

FR p 1 - 8

EN p 9 - 16

RU p 17 - 25

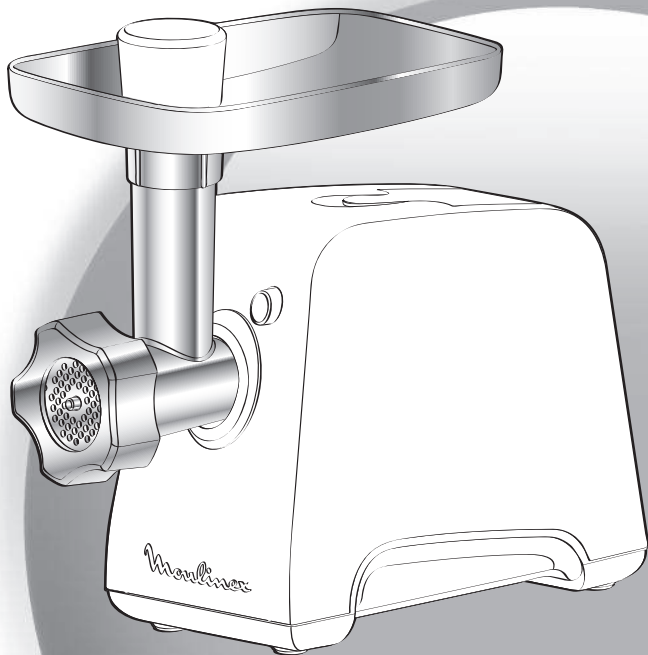
UK p 26 - 34

AR p 35 - 42

FA p 43 - 51

Moulinex®

hv10



FR

EN

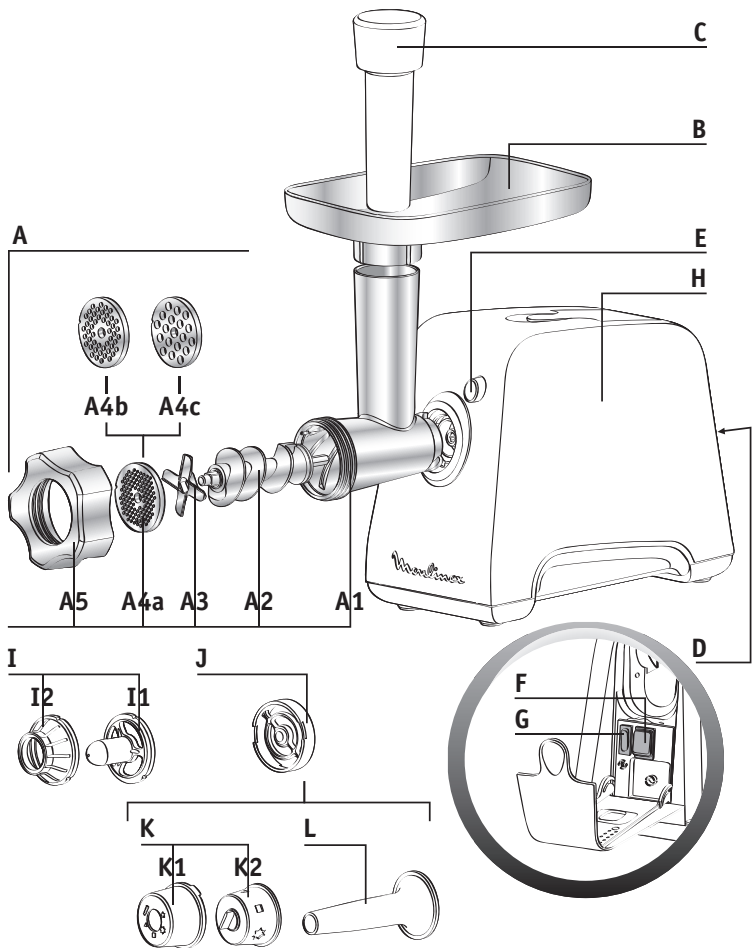
RU

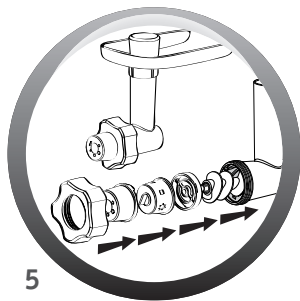
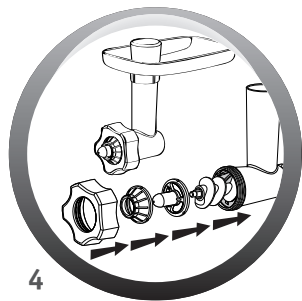
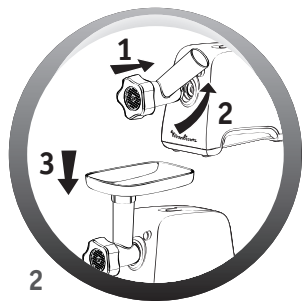
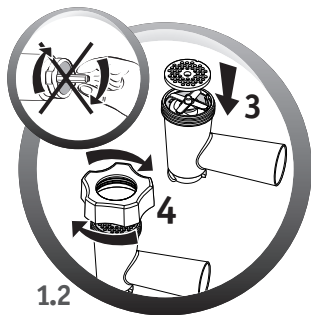
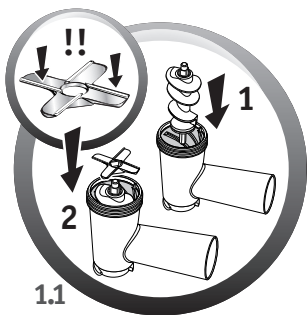
UK

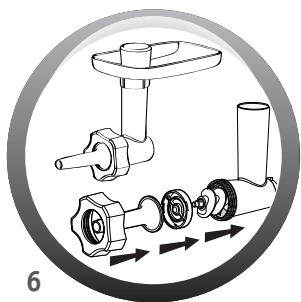
AR

FA

www.moulinex.com







6

Attention : Un livret de consignes de sécurité LS-123456 est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme Moulinex.

DESCRIPTION

A Tête de hachoir amovible

A1 Corps aluminium

A2 Vis

A3 Couteau inox auto-affûtable

A4 Grilles

A4a Grille petits trous (2.4mm ou 3mm) (selon modèle)
haché très fin

A4b Grille trous moyens (4.7mm)
haché fin

A4c Grille gros trous (8mm ou 7.5mm) (selon modèle)
haché gros

A5 Ecrou aluminium

B Plateau amovible aluminium

C Poussoir à viande

D Capot de rangement des accessoires

E Bouton de déverrouillage de la tête hachoir

F Touche Marche / Arrêt (0-1)

G Touche « Reverse » (marche arrière momentanée)

H Bloc moteur

I Accessoire KEBBE

I1 Embout de filière

I2 Bague

J Centreur de vis

K Filière à biscuits (selon modèle)

K1 Support

K2 Moule

L Entonnoir à saucisses

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.

La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.

Ne faites pas tourner votre produit à vide si les grilles ne sont pas graissées.

MISE EN SERVICE

TÊTE DE HACHOIR (A) :

Montage de la tête hachoir (schémas 1.1 et 1.2)

Prenez le corps **A1** par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut.

Introduisez ensuite la vis **A2** (axe long en premier) dans le corps **A1**.

Emboîtez le couteau inox **A3** sur l'axe court qui dépasse de la vis **A2** en plaçant les arêtes tranchantes vers l'extérieur. Placez la grille de votre choix sur le couteau **A3**, en faisant correspondre l'ergot avec l'encoche du corps **A1**.

Vissez à fond (sans bloquer) l'écrou **A5**.

Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil (schéma 2) :

Face au bloc moteur **H** débranché, présentez la tête du hachoir cheminée inclinée vers la droite. Faites correspondre les 2 baïonnettes de la tête hachoir avec les 2 encoches du bloc moteur.

Engagez à fond la tête hachoir dans le bloc moteur **H** et ramenez ensuite la cheminée vers la gauche jusqu'à rencontrer une butée (la cheminée devra être alors verticale).

Engagez le plateau amovible **B** sur la cheminée de la tête hachoir.

Branchez l'appareil, il est prêt à l'emploi.

Utilisation :

Préparez toute la quantité d'aliments à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs.

Coupez la viande en morceaux (2cm X 2cm environ).

Placez un récipient sous la tête du hachoir.

Appuyez sur la position « **I** » du bouton marche/arrêt **F** pour faire fonctionner l'appareil.

Placez les morceaux de viande sur le plateau **B** et faites les glisser un à un dans la cheminée à l'aide du poussoir **C**.

Ne poussez jamais avec les doigts ou un autre ustensile dans la cheminée.

Pour la réalisation de la pâte fine de Kebbe ou Kefta, passer la viande 2 à 3 fois dans la tête de hachoir jusqu'à obtention de la finesse désirée.

Astuce :

En fin d'opération, vous pouvez passer quelques morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

Que faire en cas d'engorgement ? (schéma 3)

Arrêtez le hachoir en appuyant sur la position « 0 » du bouton marche/arrêt **F**.

Appuyez ensuite quelques secondes sur la touche « Reverse » **G** afin de dégager les aliments.

Appuyez sur la position « I » du bouton marche/arrêt **F** pour continuer le hachage.

Important : attendez l'arrêt complet de l'appareil avant d'actionner la commande "Marche" **F** ou la commande « Reverse » **G**.

ACCESSOIRE A KEBBE (I)

Montage (schéma 4) :

Mettez la vis **A2** dans le corps **A1** de la tête hachoir. Placez l'embout de filière **I1** en faisant correspondre l'ergot avec l'encoche du corps **A1**.

Positionnez la bague **I2** sur l'embout de filière puis vissez l'écrou **A5** à fond.

Placez la tête ainsi montée sur le bloc moteur **H**.

Nota : cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau.

ACCESSOIRE A BISCUITS (K) (selon modèle)

Montage (schéma 5) :

Mettez la vis **A2** dans le corps **A1** de la tête hachoir. Placez le centreur de vis **J** en faisant correspondre l'ergot avec l'encoche du corps **A1**. Placez le moule **K2** dans le support **K1** et positionnez le tout sur le centreur de vis **J**.

Vissez à fond, sans bloquer, l'écrou **A5** sur le corps **A1**.

Placez la tête ainsi montée sur le bloc moteur **H**.

Nota : cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau. Le centreur de vis permet de maintenir la vis en position pendant la réalisation de la recette.

Utilisation :

Préparez la pâte. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une pâte un peu molle.

Choisissez le dessin en faisant correspondre la flèche et la forme choisie.

Approvisionnez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de biscuits désirée.

ENTONNOIR À SAUCISSE (L)

Cet accessoire qui s'adapte sur la tête du hachoir vous permettra de réaliser toute sorte de saucisses que vous pourrez assaisonner à votre goût.

Montage (schéma 6)

Mettez la vis **A2** dans le corps **A1** de la tête hachoir.

Placer le centreur de vis **J** en faisant correspondre l'ergot avec l'encoche du corps **A1**.

Positionner ensuite l'entonnoir **L** puis l'écrou **A5** et vissez à fond.

Placez la tête hachoir ainsi montée sur le bloc moteur **H**.

Utilisation

Important : cet accessoire n'est à utiliser qu'après avoir haché votre viande, rajouté l'assaisonnement et bien brassé la préparation.

Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour retrouver son élasticité, enfiler- le sur l'entonnoir **L** en laissant dépasser 5 cm environ.

Remplissez de hachis la cheminée du corps **A1** de la tête hachoir **A**, mettez en marche et appuyez avec le poussoir **C** de façon à amener le hachis juste à l'extrémité de l'entonnoir.

Arrêtez l'appareil.

Faites un nœud avec les 5cm de boyau qui dépassent. Repoussez le nœud sur l'extrémité de l'entonnoir pour éviter d'emprisonner de l'air dans le boyau.

Remettez en marche et continuez à approvisionner en hachis. Faire suivre le boyau à mesure que celui-ci se remplit. Pour éviter que le boyau ne se tende excessivement, ne faites pas de trop grosses saucisses.

Nota : ce travail se fera plus facilement à deux, l'un approvisionnant en hachis et l'autre maintenant le boyau qui se remplit.

Donner aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau de place en place.

Pour avoir une saucisse de qualité, prenez soin d'éviter d'emprisonner de l'air lors du remplissage et faites des saucisses de 10 à 15 cm (séparez les saucisses en plaçant un lien et en faisant un nœud à l'aide de celui-ci).

