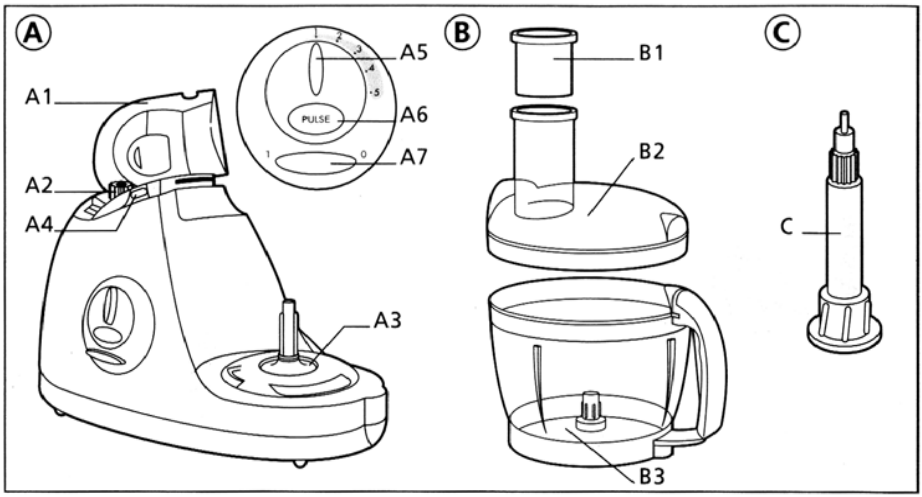
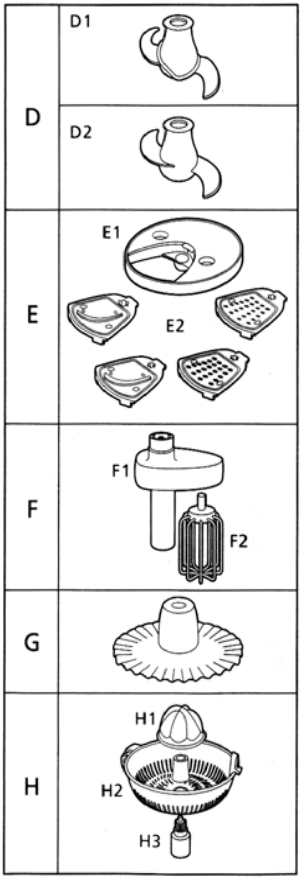
Moulinex

