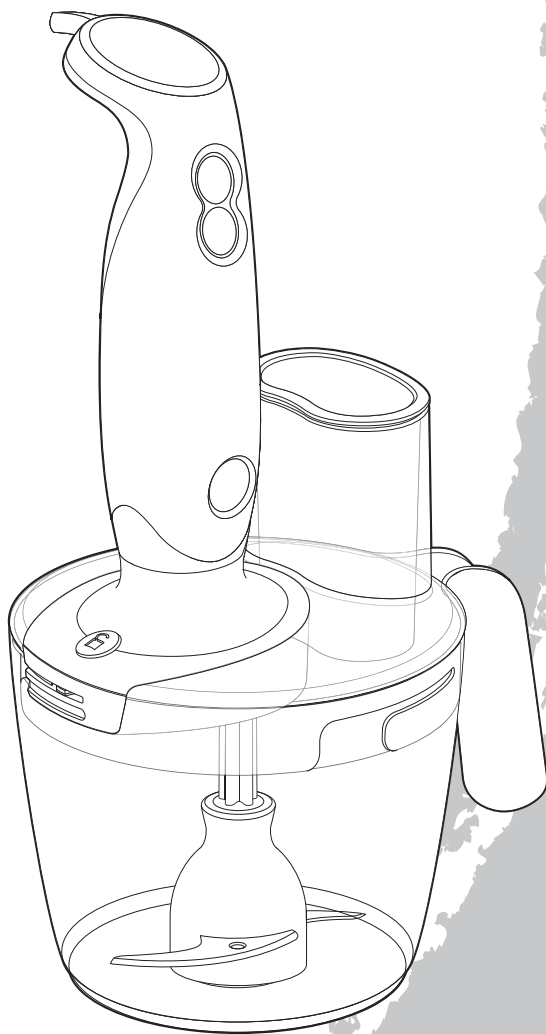
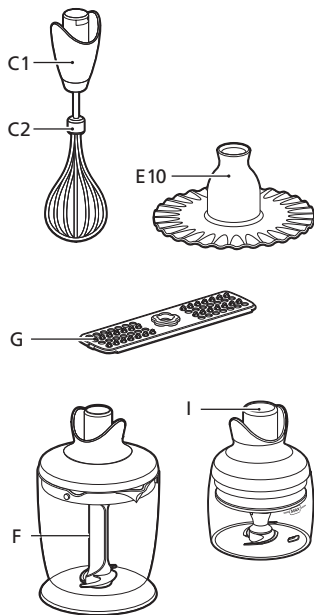
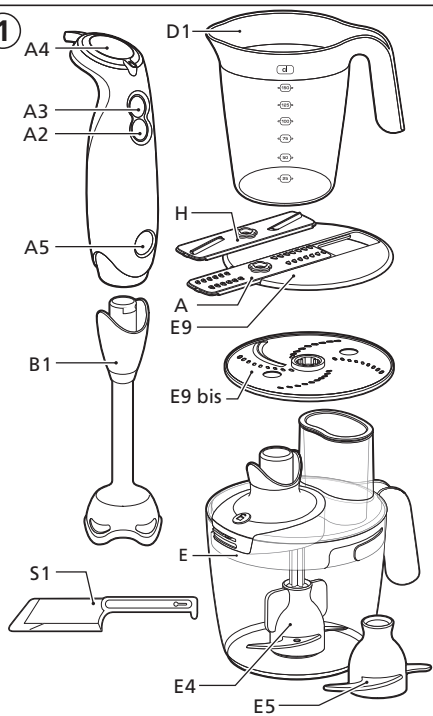


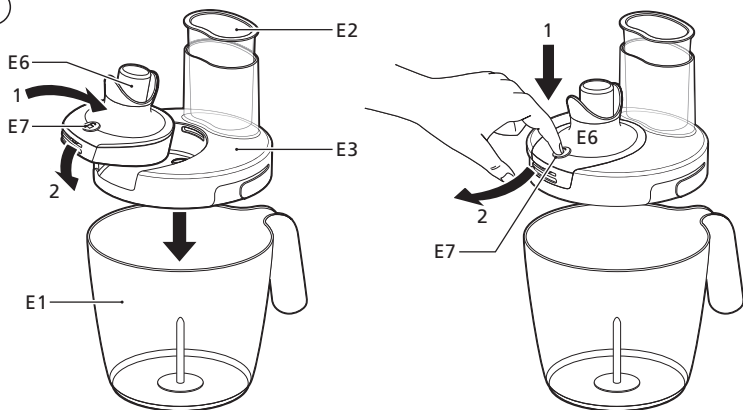
Moulinex

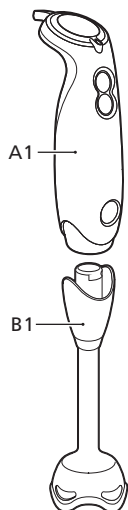
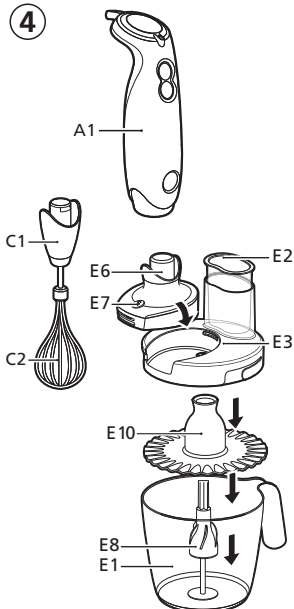
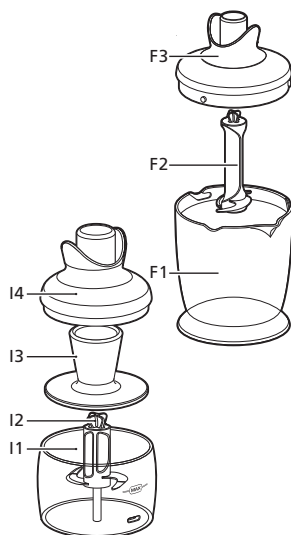
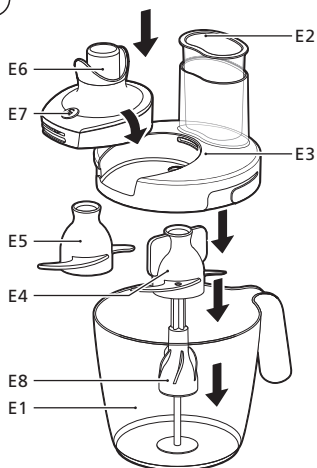
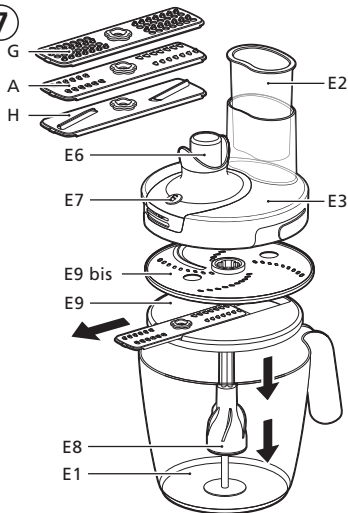


1



2



3**4****5****6****7**

Français

p

1

English

p

8

Italiano

p

14

Türkçe

p

21

عربي

p

28

فارسی

p

34

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** qui est exclusivement destiné à la préparation des aliments et à un usage domestique.

Conseils de sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégagerait Moulinex de toute responsabilité.

Débranchez **toujours** le bloc moteur (**A1**) lorsque vous le laissez sans surveillance.

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**

Ne touchez jamais les pièces en mouvement. Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur (**B1**) lorsque l'appareil est branché.

Ne faites jamais fonctionner le bol multifonctions (**E**), le mini hachoir 150 ml (**I**), le maxi hachoir 600ml (**F**) et le pied mixeur (**B1**) à vide.

Manipulez les couteaux ou les lames du bol multifonctions (**E**) et des hachoirs 600ml (**F**) ou 150ml (**I**) avec précaution : ils sont extrêmement affûtés.

Vous devez obligatoirement retirer le couteau avant de vider le contenu des bols (Multifonctions (**E**) et hachoir 600 ml (**F**) & 150 ml (**I**)).

Quand vous râpez ou tranchez des aliments, utilisez toujours le poussoir (**E2**) pour les guider dans la cheminée, jamais les doigts, ni un ustensile.

Débranchez toujours le bloc moteur (**A1**) avant toute intervention, montage, démontage et entretien.

N'ouvrez jamais le bloc moteur (**A1**) ou les réducteurs (**C1**, **E6** & **F3**). Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel à effectuer.

Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer dans un centre de service agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex service»). Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.

N'utilisez pas le bol multifonctions (**E**) et les hachoirs (**I1** et **F1**) comme récipient (congélation, cuisson, stérilisation).

Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol multifonctions et dans les hachoirs (**I**) et (**F**).

Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc. au-dessus des accessoires en fonctionnement.

Ne débranchez jamais le bloc moteur (**A1**) en tirant sur le câble d'alimentation.

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Toute utilisation professionnelle, ou non-conforme aux instructions annule la garantie et déresponsabilise le fournisseur.

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 par 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.

Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance;

Mise en service

Avant la première utilisation, nettoyez tous vos accessoires à l'eau savonneuse.

Rincez-les, séchez-les soigneusement.

Ne passez jamais sous l'eau le bloc moteur (A1), ni le couvercle réducteur du maxi-hachoir (F3), ni le réducteur du bol multifonctions (E6), ni le réducteur du fouet (C1).

Branchez votre appareil. La mise en marche du bloc moteur (A1) se fait en appuyant sur le bouton Turbo (A2) ou en sélectionnant une vitesse de 1 à 16 à l'aide du variateur (A4) et en appuyant sur le bouton (A3).

Dans certains cas d'utilisation (quantité de préparation trop importante ou temps de fonctionnement trop important), l'alimentation de l'appareil peut se couper, dans ce cas laissez l'appareil refroidir 30 minutes avant de l'utiliser de nouveau.

Conseils d'utilisation

1. PIED MIXEUR (fig. 3) :

Emboîtez le pied mixeur (B1) sur le bloc moteur (A1) jusqu'à l'enclenchement.

Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum aux 2/3 pour éviter tout débordement. La préparation doit couvrir au minimum le bas du mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.

Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. N'hésitez pas à déplacer le pied mixeur dans le récipient pour optimiser le mixage.

Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc.) nettoyez le pied régulièrement en cours d'utilisation **en suivant les consignes de sécurité pour le démontage** et le nettoyage.

Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.

N'utilisez pas le pied mixeur avec des aliments durs tels que café, glaçons,

sucres, céréales, chocolat.

Appuyez sur le bouton d'éjection (A5) pour démonter le pied mixeur (B1) en fin d'utilisation.

2. FOUET MULTIBRINS

(fig. 4 - selon modèle)

Si vous désirez vous procurer cet accessoire, il est disponible auprès de notre service après-vente (voir liste des centres agréés ci-jointe) sous les références : MS0695561 & MS5937064.

Introduisez le fouet multibrins (C2) dans le réducteur (C1) puis emboîtez l'ensemble sur le bloc moteur (A1).

Avec le fouet multibrins (C2), vous pouvez réaliser des préparations légères (mayonnaise, pâtes à crêpes ou à clafoutis, blancs en neige, chantilly....).

Appuyez sur le bouton d'éjection (A5) pour démonter les accessoires en fin d'utilisation.

3. DISQUE EMULSION

(fig. 4 - selon modèle)

Si vous désirez vous procurer cet accessoire, il est disponible auprès de notre service après-vente (voir liste des centres agréés ci-jointe) sous la référence : MS0695636.

Placez le support couteau (E8) au centre du bol (E) sur l'axe. Placez le disque émulsion (E10) sur le support couteau (E8). Placez le réducteur (E6) sur le couvercle (E3) dans son emplacement prévu.

Avec le disque émulsion (E10), vous pouvez réaliser des préparations légères (mayonnaise, pâtes à crêpes ou à clafoutis, blancs en neige, chantilly....).

4. MINI-HACHOIR 150ML

(fig. 5 - selon modèle) :

Si vous désirez vous procurer cet accessoire, il est disponible auprès de notre service après-vente (voir liste des centres agréés ci-jointe) sous la référence : MS5981760.

Placez le couteau (I2) avec précaution dans le bol (I) sur l'axe central en le tenant par la partie plastique.

Mettez les aliments dans le bol.

Ne remplissez pas le bol (I) au-delà de la limite maximum.

Posez le contre couvercle (I3) dans le bol puis mettez le couvercle (I4) en vous assurant que le système d'entraînement est bien positionné sur le couteau. Mettez en place le bloc moteur (A1) sur le couvercle.

Pour le démontage de votre accessoire après utilisation, enlevez le bloc moteur (A1) du couvercle (I4), enlevez le couvercle (I4) et le contre couvercle (I3), enlevez avec précaution le couteau (I2) (en le tenant par la partie plastique), puis retirez les aliments.

5. MAXI-HACHOIR 600ML **(fig. 5 - selon modèle) :**

Si vous désirez vous procurer cet accessoire, il est disponible auprès de notre service après-vente (voir liste des centres agréés ci-jointe) sous la référence : MS5937062.

Placez le couteau (F2) avec précaution dans le bol (F) sur l'axe central en le tenant par la partie plastique.

Mettez les aliments dans le bol. **Ne remplissez pas le bol (F) au-delà de la limite maximum.**

Posez le couvercle réducteur (F3) sur le bol (F) en vous assurant que le système d'entraînement est bien positionné sur le couteau. Mettez en place le bloc moteur (A1) sur le couvercle.

Pour le démontage de votre accessoire après la préparation, enlevez le bloc moteur (A1) du couvercle (F3), enlevez le couvercle réducteur (F3), enlevez avec précaution le couteau (F2) (en le tenant par la partie plastique), puis retirez les aliments.

N'introduisez pas d'objets durs tels que glaçons, sucre en morceaux, noyaux de fruits dans le bol.

6. BOL MULTIFONCTIONS 2L ou 3.2L (selon modèle) (fig. 2) :

Le bol multifonctions 2L vous permet de réaliser des préparations de 150 à 800g.

Le bol multifonctions 3,2L vous permet de réaliser des préparations de 150 à 1000g. N'introduisez pas d'objets durs tels que glaçons, sucre en morceaux, noyaux de fruits dans le bol.

Pétrir / hacher / mélanger (fig. 6) :

Placez le support couteau (E8) au centre du bol (E) sur l'axe. Placez les couteaux (E4 ou E5) avec précaution sur le support couteau (E8). Placez le réducteur (E6) sur le couvercle (E3) dans l'emplacement prévu à cet effet.

Placez et verrouillez bien le couvercle (E3) sur le bol (E). La cheminée doit être placée côté poignée du bol.

Mettez en place le bloc moteur (A1) sur le réducteur (E6).

Mettez en marche.

Pour démonter, appuyez sur le bouton d'éjection (A5) pour enlever le bloc moteur (A1) du réducteur (E6) avant tout démontage du couvercle (E3).

Déverrouillez (E7) le couvercle (E3) pour pouvoir accéder à la préparation.

Enlevez le support couteau (E8) et les couteaux (E4 ou E5) avant d'enlever la préparation. Retirez ensuite avec précaution le couteau très aiguisé (E4) du support couteau (E8) en le tenant par la partie plastique.

Pétrir (fig. 6) : Couteau hachoir (E4) pour le bol multifonctions 2L ou couteau pétrin (E5)

Avec cet accessoire vous pouvez réaliser une pâte sablée (250 g de farine + 150 g de beurre + 100 g de sucre + 1 œuf + sucre vanillé + sel) en 30 secondes en vitesse TURBO.

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

Hacher (fig. 6) : Couteau hachoir (E4)

Vous pouvez, en 15 à 20 secondes, hacher de 150 à 850 g d'aliments dans le bol multifonctions 3,2L et de 150 à 300 g dans modèle 2L: des aliments durs (fromages, fruits secs), des légumes durs (carottes, céleri, etc.), des légumes tendres (oignons, épinards,...), des

viandes crues et cuites (désossées, dénervées et coupées en dés), des poissons crus ou cuits. Ne hachez pas de produits trop durs (glace, sucre en morceaux) ou nécessitant une mouture fine (blé, café).

Râper / trancher (fig. 7) :

La lame G est spécifique à certains modèles de la gamme. Si vous désirez vous procurer cet accessoire, il est disponible auprès de notre service après-vente (voir liste des centres agréés ci-jointe) sous la référence : MS0695631.

Suivant le modèle, le porte-lames amovibles (E9) peut être remplacé par un plateau en métal double face (E9bis). Les lames A et B sont alors obtenues par retournement du plateau (la lame G ne peut pas être montée dans ce cas).

Glissez les lames (A, G, H) dans le disque porte-lame (E9), placez le support couteau (E8) sur l'axe du bol (E), placez le disque porte-lame (E9) sur le support couteau (E8), placez le réducteur (E6) sur le couvercle (E3).

Placez et verrouillez le couvercle (E3). Mettez en place le bloc moteur (A1) sur le couvercle.

Mettez en marche.

Introduisez les aliments par la cheminée **et guidez-les à l'aide du poussoir (E2), jamais avec les doigts, ni un ustensile quelconque.**

Pour démonter, appuyez sur le bouton d'éjection (A5) pour enlever le bloc moteur (A1) du réducteur (E6) avant tout démontage du couvercle.

Déverrouillez (E7) le couvercle (E3) pour pouvoir accéder à la préparation.

Enlevez avec précaution le disque porte-lame (E9) et le support couteau (E8) avant d'enlever la préparation. Retirez ensuite avec précaution les lames (A, G, H) du disque porte-lame (E9).

Lame A (Râper) : carottes, gruyère, céleri... Préparez au maximum 1000 g d'aliments à la fois (pas de viande ni de charcuterie).

Lame H (Trancher) : pommes de terre crues pour gratins dauphinois, carottes,

concombres... maximum 800g.

Lame G (Parmesan) : parmesan, pommes de terre crues.

Nettoyage

Débranchez l'appareil, enlevez et démontez les accessoires.