RECETTES

N. B. : Pour les recettes qui nécessitent une puissance élevée, le temps d'utilisation de l'appareil ne doit pas dépasser 20 s.

Exemple de recette (avec grille trous moyens 4,7 mm A4b) :

KIBBE BI LABAN

(boulettes de kibbé au yaourt)

6 personnes – Préparation : 1 h

Repos : 1 h au réfrigérateur

Ingrédients pour la pâte à kibbé :

600 g de viande – 300 g de boulgour (blé concassé) – Sel

Ingrédients pour la sauce :

1 kg de yaourt – 1 bouquet de coriandre – 4 gousses d'ail – 3 cuillères à soupe de maïzena – Sel, poivre

1. Coupez la viande en 4 morceaux. Installez la grille 4,7 mm sur votre hachoir. Hachez la viande tout en incorporant le boulgour. Salez puis laissez reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
2. Pour former des boulettes de kibbé : équipez le hachoir de l'accessoire kibbé. Repassez la pâte et refermez la boulette en soudant les extrémités avec un peu d'eau.
3. Pour préparer la sauce : lavez le bouquet de coriandre, épongez-le dans du papier absorbant et détachez les feuilles. Epluchez l'ail et écrasez-le. Faites revenir l'ail et la coriandre dans une poêle pendant 1 à 2 minutes à feu doux. Mettez de côté.
4. Battez le yaourt et la maïzena ensemble, puis salez et poivrez. Versez le tout dans une casserole à travers une fine passoire. Portez le mélange à ébullition puis baissez le feu. Surveillez la cuisson tout en remuant pour que le yaourt n'accroche pas.
5. Ajoutez l'ail et la coriandre. Pochez les boulettes de kibbé pendant 10 minutes.

Variante : Vous pouvez également farcir les boulettes (avec un mélange d'oignon et de viande hachée, préalablement revenu dans un peu d'huile avec quelques pignons).

BRIOUATS

4 personnes – Préparation : 40 min.

Temps de cuisson : 35 min.

Ingrédients :

250 g de pâte feuilletée – 350 g de bœuf – 1 oignon – 2 œufs – Paprika – Cannelle et gingembre en poudre – Persil – Coriandre – Cerfeuil – Sucre – 60 g de beurre – Huile d'olive.

1. Installez la grille 4,7 mm sur le hachoir. Coupez l'oignon en 8 puis passez-le dans le hachoir. Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse puis ajoutez l'oignon. Faites-le suer à feu doux sans le laisser dorer. Mettez de côté.
2. Hachez le bœuf. Faites-le à rissoler à feu doux avec l'oignon pendant 10 minutes. Réservez.
3. Passez les herbes au hachoir. Puis ajoutez-les dans la sauteuse avec du sel et du poivre, une demi-cuillère à café de paprika, une pincée de gingembre et une petite cuillerée de cannelle.
4. Incorporez ensuite les œufs battus, mélangez puis arrêtez la cuisson.
5. Étalez assez finement la pâte feuilletée. Découpez des carrés de 10 cm de côté. Beurrez le pourtour.
6. Garnissez chaque carré d'une petite cuillerée de farce. Roulez-les ensuite en soudant les extrémités.
7. Faites frire les briouats dans l'huile bouillante. Une fois frits, laissez-les reposer quelques instants sur du papier absorbant. Saupoudrez-les de sucre et de cannelle. Servez très chaud.

Variante :

Installez la grille 4,7 mm sur le hachoir. Coupez l'oignon en 8. Hachez un peu de viande, passez l'oignon dans le hachoir. Introduisez encore un peu de viande, puis les herbes et enfin le reste de la viande. Battez les œufs, et incorporez-les à la farce avec du sel et du poivre, une demi-cuillère à café de paprika, une pincée de gingembre et une petite cuillerée de cannelle. Mélangez le tout. Reprenez les étapes 5 à 7.

PIROJKI

(petits pâtés de poisson)

4 personnes – Préparation : 25 min.

Temps de cuisson : 10 - 15 min.

Ingrédients :

250 g de pâte feuilletée – 300 g de poisson cuit ou saumon fumé – 2 œufs durs – 1 bouquet d'aneth – 2 oignons – 100 g de beurre salé, en petits dés – Huile.

1. Installez la grille 4,7 mm sur le hachoir. Coupez les oignons en 8, et passez-les au hachoir. Faites-les revenir à feux doux dans une sauteuse avec un peu d'huile. Réservez.
2. Hachez un peu de poisson, puis introduisez l'oignon cuit, le beurre, l'aneth, et enfin passez le reste de poisson.

3. Étalez assez finement la pâte feuilletée, découpez-y des disques avec un verre ou un bol (plus ou moins grand).
4. Préchauffez le four à 210 °C (th.6).
5. Garnissez chaque disque avec un peu de farce et repliez la pâte en soudant les bords.
6. Faites dorer au four de 10 à 15 minutes.

BOULETTES DE BŒUF

4 personnes – Préparation 20 min. Temps de cuisson : 10 - 15 min.

Ingrédients :

1 kg de viande de bœuf – 1 oignon – 1 gousse d'ail – 2 tranches de pain noir trempées dans du lait – 2 œufs – 1 pomme de terre – Farine – Sel, poivre.

1. Pour cette recette, choisissez des morceaux de bœuf à faible teneur en matières grasses. Passez la viande dans le hachoir à viande avec les tranches de pain.
2. Emincez l'oignon et râpez l'ail et la pomme de terre.
3. Mélangez la viande hachée avec le pain, l'oignon tranché, l'ail et la pomme de terre.
4. Incorporez au hachis les œufs, le poivre noir moulu et le sel et formez des boulettes.
5. Roulez les boulettes dans la farine et faites-les frire à l'huile.

PUDDING DE POMMES DE TERRE AU FOUR

4 personnes – Préparation 30 min.

Temps de cuisson : 45 min.

Ingrédients :

400 g de viande hachée – 1 kg de pommes de terre – 2 œufs – 2 verres de lait – 1 gousse d'ail – 1,5 cuillère à soupe de beurre – 2 cuillères à soupe d'huile – Sel, poivre.

1. Nettoyez, lavez et séchez les pommes de terre. Emincez les pommes de terre en rondelles.
2. Passez la viande de bœuf dans le hachoir et faites frire la viande hachée dans une poêle avec de l'huile pendant 5 minutes.
3. Frottez l'intérieur d'un plat avec l'ail puis graissez-le avec une partie du beurre.
4. Placez en couches successives les 2/3 des pommes de terre et la viande hachée, salez, poivrez puis mettez le reste des pommes de terre.
5. Battez les œufs avec le lait chaud et versez ce mélange sur les pommes de terre. Ajoutez le reste du beurre. Faites cuire au four 45 minutes à température moyenne.

NETTOYAGE

- **Débrancher toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur H.**
- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.

Accessoires du hachoir à viande :

- Déverrouillez la tête en appuyant sur le bouton E.
- Tournez la tête hachoir A vers la droite et tirez vers vous pour la désolidariser du bloc moteur H.
- Pour démonter la tête hachoir A, ôtez le poussoir C et le plateau B, dévissez l'écrou A5, retirez la grille A4, le couteau A3 et la vis A2.
- **Manipulez les parties coupantes avec précaution.**
- Lavez toutes les parties à l'eau chaude et savonneuse, rincez et essuyez soigneusement.
- Ne mettez pas la tête hachoir A au lave-vaisselle (c'est à dire corps A1, vis A2, écrou A5, couteau A3, et grilles A4).

Tous les autres accessoires passent au lave-vaisselle

RANGEMENT

Les grilles, le couteau, le centreur de vis, les accessoires à Kebbé et à saucisses (I1, I2, J et L) peuvent se ranger à l'arrière de l'appareil (capot de rangement D).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Vérifiez le branchement.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas, adressez vous à un centre service agréé Moulinex
(voir liste dans le livret service).

Caution : safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.

EN

Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.

Thank you for choosing an appliance from the Moulinex range.

DESCRIPTION

A Removable mincer head

A1 Aluminium body

A2 Feed screw

A3 Self-sharpening stainless steel cutter

A4 Meat screens

A4a Small-hole screen (2.4 mm or 3 mm) (*depending on model*) very fine mince

A4b Medium-hole screen (4.7 mm) fine mince

A4c Large-hole screen (8 mm or 7.5 mm) (*depending on model*) coarse mince

A5 Aluminium nut

B Aluminium removable tray

C Meat pusher

D Accessory storage cover

E Mincer head release button

F On/Off button (0-1)

G "Reverse" button (run briefly in reverse)

H Motor unit

I Kebbe attachment

I1 Kebbe making end

I2 Ring

J Screw feeder

K Biscuit maker attachment (*depending on model*)

K1 Support

K2 Mould

L Sausage filler tube

BEFORE FIRST USE

Wash all accessories in soapy water. Rinse, and carefully dry them straight away.

**The screen and the cutter need to be kept oiled. Coat them with oil.
Do not use your appliance empty, if the screens are not oiled.**

USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

MINCER HEAD (A):

Assembling the mincer head (diagrams 1.1 and 1.2)

Take the body **A1** by the feed tube, holding the wider opening uppermost. Then insert the feed screw **A2** (long shaft first) into the body **A1**.

Fit the stainless steel cutter **A3** onto the short shaft that protrudes from the feed screw **A2** with the cutting edges facing outside. Fit the chosen screen on the cutter **A3**, locating the lug in the notch on the body **A1**.

Screw the nut **A5** home (without locking it).

Fitting the mincer head onto the appliance (diagram 2):

Facing the motor unit **H** which should be disconnected, insert the mincer head with the feed tube inclined to the right. Line up the two pins of the mincer head with the two notches on the motor unit.

Push the mincer head fully into the motor unit **H** and then turn the feed tube to the left until it comes to a stop (the feed tube should be vertical at this point).

Engage the removable tray **B** onto the mincer head feed tube. Plug in the appliance; it is ready for use.

Using

Prepare all of the foodstuffs to be minced. Remove bones, cartilage and gristle. Cut the meat into pieces (2 cm x 2 cm approximately). Place a container under the mincer head. Press the position "I" of the On/Off button **F** to run the appliance. Place the pieces of meat on the tray **B** and push them one by one down the feed tube using the pusher **C**.

Never push food into the feed tube with your fingers or another utensil.

To make a fine paste for Kebbe or Kefta, run the meat 2 to 3 times in the mincer head until the desired fineness.

Tip:

You can follow up the meat with a few small pieces of bread to clear any meat remaining in the machine.

What should you do if the machine is clogged? (diagram 3)

Stop the mincer by pressing position “0” of the On/Off button F.

Then press the “Reverse” button G for a few seconds to release the jam.

Press position “I” of the On/Off button F to continue mincing.

Important: wait until the appliance has stopped completely before pressing the “On” F or “Reverse” G button.

KEBBE ATTACHMENT (I)

Assembly (diagram 4):

Insert the feed screw A2 into the body A1 of the mincer head. Fit the kebbe making end I1, locating the lug in the notch on the body A1 . Fit the ring I2 over the kebbe making end and then screw by the nut A5 fully.

Fit the assembled mincer head on the motor unit H.

Note: this attachment is used without meat screen or cutter.

BISCUIT MAKER ATTACHMENT (K) *(depending on model)*

Assembly (diagram 5):

Insert the feed screw A2 into the body A1 of the mincer head. Place the screw feeder J locating up the lug in the notch on the body A1 Fit the mould K2 in the support K1 and place it on the screw feeder J. Screw the nut A5 home on the body A1 . Fit the assembled mincer head on the motor unit H.

Note: this attachment is used without meat screen or cutter. The screw feeder maintains the screw in position when you are preparing the recipe.

Using

Prepare the dough: You will obtain the best results with a slightly soft dough.

Choose the shape by lining up the arrow with the chosen shape. Keep feeding dough until you have obtained the desired number of biscuits.

SAUSAGE FILLER TUBE (L)

This attachment, which can be fitted on the mincer head, enables you to make all sorts of sausages that you can season to your taste.

Assembly (diagram 6)

Insert the feed screw **A2** into the body **A1** of the mincer head.

Place the screw feeder **J** locating the lug in the notch on the body **A1**.

Place the filler tube **L** and then the nut **A5** and tighten it fully. Fit the assembled mincer head on the motor unit **H**.