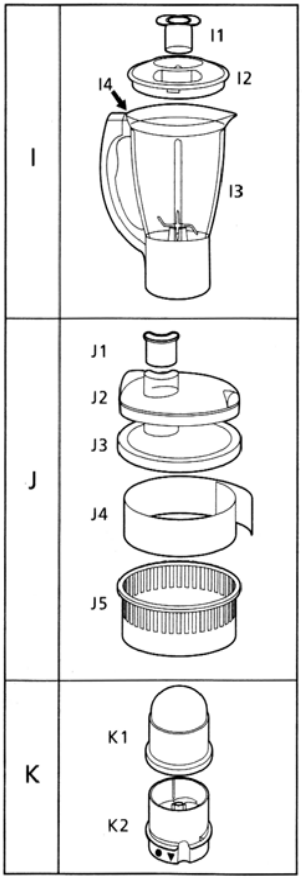
MULTI MIXÉR

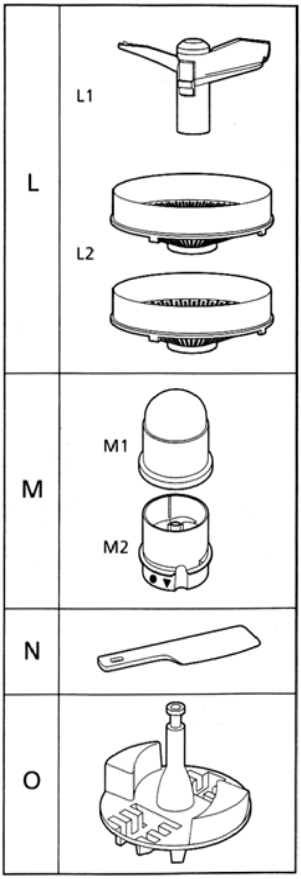
MODEL 0827 005

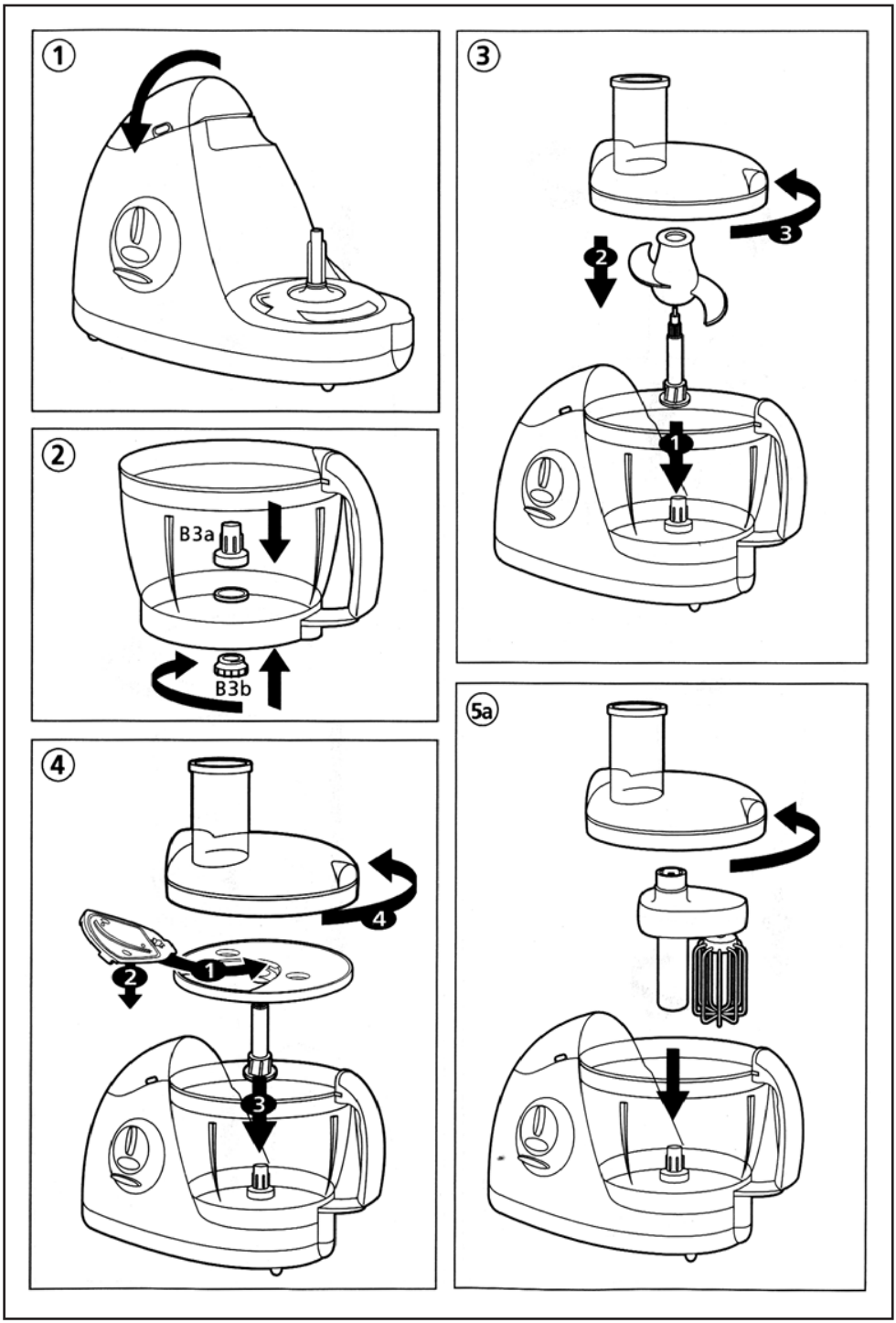


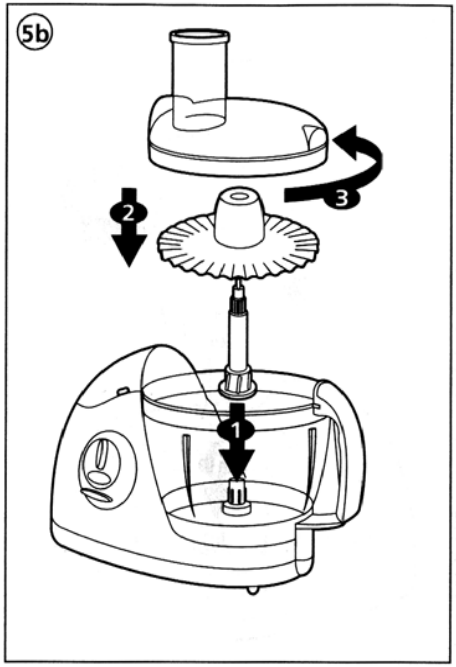

A
A1
A2
A4
A3
A5
A6
A7
PULSE
B
B1
B2
B3
C
C

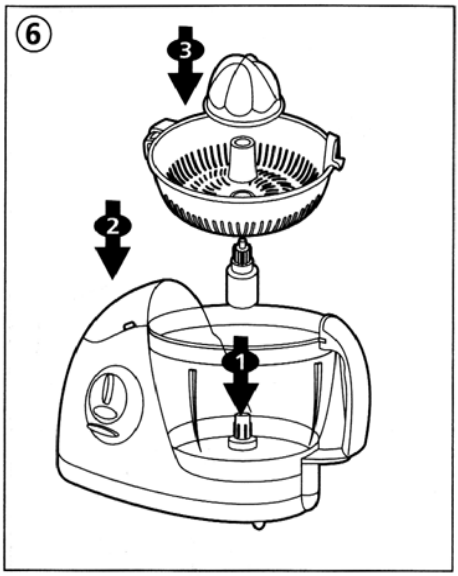

D
D1
D2
E
E1
E2
F
F1
F2
G
H
H1
H2
H3

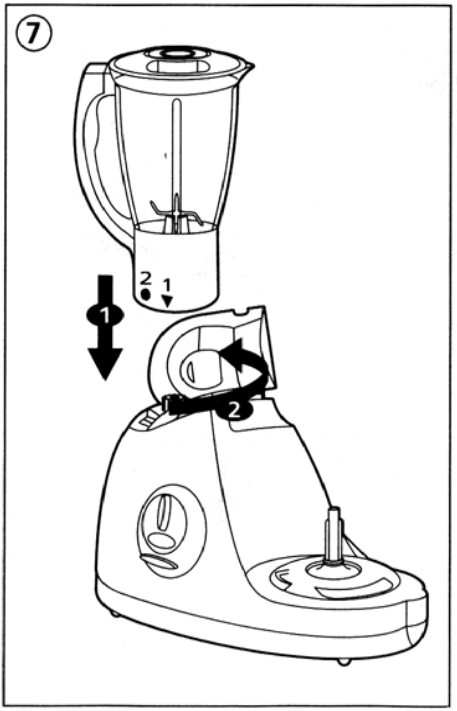

I
I1
I2
I3
I4
J
J1
J2
J3
J4
J5
K
K1
K2

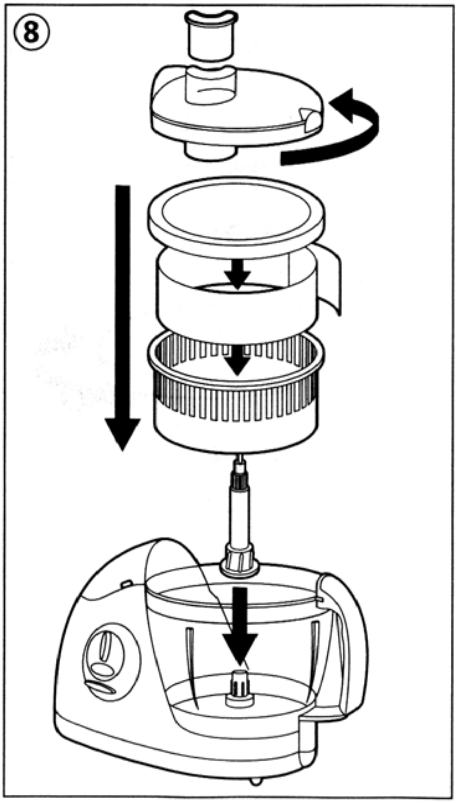

L
L1
L2
M
M1
M2
N
O

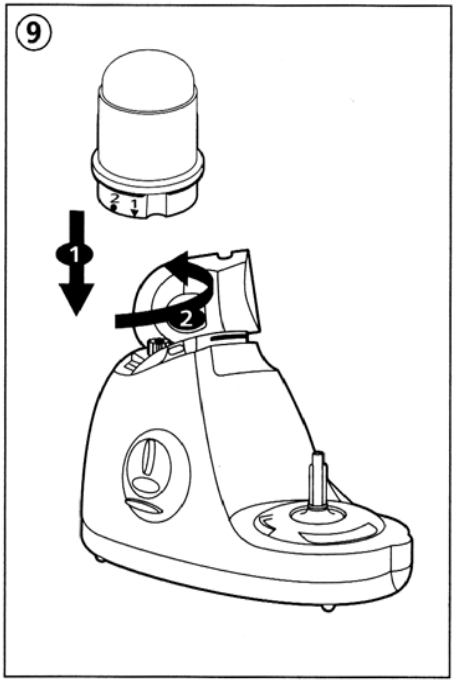

1
2
B3a
B3b
3
4
5a

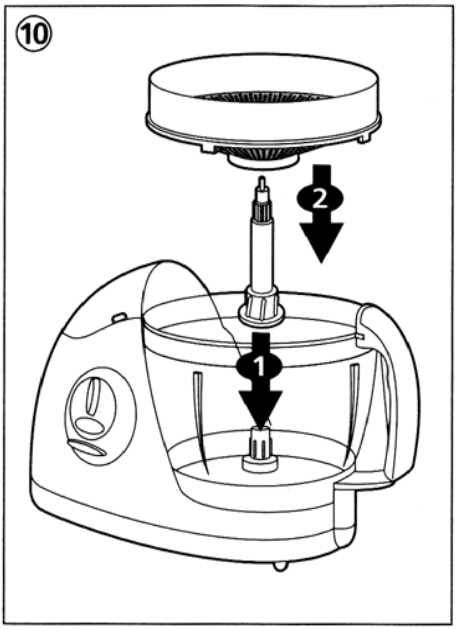

5b
2
3
1

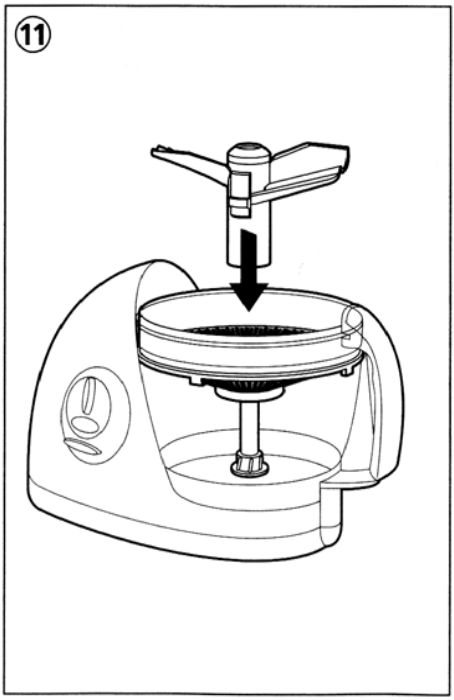

6
3
2
1

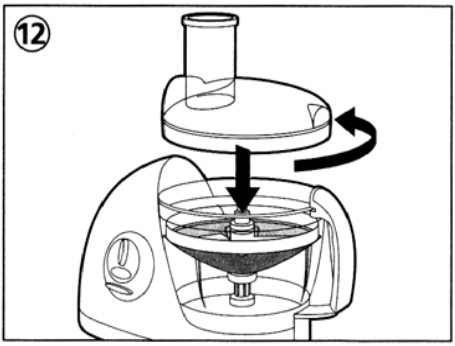

7
2
1
1
2

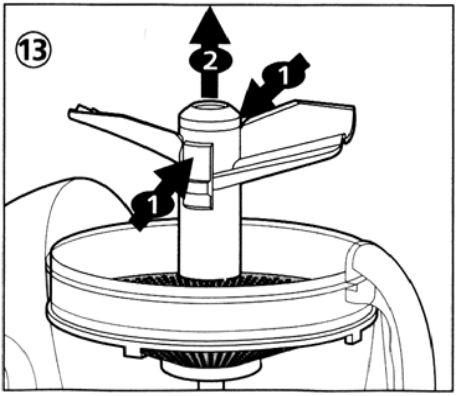

8


9
2 1
1
2


10
2
1


11


12


13
2
1
1

ČESKY

MULTI MIXÉR MOULINEX

Děkujeme Vám, že jste se rozhodli zakoupit si přístroj **Moulinex**, který slouží výlučně k přípravě pokrmů.