Les réducteurs (E6, F3 et C1) ainsi que le bloc moteur (A1) ne passent pas au lave-vaisselle, vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.

Tous les autres accessoires passent au lave-vaisselle. Placez votre pied mixeur (B1) couteau vers le haut dans votre lave-vaisselle.

Utilisez une éponge et de l'eau savonneuse pour le lavage à la main et rincez à l'eau tiède.

N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.

Ne plongez jamais le bloc moteur (A1) dans l'eau. Essayez-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 les couteaux E4, F2 et I2 ou les lames A, G, H avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

Vérifiez tout d'abord le branchement puis :

- Que le couvercle (E3) de votre bol multifonctions est bien verrouillé. Si ce n'est pas le cas, votre bloc moteur (A1) sera dans l'impossibilité de faire fonctionner votre bol multifonctions car le système d'entraînement du réducteur (E6) ne sera pas actionné.

- Que le dispositif de sécurité de l'appareil ne soit pas activé. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes.

Si le couvercle ne se verrouille pas, appuyez sur le bouton de déverrouillage (E7) du réducteur (E6) avant de le verrouiller.

Référez-vous au paragraphe «Conseils d'utilisation» pour les instructions de montage.

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 »).

Recettes

1. BOL MULTIFONCTIONS 3,2L

(fig. 6 & 7) :

a) Couteau 'Pétrin' (E5)

Blinis

(Spécialité russe et scandinave) :

200 g de farine, 3 œufs, 25 cl de lait,

65 g de beurre, 35 g de crème fraîche,

1/2 citron, 10 g de levure de bière, eau tiède.

Faites dissoudre la levure dans un peu d'eau tiède.

Mettez dans le bol multifonctions (E) muni du couteau pétrin (E5) la farine, la levure dissoute, quelques pincées de sel, le lait tiède.

Mélangez en vitesse TURBO jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Si la pâte ne se lisse pas, ajoutez un peu d'eau.

Sortez la pâte du bol (E) (Attention au couteau), saupoudrez de farine et laissez reposer la pâte 2 heures dans un endroit tempéré.

Dans le bol multifonctions (E) muni du disque émulsion (E10), montez les 3 blancs en neige en vitesse TURBO, réservez.

Une fois la pâte reposée, placez-la dans le bol multifonctions (E) muni du couteau pétrin (E5), ajoutez ensuite les 3 jaunes d'œufs, les 50 g de beurre fondu et la crème fraîche additionnée de quelques gouttes de citron, mélangez en vitesse TURBO.

Vérifiez la consistance de la pâte et incorporez enfin, juste avant utilisation, les blancs en neige et mélangez en vitesse 1. Graissez de petites poêles et faites chauffer. Puis versez un peu de pâte épaisse. Laissez cuire les blinis 2 minutes sur chaque face en les badigeonnant avec du beurre fondu.

Servez chaud avec les accompagnements ci-dessous.

SUGGESTIONS

D'ACCOMPAGNEMENT :

Crème fraîche citronnée, jambon cru, poisson fumé ou salé, saumon, oeufs de poissons ou, comme en Russie, caviar arrosé de citron.

b) Couteau Hachoir (E4)

Köfte (Boulettes de viande hachée, Spécialité Turque)

Pour 20 Köfte : 200 g de viande de mouton, 360 g de viande de veau (la viande doit être assez grasse).

1 gros oignon.

4 à 6 tranches de pain rassi.

Faites tremper la mie de pain dans l'eau puis égouttez-la bien.

Dans le bol muni du couteau hachoir (E4) et en vitesse TURBO, hachez la viande pendant environ 30 secondes.

A l'aide du couteau pétrin (E5), mélangez la mie de pain et la viande dans le bol multifonctions (E) en vitesse TURBO.

Retirez le mélange du bol (E), formez des petites boulettes de la taille de 2-3 noix et aplatissez-les avec la paume de la main.

Placez les Köfte dans une poêle anti-adhérente et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Accompagnez les Köfte de purée ou de riz.

2. BOL MULTIFONCTIONS 2 L (J)

(Toutes ces recettes peuvent être réalisées dans le bol multifonctions version 3,2 L à l'aide du couteau hachoir)

Pâte à pizza :

150 g de farine, 1/2 sachet de levure de boulanger, sel, 9 cl d'eau tiède, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

- Dans le bol muni du couteau, incorporez farine, levure de boulanger et sel.
- Mettez l'appareil en marche vitesse 6 pendant 10 secondes puis versez l'eau tiède ainsi que l'huile d'olive jusqu'à la formation d'une boule de pâte.
- Laissez reposer 1 heure.

Köfte - Boulettes de viande hachée (pour 20 köftes) :

170 g de viande de mouton, 330 g de viande de veau (la viande doit être assez grasse), 1 oignon (plus gros que la moyenne), 4 à 6 tranches de pain rassi.

- Faites tremper la mie de pain dans l'eau puis essorez-la bien.
- Dans le bol muni du couteau et en vitesse TURBO, hachez la viande pendant 30 secondes.
- Retirez la viande du bol puis ajoutez la mie de pain et pétrissez le tout à la main.
- Formez des petites boulettes de la taille de 2-3 noix et aplatissez-les avec la paume de la main.
- Placez les köftes dans une poêle anti-adhérente et laissez-les cuire.

3. PIED MIXEUR (fig. 3) :

Milk-shake à la framboise (2 pers.) :

1/2 litre de lait entier, 150 g de framboises, 1/2 yaourt, 30 g de sucre en poudre.

Dans le pichet 1.5 l, mettez tous les ingrédients, puis mixez pendant 20 secondes en vitesse turbo.

Variez les fruits (fraises, cerises, fruits rouges, abricots...) selon votre goût.

Velouté de poireaux (4 personnes) :

Epluchez 150 g de poireaux et coupez-les en tronçons. Mettez les poireaux coupés dans le pichet 1.5 l, mixez pendant 20 secondes en vitesse 14. 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, mixez pendant 40 secondes avec le pied mixeur.

Mayonnaise & Sauce Cocktail :

Dans le pichet 1.5 l, versez 1 œuf entier, 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon, 1 cuillère à café de vinaigre, du sel et du poivre et 25 cl d'huile.

Mixez le tout à l'aide du pied mixeur jusqu'à obtenir une mayonnaise bien ferme.

Pour obtenir une sauce cocktail, ajoutez à la mayonnaise une cuillère à soupe de sauce tomate, quelques gouttes de sauce piquante à base de piments rouges et quelques traits de sauce Worcestershire.

4. FOUET MULTIBRINS

(Fig. 4 - selon modèle) :

Pâte à crêpes (4 personnes) :

200 g de farine, une pincée de sel, 1/2 litre de lait, 40 g de beurre fondu, 3 œufs.

Mettez tous les ingrédients dans le pichet 1.5L puis utilisez la vitesse 16 du variateur avec l'accessoire fouet multibrins.

5. DISQUE EMULSION

(Fig. 4 - selon modèle) :

Mousse au chocolat (6 personnes) :

200 g de chocolat pâtissier, 6 blancs

d'œufs, 6 jaunes d'œufs.

Faites fondre le chocolat lentement au bain-marie pour ne pas le brûler. Incorporez les jaunes d'œufs puis mélangez.

Dans le bol multifonctions **(E)** équipé du disque émulsion **(E10)**, montez les 6 blancs en neige en vitesse 16. Une fois les blancs montés, ouvrez le bol et incorporez le mélange chocolat/jaunes d'œufs et mélangez en vitesse 1 pour ne pas casser les blancs.

Réservez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures avant de servir.

Mayonnaise :

1 jaune d'œuf, moutarde, sel, poivre, huile, vinaigre.

Dans le bol multifonctions **(E)** muni du disque émulsion **(E10)**, mettez le jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, le sel, le poivre. Mélangez en vitesse 1 pour rendre le tout homogène.

Incorporez l'huile en filet par la cheminée tout en mélangeant en vitesse 1.

Quand la quantité de mayonnaise désirée est atteinte, ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre.

6. MINI-HACHOIR 150 ML

(fig. 5 - selon modèle) :

Vous pouvez vous procurer ce Mini-Hachoir auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé sous la référence suivante : 5981760.

Cet accessoire vous permet de hacher par exemple en vitesse turbo :
- 80 g de viande de boeuf ou de poitrine de porc crue en 3 secondes. Coupez la viande préalablement en dés de 2 cm de côté.

7. MAXI-HACHOIR 600 ML

(Fig. 5 - selon modèle) :

Avec cet accessoire, vous pouvez hacher les aliments suivants : viande (250 g), persil, ail, oignons, par impulsions (en vitesse TURBO).



Participons à la protection de l'environnement !



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.

Thank you for choosing a **Moulinex** appliance. This appliance is exclusively designed for the preparation of food in a domestic setting.

Safety instructions

Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: in the event of any inappropriate use, Moulinex shall accept no liability.

Always unplug the motor unit (**A1**) when you leave it unsupervised.

Check that the power voltage indicated on the nameplate of the appliance corresponds to that of your mains installation.

Any connection error renders the guarantee invalid.

Never touch moving parts. Never handle the blade of the blender shaft (**B1**) when the appliance is connected.

Never run the multifunction bowl (**E**), the 150 ml mini chopper (**I**), the 600 ml mini chopper (**F**) and the blender shaft (**B1**) without any food.

Be very careful when handling the cartridges or the blades of the multifunction bowl (**E**) and the 600 ml (**F**) and 150 ml (**I**) mini chopper: they are extremely sharp.

You must always remove the blades before emptying the bowls (Multifunction (**E**) and 600 ml (**F**) and 150 ml (**I**) mini chopper).

When you want to grate or slice food, always use the pusher (**E2**) to guide it into the feeder tube, never use your fingers or another utensil.

Always unplug motor unit (**A1**) before performing any operations: assembly, disassembly and maintenance.

Never open the motor unit (**A1**) or reduction gears (**C1**, **E6** & **F3**). The only thing you need to do is usual cleaning and maintenance.

If the power cord or the plug is damaged, do not use your appliance. In order to avoid any danger, have them replaced by an approved Moulinex service centre (see the list in the "Moulinex service" booklet). For your safety, only use the Moulinex accessories and spare parts that are specifically designed for your appliance.

Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

Do not use the multifunction bowl (**E**) and the mini choppers (**I1** and **F1**) as a container (freezing, cooking, sterilisation). Never pour boiling liquids into the multifunction bowl or into the mini choppers (**I**) and (**F**).

Do not allow long hair, scarves, ties, etc. to dangle over the accessories when they are working.

Never unplug the motor unit (**A1**) by pulling on the power cord.

Your appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

The appliance must not be used close to a microwave oven or a mobile telephone. This appliance is not intended for use by: children; or persons who may suffer from a mental and/or physical impairment - unless they are adequately supervised in its operation and use. Persons who have a limited or no understanding in the operation and use of this appliance must first read and fully understand the contents of the enclosed instruction booklet, and where appropriate seek additional guidance on its operation and use from the person responsible...

It is important to supervise children to make sure they do not play with the appliance.

Never let children use this appliance without supervision.

Using for the first time

Before using the appliance for the first time, clean all of the accessories in soapy water. Rinse and dry them carefully.

Plug your appliance in. The motor unit (A1) is turned on by pressing the Turbo button (A2) or the speed button (1) and selecting a speed from 1 to 16 to on the switch (A4) and pressing the button (A3).

In some cases (if too much mixture has been put into the bowl or appliance has been used for too long), the power supply to the appliance may be switched off and it will stop working. If this happens you should leave the appliance to cool down for 30 minutes before using it again.

Instructions for use

1. Blender shaft (fig. 3):

Fit the blender shaft (B1) to the motor unit (A1) until it clicks.

The container that you are using must be filled no more than two thirds full to avoid overflowing. The mixture must at least cover the bottom of the blender to ensure that the blending is efficient.

Remove the cooking container off the heat to blend hot mixtures. Do not hesitate to move the blender shaft around the container to optimise the blending process.

For stringy foods (leeks, celery, etc.), clean the shaft regularly as you use it, **following the safety instructions** for dismantling and cleaning.

For fruit mixtures, cut the fruit and remove any stones or hard pips before you start.

Do not use the blender shaft with hard foods such as coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate.

Press the eject button (A5) to remove the blender shaft (B1) when you have finished using it.

2. Whisk (H)

(fig. 4 - according to model)

If you wish to obtain this accessory, it is available from our after sales service (see list of approved centres enclosed) under the references: MS0695561 & MS5937064.

Attache the whisk (C2) into the whisk holder (C1) then fit this assembly on to the motor unit (A1).

Using the whisk (C2), you can make lightweight preparations (mayonnaise, pancake mixture, whip egg whites, whip cream, etc.)

Press the eject button (A5) to remove the accessories when you have finished using them.

3. Emulsifying disk

(fig. 4 - according to model)

If you wish to obtain this accessory, it is available from our after sales service (see list of approved centres enclosed) under the reference: MS0695636.

Place the blade holder (E8) in the centre of the bowl (E) on the axis. Place the emulsifying disk (E10) on the blade holder (E8). Place the reducer (E6) on the lid (E3) in its housing.

Using the emulsifying disk (E10), you can make light mixtures (mayonnaise, pancake batter, whisked egg whites, whipped cream, etc.)

4. Mini chopper 150 ml

(fig. 5 - according to model)

If you wish to obtain this accessory, it is available from our after sales service (see list of approved centres enclosed) under the reference: MS5981760.

Carefully place the blade (I2) into the bowl (I) along the central axis, holding it by the plastic part as you do so.

Place the food in the bowl. **Do not fill the bowl (I) higher than the maximum limit.**

Place the cover lid (I3) in the bowl and then place the lid (I4) on top, ensuring that the drive mechanism is properly positioned on the blade. Put the motor

unit (A1) in position on the lid.

To dismantle your accessory after use, remove the motor unit (A1) from the lid (I4), remove the lid (I4) and the cover lid (I3), then carefully remove the blade (I2) (hold it by the plastic section) before removing the meat or food with a spoon or spatula.

5. Mini chopper 600 ml (fig. 5 – according to model)

Carefully place the blade (F2) into the bowl (F) along the central axis, holding it by the plastic part as you do so.

Place the food in the bowl. Do not fill the bowl (F) higher than the maximum limit.

Place the reducer lid (F3) in the bowl and place the lid (F) on top ensuring that the drive mechanism is properly positioned on the blade. Set the motor unit (A1) in position on the lid.

To dismantle your accessory after use, remove the motor unit (A1) from the lid (F3), remove the lid (F3) and the reducing lid (F3), then carefully remove the blade (F2) (hold it by the plastic section) before removing the meat.

Do not put hard objects such as ice cubes, sugar cubes or fruit stones in the bowl.

6. 2L or 3.2L Multifunction bowl (fig 2 - according to model)

The 2L multifunction bowl enables you to prepare mixtures from 150 to 800 g.

The 3.2L multifunction bowl enables you to prepare mixtures from 150 to 1000 g. Do not put hard objects such as ice cubes, sugar cubes or fruit stones in the bowl.

Knead/Chop/Blend (fig 6)

Place the blade holder (E8) in the centre of the bowl (E) on the axis. Carefully place the blades (E4 or E5) on the blade holder (E8). Place the reducer (E6) on the lid (E3) in the slot designed to that effect.

Place the lid (E3) on the bowl (E) and lock

it. The feeder tube must be placed on the same side of the bowl as the handle.

Set the motor unit (A1) in position on the reducer (E6).

Turn on.

To dismantle, press the ejection button (E7) to remove the motor unit (A1) from the reducer (E6) before removing the lid (E3).

Unlock (E7) the lid (E3) to access the food.

Remove the blade holder (E8) and the blade (E4 or E5) before removing the food. Then very carefully remove the sharp blade (E4) from the blade holder (E8), (hold it by the plastic section).

Knead (fig 6): Chopping knife (E4) for the 2L multifunction bowl or kneading blade (E5)

With this kneading blade you can make a shortcrust pastry dough (250 g of flour + 150 g butter + 100 g of sugar + 1 egg + vanilla sugar + salt) in just 30 seconds.

Attention: Stop the appliance as soon as dough begins to form a ball.

Chop (fig 6): Chopping Blade (E4)

In 15 to 20 seconds you can chop between 150 and 850 g of food in the 3.2L multifunction bowl and from 150 to 300 g in the 2L model: hard foodstuffs (cheeses, dried fruit), hard vegetables (carrots, celery, etc.), tender vegetables (onions, spinach, etc.), raw and cooked meats (boned and chopped into chunks), raw or cooked fish. Do not chop things that are too hard (rice, sugar cubes) or which require very fine chopping (wheat, coffee).

Grate/slice (fig 7)

Blade G comes with some models of the range nevertheless, if you wish to obtain this accessory, it is available from our after sales service (see list of approved centres enclosed) under the reference: MS0695631.

Depending on the model, the detachable blade holder (E9) may be replaced by a

double-sided metal tray (E9bis). Blades A and B, in this case, are obtained by turning the tray over (blade G cannot be mounted in this case).

Slide the blades (**A, G, H**) into the blade holder disc (**E9**), place the blade holder (**E8**) on the axis of the bowl (**E**), then place the blade holder disc (**E9**) on the blade holder (**E8**). Put the reducer (**E6**) on the lid (**E3**).

Place the lid (**E3**) on the bowl and lock it. Set the motor unit (**A1**) in position on the lid. Turn on.

Introduce the food through the feeder tube and **push them down using the pusher (E2), never with your fingers or any other utensil.**

To dismantle, press the eject button (**E7**) to remove the motor unit (**A1**) from the reducer (**E6**) before removing the lid.

Unlock (**E7**) the lid (**E3**) to access the food.

Carefully remove the blade holder disc (**E9**) and the blade holder (**E8**) before removing the food. Then carefully remove the blades (A, G, H) from the blade holder disc (**E9**).

Blade A (Grater): carrots, cheese, celery, etc.

Prepare a maximum of 1000g of food at a time (but not meat or cold meat products).

