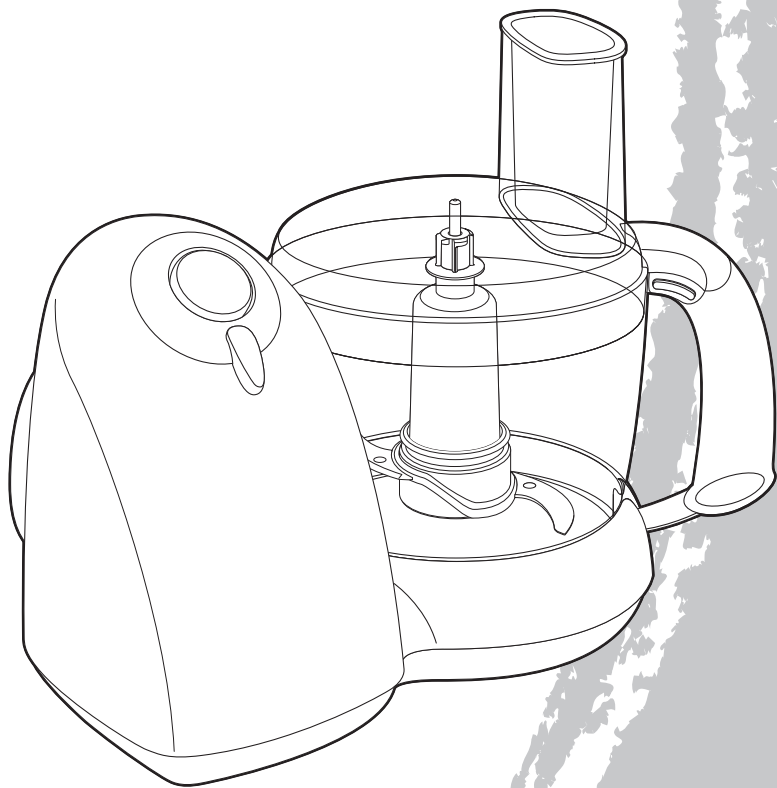


Moulinex



Français p. 1

English p. 5

Русский p. 9

Українська мова p. 13

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme Moulinex qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments, à usage domestique à l'intérieur de la maison.

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter, sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

Conseils de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Assurez-vous de la concordance du voltage. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure de courant.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans du liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif. Utilisez l'enrouleur de cordon pour le rangement.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex, adaptés à votre appareil.
- Manipulez le couteau (**c1**) ou les disques (**d**) avec précaution ; ils sont extrêmement aiguisés. Vous devez obligatoirement retirer le couteau par son entraîneur (**b4**) avant de vider le bol de son contenu.
- Quand vous voulez râper des aliments, les trancher, utilisez toujours le poussoir (**b1**) pour les guider dans la cheminée, jamais les doigts, ni un ustensile. Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser le bol comme récipient (congélation, cuisson, stérilisation).

Mise en service

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude.
- Placez le bloc moteur (**a1**) sur une surface plane, propre et sèche puis branchez votre appareil.

- ① Utilisation du bouton de commande (**a3**): (Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide.)
 - **Pulse (a3)** pour un meilleur contrôle et une meilleure homogénéisation de certaines préparations.
 - **Marche continue (a3)** (modèles 1 vitesse) tournez-le jusqu'en position 1 (vitesse max).
 - **Marche continue (a3)** (modèles 2 vitesses) tournez-le jusqu'en position 1 (vitesse lente) ou 2 (vitesse rapide).
 - **Arrêt** : Pour arrêter revenir en position 0.
 - **Déverrouillage couvercle** : appuyez sur (**a4**) puis déverrouillez le couvercle.

Conseils d'utilisation

La numérotation des paragraphes est en correspondance avec la numérotation des schémas encadrés.

Votre Robot vous permet de préparer au maximum de 150 à 800 g - Volume du bol : 1,5 litres.

- Posez le bol (**b3**) sur la base du robot.
- Placez l'accessoire choisi.
- Posez le couvercle (**b2**) sur le bol (**b3**) et tournez le vers la droite jusqu'à entendre un "**clac**".
- Mettez en marche.

② PÉTRIR / MÉLANGER / HACHER :

- Emboîtez le couteau métal (**c1**) (enlever le protège couteau) sur l'entraîneur (**b4**) et tournez le jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez le tout sur l'axe central du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Posez le couvercle (**b2**) sur le bol (**b3**) et tournez le vers la droite jusqu'à entendre un "**clac**".
- Mettez en marche.

Préparations :

♦ Mélanger

Vous pouvez mélanger 800 g de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min 30 à 2 min 20.

♦ Pétrir

Vous pouvez pétrir au maximum 600 g de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 30 secondes.

Attention : Arrêtez l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte.

♦ Hacher

Vous pouvez en 15 à 20 secondes hacher 150 à 300 g d'aliments : des produits durs (fromages, fruits secs), des légumes durs (carottes, céleri, etc.), des légumes tendres (oignons, épinards...), des viandes crues et cuites (désossées, dénuées et coupées en dés), des poissons crus ou cuits.

Ne hachez pas de produits trop durs (glace, sucre) ou nécessitant une mouture fine (blé, café).

③ MIXER :

- Emboîtez le couteau métal (**c1**) (enlever le protégé couteau) sur l'entraîneur (**b4**) et tournez le jusqu'en position de verrouillage.
- Posez le Spiral System (**f1**) sur l'entraîneur (**b4**).
- Puis mettez les ingrédients dans le bol.
- Posez le couvercle (**b2**) sur le bol (**b3**) et tournez le vers la droite jusqu'à entendre un "clic".
- Mettez en marche.

Préparations

- Vous pouvez préparer au maximum 0,8 litres de potages, soupes, boissons, pâtes à crêpes, à gaufres.

Attention :

- Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol.
- Temps d'utilisation maximum : 2 minutes.

④ BATTRE / EMULSIONNER / FOUETTER :

- Emboîtez l'émulsionneur (**e1**) sur l'entraîneur (**b4**) et tournez le jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez le tout sur l'axe central du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Posez le couvercle (**b2**) sur le bol (**b3**) et tournez le vers la droite jusqu'à entendre un "clic".
- Mettez en marche.

Préparations

- Vous pouvez préparer 1 à 4 blancs d'œufs et jusqu'à 0,2 litres de crème fraîche.

Attention :

- N'utilisez jamais l'émulsionneur (**e1**) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.
- N'utilisez jamais le spiral system (**f1**) avec l'émulsionneur (**e1**).
- Temps d'utilisation maximum : 4 minutes.

⑤ RÂPER / TRANCHER :

- Verrouillez le disque (**d**) choisi sur l'entraîneur (**b4**).
- Placez l'ensemble sur l'axe central du bol.
- Posez le couvercle (**b2**) sur le bol (**b3**) et tournez le vers la droite jusqu'à entendre un "clic".
- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (**b1**) jamais avec les doigts, ni un ustensile.
- Mettez en marche.

Préparations

- Disque **A/D*** (Râpé fin/ Tranché fin),
- Disque **C/H*** (Râpé gros/ Tranché épais) :
- Fonction râpé : carottes, gruyère, céleri, râpés...
Fonction tranché : pommes de terre pour gratins dauphinois, carottes, concombres...
- Disque **e*** (Frites) : pommes de terre pour frites...
Préparez au maximum 500 g d'aliments à la fois (pas de viande ni de charcuterie).

⑥ PRESSER LES AGRUMES (*)

- Placez le panier filtre (**h1**) sur le bol puis

tournez-le vers la droite jusqu'à entendre un "clic".

- Descendez l'entraîneur (**h2**) sur l'axe central.
- Positionnez le cône (**h3**) dans son logement sur le panier filtre.
- Coupez les agrumes en 2.
- Mettez en marche en mettant le bouton (**a3**) sur la vitesse 1.
- Posez une moitié d'agrumes sur le cône et maintenez le ainsi.