POPIS

A Motorový blok
A1 Bezpečnostní víko horního pohonu
A2 Horní pohon
A3 Spodní pohon
A4 Tlačítko sloužící k otevření bezpečnostního víka **(A1)**
A5 Elektronický regulátor rychlosti, stupně 1 - 5
A6 Pulzní tlačítko „Pulse“ (momentový pohon)
A7 Spínač / vypínač
B Pracovní nádoba
B1 Prostor pro protlačování potravin opatřen měrnou stupnicí
B2 Víko s plnicím otvorem
B3 Pracovní nádoba
B3a Unášeč
B3b Zajišťovací uzávěr
C Hnací šroub
PŘÍSLUŠENSTVÍ PODLE MODELU PŘÍSTROJE
D Nůž
D1 Univerzální kovový nůž
D2 Speciální hnětač těsta
E Řezací systém
E1 Nosný kotouč pro řezací nástavce
E2 4 Řezací nástavce
Jemné strouhání (A) / Strouhání nahrubo (C)
Jemné krájení (D) / Krájení nahrubo (H)
F Kovová šlehací metla
F1 Jednotka hnacího pohonu
F2 Kovová šlehací metla
G Emulgační kotouč
H Lis na citrusy
H1 Lisovací kužel
H2 Filtrační koš
H3 Unášeč
I Mixovací nástavec
I1 Odměrka opatřená měrnou stupnicí
I2 Víko s plnicím otvorem
I3 Mixovací nádoba s měrnou stupnicí
I4 Štěrbina pro zaklesnutí víka
J Odšťavovač
J1 Pěchovátko
J2 Víko
J3 Upevňovací kroužek
J4 Filtrační páska
J5 Nosič pro upevnění filtru
K Mini-drtička
K1 Víko
K2 Pracovní nádoba
L Maxipress systém 2 v 1
L1 Pasírovací lopatka
L2 2 pasírovací sítka
M Mlýnek
M1 Víko
M2 Mísa
N Škrabka na těsto
O Úložný prostor pro příslušenství

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

● Před prvním použitím Vašeho přístroje si důkladně přečtěte návod k použití. V případě nesprávného používání přístroje zaniká ze strany firmy Moulinex jakákoliv záruka.
● Nikdy nedovolte, aby děti manipulovaly s přístrojem bez dozoru. Malé děti smí používat tento přístroj pouze pod dozorem dospělých.
● Zkontrolujte, zda jmenovité příkon Vašeho přístroje odpovídá napětí na Vašem domácím elektroměru. **Na škody vzniklé v důsledku nesprávného připojení se nevztahuje záruka.**
● Váš přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti a v uzavřených prostorách.
● Po použití přístroje a před jeho čištěním vyndejte vždy zástrčku ze sítě.
● Nepoužívejte přístroj, vykazuje-li závady nebo je-li viditelně poškozen. Obraťte se v takovém případě na servis Moulinex (viz seznam adres v Servisním sešitě).
● Každý zásah do přístroje, kromě běžného čištění nebo údržby, musí provést servis Moulinex (viz seznam adres v Servisním sešitě).
● Nikdy nenamáčejte přístroj, přívodní kabel nebo zástrčku do vody nebo do jiné tekutiny.
● Dbejte na to, aby k přívodnímu kabelu neměly přístup děti.
● Přívodní kabel se nesmí dostat do blízkosti nebo do kontaktu s horkými částmi Vašeho přístroje. Nesmí být veden v blízkosti tepelných zdrojů nebo se dotýkat nějaké ostré hrany.
● Nepoužívejte přístroj, je-li poškozen přívodní kabel nebo zástrčka. Abyste se vyhnuli jakémukoliv nebezpečí, nechejte bezpodmínečně tyto díly vyměnit v servisu Moulinex (viz seznam adres v Servisním sešitě).
● Je-li držák filtru odšťavovače poškozený, přístroj nepoužívejte.
● Z důvodu vlastní bezpečnosti používejte výlučně příslušenství a náhradní díly Moulinex, protože jsou s Vaším přístrojem kompatibilní.
● K protlačování potravin plnicím otvorem používejte vždy pěchovátko; **nikdy neprotlačujte potraviny svými prsty**, vidličkou, lžící, nožem nebo jiným předmětem.
● Jednotlivé díly příslušenství demontujte až když je přístroj v klidové poloze.
● Nezasouvejte do plnicího otvoru na víku žádné kuchyňské náčiní (lžíce, škrabky na těsto, atd.).
● Nikdy nedávejte do mikrovlnné trouby kovové díly příslušenství.
● Používejte najednou pouze jeden díl

příslušenství.
● Při manipulaci s nožem a kráječem buďte opatrní, jsou velmi ostré.
● **Nejdříve vyndejte z pracovní nádoby nůž (D) a hnací šroub (C) a až poté z ní vyndejte její obsah.**
● Nedotýkejte se žádného rotujícího dílu.
● Nenechejte běžet přístroj naprázdno.
● Výrobce nemůže ručit za škody, které vznikly v důsledku nepřiměřeného používání nebo špatné obsluhy přístroje.

UVEDENÍ DO PROVOZU

● Před prvním použitím všechny části příslušenství omyjte ve vlažné saponátové vodě. Poté je opláchněte a osušte.
● Tělo motoru umístěte na plochou, čistou a suchou pracovní plochu.
● Připojte přístroj k elektrické síti.
● **Pulzní chod (Pulse):** Stiskněte tlačítko **(A6)** několikrát za sebou. Můžete tak lépe kontrolovat přípravu určitých pokrmů.
● **Nepřetržitý chod:** Přepněte spínač **(A7)** do polohy „1“.
● **Vypnutí přístroje:** Přepněte spínač **(A7)** do polohy „0“.
● **Regulátor rychlosti (A5):** Zvolte udanou rychlost nebo ji můžete měnit během přípravy pokrmů.
① ● **Používání spodního pohonu:** Bezpečnostní víko horního pohonu **(A1)** musí být zajištěno.
● **Používání horního pohonu:** Ujistěte se, zda na spodním pohonu není instalován žádný z dílů příslušenství.

FUNKCE PŘÍSTROJE

② ***MONTÁŽ / DEMONTÁŽ PRACOVNÍ NÁDOBY (B3)***
Pracovní nádoba se používá spolu s následujícími díly příslušenství (podle modelu):
● Univerzální nůž **(D)**, řezací systém **(E)**, kovová šlehací metla **(F)**, emulgační kotouč **(G)**, lis na citrusy **(H)**, odšťavovač **(J)**, Maxipress systém 2 in 1 **(L)**.
● Nasaďte do pracovní nádoby unášeč **(B3a).**
● Zajistěte unášeč **(B3a)** zajišťovacím uzávěrem **(B3b)** až na doraz.
● Demontujte jednotku a po každém použití ji očistěte.

③ **MIXOVÁNÍ / MÍCHÁNÍ / SEKÁNÍ / HNĚTENÍ**
a - POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)
● Pracovní nádoba **(B)**, hnací šroub **(C)** a univerzální nůž **(D)**:
- Univerzální kovový nůž **(D1)** určený k mixování, sekání, hnětení nebo míchání
- Speciální hnětač těsta **(D2)** určený ke hnětení nebo míchání.

b - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ
● Zkontrolujte zajištění bezpečnostního víka horního pohonu **(A1)**.
● Nasaďte pracovní nádobu **(B3)** na spodní pohon **(A3)**. Zajistěte nádobu pomocí rukojetě.
● Nasaďte hnací šroub **(C)** na unášeč v pracovní nádobě.
● Nasaďte univerzální nůž **(D1)** nebo speciální hnětač **(D2)** na hnací šroub **(C)** tak, aby dosedly až na dno pracovní nádoby.
● Vložte nyní do pracovní nádoby potřebné přísady.
● Nasaďte na pracovní nádobu víko **(B2)** a zajistěte ho (slyšitelné zaskočení západky).
Upozornění: Při demontáži nože (**D**) z hnacího šroubu **(C)** postupujte následujícím způsobem:
● Postavte jednotku na stabilní plochu.
● Otáčejte hnacím šroubem **(C)** ve směru hodinových ručiček, a nůž **(D)** přitom přidržujte rukou za jeho horní část.
c - UVEDENÍ DO PROVOZU A PRAKTICKÉ POKYNY
Mixování
● Nastavte regulátor rychlosti **(A5)** na rychlostní stupeň 3 - 5 a zapněte přístroj spínačem **(A7)**.
V přístroji lze rozmixovat během ca. 20 sekund 1 l polévky, vývaru nebo kompotu.
Sekání
● Nastavte regulátor rychlosti **(A5)** na rychlostní stupeň 5 a zapněte přístroj spínačem **(A7)**, resp. použijte pulzní tlačítko **(A6)** za účelem získání větší kontroly výsledné kvality sekaných potravin.
V přístroji lze nasekat během 15 až 30 sekund až 600 g následujících druhů potravin:
- tvrdé produkty: sýr, sušené ovoce, určité druhy zeleniny (mrkev, celer, atd.).
- měkké produkty: určité druhy zeleniny (cibule, špenát, atd.).
- syrové nebo vařené maso (bez kostí a šlach, nakrájeno na kostky).
- vařenou nebo syrovou rybu.
Hnětení / míchání
● Nastavte regulátor rychlosti 5 **(A5)** na rychlostní stupeň „5“ a zapněte přístroj spínačem **(A7)**.
● Jakmile se během hnětení vytvořila z těsta koule, přístroj vypněte.
V přístroji lze:
- uhníst až 1,2 kg těžkého těsta (křehký koláč, křehké těsto a chlebové těsto) za dobu ca. 40 sek.
- umíchat až 1 litr palačinkového, oplatkového těsta, atd., za 1 min. až 1 min. 30 sek.
- umíchat až 1,5 kg lehkého těsta (biskvit, omeleta) za 1 min. 30 sek. až 3 min. 30 sek.

④ **STROUHÁNÍ / ŘEZÁNÍ / KRÁJENÍ**
a - POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ
● Pracovní nádoba **(B)**, hnací šroub **(C)** a řezací systém **(E)**
b - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ
● Zkontrolujte, zda je zajištěno bezpečnostní víko horního pohonu **(A1)**.

● Nasaďte pracovní nádobu **(B3)** na spodní pohon **(A3)** a zajistěte ji pomocí rukojetě.
● Instalujte na nosný kotouč **(E1)** požadovaný řezací nástavec **(E2)**.
● Nasaďte hnací šroub **(C)** na unášeč pracovní nádoby. Pak nasaďte nosný kotouč **(E1)** na hnací šroub **(C)**.
● Nasaďte víko **(B2)** na pracovní nádobu a zajistěte jej (slyšitelné zaskočení západky).

c - UVEDENÍ DO PROVOZU A PRAKTICKÉ POKYNY

● Vložte potraviny do plnicího hrdla a zatlačte je pěchovátkem **(B1)** do nádoby.
● Nastavte regulátor rychlosti **(A5)** na rychlostní stupeň „2 - 5“ a zapněte přístroj spínačem **(A7)**.
Pomocí řezacích nástavců můžete (podle modelu):
- nakrájet na silnější kolečka (H) / tenká kolečka (D): brambory, cibuli, okurky, červenou řepu, jablka, mrkev, zelí, atd.
- nastrouhat nahrubo (C) / jemně nastrouhat (A): hlávkový celer, brambory, mrkev na salát, sýr.

ŠLEHÁNÍ / KVEDLÁNÍ / EMULGOVÁNÍ

a - POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

● Pracovní nádoba **(B)** a kovová šlehací metla **(F)** nebo
● Pracovní nádoba **(B)**, emulgační kotouč **(G)** a hnací šroub **(C)**

b - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

● Zkontrolujte zajištění bezpečnostního víka horního pohonu **(A1)**.
● Nasaďte pracovní nádobu **(B3)** na spodní pohon **(A3)**. Zajistěte ji pomocí rukojetě.

⑤a **Použití kovové šlehací metly (F):**

● Nasaďte ji na unášeč pracovní nádoby.

⑤b **Použití emulgačního kotouče (G):**

● Nasaďte hnací šroub **(C)** na unášeč pracovní nádoby.
● Nasaďte klouzavým pohybem emulgační kotouč na hnací šroub.
Poté postupujte následujícím způsobem:
● Vložte do pracovní nádoby potřebné přísady.
● Nasaďte víko **(B2)** na pracovní nádobu a zajistěte ji (slyšitelné zaskočení západky).

c - UVEDENÍ DO PROVOZU A PRAKTICKÉ POKYNY

● Nastavte regulátor rychlosti **(A5)** podle druhu připravovaného pokrmu na rychlostní stupeň 1-5 a zapněte přístroj spínačem **(A7)**.
● Nikdy nepoužívejte kovovou šlehací metlu ke hnětení těžkého těsta nebo k míchání lehkého těsta. Šleháním, kvedláním a emulgováním lze připravit následující pokrmy: majonézu, česnekovou omáčku, omáčky, sníh z bílků (z 1 až 7 vajec), krémy, šlehačku (až 0,5 litru).

⑥ **LISOVÁNÍ CITRUSOVÝCH PLODŮ (podle modelu)**

a - POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pracovní nádoba **(B3)** a lis na citrusy **(H)**

b - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

● Zkontrolujte zajištění bezpečnostního víka horního ⑨ pohonu **(A1)**.
● Nasaďte pracovní nádobu **(B3)** na spodní pohon **(A3)** a zajistěte ji pomocí rukojetě.
● Nasaďte unášeč **(H3)** lisu na citrusy na unášeč pracovní nádoby.
● Nasaďte do přístroje filtrační koš **(H2)** a otočte jím až na doraz.
● Nasaďte lisovací kužel **(H1)** do otvoru filtračního koše.

c - UVEDENÍ DO PROVOZU A PRAKTICKÉ POKYNY

● Položte půlku citrusového plodu na lisovací kužel **(H1)**.
● Nastavte regulátor rychlosti **(A5)** na rychlostní stupeň „1“ a zapněte přístroj spínačem **(A7)**.
Tímto způsobem můžete připravit až 1 litr šťávy. Během lisování není nutno pracovní misku vyprazdňovat.

⑦ **HOMOGENIZACE / MÍCHÁNÍ / VELMI JEMNÉ MIXOVÁNÍ**

a - POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

● Mixovací nástavec **(I)**

b - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

● Stiskněte tlačítko **(A4)** určené k otevření bezpečnostního víka **(A1)** a sundejte víko z horního pohonu.
● Vložte do mixovací nádoby **(I3)** potravinové přísady; poté zajistěte víko **(I2)** na nádobě.
● Nasaďte mixovací nástavec **(I)** na horní pohon **(A2)** (značka „1“ se musí krýt se značkou „.“ motorového bloku). Nástavec pak zajistěte pomocí rukojetě (značka „2“ se musí krýt se značkou „.“ motorového bloku).

c - UVEDENÍ DO PROVOZU A PRAKTICKÉ POKYNY

● Nastavte regulátor rychlosti **(A5)** na rychlostní stupeň 1 - 5 a zapněte přístroj spínačem **(A7)** anebo použijte tlačítko „Pulse“ **(A6)** pro lepší kontrolu výsledného produktu mixování.
Chybí-li na mixovací nádobě víko nebo není-li správně nasazeno, nelze mixovací nástavec instalovat a kuchyňský robot nefunguje. Jakmile je mixovací nástavec s víkem na motorovém bloku správně zajištěn, nelze z něj již víko sundat.
Potravinové přísady lze přidávat otvorem malé odměrky s měrnou stupnicí **(I1)** během zpracování potravin.
● Nikdy nelijte do mixovací nádoby vařící tekutiny.
Tímto způsobem můžete:
připravit až 1,5 litru velmi jemně rozmixované polévky, krémovou polévku, krém, kompot, mléčný koktejl a koktejly.
● umíchat tekutá těsta všech druhů (těsto na palačinky, na koblihy, těsta pečená v horkém tuku).

⑧ **ODŠŤAVOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY (podle modelu)**

a - POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

● Pracovní nádoba **(B3)**, hnací šroub **(C)** a odšťavovač **(J)**

b - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

● Zkontrolujte zajištění bezpečnostního víka horního pohonu **(A1)**.

● Nasaďte pracovní nádobu **(B3)** na spodní pohon **(A3)**. Zajistěte ji pomocí rukojetě.

● Nasaďte hnací šroub **(C)** na unášeč pracovní nádoby.

● Nasaďte lehkým klouzavým pohybem zmontovaný držák filtru **(J3+J4+J5)** na hnací šroub **(C)**.