Blade H (Slice): raw sliced potatoes for gratins, carrots, cucumbers, etc. maximum 800 g.

Blade G (Parmesan): Parmesan, raw potatoes.

Cleaning

Unplug the appliance, remove the accessories.

The reducers (**E6, F3** and the whisk holder **C1**) as well as the motor unit (**A1**) are not dishwasher proof; you can wipe them with a damp sponge.

All the other accessories are dishwasher proof. Place the blender shaft (**B1**) with the blade facing upwards in the

dishwasher. Do not use abrasive sponges or objects that contain metal parts.

Never plunge the motor unit (**A1**) into water. Wipe it down with a dry or very slightly damp cloth.

In the event that your accessories become colour stained by foods such as carrots, oranges, beetroot etc rub over them immediately after use with a cloth dipped in a little sunflower oil and then clean them as usual.

Handle the blades E4, E5, F2 and I2 or blades A, G, H with extreme care; they are very sharp.

What do I do if my appliance doesn't work?

Start by checking the power cord and plug, then:

Check that the lid (**E3**) to your multifunction bowl is properly locked. If it is not properly locked your motor unit (**A1**) will not be able to make your multifunction bowl work because the reducer drive system (**E6**) will not operate.

Check whether the appliance's safety system has not been activated, by processing too much mixture or by using the appliance for too long. If it has, leave the appliance to cool down for around 30 minutes.

If the lid does not lock properly, press the unlocking button (**E7**) on the reducer (**E6**) before locking it again.

Refer to the "Usage" paragraph for assembly instructions.

You have carefully followed all these instructions, and yet your appliance still does not work?

Please contact our Helpline:

0845 602 1454 - UK

(01) 401 8448 - Ireland

or consult our website :

www.moulinex.co.uk

Recipes

1. 3.2L MULTIFUNCTION BOWL

(fig 6 & 7):

a) Kneading blade (E5):

Blinis (Russian and Scandinavian speciality):

200g plain flour

3 eggs

250 ml of milk

65g of melted butter

35g of crème fraîche

Juice of 1/2 lemon

10g of fresh yeast

Lukewarm water

Dissolve the yeast in a little lukewarm water.

Put the flour, the dissolved yeast, a few pinches of salt and the warm milk into the multifunction bowl (E) with the kneading blade (E5).

Mix together on TURBO speed until the dough is smooth. If the dough does not become smooth, add a little water.

Remove the dough from the bowl (E) (be careful of the blade), sprinkle a little flour over the top and leave to rest for 2 hours in a cool place.

In the multifunction bowl (E) with the emulsifying disc (E10), whisk the three egg whites until firm on TURBO speed, put to one side.

Once the dough has rested, put it back in the multifunction bowl (E) with the kneading blade (E5), then add the three egg yolks, 50 g cooled melted butter and the crème fraîche along with a few drops of lemon juice, mix on TURBO speed.

Check the consistency of the mixture and just before using it, fold in three egg whites which have been whisked until firm, at speed 1.

Oil a small frying pan and heat. Then pour in some of the thick mixture.

Leave the blinis to cook for 2 minutes on each side, brushing them with a little melted butter. Serve hot with the following accompaniment.

ACCOMPANIMENT:

Crème fraîche with lemon, cured ham, smoked or salted fish, salmon, or, like in Russia, caviar sprinkled with lemon juice.

b) Chopping Knife:

Köfte (minced meat balls – Turkish speciality):

For 20 Köfte

200g mutton or lamb

360g of veal

Cookes note: the meat should be quite fatty.

1 large onion.

4 to 6 slices of stale bread.

Soak the bread, crusts removed, in water and then drain well.

In the bowl fitted with the chopping blade (E4) and at TURBO speed, chop the meat for around 30 seconds.

Using the kneading blade (E5), mix the breadcrumbs and the meat in the multifunction bowl (E) on TURBO speed. Remove the mixture from the bowl (E), form little balls about the size of 2 or 3 walnuts and then flatten them with the palm of the hand.

Place the Köfte in a non-stick frying pan and leave them to cook until golden.

Serve with mashed potato or rice.

2. 2L MULTIFUNCTION BOWL (J):

(All these recipes can be made in the 3.2 L version multifunction bowl using the chopping knife)

Pizza dough:

150 g of flour, 1/2 packet of baker's yeast, salt, 9 ml lukewarm water, 2 tablespoons of olive oil.

- In the bowl fitted with the knife, fold in the flour, baker's yeast and the salt.

- Turn the appliance at speed 6 for 10 seconds then pour in the lukewarm water as well as the olive oil through until a ball of dough begins to form.

- Leave to rest for one hour.

Köfte - minced meat balls (for 20 köftes):

170 g of mutton, 330 g of veal (the meat should be quite fatty), 1 onion (larger than the average), 4 to 6 slices of stale bread.

- Soak the white of the bread in water and then drain well.
- In the bowl fitted with the knife and at TURBO speed, chop the meat for around 30 seconds.
- Remove the meat from the bowl and then add the white of the bread and knead the mixture by hand.
- Form little balls about the size of 2 or 3 walnuts and then flatten them with the palm of the hand.
- Place the köftes in a non-stick frying pan and leave them to cook.

3. BLENDER SHAFT (fig. 3):

Raspberry milkshake (serves 2)

½ litre full cream milk, 150 g fresh raspberries

1/2 pot raspberry yoghurt, 30 g of caster sugar.

In the 1.5 litre jug, place all of the ingredients and then mix for 20 seconds on TURBO speed.

You can vary the fruits (strawberries, cherries, red berries, apricots, etc.) to your taste.

Leek soup (serves four)

Peel 150 g of leeks and cut them into slices. Place the cut leeks into the 1.5 litre jug, blend for 20 seconds at speed 14. Melt 20 g butter in a saucepan and add the chopped leeks, stir, cover and gently seamer 15 minutes.

Peel 150g of potatoes, cut them into large chunks and add them to the leeks. Add salt and pepper and nutmeg, and then pour in ½ litre of water and 100 ml of milk. Leave to cook for half an hour. After it is cooked, blend for 40 seconds with the blender shaft.

Mayonnaise & 1000 Island Sauce

In the 1.5 litre jug, add one whole egg, 1 level teaspoon of Dijon mustard, 1

teaspoon wine vinegar, salt and pepper and 250 ml oil. (olive oil, sunflower oil or a mixture of both)

Blend all this together using the blender shaft until you get a nice thick mayonnaise.

For a 1000 Island sauce, add a tablespoon of tomato sauce, a few drops of red chilli sauce and a few dashes of Worcestershire sauce to the mayonnaise.

4. WHISK

(fig. 4 – according to model):

Pancake batter (serves 4)

200 g of flour, a pinch of salt, ½ litre of milk, 40 g of melted butter, 3 eggs.

Place all of the ingredients in the 1.5 l jug then use speed 16 with the whisk accessory.

5. EMULSIFYING DISK

(fig. 4 – according to model):

Chocolate mousse (serves 6)

200g of cooking chocolate, 6 egg whites, 6 egg yolks.

Melt the chocolate slowly over a bain marie to ensure you don't burn it. Fold in the egg yolks and mix.

In the multifunction bowl (E) with the emulsifying disc (E10), whisk the 6 egg whites until firm at speed 16. Once the egg whites have been whisked, open the bowl and fold in the chocolate/egg yolk mixture and blend at speed 1 order to maintain the texture of the egg whites.

Chill in the refrigerator for 2 to 3 hours before serving.

Mayonnaise

1 egg yolk, mustard, salt, pepper, oil, vinegar.

In the multifunction bowl (E) with the emulsifying disc (E10), place 1 egg yolk, 1 tablespoon of mustard, salt and pepper. Blend on speed 1 until the mixture is smooth.

Add the oil very gradually through the feeding tube, keeping the speed at 1 all

the time.

When the desired quantity of mayonnaise has been reached, add a tablespoon of vinegar.

6. 150 ML MINI-CHOPPER

(fig. 5 – according to model):

If you wish to obtain this accessory, it is available from our after sales service (see list of approved centres enclosed) under the reference: MS5981760.

This accessory, for example, at turbo speed allows you to chop: 80g of raw beef or pork belly in 3 seconds. Dice the meat beforehand into 2cm cubes.

7. 600 ML MINI-CHOPPER

(fig. 5 – specific DDF8):

Using this accessory, you can chop following foods: meat (250g), parsley, garlic, onions, using a series of pulses (at TURBO speed).



Do your part to protect the environment!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Take it to a local civic waste collection point.

Vi ringraziamo per avere scelto un apparecchio della gamma **Moulinex** che è esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti e ad un uso domestico.

Consigli di sicurezza

Leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare per la prima volta il vostro apparecchio: un utilizzo non conforme solleverebbe Moulinex da ogni responsabilità.

Staccate **sempre** il blocco motore (**A1**) dalla corrente quando lo lasciate incustodito.

Verificate che la tensione d'alimentazione indicata sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.

Ogni errore di collegamento annulla la garanzia.

Non toccate mai i pezzi in movimento. Non maneggiate mai il coltello del piede mixer (**B1**) quando l'apparecchio è collegato alla corrente.

Non fate mai funzionare a vuoto il bicchiere multifunzione (**E**), il mini tritatutto 150mL (**I**), il maxi tritatutto 600mL (**F**) e il piede mixer (**B1**).

Maneggiate i coltelli o le lame del bicchiere multifunzione (**E**) e dei tritatutto 600mL (**F**) o 150mL (**I**) con attenzione: sono estremamente affilati.

Dovete obbligatoriamente togliere il coltello prima di vuotare il contenuto dei bicchieri (Multifunzione (**E**) e tritatutto 600 ml (**F**) e 150 ml (**I**)).

Quando grattugiate o affettate degli alimenti, utilizzate sempre il pressino (**E2**) per guidarli nell'imboccatura, mai le dita né un utensile.

Staccate **sempre** il blocco motore (**A1**) dalla corrente prima di ogni intervento di montaggio, smontaggio e manutenzione.

Non aprite mai il blocco motore (**A1**) o i

riduttori (**C1**, **E6** e **F3**). Non dovete effettuare nessun altro intervento se non la pulizia e la manutenzione ordinaria.

Se il cavo d'alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Per evitare qualsiasi pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire da un centro assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nel libretto «Moulinex service»). Per la vostra sicurezza, utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio Moulinex adatti al vostro apparecchio.

Non utilizzare il bicchiere multifunzione (**E**) e i tritatutto (**I** e **F**) come recipienti per altri usi (congelamento, cottura, sterilizzazione).

Non versate mai liquidi bollenti nel bicchiere multifunzione e nei tritatutto (**I**) e (**F**).

Legate i capelli lunghi, e non fate pendere sciarpe, cravatte, ecc. ... al disopra degli accessori in funzione.

Non staccate mai il blocco motore (**A1**) dalla corrente tirando il cavo di alimentazione.

Il vostro apparecchio è destinato soltanto a un uso domestico. Qualsiasi utilizzo professionale, o non conforme alle istruzioni annulla la garanzia e deresponsabilizza il fornitore.

L'apparecchio non deve essere utilizzato vicino a un forno a microonde o a un telefono cellulare.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.

È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Non lasciate che i bambini utilizzino l'apparecchio senza sorveglianza.

Messa in funzione

Prima del primo utilizzo, pulite tutti gli accessori con acqua e sapone. Risciacquate e asciugateli accuratamente.

Collegate l'apparecchio alla corrente. L'avviamento del blocco motore (**A1**) si fa premendo il tasto Turbo (**A2**) o selezionando una velocità da 1 a 16 usando il variatore (**A4**) e premendo il tasto (**A3**).

In alcuni casi d'utilizzo (quantità di preparazione troppo elevata o tempo di funzionamento troppo alto), l'alimentazione dell'apparecchio può interrompersi. In questo caso lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

Consigli d'uso

1. PIEDE MIXER (fig. 3)

Incastrate il piede mixer (**B1**) sul blocco motore (**A1**) fino all'aggancio.

Il recipiente che utilizzate deve essere riempito al massimo per 2/3 per evitare che il contenuto fuoriesca. La preparazione deve coprire come minimo la parte inferiore del mixer per garantire l'efficacia della frullatura.

Togliete il recipiente di cottura dalla fonte di calore per frullare preparazioni calde. Non esitate a spostare il piede mixer per ottimizzare la frullatura.

Per gli alimenti filamentososi (porri, sedano, ecc.) pulire il piede regolarmente in corso d'utilizzo **seguendo le norme di sicurezza** per lo smontaggio e la pulizia.

Per le preparazioni a base di frutta, tagliate e snocciate preventivamente la frutta.

Non utilizzate il piede mixer con alimenti duri come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zollette di zucchero, cereali, cioccolato.

Premete il tasto di espulsione **(A5)** per smontare il piede mixer **(B1)** a fine utilizzo.

2. FRUSTA

(fig. 4 - secondo i modelli)

Se desiderate procurarvi questo accessorio, è disponibile presso il nostro servizio assistenza (vedere elenco dei centri autorizzati allegato) con i codici: MS0695561 e MS5937064.

Introducete la frusta **(C2)** nel riduttore **(C1)** poi incastrate l'insieme sul blocco motore **(A1)**.

Con la frusta **(C2)**, potete realizzare preparazioni leggere (maionese, pasta per crêpes o per clafoutis, albumi montati a neve, panna montata...).

Premete il tasto di espulsione **(A5)** per smontare gli accessori a fine utilizzo.

3. DISCO EMULSIONATORE

(fig. 4 - secondo i modelli)

Se desiderate procurarvi questo accessorio, è disponibile presso il nostro servizio assistenza (vedere elenco dei centri autorizzati allegato) con il codice: MS0695636.

Mettete il supporto coltello **(E8)** al centro del bicchiere **(E)** sull'asse. Mettete il disco emulsionatore **(E10)** sul supporto coltello **(E8)**. Mettete il riduttore **(E6)** sul coperchio **(E3)** nell'alloggiamento previsto.

Con il disco emulsionatore **(E10)**, potete realizzare preparazioni leggere (maionese, pasta per crêpes o per clafoutis, albumi montati a neve, panna montata...).

4. MINI TRITATUTTO 150ML

(fig. 5 - secondo i modelli)

Se desiderate procurarvi questo accessorio, è disponibile presso il nostro servizio assistenza (vedere elenco dei centri autorizzati allegato) con il codice: MS5981760.

Mettete con cautela il coltello **(I2)** nel bicchiere **(I)** sull'asse centrale tenendolo per la parte in plastica.

Mettere gli alimenti nel bicchiere. **Non riempite il bicchiere (I) oltre il limite massimo.**

Posate il contro coperchio **(I3)** nel bicchiere poi mettete il coperchio **(I4)** assicurandovi che il sistema di trascinamento sia ben posizionato sul coltello. Sistemare il blocco motore **(A1)** sul coperchio.

Per lo smontaggio dell'accessorio dopo l'utilizzo, togliete il blocco motore **(A1)** dal coperchio **(I4)**, togliete il coperchio **(I4)** e il contro coperchio **(I3)**, poi togliete con cautela il coltello **(I2)** (tenendolo per la parte in plastica). prima di estrarre gli alimenti

5. MAXI TRITATUTTO 600ML

(fig. 5 - secondo i modelli)

Se desiderate procurarvi questo accessorio, è disponibile presso il nostro servizio assistenza (vedere elenco dei centri autorizzati allegato) con il codice: MS5937062.

Mettete con cautela il coltello **(F2)** nel bicchiere **(F)** sull'asse centrale tenendolo per la parte in plastica.

Mettere gli alimenti nel bicchiere. **Non riempite il bicchiere (F) oltre il limite massimo.**

Mettete il coperchio riduttore **(F3)** sul bicchiere **(F)** assicurandovi che il sistema di trascinamento sia ben posizionato sul coltello. Sistemate il blocco motore **(A1)** sul coperchio.

Per lo smontaggio dell'accessorio dopo la preparazione, togliete il blocco motore **(A1)** dal coperchio **(F3)**, togliete il coperchio riduttore **(F3)**, poi togliete con cautela il coltello **(I2)** (tenendolo per la parte in plastica). prima di estrarre gli alimenti.

Non introdurre nel bicchiere oggetti duri come cubetti di ghiaccio, zollette di zucchero, noccioli di frutta.

6. BICCHIERE MULTIFUNZIONE 2L o 3,2L (secondo il modello) (fig. 2)

Il bicchiere multifunzione 2L vi permette di realizzare delle preparazioni da 150 a 800g. Il bicchiere multifunzione 3,2L vi permette di realizzare delle preparazioni

da 150 a 1000g.

Non inserire nel bicchiere oggetti duri come cubetti di ghiaccio, zollette di zucchero, noccioli di frutta.

Impastare / tritare / mescolare (fig. 6)

Mettete il supporto coltello (E8) al centro del bicchiere (E) sull'asse. Mettete con cautela i coltelli (E4 o E5) sul supporto coltello (E8). Mettete il riduttore (E6) sul coperchio (E3) nell'apposito alloggiamento.

Mettete e bloccate bene il coperchio (E3) sul bicchiere (E). L'imboccatura deve essere messa dal lato dell'impugnatura del bicchiere.

Sistemate il blocco motore (A1) sul riduttore (E6).

Accendete.

Per smontare, premete il tasto di espulsione (E7) per togliere il blocco motore (A1) dal riduttore (E6) prima di ogni smontaggio del coperchio (E3).

Sbloccate (E7) il coperchio (E3) per poter accedere alla preparazione.

Togliete il supporto coltello (E8) e i coltelli (E4 o E5) prima di estrarre la preparazione. Togliete poi con cautela il coltello molto affilato (E4) dal supporto coltello (E8) tenendolo per la parte in plastica.

Impastare (fig. 6): Coltello tritattutto (E4) per il bicchiere multifunzione 2L o coltello impastatore (E5)

Con questo accessorio potete realizzare una pasta frolla (250g di farina + 150g di burro + 100g di zucchero + 1 uovo + zucchero vanigliato + sale) in 30 secondi alla velocità TURBO.