Préparations

- Vous pouvez obtenir au maximum 0,8 litres de jus sans vider le bol.
- Rincez le panier filtre (H1) tous les 0,5 litres.

⑦ CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (*)

- Assemblez le panier filtre (**i4**) avec sa couronne filtrante (**i3**) : descendez celle-ci dans le panier filtre afin de la clipper, pour que l'ensemble soit solide.
- Faites coulisser le panier filtre (**i3+i4**) sur la sortie bloc moteur (**a1**).
- Posez le couvercle (**i2**) sur le bol (**b3**) et tournez le vers la droite jusqu'à entendre un "clic".
- Pour démonter l'ensemble panier filtre (**i3+i4**), appuyer sur les 2 clips de la couronne filtrante (**i3**) pour la dégager du panier filtre (**i4**).
- Mettez en marche.
- Introduisez les aliments coupés en morceaux dans la cheminée et pressez lentement à l'aide du poussoir (**i1**).
- Ne dépassez pas 250 g d'ingrédients (Pommes, carottes) pour chaque opération.
- Temps d'utilisation maximum : 1min 30.

Préparation des fruits

- Lavez les fruits et coupez-les en morceaux si nécessaire.
- Enlevez le noyau des prunes, pêches, abricots, cerises et les feuilles de céleri.
- Otez la peau des agrumes, melons (ôtez également les pépins) et ananas.

Attention :

Ne pas utiliser l'appareil si l'ensemble centrifugeuse est endommagé.

(*) : suivant modèles.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil, enlevez et démontez les accessoires.
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle).
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (**a1**) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Manipulez le couteau (**c1**) ou les disques (**d**) avec précaution ; ils sont extrêmement aiguisés.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement puis : que le bol (**b3**) est correctement positionné, que le couvercle (**b2**) est bien verrouillé, que les accessoires sont bien emboîtés, que le bouton de commande (**a3**) est bien positionné. Si ces instructions ne sont pas respectées, votre robot ne peut pas fonctionner. Vous avez soigneusement suivi toutes ces instructions, votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou à un centre agréé Moulinex (voir liste dans le livret « Moulinex Service »).



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Recettes

• PATES (LAISSEZ REPOSER 1 h AU FRAIS)

Pâte Brisée (Pour un moule de Ø 28 cm)

- Dans le bol muni du couteau, versez 200 g de farine, 100 g beurre et une pincée sel.
- Faites fonctionner le robot 10 secondes puis versez 5cl d'eau par la cheminée en fonctionnement.
- Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.

Pâte sablée (Pour un moule de Ø 28 cm)

- Dans le bol muni du couteau, versez 200 g de sucre en poudre, 2 jaunes d'oeufs et 100 g de beurre ramolli.
- Faites fonctionner le robot 30 secondes, puis versez 200 g de farine, une cuillère à café de vanille en poudre et une pincée de sel puis faites fonctionner jusqu'à la formation d'une boule de pâte.

Pâte à pizza (Pour une pizza)

- Dans le bol muni du couteau, versez 150 g de farine, 1/2 sachet de levure de boulanger, et une pincée de sel.
- Faites fonctionner 10 secondes puis versez 90 g d'eau tiède et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.
- Laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (1heure). Etalez et mettre en forme selon son utilisation.

Pâte à crêpes (16 crêpes fines)

- Dans le bol muni du couteau, versez 2 œufs, 1 cuillère à soupe d'huile, 15 g de sucre, 1/2 litre

de lait et 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou d'alcool.

- Faites fonctionner le robot avec le Spiral System 10 secondes, puis versez la farine (200 g) et laissez fonctionner jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Laissez reposer 1 heure.

• SAUCES

Mayonnaise

- Dans le bol muni de l'émulsionneur, versez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, du sel, du poivre.
- Faites fonctionner le robot 10 secondes. Versez 25 cl d'huile en petit filet par la cheminée en fonctionnement pendant 1 min 30.

Tartare

Dans le bol muni du couteau, et avec la mayonnaise hachez 100 g de cornichons et 1 petit oignon, ciselez 1 bouquet d'herbes (cerfeuil, ciboulette, persil, estragon) et 2 cuillères à soupe de câpres pendant 40 secondes.

Sauce Cocktail

Dans le bol muni de l'émulsionneur, mélangez à la mayonnaise une cuillère à soupe de sauce tomate en tube, quelques gouttes de sauce piquante à base de piments rouges et quelques traits de sauce Worcestershire pendant 20 secondes.

• SOUPE

Velouté de poireaux (4 personnes)

- Epluchez 150 g de poireaux et coupez-les en tronçons. Mettez les poireaux coupés dans le bol muni du couteau métal, hachez pendant 20 secondes. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole et ajoutez les poireaux hachés, remuez, couvrez et faites étuver pendant 15 minutes.
- Pelez 150 g de pommes de terre. Coupez-les en gros dés et ajoutez-les aux poireaux. Salez, poivrez, ajoutez de la muscade, puis versez 1/2 litre d'eau et 10 cl de lait.
- Laissez cuire 1/2h. Après la cuisson, versez le tout dans le bol muni du couteau, puis mixer pendant 40 secondes avec le Spiral System.

• LEGUMES

Gratin dauphinois (4 personnes)

- Dans le robot muni de l'entraîneur (b4) et du disque C, râpez 70 g de gruyère. Réservez. Epluchez 700 g de pommes de terre, et tranchez-les dans le bol du robot muni de l'entraîneur (b4) et du disque H.
- Rangez les tranches de pommes de terre dans le plat à gratin que vous aurez beurré et frotté avec une gousse d'ail.
- Dans le bol du robot muni du couteau, mettez 2 jaunes d'œuf, 20 cl de lait, 15 cl de crème liquide, sel, poivre, et muscade râpée. Mixez pendant 1 minute.

- Versez ce mélange sur les pommes de terre.
- Parsemez de gruyère râpé et quelques noix de beurre.
- Mettez au four Th. 7 pendant 1h.

• COCKTAIL

Milk-shake à la framboise (2 personnes)

- 1/2 litre de lait entier, 150 g de framboises, 1/2 yaourt, 30 g de sucre en poudre.
- Dans le bol muni du couteau, mettez tous les ingrédients, placez le Spiral System puis verrouillez le couvercle.
- Mélangez 20 secondes.

• DESSERTS

Gâteau au yaourt (6/8 personnes)

- 1 pot de yaourt nature (sert de mesure), 2 pots de sucre en poudre, 3 pots de farine, 1/2 pot d'huile, 3 œufs, 1 sachet de levure.
- Versez tous les ingrédients dans le bol muni du couteau.
- Faites fonctionner pendant 2 minutes. La pâte doit être bien lisse.
- Versez la pâte dans un moule à manqué et mettez au four Th.6 pendant 50 minutes.

Quatre-quarts (4/6 personnes)

- Dans le bol muni du couteau, mettez 150 g de farine, 1/2 sachet de levure, 150 g de sucre, 150 g de beurre et 3 œufs.
- Faites fonctionner pendant 2 minutes. Versez dans un moule à cake beurré et fariné.
- Laissez cuire au four à Th.6 pendant 55 minutes.

Crème chantilly (6/8 personnes)

- 25 cl de crème fraîche liquide bien froide, 50 g de sucre glace.
- Dans le bol muni de émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace, puis verrouillez le couvercle. Faites fonctionner pendant 1 minute.

Blancs en neige

- Dans le bol muni de l'accessoire émulsionneur, mettez 2 à 4 blancs d'œufs et 1 pincée de sel, puis verrouillez le couvercle.
- Faites fonctionner jusqu'à obtenir des blancs fermes. Attention de ne pas mettre le poussoir dans la cheminée afin que les blancs d'œufs soient aérés.

Thank you for purchasing this Moulinex appliance, which is exclusively for the preparation of food, and for indoor household use only.

The accessories supplied with the model you have just bought are shown on the label on the top of the packaging.