● Přikryjte víkem **(J2)** a víko zajistěte.

c - UVEDENÍ DO PROVOZU A PRAKTICKÉ POKYNY

● Nastavte regulátor rychlosti **(A5)** na rychlostní stupeň „5" a zapněte přístroj spínačem **(A7)**.

● Vložte potraviny do plnicího otvoru a protlačujte je pomalu do nádoby pomocí pěchovátka **(J1)**.

● Mezitím odstraňte z nosiče pro upevnění filtru zbytky ovoce, zeleniny, apod., a vyčistěte filtrační pásku. Nikdy nezpracovávejte více než 250 g potravin najednou.

⑨ **VELMI JEMNÉ SEKÁNÍ MALÝCH MNOŽSTVÍ (podle modelu)**

a - POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

● Mini-drtička **(K)** nebo mlýnek **(M)**

b - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

● Stiskněte tlačítko **(A4)** určené k otevření bezpečnostního víka **(A1)** a sundejte víko z horního pohonu.

● Vložte do mixovací nádoby potravinové přísady, poté zajistěte víko na nádobě.

● Nasaďte mini-drtičku na horní pohon **(A2)** (značka „1" se musí krýt se značkou „." motorového bloku) a zajistěte (značka „2" se musí krýt se značkou „." motorového bloku).

Chybí-li na drtičce víko nebo není-li správně nasazené, nelze drtičku instalovat a kuchyňský robot nefunguje.

c - UVEDENÍ DO PROVOZU A PRAKTICKÉ POKYNY

● Nastavte regulátor rychlosti **(A5)** na rychlostní stupeň „5" a zapněte přístroj spínačem **(A7)** anebo použijte tlačítko „Pulse" **(A6)** pro lepší kontrolu výsledného produktu drcení.

V mini-drtičce lze:

- Během několika sekund jemně rozdrtit stroužky česneku, listové zeleniny, petrželku, sušené ovoce, chléb, šunku, atd. nebo připravit strouhanku.
- Maximální množství sušeného ovoce (ořechy, mandle atd.): 80 g.
- Připravit pyré pro malé děti.

Tato mini-drtička není určena pro drcení tvrdých potravin, jako např. kávová zrna.

Mlýnkem lze umlít:

- Během několika sekund koriandr, kuličky pepře, papričky chilli, sušené meruňky, apod. a připravit dětskou stravu.
- Maximální množství a doba zpracování u sušených meruněk: 100 g / 4 sek.

PASÍROVÁNÍ / PŘÍPRAVA PYRÉ (podle modelu)

a - POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

● Pracovní nádoba **(B)**, hnací šroub **(C)** a systém „Maxipress" **(L)**

b - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

● Zkontrolujte zajištění bezpečnostního víka horního pohonu **(A1)**.

● Nasaďte pracovní nádobu **(B3)** na spodní pohon **(A3)**. Zajistěte nádobu pomocí rukojetě.

⑩ ● Hnací šroub **(C)** na umístěte na pracovní nádobu **(B3)**.

● Pasírovací sítko **(L2)** nasuňte lehkým potočením na hnací šroub **(C)** tak, aby zářezy pod sítkem zapadly do vnitřního žebroví pracovní nádoby.

⑪ ● Lopatku **(L1)** umístěte na centrální otvor sítka **(L2)** a zatlačte, až uslyšíte zacvaknutí.

⑫ ● Nasaďte víko **(B2)** na nádobu a poté je utáhněte (uslyšíte zřetelné zacvaknutí).

c - UVEDENÍ DO PROVOZU A PRAKTICKÉ POKYNY

● Vložte do pracovní nádoby na kousky nakrájené potraviny.

● Nastavte regulátor rychlosti **(A5)** na rychlostní stupeň „1" a zapněte přístroj spínačem **(A7)** anebo použijte tlačítko"Pulse" **(A6)** pro lepší kontrolu výsledného produktu pasírování.

Pomocí pasírovacího sítka lze připravit tyto pokrmy:

- hrubé sítko: pyré (až z 1 kg vařené zeleniny nebo vařeného ovoce), např. z brambor, mrkve, květáku, meruněk, broskví atd.
- jemné sítko: šťávu z (až 500 g) vypeckovaných plodů, např. z rajčat, hroznů, jahod, malin, rybízu atd.

d - ČIŠTĚNÍ A DEMONTÁŽ SYSTÉMU „MAXIPRESS"

● Pomocí hnacího šroubu **(C)** nadzdvihněte sestavu hnacího šroubu / pasírovací lopatky **(L1)** / sítka **(L2)**.

⑬ ● Sejměte z hnacího šroubu **(C)** sítko a pasírovací lopatku.

● Stiskněte záklopky po stranách pasírovací lopatky a uvolněné sítko.

ČIŠTĚNÍ

● Vyndejte zástrčku z elektrické sítě.

● Jednotlivé díly příslušenství opláchněte vodou ihned po jejich použití, usnadníte si tak pozdější čištění přístroje.

● Opláchněte jednotlivé díly příslušenství vodou a osušte je (s výjimkou jednotky hnacího pohonu šlehací metly **(F1)** lze jednotlivé díly umýt také v myčce nádobí).

● Do nádoby mixéru nalijte teplou vodu s několika kapkami tekutého saponátu. Uzavřete víkem. Několikerým stlačením pulzního tlačítka přístroj spusťte. Odpojte přístroj ze zásuvky. Nádobu umyjte

pod tekoucí vodou a nechejte oschnout.
● Unášeč pracovní nádoby (B3a) je vybaven spojem, který by se neměl snímat. Chcete-li jej vyčistit, můžete nechat umýt unášeč nádoby v myčce na nádobí nebo jej umýt ve vlažné době.
● Jsou-li díly příslušenství zabarveny potravinami (mrkev, pomeranče, atd.), vydrhněte je hadříkem namočeným v jedlém oleji a poté umyjte obvyklým způsobem.
● Nenamáčejte motorový blok **(A)** ani jednotku hnacího pohonu kovové šlehací metly **(F1)** do vody ani je neoplachujte pod tekoucí vodou. Tyto díly otřete pouze vlhkým hadříkem.
● Nože příslušenství jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi s největší opatrností.

ULOŽENÍ

Váš kuchyňský robot Ovatio je vybaven
● úložným prostorem pro příslušenství **(O)**. To které lze uložit do pracovní nádoby **(B)**. Můžete tam uložit nástavce řezacího systému **(E2)**, nosný kotouč pro řezací nástavce **(E1)**, univerzální kovový nůž **(D1)** jakož i hnací šroub **(C);**
● zařízením pro navíjení přívodního kabelu, které se nachází pod motorovým blokem a jehož pomocí lze kabel uložit a také určit potřebnou délku kabelu od přístroje po elektrickou zásuvku.

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PORUCHY?

● Zkontrolujte:
- připojení k elektrické síti a pojistku.
- zajištění dílů příslušenství na motorovém bloku;
- správné zajištění víka;
- při použití pracovní nádoby **(B)** uzávěr bezpečnostního víka **(A1)** horního pohonu.

Ještě stále Váš přístroj nefunguje? Obraťte se, prosím, na servisní službu Moulinex (viz seznam adres v Servisním sešitě).

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Kuchyňský robot si podle svých představ můžete zodpovídajícím způsobem rozšířit a zakoupit si za tím účelem u Vašeho specializovaného prodejce nebo v servisu Moulinex následující příslušenství:

Příslušenství	Moulinex zákaznický servis
Kotouč na tvoření hranolků	5 980 678
Kotouč na strouhání kokosových ořechů, parmezánu	5 980 679
Mlýnek na obilí	5 966 866
Mini-drtička	5 980 651
Maxipress systém 2 in 1	5 980 671

SLOVENSKY

Ďakujeme, že ste sa rozhodli zakúpiť si prístroj **Moulinex**, ktorý slúži výlučne na prípravu pokrmov.