Using

Important: this attachment should only be used after you have minced the meat, added the seasoning and thoroughly mixed the filling.

After soaking the sausage skin in tepid water to make it supple, thread it onto the filler tube **L** leaving about 5 cm hanging over the end.

Fill the feed tube of the body **A1** of the mincer head **A** with your prepared sausage meat; start the appliance and press down with the pusher **C** until the meat shows at the end of the filler tube. Stop the appliance.

Make a knot in the 5 cm overhanging end of the sausage skin. Push the knot up against the end of the filler tube to avoid any air being trapped in the sausage skin. Start the appliance again and keep up the supply of sausage meat. The sausage skin will fill with meat. To avoid overstretching the sausage skin, do not make your sausages too fat.

Note: This job is more easily done by two people, one to feed the meat and the other to support and control the sausage skin.

Set the length of your sausages by pinching and twisting the skin at the desired intervals.

To make a good quality sausage, take care to avoid trapping air when filling and make the sausages 10 to 15 cm long (separate the sausages by using a tie to make a knot).

RECIPES

N. B.: For recipes requiring high power, do not use the appliance for more than 20 seconds at a time.

Example recipe (with medium-hole screen 4.7 mm **A4b**):

KIBBE BI LABAN

(kibbe meatballs with yoghurt)

Serves 6 - Preparation: 1 h Rest: 1 hr in refrigerator

Ingredients for the kibbe dough:

600 g meat - 300 g bulgur (cracked wheat) - salt

Ingredients for the sauce:

1 kg yoghurt - 1 bunch of coriander - 4 cloves of garlic - 3 tablespoon corn flour - salt, pepper

1. Cut the meat in 4 pieces. Fit the 4.7 mm screen to the mincer. Mince the meat, at the same time adding the bulgur. Add salt and then leave the dough to stand in the refrigerator for 1 hour.
2. To form the kibbe meatballs: fit the kibbe attachment to the meat mincer. Feed the mixture through the mincer, closing the meatball by sealing the ends with a little water.
3. To prepare the sauce: wash the bunch of coriander, sponge it dry with kitchen paper and remove the leaves. Peel and crush the garlic. Brown the garlic and coriander leaves in a frying pan for 1 to 2 minutes on low heat. Set aside.
4. Beat the yoghurt and corn flour together and season with salt and pepper. Pour the yoghurt and corn flour mix into a saucepan through a fine sieve. Bring the mixture to the boil and reduce the heat. Cook carefully, stirring so that the yoghurt does not stick.
5. Add the garlic and coriander. Poach the kibbe meatballs for 10 minutes.

Variant: You can also stuff the meatballs (with a mixture of onion and minced meat, browned in a little oil with a few pine nuts.)

BRIQUATS

Serves 4 - Preparation: 40 min Cooking time: 35 min

Ingredients:

250 g puff pastry - 350 g beef - 1 onion - 2 eggs - paprika - cinnamon and ginger powder - parsley - coriander - chervil - sugar - 60 g butter - olive oil.

1. Fit the 4.7 mm screen to the mincer. Cut the onion in 8, then mince it with the mincer head. Heat 4 tablespoons of olive oil in a frying pan, then add the onion. Allow it to sweat on a low heat without browning. Set aside.
2. Mince the beef. Brown it on a low heat with the onion for 10 minutes. Set to one side.
3. Chop the herbs with the mincing head. Then add them to the frying pan with salt and pepper, half a teaspoon of paprika, a pinch of ginger and a small teaspoon of cinnamon.
4. Next incorporate the beaten eggs, stir and remove from the heat.

5. Roll out the puff pastry quite thinly. Cut into 10 cm squares. Butter the edge of each square.
6. Put a little spoonful of stuffing on each square. Roll them up, pinching the ends.
7. Fry the briouats in boiling oil. Once fried, leave them to stand for a little while on kitchen paper. Sprinkle them with sugar and cinnamon. Serve very hot.

Variant:

Fit the 4.7 mm screen to the mincer. Mince a little meat. Cut the onion in 8, then mince it with the mincer head.

Mince a little more meat, then the herbs, then the rest of the meat. Beat the eggs, and incorporate them into the stuffing with salt and pepper, half a teaspoon of paprika, a pinch of ginger and a small teaspoon of cinnamon. Mix well. Repeat steps 5 to 7.

PIROJKI

(small fish pastries)

Serves 4 - Preparation: 25 min Cooking time: 10-15 min.

Ingredients:

250 g puff pastry - 300 g cooked fish or smoked salmon - 2 hard boiled eggs -
1 bunch of dill - 2 onions - 100 g salted butter, in small cubes - Oil

1. Fit the 4.7 mm screen to the mincer. Cut the onions into 8 and mince them with the mincer head. Brown them on a low heat in a frying pan with a little oil. Set to one side.
2. Mince a little fish, then the cooked onion, butter and dill, and finally the rest of the fish.
3. Roll out the puff pastry quite thinly, and cut out discs with a glass or small bowl of the desired size.
4. Preheat the oven to 210 °C (mark 6).
5. Place a little stuffing on each pastry disc and fold the pastry over, sealing the edges.
6. Cook for 10 to 15 minutes in the oven until golden brown.

BEEF MEATBALLS

Serves 4 - Preparation 20 min. Cooking time: 10-15 min.

Ingredients:

1 kg beef - 1 onion - 1 garlic clove - 2 slices of black bread soaked in milk - 2 eggs -
1 potato - flour - salt, pepper.

1. For this recipe, select a cut of beef with a low fat content. Feed the meat into the mincer with the slices of bread.
2. Slice the onion finely and grate the garlic and potato.
3. Mix the minced meat with the bread, sliced onion, garlic and potato.
4. Add the eggs, the freshly ground black pepper and the salt, and form into balls.
5. Roll the meatballs in the flour and fry them in oil.

BAKED POTATO PUDDING

Serves 4 - Preparation 30 min. Cooking time: 45 min

Ingredients:

400 g minced meat - 1 kg potatoes - 2 eggs - 2 glasses of milk - 1 garlic clove - 1.5 tablespoons butter - 2 tablespoons oil - salt, pepper.

1. Clean, wash and dry the potatoes. Slice the potatoes into rounds.
2. Mince the beef with the mincer head and fry it in oil in a frying pan for 5 minutes.
3. Rub the inside of an oven-proof dish with garlic, then grease it with a little of the butter.
4. Arrange two-thirds of the potatoes and the minced meat in alternating layers. Season, then add the remaining potatoes.
5. Beat the eggs with the warm milk and pour the resulting mixture over the potatoes. Add the rest of the butter. Cook in the oven for 45 minutes at medium temperature.

CLEANING

- **Always disconnect the appliance before cleaning the motor unit H.**
- Do not submerge the motor unit, nor put it under running water. Clean the motor unit with a damp cloth. Dry it carefully.

Meat mincer attachments:

- Unlock the head by pressing the button **E**.
- Turn the mincer head **A** to the right and pull it towards you to remove it from the motor unit **H**.
- To dismantle the mincer head **A**, remove the pusher **C** and the tray **B**, unscrew the nut **A5**, remove the screen **A4**, the cutter **A3** and the screw **A2**.
- **Handle cutting parts with care.**
- Wash all parts with hot soapy water, rinse and wipe carefully.
- **Do not put the mincer head A in the dishwasher; this applies to the body A1, the feed screw A2, the nut A5, the cutter A3 and the meat screens A4.**

All the other accessories are dishwasher-safe.

STORAGE

The meat screens, the cutter, the screw feeder, the Kebbe and sausage attachments (I1, I2, J and L) can be stored on the rear of the appliance (storage cover D).

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

Check the electrical connection.

Your appliance still does not work? In this case, contact a Moulinex approved service centre (see the list in the service booklet).

Внимание: инструкция по технике безопасности LS-123456 поставляется вместе с прибором.

Внимательно прочтите инструкцию перед первым использованием прибора и сохраните ее для использования в дальнейшем.

Благодарим Вас за покупку прибора компании Moulinex.

ОПИСАНИЕ

A Съемная головка мясорубки

A1 Алюминиевый корпус

A2 Шнек

A3 Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали

A4 Решетки

A4a Решетка с мелкими отверстиями (2,4 мм или 3 мм)
(зависит от модели) для очень мелко нарубленного фарша

A4b Решетка со средними отверстиями (4,7 мм) для мелко нарубленного фарша

A4c Решетка с большими отверстиями (8 мм или 7,5 мм)
(зависит от модели) для крупно нарубленного фарша

A5 Алюминиевая гайка

B Алюминиевый съемный лоток

C Толкатель для мяса

D Крышка отсека для хранения принадлежностей

E Кнопка отпускания головки мясорубки

F Кнопка вкл/выкл (0-1)

G Кнопка обратного хода (для кратковременного вращения в обратном направлении)

H Блок мотора

I Дополнительное приспособление Kebbe для приготовления кебаба

I1 Насадка Kebbe для кебаба

I2 Кольцо

J Опора шнека

К Насадка для приготовления печенья (*зависит от модели*)

К1 Опора

К2 Форма

L Насадка для домашней колбасы

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вымойте все принадлежности в воде с мылом. Ополосните и сразу же тщательно высушите их.

Решетка и нож должны быть постоянно смазанными. Смажьте их растительным маслом.

Не используйте прибор вхолостую, если решетки не смазаны.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ (А):

Сборка головки мясорубки (схемы 1.1 и 1.2)

Возьмите корпус **A1** за загрузочную трубу широким отверстием вверх.

Затем вставьте шнек **A2** (длинной осью вперед) в корпус **A1**.

Установите нож из нержавеющей стали **A3** на короткую ось, выходящую из шнека **A2**, режущими краями наружу. Поверх ножа **A3** наденьте выбранную решетку, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**.

Навинтите гайку **A5** (без фиксации).

Установка головки мясорубки в прибор (схема 2)

Поднесите головку мясорубки к отсоединенному от электросети блоку мотора **H** и установите ее, наклонив загрузочную трубу вправо.

Совместите два байонетных соединения на головке мясорубки с двумя пазами на блоке мотора.

Вставьте головку мясорубки в блок мотора **H** как можно глубже, затем поверните загрузочную трубу влево до упора (в этот момент загрузочная труба должна быть расположена вертикально).

Установите съемный лоток **B** на загрузочную трубу головки мясорубки.

Подсоедините прибор к электросети. Он готов к работе.

Использование

Подготовьте все продукты, которые требуется измельчить. Удалите кости и хрящи.

Нарежьте мясо на куски (приблизительно 2 x 2 см). Поставьте под головкой мясорубки емкость для фарша. Нажмите сектор "I" кнопки Вкл/Выкл **F** для запуска прибора.

Поместите куски мяса на лоток **B** и проталкивайте их по одному в загрузочную трубу с помощью толкателя **C**.

Запрещается проталкивать продукты в загрузочную трубу пальцами или посторонними предметами.

Чтобы приготовить нежный фарш для кебаба или кюфты, пропустите мясо через мясорубку 2-3 раза до получения фарша требуемой консистенции.

Совет.

Вслед за мясом можно провернуть несколько небольших кусочков хлеба, чтобы в мясорубке не осталось мяса.

Что делать в случае засорения машины? (схема 3)

Остановите мясорубку, нажав сектор "0" на кнопке Вкл/Выкл **F**.

Затем на несколько секунд нажмите кнопку обратного хода **G**, чтобы устранить затор.

Нажмите сектор "I" кнопки Вкл/Выкл **F**, чтобы продолжить работу.

Важно! Дождитесь полной остановки прибора, перед тем как нажать кнопку "Вкл" (**F**) или "Об "Обратный ход" (**G**).

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЕ КЕВВЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБА (I)

Сборка (схема 4)

Установите шнек **A2** в корпус **A1** головки мясорубки. Установите насадку для приготовления кебаба **I1**, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**. Установите кольцо **I2** поверх насадки для приготовления кебаба и плотно закрутите гайку **A5**. Установите собранную головку мясорубки на блок мотора **H**.

Примечание. Данное приспособление используется без решетки и ножа.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ (K) (зависит от модели)

Сборка (схема 5)

Установите шнек **A2** в корпус **A1** головки мясорубки. Поместите опору шнека **J**, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**.

Установите форму **K2** в опору **K1** и поместите ее на опору шнека **J**. Навинтите гайку **A5** на корпус **A1**. Установите собранную головку мясорубки на блок мотора **H**.