Attenzione: Fermate l'apparecchio non appena notate la formazione della palla di pasta.

Tritare (fig. 6): coltello tritattutto (E4)

In 15/20 secondi potete tritare da 150 a 850g di alimenti nel bicchiere

multifunzione 3,2L e da 150 a 300 g nel modello 2L.:

alimenti duri (formaggi, frutta secca), verdure dure (carote, sedano, ecc.), verdure tenere (cipolle, spinaci...), carni crude e cotte (disossate, denervate e tagliate a dadini), pesci crudi o cotti. Non tritate prodotti troppo duri (ghiaccio, zollette di zucchero) o che richiedono una macinatura fine (grano, caffè).

Grattugiare/affettare (fig. 7)

La lama G è consegnata soltanto con alcuni modelli della linea. tuttavia, se desiderate procurarvi questo accessorio, è disponibile presso il nostro servizio assistenza (vedere elenco dei centri autorizzati allegato) con il codice: MS0695631.

A seconda del modello, il porta-lame amovibile (E9) può essere sostituito da un disco di metallo double face (E9bis). Le lame A e B sono allora ottenute capovolgendo il disco (la lama G non può essere montata in questo caso).

Infilate le lame (A, G, H) nel disco porta-lama (E9), mettete il supporto coltello (E8) sull'asse del bicchiere (E), mettete il disco porta-lama (E9) sul supporto coltello (E8), mettete il riduttore (E6) sul coperchio (E3).

Mettete e bloccate il coperchio (E3).

Sistemate il blocco motore (A1) sul coperchio.

Accendete.

Introducete gli alimenti dall'imboccatura e **guidateli usando il pressino (E2) mai con le dita, né un utensile qualsiasi.**

Per smontare, premete il tasto di espulsione (E7) per togliere il blocco motore (A1) dal riduttore (E6) prima di qualsiasi smontaggio del coperchio.

Sbloccate (E7) il coperchio (E3) per potere accedere alla preparazione.

Togliete con cautela il disco porta-lama (E9) e il supporto coltello (E8) prima di estrarre la preparazione. Togliete poi con cautela le lame (A, G, H) dal disco porta lama (E9).

Lama A (per sminuzzare): carote, groviera, sedano...

Preparate al massimo 1000g di alimenti alla volta (niente carne né salumi).

Lama H (per affettare) : patate crude per "gratin dauphinois", carote, cetrioli... massimo 800g.

Lama G (per grattugiare): parmigiano, patate crude.

Pulizia

Staccare l'apparecchio dalla corrente, togliere e smontare gli accessori.

I riduttori (**E6**, **F3** e **C1**) e anche il blocco motore (**A1**) non possono essere lavati in lavastoviglie, potete pulirli con una spugnetta leggermente umida.

Tutti gli altri accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Il piede mixer (**B1**) va messo in lavastoviglie con il coltello girato verso l'alto.

Non utilizzate spugnette abrasive né oggetti contenenti parti metalliche.

Non immergete mai il blocco motore (**A1**) in acqua. Asciugatelo con uno straccio asciutto o appena umido.

Se gli accessori sono stati colorati dagli alimenti (carote, arance...) strofinateli con uno straccio imbevuto di olio alimentare poi procedete alla pulizia abituale.

Maneggiate i coltelli E4, E5, F2 e I2 o le lame A, G, H con cautela; sono estremamente affilati.

Se l'apparecchio non funziona, cosa fare?

Verificate innanzitutto il collegamento poi: Che il coperchio (**E3**) del bicchiere multifunzione sia ben bloccato. Se non è così il blocco motore (**A1**) si troverà nell'impossibilità di fare funzionare il bicchiere multifunzione perché il sistema di trascinamento del riduttore (**E6**) non sarà azionato.

Che il dispositivo di sicurezza dell'apparecchio non sia attivato. In questo caso, lasciate l'apparecchio raffreddare per circa 30 minuti.

Se il coperchio non si blocca, premere il tasto di sblocco (**E7**) del riduttore (**E6**) prima di bloccarlo.

Consultare il paragrafo "Consigli d'uso" per le istruzioni di montaggio.

Avete accuratamente seguito tutte queste istruzioni e l'apparecchio non funziona ancora? In questo caso, rivolgetevi al vostro rivenditore o a un centro assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nel libretto «Moulinex Service »).

Ricette

1. BICCHIERE MULTIFUNZIONE 3,2L (fig 6&7) :

a) Coltello impastatore (E5)

Blinis

(Specialità russa e scandinava)

200g di farina

3 uova

25 cl di latte

65g di burro

35g di panna da cucina

1/2 limone

10g di lievito di birra

Acqua tiepida

Sciogliete il lievito in un po' d'acqua tiepida.

Mettete nel bicchiere multifunzione (**E**) munito di coltello impastatore (**E5**) la farina, il lievito sciolto, qualche pizzico di sale, il latte tiepido.

Mescolate alla velocità TURBO finché la pasta non è liscia. Se la pasta non si liscia, aggiungete un po' d'acqua.

Estraete la pasta dal bicchiere (**E**) (Attenzione al coltello), cospargete di farina e lasciate riposare la pasta per 2 ore in un posto temperato.

Nel bicchiere multifunzione (**E**) munito di

disco emulsionatore (**E10**), montare i 3 albumi a neve alla velocità TURBO, mettere da parte.

Una volta che la pasta ha riposato, mettetela nel bicchiere multifunzione (**E**) munito di coltello impastatore (**E5**), aggiungete poi i 3 tuorli d'uovo, i 50 g di burro fuso e la panna da cucina a cui avrete aggiunto alcune gocce di limone, mescolate alla velocità TURBO.

Verificate la consistenza della pasta e incorporate infine, poco prima dell'utilizzo, gli albumi a neve e mescolate alla velocità 1.

Ungete dei padellini e fateli scaldare. Poi versate un po' di pasta spessa.

Lasciate cuocere i blinis per 2 minuti su ogni lato spennellandoli con del burro fuso.

Servire caldi con gli accompagnamenti proposti qui sotto.

SUGGERIMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO:
Panna da cucina aromatizzata al limone, prosciutto crudo, pesce affumicato o salato, salmone, uova di pesce o, come in Russia, caviale bagnato con succo di limone.

b) Coltello per tritare

Köfte

(Polpette di carne macinata – Specialità turca)

Per 20 Köfte

200g di carne di montone

360g di carne di vitello

(la carne deve essere abbastanza grassa).

1 grossa cipolla.

4 / 6 fette di pane raffermo.

Bagnate la mollica di pane nell'acqua poi strizzarla bene.

Nel bicchiere munito del coltello per tritare (**E4**) e alla velocità TURBO, tritate la carne per circa 30 secondi.

Usando il coltello impastatore (**E5**), mescolate la mollica di pane e la carne nel bicchiere multifunzione (**E**) alla

velocità TURBO.

Estraete il miscuglio dal bicchiere (**E**), formate delle polpette della dimensione di 2-3 noci e appiattitele con il palmo della mano.

Mettete i Köfte in una padella anti-aderente e lasciateli cuocere finché non sono dorati.

Accompagnate i Köfte con purè o riso.

2. BICCHIERE MULTIFUNZIONE 2 L (J)

(Tutte queste ricette possono essere realizzate nel bicchiere multifunzione versione 3,2 L usando il coltello tritativo)

Pasta per la pizza:

150 g di farina, 1/2 bustina di lievito per panificazione, sale, 9 cl di acqua tiepida, 2 cucchiaini di olio d'oliva.

- Nel bicchiere provvisto di coltello, incorporate la farina, il lievito per panificazione e il sale.

- Mettete in funzione l'apparecchio alla velocità 6 per 10 secondi poi versate l'acqua tiepida e l'olio d'oliva finché non si forma una palla di pasta.

- Lasciate riposare per 1 ora.

Kofte – Polpette di carne tritata (per 20 kofte):

170 g di carne di agnello, 330 g di carne di vitello (la carne deve essere piuttosto grassa), 1 cipolla (più grossa della media), 4/6 fette di pane raffermo.

- Ammorbidite la mollica di pane nell'acqua poi strizzatela bene.

- Nel bicchiere provvisto di coltello e alla velocità TURBO, tritate la carne per 30 secondi.

- Togliete la carne dal bicchiere poi aggiungete la mollica di pane e impastate il tutto a mano.

- Formate delle polpette della dimensione di 2-3 noci e appiattitele con il palmo della mano.

- Mettete le kofte in una padella antiaderente e lasciatele cuocere.

3. PIEDE MIXER (fig. 3):

Milk-shake al lampone (2 persone)

1/2 litro di latte intero, 150 g di lamponi
1/2 yogurt, 30 g di zucchero in polvere.
Nella caraffa da 1,5L, mettere tutti gli ingredienti poi frullare per 20 secondi alla velocità turbo.

Variare la frutta (fragole, ciliege, frutti rossi, albicocche...) secondo il vostro gusto.

Vellutata di porri (4 persone)

Pelare 150 g di porri e tagliarli a pezzi. Mettere i porri nella caraffa da 1,5L, frullare per 20 secondi alla velocità 14. Fare sciogliere 20 g di burro in una casseruola e aggiungete i porri tritati, mescolare, coprire e fare stufare per 15 minuti.

Pelare 150 g di patate, tagliarle a grossi dadi e aggiungerle ai porri. Salare, pepare, aggiungere della noce moscata, poi versare 1/2 litro d'acqua e 10 cl di latte.

Lasciare cuocere ½ ora. Dopo la cottura, frullare per 40 secondi con il piede mixer.

Maionese e Salsa Cocktail

Nella caraffa da 1,5 l, versare 1 uovo intero, 1 cucchiaino di senape di Digione, 1 cucchiaino di aceto, sale e pepe e 25 cl d'olio.

Frullare il tutto usando il piede mixer fino ad ottenere una maionese ben ferma.

Per ottenere una salsa cocktail, aggiungere alla maionese un cucchiaino di salsa di pomodoro, qualche goccia di salsa piccante a base di peperoncini rossi e alcune gocce di salsa Worcestershire.

4. FRUSTA

(fig 4 - secondo i modelli) :

Pasta per crêpes (4 persone)

200 g di farina, un pizzico di sale, ½ litro di latte, 40 g di burro fuso, 3 uova.

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa da 1.5L poi utilizzare la velocità 16 del variatore con l'accessorio frusta.

5. DISCO EMULSIONATORE

(fig 4 - secondo i modelli) :

Mousse al cioccolato (6 persone)

200 g di cioccolato da pasticceria, 6 albumi d'uovo, 6 tuorli d'uovo.

Fare sciogliere lentamente il cioccolato a bagnomaria per non bruciarlo. Incorporare i tuorli d'uovo poi mescolare.

Nel bicchiere multifunzione (E) attrezzato con il disco emulsione (E10), montare i 6 albumi a neve alla velocità 16. Una volta montati gli albumi, aprire il bicchiere e incorporare il miscuglio cioccolato/tuorli d'uovo e mescolare alla velocità 1 per non smontare gli albumi.

Conservare in frigorifero per 2/3 ore prima di servire.

Maionese

1 tuorlo d'uovo, senape, sale, pepe, olio, aceto.

Nel bicchiere multifunzione (E) munito del disco emulsione (E10), mettere il tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di senape, il sale, il pepe.

Mescolare alla velocità 1 per rendere il tutto omogeneo.

Incorporare l'olio a filo attraverso l'imboccatura sempre mescolando alla velocità 1.

Quando è stata raggiunta la quantità desiderata di maionese, aggiungere un cucchiaino di aceto.

6. MINI TRITATUTTO 150 ml

(fig 5 - secondo i modelli) :

Se desiderate procurarvi questo accessorio, è disponibile presso il nostro servizio assistenza (vedere elenco centri autorizzati allegato) con il codice: MS5981760.

Questo accessorio vi permette, per esempio, di tritare a velocità turbo: 80g di carne di manzo o di petto di maiale crudo in 3 secondi. Tagliare in precedenza la carne in dadi di 2cm per lato.

7. MINI TRITATUTTO 600 ml

(fig 5 - specifico DDF8) :

Con questo accessorio è possibile tritare i seguenti alimenti: carne (250g), prezzemolo, aglio, cipolle, per impulsi (alla velocità turbo).



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ➡ Portatelo in un punto di raccolta o, in mancanza, ad un centro assistenza autorizzato perché sia effettuato il suo trattamento.

Özel olarak yiyecek hazırlama ve ev kullanımı için tasarlanmış **Moulinex** serisinden bir cihaz seçtiğiniz için teşekkür ederiz

Güvenlik önerileri

Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz: hatalı kullanım Moulinex'i her türlü sorumluluktan muaf tutar.

Yanından ayrıldığınızda motor bloğunun (A1) fişini **her zaman** çekin.

Cihazınızın üzerindeki bilgi plakasında belirtilmiş elektrik geriliminin bağlı olduğunuz şebekeninki ile aynı olduğundan emin olunuz.

Her türlü bağlantı hatası garantiyi iptal edecektir.

Hareketli parçalara kesinlikle dokunmayınız. Cihaz fişe takılı iken karıştırma ayağı bıçağına (B1) elle müdahale etmeyiniz.

Çok fonksiyonlu karıştırma haznesini (E1), 150 ml mini doğrayıcıyı (I1), 600 ml geniş doğrayıcı haznesini (F1) ve karıştırma ayağını (B1) hiçbir zaman boşta çalıştırmayınız.

Çok fonksiyonlu karıştırma haznesinin (E1) ve 600 ml (F1) veya 150 ml (I1) doğrayıcıların bıçaklarını veya kesici uçlarını dikkatli kullanınız: çok keskin yapılmışlardır.

Haznelerin içerisindekileri boşaltmak için önce bıçağı çıkartmanız gerekir (Çok fonksiyonlu (E1) ve 600ml (F1) & 150 ml (I1) doğrayıcılar).

Yiyecekleri rendelemek veya dilimlemek istediğinizde cihazın doldurma kanalından içeri itmek için her zaman iticiyi (E2) kullanınız, elinizi veya başka bir aracı kesinlikle kullanmayınız.

Montaj, sökme ve bakım gibi her türlü müdahale öncesi, **her zaman** motor bloğunun (A1) fişini çekiniz.

Asla motor bloğu (A1) veya adaptörleri (C1, E6 & F3) açmayınız. Genel temizlik ve bakım dışında yapmanız gereken başka bir işlem yoktur.

Elektrik kablosu veya fişin hasar görmüş

olması halinde cihazınızı kullanmayınız. Her türlü tehlikeden korunmak için bunları mutlaka yetkili bir Moulinex servisinde değiştiriniz («Moulinex servis» kitapçığındaki servisler listesine bakınız). Güvenliğiniz için sadece cihazınıza uygun Moulinex aksesuarları ve yedek parçaları kullanınız.

Çok fonksiyonlu hazneyi (E1) ve doğrayıcıları (I1 ve F1) hazne olarak kullanmayınız (dondurma, pişirme, sterilizasyon).

Çok fonksiyonlu karıştırma haznesi ve doğrayıcılar (I1 ve F1) içine kaynar sıvı koymayınız.

Çalışmakta olan aksesuarların üzerine uzun saç, eşarp, kravat vb. gelmemesine dikkat ediniz.

Motor bloğunun (A1) fişini asla besleme kablosundan tutup çekmeyiniz.

Cihazınız sadece ev mutfaklarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Her türlü profesyonel veya talimatlara uygun olmayan kullanım garantiyi iptal eder ve üreticinin sorumluluğunu ortadan kaldırır. Cihaz mikro dalgı fırın veya mobil telefonun yakınında kullanılmamalıdır.

Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteleri azalmış (çocuklar dahil) veya deneyimsiz ve bilgisiz kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Bu kişiler ancak güvenliklerinden sorumlu birinin eşliğinde, izlenerek ve aletin kullanımı ile ilgili ön bilgiler verilmek şartı ile aletleri kullanabilir.

Çocukların bu aletlerle oynamamaları için dikkatli bir şekilde izlenmelidir.

Çocukların bu cihazı gözetimsiz olarak kullanmalarına izin vermeyin.

Kullanım

İlk kullanımdan önce bütün aksesuarları sabunlu su ile temizleyiniz. Daha sonra özenle durulayıp kurutunuz.

Cihazınızı fişe takınız. Motor bloğu (A1), Turbo (A2) tuşuna basılarak veya hız ayar düğmesi ile (A3) 1-16 arasındaki hızlarından biri (A4) seçilerek çalıştırılır.

Bazı kullanım şartlarında (fazla miktarda konulmuş malzeme veya çok uzun süreli kullanım) cihazın elektriği kesilebilir, bu durumda cihazınızı kullanmaya başlamadan önce 30 dakika süre ile soğumaya bırakınız.

Kullanım önerileri

1. BLENDER AYAĞI (şekil 3)

Blender ayağını (B1) tamamen içine oturacak şekilde motor bloğuna (A1) takınız.

Kullanılmakta olduğunuz cihazdan her türlü taşmayı önlemek için maksimum 2/3'ü oranında dolu olmasına dikkat ediniz. Hazırlanmak istenen karışımın verimli olarak karıştırılabilmesi için blenderin minimum düzeyini kaplaması gerekmektedir.

Sıcak karışımları hazırlamak için ısıtma haznesini ısı kaynağından uzaklaştırın. Blender ayağını karışımı optimize etmek için hareket ettirmekten çekinmeyiniz.

Lifli ürünler için (taneli, hububatlı vs) ayağı, **güvenlik önlemlerine uyarak** düzenli olarak çıkarıp temizleyiniz.

Meyveli ürünlerin hazırlanmasında meyveleri önceden yıkayıp kesiniz.

Blender ayağını kahve, buz, şeker, tohumlar, çikolata gibi sert ürünler için kullanmayınız.

Kullanım bittikten sonra çıkartma (A5) butonuna basarak blender ayağını (B1) çıkartınız.

2. ÇIRPMA UCU (şekil 4 - Modele göre)

Çırpıcıyı (C2) adaptörün (C1) içine sokarak motor bloğuna (A1) kilitleyiniz.

