

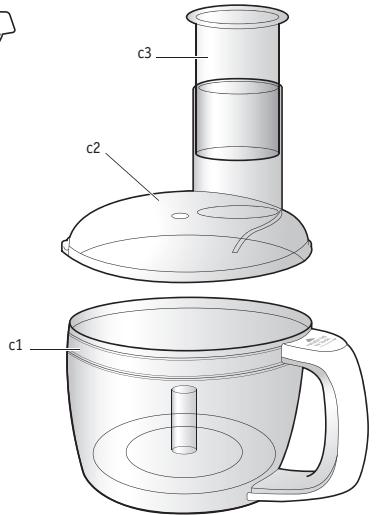
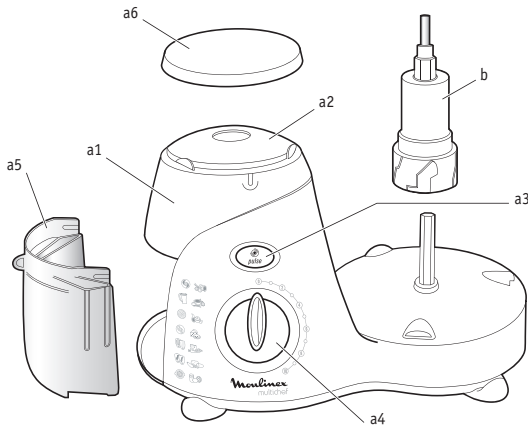
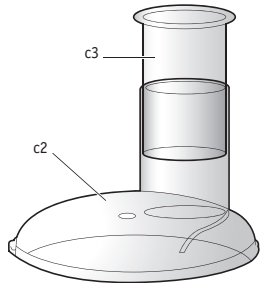
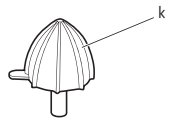
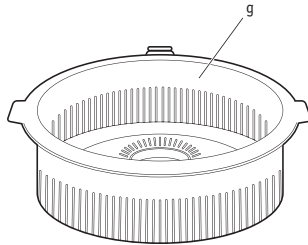
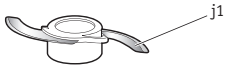
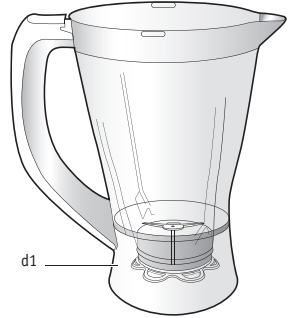
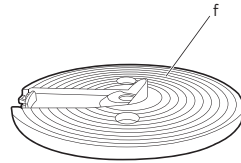
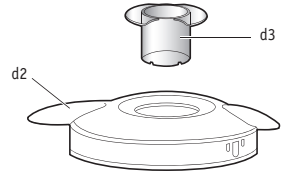
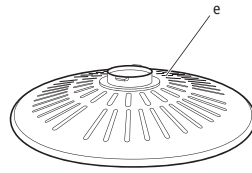
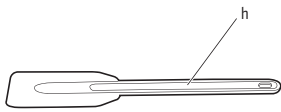
Moulinex[®]

multichef

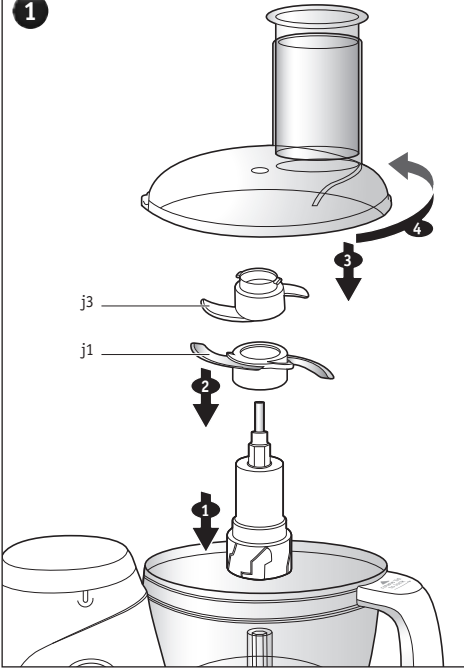
FR
EN
AR
FA
EL



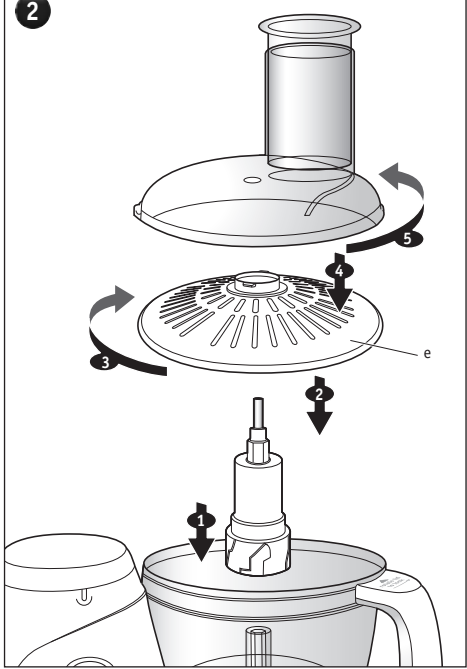
www.moulinex.com



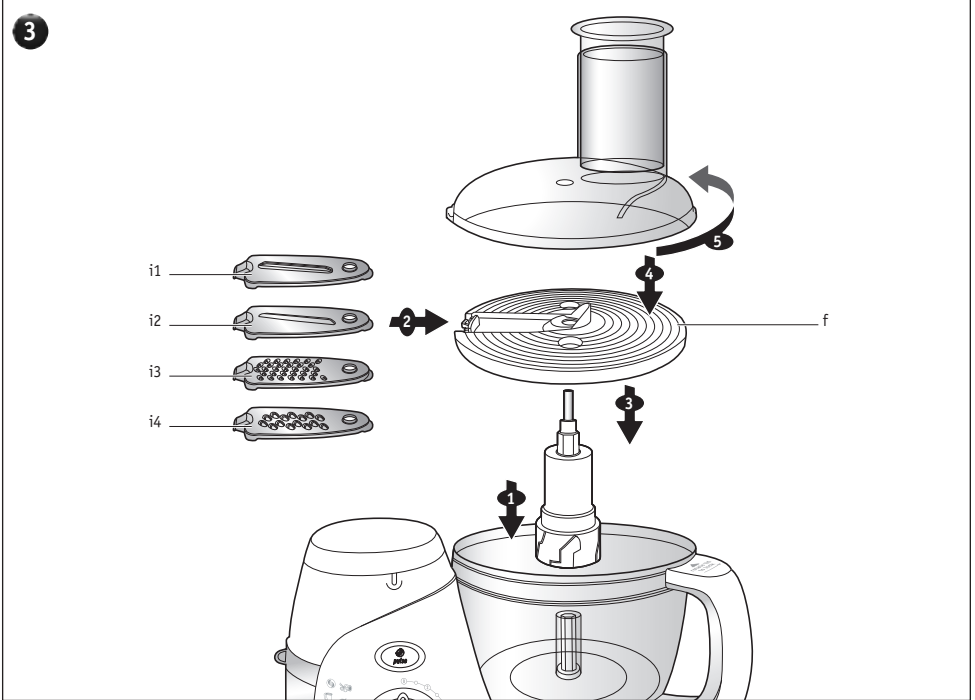
1



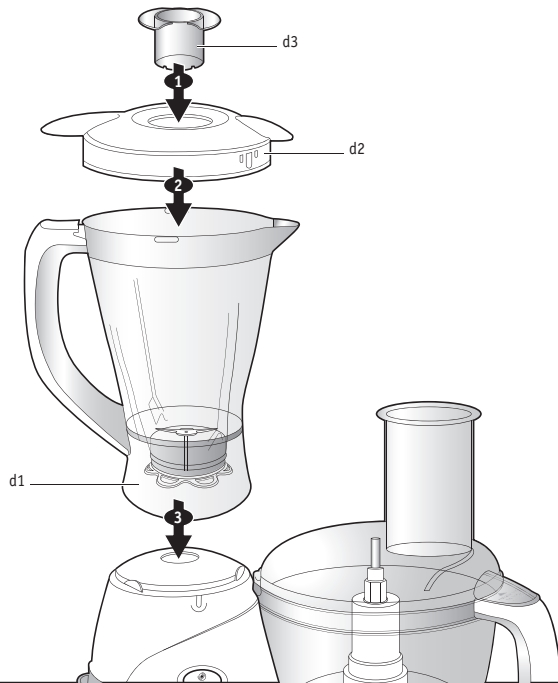
2



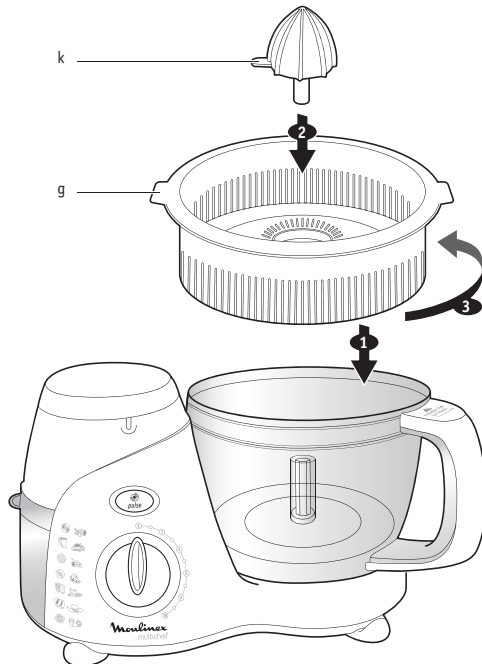
3



4



5



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.

DESCRIPTION

a1 : bloc moteur	e : disque émulsionneur
a2 : base bol mixeur	f : disque support
a3 : bouton pulse	g : panier filtre
a4 : bouton de commande	h : spatule
a5 : compartiment à lames	i1 : lame tranché fin (2,5 mm)
a6 : couvercle base bol mixeur	i2 : lame tranché épais (4,5 mm)
b : entraîneur	i3 : lame râpé fin
c1 : bol hachoir	i4 : lame râpé épais
c2 : couvercle bol hachoir	j1 : couteau métal
c3 : poussoir	j2 : protection couteau métal
d1 : bol mixeur	j3 : pétrin plastique
d2 : couvercle bol mixeur	k : presse agrume
d3 : bouchon gradué/doseur	

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégrèverait **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.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

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 ci-jointe).
- 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 ranger.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées **Moulinex**, adaptés à votre appareil.

- Manipulez le couteau métal **(j1)**, le couteau du bol mixeur ou les lames **(i)** avec précaution ; ils sont extrêmement aiguisés. Vous devez obligatoirement retirer le couteau par son entraîneur **(b)** avant de vider le bol de son contenu.
- N'utilisez pas votre bol mixeur **(d1)** à vide
- Fermez la trappe **(a2)** si vous n'utilisez pas votre bol mixeur.
- Utilisez toujours votre bol mixeur avec son couvercle.
- Quand vous voulez râper des aliments, les trancher..., utilisez toujours le poussoir **(c3)** pour les guider dans la cheminée, jamais les doigts, ni un ustensile.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, attendez l'arrêt complet avant d'enlever les accessoires.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation, cuisson, stérilisation à chaud).
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.
- **Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates**, etc. au dessus du bol mixeur **(d1)** et des accessoires en fonctionnement.

MISE EN SERVICE

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur **(a1)** sur une surface plane, propre et sèche puis branchez votre appareil.
- **Utilisation du bouton de commande (a4) : pour pouvoir manœuvrer le sélecteur de vitesse, il faut obligatoirement verrouiller le bol hachoir (c1) ainsi que le couvercle (c2).**
- **Pulse (a3) :** pour un meilleur contrôle et une meilleure homogénéisation de certaines préparations.
- **Marche continue (a4) :** sélectionnez la vitesse désirée (de 1 à 10) à l'aide du bouton de commande.
- **Pour déverrouiller le couvercle, il faut revenir obligatoirement en position 0. Tourner le couvercle vers la droite pour le déverrouiller.**

CONSEILS D'UTILISATION

Votre Robot vous permet de préparer de 150 g à 1 kg maximum.

Volume utile du bol hachoir : 1,75 L. Volume utile du bol mixeur : 1,5 L.

Bol hachoir (c1)

- Verrouillez le bol **(c1)** sur la base du robot **(a1)**.
- Placez l'accessoire choisi.
- Placez et verrouillez le couvercle **(c2)**.
- Vérifiez que la trappe **(a2)** est bien fermée.
- Mettez en marche à l'aide du sélecteur de vitesse **(a4)**.

Bol mixeur (d1)

- Verrouillez le bol mixeur **(d1)** sur la base du robot **(a1)** (assurez-vous que le bol mixeur est vide et sans accessoire).
- Placez le couvercle **(d2)** et verrouillez-le.
- Posez votre bol mixeur **(d1)** sur la base bol mixeur **(a2)** avec son couvercle **(d2)** et bouchon **(d3)**.
- Mettez en marche.

Spatule (h)

- Pour verser plus facilement les préparations dans les plats de service.

1 PÉTRIR/MÉLANGER/HACHER/MIXER

- Emboîtez le couteau métal (**j1**) ou pétrin plastique (**j2**) sur l'entraîneur (**b**) et tournez le jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez le tout sur l'axe central du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez et verrouillez le couvercle.

Préparations**. Mélanger**

- Vous pouvez mélanger 1 kg de pâte légère, utilisation vitesse 1 à 5.

. Pétrir

- Vous pouvez pétrir au maximum 800 g de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 40 secondes.

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

. Hacher (j1)

- Hacher de 150 g à 800 g
- 600 g de fromage en vitesse 2
- 500 g de fruits secs en vitesse 5
- 800 g oignons en vitesse 3
- 600 g épinards en vitesse 2
- 600 g carottes en vitesse 3
- Viandes jusqu'à 1 kg en vitesse 10

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

. Mixer dans le bol hachoir (c1)

- Vous pouvez mixer jusqu'à 1 L de potages, soupes, compotes en 20 sec.

Attention : Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol.

Ne pas dépasser 1 L dans le bol hachoir pour éviter les débordements.

2 BATTRE/EMULSIONNER/FOUETTER

- Emboîtez l'émulsionneur (**e**) sur l'entraîneur (**b**) et tournez le jusqu'en position de verrouillage.
- Positionnez le tout sur l'axe central du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez et verrouillez le couvercle.