Примечание. Данное приспособление используется без решетки и ножа. Опора шнека удерживает шнек в требуемом положении во время работы.

Использование

Подготовьте тесто. Наилучшие результаты получаются, если тесто будет слегка размягченным.

Выберите форму печенья, совместив стрелку с соответствующим вариантом. Продолжайте подачу теста до тех пор, пока не будет получено требуемое количество печенья.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ (L)

Это приспособление, устанавливаемое на головку мясорубки, позволяет приготовить колбаски по вашему вкусу.

Сборка (схема 6)

Установите шнек **A2** в корпус **A1** головки мясорубки.

Установите опору шнека **J**, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**.

Установите насадку для колбасы **L**, затем гайку **A5** и плотно закрутите. Установите собранную головку мясорубки на блок мотора **H**.

Использование

ВАЖНО! Данное приспособление можно использовать только с предварительно приготовленным фаршем, приправленным и хорошо перемешанным.

Смочите оболочку для колбасы в чуть теплой воде, чтобы она размягчилась, после чего наденьте ее на насадку для приготовления домашней колбасы **L** таким образом, чтобы остался кончик длиной 5 см.

Заполните загрузочную трубу на корпусе **A1** головки мясорубки **A** подготовленным колбасным фаршем; запустите прибор и проталкивайте фарш с помощью толкателя **C** до тех пор, пока он не покажется на конце насадки для колбасы. Остановите устройство. Завяжите узелок на 5-сантиметровом кончике оболочки. Надавите узелком на конец насадки для колбасы, чтобы предотвратить попадание воздуха внутрь оболочки.

Снова запустите прибор и продолжайте проталкивать мясо. Оболочка наполнится фаршем. Чтобы оболочка не натягивалась слишком

сильно, не стремитесь делать слишком толстые колбаски.

Примечание. Эту работу гораздо легче делать вдвоем, когда один подает фарш, а другой поддерживает и контролирует оболочку.

Устанавливайте длину колбасок, сдавливая и скручивая оболочку через соответствующие интервалы.

Чтобы добиться лучшего результата, следите за тем, чтобы в колбаски не попадал воздух, и делайте колбаски длиной 10–15 см (разделяя их ниткой и завязывая узелки).

РЕЦЕПТЫ

Примечание. Для блюд, приготовление которых требует большой мощности, время непрерывного использования прибора не должно превышать 20 секунд.

Пример рецепта (с использованием решетки с отверстиями 4,7 мм А4b):

КЕББИ БИ ЛАБАН

(мясные шарики с йогуртом)

6 порций — подготовка: 1 час Оставьте на 1 час в холодильнике

Ингредиенты теста для кебби:

600 г мяса, 300 г булгура (дробленой пшеницы), соль

Ингредиенты для соуса:

1 кг йогурта, 1 пучок кинзы, 4 дольки чеснока, 3 столовые ложки кукурузной муки, соль, перец

1. Разрежьте мясо на 4 части. Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Пропустите мясо вместе с булгуром. Посолите и оставьте смесь в холодильнике на 1 час.
2. Для формирования шариков: установите приспособление для кебаба на головку мясорубки. Пропустите смесь через мясорубку. Отделяйте шарики друг от друга, смачивая небольшим количеством воды.
3. Для приготовления соуса: вымойте пучок кинзы, высушите его бумажным полотенцем и оторвите листья. Очистите и порубите чеснок. Обжарьте чеснок и листья кинзы в сковороде на небольшом огне в течение 1–2 минут. Отложите в сторону.
4. Взбейте йогурт вместе с кукурузной мукой и приправьте солью и перцем. Влейте смесь йогурта и кукурузной муки в сковороду, процедив через мелкое сито. Доведите смесь до кипения, затем

уменьшите огонь. Готовьте на медленном огне, следя за тем, чтобы йогурт не пригорал.

5. Добавьте чеснок и кинзу. Бланшируйте мясные шарики в течение 10 минут.

Другой вариант приготовления Кебби можно готовить с начинкой (смесь лука с фаршем, поджаренная на небольшом количестве растительного масла с несколькими кедровыми орешками).

БРИУАТЫ

4 порции — подготовка: 40 мин. Время приготовления: 35 мин.

Ингредиенты:

250 г слоеного теста, 350 г говядины, 1 луковица, 2 яйца, паприка, корица и имбирь, петрушка, кинза, кервель, сахар, 60 г сливочного масла, оливковое масло.

1. Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Разрежьте луковицу на 8 частей и пропустите через мясорубку. В сковороде подогрейте 4 столовые ложки оливкового масла, добавьте лук. Пассеруйте на небольшом огне, но не доводите до поджаренного состояния. Отложите в сторону.
2. Пропустите мясо через мясорубку. Поджарьте его вместе с луком в течение 10 минут. Отложите в сторону.
3. Пропустите зелень через мясорубку. Выложите ее на сковороду, посолите, поперчите, добавьте половину чайной ложки паприки, щепотку имбиря и чайную ложку корицы.
4. Влейте яйца, поджарьте и снимите с огня.
5. Тонко раскатайте тесто. Нарежьте квадратами со стороной 10 см. Смажьте сливочным маслом края каждого из них.
6. Выложите немного начинки на каждый квадрат. Скатайте квадраты рулетом, защипывая края.
7. Поджарьте бриуаты в кипящем масле. По окончании жарки оставьте их на некоторое время на бумажном полотенце. Посыпьте сахаром и корицей. Подавайте горячими.

Другой вариант приготовления

Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Пропустите мясо через мясорубку. Разрежьте луковицу на 8 частей и пропустите через мясорубку.

Пропустите еще немного мяса, затем зелень, затем остатки мяса. Взбейте яйца и влейте их в сковороду, посолите, поперчите, добавьте половину чайной ложки паприки, щепотку имбиря и чайную ложку корицы. Хорошо перемешайте. Повторите шаги 5–7.

ПИРОЖКИ

(маленькие пирожки с рыбой)

4 порции — подготовка: 25 мин. Время приготовления: 10-15 мин.

Ингредиенты:

250 г слоеного теста, 300 г приготовленной рыбы или копченого лосося, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок укропа, 2 луковицы, 100 г соленого масла, нарезанного небольшими кубиками, растительное масло

1. Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Разрежьте луковицы на 8 частей и пропустите через мясорубку. Обжарьте на небольшом количестве растительного масла в сковороде на небольшом огне. Отложите в сторону.
2. Пропустите через мясорубку немного рыбы, затем лук, масло и укроп, а затем остатки рыбы.
3. Тонко раскатайте тесто, вырежьте кружки желаемого диаметра при помощи стакана или небольшой миски.
4. Разогрейте духовку до 210 °С (метка 6).
5. На каждый кружок положите немного начинки и сложите, слепив края.
6. Готовьте в духовке в течение 10–15 минут, пока пирожки не подрумянятся.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

4 порции — подготовка: 20 мин. Время приготовления: 10-15 мин.

Ингредиенты:

1 кг говядины, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 ломтика черного хлеба, вымоченного в молоке, 2 яйца, 1 картофеляина, мука, соль, перец.

1. Для данного блюда используйте нежирную говядину. Пропустите мясо через мясорубку с добавлением хлеба.
2. Тонко нашинкуйте лук и натрите чеснок и картофель.
3. Смешайте фарш с хлебом, нашинкованным луком, чесноком и картофелем.
4. Добавьте яйца, свежемолотый перец и соль, скатайте фрикадельки.
5. Обваляйте фрикадельки в муке и обжарьте на растительном масле.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ

4 порции — подготовка: 20 мин. Время приготовления: 45 мин.

Ингредиенты:

400 г мясного фарша, 1 кг картофеля, 2 яйца, 2 стакана молока, 1 долька чеснока, 1,5 столовых ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец.

1. Очистите, вымойте и высушите картофель. Нарежьте картофель кружками.
2. Пропустите мясо через мясорубку и обжарьте полученный фарш на растительном масле в течение 5 минут.
3. Натрите внутреннюю часть формы для запекания в духовке чесноком, смажьте ее сливочным маслом.
4. Выложите слоями две трети картофеля и фарш. Приправьте, добавьте оставшийся картофель.
5. Взбейте яйца с подогретым молоком и полейте полученной смесью картофель. Положите остатки сливочного масла. Запекайте в духовке в течение 45 минут при средней температуре.

ОЧИСТКА

- **Перед очисткой блока мотора Н устройство следует отключить от сети..**
- Не погружайте блок мотора в воду и не мойте его под проточной водой. Очистите блок мотора влажной тканью. Тщательно высушите.

Принадлежности мясорубки:

- Отсоедините головку мясорубки, нажав кнопку **Е**.
- Поверните головку мясорубки **А** вправо и, потянув ее на себя, отсоедините от блока мотора **Н**.
- Разберите головку мясорубки **А**: снимите толкатель **С** и лоток **В**, отвинтите гайку **А5**, снимите решетку **А4** и нож **А3**, извлеките шнек **А2**.
- **Соблюдайте осторожность при обращении с острыми деталями.**
- Вымойте все детали в горячей воде с мылом, прополощите и осторожно вытрите.
- **Не мойте головку мясорубки А в посудомоечной машине; это требование относится к корпусу А1, шнеку А2, гайке А5, ножу А3 и решеткам А4.**

Все прочие принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ

Решетки, нож, опору шнека, насадки для приготовления кебаба и колбасок (**И1**, **И2**, **Ж** и **Л**) можно хранить в отсеке в задней части прибора (крышка отсека для хранения принадлежностей **Д**).

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

Проверьте подключение к электросети.

Устройство по-прежнему не работает? В этом случае следует обратиться в авторизованный сервисный центр Moulinex (см. список в буклете сервисного обслуживания).

Электромясорубки Moulinex MEВxxxxx

Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France
(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)

Груп СЕБ, Шмэн дю Пти Буа Ле 4 М – БП 17269134 Экули Седекс Франс

Официальный представитель, импортер - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"

125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № TC RU C-FR. АГ27. В.00354
- Срок действия с 19.11.2013 по 18.11.2018
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

Соответствуют требованиям:

- ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", утв. Решением КТС от 16.08.2011г. №768.
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.

The logo consists of the letters 'EAC' in a bold, stylized, blocky font. The 'E' and 'A' are connected at the top, and the 'C' is positioned to the right of the 'A'.

2 507 368

UK Увага! До цього приладу додається посібник із правилами техніки безпеки LS-123456.

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції з експлуатації та збережіть їх.

Дякуємо за вибір пристрою з лінії товарів Moulinex.

ОПИС

A Знімна головка м'ясорубки

A1 Алюмінієвий корпус

A2 Шнек

A3 Самозагострювальний ніж із нержавіючої сталі

A4 Решітки для м'яса

A4a Решітка з маленькими отворами (2,4 мм або 3 мм)
(залежно від моделі): для дрібного подрібнення фаршу

A4b Решітка із середніми отворами (4,7 мм): для звичайного подрібнення фаршу

A4c Решітка з великими отворами (8 мм або 7,5 мм) (залежно від моделі): для грубого подрібнення фаршу

A5 Алюмінієва гайка

B Алюмінієвий знімний лоток

C Штовхач для м'яса

D Кришка для зберігання аксесуарів

E Кнопка вивільнення головки м'ясорубки

F Кнопка ввімк./вимк. (0–1)

G Кнопка «Reverse» (короткочасний запуск у зворотному порядку)

H Блок двигуна

I Насадка для кеббе

I1 Наконечник для приготування кеббе

I2 Кільце

J Шнек

K Насадка для приготування печива (залежно від моделі)

K1 Підставка

K2 Форма

L Насадка для приготування ковбас

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Помийте всі аксесуари в мильній воді. Сполосніть і одразу ж обережно висушіть їх.

Решітку та ніж необхідно зберігати змащеними. Обробляйте їх рослинною олією.

Не використовуйте пристрій без продуктів, якщо решітки не змащено.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (А):

Установлення головки м'ясорубки (схеми 1.1 і 1.2)

Візьміть корпус **A1** за трубку завантаження, ширшим отвором догори. Потім вставте шнек **A2** (довгою віссю вперед) у корпус **A1**.

Насадіть ніж з нержавіючої сталі **A3** на коротку вісь, що виступає із шнека **A2**, гострими кінцями назовні. Установіть вибрану решітку на ніж **A3** так, щоб виступ зайшов у паз на корпусі **A1**.