Safety recommendations

- Read the instructions carefully before using the appliance for the first time: Moulinex disclaims all responsibility for any use that does not conform to the instructions.
- This appliance is not intended for use by people (including children) who are disabled, or people who have no prior experience or knowledge, unless they can be supervised by a person responsible for their safety, or instructed in the use of the appliance. Children should be supervised to make sure they do not play with the appliance.
- Check that the voltage is correct. Any error in electric wiring connection renders the guarantee null and void.
- Always unplug the appliance immediately after use, when cleaning it or in the event of a power cut.
- Do not use your appliance if it is not working correctly, if it has been damaged or if the power cord or the electric plug are damaged. To avoid all risk of danger, have them replaced by an approved Moulinex service centre (see list in the service booklet).
- Any intervention other than cleaning or normal maintenance by the customer must be done by an approved Moulinex service centre.
- Do not immerse the appliance, the electric wire or the plug in any liquid.
- Do not leave the wire hanging within reach of children, or near or in contact with hot parts of the appliance, or near a heat source or sharp edge. Use the cord reel when the appliance is not in use.
- For your safety, only use Moulinex accessories and spare parts that are suitable for your appliance.
- Handle the blade (c1) or the discs (D) with care; they are extremely sharp. It is important to remove the blade by its spindle (b4) before emptying the contents of the bowl.
- When grating or slicing food, always use the pusher (b1) to guide it into the feeder tube, never your fingers or another utensil. Never touch the parts when they are moving.
- Do not use the bowl as a recipient (e.g. for freezing, cooking or sterilising).

Using the appliance

- Take the accessories out of their wrapping and wash them in hot water.
 - Place the base unit (a1) on a clean, dry, flat surface and plug in your appliance.
- ① Use of the speed selector knob (a3):
(Do not operate your appliance empty.)
- **Pulse (a3)** for a better control and better mixing

of certain preparations.

- **Continuous operation: (a3)** (1-speed models) turn to position 1 (max speed).
- **Continuous operation: (a3)** (2-speed models) turn to position 1 (slow speed) or 2 (fast speed).
- **Stop:** To stop, bring knob back to position 0.
- **Unlock lid:** press on (a4) then unlock the lid.

Instructions for use

The paragraph numbers correspond to the numbers on the diagram inserts.

Your food processor allows you to prepare a maximum of 150 to 800 g - Volume of the bowl: 1.5 litres.

- Place the bowl (b3) on the base of the food processor.
- Add the desired accessory.
- Place the lid (b2) on the bowl (b3) and turn it towards the right until you hear a "click".
- Switch on.

② KNEADING / MIXING / CHOPPING

- Fit the metal blade (c1) (remove the protective cover) on to the spindle (b4) and turn it to the locking position.
- Place it on to the central tube of the bowl.
- Put the ingredients into the bowl.
- Place the lid (b2) on the bowl (b3) and turn it towards the right until you hear a "click".
- Switch on.

Preparations

♦ Mixing

You can mix 800 g of light dough (biscuits, cakes) in 1 min 30 to 2 min 20.

♦ Kneading

You can knead a maximum of 600 g of thick dough or pastry (rich shortcrust or shortcrust pastry, bread dough) in 30 seconds.

Warning: Stop the appliance as soon as you see the dough forming a ball.

♦ Chopping

In 15 to 20 seconds you can chop 150 to 300 g of food: hard foods (cheese, dried fruit), hard vegetables (carrots, celeriac, etc.), soft vegetables (onions or spinach), raw or cooked meat (boned, with gristle removed, and diced), raw or cooked fish. Do not chop foods that are too hard (ice or sugar) or that require fine grinding (wheat or coffee).

③ BLENDER

- Fit the metal blade (c1) (remove the protective cover) on to the spindle (b4) and turn it to the locking position.
- Fit the Spiral System (f1) to the spindle (b4).
- Then put the ingredients into the bowl.
- Place the lid (b2) on the bowl (b3) and turn it towards the right until you hear a "click".
- Switch on.

Preparations

- You can prepare a maximum of 0.8 litres of soups, drinks, pancake or waffle batter.

Warning:

- Never pour boiling liquid into the bowl.
- Maximum operating time: 2 minutes.

④ BEATING / EMULSIFYING / WHIPPING

- Fit the emulsifier (e1) on to the spindle (b4) and turn to the locking position.
- Place it all on the central tube of the bowl.
- Put the ingredients into the bowl.
- Place the lid (b2) on the bowl (b3) and turn it towards the right until you hear a "click".
- Switch on.

Preparations

- You can prepare 1 to 4 egg whites and up to 200 ml of cream.

Warning:

- Never use the emulsifier (e1) to knead heavy dough or mix light dough or batters.
- Put the emulsifier (e1) on the spindle (f1) with the emulsifier (e1). Maximum operating time: 4 minutes.

⑤ GRATING / SLICING

- Lock the desired disc (D) on to the spindle (b4).
- Place it on to the central tube of the bowl.
- Place the lid (b2) on the bowl (b3) and turn it towards the right until you hear a "click".
- Put the foods into the feeder tube and guide them in with the pusher (b1), never with your fingers, nor any other utensil.
- Switch on.

Preparations

- Disc A/D* (Fine grating/ thin slicing).
- Disc C/H* (Coarse grating/ Thick slicing):
Grater function: for grating carrots, hard cheese, celery, etc.
Slicer function: potatoes for gratin dauphinois, carrots, cucumber, etc.
- Disc E* (Chips): potatoes for chips
Prepare a maximum of 500 g of food at a time (no meat nor cold cuts).

⑥ JUICING CITRUS FRUIT (*)

- Place the filter basket (h1) on the bowl, then turn it towards the right until you hear a "click".
- Place the spindle (h2) on the central tube.
- Position the cone (h3) in its lodging in the filter basket.
- Cut the fruit in half.
- Switch the knob (a3) to speed 1.
- Place half a fruit on the cone and press it down.

Preparations

- You can obtain a maximum of 0.8 litres of juice without emptying the bowl.
- Rinse the filter basket (H1) after every 0.5 litre.

⑦ FRUIT OR VEGETABLE JUICE EXTRACTION (*)

- Assemble the filter basket (i4) with its filter crown (i3): lower the crown into the basket to clip it in place, so that they form an integral unit.

- Slide the filter basket (i3+i4) on to the motor unit drive (a1).
- Place the lid (i2) on the bowl (b3) and turn it towards the right until you hear a "click".
- To dismantle the filter basket unit (i3+i4), press on the 2 clips of the filter crown (i3) to release it from the filter basket (i4).
- Switch on.
- Feed the chopped foods into the feeding tube and press down lightly with the pusher (i1).
- Do not exceed 250 g of ingredients (apples, carrots) for each operation.
- Maximum operating time: 1min 30.

Preparing the fruit

- Wash the fruit and cut into small pieces if required.
- Remove the stones of plums, peaches, apricots, and cherries and the leaves of the celery.
- Remove the peel of citrus fruits or melons (remove the pips also) and pineapple.

Warning:

Do not use the appliance if the juice extractor unit is damaged.

(*): depending on the models.

Cleaning

- Unplug the appliance, remove and dismantle the accessories.
- Wash, rinse and dry the accessories (they are dishwasher safe).
- Do not use abrasive sponges or objects containing metal parts.
- Never immerse the motor unit (a1) in water. Wipe it with a dry or damp cloth.
- Should your accessories become stained by juices from certain foods (e.g. carrots or oranges) wipe with a cloth dipped in cooking oil then wash as usual.
- Handle the blade (c1) and the discs (D) with care; they are extremely sharp.

What to do if your appliance does not work?

- First check that it is plugged in and switched on at the mains, then:
Check that the bowl (b3) is correctly positioned, that the lid (b2) is locked, that the accessories are correctly fitted, that the speed selector knob (a3) is in the right position.
If these instructions are not complied with, your food processor will not work.
You have carefully followed all these instructions, but your appliance still does not work? In this case, contact your Moulinex dealer or an approved Moulinex service centre (see list in the "Moulinex Service" booklet).