Préparations

- Vous pouvez préparer de 2 à 7 blancs d'œufs et jusqu'à 0,3 L de crème fraîche vitesse 5.

Attention : N'utilisez jamais l'émulsionneur (e) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Temps d'utilisation maximum : 4 minutes.

3 RÂPER/TRANCHER

- Verrouillez les lames (**i**) choisies sur l'entraîneur (**b**).
- Positionnez le tout sur l'axe central du bol.
- Placez et verrouillez le couvercle.
- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (**c3**) jamais avec les doigts, ni un ustensile.

Préparations

- . Lame **(i1)** tranché fin / lame **(i2)** tranché épais : pommes de terres jusqu'à 800 g vitesse 1-2, carottes, concombres, pommes, tomates...
- . Lame **(i3)** râpé fin / lame **(i4)** râpé épais : carottes, gruyère, céleri, râpés...
- Préparez jusqu'à 800 g d'aliments à la fois (pas de viande ni de charcuterie).
- Fromage jusqu'à 500 g vitesse 1-2, chocolat jusqu'à 500 g vitesse 1-2.

4 HOMOGENEISER /MELANGER/MIXER TRES FINEMENT

- **Ne remplissez jamais le bol mixeur avec un liquide bouillant.**
- **Ne remplissez jamais le bol mixeur avec uniquement des produits secs.**
- **Attendez toujours l'arrêt complet avant d'enlever le bol mixeur.**

Le bol mixeur **(d1)** permet de traiter jusqu'à 1,5 L de préparation maximum.

Pour faire fonctionner le bol mixeur **(d1)**, il faut absolument placer le bol hachoir **(c1)** avec son couvercle verrouillé **(c2)** en premier.

- Positionnez le bol mixeur **(d1)** sur la base bol mixeur **(a2)**.
- Mettez les aliments dans le bol mixeur **(d1)** puis fermez avec le couvercle **(d2)** et verrouillez le bouchon **(d3)**.

Préparations

Vous pouvez :

- préparer jusqu'à 1,5 L de potage finement mixé, de velouté, de crème, de compote, de milkshake, de cocktail.
- mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).

Temps d'utilisation maximum : 2 minutes.

5 PRESSER LES AGRUMES

Régler en vitesse 1 / impératif ne pas utiliser une vitesse supérieure.

- Retirez l'entraîneur **(b)** de l'axe central du bol.
- Placez le panier filtre **(g)** en le tournant jusqu'en position de verrouillage. L'ergot du panier filtre vient en butée au fond de la fente de verrouillage. Vous n'avez pas besoin du couvercle **(c2)**.
- Placez le presse agrume **(k)** dans l'orifice du panier filtre.
- Posez une moitié d'agrumes sur le cône et maintenez-le ainsi.

Préparations

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

NETTOYAGE/ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil, enlevez et démontez les accessoires.
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur. Fermez le couvercle. Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche pulse. Débranchez l'appareil. Rincez le bol sous l'eau courante et laissez-le sécher.
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires ainsi que les bols et couvercles (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 métal **(j1)**, le bol mixer **(d1)** ou les lames **(i)** avec précaution ; ils sont extrêmement aiguisés.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Vérifiez tout d'abord le branchement puis :

- que le bol hachoir **(c1)** est correctement positionné, que le couvercle hachoir **(c2)** est bien verrouillé, que les accessoires sont bien emboîtés, que le bouton de commande **(a4)** est bien positionné.
- Le bol hachoir **(c1)** et le couvercle hachoir **(c2)** sont en place et verrouillés avant de faire fonctionner le bol mixeur **(d1)**.

Le sélecteur de vitesse peut débrayer si vous avez essayé de le manœuvrer sans avoir verrouillé le couvercle hachoir. Dans ce cas il faut repositionner le sélecteur en position 0, et vérifier que le couvercle est correctement verrouillé.

Votre appareil est équipé d'un système de protection. Si votre appareil s'arrête en fonctionnement, débranchez le cordon et laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de continuer votre préparation initiale.

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 »).

ENVIRONNEMENT

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 ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

recettes

PÂTE À PIZZA

Accessoires utilisés : Couteau hachoir ou lame de pétrissage

Ingrédients pour 6 personnes

- 150 g de farine
- 90 ml d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 sachet de levure de boulanger
- Sel

- Dans le bol du robot ménager, équipé du couteau hachoir ou de la lame de pétrissage, ajouter la farine, le sel et la levure.
- Faire fonctionner à **Vitesse 2** et après les **quelques premières secondes**, verser l'eau tiède et l'huile d'olive par la cheminée du couvercle.
- Dès que la pâte forme une boule (15 à 20'), arrêter le robot ménager. Laisser lever la pâte dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Préchauffer le four à Thermostat 8 (240 degrés). Pendant ce temps, étaler la pâte et ajouter la garniture au choix : purée de tomates, champignons, oignons, mozzarella...
- Poser la pizza garnie sur la plaque de cuisson, beurrée et farinée.
- Placer dans le four pendant 15 à 20 min, tout en surveillant la cuisson.

MAYONNAISE

Accessoires utilisés : Disque fouet

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre
- ¼ de litre d'huile
- Sel, poivre

- Dans le bol du robot ménager, équipé du disque émulsionneur, ajouter tous les ingrédients sauf l'huile.
- Placer le couvercle et le verrouiller sur le bol.
- Sélectionner la **Vitesse 3**. Et faire fonctionner le robot pendant 5 secondes, puis sans l'arrêter, verser l'huile très doucement dans le bol, par la cheminée du couvercle. Lorsque la mayonnaise a pris, elle s'éclaircit.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Accessoires utilisés : Couteau hachoir ou lame de pétrissage

Ingrédients pour 6 personnes

- 5 œufs
- 200 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 200 g de beurre fondu
- 200 g de chocolat
- 1 sachet de levure chimique
- 100 ml de lait

- Faire fondre le chocolat dans un bain-marie avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajouter le beurre et agiter jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu.
- Dans le bol du robot ménager, équipé du couteau hachoir ou de la lame de pétrissage, ajouter le sucre et les œufs et faire fonctionner à la **Vitesse 4 pendant 45 secondes** jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Sans arrêter le robot ménager, faire baisser la vitesse jusqu'à la Vitesse 1 et ajouter le chocolat fondu, la farine, la levure, et le lait par la cheminée du couvercle.
- Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, faire fonctionner le robot à la Vitesse 6 **pendant 15 secondes**.
- Verser la préparation dans un moule à gâteau beurré et la faire cuire pendant environ 1 heure à Thermostat 5/6 (160 degrés)

GRATIN DAUPHINOIS

Accessoires utilisés : Râpe à fromage, trancheuse fine, disque fouet

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 300 ml de lait
- 250 ml de crème fraîche épaisse
- 1 gousse d'ail
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de fromage de Gruyère
- Sel, poivre et noix de muscade râpée

- Râper le gruyère dans le bol à mélanger en utilisant la râpe à fromage à **Vitesse 4/5**. Réserver.
- Eplucher les pommes de terre et les trancher dans le bol en utilisant les cartouches de la trancheuse à la Vitesse 2/3.
- Disposer les morceaux de pomme de terre dans le plat à gratin qui a été graissé et frotté avec une gousse d'ail.
- Ajouter les jaunes d'œuf, le lait, la crème fraîche, le sel, le poivre et la noix de muscade râpée dans le bol du robot équipé du disque fouet. Mélanger à la **Vitesse 5 pendant 1 minute**.
- Verser le mélange sur les pommes de terre. Parsemer de fromage de Gruyère râpé et de quelques noix de beurre.
- Faire cuire au four à 200 degrés pendant 45 minutes à 1 heure. Si le dessus brunit trop vite, recouvrir avec une feuille d'aluminium.

MILKSHAKE AUX FRUITS

Accessoires utilisés ; Mélangeur

Ingrédients pour 6 personnes

- *Le fruit de votre choix*
- *1 banane, 2 kiwis, ou 200 g de fraises ou de framboises*
- *½ litre de lait demi-écrémé froid*
- *30 g de sucre*
- *3 glaçons*

- Peler le fruit si nécessaire.
- Placer tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et mélanger pendant **1 minute à la Vitesse 6/7**.
- Servir immédiatement.

GASPACHO

Accessoires utilisés : Mélangeur

Ingrédients pour 6 personnes

- *600 g de tomates très mûres*
- *¾ de poivron vert*
- *1 concombre*
- *3 gousses d'ail*
- *1 oignon*
- *3 tranches de pain blanc*
- *1 cuillère à café de vinaigre*
- *3 cuillères à café d'huile d'olive*
- *3 cuillères à café de jus de citron*
- *Sel, poivre, Tabasco*
- *500 ml d'eau froide*

- Peler et épépiner les tomates. Peler le concombre, épépiner le poivron.
- Couper tous les légumes en morceaux et les placer dans le bol du mélangeur avec l'ail, l'oignon et le pain.
- Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, le jus de citron, l'eau froide, le Tabasco, le sel et le poivre (selon vos goûts). Mélanger à la **Vitesse 8 pendant 1 minute**.

GRATIN D'AGNEAU AUX AUBERGINES

FR

Accessoires utilisés : Râpe à fromage, lame métallique, spatule

Ingrédients pour 6 personnes

- *600 g d'agneau maigre*
- *4 aubergines*
- *4 tomates*
- *3 oignons*
- *3 gousses d'ail*
- *150 g de fromage de Gruyère*
- *Poivre de Cayenne, 1 cuillère à soupe de fines herbes*
- *Coriandre, huile d'olive, sel, poivre*

- Couper la viande en cubes, Couper les aubergines en morceaux, les saler et les laisser sécher.
- Dans le bol, utiliser le disque de la râpe à fromage, choisir la **Vitesse 5** et râper le gruyère.
- Mettre en place la lame métallique et hacher les oignons à la **Vitesse 4**. Faire brunir les oignons et l'ail dans une sauteuse avec de l'huile d'olive.
- Peler et épépiner les tomates, les hacher à la **Vitesse 3 pendant 10 secondes**. Réserver.
- Couper la viande en cubes et la hacher à la **Vitesse 9 pendant 10 secondes**.
- Ajouter la viande, les tomates, les herbes, la coriandre, le poivre de Cayenne dans la sauteuse avec les oignons.
- Assaisonner et cuire pendant 15 minutes. Sécher les morceaux d'aubergines avec de l'essuie-tout et les brunir dans de l'huile d'olive des deux côtés.
- Disposer en alternance une couche d'aubergines et une couche de viande hachée dans un plat résistant à la chaleur en finissant par une couche d'aubergines.
- Parsemer de gruyère râpé. Faire cuire au four à 180 degrés pendant environ 30 min.
- Servir chaud.

Thank you for choosing a product from the **Moulinex** range. This product is designed exclusively for domestic food preparation.

EN

DESCRIPTION

a1 : motor unit	e : emulsifying disk
a2 : jug base	f : support disk
a3 : pulse button	g : filter basket
a4 : control switch	h : spatula
a5 : blade compartment	i1 : fine slicer (2,5 mm)
a6 : jug base cover	i2 : coarse slicer (4,5 mm)
b : spindle	i3 : fine grater
c1 : mixing bowl	i4 : coarse grater
c2 : mixing bowl cover	j1 : metal blade
c3 : pusher	j2 : metal blade cover
d1 : mixing jug	j3 : kneading blade
d2 : mixing jug lid	k : juicing cone
d3 : measuring cup/stopper	

SAFETY RECOMMENDATIONS

- Always read the instructions carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve **Moulinex** from any responsibility.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced or impaired physical, sensory or mental capacities or persons lacking appropriate knowledge or experience, unless a person responsible for their safety provides either supervision or appropriate instructions concerning use of the appliance prior to its use.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Ensure that the mains electrical supply you intend to use corresponds to the voltage of your appliance.

Any electrical connection error will negate your guarantee

- Always unplug your appliance as soon as you have finished using it, when you are cleaning it, or if the electrical supply is interrupted.
- Do not use your appliance if it is not working correctly, if it has been damaged, or if the power cable or plug is damaged. If they are damaged, they must be replaced by a **Moulinex** approved service centre (see enclosed list).
- Any work other than normal customer cleaning and care must be carried out by a **Moulinex** approved service centre.
- Do not immerse the appliance, the power cable or the plug in liquid.
- Do not allow the power cable to hang down within reach of children, close to or in contact with any hot parts of the appliance, close to any source of heat, or on any sharp edges. Always wind the power cable when storing your appliance.
- For your safety, use only **Moulinex** accessories and spare parts which are suitable for your appliance.

- Handle the metal blade **(j1)**, the mixing jug blade and the slicer blades **(i)** with care, as they are extremely sharp. Always remove the blade using the spindle **(b)** before emptying the contents of the mixing bowl.
- Do not use the mixing jug **(d1)** when empty.
- Seal the mixing jug base **(a2)** with the cover if you are not using the mixing jug.
- Always use the mixing jug with its lid.
- When slicing or grating, always use the pusher **(c3)** to guide foods in the chimney. Never use your fingers or any other utensil.
- Never touch any moving parts, wait for the appliance to stop completely before removing accessories
- Never use the accessories as a recipient (for freezing, cooking, heat sterilisation).
- Never use the accessories in a microwave oven.
- Never allow long hair, scarves, ties, etc to hang over the mixing jug **(d1)** or any other moving accessories.

SETTING UP YOUR APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, wash all the accessories in hot soapy water, then rinse and dry.
- Place the motor unit **(a1)** on a flat, clean, dry surface, and connect to the mains.
- **Using the control switch (a4): in order to use the speed selector, you must first lock the mixing bowl (c1) and the bowl cover (c2).**
- **Pulse (a3)** : for greater control and improved blending of certain preparations.
- **Continuous operation (a4)** : elect the speed you want (from 1 to 10) using the control switch.
- **To unlock the cover, the control switch must be returned to position 0. Turn the cover to the right in order to unlock it.**

RECOMMENDATIONS FOR USE

Your food processor can prepare from 150 g to a maximum of 1 kg.
 Mixing bowl capacity: 1.75 L. Mixing jug capacity: 1.5 L.

Mixing bowl (c1)

- Lock the mixing bowl **(c1)** on the motor unit **(a1)**.
- Fix your chosen accessory in the mixing bowl.
- Close and lock the mixing bowl cover **(c2)**.
- Check that the jug base **(a2)** is in place.
- Switch on the appliance using the speed selector **(a4)**.

