų aparatas vis tiek neveikia? Kreipkitės į igaliotą «Moulinex» paslaugų centrą (žiūrėkite sąrašą šiame lankstinuke).



Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!

- ① Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirmines žaliavas arba perdibirti.
- ② Nunėškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į igaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.

Täname teid, et valisite **Moulinexi** toote.

Toote kirjeldus

- A Eemaldatav hakkimispea**
 - A1 Korpus
 - A2 Heeliks
 - A3 Iseterituv roostevaba lõiketera
 - A4 Kurnrestid
 - A4a Väikeste aukudega kurnrest: peen hakkimine
 - A4b Suurte aukudega kurnrest: jäme hakkimine
- A5 Mutter**
- B Eemaldatav sisestusalus**
- C Töukur**
- D Hoidik tarvikutele**
- E Nupp hakkimispea vabastamiseks**
- F Käivitusnupp (0 - I)**
- G Nupp «Tagasikäik»
(hetkeline tagurpidikäik)**
- H Mootoriplokk**
- I Kebbe liha lõikur (vastavalt mudelile)**
 - I1 Koonus
 - I2 Vöru
- J Küpsisevorm (vastavalt mudelile)**
 - J1 Tugi
 - J2 Vorm
- K Vorstilehter (vastavalt mudelile)**
- L Juurviljalõikur (vastavalt mudelile)**
 - L1 Magasin
 - L2 Töukur
 - L3 Trumlid (vastavalt mudelile)
 - L3a Lõikumistrummel
 - L3b Vormlõikumise trummel
 - L3c Jämeriivimise trummel
 - L3d Peenriivimise trummel
 - L3e Parmesani trummel
 - L3f Jäätrummel

Ohutusnõuanded

- Enne hakklihamasina esmakordset kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi: seadme mitte oststarbekohane kasutamine vabastab Moulinexi igasugusest vastutusesest.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks puudulike füüsiliste võimeteega, koordinatsioonihäiretega- või piiratud mentaalsete omadustega isikute poolt, samuti vastavat kogemust või vastavaid teadmisi mitte omavate isikute (sealhulgas ka laste) poolt. Nimetatud tingimustesse võib suhtuda teatavate mööndustega juhul kui nimetatud, piiratud tegevusvõimega isikud

toimivad kas vahetult või kaudselt nende tervise ning heaolu eest vastutavate isikute otsese järelvalve all või on omandanud piisavad, seadme kasutamise seisukohast olulised esmased teadmised ja oskused. Ühtlasi tuleks jälgida, et seadet ei kasutaks lapsed näiteks mänguasjana.

- Veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele.

Mis tahes eksimus seadme vooluvõrku lülitmisel tühistab garantii.

- Teie hakklihamasin on mõeldud ainult koduseks söögivalmistamiseks; seda tuleb kasutada eranditult siseruumides ja pideva järelvalve all.
- Asetage seade tasasele, puhtale ja kuivale pinnale.
- Arge jätkke töötava seadme kohale rippuma pikki juukseid, sallit ega lipsu.
- Kohe pärast töö lõppu, puhastamise ning tarvikute kinnitamise või lahtimonteerimise ajaks eemaldage seade vooluvõrgust.
- Arge kasutage seadet, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud. Sellisel juhul pöörduge Moulinexi volitatud teeninduskeskusesse (vaata nimekirja teenindusbukletis).
- Kõik hooldustööd peale puhastamise ja igapäevase käitlemise tuleb läbi viia Moulinexi volitatud teeninduskeskuses.
- Seadet ei tohi kasutada, kui voolujuhe või pistik on kahjustatud. Võimalike önnestuste vältimiseks laske need ringi vahetada Moulinexi volitatud teeninduskeskuses (vaata nimekirja teenindusbukletis).
- Arge asetage seadet, voolujuhet ega pistikut vette ega mõne muu vedeliku sisse.
- Arge jätkje voolujuhet rippuma laste käeulatusse.
- Vaadake, et voolujuhe ei satuks kunagi kokkupuutesse seadme kuumade osadega ega mõne kuumusallika vahetusse lähedusse ning ei jookseks üle teravate nurkade.
- Teie enda turvalisuse huvides kasutage koos seadmega vaid seadmele vastavaid Moulinexi tarvikuid ja varuoisi.