Environment protection first!

- ① Your appliance contains many valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a civic collection point for processing.

Recipes

• PASTRIES AND DOUGHS (LEAVE TO REST FOR 1 HOUR IN THE REFRIGERATOR)

Shortcrust pastry (For a 28 cm tart tin) u

- In the bowl fitted with the blade, pour 200 g flour, 100 g butter and a pinch of salt.
- Process for 10 seconds then pour 50ml water through the feeder tube while mixing.
- Let the appliance operate until the pastry forms a smooth ball.

Rich shortcrust pastry (For a 28 cm tart tin)

- In the bowl fitted with the blade, pour 200 g castor sugar, 2 egg yolks and 100 g softened butter.
- Process for 30 seconds, then pour 200 g flour, one tsp vanilla essence and a pinch of salt, then process until the pastry forms a smooth ball.

Pizza dough (For one pizza)

- In the bowl fitted with the blade, pour 150 g flour, 1/2 sachet dried yeast, and a pinch of salt.
- Process for 10 seconds then pour 90 g tepid water and 2 tbsp olive oil until the dough forms a smooth ball.
- Leave to rise until the dough doubles in volume (1 hour). Roll out the dough into the desired form.

Pancake batter (16 thin pancakes)

- Pour 2 eggs, 1 tbsp oil, 15 g sugar, 1/2 litre milk and 1 tbsp orange flower water or alcohol into the bowl fitted with the blade.
- Process with the Spiral System for 10 seconds, then add the flour (200 g) and process until you obtain a smooth batter.
- Leave to rest for 1 hour.

• SAUCES

Mayonnaise

- In the bowl fitted with the emulsifier, pour 1 egg yolk, 1 tbsp mustard, 1 tsp vinegar, salt and pepper.
- Mix for 10 seconds. Trickle 250 ml oil through the feeder tube while mixing for 1 min 30.

Tartare sauce

- In the bowl fitted with the blade, add to the mayonnaise, 100 g chopped gherkins and 1 small onion, chopped, snip 1 bunch of herbs (chervil, chives, parsley, tarragon) and 2 tbsp capers, and mix for 40 seconds.

Sauce Cocktail

- In the bowl fitted with the emulsifier, mix into the mayonnaise 1 tbsp tomato concentrate, a few drops of red chilli sauce or Tabasco and a few drops Worcestershire sauce, for 20 seconds.

• SOUP

Cream of leek soup (serves 4)

- Peel 150 g of leeks and cut into slices. Put the sliced leeks into the bowl fitted with the metal blade, chop for 20 seconds. Melt 20 g butter in a saucepan and add the chopped leeks, stir, cover and leave to sweat for 15 minutes.
- Peel 150 g of potatoes. Chop them into large cubes and add them to the leeks. Season with salt and pepper, add nutmeg, then pour in 1/2 litre water and 100 ml milk.
- Cook for 1/2 hour. At the end of the cooking time, pour the mixture into the bowl fitted with the blade, then blend for 40 seconds with the Spiral System.

• VEGETABLES

Gratin dauphinois (serves 4)

- Fit the processor with the spindle (b4) and disc C, grate 70 g hard cheese (cheddar or gruyere). Put to one side. Peel 700 g of potatoes, and slice them in the bowl of the processor fitted with the spindle (b4) and disc H.
- Grease an ovenproof gratin dish and rub with a clove of garlic. Place the potato slices in the dish.
- In the bowl of the processor fitted with the blade, put 2 egg yolks, 200 ml milk, 150 ml single cream, salt, pepper, and grated nutmeg. Blend for 1 minute.
- Pour the mixture over the potatoes. Sprinkle with grated cheese and a few knobs of butter.
- Cook in the oven Th. 7 for 1h.

• COCKTAIL

Raspberry milkshake (serves 2)

- 1/2 litre full cream milk, 150 g raspberries, 1/2 yoghurt, 30 g caster sugar.
- Put all the ingredients into the bowl fitted with the blade, fit the Spiral System in place, then lock the lid. Blend for 20 seconds.

• DESSERTS

Yoghurt cake (serves 6/8)

- 1 pot of plain yoghurt (used as measurement), 2 pots caster sugar, 3 pots flour, 1/2 pot oil, 3 eggs, 1 sachet baking powder.
- Pour all the ingredients into the bowl fitted with the blade.
- Process for 2 minutes. The dough should be smooth.
- Pour the dough into a cake tin and cook it at Th. 6 for 50 minutes.

Pound cake (serves 4/6)

- Put 150 g flour, 1/2 sachet baking powder, 150 g sugar, 150 g butter and 3 eggs into the bowl fitted with the blade.

- Process for 2 minutes. Pour into a greased and floured loaf tin.
- Cook at Th. 6 for 55 minutes.

Whipped cream (serves 6/8 people)

- 250 ml whipping cream, cold, 50 g icing sugar.
- Put the cream and the icing sugar into the bowl fitted with the emulsifier, then lock the lid in place. Process for 1 minute.

Egg whites

- Put 2 to 4 egg whites and a pinch of salt into the bowl fitted with the emulsifier, then lock the lid in place.
- Process until the whites are stiff. Take care not to put the pusher in the feeder tube in order to allow plenty of air in the mixture.

Благодарим Вас за то, что Вы предпочли изделие марки Moulinex и напоминаем, что Ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления пищевых продуктов и бытового использования в помещении.

Аксессуары, которые входят в комплект приобретенной Вами модели, представлены на изображении, расположенном в верхней части упаковки.

Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма Moulinex не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.
- 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 напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора. Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.
- После использования прибора или во время ухода за ним, а также при перебоях в энергоснабжении, отключите прибор от сети.
- Не пользуйтесь прибором, если он работает неправильно или поврежден, а также в случае повреждения шнура питания или штепселя. Во избежание любого рода опасности замена шнура питания или штепселя выполняется только в уполномоченном сервисном центре Moulinex (см. перечень в сервисной книжке прибора «Moulinex сервис»).
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего обслуживания, выполняется только в уполномоченном сервисном центре Moulinex.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в жидкость.
- Следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до шнура питания прибора. Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с горячими поверхностями прибора, источниками тепла или острыми углами. Для хранения шнура питания используйте устройство для намотки шнура.
- В целях Вашей безопасности используйте только насадки и запасные части Moulinex, предназначенные для Вашего прибора.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножом (c1) или дисками (D), так

как их режущие части сильно заточены. Прежде чем выложить содержимое из чаши, сперва обязательно выньте нож, держа его за подающую часть (b4).

- Если Вы хотите натереть или нарезать продукт, всегда используйте толкатель (b1) для направления продуктов во входное отверстие. Никогда не используйте для этого пальцы или другое приспособление, кроме толкателя.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора.
- Запрещается использовать чашу как обычную посуду (для замораживания, варки, стерилизации продуктов).

Порядок работы

- Распакуйте аксессуары и вымойте их теплой водой.
- Установите блок двигателя (a1) на устойчивую, чистую и сухую поверхность, затем подключите прибор к сети.

- ① Использование кнопки переключателя режимов (a3): (Запрещается использовать прибор вхолостую).
- **Пульсовый режим «Pulse» (a3)** для лучшего контроля и получения большей однородности при приготовлении некоторых блюд.
 - **Режим непрерывной работы (a3):** (для моделей с 1 режимом скорости) установите переключатель в положение 1 (максимальная скорость).
 - **Режим непрерывной работы (a3):** (для моделей с 2 режимами скорости) установите переключатель в положение 1 (медленная скорость) или 2 (быстрая скорость).
 - **Остановка:** для остановки прибора установите переключатель в положение 0.
 - **Разблокировка крышки:** нажмите на (a4), затем разблокируйте крышку.