Çırpıcı (C2) ile hafif malzemeler hazırlayabilirsiniz (mayonez, krep hamuru veya pasta çeşidi, yumurta beyazı ile beze, kremşanti....). Kullanımın sonunda aksesuarları çıkartmak için çıkartma butonuna (A5) basınız.

3. ÇIRPMA DİSKİ (şekil 4 - Modele göre)

Bıçak mesnedini (E8) karıştırma haznesinin merkezine (E1) yerleştiriniz. Çırpma diskini (E10) bıçak mesnedinin (E8) üzerine yerleştiriniz. Adaptörü (E6) kendine ayrılmış kapak üzerindeki (E3) yerine yerleştiriniz.

Çırpma diski (E10) ile hafif karışımlar hazırlayabilirsiniz (mayonez, krep hamuru veya pasta çeşidi, yumurta beyazı ile beze, kremşanti....).

4. MİNİ DOĞRAYICI 150ML (şekil 5 - Modele göre)

Bıçağı (I2) dikkatli bir şekilde plastik bölümünden tutarak haznenin (I) içine orta eksen üzerine yerleştiriniz.

Malzemeleri haznenin içine koyunuz, **Hazneyi (I) maksimum limitinin üzerinde doldurmayınız.**

Kapak karşılığını (I3) haznenin içine yerleştiriniz daha sonra dişli sisteminin bıçak üzerine doğru olarak yerleştirildiğinden emin olarak kapağı(I4) yerleştiriniz. Motor bloğunu (A1) kapak üzerindeki yerine koyunuz.

Hazırlama işlemi bittikten sonra aksesuarlarınızı sökmek için motor bloğunu (A1) kapak üzerinden çıkartınız (I4), kapağı (I4) ve kapak karşılığını (I3) daha sonra bıçağı (I2) (plastik bölümünden tutarak) dikkatle çıkartın, sonra besinleri çıkartın.

5. GENİŞ DOĞRAYICI HAZNESİ 600ML

(ŞEKİL 5 - MODELE GÖRE)

Bıçağı (F2) dikkatli bir şekilde plastik bölümünden tutarak haznenin (F1) içine orta eksen üzerine yerleştiriniz.

Malzemeleri haznenin içine koyunuz, **Hazneyi (F1) maksimum limitinin üzerinde doldurmayınız.**

Adaptör kapağı (F3) haznenin (F1) içine yerleştiriniz Dişli sisteminin bıçak üzerine doğru olarak yerleştirildiğinden emin olunuz. Motor bloğunu (A1) kapak üzerindeki yerine koyunuz.

Hazırlama işlemi bittikten sonra

aksesuarlarınızı sökmek için motor bloğunu (A1) kapak üzerinden çıkartınız (F3), adaptör kapağını (F3) çıkartınız, daha sonra bıçağı (F2) (plastik bölümünden tutarak) dikkatle çıkartın, sonra besinleri çıkartın.

Hazne içerisine buz, kesme şeker, meyve çekirdeği gibi sert cisimler koymayınız.

6. ÇOK FONKSİYONLU KARIŞTIRMA HAZNESİ 2L VEYA 3.2L (MODELE GÖRE) (şekil 2)

2 L'lik çok fonksiyonlu kap, 150 ile 800 g arasında değişen preparatların hazırlanmasında kullanılır.

3,2L'lik çok fonksiyonlu kap ise, 150 ile 1000 gr arasında değişen malzemelerin hazırlanmasında kullanılır.

Hazne içerisine buz, kesme şeker, meyve çekirdekleri gibi sert ürünler koymayınız.

Yoğurma /Doğrama/Karıştırma (şekil 6)

Bıçak mesnedini (E8) karıştırma haznesinin merkezine (E1) yerleştiriniz. Bıçakları (E4 veya E5) dikkatli bir şekilde bıçak mesnedinin (E8) üzerine yerleştiriniz. Adaptörü (E6) kendine ayrılmış kapak üzerindeki (E3) yerine yerleştiriniz.

Kapağı (E3) haznenin (E1) üzerine iyice yerleştirip kapağı kilitleyiniz. Malzeme koyma kanalı hazne (E1) sapı tarafında yerleştirilecektir

Motor bloğunu (A1) adaptör (E6) üzerindeki yerine yerleştiriniz.

Çalıştırın.

Sökmek için, kapağı (E3) çıkartmadan önce motor bloğunu (A1) adaptörden (E6) ayırmak için çıkartma (E7) düğmesine basınız.

Hazırlanan malzemeye ulaşmak için kapağı (E3) sökünüz (E7).

Malzemeyi çıkartmadan önce bıçak mesnedini (E8) ve bıçaklarını (E4 ve E5) çıkartınız. Çok keskin olan bıçakları (E4) bıçak mesnedinden (E8) dikkatli bir şekilde plastik bölümden tutarak çekiniz

Yoğurma (şekil 6) : 2L'lik çok fonksiyonlu kap için doğrama bıçağı (E4) veya yoğurma bıçağı (E5)

Bu aksesuar ile 30 saniye içinde TURBO hızında hamur hazırlayabilirsiniz (250g un + 150g tereyağı + 100g şeker + 1 yumurta + vanilya şekeri + tuz).

Dikkat: Hamur yumağının oluşmasını görmeye başladığınız anda aleti durdurunuz.

Doğrama (şekil 6) : Doğrayıcı bıçak (E4)

15 ile 20 saniye arasında, 150 ile 850 gram arasında değişen besinleri 3,2 L'lik çok fonksiyonlu kapta, 150 ile 300 gram arasında değişen besinleri ise 2L'lik kapta doğrayabilirsiniz: sert ürünler (peynir, kuru meyve), sert sebzeler (havuç, kereviz, vs.), yumuşak sebzeler (soğan, enginar,...), çiğ ve pişmiş etler (kemiklerinden arındırılmış, sinirleri çıkartılmış ve küp şeklinde kesilmiş), pişmiş ve çiğ balıklar. Çok sert ürünleri (buz, şeker) veya çok ince öğütülmeye (kahve, buğday) gereksinim duyan malzemeleri doğramayınız.

Rendeleme/dilimleme (şekil 7)

Modele göre, sökülüp takılabilen hareketli bıçak taşıyıcı (E9), her iki yüzü de metal kaplı bir tepsi (E9bis) ile değiştirilebilir. Bu durumda, A ve B bıçaklarının işlevi tepsinin karıştırma modunda dönmesiyle elde edilmiş olur (G bıçağı, bu aşamada cihaza monte edilmemelidir).

Bıçakları (A, G, H) bıçak taşıyıcı diskin (E9) içine koyunuz, bıçak mesnedini (E8) haznenin (E1) eksenini üzerine yerleştiriniz, bıçak taşıyıcı diski (E9) bıçak taşıyıcı mesnedin üzerine koyunuz (E8), adaptörü (E6) kapağın üzerine (E3) yerleştiriniz.

Kapağı yerleştirip kilitleyiniz (E3).

Motor bloğunu (A1) kapağın üzerine yerleştiriniz.

Çalıştırınız.

Malzemeleri kanaldan içeri koyunuz ve kesinlikle parmaklarınızla veya

herhangi bir aletle değil, iticiyi (E2) kullanarak itiniz.

Cihazın parçalarını sökmek için, önce kapağı sökünüz, daha sonra çıkartma düğmesine (E7) basarak motor bloğunu (A1) adaptörden (E6) ayırınız.

Kapağı (E3) sökerek (E7) hazırlanan karışımı alınız.

Hazırlanan karışımı çıkartmadan önce bıçak mesnedini (E8) ve bıçak taşıyıcı diski (E9) dikkatli bir şekilde çıkartınız. Daha sonra bıçakları (A, G, H) bıçak taşıyıcı diskten (E9) dikkatlice çıkartınız.

Bıçak A (Rendeleme): havuç, gravyer, kereviz...

Bir defada en çok 1000g gıda hazırlayınız (et ve şarküteri değil).

Bıçak H (Dilimleme): Krokot yapmak için çiğ patates, havuç, salatalık... maksimum 800 g.

Bıçak G (Parmesan): çiğ patates, parmesan peyniri.

Temizlik

Cihazınızı fişten çekiniz, aksesuarlarını çıkartıp sökünüz.

Adaptörler (E6, F3 ve C1) ve motor bloğu (A1) bulaşık makinesine konulmamalı, hafif nemli bir sünger ile temizlenmelidir.

Diğer bütün aksesuarları bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Blender ayağını (B1) bulaşık makinesinde bıçağı yukarı duracak şekilde yerleştiriniz.

Aşındırıcı süngerler veya metal yüzeyi bulunan ürünler kullanmayınız.

Motor bloğunu (A1) kesinlikle suya sokmayınız. Kuru veya hafif nemli bir bezle siliniz.

Aksesuarlarınızın besinlerle (havuç, portakal) boyanması halinde yemeklik yağla ıslatılmış bir bez kullanarak sildikten sonra normal temizliğinize geçiniz.

E4 E5, F2 ve I2 bıçaklarını veya A, G, H bıçaklarını çok keskin oldukları için dikkatli bir şekilde ele alınız.

Cihazınız çalışmıyor ise ne yapmak gerekir?

İlk önce elektrik bağlantınızı kontrol ediniz, sonra:

Çok fonksiyonlu hazne kapağının (E3) iyice kilitletiğini kontrol ediniz. Aksi halde motor bloğunuz (A1) adaptör dişli (E6) sistemine oturmadiğı için çok fonksiyonlu karıştırma haznesini çalıştıramayacaktır.

Cihazın güvenlik mekanizmasının devreye girmediğı hallerde cihazınızı yaklaşık 30 dakika soğumaya bırakınız. Kapağın kilitlememesi halinde, kilitleme işlemini yapmadan önce adaptörün (E6) kilit açma düğmesine (E7) basınız.

Montaj talimatları için «Kullanım talimatları» paragrafına bakınız. Bütün talimatlara titizlikle uydunuz ancak cihazınız hala çalışmıyor mu? Bu durumda satıcınıza veya yetkili Moulinex merkezine başvurunuz («Moulinex Servis» kitapçığınıza bakınız).

Tarifler

1. ÇOK FONKSİYONLU HAZNE 3,2L (ŞEKİL 6 & 7) :

a) Yoğurma bıçağı (E5)

Blinis

(Rus ve İskandinav spesiyalitesi)

200g un

3 yumurta

25 cl süt

65g tereyağı

35g krema

1/2 limon

10g bira mayası

Ilık su

Mayayı biraz ılık suda eritin.

Yoğurma bıçağının (E5) takılı olduğu çok fonksiyonlu hazne (E1) içerisine unu, eritilmiş mayayı, birkaç tutam tuzu ve ılık sütü koyun.

TURBO hızda hamur pürüzsüz bir kıvam

alana kadar karıştırın. Eğer hamur pürüzsüz kıvama ulaşmıyorsa biraz su ekleyin.

Hamuru haznedeki (E1) çıkarın (Bıçağı dikkat edin), üzerine un serpin ve 2 saat sıcak bir ortamda bekletin.

Çırpma diskinin (E10) takılı olduğu çok fonksiyonlu hazneye (E1) 3 yumurta beyazını TURBO hızda kar haline getirin, bekletin.

Hamur dinlendiğinde, yoğurma bıçağının (E5) takılı olduğu çok fonksiyonlu hazneye (E1) alın, ardından 3 yumurta sarısını, eritilmiş 50 gr tereyağı ve birkaç damla limon eklenmiş kremayı ekleyin, TURBO hızda karıştırın.

Hamurun kıvamını kontrol edin ve son olarak kullanmadan hemen önce kar halindeki yumurta beyazlarını ekleyin ve hız 1'de karıştırın.

Küçük tavaları yağlayın ve ısıtın. Ardından bir miktar kalın hamur koyun.

Blinislerin her iki yüzünü ara ara eritilmiş tereyağı sürerek 2 dakika pişirin.

Aşağıdakiler eşliğinde sıcak servis edin.

EŞLİK ÖNERİLERİ:

Limonlu krema, çiğ jambon, fûme veya tuzlu balık, somon, balık yumurtası veya Rusya'daki gibi limonla ıslatılmış havyar.

b) Doğrayıcı bıçak

Köfte

(Kıyma yuvarlakları – Türk spesiyalitesi)

20 Köfte için

200g koyun eti

360g dana eti

(etin yeterince yağlı olması gerekiyor).

1 büyük soğan.

4 - 6 dilim bayat ekmek.

Ekmek içini suya batırın ve iyice süzdürün.

Doğrayıcı bıçağının (E4) takılı olduğu haznede ve TURBO hızda, eti yaklaşık 30 saniye kıyın.

Yoğurma bıçağının (E5) yardımı ile

ekmeđi ve eti çok fonksiyonlu hazne (E) içerisinde TURBO hızda karıştırın.

Karışımı haznededen (E1) çıkarın, 2-3 ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapın ve bunları avuç içi ile düzleştirin.

Köfteleri yapışmaz bir tavaya yerleştirin ve kızarana kadar pişirin.

Köftelerin yanında püre veya pilav ile servis yapın.

2. 2L'LİK ÇOK FONKSİYONLU KAP (J)

(Tüm bu tarifler, doğrama bıçađı sayesinde 3,2 L'lik çok fonksiyonlu kapta da gerçekleştirilebilir).

Pizza hamuru :

150 g un, 1/2 paket ekmeđ mayası, tuz, 9 cl ılık su, 2 çorba kaşığı zeytinyađı.

- Bıçađın yerleştirilmiş olduđu kabın içine, unu, ekmeđ hamuru mayasını ve tuzu ilave edin.

- Cihazın hızını kademe 6'ya getirerek cihazı 10 saniye boyunca çalıştırın, sonra ılık suyu ve ardından zeytinyađını ilave edin ve hamur bezesinin oluşmasını bekleyin.

- Hamuru 1 saat dinlendirin.

Köfte - Kıyılmış et topları (20 köfte için)

170 g koyun eti, 330 g dana eti (et yeterince yağlı olmalıdır, 1 soğan (orta boydan biraz büyük), 4 ile 6 dilim kıyılmış kuru ekmeđ.

- Ekmeđ içlerini suya batırın ve sıkarak sudan çıkarın.

- Bıçađın yerleştirilmiş olduđu kabın içine etleri koyun, TURBO hızda etleri 30 saniye boyunca kıyın.

- Eti kaptan çıkarın ve ekmeđ içini ete ilave edin ve tümünü elinizle yođurun.

- 2-3 ceviz büyüklüğünde küçük toplar oluşturun ve avuç içinizde bu parçaları yassılaştırın.

- Köfteleri yapışmayan bir tavaya koyun ve pişmelerini bekleyin. Önceden 1 cm'lik küpler halinde kesilmiş 90 gr pişmiş siđir eti için gereken süre 3 saniyedir (TURBO hızda).

3. BLENDER AYAĐI (şekil 3):

Frambuazlı milk-shake (2 kişilik)

1/2 litre süt, 150 g frambuaz
1/2 yođurt, 30 g pudra şekeri.

1.5 litrelik sıvı karıştırma haznesi içerisine, tüm malzemeleri koyun, 20 saniye boyunca TURBO hızda karıştırın. Damak tadınıza göre meyveleri deđiştirebilirsiniz (çilek, kiraz, kırmızı meyveler, kayısı...).

Pırasa çorbası (4 kişilik)

150 g pırasayı ayıklayın ve uzun uzun kesin. Kesilen pırasaları 1,5 litrelik hazne içerisine koyun, 20 saniye boyunca hız 14'te karıştırın. 20g tereyađı bir tencerede eritin ve kıyılmış pırasaları ekleyin, karıştırın ve kapađını kapatıp 15 dakika pişirin.

150 g patatesi soyun, küp şeklinde doğrayın ve pırasalara ekleyin. Tuzu, karabiberi ve muskat ekleyin, 1/2 litre su ve 10 cl süt ekleyin.

1/2 saat pişirin. Piştikten sonra 40 saniye boyunca blender ayađı ile karıştırın.

Mayonez & Kokteyl sosu

1.5 litrelik hazne içerisine, 1 bütün yumurta, 1 çorba kaşığı Dijon hardalı, 1 tatlı kaşığı sirke, tuz, karabiber ve 25 cl sıvıyađ koyun.

Hepsini sıkı bir mayonez elde edene kadar blender ayađı ile karıştırın.

Bir kokteyl sosu elde etmek için, mayoneze bir çorba kaşığı domates sosu, birkaç damla acı kırmızı biber sosu ve bir miktar Worcestershire sosu ekleyin.

4. ÇIRPMA UCU (ŞEKİL 4 - MODELE GÖRE)

Krep hamuru (4 kişilik)

200 g un, bir tutam tuz, 1/2 litre süt, 40 g eritilmiş tereyađı, 3 yumurta. Bütün malzemeleri 1,5 litrelik hazneye koyun ve çırpma aksesuarı ile hız 16'yı kullanın.

5. ÇIRPMA DİSKİ

(şekil 4 - modele göre) :

Çikolata köpüğü (6 kişilik)

200 g çikolata, 6 yumurta beyazı, 6 yumurta sarısı.
Çikolatayı ben mari usulü ile yavaşıca

yakmadan eritin. Yumurta sarılarını ekleyin ve karıştırın.

Çırpma diskinin (E10) takılı olduğu çok fonksiyonlu hazne içerisinde 6 yumurta akını hız 16'da kar haline getirin. Yumurta beyazları kar haline geldiğinde hazneyi açın ve çikolata/yumurta sarısı karışımını ekleyin ve yumurta beyazlarının kırılmaması için hız 1'de karıştırın. Servis yapmadan önce 2-3 saat buzdolabında bekletin.

Mayonez

1 yumurta sarısı, hardal, tuz, karabiber, sıvıyağ, sirke.

Çırpma diskinin (E10) takılı olduğu çok fonksiyonlu hazne (E1) içerisine yumurta sarısını, 1 çorba kaşığı hardalı, tuzu ve karabiberi koyun.

Hepsinin homojen olması için hız 1'de karıştırın.