Enne esimest kasutamist

Peske ja kuivatage kõik tarvikud hoolikalt. Restil ja noal peab olema määrdekiht. Kasutage määrimiseks toiduöli.

Arge laske määrimata resti ja noaga seadmel tühjalt töötada.

Kasutamine

Restil ja noal peab olema mõîrdekiht. Kasutage mîrimiseks toidumüli. Írge laske mîrimata resti ja noaga seadmel tlhjalt tlftada.

HAKKIMISPEA

1. Hakkimispea kokkupanemine

- 1a) - Asetage hakkimispea korpus (**A1**), seda siestustorust hoides nii, et kõige suurem avaus jääks ülespoole. Seejärel asetage heeliks (**A2**) (pikk telg esimesena) korpuse (**A1**) sisse.
 - 1b) - Kinnitage lõiketera (**A3**) lühikesele teljele, nii et lõikepind jääks väljapoole.
 - 1c) - Asetage valitud kurnrest (**A4a** või **A4b**) lõiketera kohale (**A3**) nii, et 2 tilale vastaks 2 kinnitust korpusel (**A1**).
 - 1d) - Keerake mutter (**A5**), korpuse (**A1**) külge, nii et mutter läheks lõpuni, kuid ei blokeeruks.
 - 1e) - Kontrollige kinnitust. Telg ei tohi liikuda ega pööreda. Kui see siiski nii on, tuleb kokkupanemist otsast peale alustada.
- 2. Hakkimispea paigaldamine seadme kù lg
 - 2a) - Eemaldage seade mootoriblokk vooluvõrgust. Keerake hakkimispea sisestustoru korpuse suhtes paremale poole kaldu. Asetage hakkimispea mootoriplokile.
 - Keerake sisestuskanal tagasi vertikaalasendisse kuni selle sulgumiseni.
 - 2b) - Kinnitage eemaldatav sisestusalus (**B**) tilade abil sisestustorule.

Nüüd võib seadme vooluvõrku lülitada ja tööd alustada.

Kasutamine

- Valmistage ette kogu hakitav lihakogus. Eemaldage sellest kondid ja kõõlused.
- Lõigake liha kuubikuteks (umbes 2 x 2 cm) ja asetage need sisestusalusele (**B**).
- Asetage hakkimispea alla kauss.
- Vajutage nupp (**F**) asendisse «I».
- Sisestage liha tõukuri (**C**) abil tükkhaval sisestustorusse.

Ärge kasutage selleks kunagi sõrmi ega köögiriistu.

- Liha hakkimisel ärge kasutage seadet kunagi kauem kui 14 minutit järjest.

Väike nipp: kogu hakitud lihakoguse kätesaamiseks võite töö lõppedes seadmeist läbi lasta paar leivatükikest.

3 Mida teha kinnikiilumise korral?

- Peatage hakklihamasina töö, vajutades

nupu (**F**) asendisse «O».

- Mõne sekundi möödudes vajutage nupule «Tagasikäik» (**G**), et kinnikiilunud liha vastastada.
- Töö jätkamiseks vajutage taas nupp (**F**) asendisse «I».

Tähelepanu: enne masina uesti sisse- (käsklus «sees» (**F**)) või tagurpidikäigule («Tagasikäik» (**G**)) lülitamist, oodake, kuni see on täielikult seiskunud.

Retseptid:

Pane tähele: Kui protseduur nõub suuremat elektrivõimsust, ei tohi 1 kasutuskord ületada 20 sekundit.

Näidisretsept: Lambaliha kuivatatud hernestega.