Рекомендации по использованию

Нумерация параграфов соответствует нумерации приведенных схем.

Максимальное количество продуктов, которые Вы можете приготовить с помощью комбайна, составляет от 150 до 800 гр. Объем чаши: 1,5 литра.

- Установите чашу (b3) на основание комбайна.
- Установите выбранную насадку.
- Установите крышку (b2) на чашу (b3) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».
- Включите прибор.

② ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО / ПЕРЕМЕШАТЬ / ИЗМЕЛЬЧИТЬ

- Наденьте металлический нож (c1) (предварительно снимите защитное устройство) на привод (b4) и поверните нож до фиксации.

- Установите нож с приводом на центральную ось чаши.
- Положите в чашу ингредиенты.
- Установите крышку (**b2**) на чаше (**b3**) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».
- Включите прибор.

Приготавливаемые блюда

• Перемешать тесто

Вы можете перемешать 800 гр легкого теста (бисквитное, тесто для торта) в течение от 1 минуты 30 секунд до 2 минут 20 секунд.

• Замесить тесто

Вы можете замесить до 600 гр плотного теста (песочное сладкое, песочное, дрожжевое) за 30 секунд.

Внимание: Прибор следует выключить сразу после того, как тесто образует шар.

• Измельчить

За 15–20 секунд вы можете измельчить от 150 до 300 гр продуктов: твердые продукты (сыр, сухофрукты), твердые овощи (морковь, сельдерей и т.д.), нежные овощи (репчатый лук, шпинат), сырое и вареное мясо (предварительно удалите кости и жилы и нарежьте мясо кусочками), сырую или вареную рыбу. Запрещается измельчать слишком твердые продукты (лед, сахар) или продукты, которые требуют тонкого размола (пшеница, кофе).

③ ПЕРЕМЕШАТЬ С ПОМОЩЬЮ МИКСЕРА

- Наденьте металлический нож (**c1**) (предварительно снимите защитное приспособление) на привод (**b4**) и поверните нож до фиксации
- Установите насадку «Спиральная система» (**f1**) на привод (**b4**).
- Затем положите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку (**b2**) на чаше (**b3**) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».
- Включите прибор.

Приготавливаемые блюда

- Вы можете приготовить до 0,8 литра супов-пюре, супов, напитков, блинного или вафельного теста.

Внимание :

- Запрещается наливать в чашу кипящую жидкость.
- Максимальное время непрерывной работы: 2 минуты.

④ ВЗБИТЬ

- Наденьте насадку для взбивания (**e1**) на привод (**b4**) и поверните ее до фиксации.
- Установите насадку с приводом на центральную ось чаши.
- Сложите ингредиенты в чашу.
- Установите крышку (**b2**) на чаше (**b3**) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».

- Включите прибор.

Приготавливаемые блюда

Вы можете взбить от 1 до 4 белков и до 0,2 литра жидких сливок.

Внимание:

- Запрещается использовать насадку для взбивания (**e1**) для замешивания плотного теста или для перемешивания легкого теста.
- Запрещается использовать насадку «Спиральная система» (**f1**) одновременно с насадкой для взбивания (**e1**). Максимальное время непрерывной работы: 4 минуты.

⑤ НАТЕРЕТЬ/ НАРЕЗАТЬ ЛОМТИКАМИ

- Зафиксируйте выбранный диск (**D**) на приводе (**b4**).
- Установите диск с приводом на центральную ось чаши.
- Установите крышку (**b2**) на чаше (**b3**) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».
- Подавайте продукты через входное отверстие и направляйте их при помощи толкателя (**b1**). Никогда не используйте для этого пальцы или другое приспособление, кроме толкателя.
- Включите прибор.

Приготавливаемые блюда

- Диск **A/D*** (Мелкая терка/ Нарезка мелкими ломтиками),
- Диск **C/H*** (Крупная терка/ Нарезка крупными ломтиками):
Функция «терки»: морковь, твердый сыр (типа «грюйер»), сельдерей, другие тертые продукты и т.д.
Функция «нарезки»: картофель для приготовления запеканки «гратен дофинуа», морковь, огурцы и т.д.
- Диск **e*** (Картофель фри): картофель для приготовления фри.
Максимальное количество для одновременного приготовления продуктов - 500 гр (прибор не предназначен для мясных и колбасных изделий).

⑥ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ (*)

- Установите фильтр корзину (**h1**) на чашу и поверните корзину по часовой стрелке до «щелчка».
- Наденьте привод (**h2**) на центральную ось.
- Установите конус (**h3**) в предназначенное для этого место на фильтр корзину.
- Разрежьте цитрусовые пополам.
- Включите прибор, поставив переключатель режимов скоростей (**a3**) в положение скорости 1.
- Положите половинку цитрусового на конус и удерживайте его в таком положении.

Приготавливаемые блюда

- Вы можете получить до 0,8 л сока, не сливая сок из чаши.
- Сполосните фильтр корзину (H1) после получения каждой порции 0,5 л сока.

④ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ (*)

- Установите кольцевой фильтр (i3) в корзину фильтра (i4), для закрепления кольцевого фильтра опустите его в корзину фильтра, так чтобы оба элемента были плотно соединены между собой.
- Установите корзину фильтра (i3+i4) в пазы, расположенные на блоке двигателя (a1).
- Установите крышку (i2) на чашу (b3) и поверните крышку по часовой стрелке до «щелчка».
- Для того чтобы разобрать корзину фильтра (i3+i4), нажмите на 2 зажима, расположенные на кольцевом фильтре (i3), и снимите его с корзины фильтра (i4).
- Выключите прибор.
- Подавайте нарезанные кусочками продукты через входное отверстие и медленно направляйте их при помощи толкателя (i1).
- Максимальное количество ингредиентов (яблоко, морковь) на каждую операцию – 250 гр.
- Непрерывное время работы комбайна : 1 минута 30 секунд.

Приготовление фруктов

- Вымойте фрукты и при необходимости нарежьте кусочками.
- Удалите косточки слив, персиков, абрикосов, вишен и листья сельдерея.
- Снимите кожуру у цитрусовых, дынь (также удалите зернышки) и ананасов.

Внимание: Запрещается использовать комбайн при поврежденном блоке соковыжималки.

(*) : в зависимости от моделей

Чистка

- Отключите прибор от сети, снимите насадки с прибора и разберите их.
- Промойте, сполосните и вытрите насадки (их можно мыть в посудомоечной машине).
- Не пользуйтесь абразивной губкой или предметами, содержащими металлические части.
- Не погружайте блок двигателя (a1) в воду. Протрите его сухой или слегка влажной тканью.
- В случае появления на насадках цветных пятен от продуктов (моркови, апельсина), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной пищевым растительным маслом.
- Осторожно обращайтесь с ножом (c1) или дисками (D): они очень острые.

Что делать, если ваш прибор не работает?

- Прежде всего, убедитесь, что прибор включен в сеть, затем проверьте:
- правильно ли установлена чаша (b3), хорошо ли зафиксирована крышка (b2), правильно ли установлены аксессуары и кнопка переключателя режимов (a3).

При несоблюдении данных требований Ваш комбайн не сможет работать. Вы тщательно выполнили все рекомендации, но прибор по-прежнему не работает? В таком случае обратитесь к продавцу или в уполномоченный сервисный центр Moulinex (см. список в сервисной книжке «Moulinex Service»).

Рецепты

- **ТЕСТО** (ОСТАВИТЬ НА 1 ЧАС НА ХОЛОДЕ)

Песочное тесто (Для формы диаметром 28 см)

- В чашу с установленным ножом положите 200 гр муки, 100 гр сливочного масла и щепотку соли.
- Включите комбайн на 10 секунд, затем, не выключая прибора, залейте через входное отверстие 50 мл воды.
- Выключите комбайн после того, когда тесто образует шар правильной формы.