Hız 1'de karıştırmaya devam ederken yavaşça sıvıyağı ekleyin.

Arzu edilen mayonez miktarına ulaşıldığında, bir çorba kaşığı sirke ekleyin.

6. 150 ML MİNİ DOĞRAYICI

(şekil 5 - Modele göre) :

Ovaj dodatak vam, na primer, omogućeje da seckate u turbo brzini: 80g govedeg mesa ili svinjske slanine za 3 sekunde. Prethodno isecite meso na kockice veličine 2cm.

7. MİNİ DOĞRAYICI 600 ML

(şekil 5 - Modele göre) :

Bu aksesuar ile kıyabileceğiniz besinler: et (250g), maydanoz, sarımsak, soğan (turbo hızda).



Çevre korumasına katılalım!

- ① Cihazınız birçok değerlendirilebilen ve geri dönüşümü sağlanabilen parçalardan oluşmaktadır.
- ➡ Cihazınızı bu amaçla kurulmuş toplama merkezine veya yetkili servise teslim ederek bu amaca hizmet ediniz.



3 توان. اقطع اللحم مسبقاً إلى مكعبات بطول
2 سم من الجانب.

7. المفرمة الكبيرة 600 مللتر (الشكل 5 - حسب الموديل):

يمكنك بواسطة هذه الملحقة فرم المواد الآتية: لحم
(250 جرام)، بقدونس، ثوم، بصل، بواسطة التشغيل
المتقطع (السرعة توربو).

حماية البيئة أولاً!



يحتوي جهازك على العديد من المواد القيّمة
التي يمكن إعادة تصنيعها. 
أودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات
للتعامل معه بطريقة آمنة. 

4. الخفاقة ذات الأسلاك (الشكل 4 - حسب الموديل):

عجينة الكريب (4 أشخاص)

200 جرام طحين، قبصة ملح، ½ لتر حليب، 40 جرام
زبدة ذائبة، 3 بيضات.
أفرغ جميع المكونات في الإناء 1,5 لتر ثم استعمل
السرعة 16 بواسطة منظم السرعة مع الخفاقة ذات
الأسلاك.

5. قرص الاستحلاب

(الشكل 4 - حسب الموديل):

موس الشوكولاته (6 أشخاص)

200 جرام شوكولاته الحلويات، 6 بياض بيض،
6 صفار بيض.
ذوب الشوكولاته ببطء في قدر مزدوج لكي لا تحترق.
أضف صفار البيض ثم اخلط.

اخفق في الوعاء المتعدد الوظائف (E) المزود بقرص
الاستحلاب (E10) 6 بياض بيض باستعمال السرعة 16.
بمجرد تضاعف حجم بياض البيض، افتح الوعاء وأضف
الخليط شوكولاته / صفار البيض واخلط باستعمال
السرعة 1 حتى لا يتم كسر بياض البيض. اترك الخليط
في الثلاجة من 2 إلى 3 ساعات قبل التقديم.

مايونيز

1 صفار بيض، خردل، ملح، فلفل، زيت، خل.
ضع في الوعاء المتعدد الوظائف (E) المزود بقرص
الاستحلاب (E10) بياض البيض، 1 ملعقة كبيرة خردل،
الملح، الفلفل.

اخلط باستعمال السرعة 1 لكي تصبح المكونات
متجانسة. أضف قطرات من الزيت عبر أنبوب
التلقيح مع الخلط باستعمال السرعة 1. عند الحصول
على كمية المايونيز المرغوبة، أضف ملعقة كبيرة
من الخل.

6. المفرمة الصغيرة 150 مللتر (الشكل 5 - حسب الموديل):

يمكنك شراء هذه المفرمة الصغيرة عند بائعك أو في
مركز خدمة معتمد: الرقم 5981760
يسمح لك هذا الملحق بفرم الكميات التالية مثلاً
باستعمال السرعة توربو:
- 80 جرام من اللحم البقري أو صدر خنزير نيئ في

- اغمر لب الخبز في الماء ثم جففه جيدا.
 - افرم اللحم في الإناء المزود بالسكين لمدة 30 ثانية
 باستعمال السرعة توربو
 - استخراج اللحم من الإناء ثم أضف لب الخبز واعجن
 الخليط باليدين
 - شكل كرات صغيرة بحجم حبتين - 3 حبات جوز
 وإسبها بكف اليد.
 - ضع كرات الكوفت في مقلاة مانعة للاتصاق
 واتركها تطهى.

3. عمود الخلط (الشكل 3):

ميلك شايك بتوت العليق (2 شخصان)
 ½ لتر حليب كامل الدسم، 150 جرام توت العليق
 ½ عبوة زبادي، 30 جرام سكر مطحون
 اسكب المكونات في الإناء الذي تبلغ سعته 1,5 لتر
 ثم اخلط لمدة 20 ثانية باستعمال السرعة توربو.
 يمكنك استعمال فواكه متنوعة (فراولة، كرز، فواكه
 حمراء، مشمش...) وفقا لأذواقك.

حساء الكراث الناعم (4 أشخاص)

قشر 150 جرام كراث ثم قطعه. ضع الكراث المقطع
 في الإناء 1,5 لتر واخلط لمدة 20 ثانية باستعمال
 السرعة 14. ذوب 20 جرام زبدة في قدر ثم أضف
 إليها الكراث المفروم، حرك، ضع الغطاء ودع الخليط
 يطهى بالبخار لمدة 15 دقيقة.
 قشر 150 جرام بطاطس. قطعها إلى مكعبات كبيرة
 وأضفها إلى الكراث. أضف الملح والفلفل وجوزة
 الطيب ثم اسكب ½ لتر ماء و10 سنتلتر حليب.
 اترك المكونات لتطهى لمدة ½ ساعة. بعد انتهاء
 الطهي، اخلط المكونات لمدة 40 ثانية بواسطة
 عمود الخلط.

مايونيز وصلصة الكوكتيل

اسكب في الإناء 1,5 لتر 1 بيضة كاملة، 1 ملعقة
 كبيرة من خردل ديجون، 1 ملعقة صغيرة من الخل،
 ملح وفلفل، 25 سنتلتر زيت.
 اخلط المكونات بواسطة عمود الخلط إلى أن تحصل
 على مايونيز متماسكة جيدا.

للحصول على صلصة الكوكتيل، أضف إلى المايونيز
 ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم قطرات من الصلصة
 المحضرة من التوابل الحمراء وقليل من صلصة
 الورشترشاير.

يقدم مع:

الكرِيمَا الطازجة الممزوجة بعصير الليمون، سمك
 مدخن أو مملح، سمك السلمون، بيض السمك أو كافيارد
 مسقي بالليمون كما جرت العادة في روسيا.

(ب) سكين الفرم (E4)

الكوفت - كرات اللحم المفروم (أكلة تركية)

للحصول على 20 كرة كوفت
 200 جرام لحم غنم
 360 جرام لحم بقري

(يجب أن يحتوي اللحم على كمية من الدهون)
 1 بصلة كبيرة

من 4 إلى 6 شرائح الخبز اليابس

اغمر خبز التوست في الماء ثم جففه جيدا.
 افرم اللحم في الوعاء المزود بسكين الفرم (E4) لمدة
 30 ثانية باستعمال السرعة توربو.

استعمل سكين العجن (E5) لخلط خبز التوست
 واللحم في الوعاء المتعدد الوظائف (E) باستعمال
 السرعة توربو.

استخرج الخليط من الوعاء (E) ثم شكل كرات صغيرة
 بحجم 2-3 حبات جوز وإسبها بكف اليد.
 ضع كرات الكوفت في مقلاة مانعة للاتصاق واتركها
 لتطهى إلى أن تصبح ذهبية اللون.
 يمكن أكل الكوفت مع بوريه البطاطس أو مع الأرز.

2. الإناء المتعدد الوظائف ل 2 (J)

(يمكن إنجاز جميع هذه الوصفات في الإناء المتعدد
 الوظائف الذي تبلغ سعته 3,2 ل بمساعدة سكين الفرم)

عجينة البستزا:

150 جرام طحين، ½ كيس خميرة، ملح، 9 سنتلتر ماء
 دافئ، ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون.

- ضع الطحين والملح والخميرة في الإناء المزود
 بالسكين.

- شغل الجهاز باستعمال السرعة 6 لمدة 10 ثوان ثم
 اسكب الماء الدافئ وزيت الزيتون إلى أن تتشكل
 كرة العجين.

- اتركها ترتاح لمدة ساعة.

الكوفت - كرات اللحم المفروم (20 كرة):

170 جرام لحم غنم، 330 جرام لحم بقري (يجب أن
 يحتوي اللحم على كمية كافية من الدهون)، بصلة (حجم
 أكبر من المتوسط)، من 4 إلى 6 شرائح الخبز اليابس.

التنظيف

افصل الجهاز عن التيار ثم فك المملحات وانزعها.
لا تضع المخففات (C1)، (F3)، (E6) ووحدة المحرك (A1) في جلاية الصحون. نظفها بواسطة قطعة قماش رطبة.

يمكن غسل جميع المملحات الأخرى في جلاية الصحون. ضع عمود الخلط (B1) في جلاية الصحون مع توجيه السكين إلى الجانب الأعلى.

لا تستعمل الإسفنج الكاشط أو أدوات تنظيف تحتوي على أجزاء معدنية.

لا تغمر وحدة المحرك (A1) أبدا في الماء. امسحها بقطعة قماش جافة أو تكاد تكون رطبة.

في حالة تلون المملحات بسبب بعض الأغذية (الجزر، البرتقال...) افركها بقماش مبلل بزيت الطهي ثم نظف كالمعتاد.

تعامل بحذر مع السكاكين (E4)، (E5)، (F2)، (I2) وكذلك الشفرات (A، G، H) فهي أجزاء حادة جدا.

ماذا تفعل إذا توقف الجهاز عن العمل؟

تأكد أولا أن الجهاز موصول بالتيار ثم:

- تأكد أن الغطاء (E3) الخاص بالوعاء المتعدد الوظائف مقفل بإحكام. إذا كان الغطاء غير مقفلا، فإن وحدة المحرك (A1) لن تتمكن من نقل الحركة إلى الوعاء المتعدد الوظائف لأن نظام تدوير المخفف (E6) لن يكون مشغلا.

- تأكد أن نظام أمان الجهاز ليس في حالة تشغيل. إذا كان نظام الأمان في حالة تشغيل، اترك الجهاز ليبرد لمدة 30 دقيقة.

إذا لم تتمكن من إقفال الغطاء، اضغط على زر فك الإقفال (E7) الخاص بالمخفف (E6) قبل إقفال الغطاء.

راجع الفقرة «إرشادات الاستعمال» للاطلاع على تعليمات التفكيك.

منتج لا يعمل رغم أنك التزمت هذه الإرشادات حرفيا؟ في هذه الحالة، توجه إلى بائعك أو إلى مركز خدمة معتمد من قبل مولينكس (راجع القائمة في الكتيب «خدمة مولينكس»).

وصفات

1. الإناء المتعدد الوظائف (الشكلان 6 و7):

(أ) سكين العجن (E5)

البليسي

(وصفة روسية واسكندنافية)

200 جرام طحين

3 بيضات

25 سنتلر حليب

65 جرام زبدة

35 جرام كريما طازجة

½ ليمونة

10 جرام خميرة

ماء دافئ

اترك الخميرة لتتحلل في الماء الدافئ. اسكب في الوعاء المتعدد الوظائف (E) المزود بسكين العجن (E5) الطحين، الخميرة المتحللة، قبضات من الملح، الحليب الدافئ.

اخلط المكونات باستعمال السرعة توربو حتى تحصل على عجينة ناعمة. إذا لم تصبح العجينة ناعمة، أضف قليلا من الماء.

استخرج العجينة من الوعاء (E) (احذر من السكين)، رش الطحين على العجينة وتركها لترتاح لمدة 2 ساعتين في مكان معتدل الحرارة.

اخفق في الوعاء المتعدد الوظائف (E) المزود بقرص الاستحلاب (E10) 3 بيض بيض باستعمال السرعة توربو واتركها جانبا.

بعد أن تتراح العجينة، ضعها في الوعاء المتعدد الوظائف (E) المزود بسكين العجن (E5) ثم أضف 3 صفار بيض و50 جرام زبدة ذائبة والكريما الطازجة الممزوجة ببعض القطرات من عصير الليمون. اخلط باستعمال السرعة توربو.

تأكد من تماسك العجينة ثم أضف بيض البيض المخفوق قبل استعمال العجينة واخلط بواسطة السرعة 1. ادهن مقلاة صغيرة وسخنها. اسكب قليلا من العجينة السمكية في المقلاة.

اترك الكريب الروسي يطهى لمدة 2 دقيقتين لكل جهة واطله بالزبدة الذائبة.

يقدم ساخنا مع المواد الغذائية المذكورة أدناه.

انزع غطاء المخفف (F3) انزع السكين (F2) بحذر (يجب الإمساك بها من الجزء البلاستيكي) ثم استخرج المكونات.

لا تضع في الوعاء مواد صلبة كقطع الجليد، قطع السكر، نواة الفواكه...

6. الإناء المتعدد الوظائف 2 لتر أو 3,2 لتر (حسب الموديل) (الشكل 2):

يسمح لك الإناء المتعدد الوظائف بسعة 2 لتر بتحضير مكونات يتراوح وزنها بين 150 و800 جرام. يسمح لك الإناء المتعدد الوظائف 3,2 لتر بتحضير مكونات يتراوح وزنها بين 150 و1000 جرام. لا تضع في الوعاء مواد صلبة كقطع الجليد، قطع السكر، نواة الفواكه...

العجن/الفرم/الخلط (الشكل 6):

ثبت حامل السكين (E8) على محور الوعاء (E). ركب إحدى السكينتين (E4) أو (E5) بحذر على حامل السكين (E8). ركب المخفف (E6) على الغطاء (E3) في الموقع المخصص له.

ركب الغطاء (E3) على الوعاء (E) وأقفله بإحكام. يجب أن يكون أنبوب التلقيم موجودا في جهة مقبض الوعاء.

ثبت وحدة المحرك (A1) على المخفف (E6).

شغل الجهاز.

لتفكيك الملحقات، اضغط دائما على زر الإخراج (E7) لفصل وحدة المحرك (A1) عن المخفف (E6) قبل أي تفكيك للغطاء (E3).

حرر الغطاء (E3) بواسطة زر الإخراج (E7) للحصول على المكونات.

انزع حامل السكين (E8) والسكين (E4) أو (E5) قبل استخراج المكونات. أفضل السكين (E4) عن حامل السكين (E8) بحذر لأنه حاد جدا مع مسكها من الجزء البلاستيكي.

العجن (الشكل 6): سكين الفرغ (E4) الخاص بالإناء المتعدد الوظائف 2 ل أو سكين العجن (E5)

يمكنك بواسطة هذه الملحقة إنجاز عجينة سميكة (250 جرام طحين + 150 جرام زبدة + 100 جرام سكر + 1 بيضة + سكر بنكهة الفانيليا + ملح) في 30 ثانية باستعمال السرعة توربو.

تحذير: أوقف الجهاز بمجرد تشكل كرة العجين.

الفرم (الشكل 6): سكين الفرغ (E4)

يمكنك في 15-20 ثانية فرم من 150 إلى 850 جرام من الطعام في الإناء المتعدد الوظائف 3,2 ل ومن 150 إلى 300 جرام في الإناء المتعدد الوظائف 2 ل: مواد صلبة (جبن، فواكه جافة...)، خضار صلبة (جزر، كرفس...)، خضار لينة (بصل، سبانخ...)، لحم نيئ ومطهو (منزوع العظم والأضراس) ومقطع إلى مكعبات)، سمك نيئ أو مطهو. لا تفرم مواد صلبة جدا (مثلجات، قطع السكر) أو مواد تنتج طحينا ناعما (قمح، بن).

البشر/التقطيع (الشكل 7):

الشفرة (G) خاصة ببعض موديلات المجموعة فقط. يمكنك شراء هذا الملحق المتوفر لدى مركز خدمة ما بعد البيع (راجع قائمة المراكز المعتمدة المرفقة) تحت الرقم المتسلسل: MS0695631.

حسب الموديل، يمكن استبدال حامل الشفرات القابل للفك (E9) بصينية معدنية مزدوجة الوجه (E9 مكرن). يمكن الوصول إلى الشفرات A و B بقلب الصينية رأسا على عقب (لا يمكن تركيب الشفرة G في هذه الحالة). زلق الشفرات (A, G, H) في قرص الإسناد (E9)، ركب حامل السكين (E8) على محور الوعاء (E)، ركب قرص الإسناد (E9) على حامل السكين (E8)، ثبت المخفف (E6) على الغطاء (E3).

ثبت الغطاء (E3) وأقفله جيدا.

ثبت وحدة المحرك (A1) على الغطاء.

شغل الجهاز

أدخل المكونات في الوعاء عبر أنبوب التلقيم مع تحديد مسارها بواسطة الدفاش (E2) ولا تستعن أبدا بالأصابع أو أدوات الطهي.

لتفكيك الملحقة، اضغط على زر الإخراج (E7) لفصل وحدة المحرك (A1) عن المخفف (E6) قبل أي تفكيك للغطاء.

حرر الغطاء (E3) بواسطة زر الإخراج (E7) للحصول على المكونات.

انزع بحذر قرص الإسناد (E9) وحامل السكين (E8) قبل استخراج المكونات. أفضل الشفرات (A, G, H) من قرص الإسناد (E9).

الشفرة A (البشر): الجزر، جبن الغرويير، الكرفس... لا تحضر أكثر من 1000 جرام من الطعام في آن واحد (بدون لحم).

الشفرة H (التقطيع): بطاطس نيئة لتحضير الغراتان الفرنسي، جزر، خيار... 800 جرام كأقصى حد.

الشفرة G (بارميزان): بارميزان، بطاطس نيئة.

1. عمود الخلط (الشكل 3):

ثبت عمود الخلط (B1) على وحدة المحرك (A1) حتى تصل إلى وضعية الإقفال.