Mixing jug (d1)

- Lock the mixing jug **(d1)** on the motor unit **(a1)** (ensure that the mixing jug is empty and contains no accessories).
- Close and lock the mixing jug lid **(d2)**.
- Place your mixing jug **(d1)** on the mixing jug base **(a2)** with its lid **(d2)** and stopper **(d3)**.
- Switch on. .

Spatula (h)

- To help you pouring your preparations out into serving dishes.

1 KNEADING/MIXING/CHOPPING/BLENDING

- Fit the metal blade **(j1)** or the plastic kneading blade **(j3)** on the spindle **(b)** and turn it until it locks.
- Fit the blade and spindle on the accessory drive.
- Place the ingredients in the bowl.
- Lock the cover in place.

Preparations

. Mixing

- You can mix 1 kg of light dough using speeds 1 to 5.

. Kneading

- You can knead a maximum of 800 g of heavy dough (sablé, shortcrust, bread dough) in 40 seconds.

Important: Stop the machine as soon as the pastry/dough starts to form a ball.

. Chopping **(j1)**

- Chop from 150 to 800 g
- 600 g of cheese on speed 2
- 500 g of dried fruit on speed 5
- 800 g of onions on speed 3
- 600 g of spinach on speed 2
- 600 g of carrots of speed 3
- Up to 1 kg of meat on speed 10

Do not chop products that are too hard (ice, sugar) or that require fine grinding (corn, coffee).

. Blending in the mixing bowl **(c1)**

- You can blend up to 1 L of soup or stewed fruit in 20 seconds.

Important: Never pour boiling liquids into the bowl.

Do not exceed 1 L in the mixing bowl to avoid overflowing.

2 BEATING/ EMULSIFYING/WHIPPING

- Fit the emulsifying disk **(e)** on the spindle **(b)** and turn it until it locks.
- Fit the disk and spindle on the accessory drive.
- Place the ingredients in the bowl.
- Lock the cover in place.

Preparations

- You can prepare 2 to 7 egg whites and up to 300 ml of crème fraîche on speed 5.

Important: Never use the emulsifying disk (e) to knead heavy dough or to mix light dough.

Maximum operating time: 4 minutes.

3 GRATING/SLICING

- Fit your chosen blade **(i)** on the spindle **(b)**.
- Fit the blade and spindle on the accessory drive.
- Lock the cover in place.
- Feed the ingredients into the chimney, guiding them with the pusher **(c3)**, never with your fingers or a utensil.

Preparations

- . **(i1)** fine slicer blade / **(i2)** coarse slicer blade: up to 800 g of potatoes on speed 1-2, carrots, cucumbers, apples, tomatoes...

- (i3) fine grater blade / (i4) coarse grater blade: carrots, cheese, celery, etc...
- Prepare up to 800 g of food at a time (excluding raw and cooked meat).
- Up to 500 g of cheese on speed 1-2, up to 500 g of chocolate on speed 1-2.

4 HOMOGENIZING/LIQUIDISING/FINE BLENDING

- **Never fill the mixing jug with boiling liquid.**
- **Never fill the mixing jug with dry ingredients only.**
- **Always wait for the mechanism to stop completely before removing the mixing jug.**

The capacity of the mixing jug (d1) is 1.5 L maximum.

In order to use the mixing jug (d1), the mixing bowl (c1), with its cover locked (c2), must first be in place.

- Place the mixing jug (d1) on the jug base (a2).
- Place the ingredients in the mixing jug (d1), close the lid (d2) and seal the stopper (d3).

Preparations

You can:

- finely blend up to 1.5 L of soup, cream, stewed fruit, milkshake, cocktails, etc
- homogenize all types of liquid batters (pancakes, fritters, clafoutis, puddings).

Maximum operating time: 2 minutes.

5 JUICING

Select speed 1 / it is essential to avoid using a higher speed.

- Remove the spindle (b) from the accessory drive.
- Fit the filter basket (g), turning it until it locks in place. The filter basket lug locks into the slot. You will not need the mixing bowl cover (c2).
- Fit the juicing cone (k) in the central hole in the filter basket.
- Place a halved fruit on the cone and hold it in place.

Preparations

- You can make up to 800 ml of juice without emptying the bowl.
- Rinse the filter basket (g) every 500 ml.

CLEANING/CARE

- Unplug the appliance, remove and dismantle the accessories.
- Pour hot water with a few drops of liquid soap/cleanser into the mixing bowl. Close the lid. Press the pulse button several times. Unplug the appliance. Rinse the bowl under running water and leave to dry.
- Wash, rinse and dry the accessories, the bowls, and the covers (they are all dishwasher safe).
- Do not use abrasive sponges or any kind of metallic scourers.
- Never immerse the motor unit (a1) in water. Wipe it with a dry or slightly moistened cloth.
- If your accessories become stained by food products (carrots, oranges etc), wipe them with a cloth soaked in vegetable oil and then clean them as normal.
- Handle the metal blade (j1), the mixing jug (d1) and the slicer blades (i) with care, as they are extremely sharp.

IN THE EVENT OF MALFUNCTION, WHAT SHOULD I DO?

EN

Firstly check the electrical connection, then check:

- that the mixing bowl (**c1**) is correctly positioned, that the mixing bowl cover (**c2**) is locked correctly, that the accessories are fitted correctly, that the control switch (**a4**) is correctly positioned.
- The mixing bowl (**c1**) and the mixing bowl cover (**c2**) are correctly positioned and locked before switching on the mixing jug (**d1**).

The speed selector may disengage if you have attempted to change the setting without having locked the mixing bowl cover. If this occurs, reposition the selector to position 0 and check that the cover is locked in place correctly.

Your appliance is fitted with a protection system. If your appliance stops functioning while in use, unplug it and leave it to cool down for 30 minutes before continuing with your interrupted preparation.

You have carefully followed all these instructions, and your appliance is still not working?

In that case, contact the retailer from whom you purchased your appliance or an authorised **Moulinex** service centre (see the list in the "Moulinex Service" booklet).

ENVIRONMENT

Let's work together to protect the environment!



① Your appliance contains numerous valuable or recyclable components.

➔ Please dispose of your appliance at a recycling centre, or if none is available, at an authorised service centre so that it can be recycled effectively.

recipes

PIZZA DOUGH

Accessories used: Chopping knife or kneading blade

Ingredients for 6 people

- *150 g of flour*
- *90 mml luke warm water*
- *2 tablespoons of olive oil*
- *1/2 sachet of baker's yeast*
- *Salt*

- In the bowl of the food processor, fitted with the chopping knife or the dough blade, place the flour, salt and yeast.
- Run at **speed 2** and after the first **few seconds**, pour the warm water and the olive oil down the feeder tube.
- Once the dough forms a bowl (15 to 20'), stop the food processor. Leave the dough in a warm place to rise until it has doubled in size.
- Preheat your oven to gas mark 8 (240 degrees). Meanwhile spread the dough out and add your selected toppings: tomato puree, mushrooms, onions, mozzarella...
- Place your garnished pizza on your baking sheet, buttered and floured.
- Place in oven for 15 to 20 mn monitoring the progression.

MAYONNAISE

Accessories used: Whisking disc

Ingredients for 6 people

- *1 egg yolk*
- *1 teaspoon of mustard*
- *1 teaspoon of vinegar*
- *¼ liter of oil*
- *Salt, pepper*

- In the bowl of the food processor fitted with the emulsifying disc, place all the ingredients except oil.
- Place the lid and lock it to the bowl.
- **Select speed 3. And run for 5 seconds** then without stopping, pour in the oil very slowly, through the feeder tube. When the mayonnaise has set, it becomes pale.

CHOCALATE CAKE

Accessories used: Chopping knife or kneading blade

EN

Ingredients for 6 people

- 5 eggs
- 200 g of sugar
- 3 tablespoons of flour
- 200 g of melter butter
- 200g of chocolate
- 1 sachet of baking powder
- 100 ml of milk

- Melt the chocolate in a bain-marie with 2 tablespoons of water. Add the butter and stir until the mixture is completely melted.
- In the bowl of the food processor fitted with the chopping knife or kneading blade, place the sugar and eggs and run at **speeds 4 for 45 seconds** until the mixture becomes foamy. Without stopping the food processor, go down to speed 1 and add the melted chocolate, flour, yeast, and milk through the feeding tube.
- When all ingredients are mixed, together, run at **speeds 6 for 15 seconds**.
- Pour into a buttered cake tin and bake for about 1 hour at gas mark 5/6 (160 degrees).

GRATIN DAUPHINOIS

Accessories used: Grater cheese, slicer fine, whisking disc

Ingredients for 6 people

- 1 kg potatoes
- 300 ml of milk
- 250 ml double cream
- 1 clove of garlic
- 3 egg yolks
- 100g gruyere cheese
- Salt, pepper and grated nutmeg

- Grate the gruyere in the mixing bowl using the grater cheese **on speed 4/5**. Put to on the side.
- Peel the potatoes and slice them in the bowl using the slicer cartridges on speed 2/3.
- Arrange the potatoes slices in a gratin dish which has been greased and rubbed with a clove of garlic.
- Place the egg yolks, milk, double cream, salt, pepper and grated nutmeg in the bowl using the whisking disc **on speed 5 for 1 minute**.
- Pour the mixture over the potatoes. Top with grated gruyere cheese and a few know of butter.
- Cook in the oven at 200 degrees for 45 minutes to 1 hour. If the top browns too quickly, cover with foil.

FRUIT MILKSHAKE

Accessories used: Blender

Ingredients for 6 people

- *Fruit of your choice :*
- *1 banana, 2 kiwi, Or 200g of strawberries or raspberries*
- *½ liter chilled semi-skimmed milk*
- *30 g sugar*
- *3 ice cubes*

- Peel the fruit if necessary.
- Place all ingredients in the blender jug and mix for **1 minute on speed 6/7**.
- Serve immediately.

GAZPACHO

Accessories used: Blender

Ingredients for 6 people

- *600 g of very ripe tomatoes*
- *¾ green pepper*
- *1 cucumber*
- *3 cloves of garlic*
- *1 onion*
- *3 slices of white bread*
- *1 teaspoon of vinegar*
- *3 teaspoons of olive oil*
- *3 teaspoons of lemon juice*
- *Salt, pepper, tabasco*
- *500 ml cold water*

- Peel and de-seed the tomatoes, peel the cucumber, de-seed the pepper.
- Cut all the vegetables into pieces and place in the blender bowl with the garlic, onion and bread.
- Add the olive oil, vinegar, lemon juice, cold water, tabasco sauce (to taste) salt and pepper. Mix **on speed setting 8 for 1 minute**.

LAMB AND AUBERGINE BAKE

Accessoried used: Accessoried used : Grater cheese, metal blade, slice

EN

Ingredients for 6 people

- *600 g of lean lamb*
- *4 aubergines*
- *4 tomatoes*
- *3 onions*
- *3 cloves of garlic*
- *150 g gruyere cheese*
- *Cayenne pepper, 1 tablespoon of mixed herbs*
- *Coriander, Olive oil, salt, pepper*

- Cut the meat into cubes, Cut the aubergines into slices, salt them and leave to dry.
- In the bowl, use the grater cheese disc, select **speed 5** and grate the gruyere.
- Fit the metal blade and chop the onions and garlic on **speed 4**. Brown the onions and the garlic in a saute pan in olive oil.
- Peel and de-seed the tomatoes, chop them **on speed 3 for 10 seconds**. Put to one side.
- Cut the meat into cubes and chop **on speed 9 for 10 seconds**.
- Add the meat, the tomatoes, the herbs, coriander, cayenne pepper to the saute pan with the onions.
- Season and cook for 15 minutes. Blot the aubergines slices with paper towel and brown them in olive oil on both sides.
- Arrange alternating layers of aubergines and minced meat in a heatproof dish finishing with a layer of aubergines.
- Top with grated gruyere. Cook in the oven at 180 degrees for about 30mn.
- Serve hot.

محتويات لسنة أشخاص

- ٦٠٠ غ من لحم الخروف الطري
- ٤ رؤوس بانجان
- ٤ رؤوس طماطم
- ٤ بصلات
- ٣ فصوص من الثوم
- ١٥٠ غ من جبن الغرويير
- فلفل حار، ملعقة شاي واحدة من خليط الأعشاب
- كزبرة، زيت زيتون، ملح، فلفل

- إقطع اللحم بشكل مكعبات. إقطع البانجان شرحات، ملّحها ودعها تجفّ.
- في الزبدية، استعمل قرص بشر الجبن، اختر السرعة ٥ وابشر جبن الغرويير.
- ركب الشفرة المعدنية، قطع البصل والثوم على السرعة ٤. حمر شرحات البصل والثوم في مقلاة بزيت الزيتون.
- انزع قشرة الطماطم وبذورها، ثم قطعها على السرعة ٣ لمدة ١٠ ثوان، ثم ضعها جانباً.
- قطع اللحم مكعبات وافرمه على السرعة ٩ لمدة ١٠ ثوان.
- أضف اللحم والطماطم والأعشاب والكزبرة والفلفل الحار في المقلاة مع البصل.
- تذوق النكهة ثم سخّن لمدة ١٥ دقيقة. جفف شرائح البانجان بضغط محارم ورقية عليها ضغطاً خفيفاً، ثم حمّرها بالقلي بزيت الزيتون على الوجهين.
- صفّ شرائح البانجان بشكل متناوب مع اللحم المقطع في طبق مقاوم للحرارة وغطّها بطبقة من شرائح البانجان.
- مدّ جبن الغرويير المبشور فوقها، ثم سخّنها في فرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة.
- قدمها ساخنة.

مشروب الحليب بالفواكه

الأكسسوار المستعمل: خلّاط

المحتويات لسنة أشخاص

- فواكه وفق اختياركم:
- ١ موزة، ٢ كيوي، أو ٢٠٠ غ من الفريز أو التوت
- ٢/١ ليتر من الحليب البارد قليل الدسم
- ٣٠ غ من السكر
- ٣ مكعبات جليد

- اقشّر الفواكه عند الضرورة.
- اضع كل المحتويات داخل الخلّاط واخلط لمدة دقيقة واحدة على السرعة ٧/٦.
- اقدمها فوراً.