Песочное тесто (сладкое) (Для формы диаметром 28 см)

- В чашу с установленным ножом положите 200 гр сахарного песка, 2 желтка и 100 гр размягченного сливочного масла.
- Включите комбайн на 30 секунд, затем положите 200 гр муки, одну чайную ложку ванильного порошка и щепотку соли и дождитесь, пока тесто не образует шар.

Тесто для пиццы (на одну пиццу)

- В чашу с установленным ножом положите 150 гр муки, 1/2 пакетика сухих пекарских дрожжей и щепотку соли.
- Включите комбайн на 10 секунд, затем залейте 90 гр теплой воды и 2 столовые ложки оливкового масла и подождите, пока тесто не образует шар.
- Дайте тесту подняться, пока оно не увеличится в объеме в два раза (1 час). Раскатайте тесто и выложите в форму в соответствии с рецептом.

Блинное тесто (на 16 тонких блинов)

- В чашу с установленным ножом вылейте 2 яйца, 1 столовую ложку растительного масла, 15 гр сахарного песка, 1/2 литра молока и 1 столовую ложку воды из апельсиновых цветов или крепкого алкогольного напитка.
- Включите комбайн с предварительно установленной насадкой «Спиральная система» на 10 секунд, затем положите 200 гр муки и подождите, пока не образуется однородная смесь.
- Оставьте тесто на 1 час.

• СОУСЫ

Майонез

- В чашу с установленной насадкой для взбивания вылейте 1 желток, добавьте 1 столовую ложку горчицы, 1 чайную ложку уксуса, немного соли и перца.

- Включите комбайн на 10 секунд. Не выключая прибора, через входное отверстие залейте 250 мл растительного масла и перемешивайте продукты в течение 1 минуты 30 секунд.

Тартар

- В чаше с установленным ножом и предварительно приготовленным майонезом в течение 40 секунд измельчите 100 гр коришонов и 1 маленькую луковицу, 1 пучок пряных трав (кервель, лук-резанец, петрушка, эстрагон) и 2 столовые ложки каперсов.

Коктейльный соус

- В чашу с установленной насадкой для взбивания добавьте к майонезу 1 столовую ложку томатного соуса из тюбика, несколько капель острого соуса, приготовленного на основе жгучего красного перца, и немного вустерширского соуса, перемешайте в течение 20 секунд.

• СУПЫ

Суп-пюре из лука-порей (на 4 порции)

- Очистите 150 гр лука-порей и нарежьте к. Положите нарезанный лук-порей в чашу комбайна с установленным металлическим ножом и измельчайте в течение 20 секунд. Расопите 20 гр сливочного масла в кастрюле и добавьте измельченный лук-порей, перемешайте, закройте крышкой и тушите в течение 15 минут.
- Очистите 150 гр картофеля, нарежьте его крупными кубиками и добавьте к порею. Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, затем налейте 1/2 литра воды и 100 мл молока.
- Варите в течение 30 минут. После окончания варки вылейте все в чашу комбайна с установленным ножом и перемешайте в течение 40 секунд с помощью насадки «Спиральная система».

• ОВОЩИ

Картофельная запеканка «гратен дофинуа» (на 4 порции)

- В чаше с установленным приводом (b4) и диском С натрите 70 гр твердого сыра (типа «грюйер»). Отложите натертый сыр. Очистите 700 гр картофеля и нарежьте его ломтиками в чаше комбайна с установленным приводом (b4) и диском Н.
- Уложите ломтики картофеля в смазанное маслом и натертое долькой чеснока блюдо для приготовления картофельной запеканки.
- В чашу комбайна с установленным ножом вылейте 2 желтка, 200 мл молока, 150 мл жидких сливок, соль, перец и тертый мускатный орех. Перемешайте все ингредиенты в течение 1 минуты.
- Вылейте приготовленную смесь на картофель. Посыпьте сверху тертым сыром «грюйер» и положите несколько небольших

кусочков сливочного масла.

- Поставьте в духовку (положение термостата 7) примерно на 1 час.

• КОКТЕЙЛЬ

Молочный коктейль с малиной (на 2 порции)

- 1/2 литра цельного молока, 150 гр малины, 1/2 йогурта, 30 гр сахарного песка.
- В чашу с установленным ножом выложите все ингредиенты, установите насадку «Спиральная система», затем зафиксируйте крышку.
- Перемешивайте в течение 20 секунд.

• ДЕСЕРТЫ

Йогуртовый пирог (на 6-8 порций)

- 1 банка йогурта без добавок (банка служит мерой), 2 банки сахарного песка, 3 банки муки, 1/2 банки растительного масла, 3 яйца, 1 пакет разрыхлителя.
- Выложите все ингредиенты в чашу с установленным ножом.
- Включите прибор на 2 минуты. Получившееся тесто должно быть абсолютно гладким.
- Вылейте тесто в бисквитную форму и поставьте в духовку (положение термостата 6) на 50 минут.

Бисквитный торт (на 4-6 порций)

- В чашу с установленным ножом положите 150 гр муки, 1/2 пакета разрыхлителя, 150 гр сахарного песка, 150 гр сливочного масла и 3 яйца.
- Включите прибор на 2 минуты. Вылейте в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кексов.
- Выпекайте в духовке (положение термостата 6) в течение 55 минут.

Взбитые сливки (на 6-8 порций)

- 250 мл охлажденных жидких свежих сливок, 50 гр сахарной пудры.
- В чашу с установленной насадкой для взбивания положите свежие сливки и сахарную пудру, затем заблокируйте крышку. Включите прибор примерно на 1 минуту.

Яичный белок

- В чашу с установленной насадкой для взбивания вылейте от 2 до 4 белков, добавьте 1 щепотку соли, затем заблокируйте крышку.
- Включите прибор и дождитесь образования густой белковой пены. Будьте внимательны: не помещайте толкатель во входное отверстие, чтобы не блокировать свободный доступ воздуха к белкам.

Дякуємо вам за те, що ви обрали прилад фірми Moulinex. Цей прилад призначений виключно для використання в побутових умовах та в усередині будинку, для приготування продуктів харчування.

Аксесуари, що надані разом з цією моделлю, показані на етикетці, що знаходиться зверху на пакуванні.

Приведення приладу в дію

- Вийміть аксесуари з пакування та помийте їх у гарячій воді.
- Поставте блок двигуна (**a1**) на пласку, чисту та суху поверхню, потім увімкніть прилад.

- 1 Використання регулятора (**a3**): (Не користуйтеся приладом у порожньому стані.)
 - **Положення Pulse (a3)** для найкращого контролю та досягнення максимальної однорідності при приготуванні деяких блюд.
 - **Безперервна робота (a3)** (моделі з однією швидкістю) виставте регулятор у положення 1 (максимальна швидкість).
 - **Безперервна робота (a3)** (моделі з двома швидкостями) виставте регулятор у положення 1 (низька швидкість) або 2 (висока швидкість).
 - **Зупинення:** для того, щоб зупинити роботу приладу, поверніть регулятор у положення 0.
 - **Розблокування кришки:** натисніть на кнопку (**a4**), потім відчиніть кришку.

Поради щодо використання

Нумерація параграфів відповідає нумерації малюнків, наведених у рамках.

Ваш комбайн дозволяє переробляти від 150 до 800 г продуктів – Ємність чаші: 1,5 літра.

- Поставте чашу (**b3**) на базу комбайну.
- Встановіть обрані аксесуари.
- Накрийте чашу (**b3**) кришкою (**b2**) і поверніть кришку вправо, доки не почуєте «**клацання**».
- Увімкніть прилад.

2 ЗАМІС/ ПЕРЕМІШУВАННЯ/ ПОДРІБНЕННЯ

- Встановіть металевий ніж (**c1**), знявши з нього захисну кришку, на носій (**b4**) і поверніть до блокування.
- Насадіть їх на центральну вісь чаші.
- Покладіть до чаші інгредієнти.
- Накрийте чашу (**b3**) кришкою (**b2**) і поверніть кришку вправо, доки не почуєте «**клацання**».
- Увімкніть прилад.