يجب ألا يتجاوز ارتفاع المكونات ثلثي ارتفاع الوعاء المستعمل لتفادي فيضانها. يجب أن تغطي المكونات قاع الخلاط على الأقل وذلك لضمان فاعلية أكبر.

ارفع إناء الطهي عن مصدر الحرارة قبل خلط المكونات الساخنة. تذكر أن تحرك العمود داخل الإناء للوصول إلى الحد الأمثل من الخلط.

نظف عمود الخلط بانتظام أثناء الاستعمال خاصة إذا كانت المكونات تحتوي على مواد غذائية ليفية (كراث، كرفس...) مع مراعاة تعليمات السلامة الخاصة بالتفكيك والتنظيف.

إذا كانت الفاكهة تشكل المكون الأساسي للخليط قطعها وانزع نواتها قبل الاستعمال.

لا تستعمل العمود لخلط مواد صلبة كحبوب البن، قطع الجليد، قطع السكر، الحبوب، الشوكولاته.

اضغط على زر الإخراج (A5) لتفكيك عمود الخلط (B1) عند الانتهاء من استعماله.

2. الخفاقة ذات الأسلاك

(الشكل 4 - حسب الموديل):

يمكنك اقتناء هذه الملحقة المتوفرة في مركز خدمة ما بعد البيع (راجع قائمة المراكز المعتمدة المرفقة) تحت الرقم المتسلسل: MS0695561 و MS5937064.

أدخل الخفاقة ذات الأسلاك (C2) في المخفف (C1) ثم ركب المجموعة على وحدة المحرك (A1).

باستعمال الخفاقة ذات الأسلاك (C2) يمكنك إنجاز بعض التحضيرات الخفيفة (مايونيز، عجينة الكريب أو حلوى الكلافوتي، بياض البيض، كريما الشانتي...) أو حلوى الكلافوتي، بياض البيض، كريما الشانتي...

اضغط على زر الإخراج (A5) لتفكيك الملحقات عند الانتهاء من استعمالها.

3. قرص الاستحلاب

(الشكل 4 - حسب الموديل):

يمكنك اقتناء هذه الملحقة المتوفرة في مركز خدمة ما بعد البيع (راجع قائمة المراكز المعتمدة المرفقة) تحت الرقم المتسلسل: MS0695636.

ركب حامل السكين (E8) على محور الوعاء (E). ركب قرص الاستحلاب (E10) على حامل السكين (E8). ثبت المخفف (E6) على الغطاء (E3) في الموقع المخصص له.

باستعمال قرص الاستحلاب (E10) يمكنك إنجاز بعض التحضيرات الخفيفة (مايونيز، عجينة الكريب أو حلوى الكلافوتي، بياض البيض، كريما الشانتي...)

4. المفرمة الصغيرة 150 مللتر

(الشكل 5 - حسب الموديل):

يمكنك اقتناء هذه الملحقة المتوفرة في مركز خدمة ما بعد البيع (راجع قائمة المراكز المعتمدة المرفقة) تحت الرقم المتسلسل: MS5981760.

ركب السكين (I2) بحذر على المحور المركزي للوعاء (I) مع مسكها من الجزء البلاستيكي.

أفرغ المكونات في الوعاء. عند ملء الوعاء (I)، لا تتجاوز الحد الأقصى المبيّن.

ركب دعامة الغطاء (I3) على الوعاء ثم ضع الغطاء (I4) مع التأكد أن نظام التدوير مثبت بإحكام على السكين.

ثبت وحدة المحرك (A1) على الغطاء.

لتفكيك الملحقة بعد الانتهاء من تحضير الطعام، افصل وحدة المحرك (A1) عن الغطاء (I4)، انزع الغطاء (I4) ودعامة الغطاء (I3) انزع السكين (I2)

بحذر (يجب الإمساك بها من الجزء البلاستيكي) ثم استخراج المكونات.

5. المفرمة الكبيرة 600 مللتر

(الشكل 5 - حسب الموديل):

يمكنك اقتناء هذه الملحقة المتوفرة في مركز خدمة ما بعد البيع (راجع قائمة المراكز المعتمدة المرفقة) تحت الرقم المتسلسل: MS5937062.

ركب السكين (F2) بحذر على المحور المركزي للوعاء (F) مع مسكها من الجزء البلاستيكي.

أفرغ المكونات في الوعاء. عند ملء الوعاء (F)، لا تتجاوز الحد الأقصى المبيّن.

ركب غطاء المخفف (F3) على الوعاء (F) مع التأكد أن نظام التدوير مثبت بإحكام على السكين. ثبت وحدة المحرك (A1) على الغطاء.

لتفكيك الملحقة بعد الانتهاء من تحضير الطعام، افصل وحدة المحرك (A1) عن الغطاء (F3)،

نشكركم على اختيار هذا المنتج من مجموعة **مولينكس** الذي صمم خصيصا لتحضير الطعام والمعد للاستعمال المنزلي فقط.

إرشادات للسلامة

يُرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المخالف للإرشادات يعني مولينكس من أية مسؤولية.

افصل وحدة المحرك (A1) دائما عن التيار عند تركها دون مراقبة.

تأكد أن قوة التيار الكهربائي المبينة في لوحة تعريف المنتج تتناسب مع قوة تيار الشبكة الكهربائية عندك. أي خطأ في التوصيل يؤدي إلى إلغاء الضمانة.

لا تلمس أبدا الأجزاء المتحركة. لا تلمس أبدا شفرة عمود الخلط (B1) عندما يكون المنتج موصلا بالتيار.

لا تشغل أبدا الوعاء المتعدد الوظائف (E) والمفرمة الصغيرة 150 مللتر (I) والمفرمة الكبيرة 600 مللتر (F) وعمود الخلط (B1) دون وجود مكونات الطعام.

تعامل بحذر مع سكاكين وأنصال الوعاء المتعدد الوظائف (E) والمفرمتين 600 مللتر (F) و150 مللتر (I) لأنها أجزاء حادة جدا.

يجب نزع السكنين قبل إفراغ محتوى أحد الوعائين (الوعاء المتعدد الوظائف (E) ووعاء المفرمتين 600 مللتر (F) و150 مللتر (I)).

للحصول على الطعام المبشور، قطعته إلى أجزاء واستعمل دائما الدفاش (E2) لتمريرها عبر أنبوب التليقيم، ولا تستعمل أبدا الأصابع أو الأدوات المنزلية.

افصل وحدة المحرك (A1) دائما عن التيار قبل أية عملية تركيب أو تفكيك أو صيانة.

لا تفتح أبدا وحدة المحرك (A1) أو أحد المخففات (C1, E6, F3). إن تدخلك يقتصر على تنظيف المنتج وصيانتها بصفة اعتيادية.

في حال تعرض السلك الكهربائي أو القابس للتلف، لا تستعمل المنتج. لتفادي أي خطر، يجب استبدالهما في مركز خدمة معتمد من قبل مولينكس (راجع القائمة في الكتيب «خدمة مولينكس»). من أجل

سلامتك، لا تستعمل إلا الملحقات وقطع غيار مولينكس المناسبة لمنتجك.

لا تستعمل الوعاء المتعدد الوظائف (E) والمفرمتين (I و F) بدلا عن الأواني (التجميد، الطهي، التعقيم).

لا تسكب أبدا سوائل درجة الغليان في الوعاء المتعدد الوظائف والمفرمتين (I) و(F).

لا تترك خصلات الشعر، المناديل، ربطات العنق وغيرها متدلية فوق الملحقات أثناء تشغيل المنتج.

لا تفصل أبدا وحدة المحرك (A1) عن التيار بواسطة شد السلك الكهربائي.

صمّم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط. أي استعمال لأغراض مهنية أو مخالف للإرشادات يسقط الضمانة عن المنتج ولن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عنه.

يجب ألا يستعمل المنتج بالقرب من فرن المايكروويف أو من هاتف نقال.

لم يُعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية وحسية وعقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة.

يتعين مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج. لا تترك الأطفال يستعملون الجهاز بدون مراقبة.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، نظف جميع الملحقات بالماء والصابون. اغسل وجفف بعناية.

أوصل المنتج بالتيار. لتشغيل وحدة المحرك (A1) اضغط على المفتاح Turbo (A2) أو اختر السرعة من 1 إلى 16 بواسطة منظم السرعة (A4) واضغط على المفتاح (A3).

في بعض الحالات (عندما تكون كمية المكونات زائدة عن اللزوم أو يكون وقت التشغيل طويلا)، قد يتوقف المنتج بسبب انقطاع التيار. في هذه الحالة، اترك المنتج ليبرد لمدة 30 دقيقة قبل استعماله من جديد.

حریره تره‌فرنگی (برای 4 نفر)

پوست 150 گرم تره‌فرنگی را گرفته سپس قطعه قطعه کنید. قطعه‌ها را درون پارچ 1.5 لیتری ریخته، به مدت 20 ثانیه با سرعت 14 میکسر کنید. 20 گرم کره را در ظرفی آب کنید و تره‌فرنگی‌های خرد شده را به آن اضافه کرده، هم‌زده و در ظرف را بسته و به مدت 15 دقیقه بپزید.

150 گرم سب‌زمینی را پوست بکنید. آنها را به شکل مکعب‌های درشت قطعه قطعه کنید و به تره‌فرنگی اضافه کنید. نمک، فلفل و جوز زده و سپس 1/2 لیتری آب و 10 سانتی‌لیتر شیر اضافه کنید.

به مدت نیم ساعت بپزید. پس از پخته شدن، به کمک پایه میکسر به مدت 40 ثانیه میکسر کنید.

مایونز و سس کوکتل

درون پارچ 1.5 لیتری، 1 عدد تخم‌مرغ درسته، 1 قاشق سوپ‌خوری خردل، 1 قاشق قهقه‌خوری سرکه، نمک و فلفل و 25 سانتی‌لیتر روغن بریزید.

با پایه میکسر، مجموعه را تا بدست آوردن یک مایونز سفت میکسر کنید.

برای تهیه سس کوکتل، به مایونز 1 قاشق سوپ‌خوری رب گوجه‌فرنگی، چند قطره سس تند و کمی سس ورسسترشایر اضافه کنید.

4. همزن چند پره

(تصویر 4 - برحسب مدل)

خمیر کرپ (برای 4 نفر)

200 گرم آرد، کمی نمک، 1/2 لیتر شیر، 40 گرم کره آب شده، 3 عدد تخم‌مرغ.

کلیه مواد را درون پارچ 1.5 لیتری ریخته و دکمه تنظیم سرعت را روی 16 گذاشته و از همزن چند پره استفاده کنید.

5. تیغه امولسیون کننده

(تصویر 4 - برحسب مدل)

موس شکلاتی (برای 6 نفر)

200 گرم شکلات شیرینی‌پزی، 6 عدد سفیده تخم‌مرغ، 6 عدد زرده تخم‌مرغ.

شکلات را به آرامی در بان ماری آب کنید بطوری که نسوزد. زرده‌های تخم‌مرغ را اضافه کرده، مخلوط کنید.

در کاسه چندعملکردی (E) مجهز به تیغه امولسیون کننده (E10)، 6 عدد سفیده تخم‌مرغ را با سرعت

16 بزنید. پس از زده شدن سفیده تخم‌مرغ، در کاسه را باز کرده و مخلوط شکلات و زرده تخم‌مرغ را درون آن ریخته با سرعت 1 میکسر کنید تا سفیده تخم‌مرغ از بین نرود.

به مدت 2 الی 3 ساعت در یخچال گذاشته سپس سرو کنید.

مایونز

1 عدد زرده تخم‌مرغ، خردل، نمک، فلفل، روغن، سرکه.

در کاسه چندعملکردی (E) مجهز به تیغه امولسیون کننده (E10)، زرده تخم‌مرغ، 1 قاشق سوپ‌خوری خردل، نمک و فلفل را بریزید.

با سرعت 1 مخلوط کنید تا مجموعه یکنواختی بدست آید.

در حین مخلوط کردن با سرعت 1، باریکه روغن زیتون را از درون لوله اضافه کنید.

پس از بدست آوردن میزان مایونز مورد نظر، یک قاشق سوپ‌خوری سرکه اضافه کنید.

6. خردکن کوچک 150 میلی‌لیتری

(تصویر 5 - برحسب مدل)

این چرخ کن کوچک را می‌توانید از فروشنده و یا از یکی از مراکز مجاز تحت شماره 5981760 خریداری کنید.

با این وسیله جانبی می‌توانید مثلاً با سرعت توربو: 80 گرم گوشت گاو یا سینه خوک خام را در 3 ثانیه چرخ کنید. گوشت را قبلاً به مکعب‌هایی با ضلع 2 سانتی‌متر تکه کنید.


7. خردکن کوچک 600 میلی‌لیتری


(تصویر 5 - برحسب مدل)

به کمک این وسیله جانبی می‌توانید مواد زیر را خرد کنید: گوشت (250 گرم) جعفری، سیر، پیاز، با فشار متناوب (با سرعت TURBO).

حفاظت از محیط زیست یک الویت است!



دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل استفاده مجدد میباشد. 

در پایان حیات دستگاه، آنرا در محل مخصوص جمع‌آوری این نوع وسایل قرار دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد. 

در کاسه چند عملکردی (E) مجهز به تیغه امولسیون کننده (E10)، 3 سفیده تخم مرغ را با سرعت TURBO بزیند و کنار بگذارد.

پس از خواباندن خمیر، آنرا در کاسه چند عملکردی (E) مجهز به تیغه خمیرگیری (E5) ریخته، 3 زرده تخم مرغ، 50 گرم کره آب شده و خامه و نیز چند قطره آب لیمو به آن اضافه کنید و با سرعت TURBO مخلوط کنید.

سفت بودن خمیر را بررسی کرده و قبل از استفاده، سفیده تخم مرغ زده شده را اضافه کرده و با سرعت 1 مخلوط کنید.

ماهی تابه‌های کوچک را کره اندود کرده، داغ کنید و سپس کمی خمیر غلیظ درون آنها بریزید.

هر طرف بلینی‌ها را به مدت 2 دقیقه ضمن اندود کردن آن با کره آب شده بپزید.

بلینی‌ها را گرم و همراه با مواد زیر سرو کنید.

بلینی‌ها را همراه مواد زیر سرو کنید:

خامه با لیمو، ژامبون، ماهی دودی یا نمک زده، ماهی آزاد یا شبیه آن، خاویار و لیمو.

ب) تیغه خردکن

کفته (کوفته‌های گوشت چرخ شده -

غذای ترکی)

برای 20 عدد کفته

200 گرم گوشت گوسفند

360 گرم گوشت گوساله

(گوشت باید نسبتاً چرب باشد).

1 عدد پیاز بزرگ.

4 الی 6 قطعه نان بیات.

خمیر نان را درون آب ریخته و سپس آب آنرا بخوبی بگیرد.

در کاسه مجهز به تیغه (E4) و با سرعت TURBO، گوشت را به مدت 30 ثانیه چرخ کنید.

به کمک تیغه خمیرگیری (E5)، خمیر نان را با گوشت در کاسه چند عملکردی (E) با سرعت TURBO مخلوط کنید.

مخلوط را از کاسه (E) بیرون آورده، کوفته‌هایی به اندازه 2-3 گردو درست کرده و با کف دست روی آنها را صاف کنید.

کفته‌ها را درون یک ماهی تابه با جداره نچسب ریخته و بپزید تا روی آنها طلایی شود.

کفته‌ها را همراه با پوره سیب زمینی یا برنج سرو کنید.

2. کاسه چند عملکردی 2 لیتری (J)

(کلیه این دستورات غذایی قابل انجام شدن در کاسه چند عملکردی 3.2 لیتری به کمک تیغه چرخ کن می باشند).

خمیر پیتزا:

150 گرم آرد، نصف بسته مخمر شیرینی پزی، نمک، 9 سانتی لیتر آب ولرم، 2 قاشق سوپ خوری روغن زیتون.

- در کاسه مجهز به تیغه، آرد، مخمر شیرینی پزی و نمک را بریزید.

- دستگاه را با سرعت 6 به مدت 10 ثانیه بحرکت درآورده سپس آب ولرم و نیز روغن زیتون را اضافه کنید تا خمیر بصورت گلوله درآید.

- بمدت 1 ساعت بخوابانید.

کفته - کوفته شامی های کوچک چرخ کرده (برای 20 کفته):

170 گرم گوشت گوسفند، 330 گرم گوشت گوساله (گوشت باید نسبتاً چرب باشد)، 1 عدد پیاز (کمی) درشت تر از حد معمول، 4 الی 6 قطعه نان بیات.

- خمیر نان را در آب خیس کرده سپس آب آنرا را بگیرد.

- در کاسه مجهز به تیغه و با سرعت توربو به مدت 30 ثانیه گوشت را چرخ کنید.

- گوشت را از کاسه بیرون آورده، خمیر نان را به آن اضافه کرده و با دست مخلوط کنید.

- کوفته شامی های کوچک به اندازه 2 یا 3 فندق درست کردن و با دست آنها را صاف کنید.

- کفته ها را درون ماهیتابه ای با جداره نچسب ریخته و بپزید.

3. پایه میکسر (تصویر3):

میلک شیک تمشک (برای 2 نفر)

1/2 لیتر شیر با چربی، 150 گرم تمشک

1/2 ماست، 30 گرم شکر.

در پارچ 1.5 لیتری، کلیه مواد را ریخته، سپس به مدت 20 ثانیه با سرعت TURBO میکسر کنید.

می‌توانید از میوه‌های مختلف (توت‌فرنگی، گیلاس، میوه‌های سرخ، زردآلو و غیره) استفاده کنید.

نشده باشد، موتور (A1) قادر به راه‌اندازی کاسه چند عملکردی نخواهد بود زیرا سیستم راه‌اندازی تقلیل دهنده (E6) کار نخواهد کرد.

- مطمئن شوید که سیستم ایمنی دستگاه فعال نشده باشد. در این صورت به مدت 30 دقیقه صبر کنید تا دستگاه سرد شود.