POPIS

A Motorový blok
A1 Bezpečnostné veko horného pohonu
A2 Horný pohon
A3 Spodný pohon
A4 Tlačidlo na otváranie bezpečnostného veka
A5 Elektronický regulátor rýchlosti, Stúpne 1-5
A6 Pulzové tlačidlo „Pulse“ (momentový pohon)
A7 Spínač / vypínač
B Pracovná nádoba
B1 Priestor na pretláčanie potravín s mernou stupnicou
B2 Veko s plniacim otvorom
B3 Pracovná nádoba
B3a Unášač
B3b Zaisťovací uzáver
C Hnacia skrutka
PRÍSLUŠENSTVO PODĽA MODELU PRÍSTROJA
D Nôž
D1 Univerzálny kovový nôž
D2 Špeciálny hnetač cesta
E Rezacie systém
E1 Nosný kotúč na rezacie nástavce
E2 4 Rezacie nástavce
Jemné strúhanie (A) / Strúhanie nahrubo (C)
Jemné krájanie (D) / Krájanie nahrubo (H)
F Kovová metla šľahač
F1 Jednotka hnacieho pohonu
F2 Kovová metla šľahača
G Emulzný disk
H Lis na citrusy
H1 Lisovací kužeľ
H2 Filtračný kôš
H3 Unášač
I Nástavec na mixovanie
I1 Odmerka s mernou stupnicou
I2 Veko s plniacim otvorom
I3 Nádoba na mixovanie s mernou stupnicou
I4 Štrbina pre zaskočenia veka
J Odšťavovač
J1 Nástroj na pretláčanie potravín
J2 Veko
J3 Upevňovací krúžok
J4 Filtračná páska
J5 Nosič na upevnenie filtra
K Mini - drvička
K1 Veko
K2 Pracovná nádoba
L Maxipress systém 2 v 1
L1 Lopatka na pasírovanie
L2 2 sitká na pasírovanie
M Mlynček
M1 Veko
M2 Misa
N Škrabka na cesto
O Úložný priestor na príslušenstvo

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte návod na použitie. V prípade nesprávneho používania prístroja zaniká zo strany firmy Moulinex akejkoľvek záruka.**
- **Nikdy nedovoľte, aby deti manipulovali s prístrojom bez dozoru. Malé deti smú tento prístroj používať iba pod dozorom dospelých.**
- Skontrolujte, či menovitý príkon Vášho prístroja zodpovedá napätiu na elektromere.

Na škody vzniklé v dôsledku nesprávneho pripojenia sa nevzťahuje záruka.

- Váš prístroj je určený iba pre použitie v domácnosti a v uzavretých priestoroch.
- Po použití prístroja a pred jeho čistením vytiahnite vždy zástrčku zo siete.
- Nepoužívajte prístroj, ak je poruchový alebo ak je viditeľne poškodený. Obráťte sa v takom prípade na servis Moulinex (pozri zoznam adries v Servisnom zošite).
- Každý zásah do prístroja, okrem bežného čistenia alebo údržby, musí vykonať servis Moulinex (pozri zoznam adries v Servisnom zošite).
- Nikdy nenamáčajte prístroj, prívodný kábel alebo zástrčku do vody ani do nijakej inej tekutiny.
- Dbajte na to, aby k prívodnému káblu nemali prístup deti.
- Prívodný kábel sa nesmie dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami Vášho prístroja. Nesmie byť vedený v blízkosti tepelných zdrojov alebo sa dotýkať nejakej ostrej hrany.
- Nepoužívajte prístroj, ak je poškodený prívodný kábel alebo zástrčka. Aby ste sa vyhli akémukoľvek nebezpečiu, nechajte bezpodmienečne tieto diely vymieňať v servise Moulinex (pozri zoznam adries v Servisnom zošite).
- Ak je nosič na upevnenie filtra odšťavovača poškodený, prístroj nepoužívajte.
- Z dôvodu vlastnej bezpečnosti používajte výlučne príslušenstvo a náhradné diely Moulinex, pretože sú Vaším prístrojom kompatibilné.
- **Na pretláčanie potravín plniacim otvorom používajte vždy nástroj,** ktorý je tomu určený; **nikdy nepretláčajte potraviny prstami,** vidličkou, lyžicou alebo iným predmetom.
- **Jednotlivé diely príslušenstva demontujte, až keď je prístroj v pokojovej polohe.**
- Nezasúvajte do plniaceho otvoru na veku žiadne kuchynské náčinie (lyžice, škrabky na cesto atď.).
- Nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry kovové diely príslušenstva.
- **Používajte naraz iba jeden diel príslušenstva.**
- Pri manipulácii s nožom a krájačom buďte opatrní, sú veľmi ostré.
- **Najskôr vyberte z pracovnej nádoby nôž (D) a hnaciu skrutku (C) a až potom z nej vyberte jej obsah.**
- Nedotýkajte sa žiadneho rotujúceho dielu.
- Nenechávajte bežať prístroj naprázdno.

● Výrobca nemôže ručiť za škody, ktoré vznikli v dôsledku neprimeraného používania alebo nesprávnej obsluhy prístroja.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

● Pred prvým použitím umyte všetky diely v teplej vode so saponátom. Potom ich opláchnite a osušte.
● Motorový blok položte na rovnú, čistú a suchú podložku.
● Pripojte prístroj do elektrické siete.
● **Pulzový chod (Pulse):** Stisnite tlačidlo **(A6)** niekoľkokrát za sebou. Môžete tak lepšie kontrolovať prípravu určitých pokrmov.
● **Nepretržitý chod:** Prepnite spínač **(A7)** do polohy „1“.
● **Vypnutie prístroja:** Prepnite spínač **(A7)** do polohy „0“.
● **Regulátor rýchlosti (A5):** zvoľte uvedenú rýchlosť alebo ju môžete meniť počas prípravy pokrmov.
① ● **Používanie spodného pohonu:** bezpečnostné veko horného pohonu **(A1)** musí byť zaistené.
● **Používanie horného pohonu:** uistite sa, či na spodnom pohone nie je inštalovaný žiadny diel príslušenstva.

FUNKCIE PRÍSTROJA

② **MONTÁŽ / DEMONTÁŽ PRACOVNEJ NÁDOBY (B3)**
Pracovná nádoba sa používa s spolu s nasledujúcimi dielmi príslušenstva (podľa modelu):
● univerzálny nôž **(D)**, rezací systém **(E)**, kovová metla na šľahanie **(F)**, emulzný disk **(G)**, lis na citrusy **(H)**, odšťavovač **(J)**, Maxipress systém 2 in 1 **(L)**.
● Nasaďte do pracovnej nádoby unášač **(B3a)**.
● Zaistite unášač **(B3a)** zaisťovacím uzáverom **(B3b)** až na doraz.
● Demontujte jednotku a po každom použití ju očistite.

③ **MIEŠANIE / MIXOVANIE / SEKANIE / HNETENIE**
a - POTREBNÉ PRÍSLUŠENSTVO (PODĽA MODELU)
● Pracovná nádoba **(B)**, hnacia skrutka **(C)** a univerzálny nôž **(D)**:
- Univerzálny nôž **(D1)** určený na mixovanie, sekanie, hnetenie alebo miešanie.
- špeciálny hnetač cesta **(D2)** určený na hnetenie alebo miešanie.
b - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA
● Skontrolujte zaistenie bezpečnostného veka horného pohonu **(A1).**
Nasaďte pracovnú nádobu **(B3)** na spodný pohon **(A3)**. Zaistite nádobu pomocou rukoväte.
● Nasaďte hnaciu skrutku **(C)** na unášač v pracovnej nádobe.
● Nasaďte univerzálny nôž **(D1)** alebo špeciálny hnetač **(D2)** na hnaciu skrutku **(C)** tak, aby dosadli až na dno pracovnej nádoby.
● Vložte teraz do pracovnej nádoby potrebné prísady.
● Nasaďte na pracovnú nádobu veko **(B2)** a zaistite ho (počuť zaskočenie západky).
Upozornenie: Pri demontáži noža (**D)** z hnacej skrutky **(C)** postupujte nasledujúcim spôsobom:
● Postavte jednotku na stabilnú plochu.
● Otáčajte hnacou skrutkou **(C)** v smere hodinových ručičiek a nôž **(D)** pritom držte rukou za jeho hornú časť.
c - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A PRAKTICKÉ POKYNY
Mixovanie
● Nastavte regulátor rýchlosti (A5) na rýchlostný stupeň 3 - 5 a zapnite prístroj spínačom **(A7)**.
● V prístroji možno rozmixovať behom ca 20 sekúnd 1 liter polievky, vývaru alebo kompótu.
Sekanie
● Nastavte regulátor rýchlosti (A5) na rýchlostný stupeň „5“ a zapnite prístroj spínačom **(A7)**, resp. použite pulzové tlačidlo **(A6)**, aby ste získali väčšiu kontrolu výslednej kvality sekaných potravín.
● V prístroji možno nasekať behom 15 až 30 sekúnd až 600 g nasledujúcich druhov potravín:
- tvrdé produkty: syr, sušené ovocie, určité druhy zeleniny (mrkva, zeler, atď.).
- mäkké produkty: určité druhy zeleniny (cibuľa, špenát, atď.).
- surové alebo varené mäso (bez kostí a šliach, nakrájané na kocky)
- varenú alebo surovú rybu...
Hnetenie / Miešanie
● Nastavte regulátor rýchlosti (A5) na rýchlostný stupeň 5 a zapnite prístroj spínačom **(A7)**.
● Hneď ako sa pri hnetení vytvorí z cesta guľa, prístroj vypnite.
V prístroji možno:
- uhniesť až 1,2 kg ťažkého cesta (krehký koláč, krehké cesto, chlebové cesto) za dobu ca 40 sek.
- namiešať až 1 l palacinkového, oplátkové cesta atď. za 1 min. až 1 min. 30 sek.
- namiešať až 1,5 kg ľahkého cestá (biskvit, omeleta) za 1 min 30 sek. až 3 min. 30 sek.