До кінця закрутіть гайку **A5** (не блокуючи шнек).

Установлення головки м'ясорубки на пристрої (схема 2)

У блок двигуна **H**, який слід відключити від електромережі, вставте головку м'ясорубки так, щоб трубка завантаження була нахилена вправо.

Розташуйте два стрижні на головці м'ясорубки навпроти двох пазів на блоці двигуна.

Повністю вставте головку м'ясорубки у блок двигуна **H**, а потім поверніть трубку завантаження ліворуч до упору (вона має прийняти вертикальне положення).

Установіть знімний лоток **B** на трубку завантаження головки м'ясорубки.

Підключіть пристрій до електромережі; він готовий до використання.

Використання

Приготуйте всі потрібні продукти для подрібнення. Видаліть кістки, хрящі та жири.

Поріжте м'ясо на шматки (приблизно 2 см x 2 см). Розташуйте ємність для фаршу під головою м'ясорубки. Увімкніть пристрій, натиснувши положення «I» кнопки ввімк./вимк. **F**.

Покладіть шматки м'яса в лоток **В** і проштовхніть їх один за одним у трубку завантаження за допомогою штовхача **С**.

Ніколи не проштовхуйте продукти у трубку завантаження пальцями або іншим приладдям.

Щоб одержати дрібний фарш для кеббе або кефта, пропустіть м'ясо через головку м'ясорубки від 2 до 3 разів, доки не буде досягнуто потрібного рівня подрібнення.

Порада.

Завершивши подрібнення м'яса, можна прокрутити через м'ясорубку кілька шматків хліба, щоб зібрати залишки фаршу.

Що робити, якщо їжа застрягла у пристрої? (схема 3)

Зупиніть роботу м'ясорубки, натиснувши положення «0» кнопки ввімк./вимк. **F**. Потім натисніть і потримайте кнопку «Reverse» **G** протягом кількох секунд, щоб усунути перешкоду.

Натисніть положення «1» кнопки ввімк./вимк. **F**, щоб продовжити одрібнення. Важливо. Перш ніж натискати кнопки «Ввімк.» **F** або «Reverse» **G**, зачекайте, доки пристрій повністю не зупиниться.

НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ (I)

Збирання (схема 4)

Вставте шнек **A2** в корпус **A1** головки м'ясорубки. Установіть наконечник для приготування кеббе **F1** так, щоб виступ зайшов у паз на корпусі **A1**.

Установіть кільце **I2** над наконечником для приготування кеббе, а потім повністю закрутіть його гайкою **A5**.

Установіть зібрану головку м'ясорубки на блок двигуна **H**.

Примітка. Ця насадка використовується без решітки або ножа для м'яса.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЕЧИВА (K) (залежно від моделі)

Збирання (схема 5)

Вставте шнек **A2** в корпус **A1** головки м'ясорубки. Вставте шнек **J** так, щоб паз увійшов у виступ на корпусі **A1**. Установіть форму **K2** на підставку **K1** і помістіть її на шнек **J**. Закрутіть до кінця гайку **A5** на корпусі **A1**. Установіть зібрану головку м'ясорубки на блок двигуна **H**.

Примітка. Ця насадка використовується без решітки або ножа для м'яса. Під час приготування страви за рецептом шнек підтримується в одному положенні.

Використання

Приготуйте тісто: Найкращих результатів можна досягти, якщо тісто буде трохи м'яким.

Виберіть форму, сумістивши стрілку з потрібною формою. Завантажуйте тісто, доки не буде досягнута потрібна кількість печива.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОВБАС (L)

Ця насадка, яку можна встановлювати на головку м'ясорубки, дає змогу готувати всі види ковбас із приправами на Ваш власний смак.

Збирання (схема 6)

Вставте шнек **A2** в корпус **A1** головки м'ясорубки.

Вставте шнек **J** так, щоб виступ увійшов у паз на корпусі **A1**.

Установіть насадку **L** і гайку **A5**, після чого повністю закрутіть її. Установіть зібрану головку м'ясорубки на блок двигуна **H**.

Використання

Важливо. Цю насадку слід використовувати лише після того, як м'ясо подрібнене, приправа додана, і всі інгредієнти добре перемішані.

Після вимочення оболонки для приготування ковбас у теплуватій воді для надання їй більшої еластичності надягніть її на насадку **L**, залишивши кінчик довжиною приблизно 5 см.

Наповніть трубку завантаження на корпусі **A1** головки м'ясорубки **A** підготованим ковбасним фаршем; запустіть пристрій і проштовхуйте фарш штовхачем **C**, доки фарш не з'явиться на кінці насадки. Зупиніть пристрій. Зав'яжіть вузол на ділянці оболонки ковбаси, яка виступає на 5 см.

Притисніть вузол до кінця насадки, щоб запобігти потраплянню повітря в оболонку ковбаси.

Запустіть пристрій знову та продовжуйте завантажувати ковбасний фарш. Оболонка ковбаси наповниться фаршем. Щоб запобігти надмірному розтягуванню оболонки ковбаси, не робіть ковбасу надто жирною.

Примітка. Цю роботу легше виконати двома особам: одна особа має завантажувати фарш, а інша - тримати та контролювати оболонку ковбаси.

Ковбасі можна надати необхідної довжини, стискаючи та скручуючи оболонку через потрібні інтервали.

Щоб одержати ковбасу доброї якості, стежте, щоб під час заповнення в

оболонку не потрапило повітря, а також робіть ковбаси довжиною від 10 до 15 см (відділяйте ковбаси одну від одної, зав'язуючи вузли за допомогою нитки).

РЕЦЕПТИ

Примітка. Для рецептів, які потребують високої потужності, не використовуйте пристрій довше 20 секунд за раз.

Приклад рецепта (з використанням решітки із середніми отворами 4,7 мм A4b):

КІББЕ-БІ-ЛАБАН

(фрикадельки кіббе з йогуртом)

На 6 осіб - час підготовки: 1 год. Час відстоювання: 1 год. в холодильнику

Інгредієнти для кіббе (тісто):

600 г м'яса - 300 г бургуля (пшеничної крупи) - сіль

Інгредієнти для соусу:

1 кг йогурту - 1 пучок коріандру - 4 зубки часнику - 3 столових ложки

кукурудзяного борошна - сіль, перець

1. Розріжте м'ясо на 4 шматки. Установіть у м'ясорубці решітку з отворами 4,7 мм. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, одночасно додаючи бургуль. Посоліть і залишіть тісто на годину в холодильнику.
2. Для формування фрикаделок кіббе: установіть на м'ясорубці насадку для кіббе. Знову пропустіть суміш через м'ясорубку та зліпіть краї, зволоживши їх водою, щоб сформувати фрикадельку.
3. Для приготування соусу: помийте пучок коріандру, висушіть його за допомогою абсорбуючого паперу та відірвіть листочки. Почистьте та роздавіть часник. Обсмажте часник і листочки коріандру на сковороді протягом 1–2 хвилин на слабкому вогні. Відкладіть убік.
4. Збийте разом йогурт і кукурудзяне борошно, потім додайте сіль і перець. Вилийте суміш йогурту та борошна в каструлю через дрібне сито. Доведіть суміш до кипіння та зменште вогонь. Під час приготування ретельно помішуйте, щоб йогурт не гуснув.
5. Додайте часник і коріандр. Варіть фрикадельки кіббе протягом 10 хвилин.

Варіант: Також можна приготувати фрикадельки з начинкою (сумішшю цибулі та пропущеного через м'ясорубку м'яса, підсмаженою в невеликій кількості олії із кількома кедровими горіхами).

БРІУАТИ

На 4 осіб - час підготовки: 40 хв. Час приготування: 35 хв.

Інгредієнти:

250 г листового тіста - 350 г яловичини - 1 цибулина - 2 яйця - паприка - мелені кориця та імбир - петрушка - коріандр - кервель - цукор - 60 г масла - оливкова олія.

1. Установіть у м'ясорубці решітку з отворами 4,7 мм. Поріжте цибулину на 8 частин і перемеліть її на головці м'ясорубки. Нагрійте 4 столові ложки оливкової олії на сковороді, потім додайте цибулю. Потоміть на слабкому вогні, але не смажте до золотистого кольору. Відкладіть убік.
2. Пропустіть яловичину через м'ясорубку. Підсмажте її разом із цибулею на слабкому вогні протягом 10 хвилин. Відкладіть в один бік.
3. Перемеліть на головці м'ясорубки зелень. Потім додайте її на сковороду із сіллю та часником, половиною чайної ложки паприки, щіпкою імбиру та маленькою чайною ложечкою кориці.
4. Після цього додайте збиті яйця, перемішайте і припиніть смажити.
5. Розкачайте листове тісто досить тонко. Розріжте його на квадрати зі стороною 10 см. Змастіть по контуру маслом.
6. Покладіть на кожний квадрат повну ложечку фаршу. Скрутіть їх трубочкою, заліплюючи краї.
7. Смажте бріуати в киплячій олії. Дайте підсмаженим бріуатам трохи полежати на абсорбуючому папері. Посипте цукром і корицею. Подавайте дуже гарячими.

Варіант:

Установіть у м'ясорубці решітку з отворами 4,7 мм. Пропустіть через м'ясорубку невелику кількість м'яса. Поріжте цибулину на 8 частин і перемеліть її на головці м'ясорубки.

Пропустіть через м'ясорубку ще трохи м'яса, потім зелень, а потім решту м'яса. Збийте яйця, додайте до фаршу їх, сіль, перець, половину чайної ложки паприки, дрібку імбиру та чайну ложечку кориці. Добре перемішайте. Виконайте етапи приготування 5–7.

ПИРІЖКИ

(пиріжки з рибною начинкою)

На 4 осіб - час підготовки: 25 хв. Час приготування: 10–15 хв.

Інгредієнти:

250 г листового тіста - 300 г вареної риби або копченого лосося - 2 круто зварених яйця - 1 пучок кропу - 2 цибулини - 100 г солоного масла, порізаного кубиками - олія

1. Установіть у м'ясорубці решітку з отворами 4,7 мм. Поріжте цибулю на 8 частин і перемеліть її на м'ясорубці. Підсмажте її на слабкому вогні на сковороді з невеликою кількістю олії. Відкладіть в один бік.
2. Пропустіть через м'ясорубку трохи риби, потім додайте смажену цибулю, масло, кріп і пропустіть через м'ясорубку решту риби.
3. Розкачайте листкове тісто досить тонко та виріжте з нього кружальця за допомогою склянки або чашки потрібного розміру.
4. Попередньо нагрійте духовку до температури 210 °С (позначка 6).
5. Покладіть на кожне кружальце трохи начинки та складіть удвоє, заліплюючи краї.
6. Випікайте в духовці до підрум'янювання протягом 10–15 хвилин.

ФРИКАДЕЛЬКИ З ЯЛОВИЧИНИ

На 4 осіб - час підготовки: 20 хв. Час приготування: 10–15 хв.

Інгредієнти:

1 кг яловичини - 1 цибулина - 1 зубчик часнику - 2 шматочки чорного хліба, змоченого в молоці - 2 яйця - 1 картоплина - борошно - сіль, перець.

1. Виберіть шматок яловичини з низьким вмістом жиру для цього рецепту. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку з кількома шматочками хлібу.
2. Наріжте дрібно цибулю та потріть часник і картоплю.
3. Перемішайте пропущене через м'ясорубку м'ясо із хлібом, нарізаною цибулею, часником і картоплею.
4. Додайте яйця, чорний свіжомелений перець і сіль, а потім сформуєте кульки.
5. Обваляйте м'ясні кульки в борошно та смажте на олії.

КАРТОПЛЯНИЙ ПУДИНГ

На 4 осіб - час підготовки: 30 хв. Час приготування: 45 хв.

Інгредієнти:

400 г м'ясного фаршу - 1 кг картоплі - 2 яйця - 2 склянки молока - 1 зубчик часнику - 1,5 столові ложки масла - 2 столові ложки олії - сіль, перець.

1. Почистьте, помийте та висушіть картоплю. Поріжте картоплю кружечками. Перекрутіть яловичину на головці м'ясорубки та смажте її на сковороді на олії протягом 5 хвилин.
3. Натріть жаростійку посудину всередині часником, потім змастіть її невеликою кількістю масла.
4. Дві третіх картоплі і м'ясного фаршу викладайте почергово шарами. Приправте, потім додайте решту картоплі.