اگر سرپوش قفل نمی‌شود، روی دکمه از قفل باز شدن (E7) تقلیل دهنده (E6) قبل از قفل کردن فشار دهید.

به بخش مربوط به «توصیه‌های مصرف» برای دستورات سوار کردن مراجعه کنید.

اگر کلیه این دستورات را بخوبی اجرا کردید و دستگاه کار نکند؟ در این صورت به فروشنده یا به یکی از مراکز خدمات مجاز مولینکس مراجعه کنید (فهرست این مراکز در دفترچه «خدمات مولینکس» موجود است).

دستورات تهیه

1. کاسه چند عملکردی 3.2 لیتری (تصویرهای 6 و 7):

(الف) تیغه خمیرگیری (E5)

بلینی

(روسی و اسکاندیناوی)

200 گرم آرد

3 عدد تخم‌مرغ

25 سانتی‌لیتر شیر

65 گرم کره

35 گرم خامه

نصف لیمو

10 گرم مخمر آبجو

آب ولرم

مخمر را در کمی آب ولرم حل کنید.

در کاسه چند عملکردی (E) مجهز به تیغه خمیرگیری (E5)، آرد، مخمر حل شده، کمی نمک و شیر ولرم را بریزید.

سرعت را روی TURBO بگذارید تا خمیر کاملاً صاف شود. اگر خمیر صاف نشد، کمی آب اضافه کنید.

خمیر را از کاسه (E) بیرون آورید (مواظب تیغه باشید)، روی آن آرد بپاشید و به مدت 2 ساعت در محلی با حرارت معتدل بخوابانید.

با احتیاط صفحه محمل تیغه (E9) و محمل چاقو (E8) را قبل از بیرون آوردن ماده تهیه شده از جا درآورید. سپس با احتیاط تیغه‌ها (A1, G, H) را از صفحه محمل تیغه (E9) بیرون آورید.

تیغه A1 (زنده کننده): هویج، پنیر گروبر، کرفس...

بیش از 1000 گرم مواد غذایی را یکباره تهیه نکنید (بدون گوشت و بدون مواد گوشتی سرد).

تیغه H (ورقه کردن): سیب‌زمینی خام برای گراتن، هویج، خیار... حداکثر 800 گرم.

تیغه G (پرموزان): پنیر پرموزان، سیب زمینی خام.

تمیز کردن

دستگاه را از برق بیرون آورده، وسایل جانبی را جدا کرده و باز کنید.

تقلیل دهنده‌ها (C1, E6, F3) و موتور (A1) قابل شستشودر ماشین ظرف‌شوئی نیستند، آنها را می‌توانید به کمک یک پارچه کمی مرطوب تمیز کنید.

سایر وسایل جانبی قابل شستشودر ماشین ظرف‌شوئی هستند. درون ماشین ظرف‌شوئی پایه میکسر (B1) را طوری قرار دهید که تیغه بسمت بالا باشد.

از ابرهای زبر یا وسایل دارای بخش‌های فلزی برای تمیز کردن استفاده نکنید.

هرگز موتور (A1) را در آب فرو نبرید. آنرا به کمک یک پارچه خشک یا کمی مرطوب تمیز کنید.

در صورت رنگ گرفتن وسایل جانبی به وسیله مواد غذایی (هویج، پرتقال و غیره) آنها را به کمک یک پارچه آغشته به روغن خوراکی مالیده و سپس بطور عادی تمیز کنید.

به تیغه‌های E4, E5, F2 و I2 و تیغه‌های A1, G, H با احتیاط دست بزنید زیرا بسیار تیز و برنده هستند.

در صورت عدم کار کردن دستگاه چه باید کرد؟

قبل از هر چیز از وصل بودن دستگاه به برق اطمینان حاصل نمایید سپس:

- مطمئن شوید که سرپوش (E3) کاسه چند عملکردی به خوبی قفل شده باشد. اگر کاسه بدرستی قفل

تخم مرغ + شکر وانیلی + نمک) را در 30 ثانیه با سرعت TURBO تهیه کنید.
توجه: به محض مشاهده ایجاد گلوله خمیر دستگاه را قطع کنید.

چرخ کردن (تصویر6): تیغه خرد کن (E4)

می توانید در عرض 15 الی 20 ثانیه، 150 تا 850 گرم مواد غذایی را در کاسه 3.2 لیتری و یا 150 تا 300 گرم را در کاسه مدل 2 لیتری چرخ کنید. مواد سخت (پنیر، میوه‌های خشک)، سبزی‌های سخت (هویج، کرفس و غیره)، سبزی‌های نرم (پیاز، اسفناج...،)، گوشت‌های خام و پخته شده (بدون استخوان، بدون رگ و پی و قطعه قطعه شده به شکل مکعب)، ماهی‌های خام یا پخته. مواد خیلی سخت و یا موادی که نیاز به پودر شدن زیاد دارند (کنند، قهوه) را چرخ نکنید.

رنده کردن / ورقه کردن (تصویر7)

تیغه G فقط همراه با بعضی مدل‌ها به فروش می‌رسید. معدالک، در صورت تمایل می‌توانید این وسیله جانبی را نزد خدمات پس از فروش ما (به فهرست مراکز خدمات مجاز که پیوست است مراجعه کنید) تحت شماره MS0695631 خریداری کنید.

برحسب مدل، محمل تیغه های جداشدنی (E9) میتواند بوسیله یک سینی فلزی دورویه (E9bis) جایگزین شود. در این صورت تیغه های A و B با برگرداندن سینی در دسترس قرار می‌گیرند (از تیغه G در این حالت نمی‌توان استفاده کرد).

تیغه‌ها (A1, G, H) را درون صفحه محمل تیغه (E9) داخل کنید، محمل چاقو (E8) را روی محور کاسه (E) قرار دهید، محمل تیغه (E9) را روی محمل چاقو (E8) قرار داده، پایه مربوطه (E6) را روی سرپوش (E3) بگذارید.

سرپوش (E3) را گذاشته و قفل کنید.

موتور (A1) را روی سرپوش بگذارید.

دستگاه را راه اندازید.

مواد غذایی را از درون لوله و به کمک فشار دهنده (E2) وارد کنید. هرگز از انگشتان و یا وسیله دیگری استفاده نکنید.

برای پیاده کردن، روی دکمه بیرون آوردن (E7) فشار دهید تا موتور (A1) تقلیل دهنده (E6) قبل از باز کردن سرپوش بیرون بیاید.

قفل (E7) سرپوش (E3) را باز کنید تا به ماده تهیه شده دسترسی پیدا کنید.

پس از اتمام کار، برای باز کردن وسیله جانبی، موتور (A1) را از روی سرپوش (F3) برداشته، سرپوش تقلیل دهنده (F3) را بیرون آورید. سپس با احتیاط تیغه (I2) را (با گرفتن بخش پلاستیکی آن) درآورده و مواد را بیرون بیاورید.

مواد سخت مانند یخ، قند، هسته میوه‌ها را داخل کاسه نریزید.

6. کاسه چند عملکردی 2 لیتری یا 3.2 لیتری

(برحسب مدل) (تصویر2)

کاسه چند عملکردی 2 لیتری به شما امکان میدهد تا موادی بین 150 تا 800 گرم تهیه کنید. کاسه 3.2 لیتری امکان تهیه موادی بین 150 گرم تا 1000 گرم را میدهد. مواد سخت مانند یخ، قند، هسته میوه‌ها را داخل کاسه نریزید.

خمیرگیری / چرخ کردن / مخلوط کردن (تصویر6)

محمل چاقو (E8) را در مرکز کاسه (E) روی محور قرار دهید. تیغه‌ها (E4 یا E5) را با احتیاط روی محمل چاقو (E8) قرار دهید. نگهدارنده تیغه (E6) را روی سرپوش (E3) در محل تعیین شده بگذارید. سرپوش (E3) را روی کاسه (E) قرار داده و قفل کنید. لوله باید به سمت دستگیره کاسه باشد.

موتور (A1) را روی نگهدارنده تیغه (E6) قرار دهید. دستگاه را راه اندازید.

برای پیاده کردن، روی دکمه بیرون آوردن (E7) فشار دهید تا موتور (A1) و نگهدارنده (E6) قبل از باز کردن سرپوش (E3) بیرون آورده شود.

قفل (E7) سرپوش (E3) را باز کنید تا به ماده تهیه شده دسترسی پیدا کنید.

محمل چاقو (E8) و چاقوها (E4 یا E5) را قبل از خارج نموده ماده تهیه شده بیرون آورید. سپس با احتیاط چاقوی بسیار تیز (E4) محمل چاقو (E8) را با گرفتن قسمت پلاستیکی آن بیرون آورید.

خمیرگیری (تصویر6): تیغه خرد کن (E4) برای کاسه چند عملکردی 2 لیتری یا تیغه خمیرگیری (E5)

با این وسیله جانبی می‌توانید خمیر سابله (250 گرم آرد + 150 گرم کره + 100 گرم شکر + 1 عدد

1. پایه میکسر (تصویر 3)

پایه میکسر (B1) را روی موتور (A1) چفت کنید.

ظرفی را که مورد استفاده قرار می‌دهید باید تا حداکثر 2/3 پر باشد تا از لبریز شدن مواد جلوگیری شود. برای میکسر کردن بهتر، مواد ریخته شده باید حداقل ته ظرف را بپوشانند.

برای میکسر کردن مواد داغ، ظرف پخت را باید دور از منبع حرارتی قرار داد. برای بهتر میکسر کردن، پایه میکسر را درون ظرف جایجا کنید.

در مورد مواد ریشه‌دار (تره‌فرنگی، کرفس و غیره) باید مرتباً در حین استفاده و مطابق با دستورات ایمنی مربوط به سوار کردن و پیاده کردن، پایه میکسر را تمیز کرد.

برای میکسر کردن میوه‌ها، قبلاً آنها را تکه تکه کرده و هسته‌ها را بیرون بیاورید.

از پایه میکسر برای مواد سخت مانند قهوه، یخ، قند، غلات، شکلات استفاده نکنید.

در پایان کار، برای باز کردن پایه میکسر (B1) روی دکمه بیرون آوردن (A5) فشار دهید.

2. همزن چند پره

(تصویر 4 - برحسب مدل)

این وسیله جانبی را می‌توانید نزد خدمات پس از فروش ما (به فهرست مراکز خدمات مجاز که پیوست است مراجعه کنید) تحت شماره‌های MS0695561 و MS5937064 خریداری کنید.

همزن چندپره (C2) را در تقلیل‌دهنده (C1) فرو کرده و مجموعه را روی موتور (A1) سوار کنید.

با همزن چندپره (C2) می‌توانید مواد سبک (مایونز، خمیر کرپ یا کلافوتی، سفیده تخم‌مرغ، شانتی‌یی و غیره) تهیه کنید.

پس از پایان استفاده، روی دکمه (A5) برای بیرون آوردن وسیله جانبی فشار دهید.

3. تیغه امولسیون کننده

(تصویر 4 - برحسب مدل)

این وسیله جانبی را می‌توانید نزد خدمات پس از فروش ما (به فهرست مراکز خدمات مجاز که پیوست است مراجعه کنید) تحت شماره MS0695636 خریداری کنید.

محمل تیغه (E8) را در مرکز کاسه (E) روی محور قرار دهید. تیغه امولسیون کننده (E10) را روی محمل تیغه (E8) قرار دهید. تقلیل دهنده (E6) را روی سرپوش (E3) درون محل مربوطه قرار دهید.

با تیغه امولسیون کننده (E10)، می‌توانید مواد سبک (مایونز، خمیر کرپ یا کلافوتی، سفیده تخم‌مرغ، شانتی‌یی...) تهیه کنید.

4. خردکن کوچک 150 میلی لیتری

(تصویر 5 - برحسب مدل)

این وسیله جانبی را می‌توانید نزد خدمات پس از فروش ما (به فهرست مراکز خدمات مجاز که پیوست است مراجعه کنید) تحت شماره MS5981760 خریداری کنید.

تیغه (I2) را با احتیاط، با گرفتن قسمت پلاستیکی آن روی محور مرکزی کاسه (I) سوار کنید.

مواد را درون کاسه بریزید. کاسه (I) را بیش از میزان حداکثر آن پر نکنید.

زیر سرپوش (I3) را درون کاسه قرار دهید، سپس سرپوش (I4) را بگذارید و مطمئن شوید که سیستم راه‌اندازی به درستی روی تیغه قرار گرفته باشد. موتور (A1) را روی سرپوش بگذارید.

پس از اتمام کار، برای باز کردن وسیله جانبی، موتور (A1) را از روی سرپوش (I4) برداشته، سرپوش (I4) و زیرسرپوش (I3) را جدا کنید. سپس با احتیاط تیغه (I2) را (با گرفتن بخش پلاستیکی آن) درآورده و مواد را بیرون بیاورید.

5. خردکن بزرگ 600 میلی لیتری

(تصویر 5 - برحسب مدل)

این وسیله جانبی را می‌توانید نزد خدمات پس از فروش ما (به فهرست مراکز خدمات مجاز که پیوست است مراجعه کنید) تحت شماره MS5937062 خریداری کنید.

تیغه (F2) را با احتیاط، با گرفتن قسمت پلاستیکی آن روی محور مرکزی کاسه (F) سوار کنید.

مواد را درون کاسه بریزید. کاسه (F1) را بیش از میزان حداکثر آن پر نکنید.

سرپوش تقلیل دهنده (F3) را روی کاسه (F) قرار دهید و مطمئن شوید که سیستم راه‌اندازی به درستی روی تیغه قرار گرفته باشد. موتور (A1) را روی سرپوش بگذارید.

از شما بابت انتخاب یکی از محصولات **مولینکس** که صرفاً برای تهیه غذا و استفاده خانگی ساخته شده است، متشکریم.

توصیه‌های ایمنی

قبل از اولین استفاده از دستگاه، شیوه مصرف آن را به دقت بخوانید: استفاده غیرمنطبق با دستورالعمل، مولینکس را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.

در صورت تحت مراقبت نبودن دستگاه همیشه موتور (A1) را از پریز بیرون بیاورید.

توجه کنید که برق خانه مطابق با فشار برق مندرج روی پلاک دستگاه باشد. **هرگونه اشتباه در نحوه برق‌رسانی ضمانت دستگاه را باطل می‌سازد.**

هرگز به قسمت‌های در حال حرکت دست نزنید. به تیغه پایه میکسر (B1) در صورت به برق وصل بودن دستگاه، دست نزنید.

هرگز کاسه چند عملکردی (E)، خردکن کوچک 150 میلی‌لیتری (I)، خردکن بزرگ 600 میلی‌لیتری (F1) و پایه میکسر (B1) را خالی به حرکت درنیاورید.

به تیغه‌های کاسه چندعملکردی (E) و خردکن‌های 600 میلی‌لیتری (F) یا 150 میلی‌لیتری (I) با احتیاط دست بزنید زیرا بسیار برنده و تیز هستند.

قبل از خالی کردن محتوی کاسه‌ها (چند عملکردی (E) و خردکن‌های 600 میلی‌لیتری (F) و 150 میلی‌لیتری (I)) حتماً باید تیغه‌ها را بیرون بیاورید.

در صورت رنده کردن و ورقه کردن مواد غذایی، همیشه از فشار دهنده (E2) برای هدایت مواد بسوی دهانه استفاده کنید و هرگز از انگشتان دست و یا وسیله دیگری استفاده ننمایید.

همیشه قبل از سوار کردن، پیاده کردن و تمیز کردن دستگاه، موتور (A1) را از برق بیرون بیاورید.

هرگز موتور (A1) دستگاه یا تقلیل‌دهنده‌ها (C1, E6, F3) را باز نکنید. به غیر از تمیز کردن و نگهداری متداول دستگاه، در آن دست نبرید.

اگر سیم یا پریز دستگاه آسیب دیده باشد، از استفاده از آن خودداری نمایید. برای پیشگیری از هر خطری، با مراجعه به یکی از مراکز مجاز خدمات مولینکس (به فهرست مراکز خدمات در دفترچه «خدمات مولینکس» مراجعه کنید) آنها را تعویض نمایید. برای

تأمین ایمنی، فقط از وسایل جانبی ویدی مولینکس منطبق با دستگاه خود استفاده کنید.

از کاسه چند عملکردی (E) و خردکن‌ها (F1 و I1) به عنوان ظرف (برای انجماد، پخت یا استریل‌یزه کردن) استفاده نکنید.

هرگز مایع جوشان درون کاسه چندعملکردی و خردکن‌های (I) و (F) نریزید.

مراقب باشید که موهای بلند، شال گردن، کراوات... بالای وسایل در حال حرکت قرار نگیرند.

برای از برق بیرون آوردن موتور (A1) سیم آنرا نکشید.

این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی ساخته شده است. هرگونه استفاده حرفه‌ای از آن و یا استفاده غیرمنطبق با دستورالعمل‌ها، ضمانت آنرا باطل ساخته و سازنده را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.

از دستگاه نباید در مجاورت مایکروویو یا تلفن همراه استفاده کرد.

این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای ناتوانی جسمی، حساسی و روانی می‌باشند نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.

باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.

نگذارید اطفال بدون مراقبت از این دستگاه استفاده کنند.

راه اندازی

قبل از اولین استفاده از دستگاه، وسایل جانبی را با آب و صابون بشوئید. آن‌ها را آب کشیده و بخوبی خشک کنید.

دستگاه را به برق وصل کنید. راه‌اندازی موتور (A1) با فشار روی دکمه توربو (A2) یا دکمه تنظیم سرعت (A4) با انتخاب سرعتی بین 1 تا 16 و فشار روی دکمه (A3) انجام می‌شود.

در بعضی مواقع، در ضمن استفاده (در صورت زیاد بودن مواد غذایی و یا عملکرد طولانی مدت) ممکن است برق دستگاه قطع شود. در این صورت به مدت 30 دقیقه صبر کنید تا دستگاه سرد شود و سپس آنرا مجدداً مورد استفاده قرار دهید.