غازياشو

الأكسسوار المستخدم: خلّاط

محتويات لسنة أشخاص

- ٦٠٠ غ من الطماطم الناضجة تماماً
- ٤/٣ فليفلة خضراء
- ١ خياراً واحدة
- ٣ فصوص من الثوم
- ١ بصلة واحدة
- ٣ شريحات من الخبز الأبيض
- ١ ملعقة شاي واحدة من الخل
- ٣ ملاعق شاي من زيت الزيتون
- ٣ ملاعق شاي من عصير الليمون
- ملح، فلفل، تاباسكو
- ٥٠٠ مل من الماء البارد

- قشّر الطماطم وانزع عنها بذورها ، قشّر الخيار، انزع بذور الفليفلة،
- قطع كل الخضراوات إلى قطع وضعها في زبدية الخلاط مع الثوم والبصل والخبز.
- أضف زيت الزيتون والخل وعصير الليمون والماء البارد ومرق تاباسكو (حسب الرغبة) والملح والفلفل.
- شغل الخلّاط على السرعة ٨ لمدة دقيقة واحدة.

محتويات لسنة أشخاص

AR

- ٥ - بيضات
- ٢٠٠ غ من السكر
- ٣ ملاعق شاي من الطحين
- ٢٠٠ غ من الزبدة المنصهرة
- ٢٠٠ غ من الشوكولاتة
- ١ - محفظة من بيكينغ باوذر
- ١٠٠ مل من الحليب.

- أصهر الشوكولاتة في حمام مائي مع ملعقتي شاي من الماء. أضف الزبدة وحرك حتى تمام إنصهار المزيج.
- في زبدية الخلاط، بعد تجهيزها بسكين التقطيع أو شفرة العجن، ضع السكر والبيض وأدر الخلاط على السرعة 4 لمدة 45 ثانية إلى أن يصبح المزيج رغويًا. بدون إيقاف الخلاط خفّض سرعة الخلط إلى السرعة 1 ثم أضف الشوكولاتة المنصهرة والطحين والخميرة والحليب من خلاط أنبوب بالإضافة.
- بعد امتزاج كل المحتويات مع بعضها البعض، أدلّج الخلاط على السرعة 6 لمدة ١٥ ثانية.
- أسكب المزيج في قالب كيك مدهون بالزبدة وسخنه لمدة ساعة واحدة في فرن الغاز على العلامة ٦/٥ (١٦٠ درجة مئوية).

غراتان دوفينوا

الأكسسوار المستخدم: بشارة جبن شفرة تشريح ناعم، قرص الخفق.

محتويات لسنة أشخاص

- ١ - كغ بطاطس
- ٣٠٠ مل من الحليب
- ٢٥٠ مل من الكريما المضاعفة
- ١ - فص ثوم
- ٣ - صفار بيضات
- ١٠٠ غ من جبن الغرويير
- ملح، فلفل، جوزة الطيب المبشور.

- أبشر جبن الغرويير في زبدية الخلاط باستعمال بشارة الجبن على السرعة ٥/٤. وضعها جانباً.
- قشر البطاطس وقطعها شحرات في الزبدية باستعمال خراطيش التشريح على السرعة ٣/٢.
- صف شحرات البطاطس على طبق للغراتان بعد دهنه بالزبدة وحكّه بفص الثوم.
- ضع صفار البيض والحليب والكريما المضاعفة والملح والفلفل وجوز الطيب المبشور في الزبدية واستعمل قرص الخفق على السرعة ٥ لمدة دقيقة واحدة.
- أسكب المزيج فوق البطاطس. ورش فوقه جبن الغرويير المبشور مع قليل من الزبدة.
- سخن في الفرن عند درجة حرارة ٢٠٠ مئوية. لمدة تتراوح بين ٤٥ دقيقة إلى ساعة واحدة. إذا تحوّل السطح بسرعة إلى الإسمرار غطه برقاقة ألمنيوم.

وصفات

عجينة البيتزا

الأكسسوار المستعمل: سكينه فرم أو شفرة عجن

المحتويات لسنة أشخاص

- ١٥٠ غ طحين
- ٩٠ مل ماء فاتر
- ملعقتين من زيت الزيتون
- ٢/١ محفظة من خميرة العجين
- ملح

- في زبدية الخلاط، بعد تجهيزها بسكين الفرغ أو شفرة العجن، أضف الطحين والملح والخميرة.
- أدر الخلاط على السرعة ٢ وبعد ثوان قليلة اسكب الماء الفاتر وزيت الزيتون من خلال أنبوب الإضافة.
- ما أن تصبح العجينة كروية الشكل (من ١٥ إلى ٢٠ ثانية)، أوقف الخلاط. دع العجينة تختمر في مكان دافئ لترتفع حتى تبلغ ضعف حجمها الأصلي.
- سخن فرن الغاز حتى العلامة ٨ (٢٤٠ درجة مئوية). في هذه الأثناء أبسط العجينة ثم مدّ على سطحها المواد الإضافة: معجون الطماطم، فطر، بصل، جبنة الموزاريلا...
- ضع البيتزا بعد تجهيزها فوق صينية مدهونة بالزبدة ومرشوشة بطبقة رقيقة من الطحين.
- ضع الصينية في الفرن لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة مع مراقبة تقدم استوائها.

المايونيز

الأكسسوار المستعمل: قرص الخفق

المحتويات لسنة أشخاص

- ١ صفار بيضة
- ١ ملعقة شاي من الخردل
- ملعقة شاي من الخل
- ٤/١ لبيتر من الزيت
- ملح، فلفل

- في زبدية الخلاط، بعد تجهيزها بقرص الخفق، أضف كل المحتويات ما عدا الزيت.
- ضع الغطاء واقفله على الزبدية.
- اختر السرعة ٣ وأدر الخلاط ثم بعد ٥ ثوان إبدأ بسكب الزيت من خلال أنبوب الإضافة، ببطء شديد وبدون توقف. حين تصبح المايونيز جاهزة تصير شاحبة اللون.

- أغسل، أشطف، وامسح قطع الأكسسوار وكذلك الزبديات والأغطية (يمكن غسلها بألة غسيل الصحون).
- لا تستعمل اسفنجاً حاتاً أو أدوات تحوي أجزاء معدنية.
- لا تغمر أبداً مجموعة المحرك (a1) في الماء. إمسحها بقطعة جافة من القماش أو رطبة قليلاً.
- في حال تلون قطع الأكسسوار بالمواد الغذائية (جزر، برتقال...) أفركها بقطعة قماش مبللة بالزيت الغذائي ثم قم بالتنظيف المعتاد.
- تعامل بحذر مع السكين المعدني (j1) وزبديّة الخلّاط (d1) أو الشفرات (i)، إنها حادة للحدّ الأقصى.

ما العمل إذا كان جهازك لا يعمل

- تأكد أولاً من الوصل الكهربائي، ثم:
 - تأكد من أن زبديّة الفرّم (c1) موضوعة في المكان الصحيح، وأن غطاء الفرّم (c2) مقفل بشكل سليم، وأن قطع الأكسسوار مركّبة بشكل جيد، وأن زر القيادة (a4) في الوضعية الصحيحة.
 - أن زبديّة الفرّم (c1) وغطاء الفرّم (c2) موضوعة في مكانها ومقفلة قبل تشغيل زبديّة الخلّاط (d1) يمكن لناخب السرعة أن لا يبقى معشّقاً إذا حاولت إدارته بدون إقفال غطاء الفرّم. في هذه الحالة يجب إعادة وضع الناخب إلى الوضعية 0، وتحقق من أن الغطاء مقفل بشكل صحيح.

إن جهازك مجهّز بنظام للحماية. إذا توقّف جهازك خلال التشغيل، أفضل السلك الكهربائي عن الكهرباء ودع الجهاز يبرد مدة ٣٠ دقيقة قبل متابعة تحضيرك الأولى، لقد اتبعت جميع هذه التعليمات بعناية، ومع ذلك فإن جهازك لا يعمل؟ في هذه الحالة توجه إلى البائع الذي اشتريته منه الجهاز أو إلى مركز معتمد مولينكس (أنظر اللائحة في الكتيب "خدمة مولينكس").

البيئة

لنساهم في حماية البيئة!

- ① يحتوي جهازك على العديد من المواد التي يمكن الإستفادة منها أو إعادتها إلى الدورة الإنتاجية.
- ② سلّم جهازك إلى مركز للتجميع أو إلى مركز خدمة معتمد لتتم معالجته.

التحضيرات

- شفرة (i1) تشريح دقيق / شفرة (i2) تشريح سميك: بطاطس حتى ٨٠٠ غ بسرعة ١-٢، جزر، خيار، تفاح، طماطم...
- شفرة (i3) برش ناعم / شفرة (i4) برش خشن: جزر، جبن، غروبير، كرفس، مبروشة...
- حضر حتى ٨٠٠ غ من المواد الغذائية دفعة واحدة (لا تبرش لحوماً أو مقدمات).
- أجبان حتى ٥٠٠ غ بالسريعة ١-٢، شوكلاتة حتى ٥٠٠ غ بالسريعة ١-٢.

4 تجانس / مزج / خلط دقيق جداً

- لا تملأ أبداً زبدية الخلط بسائل يغلي.
- لا تملأ أبداً زبدية الخلط بمنتجات جافة فقط.
- انتظر دائماً التوقف التام قبل رفع زبدية الخلط.
- تسمح زبدية الخلط (d1) بمعالجة بحدود ١,٥ لتر من التحضيرات كحد أقصى.
- لتشغيل زبدية الخلط (d1) يجب لزاماً وضع زبدية الفرغ (c1) مع غطائها وقفلها (c2) أولاً.
- ضع زبدية الخلط (d1) على قاعدة زبدية الخلط (a2).
- ضع المواد الغذائية في زبدية الخلط (d1) ثم أغلق بالغطاء (d2) وأقفل السدادة (d3).

التحضيرات

يمكنك:

- تحضير ١,٥ لتر من الحساء الممزوج بدقة، أو الشورية، والكريما، والمربي، أو مشروب الحليب، والكوكتيل.
- مزج جميع المعجنات السائلة (كريب، عوامة، كلافوتي)
- زمن الحد الأقصى للإستعمال: دقيقتين.

5 عصر الحمضيات والجزر

- اضبط على السرعة ١ / لزاماً لا تستعمل مطلقاً سرعة أعلى.
- أخرج الساحب (b) من المحور المركزي للزبدية.
- ضع سلّة الترشيح (g)، بإدارته حتى بلوغ وضعية الإقفال. يصطدم ظفر سلّة الترشيح في نهاية شق الإقفال. لست بحاجة للغطاء (c2).
- ضع عصارة الفواكه (k) في فتحة سلّة الترشيح.
- ضع نصف الثمرة فوق الكوز وثبته بهذه الطريقة.

التحضيرات

- يمكنك الحصول على حد أقصى ٠,٨ لتر من العصير دون إفراغ الزبدية.
- أشطف سلّة الترشيح (g) كل ٠,٥ لتر.

التنظيف / الصيانة

- أفضل الجهاز عن الكهرباء، ارفع وقتك قطع الأكسسوار.
- أسكب ماء ساخن مضافاً إليه بضع قطرات من الصابون السائل في زبدية الخلط. أغلق الغطاء. أرسل بضع نبضات بالضغط على لامسة النبض. أفضل الجهاز عن الكهرباء. أشطف الزبدية بالماء الجاري ودعها تجف.

1 عجن/مزج/فرم/خلط

- ركب السكين المعدني (j1) أو العجان البلاستيكي (j2) الساحب (b) وأدره حتى يبلغ وضعية الإقفال.
- ركب الكل على المحور المركزي للزبدية.
- ضع المحتويات في الزبدية.
- ضع الغطاء واقفله،

التحضيرات

المزج

- يمكنك مزج ١ كغ من العجينة الخفيفة، استعمل السرعة من ١ إلى ٥.

العجن

- يمكنك أن تعجن كحد أقصى ٨٠٠ غ من العجينة السمكية (عجينة موالح، معجنات، أو عجينة خبز) خلال ٤ ثانية.

انتباه: أوقف الجهاز بمجرد أن تتبين تشكل كرة العجين.

الفرم (j1)

- أفرم من ١٥٠ غ إلى ٨٠٠ غ
- ٦٠٠ غ من الجبن بالسرعة ٢
- ٥٠٠ غ من الفواكه المجففة بالسرعة ٥
- ٨٠٠ غ من البصل بالسرعة ٣
- ٦٠٠ غ من السبانخ بالسرعة ٢
- ٦٠٠ غ من الجزر بالسرعة ٣
- لحم بحدود ١ كغ بالسرعة ١٠
- لا تفرم منتجات قاسية جداً (جليد، سكر) أو التي تتطلب طحناً ناعماً (قمح، بن).

خلط في زبدية الفرمة (c1)

- يمكنك أن تخلط بحدود ١ لتر من الحساء أو الشوربة أو المربي خلال ٢٠ ثانية.
- انتباه: لا تسكب أبداً سائل يغلي في الزبدية.
- لا تتجاوز ١ لتر في زبدية الفرمة لتفادي فائض الحجم.

2 خفق/استحلاب/تبعثر

- ركب الحفاقة (e) على الساحب (b) وأدرها إلى أن تبلغ وضعية الإقفال.
- ركب الكل على المحور المركزي للزبدية.
- ضع المحتويات في الزبدية.
- ضع الغطاء واقفله،

التحضيرات

- يمكنك أن تحضر من ٢ إلى ٧ بياض بيض و بحدود ٣٠٠ ميليتر من الكريما الطازجة بالسرعة ٥.
- انتباه: لا تستخدم مطلقاً الحفاقة (e) لعجن العجين السميك أو لمزج العجين الخفيف.
- زمن الاستعمال الأقصى: ٤ دقائق.

3 البشر/التشريح

- أقفل الشفرات (i) المختارة على الساحب (b).
- ركب الكل على المحور المركزي للزبدية.
- ركب الغطاء واقفله.
- أدخل المواد الغذائية في المجرى العلوي وادفعها بواسطة الدافع (c3)، لا تدفعها أبداً بأصابعك أو بأي أداة مطبخية.