④ **STRÚHANIE / REZANIE / KRÁJANIE**
a - POTREBNÉ PRÍSLUŠENSTVO
● Pracovná nádoba **(B)**, hnacia skrutka **(C)** a rezací systém **(E)**
b - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA
● Skontrolujte, či je zaistenie bezpečnostné veko horného pohonu **(A1)**.
● Nasaďte pracovnú nádobu **(B3)** na spodný pohon **(A3)** a zaistite ju pomocou rukoväte.
● Inštalujte na nosný disk **(E1)** požadovaný rezací nástavec **(E2)**.
● Nasaďte hnaciu skrutku **(C)** na unášač v pracovnej nádobe. Potom nasaďte nosný disk **(E1)** na hnaciu

skrutku **(C)**.
Nasaďte veko **(B2)** na pracovnú nádobu a zaistite ho (počuť zaskočenie západky).
● Zatvorte kryt vrchnej zásuvky **(A1)**. Mali by ste počuť zacvaknutie.

c - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A PRAKTICKÉ POKYNY

● Vložte potraviny do plniaceho hrdla a zatlačte ich nástrojom k tomu určeným **(B1)** do nádoby.
● Nastavte regulátor rýchlosti (A5) na rýchlostný stupeň „2 - 5“ a zapnite prístroj spínačom **(A7)**.
Pomocou rezacích nástavcov môžete (podľa modelu):
- nakrájať na hrubšie kolieska (H) / tenké kolieska (D): zemiaky, cibuľu, uhorky, červenú repu, jablká, mrkvu a kapustu atď.
- nastrúhať nahrubo (C) / jemne nastrúhať (A): hlávkový zeler, zemiaky, mrkvu na šalát, syr.

ŠĽAHANIE / HABARKOBANIE / EMULGOVANIE

a - POTREBNÉ PRÍSLUŠENSTVO (PODĽA MODELU)

● Pracovná nádoba **(B)** a kovová metla na šľahanie **(F)** alebo
● Pracovná nádoba **(B)**, emulzný disk **(G)** a hnacia skrutka **(C).**

b - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

● Skontrolujte zaistenie bezpečnostného veka horného pohonu **(A1).**
● Nasaďte pracovnú nádobu **(B3)** na spodný pohon **(A3)**. Zaistite ju pomocou rukoväte.

⑤a **Použitie kovovej metly na šľahanie (F):**

● Nasaďte ju na unášač pracovnej nádoby.

⑤b **Použitie emulzného disku (G):**

● Nasaďte hnaciu skrutku **(C)** na unášač pracovnej nádoby.
● Nasaďte kĺzavým pohybom emulzný disk na hnaciu skrutku.
Potom postupujte nasledujúcim spôsobom:
● Vložte do pracovnej nádoby potrebné prísady.
● Nasaďte veko **(B2)** na pracovnú nádobu a zaistite ju (počuť zaskočenie západky).

c - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A PRAKTICKÉ POKYNY

● Nastavte regulátor rýchlosti (A5) podľa druhu prípravy potravín na rýchlostný stupeň 1 - 5 a zapnite prístroj spínačom **(A7)**.
● Nikdy nepoužívajte kovovou metlu na šľahanie na hnetenie ťažkého cesta alebo na miešanie ľahkého cesta.
Šľahaním, habarkovaním a emulgovaním možno pripraviť nasledujúce pokrmy: majonézu, cesnakovú omáčku, omáčky, sneh z bielkov (z 1 až 7), krémy, šľahačku (až 0,5 l).

⑥ **LISOVANIE CITRUSOVÝCH PLODOV (podľa modelu)**

a - POTREBNÉ PRÍSLUŠENSTVO

● Pracovná nádoba **(B3)** a lis na citrusy **(H)**

b - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

● Skontrolujte zaistenie bezpečnostného veka horného pohonu **(A1).**
● Nasaďte pracovnú nádobu **(B3)** na spodný pohon **(A3)**. Zaistite ju pomocou rukoväte.
● Nasaďte unášač **(H3)** lisu na citrusy na unášač pracovnej nádoby.
● Nasaďte do prístroja filtrační kôš **(H2)** a otočte ním až na doraz.
● Nasaďte lisovací kužeľ **(H1)** do otvoru filtračného koša.

c - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A PRAKTICKÉ POKYNY

● Položte polovicu citrusového plodu na lisovací kužeľ **(H1)**.
● Nastavte regulátor rýchlosti (A5) na rýchlostný stupeň „1“ a zapnite prístroj spínačom **(A7)**.
Týmto spôsobom môžete pripraviť až 1 liter šťavy.
Počas lisovania nie je nutné pracovnú misku vyprázdňovať.

⑦ **HOMOGENIZÁCIA / MIEŠANIE / JEMNÉ MIXOVANIE**

a - POTREBNÉ PRÍSLUŠENSTVO

● Nádoba na mixovanie **(I)**

b - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

● Stisnite tlačidlo **(A4)** určené na otváranie bezpečnostného veka **(A1)** a odoberte veko z horného pohonu.
● Vložte do nádoby na mixovanie **(I3)** potravinové prísady; potom zaistite veko **(I2)** na nádobe.
● Nasaďte nástavec na mixovanie **(I)** na horný pohon **(A2)** (značka „1“ sa musí kryť so značkou „.“ motorového bloku). Nástavec potom zaistite pomocou rukoväte (značka „2“ sa musí kryť so značkou „.“ motorového bloku).

c - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A PRAKTICKÉ POKYNY

● Nastavte regulátor rýchlosti (A5) na rýchlostný stupeň 1 - 5 a zapnite prístroj spínačom **(A7)** alebo použite tlačidlo „Pulse“ **(A6)** pre lepšiu kontrolu výsledného produktu mixovania.
V prípade, že na nádobe na mixovania chýba veko alebo nie je správne nasadené, nie je možné nástavec inštalovať a kuchynský robot nefunguje. Akonáhle je nástavec na mixovanie spolu s vekom na motorovom bloku správne zaistený, nie je možné z neho už veko odobrať.
Potravinové prísady možno pridávať cez otvor malej odmerky s mernou stupnicou **(I1)** počas spracovávania potravín.
● Nikdy nelejte do nádoby na mixovanie vriace tekutiny.
Týmto spôsobom môžete:
● pripraviť až 1,5 l veľmi jemne rozmixovanej polievky, krémovú polievku, krém, kompóty, mliečny koktail, kokteily.
● namiešať tekuté cestá všetkých druhov (cesto na palacinky, na šišky, cesta smažené v horúcom tuku).

⑧ **ODŠŤAVOVANIE OVOCIA A ZELENINY (podľa modelu)**

a - POTREBNÉ PRÍSLUŠENSTVO

● Pracovná nádoba so spojkou **(B3)**, hnacia skrutka **(C)** a odšťavovač **(J)**

b - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

● Skontrolujte zaistenie bezpečnostného veka horného pohonu **(A1).**

● Nasaďte pracovnú nádobu **(B3)** na spodný pohon **(A3)**. Zaistite nádobu pomocou rukoväte.

● Nasaďte hnaciu skrutku **(C)** na unášač pracovnej nádoby.

● Nasaďte ľahkým kĺzavým pohybom zmontovaný držiaka filtra **(J3+J4+J5)** na hnaciu skrutku **(C)**.

● Prikryte vekom **(J2)** a veko zaistite.

c - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A PRAKTICKÉ POKYNY

● Nastavte regulátor rýchlosti (A5) na rýchlostný stupeň „5“ a zapnite prístroj spínačom **(A7)**.