Приготування :

♦ Перемішування

- Ви можете змішати інгредієнти для отримання до 800 г легкого тіста (бісквітного або типу «чотири чверті») за проміжок від 1 хвилини 30 секунд до 2 хвилин 20 секунд.

♦ Заміс

- Ви можете замісити до 600 г кругого тіста (пісочного, для приготування хліба) за 30 секунд.

Увага : Зупиніть роботу приладу, як тільки тісто відставатиме від стінок чаші та розпочне формувати кулю.

♦ Подрібнення

За 15 - 20 секунд ви можете подрібнити від

Поради щодо безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію до того, як вперше користуватися приладом: Moulinex знімає з себе будь-яку відповідальність у разі неправильної експлуатації приладу.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними здібностями, розумовими або сенсорними, а також особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, без нагляду відповідальної за їх безпеку особи, або якщо їм не було попередньо надано інструкції щодо користування приладом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Перевірте відповідність напруги. У разі будь-якої помилки при підключенні приладу гарантія буде скасовано.
- Завжди вимикайте прилад із електромережі по закінченні користування, під час чищення або в разі вимикання струму.
- Не користуйтеся приладом у разі порушень в роботі чи пошкодження, або якщо було пошкоджено шнур живлення чи штепсельну вилку. Щоб запобігти будь-якої небезпеки, для їх заміни звертайтеся до одного з уповноважених сервісних центрів фірми Moulinex (їх список наведено у брошурі по сервісному обслуговуванню).
- Будь-яке технічне втручання, за винятком звичайного чищення та догляду з боку клієнта, повинно здійснюватися одним з уповноважених сервісних центрів фірми Moulinex.
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсельну вилку в рідину.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення був поза досяжністю для дітей, не знаходився поблизу від джерела тепла та поблизу або в контакті з гарячими частинами приладу, не торкався гострого ребра. При зберіганні приладу, користуйтеся пристроєм для змотування шнуру.
- У цілях вашої безпеки, використовуйте виключно аксесуари або запасні частини фірми Moulinex, придатні для вашого приладу.
- Будьте обережні з ножем (**c1**) та дисками (**D**) – вони дуже гострі. До того як випорозжнити чашу, обов'язково вийміть ніж, тримаючи його за носій (**b4**).
- При натиранні продуктів, їх нарізанні тощо, завжди користуйтеся штовхачем (**b1**) для просування продуктів по приймальному жерлу, не допомагайте собі пальцями або якимись кухонним знаряддям. Ніколи не торкайтеся деталей, що рухаються.
- Не користуйтеся чашею як контейнером (для заморожування, варіння або стерилізації).

150 до 300 г продуктів: твердих продуктів (сирів, сушених фруктів), твердих овочів (моркви, селери тощо), м'яких овочів (цибулі, шпинату тощо), сирого або вареного м'яса (очищеного від кісток, жил, та порізаного часточками), сирі або вареної риби. Не використовуйте прилад для подрібнення занадто твердих продуктів (кубіків льоду, цукру) або для подрібнення продуктів, що потребують тонкого помелу (круп, кавових зерен).

③ ЗМІШУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКСЕРА

- Встановіть металевий ніж **(с1)**, знявши з нього захисну кришку, на носій **(b4)** і поверніть до блокування.
- Встановіть спіральну насадку **(f1)** на носій **(b4)**.
- Покладіть до чаші інгредієнти.
- Накрийте чашу **(b3)** кришкою **(b2)** і поверніть кришку вправо, доки не почуєте «кляцання».
- Увімкніть прилад.

Приготування

- Ви можете приготувати до 0,8 літра супів-пюре, супів, напоїв, тіста на млинці або на вафлі.

Увага:

- Ніколи не наливайте в чашу кип'ячу рідину.
- Максимальний час безперервної роботи: 2 хвилини.

④ ЗБИВАННЯ/ЕМУЛЬСУВАННЯ/ ЗБИВАННЯ НА ПІНУ

- Встановіть диск для емульсування **(e1)** на носій **(b4)** і поверніть до блокування.
- Насадіть їх на центральну вісь чаші.
- Покладіть до чаші інгредієнти.
- Накрийте чашу **(b3)** кришкою **(b2)** і поверніть кришку вправо, доки не почуєте «кляцання».
- Увімкніть прилад.

Приготування

- Ви можете приготувати від 1 до 4 яєчних білків та до 0,2 літра вершків.

Увага:

- Ніколи не використовуйте диск для емульсування **(e1)** для змішування крутого тіста або для перемішування легкого тіста.
- Ніколи не використовуйте спіральну насадку **(f1)** разом із диском для емульсування **(e1)**. Максимальний час безперервної роботи: 4 хвилини.

⑤ НАТИРАННЯ/НАРИЗАННЯ

- Заблокуйте обраний диск **(D)** на носії **(b4)**.
- Насадіть їх на центральну вісь чаші.
- Накрийте чашу **(b3)** кришкою **(b2)** і поверніть кришку вправо, доки не почуєте «кляцання».
- Подавайте продукти в приміальне жерло за допомогою штовхача **(b1)**, не просувайте їх пальцями або якимось кухонним знаряддям.
- Увімкніть прилад.

Приготування

- Диск **A/D*** (Дрібна тертка/ дрібна шатківниця),

- Диск **С/Н*** (Крупна тертка / крупна шатківниця):

- Функція натирання : терті морква, твердий сир, селера тощо
- Функція нарізання : картопля, морква, огірок тощо, нарізані тоненькими скибочками
- Диск **e*** (Фрі): нарізання картоплі фрі тощо
- За один раз можна переробити до 500 г продуктів (за винятком м'яса та ковбасних виробів).

⑥ ВИЧАВЛЮВАННЯ СОКУ З ЦИТРУСОВИХ (*)

- Встановіть кошик для фільтрування **(h1)** на чашу, потім поверніть вправо, доки не почуєте «кляцання».
- Опустіть носій **(h2)** на центральну вісь.
- Вставте конус **(h3)** в призначене для цього гніздо на кошику для фільтрування.
- Розріжте цитрусові навпіл.
- Увімкніть прилад, виставивши регулятор **(a3)** у положення 1.
- Покладіть половинку цитрусогого на конус, притримуючи її в такому стані.

Приготування

- Ви можете отримати до 0,8 літра соку, не спорожнюючи чашу.
- Промивайте кошик для фільтрування **(h1)** після приготування кожних 0,5 літрів соку.

⑦ ВИЧАВЛЮВАННЯ СОКІВ З ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ (*)

- З'єднайте кошик для фільтрування **(i4)** з фільтруючою короною **(i3)**: опустіть корону в кошик для фільтрування та зафіксуйте таким чином, щоб їх сукупність утворювала єдине ціле.
- Встановіть сукупність **(i3+i4)** на виході блоку двигуна **(a1)**.
- Накрийте чашу **(i3)** кришкою **(i2)** і поверніть кришку вправо, доки не почуєте «кляцання».
- Для того, щоб розібрати сукупність **(i3+i4)**, натисніть на 2 засточки фільтруючої корони **(i3)** і вийміть кошик для фільтрування **(i4)**.
- Увімкніть прилад.
- Подавайте порізані частками продукти через приміальне жерло, повільно просувачи їх за допомогою штовхача **(i1)**.
- Маса продуктів (яблуку, моркви) для одного завантаження не повинна перевищувати 250 г.
- Максимальний час безперервної роботи: 1 хвилини 30 секунд.

Підготовка фруктів

- Помийте фрукти та, при потребі, поріжте їх на кусочки.
- Вийміть кісточки зі слив, персиків, абрикосів, вишень. Зніміть також листя з селери.
- Обчистіть від шкірки цитрусові, дині (вийміть також насіння) та ананаси.

Увага: Не користуйтеся приладом в разі пошкодження блоку соковижималки-центрифуги.