150g lambaliha, 90 g kuivatatud herneid, 60 g jahu, 30 g vett, 1 keskmne sibul, 2 küüslauguküünt, soola, pipart.

Segage kausis kuivatatud herned ja jahu. Seejärel lisage vähehaaval vett, kuni segu muutub ühtlaseks.

Veenduge, et tõukur on sisestustorus ning valage segu sisestusalusele.

Käivitage seade ja lükake segu õrnalt tõukuri abiga mööda sisestustoru edasi.

Lõigake sibul, küüslauk ja liha väikesteks tükikesteks ning lisage need valmistatud segule.

Pange see kõik potti ja lisage 0,8 liitrit vett, soola ja pipart ning keetke seda väikesel tulel 1 tund.

Pärast vahu eemaldamist pange potile kaas peale.

KEBBE VALMISTAMISE SEADE (VASTAVALT MUDELILE)

4. Kokkupanemine

- 4a) - Asetage heeliks (**A2**) oma kohale hakkimispea (**A**) korpuses (**A1**).
- 4b) - Kinnitage koonus (**I1**) hakkimispea (**A**) külge, nii et kahele tilale vastaks kaks hakkimispea kinnitust.
- 4c) - Asetage vörü (**I2**) koonusele (**I1**) ja selle peale mutter (**A5**), mis tuleb väga tugevalt kinni keerata.
- Asetage sel viisil kokkupandud hakkimispea mootoriblokile, nagu näidatud punktis **2A**.

Märkus: seda tarvikut kasutatakse ilma kurnresti ja lõiketerata.

KU?PSIEVORM (VASTAVALT MUDELILE)

5. Kokkupanemine

- Asetage heeliks (**A2**) oma kohale hakkimispea (**A**) korpuses (**A1**).

- Asetage vorm (J2) toele (J1).
- Asetage tugi (J1) nii, et selle tilad oleksid kohakuti vastavate kinnitustega hakkimispeal (A).
- Keerake mutter (A5) korpuse (A1) külge. Jälgige, et mutter läheks lõpuni, kuid ei blokeeriks.
- Asetage sel viisil kokkupandud hakkimispea mootoriblokile, nagu näidatud punktis **2A**.

Märkus:

seda tarvikut kasutatakse ilma kurnresti ja lõiketerata.

. Kasutamine

- Taina valmistamine.

Parima tulemuse saavutate siis, kui tainas on veidi vedel.

- Valige meeldiv kujund ja asetage vorm nii, et valitud kujund jäääks kohakuti toe suudmega.
- Tööd võib jätkata nii kaua, kuni soovitud kogus küpsiseid on valmis.

VORSTILEHTER (VASTAVALT MUDELILE)

See tarvik kinnitub hakkimispeale (A) ning selle abil on võimalik valmistada iga tüüpि vorsti vastavalt teie isiklikele eelistustele.

6. Kokkupanemine

- Asetage heeliks (A2) oma kohale hakkimispea (A) korpuses (A1).
- Asetage kohale lehter (K), seejärel kinnitage mutter (A5) ning keerake see hästi kõvasti kinni.
- Asetage sel viisil kokkupandud hakkimispea mootoriblokile, nagu näidatud punktis **2A**.

Märkus: seda tarvikut kasutatakse ilma kurnresti ja lõiketerata.

. Kasutamine

- Tarviku kasutamiseks tuleb liha esmalt tavarežiimil hakkida ning vastavalt oma soovidele maitsesta da.
- Võtke soolikas ja laske sellel elastsuse saavutamiseks leiges vees liguneda. Kinnitage see lehtri (K) peale, nii et 5 cm jupp jäääb üle lehtri otsa.
- Täitke hakkimispea (A) sisestutoru (A1) eelnevalt valmistasid hakkiemassiga, käivitage seade ning suruge tõukuriga hak kemassi nii, et see jõuaks täpselt lehtri tagumisse otsa.
- Lülitage seade välja.
- Tehke üle lehtri serva ulatuvast 5 cm soolikajupist sõlm. Pingutage sõlme nii, et see jäääks täpselt lehtri tagumise otsa vastu: nii ei tule soolikasse õhku.
- Lülitage seade uuesti sisse ning jätkake hakkemassiga etteandmist. Soolikas täitub.