- لا تستعمل زبدية الخلّاط (d1) وهي فارغة.
- أغلق المصيدة (a2) عند عدم استخدام زبدية الخلّاط.
- استخدم زبدية الخلّاط مع غطاءها دوماً.
- إذا أردت بشر المواد الغذائية أو تقطيعها ...، استعمل دائماً الدافع (c3) لدفعها داخل المجرى، لا تستعمل أصابعك أو أية أداة مطبخ للقيام بذلك.
- لا تمس القطع أثناء الحركة مطلقاً، إنتظر ريثما تتوقف بشكل كامل قبل رفع قطع الأكسسوار.
- لا تستخدم قطع الأكسسوار أبداً كأوعية (للتجميد، أو التسخين، أو التعقيم بالحرارة).
- لا تضع قطع الأكسسوار في فرن للأمواج الميكروية.
- لا تدع الشعر الطويل أو المنديل أو ربطة العنق، إلخ.. تتدلى فوق زبدية الخلّاط (d1) أو فوق قطع الأكسسوار خلال عملها.

التشغيل

- قبل أول استعمال، إغسل جميع قطع الأكسسوار بالماء الساخن مع الصابون، ثم اشطفها بالماء وجففها.
- ضع مجموعة المحرك (a1) فوق سطح مستو ونظيف وجاف ثم قم بوصل الجهاز بالكهرباء.
- استعمال زر القيادة (a4) : لتتمكن من تغيير وضعية ناخب السرعة ينبغي إلزاماً إحكام إقفال زبدية الفرغ (c1) وكذلك الغطاء (c2).
- النبض (a3): من أجل التحكم بشكل أفضل وللحصول على تجانس أكمل لبعض التحضيرات.
- تشغيل متواصل (a4) : قم باختيار السرعة المرغوبة (من ١ إلى ١٠) بواسطة زر القيادة.
- لنزع إقفال الغطاء يجب العودة حتماً إلى الوضع 0. أدر الغطاء نحو اليمين من أجل نزع الإقفال.

إرشادات الاستعمال

يسمح لك هذا الروبوت بتحضير ما يتراوح وزنه بين ١٥٠ غ إلى ١ كغ كحد أقصى. الحجم المفيد لزبدية الفرغ هو ١,٧٥ لتر، والحجم المفيد لزبدية الخلّاط هو ١,٥ لتر.

زبدية الفرغ (c1)

- أقفل الزبدية (c1) على قاعدة الروبوت (a1).
- ضع قطع الأكسسوار التي اخترتها في مكانها.
- ضع الغطاء (c2) واقفله.
- تأكد من تمام إغلاق المصيدة (a2).
- شغل بواسطة ناخب السرعة (a4).

زبدية الخلّاط (d1)

- أقفل زبدية الخلّاط (d1) على قاعدة الروبوت (a1) (تأكد من كون زبدية الخلّاط فارغة بدون قطع أكسسوار).
- ضع الغطاء (d2) في مكانه واقفله.
- ضع زبدية الخلّاط (d1) فوق قاعدة زبدية الخلّاط (a2) مع غطاءها (d2) وسدادتها (d3).
- قم بتشغيل الجهاز.

الملوقة (h)

- لسكب التحضيرات في أطباق التقديم بسهولة أكبر.

نشكركم لاختياركم أحد أجهزة مجموعة مولينكس المصممة خصيصاً لتحضير الأغذية للإستعمال المنزلي داخل البيوت.

الوصف

a1	مجموعة المحرك	e	قرص الخفق
a2	قاعدة زبدية الخلاط	f	قرص حامل
a3	زرّ نبضي	g	سلّة الترشيح
a4	زر القيادة	h	ملوقة
a5	قسم الشفرات	i1	شفرة تشريح دقيق (٢,٥ مم)
a6	غطاء قاعدة زبدية الخلاط	i2	شفرة تشريح سميك (٤,٥ مم)
b	ساحب	i3	شفرة بشر دقيق
c1	زبدية الفرّامة	i4	شفرة بشر سميك
c2	غطاء زبدية الفرّامة	j1	سكين معدني
c3	دافع	j2	واقية السكين المعدني
d1	زبدية الخلاط	j3	عجان بلاستيكي
d2	غطاء زبدية الخلاط	k	عصارة فواكه
d3	سدادة مدرجة/معاير		

إرشادات السلامة

- إقرأ طريقة الإستعمال بانتباه قبل استعمال جهازك للمرة الأولى: فالإستخدام غير المطابق لطريقة الإستعمال يخلي مولينكس من أية مسؤولية.
- هذا الجهاز غير مخصص للإستعمال من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو أشخاص عديمي الخبرة أو المعرفة، إلا إذا جرت مراقبتهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم وتمتعوا بتعليمات مسبقة تتعلق باستخدام الجهاز.
- من الملائم مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- تأكد من أن توتر تيار التغذية لجهازك مطابق تماماً للتيار الكهربائي في منشأتك الكهربائية.
- أي خطأ في التوصيل الكهربائي يلغي الكفالة.
- أفصل الجهاز عن الكهرباء دائماً حين تكف عن استعماله، أو عند تنظيفه أو حصول انقطاع في التيار الكهربائي .
- لا تستعمل جهازك إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو كان معطوباً أو إذا كان السلك الكهربائي أو المأخذ معطوبين. من أجل تفادي أي خطر ينبغي استبدالهما إلزاماً من قبل مركز خدمة معتمد مولينكس (أنظر اللائحة المرفقة).
- كل تدخل عدا التنظيف والصيانة العادية من قبل الزبون ينبغي أن يتم من قبل مركز خدمة معتمد مولينكس.
- لا تضع الجهاز أو سلك التغذية أو المأخذ الكهربائي في أي سائل.
- لا تدع سلك التغذية الكهربائية يتدلى في متناول الأطفال، أو قريباً أو على تماس مع الأجزاء الساخنة للجهاز، أو قريباً من مصدر للحرارة أو على حافة زاوية. استخدم لفاف السلك لركنه في مكانه.
- من أجل سلامتك، لا تستخدم سوى قطع متممة "أكسسوار" وقطع تبديل مولينكس مصممة لجهازك.
- تعامل مع السكين المعدني (J1) وسكين زبدية الخلاط أو الشفرات (i) بحذر . فهي حادة لدرجة قصوى. وينبغي إلزاماً أن تسحب السكين بواسطة الساحب الخاص به (b) قبل إفراغ الزبدية من محتوياتها.

از اینکه محصولی از محصولات مولینکس را انتخاب کرده اید از شما سپاسگزاریم. این محصول صرفاً برای مصرف خانگی طراحی شده است.

توضیحات

FA

e	صفحه خردکن	a1	واحد موتور
f	صفحه تکیه گاه	a2	پایه ظرف
g	صافی	a3	دکمه پالس
h	کفگیر	a4	کلید کنترل
i1	تیغه برش ریز (۲،۵ میلی متر)	a5	محفظه تیغه
i2	تیغه برش درشت (۴،۵ میلی متر)	a6	درپوش پایه ظرف
i3	رنده ریز	b	محور
i4	رنده درشت	c1	کاسه مخلوط کن
j1	تیغه فلزی	c2	درپوش کاسه مخلوط کن
j2	درپوش تیغه فلزی	c3	گوشت کوب
j3	تیغه خمیرساز	d1	پارچ مخلوط کن
k	مخروط آب گیری	d2	درپوش پارچ مخلوط کن
		d3	پیمانه/استوپ

توصیه های ایمنی

- همیشه قبل از استفاده از این وسیله برای اولین بار، دستورات را به دقت بخوانید. در صورت هر گونه استفاده بر خلاف این دستورات، مولینکس هیچ گونه مسئولیتی را متقبل نخواهد شد.
- این وسیله برای استفاده افراد و از جمله کودکان دارای نقص فیزیکی، حسی یا ذهنی و یا فاقد تجربه یا دانش کافی نیست. تنها افرادی که مسئولیت آنها را بر عهده دارند می توانند دستورات لازم برای استفاده از آن را بدهند یا بر این کار نظارت کنند.
- مواظب باشید کودکان با این وسیله بازی نکنند.
- مطمئن شوید که ولتاژ برق ورودی با ولتاژ وسیله همخوانی داشته باشد.
- هر گونه مشکل مرتبط با اتصال جریان برق باعث ابطال ضمانت شما خواهد شد.**
- همیشه به محض اتمام استفاده از وسیله، یا زمان تمیز کردن آن و یا در صورت قطع جریان برق آن را از برق بکشید.
- در صورتی که این وسیله درست کار نکند، خراب شده باشد و یا سیم برق آن دچار مشکل شده باشد نباید از آن استفاده کنید. در صورت بروز این گونه مشکلات برای قطعات، باید توسط یکی از مراکز خدمات مورد تأیید مولینکس تعویض شود (فهرست ضمیمه را نگاه کنید).
- هر کاری به غیر از مراقبت و تمیز کردن معمول باید توسط یکی از مراکز خدمات مورد تأیید مولینکس انجام شود.
- وسیله، کابل یا دوشاخه برق را خیس نکنید.
- اجازه ندهید کابل برق در دسترس یا در تماس و نزدیکی قسمتهای داغ وسیله یا در معرض حرارت قرار گیرد و یا به لبه های تیز برخورد کند. همیشه هنگام پر کردن ظرف وسیله کابل برق را از آن دور کنید.
- برای حفظ ایمنی خود تنها از وسایل جانبی مولینکس که مناسب این وسیله هستند استفاده کنید.
- با دقت به تیغه فلزی (J1)، تیغه پارچ مخلوط کن و تیغه های برش (i) دست بزنید زیرا این قطعات بسیار تیز است. همیشه قبل از خالی کردن محتویات کاسه مخلوط کن، تیغه را با استفاده از محور (b) جدا کنید.

- هنگامی که پارچ مخلوط کن (d1) خالی است از آن استفاده نکنید.
- در صورت عدم استفاده از پارچ مخلوط کن، درپوش پایه پارچ مخلوط کن (a2) را روی آن قرار دهید.
- همیشه درپوش پارچ مخلوط کن را روی آن قرار دهید.
- همیشه هنگام برش گوشت یا رنده کردن، از گوشت کوب برای فرستادن غذا به داخل لوله استفاده کنید.
- هرگز از انگشتان یا وسایل دیگر استفاده نکنید.
- هرگز به قطعات در حال حرکت دست نزنید. قبل از جداسازی قطعات جانبی صبر کنید وسیله کاملاً از کار کردن بایستد.
- هرگز از قطعات جانبی به عنوان وسیله ای برای منجمد کردن، پختن و استرلیزه کردن استفاده نکنید.
- هرگز از قطعات جانبی در فر مایکروویو استفاده نکنید.
- هرگز اجازه ندهید موی بلند، شال گردن، کراوات و غیره بر روی پارچ مخلوط کن (d1) یا سایر قطعات جانبی در حال حرکت آویزان باشد.

نصب وسیله

- قبل از اولین استفاده، قطعات جانبی را در آب و صابون داغ شستشو دهید، سپس آب بکشید و خشک کنید.
- واحد موتور (a1) را روی سطحی صاف، تمیز و خشک قرار دهید و قطعات اصلی آن را وصل کنید.
- برای تنظیم سرعت باید ابتدا با استفاده از کلید کنترل (a4) کاسه مخلوط کن (c1) و درپوش کاسه (c2) را محکم در جای خود قرار دهید. دکمه پالس برای کنترل بهتر و درست آمیختن مخلوط‌های خاص است. کار مداوم (a4): با استفاده از کلید کنترل سرعت مورد نظر (از ۱ تا ۱۰) را انتخاب کنید. برای باز کردن درپوش، کلید کنترل باید به نقطه 0 باز گردانده شود. هنگام باز کردن درپوش را به سمت راست بچرخانید.

توصیه‌هایی برای استفاده از دستگاه

این وسیله می‌تواند از ۱۵۰ گرم تا حداکثر یک کیلوگرم غذا را آماده کند. ظرفیت کاسه مخلوط کن: ۱/۷۵ لیتر، ظرفیت پارچ مخلوط کن: ۱/۵ لیتر.

کاسه مخلوط کن (c1)

- کاسه مخلوط کن (c1) را بر روی واحد موتور (a1) محکم ببندید.
- قطعه جانبی مورد نظر را در داخل کاسه مخلوط کن نصب کنید.
- درپوش کاسه مخلوط کن (c2) را محکم ببندید.
- مطمئن شوید که پایه پارچ (a2) در جای خود قرار دارد.
- با استفاده از کلید کنترل سرعت (a4) وسیله را روشن کنید.

پارچ مخلوط کن (d1)

- پارچ مخلوط کن (d1) را بر روی واحد موتور (a1) محکم ببندید. (مطمئن شوید که پارچ مخلوط کن خالی است و هیچ وسیله جانبی در درون آن قرار ندارد.)
- درپوش پارچ مخلوط کن (d2) را محکم ببندید.
- با استفاده از درپوش (d1) و پیمانه/استپ، پارچ مخلوط کن (a2) را بر روی پایه آن (d2) قرار دهید.
- وسیله را روشن کنید.

کاردک (h)

- این قطعه به شما کمک می‌کند تا مخلوط را داخل ظرف‌ها بریزید.

1 تهیه خمیر/مخلوط کردن/بریدن گوشت

- تیغه فلزی (j1) یا تیغه خمیر ساز پلاستیکی (j2) را روی محور (b) قرار دهید و بچرخانید تا محکم شود.
- تیغه و محور را بر روی درایو جانبی تنظیم کنید.
- مواد اولیه را درون کاسه بریزید.
- درپوش آن را ببندید.

آماده سازی

مخلوط مواد

- با سرعت ۱ تا ۵ می توانید یک کیلوگرم خمیر شل را مخلوط کنید.

تهیه خمیر

- می توانید حداکثر ۸۰۰ گرم خمیر سفت (انواع خمیرهای نان، پیتزا و غیره) را در ۴۰ ثانیه درست کنید. نکته مهم: به محض اینکه خمیر شکل ظرف را به خود گرفت دستگاه را خاموش کنید.
- خرد کردن مواد (j1)
- خرد کردن بین ۱۵۰ تا ۸۰۰ گرم مواد.
- ۶۰۰ گرم پنیر با سرعت ۲
- ۵۰۰ گرم میوه خشک با سرعت ۵
- ۸۰۰ گرم پیاز با سرعت ۳
- ۶۰۰ گرم اسفناج با سرعت ۲
- ۶۰۰ گرم هویج با سرعت ۳
- تا ۱ کیلوگرم گوشت با سرعت ۱۰
- از خرد کردن مواد خیلی سفت (یخ، قند) یا موادی که باید زیاد ریز (آسیا) شود (ذرت، قهوه) خودداری کنید.