5. Збийте яйця з теплим молоком і залийте цією сумішшю картоплю. Додайте решту масла. Запікайте в духовці протягом 45 хвилин за середньої температури.

ЧИЩЕННЯ

- Завжди відключайте пристрій від електромережі перед кожним чищенням блока двигуна **H**.
- Не занурюйте блок двигуна у воду та не поміщайте його під струмінь води. Протирайте блок двигуна вологою тканиною. Ретельно висушуйте його.

Насадки м'ясорубки

- Розблокуйте головку кнопкою **E**.
- Поверніть головку м'ясорубки **A** праворуч і потягніть на себе, щоб від'єднати її від блока двигуна **H**.
- Щоб розібрати головку м'ясорубки **A**, зніміть штовхач **C** і лоток **B**, відкрутіть гайку **A5**, зніміть решітку **A4**, ніж **A3** і шнек **A2**.
- **Обережно поводьтеся з ріжучими деталями.**
- Мийте всі деталі в гарячій мильній воді, ретельно споліскуйте та витирайте.
- **Не кладіть головку м'ясорубки **A** в посудомийну машину; це стосується корпусу **A1**, шнека **A2**, гайки **A5**, ножа **A3** та решіток для м'яса **A4**.**

Усі інші аксесуари можна мити в посудомийній машині.

ЗБЕРІГАННЯ

Решітки для м'яса, ніж, шнек, насадки для кеббе та ковбаси (**I1**, **I2**, **J** і **L**) можна зберігати в задній частині пристрою (кришка для зберігання **D**).

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ

Переконайтеся, що пристрій підключено до електромережі. Пристрій усе ще не працює? У такому разі зверніться до авторизованого сервісного центру Moulinex (див. список у брошурі із сервісного обслуговування).

ماذا تفعل إذا لم يعد بإمكانك تشغيل المنتج؟

يُرجى التأكد أولاً من التوصيلات الكهربائية. هل ما زال المنتج لا يستجيب؟ في هذه الحالة ، يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة مولينكس المعتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمات)

٣. يُمسح طبق الفرن من الداخل بالثوم، ثم يُدهن بالزبدة.
٤. يُرتَّب ثلاثي كمية البطاطس واللحمة المفرومة في طبقات متتالية. تُتبل، ثم يُضاف إليها الكمية المتبقية من البطاطس.
٥. يُخفق البيض بالحليب الدافئ ويُسكب المزيج فوق البطاطس. تضاف كمية الزبدة المتبقية. توضع في الفرن لمدة ٤٥ دقيقة في حرارة متوسطة.

التنظيف

- افضل المنتج دائماً عن التيار الكهربائي قبل عملية تنظيف وحدة المحرك.
- لا تغمر وحدة المحرك بالماء، ولا تضعها تحت الماء الجاري. تُنظف وحدة المحرك بواسطة قطعة قماش رطبة. ثم تُجفف بعناية.

ملحقات مفرمة اللحمة :

- حرر قفل الرأس بالضغط على الزر **E**.
- أدر رأس المفرمة **A** الى ناحية اليمين واسحبه الى ناحيتك لفصله عن وحدة المحرك **H**.
- لتفكيك رأس المفرمة **A**، انزع الدفاش **C** والصينية **B**، فك الصامولة **A5**، انزع الشبكة **A4**، والقطاعة **A3**، والبرغي **A2**.
- يُرجى التعامل مع الأجزاء القاطعة بكل حرص وعناية.
- تُغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون، ثم تُغسل بالماء، وتُجفف بعناية.
- لا تضع رأس المفرمة **A** في جلاية الصحن؛ وهذا ينطبق على الهيكل **A1**، برغي التلقيم **A2**، الصامولة **A5**، القطاعة **A3**، وشبكات فرم اللحمة **A4**.

جميع الملحقات الباقية قابلة للتنظيف في جلاية الصحن.

التخزين

شبكات فرم اللحمة، القطاعة، برغي التلقيم، ملحقات الكبة والسجق (**J, I2, I1** و **L**)، يمكن تخزينها في مؤخرة المنتج (غطاء حجيرة التخزين **D**).

١. تركيب الشبكة ذات القياس ٤،٧ ملم في المفرمة. تُقطع البصلة الى ٨ قطع، ثم تُفْرَم بواسطة رأس المفرمة. تُحمَّر البصلة على نار خفيفة في مقلاة بالقليل من الزيت، وتوضع جانباً.
٢. يُفْرَم القليل من السمك، ثم البصل المطهون، الزبدة و الشبت، وأخيراً ما تبقى من السمك.
٣. تُرَقَّ العجينة لتصبح رقيقة. تُقَطَّع الى دوائر بواسطة كوب أو وعاء مستدير صغير، حسب الحجم المرغوب.
٤. يُسخَّن الفرن تمهيداً على درجة ٢١٠ مئوية (العلامة ٦).
٥. يوضع في كل دائرة من العجينة الرقيقة ملعقة صغيرة من الحشو، ثم تُطوى و تُقفل أطرافها.
٦. تُخبز في الفرن لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة، الى أن تصبح ذهبية اللون.

كرات لحم البقر

تكفي ٤ أشخاص - التحضير : ٢٠ دقيقة، وقت الطهي : ١٠-١٥ دقيقة.

المكونات :

- ١ كجم لحم بقر - بصلة واحدة - فص ثوم واحد - شريحتان من الخبز الأسمر مُشَبَّعة بالحليب - بيضتان - حبة بطاطس واحدة - طحين - ملح ، فلفل.
١. لهذه الوصفة، يجب اختيار قطعة لحم بقر قليلة الدسم، تُقَمَّ اللحم في المفرمة مع شرحات الخبز.
٢. تُفْرَم البصلة ناعماً، ويُبشَّر الثوم والبطاطس.
٣. يُخلط اللحم المفروم مع الخبز، تُقَطَّع البصلة شرحات، الثوم والبطاطس.
٤. يُضَاف البيض، الفلفل الأسود المطحون والملح، وتُشكَل كرات.
٥. تُدَوَّر الكرات على الطحين ثم تُقلى بالزيت.

بودينغ البطاطس

تكفي ٤ أشخاص - التحضير : ٣٠ دقيقة، وقت الطهي : ٤٥ دقيقة.

المكونات :

- ٤٠٠ جرام لحم مفرومة - ١ كجم بطاطس - بيضتان - كوبان من الحليب - فص ثوم - ملعقة ونصف زبدة - ملعقتان كبيرتان زيت - ملح، فلفل.
١. تُنظَّف البطاطس، تُغسل وتُجفف. تُقَطَّع البطاطس الى شرحات دائرية..
٢. تُفْرَم لحمة البقر بواسطة رأس المفرمة وتُقلى بالزيت في مقلاة لمدة ٥ دقائق.

اختيار آخر : يمكنك أيضاً حشو كرات اللحمه (بمزيج من البصل المفروم واللحمه المفرومة، يُحمّر في قليل من الزيت مع بضعة حبات من الصنوبر).

شطائر بريواتس

تكفي ٤ أشخاص : التحضير : ٤٠ دقيقة، وقت الطهي : ٣٥ دقيقة

المكونات :

٢٥٠ جرام عجينة فطائر - ٣٥٠ جرام لحم بقر - بصلة واحدة - بيضتان - فلفل أحمر - قرفة وبودرة الزنجبيل - بقونس - كزبرة - فلفل حلو - سكر - ٦٠ جرام زبدة - زيت زيتون.

١. تركيب الشبكة ذات القياس ٤،٧ ملم في المفرمة. تُقطع البصلة الى ٨ قطع، ثم تُفرم بواسطة رأس المفرمة. تُسخّن ٤ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون في مقلاة، يُضاف اليها البصل المفروم. تُترك على نار خفيفة لكي تتحلى ولا تتحمّر، وتُترك جانباً.

٢. تُفرم لحمه البقر، وتُحمّر على نار خفيفة مع البصل لمدة ١٠ دقائق، وتوضع جانباً.

٣. تُفرم الأعشاب بواسطة رأس المفرمة. ثم تُضاف الى المقلاة مع الملح والفلفل، نصف ملعقة من الفلفل الحلو، رشّة من الزنجبيل وملعقة صغيرة من القرفة.

٤. ثم تُدمج البيضتان المخفوقتان، تُحرك جيداً، وتُرفع عن النار.

٥. تُرُق العجينة لتصبح رقيقة. تُقطع الى مربعات ١٠ سنتم، تُدهن أطراف المربعات بالزبدة من كل جانب.

٦. يوضع في كل مربع ملعقة كاملة من الحشو. تُلفّ، وتُقفل أطرافها.

٧. تُقلي البريواتس في الزيت المغلي. بعد القلي، تُترك لترتاح قليلاً على ورق المطبخ. تُرشّ بالسكر والقرفة، وتقدم ساخنة جداً.

اختيار آخر : تركيب الشبكة ذات القياس ٤،٧ ملم في المفرمة. يُفرم البصل المفروم. تُقطع البصلة الى ٨ قطع، ثم تُفرم بواسطة رأس المفرمة.

يُفرم أيضاً البصل المفروم، ثم الأعشاب، ثم ما تبقى من اللحمه. يُخفق البيض، ويُدمج مع الحشو ومع الملح والفلفل، نصف ملعقة من الفلفل الحلو، رشّة من الزنجبيل وملعقة صغيرة من القرفة. تُخلط جيداً. تُعاد الخطوات من ٥ الى ٧.

شطائر بيروجكي

(مُعجنات بالسمك الصغير)

تكفي ٤ أشخاص - التحضير : ٢٥ دقيقة، وقت الطهي : ١٠-١٥ دقيقة.

المكونات :

٢٥٠ جرام عجينة خفيفة - ٣٠٠ جرام سمك مطهو أو سلمون مدخّن - بيضتان مسلوقتان - باقة من الشبت - بصلتان - ١٠٠ جرام زبدة مُلحة، في مكعبات صغيرة - زيت.

يُضبط طول السجق بواسطة الضغط والفتل لجلدة السجق حسب الطول المرغوب.
لعمل نوعية ممتازة من السجق، يجب الحرص على تجنب انحباس الهواء عند تعبئة وعمل السجق
بطول ١٠ - ١٥ سنتم (افصل السجق باستعمال ربطة لعمل العقدة).

وصفات الطهي

ملاحظة: لوصفات الطهي التي تتطلب قوة عالية، لا تشغل المنتج لأكثر من ٢٠
ثانية متواصلة.

على سبيل المثال: (مع شبكة الثقوب المتوسطة ٤،٧ ملم A4b):

الكبة باللبن

كبة كرات اللحم مع اللبن

تكفي ٦ أشخاص: التحضير: ساعة واحدة (١) راحة: ساعة واحدة (١) في الثلاجة.

مكونات عجينة الكبة:

٦٠٠ جرام لحمة - ٢٠٠ جرام برغل (قمح مكسر) - ملح

مكونات الصلصة:

١ كلاج لبن زبادي - باقة من الكزبرة - ٤ فصوص ثوم - ٣ ملاعق كبيرة من طحين الذرة - ملح،
فلفل.

١. تقطع اللحمة الى ٤ قطع. تُركب الشبكة ذات الثقوب قياس ٤،٧ ملم في المفرمة. تُفرم اللحمة،

وفي نفس الوقت يُضاف البرغل. يُضاف الملح وتترك في الثلاثة لمدة ساعة واحدة.

٢. لكي يمكن تشكيل كرات اللحمة من الكبة: يُركب ملحق الكبة في مفرمة اللحمة. يُملأ المزيج

من خلال المفرمة. ويُقل على كرة اللحمة بإقفال نهايتها بقليل من الماء.

٣. لتحضير الصلصة: تُغسل باقة الكزبرة، وتُجفف بورق المطبخ، ثم تُورق. يُقشر الثوم ويهرس.

يُقلى الثوم وأوراق الكزبرة في مقلاة لمدة دقيقة أو دقيقتين على نار خفيفة، وتوضع جانبا.

٤. يُخفق اللبن الزبادي وطحين الذرة معاً ويُنبل المزيج بالملح والفلفل. يُسكب مزيج اللبن

وطحين الذرة في المقلاة من خلال منخل. يُترك المزيج ليغلي مع تخفيف الحرارة. يُطهى

جيداً، يُحرك أثناء الطهي حتى لا يلتصق اللبن أثناء الطهي.