Vältimaks soolika liigset pinguldumist ei maksa väga suuri vorste teha.

- Seda protseduuri on lihtsam teha kaheksi: üks lükab hakkemassi sisestutorus edasi ja teine hoiab paigal täituvaat soolikat.
- Kui kogu hakkiemass on seadmest läbi käinud, peatage seda, tömmake lahti lehtri peale jäänud soolika osa ning tehke sellest sõlm.
- Soolikat õrnalt pigistades ja rullides saab anda vorstile soovitud piikkuse.

JUURVILJALÖIKUR (VASTAVALT MUDELILE)

7. Kokkupanemine

- (7a) Eemaldage seadme mootoriplook (H) vooluvõrgust, keerake magasin (L1) mootoriploki suhtes paremale poole kaldu.
- Suruge magasinist (L1) välja laulutuv telg mootoriploki võllile.
- Keerake sisestutoru vasakule poole, kuni see jõuab uuesti vertikaalasendisse.
- (7b) - Võtke valitud trummel (L3) ning asetage see magasini sisse, seda kergelt pöörates, et see kuni lõpuni läheks.
- Kontrollige kinnitust.
- **Ärge kasutage juurviljalöikuri juures nuppu «Tagasikäik» (G).**

7c. Kasutamine

- Valmistage ette kogu vajaminev toiduaineekogus.
- Asetage magasin (L1) alla kauss.
- Ühendage seade vooluvõrku. Sisselülitamiseks vajutage nupp (F) asendisse «|».
- Asetage toiduained magasini (L1) sisestutorusse ja lükake neid tõukuriga tagant (L2). Täitke seadet uute toiduaineteega ühtlaselt.
- **Ärge kunagi kasutage toiduainete lükkamiseks sõrmi või köögiriistu.**
- Kui seade on töö, ei tohi panna sõrmi trumli sisemusse.

Puhastamine

- Enne puhastamist, eemaldage seade vooluvõrgust.
- Vajutage hakkimispea vabastamise nuppu (E) ning seejärel pöörake kogu hakkimisüksust (hakkimispea (A) + sisestusalus (B) või juur viljalöikur (L)) paremale, et eemaldada see mootoriblokist (H).
- Hakkimispea laativõtmiseks eemaldage sisestusalus (B) sisestutoru küljest, keerake lahti mutter (A5), võtke ära kurnrest (A4), lõiketera (A3) ja heeliks (A2).

- Käidelge seadme teravaid osi ettevaatlikult.
- Peske kõiki osi sooja seebiveega, loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Kurnrest (A4) ja lõiketera (A3) peavad olema rasvased. Niisutage neid õliga.
- Vaadake, et mootoribloki (H) kunagi vett ei satuks. Puhastage seda lihtsalt kergelt niiske lapiga.
- Ärge pange hakkimispead (A) nõudepesumasinasse: st. nõudepesumasinasse ei tohi panna hakkimispea korput (A1), heeliksit (A2), lõiketera (A3), kurnreste (A4) ega mutrit (A5).

Mida teha, kui teie seade lakkab töötamast?

- Kontrollige ühendust elektrivõrku.
- Kas teie seade ikkagi ei tööta? Pöörduge Moulinexi volitatud teeninduskeskusesse (vaata nimekiri teenindusbukletis).**



Aitame hoida
looduskeskkonda!

- ① Teie seadme juures on kasutatud viga mitmeid ļambertītlemist vmi kogumist vñimaldavaid materjale.
- ② Viige seade kogumispunkti, et oleks vñimalik selle ļambertītlemine.

DKA1/DKA2

D/10Ec/5Cei

2 642 775-C