استفاده از کاسه مخلوط کن (c1)

- در ظرف ۲۰ ثانیه می توانید تا ۱ لیتر سوپ یا میوه در آب جوشیده را مخلوط کنید.
- نکته مهم: هرگز مایعات در حال جوش را داخل کاسه نریزید.
- برای جلوگیری از سر رفتن مایعات، بیش از یک لیتر در کاسه مخلوط کن نریزید.

2 کوبیدن/مخلوط کردن مایعات/ورز دادن

- صفحه خمیرساز (e) را روی محور (b) قرار دهید و بچرخانید تا محکم شود.
- صفحه و محور را بر روی درایو جانبی تنظیم کنید.
- مواد اولیه را درون کاسه بریزید.
- درپوش آن را ببندید.

مواد مخلوط شده

- شما می توانید ۲ الی ۷ سفیده تخم مرغ و حداکثر ۳۰۰ میلی لیتر خامی ترش را با سرعت ۵ مخلوط کنید.
- نکته مهم: هرگز از صفحه خمیر ساز (e) برای شل کردن خمیر سفت یا مخلوط کردن خمیر شل استفاده نکنید.
- حداکثر زمان کار: ۴ دقیقه

3 رنده کردن/تکه کردن

- تیغه مورد نظر (i) را روی محور (b) قرار دهید و بچرخانید تا محکم شود.
- صفحه و محور را بر روی درایو جانبی تنظیم کنید.
- درپوش آن را ببندید.
- برای فرستادن غذاها به داخل لوله از گوشت کوب استفاده کنید. هرگز از انگشتان یا وسایل دیگر استفاده نکنید (c3).

مواد مخلوط شده

- (i1) تیغه برش ریز/ (i2) تیغه برش درشت: تا ۸۰۰ گرم سیب زمینی، هویج، خیار، سیب، گوجه... با سرعت ۱ الی ۲.
- (i3) تیغه رنده ریز/ (i4) تیغه رنده درشت: هویج، پنیر، کرفس و غیره.
- هر بار تا ۸۰۰ گرم مواد (به غیر از مواد خام و گوشت پخته) را مخلوط کنید.
- تا ۵۰۰ گرم پنیر و شکلات با سرعت ۱ الی ۲.

4 همگن سازی/ آب کردن/ تهیه مخلوط کامل

- هرگز پارچ مخلوط کن را پر از مایع در حال جوش نکنید.
- هرگز پارچ مخلوط کن را پر از مواد خشک نکنید.
- همیشه قبل از برداشتن پارچ مخلوط کن صبر کنید تا وسیله کاملا از کار بایستد.
- ظرفیت پارچ مخلوط کن (d1) حداکثر ۱/۵ لیتر است.
- برای استفاده از پارچ مخلوط کن (d1) ابتدا باید کاسه مخلوط کن (c1) با درپوش آن در جای خود قرار گیرد (c2).
- پارچ مخلوط کن (d1) را بر روی پایه آن (a2) قرار دهید.
- مواد را داخل پارچ مخلوط کن (d1) بریزید، درپوش آن (d2) را بگذارید و استپ (d3) را محکم در جای خود قرار دهید.

مواد مخلوط شده

- شما می توانید:
- تا ۱/۵ لیتر سوپ، خامه، میوه جوشانده، بستنی مایع، کوکتل و غیره را کاملا مخلوط کنید.
- انواع خمیر مایع (پنکیک، کیک آرد نرت، کلافوتیس، پودینگ)
- حداکثر زمان کار کردن: ۲ دقیقه

5 آب گرفتن

- سرعت ۱ را انتخاب کنید/ اجتناب از سرعت بالاتر ضروری است.
- محور (b) را از دراپو جانبی بردارید.
- صافی (g) را در جای خود قرار دهید و بچرخانید تا محکم شود. جعبه صافی در جای خود محکم قرار می گیرد. به درپوش کاسه مخلوط کن (c2) نیاز نیست.
- مخروط آب گیری (k) را در حفره میان صافی قرار دهید.
- میوه های نصف شده را در مخروط قرار دهید و آن را در جای خود نگه دارید.

مواد مخلوط شده

- شما می توانید تا ۸۰۰ میلی لیتر آب میوه را بدون خالی کردن کاسه مخلوط کنید.
- در هر ۵۰۰ میلی لیتر سبب صافی (g) را آب بکشید.

تمیز کردن/مراقبت

- وسیله را از برق بکشید و قطعات جانبی را بردارید و جدا کنید.
- مقداری آب داغ با چند قطره مایع ظرف شویی داخل کاسه مخلوط کن بریزید. سرپوش آن را ببندید. دکمه پالس را چند بار فشار دهید. وسیله را از برق بکشید. کاسه را آب بکشید و بگذارید تا خشک شود.
- قطعات جانبی، کاسه ها و پوشش ها را شستشو دهید، آب بکشید و خشک کنید (هیچ یک از قطعات مناسب شستشو با ماشین ظرف شویی نیست).

- از اسفنج زیر یا هر گونه اسکاچ سیمی استفاده نکنید.
- هرگز واحد موتور (a1) را در آب فرو نبرید. آن را با یک پارچه خشک یا نسبتاً نمناک تمیز کنید.
- در صورتی که مواد غذایی (هویج، پرتغال و غیره) به قطعات جانبی چسبیده آنها را با یک پارچه که با روغن نباتی چرب شده است پاک کنید، سپس به صورت معمول آنها را تمیز کنید.
- با دقت به تیغه فلزی (j1)، تیغه پارچ مخلوط کن (d1) و تیغه های برش (i) دست بزنید زیرا این قطعات بسیار تیز است.

در صورت درست کار نکردن وسیله چه کار باید کردی

- ابتدا اتصال برق را بررسی کنید، سپس مطمئن شوید:
- کاسه مخلوط کن (c1) درست در جای خود قرار گرفته، درپوش آن (c2) درست بسته شده، قطعات جانبی درست تعبیه شده و کلید کنترل (a4) نیز درست تنظیم شده است.
 - کاسه مخلوط کن (c1) و درپوش آن (c2) درست در جای خود قرار گرفته و قبل از روشن کردن وسیله، پارچ مخلوط کن (d1) محکم شده است.
- اگر بخواهید تنظیمات کلید کنترل سرعت را بدون محکم کردن درپوش کاسه مخلوط کن، تغییر دهید ممکن است کلید قطع شود. در این صورت کلید کنترل سرعت را به حالت 0 در آورید و مطمئن شوید که درپوش درست در جای خود قرار گرفته است.

این وسیله مجهز به سیستم حفاظتی است. اگر از کار کردن متوقف شد آن را از برق بکشید و بگذارید به مدت ۳۰ دقیقه قبل از ادامه کار بماند تا خنک شود.

اگر تمام این دستورات را دنبال کرده باشید و وسیله باز هم کار نکندی در آن صورت با فروشنده ای که از او خرید کرده اید یا یکی از نمایندگی های مجاز مولینکس تماس بگیرید (لیست داخل دفترچه «خدمات مولینکس» را ببینید).

محیط زیست

بیاید باهم کار کنیم تا از محیط زیست حفاظت کنیم!

- ① این وسیله دارای چندین قطعه با ارزش و قابل بازیافت است.
- ♻️ لطفا هنگام دور انداختن وسیله آن را به یکی از مراکز بازیافت یا در غیر این صورت به یکی از نمایندگی های مجاز تحویل دهید تا بتوان آن را به صورتی موثر بازیافت کرد.

دستورهای پخت

خمیرپیتزا

الاکسسوار المستعمل: سکیته فرم أو شفرة عجن

محتویات لازم برای ۶ نفر

- ۱۵۰ گرم آرد
- ۹۰ میلی لیتر آب ولرم
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- نصف پیمانه خمیرمایه
- نمک

- آرد، نمک و خمیرمایه را داخل ظرف غذا ساز که تیغه برش و تیغه خمیرساز بر روی آن نصب شده بریزد.
- دستگاه را با سرعت ۲ روشن کنید و بعد از چند ثانیه، آب گرم و روغن زیتون را داخل لوله ورودی بریزید.
- وقتی خمیر به شکل ظرف در آمد (بعد از ۱۵ تا ۲۰ دقیقه)، غذا ساز را خاموش کنید. خمیر را در محل گرمی نگه دارید تا ور آمده حجم آن دو برابر شود.
- فر را تا علامت ۸ (۲۴۰ درجه) گرم کنید. در این حین خمیر را پهن کرده روی آن را به نحو دلخواه تزئین نمایید: با پوره گوجه، قارچ، پیاز، ماتسارالا و غیره
- پیتزای تزئین شده خود را بر روی ظرف مخصوص که سطح آن با کره و آرد پوشیده شده قرار دهید.
- و سپس آن را بین ۱۵ تا ۲۰ دقیقه داخل فر قرار دهید و زیر نظر داشته باشید.

مایونز

قطعات جانبی مورد استفاده: صفحه همزن

محتویات لازم برای ۶ نفر

- ۱ عدد زرده تخم مرغ
- ۱ قاشق چای خوری خردل
- ۱ قاشق چای خوری سرکه
- یک چهارم لیتر روغن
- تمک، فلفل

- کلیه محتویات را به جز روغن داخل ظرف غذا ساز که صفحه همزن بر روی آن سوار شده بریزید.
- قفل را در جای خود قرار دهید و ظرف را با آن سفت کنید.
- سرعت ۳ را انتخاب کنید. و بگذارید ۵ ثانیه کار کند سپس بدون توقف، روغن را به آرامی بریزید، از طریق لوله ورودی. وقتی مایونز آماده شود، ظاهر آن کمرنگ خواهد شد.

محتویات لازم برای ۶ نفر

- ۵ عدد تخم مرغ
- ۲۰۰ گرم شکر
- ۳ قاشق غذاخوری آرد
- ۲۰۰ گرم کره آب شده
- ۲۰۰ گرم شکلات
- ۱ پیمانه بیکینگ پودر
- ۱۰۰ میلی لیتر شیر

FA

- شکلات را همراه با ۲ قاشق غذاخوری آب در یک بان ماری آب کنید. کره را اضافه کنید و به هم بزنید تا مخلوط به دست آمده کاملاً آب شود.
- شکر و تخم مرغ ها را داخل ظرف غذا ساز که تیغه برش و تیغه خمیرساز بر روی آن سوار شده بریزید و به مدت ۴۵ ثانیه با سرعت ۴ روشن کنید تا مخلوط به دست آمده کف کند. بدون توقف غذا ساز، سرعت را بر روی ۱ قرار دهید و شکلات آب شده، آرد، خمیرمایه، و شیر را از راه لوله ورودی اضافه کنید.
- وقتی همه محتویات با هم مخلوط شد سرعت را به مدت ۱۵ ثانیه بر روی ۶ قرار دهید.
- مخلوط را داخل یک قالب کیک آغشته به کره بریزید و به مدت ۱ ساعت با علامت ۵ یا ۶ (۱۶۰ درجه) پخت کنید.

گراتین دوفینویس

قطعات جانبی مورد استفاده: رنده پنیر، تیغه گوشت نازک، صفحه هم زن

محتویات لازم برای 6 نفر

- 1 کیلوگرم سیب زمینی
- 300 میلی لیتر شیر
- 250 میلی لیتر خامه سفت
- 1 قاچ سیر
- سه عدد زرده تخم مرغ
- 100 گرم پنیر سوئیسی
- نمک، فلفل و جوز رنده شده

- جوز را با استفاده از رنده پنیر و با سرعت ۴ یا ۵ در ظرف همزن رنده کنید. سپس آن را در کناری قرار دهید.
- پوست سیب زمینی ها را بکنید و با استفاده از تیغه های گوشت و با سرعت ۲ یا ۳ در داخل ظرف ورقه ورقه کنید.
- ورقه های سیب زمینی را در یک ظرف گراتین که چرب شده و یک قاچ سیر به آن مالیده شده بچینید.
- زرده های تخم مرغ، شیر، خامه سفت، نمک، فلفل و جوز رنده شده را داخل ظرف بریزید و با استفاده از صفحه همزن و به مدت ۱ دقیقه با سرعت ۵ مخلوط کنید.
- مخلوط را روی سیب زمینی ها بریزید. روی آن را با پنیر سوئیسی رنده شده و کمی کره بپوشانید.
- به مدت ۴۵ دقیقه تا ۱ ساعت و با درجه ۲۰۰ در فر قرار دهید. اگر سطح روی غذا زود قهوه ای شد، روی آن را با فویل بپوشانید.

محتویات لازم برای ۶ نفر

- میوه دلخواه:
- ۱ عدد موز، ۲ عدد کیوی، یا ۲۰۰ گرم توت فرنگی یا تمشک
- نیم لیتر شیر نیمه رقیق سرد
- ۳۰ گرم شکر
- ۳ قالب یخ
- پوست میوه را در صورت لزوم بکنید.
- کلیه محتویات را داخل ظرف همزن بریزید و به مدت ۱ دقیقه با سرعت ۶ یا ۷ با هم مخلوط کنید.
- بلافاصله سرو شود.

محتویات لازم برای 6 نفر

- 600 گرم گوجه کاملاً رسیده
- سه چهارم فلفل سبز
- 1 عدد خیار سبز
- 3 قاچ سیر
- 1 عدد پیاز
- 3 برش نان سفید
- 1 قاشق چای خوری سرکه
- 3 قاشق چای خوری روغن زیتون
- 3 قاشق چای خوری آبلیمو
- نمک، فلفل، سس فلفل
- 500 میلی لیتر آب سرد
- پوست و تخم گوجه ها را جدا کنید، خیار سبز را پوست بکنید، و تخم فلفل را نیز جدا کنید.
- همه میوه ها را خرد کنید و همراه با سیر، پیاز و نان داخل ظرف همزن بریزید.
- روغن زیتون، سرکه، آبلیمو، آب سرد، سس فلفل (برای طعم دهی)، نمک و فلفل را اضافه کنید. کل مواد را با سرعت ۸ و به مدت ۱ دقیقه مخلوط کنید.