٥. يُضاف الثوم والكزبرة. وتوضع بعد ذلك كرات اللحمة لمدة ١٠ دقائق.

ركب رأس المفرمة المُركب على وحدة المحرك **H**.

ملاحظة: يُستعمل هذا الملحق بدون وجود الشبكة الخاصة بفرم اللحمه وبدون القطاعة. إن برغي التلقيم يحفظ البرغي في مكانه عندما تقوم بتحضير الوصفة.

الإستعمال

تُحضّر العجينة: ستحصل على أفضل النتائج لعجينة خفيفة وناعمة.
اختر الشكل الذي تريده بوضع السهم على الشكل المختار. استمر بتلقيم العجينة الى أن تحصل على العدد الذي تريده من قطع البسكويت.

انبوب تعبئة السجق (L)

هذا الملحق الذي يمكن تركيبه على رأس المفرمة، يُمكنك من عمل جميع انواع السجق التي يمكن تنبيلها حسب رغبتك في مذاقها.

التركيب (الشكل 6)

أدخل برغي التلقيم **A2** في هيكل رأس المفرمة **A1**.
ضع برغي التلقيم **J** بحيث بحيث تتوافق الأجزاء النافرة مع التجاويف المخصصة لها على الهيكل **A1**.

ضع انبوب التعبئة **L** ثم الصامولة **A5** مع إحكام تركيبها الى الآخر.
ركب رأس المفرمة المُركب على وحدة المحرك **H**.

الإستعمال

هام: يجب أن يُستعمل هذا الملحق فقط بعد فرم اللحمه، وإضافة التتبيلة اليها ومزجها جيداً.

بعد أن تُنقع جلدة السجق بالماء الفاتر لتصبح مطواعة، تلبس على انبوب التلقيم **L1** ويترك منها مسافة 5 سنتمترات متدلّية في النهاية.

يُعبأ انبوب التلقيم في الهيكل **A1** لرأس المفرمة **A** بعجينة السجق التي تم تحضيرها: يُشغّل المنتج واضغط بواسطة الدفاش **C** الى أن تظهر اللحمه في نهاية انبوب التلقيم. أوقف المنتج عن التشغيل.

تُعقد عقدة بعد 5 سنتم من الجزء المتدلي من جلدة السجق. ادفع العقدة الى الأعلى بعكس نهاية الأنبوب لكي تتجنّب انحباس الهواء في داخل جلدة السجق.

شغّل المنتج ثانية وحافظ على استمرار وجود لحمه السجق. جلدة السجق سوف تُعبأ باللحمه. لكي تتجنّب تفسخ الجلدة لا تجعل قطعة السجق سمينة جداً.

ملاحظة: تكون هذه العملية سهلة إذا عمل فيها شخصان. احدهما يُعبئ اللحمه والاخر يقف على التحكم في جلدة السجق.

الإستعمال

تُحضّر جميع مواد الطعام التي يُراد فرمها . تُنزع العظام والغضاريف، والأوتار عن اللحم . تُقطع اللحمة الى قطع (٢ سنتم × ٢ سنتم تقريباً) . توضع حاوية تحت رأس المفرمة . اضغط على الموقع "I" بمفتاح التشغيل/ التوقف F لتشغيل المنتج .
توضع قطع اللحمة على الصينية B وتُدفع الواحدة بعد الأخرى في انبوب التلقيم باستعمال الدفاش C.

لا تدفع الطعام في انبوب التلقيم بواسطة اصابعك أو بأدوات أخرى..

لتحضير العجينة الناعمة للكبة أو الكفتة، تُفرم اللحمة مرتين أو ٣ مرات في رأس المفرمة الى أن تصبح ناعمة حسب الرغبة.

نصيحة :

يمكن أن تُتبع اللحمة المفرومة ببعض قطع صغيرة من الخبز لتنظيف بقايا اللحمة العالقة في المفرمة.

ماذا تفعل إذا سُدَّت المفرمة ؟ (الشكل 3)

أوقف المفرمة عن التشغيل بالضغط على الموقع "0" بمفتاح التشغيل/ التوقف F .
ثم اضغط على مفتاح عكس الحركة "Reverse" G لبضع ثوان قليلة لتحرير الإنسداد .
اضغط على الموقع "I" بمفتاح التشغيل/ التوقف F لمتابعة الفرغ .
هام : انتظر قليلاً الى أن يتوقف المنتج عن التشغيل تماماً قبل الضغط على "On" F أو على مفتاح عكس الحركة "Reverse" G .

مُلحق الكبة (1)

التركيب (الشكل 4)

أدخل برغي التلقيم A2 في هيكل رأس المفرمة A1 . ركب نهاية قالب الكبة I1، بحيث تتوافق الأجزاء النافرة مع التجاويف المخصصة لها على الهيكل A1 . ركب الحلقة I2 على نهاية قالب الكبة، ثم ركب الصامولة A5 .

ركب رأس المفرمة المركب على وحدة المحرك H .

ملاحظة : يُستعمل هذا الملحق بدون وجود الشبكة الخاصة بفرم اللحمة وبدون القطاعة.

ملحق صانعة البسكويت (K) (حسب الموديل)

التركيب (الشكل 5)

أدخل برغي التلقيم A2 في هيكل رأس المفرمة A1 . ركب برغي التلقيم J، بحيث تتوافق الأجزاء النافرة مع التجاويف المخصصة لها على الهيكل A1 . ركب القالب K2 في الداعمة k1، وضعه على برغي التلقيم J، اغلق الصامولة A5 على الهيكل A1 .

K - مُلحَق صانعة البسكويت (حسب الموديل)

K1 - دعامة

K2 - قالب

L - انبوب مُعبىء السجق

قبل الإستعمال للمرة الأولى

قبل الإستعمال للمرة الأولى، تُنظَّف جميع الملحقات بالماء والصابون. تُغسل وتُجفَّف فوراً وبعناية.

يجب أن تبقى الشبكات ذات الثقوب مُزيّنة. يُرجى تغليفهم جميعاً بالزيت. لا تستعمل المنتج فارغاً من المكونات، إذا كانت الشبكات غير مُزيّنة.

إستعمال المنتج للمرة الأولى

رأس المفرمة (A) :

تركيب رأس المفرمة (الشكلين 1.1 و 1.2)

يُحمل الهيكل A1 بواسطة انبوب التلقيم، بحيث يكون الجزء الواسع منه الى الناحية العلوية. ثم يُدخل بُرغي التلقيم A2 (العمود الأطول أولاً) في الهيكل A1. تُركَّب قطعة الإستانلس ستيل A3 على العمود الأقصر المُمتد من برغي التلقيم A2 بحيث تكون الأنصال في مواجهة الناحية الخارجية. تُركَّب الشبكة ذات الثقوب على القطعة A3، بحيث تتوافق الأجزاء النافرة منها مع التجاويف المخصصة لها على الهيكل A1. اغلق الصامولة A5 في مكانها (دون إقفالها).

تركيب رأس المفرمة على المنتج (الشكل 2) :

في مواجهة وحدة المُحرك H المفصولة عن التيار، يُدخل رأس المفرمة مع انبوب التلقيم على الناحية اليمنى. توضع مسامير رأس المفرمة في التجاويف الموجودة على وحدة المحرك. ادفع رأس المفرمة الى آخر ما يمكن في وحدة المحرك H، ثم أدر انبوب التلقيم الى اليسار الى أن يتوقف تماماً (يجب أن يكون انبوب التلقيم في وضع عمودي في هذه المرحلة). ركب الصينية القابلة للفصل B على رأس أنبوب التلقيم، أوصل المنتج بالتيار، إنه جاهز الآن للإستعمال.

تحذير : مُرفق مع هذا المنتج كُتِيب إرشادات من أجل السلامة (LS-123456).
يُرجى قراءة هذا الكُتِيب بحرص وعناية قبل البدء باستعمال المنتج الجديد للمرة الأولى، والإحتفاظ به في مكان يسهل الوصول اليه مستقبلاً.

نشكركم على اختيار هذا المنتج من مجموعة مُنتجات مولينكس

وصف أجزاء المنتج

A - رأس المفرمة القابل للفصل

A1 - هيكل من الألمينيوم

A2 - برغي التلقيم

A3 - قطاعة من الإستانلس ستيل ذاتية الشد

A4 - شبكة للحمة

A4a - شبكة ذات ثقوب صغيرة (٢,٤ ملم أو ٣ ملم) (حسب الموديل)، للفرم الناعم جداً

A4b - شبكة ذات ثقوب متوسطة (٤,٧ ملم)، للفرم الناعم

A4c - شبكة ذات ثقوب كبيرة (٨ ملم أو ٧,٥ ملم) (حسب الموديل)، للفرم الخشن

A5 - صامولة من الألمينيوم

B - صينية من الألمينيوم قابلة للفصل

C - دفاش للحوم

D - غطاء حُجيرة تخزين الملحقات

E - مفتاح تحرير رأس المفرمة

F - زر التشغيل/التوقف (1-0)

G - مفتاح عكس الحركة "Reverse" (يعمل ببطء عكسياً)

H - وحدة المُحرك

I - مُلحق الكبّة

I1 - نهاية قالب الكبّة

I2 - حلقة

J - برغي التلقيم

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

ابتدا از اتصال دستگاه به برق اطمینان حاصل نمائید.
در صورتیکه اشکال از خود دستگاه بود با یکی از نمایندگیهای مجاز مولینکس تماس حاصل فرمائید. (اسامی نمایندگی ها در دفترچه خدمات).

3. داخل ظرفی که مناسب فر میباشد سیر زده و با مقداری کره آنرا چرب نمائید.
4. با استفاده از 2/3 سیب زمینی ها اولین لایه را در ظرف بریزید. سپس لایه ای از گوشت همراه با نمک و فلفل بریزید و در انتها باقیمانده سیب زمینیها را اضافه نمائید.
5. تخم مرغها را با شیر داغ بزنید و روی سیب زمینی بریزید. سپس باقیمانده کره را روی آن بریزید و با حرارت ملایم به مدت 45 دقیقه اجازه دهید تا بپزد.

تمیز کردن

- همیشه قبل از تمیز کردن قسمت موتور H، دستگاه را از برق بکشید.
- قسمت موتور را در آب و یا زیر جریان آب قرار ندهید. آن را با یک دستمال مرطوب تمیز کرده و بدقت خشک نمائید.

لوازم چرخ گوشت:

- با فشار دادن دکمه E سری را آزاد کنید.
- سری چرخ گوشت قسمت A را به سمت راست چرخانده و به سمت خود بکشید تا از قسمت موتور H خارج شود.
- برای خارج کردن سری قسمت A، فشاری C و سینی B را خارج کنید، مهره سر گلویی A5 را باز کنید، شبکه A4، تیغه A3 و ماریپیچ تغذیه A2 را خارج کنید.
- هنگام جابجایی قسمت‌های تیز بیشتر دقت نمائید.
- تمامی قطعات را در آب گرم و صابون بشوئید، آبکشی و خشک نمائید.
- هیچ یک از قطعات قسمت سری A را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید: این قسمت شامل بدنه اصلی A1، ماریپیچ تغذیه A2، تیغه A3، شبکه A4، مهره سر گلویی A5 میباشد.

تمامی وسایل دیگر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی میباشند.

نگهداری:

شبکه ها، تیغه ها، ماریپیچ تغذیه، لوازم کبه و سوسیس (J, I2, II, L) را میتوانید در محفظه موجود در قسمت پشت دستگاه نگهداری نمائید (سرپوش محفظه نگهداری D).

مواد لازم:

- 250 گرم خمیر هزار لا - 300 گرم ماهی پخته یا سالمون دودی - 2 عدد تخم مرغ آب پز
سفت - 1 دسته شوید - 2 عدد پیاز - 100 گرم کره شور ریز خرد شده - روغن
1. شبکه 4.7 میلیمتری را بر روی چرخ گوشت نصب کنید. پیاز را به 8 قسمت تقسیم کرده و داخل چرخ گوشت بریزید. آنها را در تابه ریخته با مقدار کمی روغن و حرارت ملایم سرخ کنید. کنار بگذارید.
 2. مقدار کمی از ماهیها را چرخ کنید، پیاز سرخ شده، کره و شوید را از چرخ گوشت رد کنید و سپس بقیه ماهی را چرخ کنید.
 3. خمیر هزارلا را نازک پهن کنید سپس بوسیله یک لیوان یا کاسه دایره هایی از خمیر ببرید.
 4. فر را با درجه حرارت (6 mark) 210°C گرم کنید.
 5. بر روی هر دایره مقداری مواد بریزید، لبه های آنرا بالا آورده و باهم ببندید.
 6. به مدت 15-10 دقیقه داخل فر برشته کنید.