● Vložte potraviny do plniaceho otvoru a pretlačte ich pomaly do nádoby pomocou nástroja na pretláčanie potravín **(J1)**.

● Medzitým odstráňte z nosiča na upevnenie filtra zbytky ovocia, zeleniny apod. A vyčistite filtračnú pásku. Nikdy nespracovávajte viacej ako 250 g potravín naraz.

⑨ **VEĽMI JEMNÉ SEKANIE MALÝCH MNOŽSTVIEV (podľa modelu)**

a - POTREBNÉ PRÍSLUŠENSTVO

● Mini - drvička **(K)** alebo mlynček **(M)**

b - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

● Stisnite tlačidlo **(A4)** určené na otváranie bezpečnostného veka **(A1)** a odoberte veko z horného pohonu.

● Vložte do nádoby na mixovanie potravinové prísady; potom zaistite veko na nádobe.

● Nasaďte mini - drvičku na horný pohon **(A2)** (značka „1“ sa musí kryť so značkou „.“ motorového bloku) a zaistite ju (značka „2“ sa musí kryť so značkou „.“ motorového bloku).

Ak chýba na drvičke veko alebo nie je správne nasadené, nie je možné drvičku inštalovať a kuchynský robot nefunguje.

c - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A PRAKTICKÉ POKYNY

● Nastavte regulátor rýchlosti (A5) na rýchlostný stupeň „5“ a zapnite prístroj spínačom **(A7) alebo** použite tlačidlo „Pulse“ **(A6)** pre lepšiu kontrolu výsledného produktu drvenia.

V mini drvičke možno:

- Behom niekoľkých sekúnd jemne rozdrviť strúžiky cesnaku, listovej zeleniny, petržlenovú vňať, sušené ovocie, chlieb, šunku, atď. nebo pripraviť strúhanku.
- Maximálne množstvo sušeného ovocia (orechy, mandle atď.): 80 g.
- Pripraviť pyré pre deti.

Táto mini drvička nie určená pre drvenie tvrdých potravín, ako napr. kávové zrnká.

V mlynčeku možno zomlieť:

- Behom niekoľkých sekúnd koriander, guľôčky čierneho korenia, papričky chilli, sušené marhule apod. a pripraviť detskú stravu.
- Maximálne množstvo a doba spracovania sušených marhúľ: 100 g / 4 sek.

PASÍROVANIE / PRÍPRAVA PYRÉ (podľa modelu)

a - POTREBNÉ PRÍSLUŠENSTVO

● Pracovná nádoba **(B)**, hnacia skrutka **(C)** a systém „Maxipress“ **(L)**

b - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

● Skontrolujte zaistenie bezpečnostného veka horného pohonu **(A1).**

● Nasaďte pracovnú nádobu **(B3)** na spodný pohon **(A3)**. Zaistite nádobu pomocou rukoväte.

⑩ ● Hnaciu skrutku **(C)** nasaďte na unášač pracovnej nádoby **(B3)**.

● Požadované sitko **(L2)** nasuňte na hnaciu skrutku **(C)** a zľahka zakrúťte, aby zárezy pod sitkom zapadli do vnútorných rebier pracovnej nádoby.

⑪ ● Pasírovaciu lopatku **(L1)** umiestnite do stredového otvoru sitka **(L2)** a zatlačte až po zaskočenie.

⑫ ● Nasaďte veko **(B2)** na pracovnú nádobu a zaistite ho (počuť zaskočenie západky).

c - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A PRAKTICKÉ POKYNY

● Vložte do pracovnej nádoby na kúsky nakrájané potraviny.

● Nastavte regulátor rýchlosti (A5) na rýchlostný stupeň „1“ a zapnite prístroj spínačom **(A7)** alebo použite tlačidlo „Pulse“ **(A6)** pre lepšiu kontrolu výsledného produktu pasírovania.

Pomocou sitka na pasírovanie možno pripraviť tieto pokrmy:

- hrubé sitko: pyré (až z 1 kg varenej zeleniny alebo vareného ovocia), napr. zo zemiakov, mrkvy, karfiolu, marhúľ, broskýň atď.
- jemné sitko: šťavu z (až 500 g) vykôstkovaných plodov, napr. z paradajok, hroznových bobúľ, jahôd, malín, ríbezlí atď.

d - ČISTENIE A DEMONTÁŽ SYSTÉMU „MAXIPRESS“

● Nadvihnite zostavu hnacia skrutka / lopatka **(L1)** / sitko **(L2)** hnacou skrutkou **(C)**.

⑬ ● Snímte zostavu sitko / lopatka z hnacej skrutky **(C)**.

● Stlačte západky z každej strany lopatky na uvoľnenie sitka.

ČISTENIE

● Vytiahnite zástrčku z elektrickej siete.

● Jednotlivé diely príslušenstva opláchnite vodou ihneď po ich použití; uľahčíte si tak neskôr čistenie prístroja.

● Opláchnite jednotlivé diely príslušenstva vodou a osušte (s výnimkou jednotky hnacieho pohonu metly na šľahanie **(F1)** možno jednotlivé diely umyť tiež v

umývačke riadu).
● Do nádoby mixéra nalejte teplú vodu, do ktorej ste pridali niekoľko kvapiek saponátu. Zatvorte veko. Uskutočnite niekoľko impulzov stlačením tlačidlo Pulse. Prístroj odpojte zo siete. Nádobu opláchnite pod tečúcou vodou a nechajte ju oschnúť.
● Unášač pracovnej nádoby na sekanie **(B3a)** je vybavený spojom, ktorý nemožno demontovať. Pri jeho čistení môžete unášač pracovnej nádoby vložiť do umývačky riadu, alebo ho môžete umyť v teplej vode.
● Ak sú diely príslušenstva zafarbené potravinami (mrkva, pomaranče atď.), vydrhnite ich handričkou namočenou v jedlom oleji a potom očistite obvyklým spôsobom.
● Nenamáčajte motorový blok **(A)** ani jednotku hnacieho pohonu kovovej metly na šľahanie **(F1)** do vody ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou. Tieto diely otrite iba vlhkou handričkou.
● Čepele príslušenstva sú veľmi ostré. Zaobchádzajte s nimi veľmi opatrne.

ULOŽENIE

Váš kuchynský robot Ovatio je vybavený
● úložným priestorom na príslušenstvo **(O)**. To možno uložiť do pracovnej nádoby **(B)**. Môžete tam uložiť nástavce rezacieho systému **(E2)**, nosný disk na rezacie nástavce **(E1)**, univerzálny kovový nôž **(D1)** ako aj hnaciu skrutku **(C)**.
● zariadením na navíjanie prívodného kábla, ktoré sa nachádza pod motorovým blokom a pomocou ktorého možno kábel uložiť a tiež určiť potrebnú dĺžku kábla od prístroja po elektrickú zásuvku.

ČO ROBIŤ V PRÍPADĚ PORUCHY?

● Skontrolujte:
- pripojenie k elektrickej sieti;
- zaistenie dielov príslušenstva na motorovom bloku;
- správne zaistenie veka;
- pri použití pracovnej nádoby **(B)** uzáver bezpečnostného veka **(A1)** horného pohonu.

Ešte stále Váš prístroj nefunguje? Obráťte sa, prosím, na servisnú službu Moulinex (zoznam adries nájdete v Servisnom zošite).

PRÍSLUŠENSTVO

Kuchynský robot si podľa svojich predstáv môžete zodpovedajúcim spôsobom rozšíriť a zakúpiť si za tým účelom u Vášho špecializovaného predajcu alebo v servise firmy Moulinex nasledujúce príslušenstvo:

Príslušenstvo	Zmluvný servis firmy Moulinex
Disk na tvorenie zemiakových hranolčekov	5 980 678
Disk na strúhanie kokosových orechov, parmezánu	5 980 679
Mlynček na obilie	5 966 866
Mini - drvička	5 980 651
Maxipress systém 2 in 1	5 980 671

AUTORIZOVANÉ OPRAVNY

V ČR:

ELPRAG, s.r.o.
Na Hrázi 11
180 00 Praha 8 - Libeň
Tel.: 284 823 813
Fax: 284 822 629
E-mail: elprag.cz@tiscali.cz

V SR:

HOSPOL
Rustaveliho 7
831 06 Bratislava - Rača
Tel.: 07 / 44 88 98 32
Tel.: 07 / 44 88 71 24
Fax: 07 / 44 87 30 78
www.hospol.sk
E-mail: hospol@nextra.sk

© BODLÁK 2/2004