گوشت بره و بادمجان

قطعات جانبی مورد استفاده: قطعات جانبی مورد استفاده: رنده پنیر، تیغه فلزی، تیغه گوشت

محتویات لازم برای 6 نفر

- 600 گرم گوشت بره کم چربی
- 4 عدد بادمجان
- 4 عدد گوجه
- 3 عدد پیاز
- 3 قاچ سیر
- 100 گرم پنیر سوئیسی
- فلفل قرمز، 1 قاشق غذاخوری ادویه مخلوط
- گشنیز، روغن زیتون، نمک، فلفل

FA

- گوشت را لقمه لقمه ببرید، بادمجان ها را ورقه ورقه کنید، نمک بزنید و بگذارید خشک شود.
- صفحه رنده پنیر را بر روی ظرف سوار کنید و سرعت ۵ را انتخاب نموده پنیر سوئیسی را رنده کنید.
- تیغه فلزی را ببندید و پیازها و سیر را با سرعت ۴ ریز ریز کنید. پیازها و سیر را در یک ماهیتابه با روغن زیتون سرخ کنید.
- پوست و تخم گوجه ها را جدا کنید و به مدت ۱۰ ثانیه با سرعت ۳ ریز ریز کنید. سپس آنها را در کناری قرار دهید.
- گوشت را لقمه لقمه کنید و سپس با سرعت ۹ و به مدت ۱۰ ثانیه ریز ریز کنید.
- گوشت، گوجه ها، ادویه، گشنیز و فلفل قرمز را به ماهیتابه پیاز اضافه کنید.
- ادویه بزنید و بگذارید به مدت ۱۵ دقیقه بپزد. ورقه های بادمجان را با حوله کاغذی خشک کنید و هر دو طرف آنها را در روغن زیتون سرخ کنید تا به رنگ قهوه ای درآید.
- بادمجان ها و گوشت قیمه شده را به صورت لایه های یک در میان در یک ظرف ضدحرارت که ته آن یک لایه بادمجان قرار دارد بچینید.
- روی آن را با پنیر سوئیسی رنده شده بپوشانید. به مدت ۳۰ دقیقه با حرارت ۱۸۰ درجه در فر قرار دهید.
- داغ سرو شود.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της σειράς **Moulinex**, η οποία προορίζεται αποκλειστικά για την προετοιμασία τροφίμων για οικιακή χρήση εντός του σπιτιού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

a1 : μονάδα μοτέρ	f : δίσκος υποστήριξης
a2 : βάση δοχείου ανάμιξης	g : δοχείο φίλτρου
a3 : πλήκτρο πίεσης	h : σπάτουλα
a4 : διακόπτης ελέγχου	i1 : λεπίδα για λεπτές φέτες (2,5 mm)
a5 : διαμέρισμα λεπίδων	i2 : λεπίδα για χονδρές φέτες (4,5 mm)
a6 : καπάκι βάσης δοχείου ανάμιξης	i3 : λεπίδα τρίφτη λεπτή
b : βάση στήριξης περιστρεφόμενου μαχαιριού	i4 : λεπίδα τρίφτη χονδρή
c1 : δοχείο κοπής	j1 : μεταλλικό περιστρεφόμενο μαχαίρι
c2 : καπάκι δοχείου κοπής	j2 : προστατευτικό μεταλλικού περιστρεφόμενου μαχαιριού
c3 : πιεστήρι	j3 : πλαστικός αναδευτήρας
d1 : δοχείο ανάμιξης	k : στίφτης εσπεριδοειδών
d2 : καπάκι δοχείου ανάμιξης	
d3 : διαβαθμισμένο πώμα/ δοσομετρητής	
e : δίσκος πολτοποίησης	

EL

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά: η χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις υποδείξεις των οδηγιών χρήσης απαλλάσσει τη **Moulinex** από κάθε ευθύνη.

- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής αυτής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, εκτός αν τα άτομα αυτά είναι σε θέση να λάβουν, μέσω ενός ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους, από επίβλεψη ή προειδοποιήσεις όσον αφορά τη χρήση της συσκευής.

- Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά, για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Ελέγξτε αν η τάση παροχής της συσκευής σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρολογικής σας εγκατάστασης.

Κάθε σφάλμα σύνδεσης ακυρώνει την εγγύηση.

- Βγάξτε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα κάθε που σταματάτε να την χρησιμοποιείτε, όταν την καθαρίζετε ή σε περιπτώσεις διακοπής ρεύματος.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά, αν υπέστη ζημίες ή αν έχει βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, αντικαταστήστε τα υποχρεωτικά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της **Moulinex** (βλ. συνημμένο κατάλογο).

- Οποιαδήποτε παρέμβαση πέραν του καθαρισμού και της συνήθους συντήρησης εκ μέρους του πελάτη πρέπει να πραγματοποιείται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της **Moulinex**.

- Μην βάζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις μέσα σε υγρά.

- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται σε σημεία όπου το φτάνουν παιδιά, κοντά ή σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής, κοντά σε μια πηγή θερμότητας ή επάνω σε ένα ζεστό μάτι. Χρησιμοποιήστε το μηχανισμό περιτύλιξης του καλωδίου για να το τακτοποιήσετε.

- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά και εξαρτήματα **Moulinex**, κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Μεταχειριστείτε το μεταλλικό περιστρεφόμενο μαχαίρι (**j1**), το μαχαίρι του δοχείου ανάμιξης και τις λεπίδες (**i**) με προσοχή· είναι ιδιαίτερα κοφτερά. Πρέπει υποχρεωτικά να αφαιρέσετε το μαχαίρι με τη βάση στήριξής του (**b**) προτού αδειάσετε τα περιεχόμενα του δοχείου.
- Μην χρησιμοποιείτε άδειο το δοχείο ανάμιξης (**d1**)
- Κλείστε τη θύρα (**a2**) αν δεν χρησιμοποιείτε το δοχείο ανάμιξης.
- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε το δοχείο ανάμιξης με το καπάκι του.
- Όταν θέλετε να τρίψετε τρόφιμα, να τα κόψετε σε φέτες κ.λπ., να χρησιμοποιείτε πάντοτε το πιεστήρι (**c3**) για να οδηγήσετε μέσα από την οπή εισόδου· μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας, ούτε και κάποιο εργαλείο.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινητά εξαρτήματα, περιμένετε να σταματήσει εντελώς κάθε κίνηση και μετά αφαιρέστε τα εξαρτήματα. - Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα ως δοχεία (για κατάψυξη, μαγείρεμα, αποστείρωση με βρασμό). - Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- **Μην αφήνετε κάτω μακριά μαλλιά, εσάρπες, γραβάτες κ.λπ.** πάνω από το δοχείο ανάμιξης (**d1**) και τα εξαρτήματα ενώ βρίσκονται σε λειτουργία.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Πριν να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, πλύντε όλα τα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε.
- Τοποθετήστε τη μονάδα του μοτέρ (**a1**) σε επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια, στη συνέχεια βάλτε τη συσκευή σας στην πρίζα.
- **Χρήση του διακόπτη ελέγχου (a4) : για να μπορέσετε να χειριστείτε τον επιλογέα ταχύτητας, πρέπει υποχρεωτικά να ασφαλίσετε το δοχείο κοπής (c1) και το καπάκι του (c2).**
- **Πλήκτρο (a3) :** για καλύτερο έλεγχο και μεγαλύτερη ομοιογένεια ορισμένων παρασκευασμάτων.
- **Συνεχόμενη λειτουργία (a4) :** επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα (από 1 ως 10) χρησιμοποιώντας το διακόπτη ελέγχου.
- **Για να απασφαλίσετε το καπάκι, πρέπει υποχρεωτικά να τον επαναφέρετε στη θέση 0. Στρέψτε το καπάκι δεξιά για να το απασφαλίσετε.**

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Το Robot σας επιτρέπει να παρασκευάζετε ποσότητα από 150 g ως 1 kg το πολύ. Ωφέλιμος όγκος του δοχείου κοπής : 1,75 L. Ωφέλιμος όγκος του δοχείου ανάμιξης : 1,5 L.

Δοχείο κοπής (c1)

- Ασφαλίστε το δοχείο (**c1**) στη βάση του Robot (**a1**).
- Τοποθετήστε το εξάρτημα της επιλογής σας.
- Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι (**c2**).
- Βεβαιωθείτε ότι η θύρα (**a2**) είναι καλά κλεισμένη.
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή με τη βοήθεια του διακόπτη επιλογής ταχύτητας (**a4**).

Δοχείο ανάμιξης (d1)

- Ασφαλίστε το δοχείο ανάμιξης (**d1**) επάνω στη βάση του Robot (**a1**) (βεβαιωθείτε ότι το δοχείο ανάμιξης είναι κενό και χωρίς εξαρτήματα).

- Τοποθετήστε το καπάκι (**d2**) και ασφαλίστε το.
- Τοποθετήστε το δοχείο ανάμιξης (**d1**) επάνω στη βάση του δοχείου ανάμιξης (**a2**) με το καπάκι (**d2**) και το πώμα του (**d3**).
- Θέστε το σε λειτουργία.

Σπάτουλα (h)

- Για να ευκολότερη εισαγωγή των παρασκευασμάτων στα πιάτα σερβιρίσματος.

ΕΙ

1 ΖΥΜΩΜΑ/ ΑΝΑΔΕΥΣΗ/ ΚΟΠΗ/ ΑΝΑΜΙΞΗ

- Βάλτε στη θέση του το μεταλλικό μαχαίρι (**j1**) ή το πλαστικό ζυμωτήρι (**j2**) επάνω στη βάση στήριξης (**b**) και στρέψτε το έως ότου βρεθεί στη θέση ασφάλισης.
- Τοποθετήστε όλα αυτά στον κεντρικό άξονα του δοχείου.
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο δοχείο.
- Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι.

Διαδικασίες παρασκευής

. Ανάμιξη

- Μπορείτε να αναμίξετε 1 κιλό ελαφριάς ζύμης στην ταχύτητα 1 ως 5.

. Ζύμωμα

- Μπορείτε να ζυμώσετε έως 800 g βαριάς ζύμης (για τάρτες, για μπισκότα, για ψωμί) σε 40 δευτερόλεπτα.

Προσοχή: Σταματήστε τη συσκευή μόλις διαπιστώσετε ότι σχηματίστηκε μια μπάλα από ζύμη.

. Κοπή (j1)

- Κοπή από 150 g ως 800 g
- 600 g τυρί στην ταχύτητα 2
- 500 g ξηροί καρποί στην ταχύτητα 5
- 800 g κρεμμύδια στην ταχύτητα 3
- 600 g σπανάκι στην ταχύτητα 2
- 600 g καρότα στην ταχύτητα 3
- Κρέας ως 1 κιλό στην ταχύτητα 10

Μην κόβετε πολύ σκληρά προϊόντα (πάγος, ζάχαρη) ή προϊόντα που χρειάζονται λεπτή άλεση (σιτάρι, καφές).

. Ανάμιξη στο δοχείο κοπής (c1)

- Μπορείτε να αναμίξετε ως 1 L ποτών, ζωμών, σιροπιών σε 20 δευτερόλεπτα.

Προσοχή: Μην προσθέτετε ποτέ βραστό υγρό στο δοχείο.

Μην υπερβαίνετε το 1 L στο δοχείο κοπής, για να αποφύγετε τις ξεχειλίσεις.

2 ΚΤΥΠΗΜΑ/ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΡΕΜΑΣ/ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΦΡΟΥ

- Βάλτε στη θέση του το μεταλλικό μαχαίρι (**e**) επάνω στη βάση στήριξης (**b**) και στρέψτε το έως ότου βρεθεί στη θέση ασφάλισης.
- Τοποθετήστε όλα αυτά στον κεντρικό άξονα του δοχείου.
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο δοχείο.
- Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι.

Διαδικασίες παρασκευής

- Μπορείτε να παρασκευάσετε 2 ως 7 ασπράδια αβγών και ως 0,3 L κρέμας γάλακτος 5.

Προσοχή : Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ το εργαλείο παρασκευής κρέμας (e) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες ή για να αναμίξετε ελαφριές ζύμες.

Μέγιστος χρόνος χρήσης: 4 λεπτά.

3 ΤΡΙΨΙΜΟ/ ΚΟΨΙΜΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

- Ασφαλίστε τις επιλεγμένες λεπίδες (i) επάνω στη βάση στήριξης (b).

- Τοποθετήστε όλα αυτά στον κεντρικό άξονα του δοχείου.

- Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι.

- Εισάγετε τα τρόφιμα στην οπή εισόδου και οδηγήστε τα με τη βοήθεια του πιεστηρίου (c3) και ποτέ με τα δάχτυλά σας ή με κάποιο εργαλείο.

Διαδικασίες παρασκευής

. Λεπίδα (i1) για λεπτές φέτες/ λεπίδα (i2) για χονδρές φέτες : πατάτες ως 800 g ταχύτητα 1-2, καρότα, αγγούρια, μήλα, ντομάτες κ.λπ.

. Λεπίδα (i3) για λεπτό τρίψιμο/ λεπίδα (i4) για χονδρό τρίψιμο : καρότα, σκληρό τυρί, σέλινο, γογγύλια. κ.λπ.

- Παρασκευάστε ως 800 g τρόφιμα ταυτόχρονα (όχι κρέας ή αλλαντικά).

- Τυρί ως 500 g ταχύτητα 1-2, σοκολάτα ως 500 g ταχύτητα 1-2.

4 ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΝΑΔΕΥΣΗ/ ΑΝΑΜΙΞΗ ΠΟΛΥ ΛΕΠΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ

- Μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο ανάμιξης με υγρό υπό βρασμό.

- Μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο ανάμιξης μόνο με στεγνά προϊόντα.

- Περιμένετε πάντοτε να σταματήσει εντελώς η λειτουργία προτού απομακρύνετε το δοχείο ανάμιξης.

Το δοχείο ανάμιξης (d1) επιτρέπει την επεξεργασία το πολύ 1,5 L παρασκευάσματος.

Προκειμένου να λειτουργήσει το δοχείο ανάμιξης (d1), πρέπει οπωσδήποτε να τοποθετηθεί πρώτα το δοχείο κοπής (c1) με ασφαλισμένο το καπάκι του (c2).

- Τοποθετήστε το δοχείο ανάμιξης (d1) επάνω στη βάση του δοχείου ανάμιξης (a2).

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο δοχείο ανάμιξης (d1) κατόπιν κλείστε με το καπάκι και (d2) ασφαλίστε το πώμα (d3).

Διαδικασίες παρασκευής

Μπορείτε να :

- παρασκευάσετε έως 1,5 L καλά αναμεμιγμένου χυλού, σούπας βελουτέ, κρέμας, κομπόστας, μιλκ-σέικ, κοκτέιλ.

- αναμίξετε όλες τις υγρές ζύμες (κρέπας, ντόνατς, τάρτας).

Μέγιστος χρόνος χρήσης: 2 λεπτά.