(*) : в залежності від моделей

Чищення та догляд

- Вимкніть прилад, зніміть та розберіть аксесуари.
- Помийте, прополощіть та висушіть аксесуари (їх можна мити в посудомийній машині).
- Не користуйтеся абразивними губками або предметами, що містять металеві частини.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна (a1) у воду. Для його чищення використовуйте суху або злегка змочену тканину.
- Якщо аксесуари пофарбувалися внаслідок контакту з продуктами (морквою, апельсинами тощо), їх можна спочатку протерти тканиною, змоченою в рослинній олії, а потім помити звичайним чином.
- Будьте обережні з ножем (c1) та дисками (D) – вони дуже гострі.

Що робити, якщо прилад не працює?

- Перевірте в першу чергу правильне увімкнення, потім:
- перевірте, чи правильно встановлено чашу (b3), чи добре зачищено кришку (b2), чи аксесуари вставлені як слід, а також перевірте правильність положення регулятора (a3). У разі невиконання цих інструкцій комбайн не може працювати. Ви старанно слідували всім інструкціям, але ваш прилад все ж таки не працює? В цьому випадку слід звернутися до вашого дистриб'ютора або до одного з уповноважених сервісних центрів фірми Moulinex (їх список наведено у брошури «Moulinex Сервіс»).

Рецепти

- **ТІСТО** (залишайте на 1 годину в холодному місці)

Пісочне тісто I (Для форми з діаметром Ø 28 см)

- До чаші зі встановленим ножом покладіть 200 г борошна, 100 г вершкового масла та пучку солі.
- Увімкніть комбайн та перемішайте протягом 10 секунд, потім через приймальне жерло влийте 50 мл води, не припиняючи роботу приладу.
- Продовжуйте місити до тих пір, доки тісто не відставатиме від стінок чаші, формуючи кулю.

Пісочне тісто II (Для форми з діаметром Ø 28 см)

- До чаші зі встановленим ножом покладіть 200 г цукру, 2 яєчних жовтки та 100 г розм'якшеного вершкового масла.
- Увімкніть комбайн та перемішайте протягом 30 секунд, потім додайте 200 г борошна, одну чайну ложку ванільного порошку та пучку солі, продовжуйте місити до тих пір, доки тісто не відставатиме від стінок чаші, формуючи кулю.

Тісто для приготування піци (Для однієї піци)

- До чаші зі встановленим ножом покладіть

150 г борошна, 1/2 пакету сухих дріжджів (3,5 г) та пучку солі.

- Увімкніть комбайн та перемішайте протягом 10 секунд, потім додайте 90 г теплої води та 2 столові ложки оливкової олії, продовжуйте місити до тих пір, доки тісто не відставатиме від стінок чаші, формуючи кулю.
- Залиште тісто, щоб підійшло (1 годину). Коли тісто збільшиться вдвічі в об'ємі, розкачайте його та викладіть у форму в залежності від застосування.

Тісто на млинці (16 тонких млинців)

- До чаші зі встановленим ножом покладіть 2 яйця, 1 столову ложку рослинної олії, 15 г цукру, 1/2 літра молока та 1 столову ложку води із квітів апельсинового дерева або 1 столову ложку горілки чи коньяку.
- Встановіть спіральну насадку та увімкніть міксер на 10 секунд, потім додайте борошно (200 г) та продовжуйте перемішувати до отримання гладкої суміші.
- Залиште тісто на 1 годину.

• СОУСИ

Майонез

- До чаші зі встановленим диском для емульсування покладіть 1 яєчний жовток, 1 столову ложку гірчиці, 1 чайну ложку оцту, сіль, перець.
- Увімкніть комбайн та перемішайте протягом 10 секунд. Додайте 250 мл олії, вливаючи її в приймальне жерло тонкою цівкою, не припиняючи роботу приладу. Збивайте протягом 1 хвилини 30 секунд.

Тартар

- Встановивши ніж, у чаші з майонезом подрібніть протягом 40 секунд 100 г маринованих огірків, одну маленьку цибулину, нарізану жмutoк зелені (кєрвель, цибуля-скорода, петрушка, естрагон) та 2 столові ложки каперсів.

Соус Коктейль

- У чаші зі встановленим диском для емульсування вимішайте протягом 20 секунд майонез з однією столовою ложкою томатного соусу, декількома краплями пікантного соусу з гострого перцю та декількома краплями соусу «Вурчестер».

• СУП

Суп-пюре з цибулі-порей (на 4 особи)

- Почистіть 150 г цибулі-порей та наріжте її на частки. Покладіть нарізану цибулю-порей до чаші зі встановленим металевим ножом, подрібніть протягом 20 секунд. Розтопіть у каструлі 20 г вершкового масла, додайте подрібнену цибулю-порей, перемішайте, накрийте кришкою та тушуйте 15 хвилин.
- Обчистіть від шкірки 150 г картоплі. Наріжте її великими частками та додайте до цибулі-порей. Посоліть, поперчіть, додайте

мускатний горіх, потім влийте 1/2 літра води та 100 мл молока.

- Залиште варитися півгодини. По закінченні, перелийте суміш до чаші зі встановленим ножом та перемішайте за допомогою спіральної насадки протягом 40 секунд.

• ОВОЧІ

Запіканка з картоплі з сиром і яйцями

(на 4 особи)

- За допомогою комбайну, встановивши носій (b4) та диск С, натріть 70 г твердого сиру. Обчистіть від шкірки 700 г картоплі та наріжте її за допомогою диску Н, встановленому на носій (b4).
- Викладіть скибки картоплі в блюдо для запіканки, змащене вершковим маслом та натерте зубком часнику.
- До чаші зі встановленим ножом покладіть 2 яєчних жовтки, 200 мл молока, 150 мл вершків, сіль, перець та натертий мускатний горіх. Вимішайте протягом 1 хвилини.
- Вилийте отриману суміш на скибки картоплі. Присипте зверху тертим сиром та кількома кусочками вершкового масла.
- Запікайте в духовці протягом 1 години, виставивши термостат у положення 7.

• КОКТЕЙЛЬ

Молочний коктейль з малиною (на 2 особи)

- 1/2 літра незбираного молока, 150 г малини, 1/2 йогурту, 30 г цукру.
- Покладіть усі інгредієнти до чаші зі встановленим ножом, встановіть спіральну насадку, потім заблокуйте кришку.
- Змішайте протягом 20 секунд.

• ДЕСЕРТИ

Пиріг з йогурту (на 6/8 осіб)

- 1 баночка натурального йогурту (баночка використовується як міра), 2 баночки цукру, 3 баночки борошна, 1/2 баночки олії, 3 яйця, 1 пакетик соди (11 г).
- Покладіть усі інгредієнти до чаші зі встановленим ножом.
- Вимішайте протягом 2 хвилин. Тісто повинно бути гладким.
- Вилийте тісто до форми та поставте в духовку на 50 хвилин, виставивши термостат у положення 6.

Чотири чверті (на 4/6 осіб)

- До чаші зі встановленим ножом покладіть 150 г борошна, 1/2 пакету соди, 150 г цукру, 150 г вершкового масла та 3 яйця.
- Увімкніть комбайн та перемішайте протягом 2 хвилин. Вилийте у змащену вершковим маслом та посипану борошном форму для кексів.
- Запікайте в духовці протягом 55 хвилин, виставивши термостат у положення 6.

Збиті вершки (на 6/8 осіб)

- 250 мл свіжих, добре охолоджених вершків, 50 г цукрової пудри.
- Покладіть вершки та цукрову пудру до чаші зі встановленим диском для емульсування, потім заблокуйте кришку. Збивайте протягом 1 хвилини.

Збиті на піну білки

- До чаші зі встановленим диском для емульсування покладіть від 2 до 4 яєчних білків та пучок солі, потім заблокуйте кришку.
- Збивайте білки до утворення кріпкої піни. Увага: для того, щоб білки були легкими, не вставляйте штовхач у приймальне жерло.