5 ΣΤΙΨΙΜΟ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

Ρυθμίστε στην ταχύτητα 1/ σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερη ταχύτητα.

- Αφαιρέστε τη βάση στήριξης (b) από τον κεντρικό άξονα του δοχείου.

- Τοποθετήστε το δοχείο φίλτρου (g) περιστρέφοντάς το ως τη θέση ασφάλισης le tournant

jusqu'en position de verrouillage. Το έμβολο του δοχείου φίλτρου κλειδώνει στο βάθος της αύλακας ασφάλισης. Δεν χρειάζεται το καπάκι **(c2)**.

- Τοποθετήστε το στίφτη εσπεριδοειδών **(k)** στο άνοιγμα του δοχείου φίλτρου.
- Τοποθετήστε ένα φρούτο κομμένο στη μέση επάνω στον κώνο και κρατήστε το έτσι.

Διαδικασίες παρασκευής

- Μπορείτε να λάβετε το πολύ 0,8 L χυμό χωρίς να αδειάσετε το δοχείο.
- Ξεπλύνετε το δοχείο φίλτρου **(g)** κάθε 0,5 L.

EL

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ/ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα, βγάλτε και αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα.
- Ρίξτε ζεστό νερό και μερικές σταγόνες υγρό πιάτων στο δοχείο ανάμιξης. Κλείστε το καπάκι. Δώστε μερικές ωθήσεις πιέζοντας το πλήκτρο πίεσης. Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Ξεβγάλτε το δοχείο με νερό της βρύσης και αφήστε το να στεγνώσει.
- Πλύντε, ξεβγάλτε και στεγνώστε τα εξαρτήματα, καθώς και τα δοχεία και τα καπάκια (πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων).
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σύρμα ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά τμήματα.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ **(a1)** μέσα στο νερό. Σκουπίστε τη με ένα στεγνό ή υγρό πανί.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων σας από τρόφιμα (καρότα, πορτοκάλια κ.λπ.), τρίψτε τα με πανί εμβαπτισμένο σε λάδι μαγειρικής, κατόπιν προχωρήστε στο συνήθη καθαρισμό του.
- Μεταχειριστείτε το μεταλλικό περιστρεφόμενο μαχαίρι **(j1)**, το δοχείο ανάμιξης **(d1)** και τις λεπίδες **(i)** με προσοχή· είναι ιδιαίτερα κοφτερά.

ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΚΑΛΑ, ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ?

Πρώτα-πρώτα, ελέγξτε τη σύνδεση με το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδότησης, κατόπιν :

- ελέγξτε αν το δοχείο κοπής **(c1)** έχει τοποθετηθεί σωστά, αν το καπάκι του δοχείου κοπής **(c2)** είναι καλά ασφαλισμένο, αν τα εξαρτήματα έχουν συνδεθεί σωστά και αν ο διακόπτης ελέγχου **(a4)** έχει τοποθετηθεί καλά.
- Το δοχείο κοπής **(c1)** και το καπάκι του **(c2)** βρίσκονται στη θέση τους και είναι ασφαλισμένα, πριν να θέσετε σε λειτουργία το δοχείο ανάμιξης **(d1)**.

Ο επιλογέας ταχύτητας μπορεί να αποσυνδεθεί αν προσπαθήσετε να τον μεταχειριστείτε χωρίς να ασφαλίσετε πρώτα το καπάκι του δοχείου κοπής. Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να τοποθετήσετε ξανά τον επιλογέα στη θέση 0, και ελέγξτε αν το καπάκι είναι ασφαλισμένο σωστά.

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα προστασίας. Αν η συσκευή σας σταματήσει στη μέση της λειτουργίας, βγάλτε την από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει επί 30 λεπτά προτού εξακολουθήσετε την αρχική σας παρασκευή.

Παρόλο που ακολουθήσατε προσεκτικά όλες αυτές τις οδηγίες, η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί ? Σε αυτή την περίπτωση, απευθυνθείτε στον τοπικό σας έμπορο ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο της **Moulinex** (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο «Σέρβις Moulinex»).

ΠΕΡΙΒΑΛΟΝ

Ας συμμετέχουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!



① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Αποθέστε την σε ένα σημείο διάθεσης ή, αν δεν υπάρχει, σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, για να πραγματοποιηθεί η επεξεργασία της.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Απαραίτητα εξαρτήματα: Μαχαίρι κοπής ή λεπίδα ζυμώματος

ΕΛ

Υλικά για 6 άτομα

- 150 γρ. αλεύρι
- 90 ml χλιαρό νερό
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 1/2 φακελάκι μαγιά φούρνου
- Αλάτι

- Στο μπολ του πολυμίξερ, στο οποίο έχετε προηγουμένως τοποθετήσει το μαχαίρι κοπής ή τη λεπίδα ζυμώματος, βάλτε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά.
- Χτυπήστε τα στη **ταχύτητα 2** και μετά τα πρώτα **λίγα δευτερόλεπτα**, ρίξτε το χλιαρό νερό και το ελαιόλαδο από τον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Μόλις η ζύμη πάρει το σχήμα ενός μπολ (15 με 20'), σταματήστε το πολυμίξερ. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ένα ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
- Προθερμάνετε το φούρνο σας στην ένδειξη 8 για φούρνο γκαζιού (στους 240 βαθμούς). Εντωμεταξύ, ανοίξτε σε φύλλο τη ζύμη και προσθέστε τα υλικά γαρνιρίσματος που έχετε επιλέξει: τοματοπολτό, μανιτάρια, κρεμμύδια, τυρί μοτσαρέλα...
- Βάλτε τη γαρνιρισμένη πίτσα σας σε ταψί πίτσας, το οποίο θα έχετε βουτυρώσει και πασπαλίσει με αλεύρι.
- Ψήστε στο φούρνο για 15 με 20 λεπτά ελέγχοντας τη διαδικασία ψησίματος.

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

Απαραίτητα εξαρτήματα: Δίσκος χτυπητήρι

Υλικά για 6 άτομα

- 1 κρόκος αυγού
- 1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα
- 1 κουταλάκι του γλυκού ξύδι
- ¼ του λίτρου λάδι
- Αλάτι, πιπέρι

- Στο μπολ του πολυμίξερ, στο οποίο έχετε προηγουμένως τοποθετήσει το δίσκο χτυπητήρι, βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το λάδι.
- Τοποθετήστε το καπάκι και ασφαλίστε το στο μπολ.
- Επιλέξτε **ταχύτητα 3**. Χτυπήστε για 5 δευτερόλεπτα, μετά χωρίς να το σταματήσετε, ρίξτε πολύ αργά το λάδι μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας. Όταν η μαγιονέζα δέσει, γίνεται πιο ανοιχτόχρωμη.

ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Απαραίτητα εξαρτήματα: Μαχαίρι κοπής ή λεπίδα ζυμώματος

Υλικά για 6 άτομα

- 5 αυγά
- 200 γρ. ζάχαρη
- 3 κουταλιές σούπας αλεύρι
- 200 γρ. λιωμένο βούτυρο
- 200 γρ. σοκολάτα
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 100 ml γάλα

- Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν-μαρί με 2 κουταλιές της σούπας νερό. Προσθέστε το βούτυρο και ανακατέψτε μέχρι το μείγμα να λιώσει πλήρως.
- Στο μπολ του πολυμίξερ, στο οποίο έχετε προηγουμένως τοποθετήσει το μαχαίρι κοπής ή τη λεπίδα ζυμώματος, βάλτε τη ζάχαρη και τα αυγά και χτυπήστε τα στη **ταχύτητα 4 για 45 δευτερόλεπτα** μέχρι το μείγμα να γίνει αφρώδες. Χωρίς να σταματήσετε το πολυμίξερ, κατεβάστε ταχύτητα στο 1 και προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα, το αλεύρι, τη μαγιά και το γάλα μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί μεταξύ τους, χτυπήστε στη **ταχύτητα 6 για 15 δευτερόλεπτα**.
- Ρίξτε το μείγμα σε μία βουτυρωμένη φόρμα κέικ και ψήστε για 1 ώρα περίπου στην ένδειξη 5/6 για φούρνο γκαζιού (στους 160 βαθμούς).

ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΝΤΕΝ (GRATIN DAUPHINOIS)

Απαραίτητα εξαρτήματα: Δίσκος τριψίματος τυριού, δίσκος κοπής για λεπτές φέτες, δίσκος χτυπητήρι

Υλικά για 6 άτομα

- 1 κιλό πατάτες
- 300 ml γάλα
- 250 ml κρέμα γάλακτος με πλήρη λιπαρά
- 1 σκελίδα σκόρδου
- 3 κρόκοι αυγού
- 100 γρ. τυρί γραβιέρα
- Αλάτι, πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο

- Τρίψτε τη γραβιέρα στο μπολ ανάμειξης χρησιμοποιώντας το δίσκο τριψίματος τυριού στην ταχύτητα 4/5. Βάλτε το στην άκρη.
- Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τις στο μπολ σε φέτες χρησιμοποιώντας το δίσκο κοπής στην ταχύτητα 2/3.
- Τοποθετήστε τις φέτες σε ένα σκεύος για πατάτες φούρνου το οποίο θα έχετε προηγουμένως λαδώσει και τρίψτε με μια σκελίδα σκόρδου.
- Βάλτε στο μπολ τους κρόκους του αυγού, το γάλα, την κρέμα γάλακτος, το αλάτι, το πιπέρι και το τριμμένο μοσχοκάρυδο χρησιμοποιώντας το δίσκο χτυπητήρι στην **ταχύτητα 5 για 1 λεπτό**.
- Περιχύστε το μείγμα πάνω από τις πατάτες. Στο τέλος πασπαλίστε με την τριμμένη γραβιέρα και λίγο βούτυρο.
- Ψήστε στο φούρνο στους 200 βαθμούς από 45 λεπτά έως 1 ώρα. Εάν το πάνω μέρος του φαγητού πάρει χρώμα γρήγορα, καλύψτε με αλουμινοχαρτό.

ΜΙΛΚΣΕΪΚ ΦΡΟΥΤΩΝ

Απαραίτητο εξάρτημα: Μπλέντερ

Υλικά για 6 άτομα

- Φρούτα της επιλογής σας :
- 1 μπανάνα, 2 ακτινίδια, Ή 200 γρ. φράουλες ή βατόμουρα
- ½ λίτρο κρύο ημι-αποβουτυρωμένο γάλα
- 30 γρ. ζάχαρη
- 3 παγάκια

- Καθαρίστε τα φρούτα εάν χρειάζεται.
- Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο του μπλέντερ και αναμείξτε για **1 λεπτό στην ταχύτητα 6/7**.
- Το σερβίρετε αμέσως.

ΕΛ

ΚΡΥΑ ΝΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ (GAZPACHO)

Απαραίτητο εξάρτημα: Μπλέντερ

Υλικά για 6 άτομα

- 600 γρ. πολύ ώριμες ντομάτες
- ¾ πράσινη πιπεριά
- 1 αγγούρι
- 3 σκελίδες σκόρδου
- 1 κρεμμύδι
- 3 φέτες άσπρο ψωμί
- 1 κουταλάκι του γλυκού ξίδι
- 3 κουταλάκια του γλυκού ελαιόλαδο
- 3 κουταλάκια του γλυκού χυμό λεμονιού
- Αλάτι, πιπέρι, ταμπάσκο
- 500 ml κρύο νερό

- Ξεφλουδίστε και βγάλτε τους σπόρους από τις ντομάτες, καθαρίστε το αγγούρι, βγάλτε τους σπόρους από την πιπεριά.
- Κόψτε όλα τα λαχανικά σε κομμάτια και βάλτε τα στο μπολ του μπλέντερ μαζί με το σκόρδο, το κρεμμύδι και το ψωμί.
- Προσθέστε το ελαιόλαδο, το ξίδι, τον χυμό λεμονιού, το κρύο νερό, το ταμπάσκο (για τη γεύση), το αλάτι και το πιπέρι. Αναμείξτε **έχοντας βάλει την ταχύτητα 8 για 1 λεπτό**.

ΑΡΝΙ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Απαραίτητα εξαρτήματα : Δίσκος τριψίματος τυριού, μεταλλική λεπίδα, δίσκος κοπής σε φέτες

Υλικά για 6 άτομα

- 600 γρ. άπαχο αρνί
- 4 μελιτζάνες
- 4 ντομάτες
- 3 κρεμμύδια
- 3 σκελίδες σκόρδου
- 150 γρ. τυρί γραβιέρα
- Κόκκινο πιπέρι, 1 κουταλιά της σούπας ανάμεικτα αρωματικά βότανα
- Κορίανδρο, Ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι

- Κόψτε το κρέας σε κύβους. Κόψτε τις μελιτζάνες σε φέτες, αλατίστε τες και αφήστε τες να μαραθούν.
- Βάλτε στο μπολ το δίσκο τριψίματος του τυριού, επιλέξτε **ταχύτητα 5** και τρίψτε τη γραβιέρα.
- Εφαρμόστε τη μεταλλική λεπίδα και κόψτε τα κρεμμύδια και το σκόρδο στην **ταχύτητα 4**. Σοτάρете τα κρεμμύδια και το σκόρδο σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι.
- Ξεφλουδίστε και βγάλτε τους σπόρους από τις ντομάτες, κόψτε τες στην **ταχύτητα 3 για 10 δευτερόλεπτα**. Βάλτε τες στην άκρη.
- Κόψτε το κρέας σε κύβους και κάντε το κιμά στην **ταχύτητα 9 για 10 δευτερόλεπτα**.
- Προσθέστε το κρέας, τις ντομάτες, τα αρωματικά βότανα, τον κορίανδρο και το κόκκινο πιπέρι στο τηγάνι σοταρίσματος μαζί με τα κρεμμύδια.
- Βάλτε τα καρυκεύματα και μαγειρέψτε για 15 λεπτά. Στεγνώστε τις μελιτζάνες με ένα κομμάτι χαρτί και σοτάρετέ τες σε λάδι και από τις δύο μεριές.
- Τοποθετήστε σε ένα πυρίμαχο σκεύος τις μελιτζάνες και τον κιμά σε εναλλακτικές στρώσεις τελειώνοντας με μία στρώση μελιτζάνες.
- Πασπαλίστε με τριμμένη γραβιέρα. Ψήστε στο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 30 λεπτά.
- Το σερβίρετε ζεστό.