کوفته گوشت گوساله

برای 4 نفر - زمان آماده سازی: 20 دقیقه. زمان پخت: 15 - 10 دقیقه.

مواد لازم:

- 1 کیلوگرم گوشت گوساله - 1 عدد پیاز - 1 بوته سیر - 2 قطعه نان سیاه خیس شده در شیر - 2 عدد تخم مرغ - 1 عدد سیب زمینی - آرد - نمک، فلفل
1. برای این دستورالعمل از تکه های نرم گوشت گوساله استفاده نمائید. گوشت را با تکه های نان چرخ کنید.
 2. پیازها را خرد کنید و سیرها و سیب زمینیها را رنده کنید.
 3. گوشت چرخ کرده و نان را با پیاز، سیر و سیب زمینی های رنده شده مخلوط نمائید.
 4. تخم مرغ، فلفل آسیاب شده و نمک را اضافه نموده و مخلوط را گلوله گلوله کنید.
 5. گلوله ها را در آرد بغلطانید و در روغن سرخ کنید.

پودینگ سیب زمینی پخته

برای 4 نفر - زمان آماده سازی: 30 دقیقه. زمان پخت: 45 دقیقه.

مواد لازم:

- 400 گرم گوشت چرخ کرده - 1 کیلوگرم سیب زمینی - 2 عدد تخم مرغ - 2 لیوان شیر - 1 بوته سیر - 1.5 قاشق سوپخوری کره - 2 قاشق سوپخوری روغن - نمک و فلفل
1. سیب زمینی ها را تمیز شسته و خشک نمائید. آنها را ورقه ورقه نمائید.
 2. گوشتها را چرخ کرده و به مدت 5 دقیقه در تابه با مقداری روغن سرخ نمائید.

تنوع دستور العمل: شما همچنین می‌توانید داخل گلوله‌های کبه را پر نمائید (با مخلوطی از پیاز و گوشت چرخ کرده که در مقدار کمی روغن و چند تخم صنوبر تفت داده شده).

بریات

برای 4 نفر - زمان آماده سازی: 40 دقیقه. زمان پخت: 35 دقیقه.

مواد لازم:

250 گرم خمیر هزارلا - 350 گرم گوشت گوساله - 1 عدد پیاز - 2 عدد تخم مرغ - پاپریکا - پودر زنجبیل و دارچین - جعفری - کشنیز - جعفری فرنگی - شکر - 60 گرم کره - روغن زیتون

1. شبکه 4.7 میلیمتری را بر روی چرخ گوشت نصب کنید. پیاز را به 8 قسمت تقسیم کرده و داخل چرخ گوشت بریزید. 4 قاشق سوپخوری روغن زیتون داخل ماهیتابه ای بریزید و پیاز را به آن اضافه نمائید. اجازه دهید آب آن با حرارت ملایم کشیده شود ولی رنگ آن تغییر نکند. آنرا کنار بگذارید.
2. گوشت را چرخ کنید. آنرا همراه با پیاز بر روی حرارت ملایم به مدت 10 دقیقه سرخ کنید. کنار بگذارید.
3. با سری چرخ گوشت سبزیجات را چرخ کنید. آنها را به همراه نمک و فلفل، نصف قاشق چایخوری پاپریکا، مقدار کمی زنجبیل و یک قاشق کوچک چایخوری دارچین به ظرف اضافه نمائید.
4. تخم مرغ زده شده را اضافه نموده، با مخلوط کمی هم بزنید و از روی حرارت بردارید.
5. خمیر هزارلا را باز کنید. باید نازک پهن شود. آنرا به مربعی 10 سانتیمتر در 10 سانتیمتر ببرید. لبه های آنرا کره بمالید.
6. یک قاشق کوچک پر از مواد بر روی هر مربع قرار دهید. مربعها را لوله کنید و انتهای آنرا ببندید.
7. بریاتها را در روغن بسیار داغ سرخ کنید. پس از سرخ شدن برای چند ثانیه بر روی کاغذ آشپزخانه قرار دهید. با شکر و دارچین تزیین کنید. داغ میل نمائید.

تنوع دستور العمل

شبکه 4.7 میلیمتری را بر روی چرخ گوشت نصب کنید. پیاز را به 8 قسمت تقسیم کنید. مقدار کمی گوشت چرخ نمائید سپس پیاز. دوباره مقدار کمی گوشت چرخ نمائید، سپس سبزیجات و سپس باقی گوشتها. تخم مرغها را بزنید و به همراه نمک، فلفل، نصف قاشق قهوه خوری پاپریکا، مقدار کمی زنجبیل و یک قاشق کوچک چایخوری دارچین به مخلوط اضافه نمائید. تمامی مواد را با هم مخلوط نمائید. بقیه مراحل را طبق مرحله 5 تا 7 که در بالا ذکر شد ادامه دهید.

پیراشکی

(نانهای کوچک ماهی)

برای 4 نفر - زمان آماده سازی: 25 دقیقه. زمان پخت: 15-10 دقیقه.

با فشار دادن و پیچاندن پوشش در زمان مناسب سوسیهایی با طول دلخواه تهیه نمایید. برای حصول بهترین نتیجه مراقب باشید در طول مرحله پر کردن پوشش از سوسیس هایی به طول 10 تا 15 سانتیمتر بین آنها حفره های هوا ایجاد نشود (با گره زدن پوشش، سوسیها را از هم جدا کنید).

دستورهای خوراک پزی

توجه: هنگام استفاده از دستورالعملهایی که نیاز به کاربرد زیاد دستگاه دارند، توجه نمائید بیش از 20 ثانیه از دستگاه بطور مداوم استفاده ننمائید.

نمونه دستور العمل (با استفاده از شبکه متوسط 4.7 میلیمتری (A4b) :

کبه بی لبن

(کبه گلوله های گوشت با ماست)

برای 6 نفر - زمان آماده سازی: 1 ساعت

به مدت 1 ساعت در یخچال به آن استراحت دهید

مواد لازم جهت خمیر کبه:

600 گرم گوشت - 300 گرم بلغور (گندم خرد شده) - نمک

مواد لازم جهت سس:

- 1 کیلوگرم ماست - یه دسته کشنیز - 4 حبه سیر - 3 قاشق سوپخوری آرد ذرت - نمک، فلفل. گوشت را به چهار قسمت ببرید. شبکه 4.7 میلیمتری را بر روی چرخ گوشت نصب کنید. گوشت را به همراه بلغور گندم چرخ نمائید. نمک اضافه نمائید و به مدت 1 ساعت در یخچال قرار دهید.
2. برای درست کردن گلوله های کبه: وسیله مربوط به کبه را بر روی چرخ گوشت نصب نمائید. مخلوط را داخل چرخ گوشت نمائید، انتهای گلوله های گوشت را با کمی آب ببندید.
3. جهت آماده سازی سس: کشنیزها را بشوئید، با یک دستمال آشپزخانه خشک نمائید و برگهای آنها جدا نمائید. سیرها را از پوست جدا و رنده کنید. به مدت 2-1 دقیقه کشنیز و سیر را در تابه مقدرای گرم کنید. کنار بگذارید.
4. ماست و آرد ذرت را با هم بزنید. نمک و فلفل اضافه نمائید. پس از رد کردن مخلوط از یک صافی ریز آنها درون قابلمه ای بریزید. حرارت دهید تا بجوش آید سپس حرارت را کم نمائید. زمان پخت مخلوط مرتباً آنها بهم بزنید تا ماست دلمه نشود.
5. سیر و کشنیز را اضافه نمائید. گلوله های کبه را داخل این مخلوط به مدت 10 دقیقه آب بزن کنید.

با بستن مهره سرگلوئی A5 بر روی بدنه A1 آنرا ثابت و محکم نمائید. قسمت مونتاژ شده سری چرخ گوشت را بر روی قسمت موتور H جا بزنید.

توجه: این وسیله بدون شبکه گوشت و یا تیغه مورد استفاده قرار میگیرد. هنگامی که شما مواد را تهیه مینمائید ماریچ تغذیه، پیچ را در جای خود ثابت نگاه خواهد داشت.

استفاده

آماده سازی خمیر: با تهیه خمیری که کمی نرمتر باشد به نتیجه مطلوبتری دست خواهید یافت. با پشت هم قرار دادن فلشها با شکل انتخابی، به اشکال مورد نظر دست خواهید یافت. به پر کردن خمیر تا زمانی که به تعداد مورد نظر بیسکوئیت دستیابید ادامه دهید.

لوله تغذیه سوسیس (L)

این وسیله را میتوانید بر روی سری چرخ گوشت نصب نمائید تا انواع سوسیها را طبق ذائقه خود طعم داده و تهیه نمائید.

مونتاژ (تصویر 6)

ماریچ تغذیه A2 را بر روی مونتاژ سری چرخ گوشت A1 قرار دهید. ماریچ تغذیه L را جا بزنید، زائده را با شیار بر روی سری مونتاژ شده A1 هماهنگ نمائید. لوله تغذیه L را بر روی آن قرار دهید و با بستن مهره سرگلوئی A5 آنرا ثابت و محکم نمائید. هنگامی که لوازم مونتاژ گردید، سری چرخ گوشت را بر روی قسمت موتور H جا بزنید.

استفاده:

مهم: این وسیله تنها زمانی مورد استفاده قرار میگیرد که گوشت چرخ شده باشد، طعم دهنده به آن اضافه شده و کاملاً مخلوط شده باشد.

برای نرم شدن پوشش سوسیس آنرا در آب گرم خیس کنید و سپس وارد دهانه L1 نمائید حدود 5 سانتیمتر از انتهای آن را رها کنید.

گلوبی A1 بر روی سری مونتاژ شده A را با گوشت چرخ شده پر کنید، دستگاه را روشن کرده و بوسیله فشاری (C) آنها را به داخل فشار دهید تا به قسمت انتهایی دهانه برسد. دستگاه را خاموش کنید.

پوشش را در 5 سانتیمتری قسمت رها شده گره بزنید. گره را تا قسمت انتهایی دهانه سر دهید تا هوایی داخل پوشش نباشد.

دستگاه را دوباره روشن نمائید و گوشت چرخ کرده را داخل دستگاه نمائید. پوشش را در طول آن آزاد کنید تا پر شود. سوسیها بیش از حد پر نکنید اینکار باعث کش آمدن پوشش خواهد شد.

توجه: این عملکرد با همکاری دو نفر راحتتر انجام خواهد شد، شخص اول گوشتهای چرخ کرده را به داخل هدایت نماید و دیگری پوشش را در حالت درست نگه داشته تا پر شود.

استفاده:

مواد غذایی که میخواهید چرخ کنید آماده کرده، استخوانها و رگ و ریشه های گوشت را جدا نمائید. گوشت را به قطعات کوچک ببرید (تقریباً 2×2 سانتیمتر). ظرفی را زیر دهانه سری چرخ گوشت قرار دهید. وضعیت "1" بر روی دکمه روشن/ خاموش F را قرار دهید تا دستگاه شروع به کار کند.

تکه های گوشت را به بر روی سینی B قرار دهید و یکی پس از دیگری بوسیله فشاری C آنها را به داخل لوله تغذیه هدایت کنید.

هرگز از انکشتان دست یا هر وسیله دیگری به غیر از فشاری برای فشار دادن گوشت استفاده نکنید.

برای چرخ کردن نرمتر گوشت جهت کبه و کوفته، گوشت را 2 یا 3 بار چرخ نمائید تا به لطافت دلخواه دستیابید.

نکته:

در پایان کار، میتوانید از چند تکه نان، جهت بیرون آوردن گوشتهای باقیمانده در دستگاه استفاده نمائید.

چنانچه چرخ گوشت مسدود شد چه کار باید کردی (تصویر 3)

با قرار دادن دکمه روشن/ خاموش F بر روی وضعیت "0" دستگاه را خاموش نمائید. به مدت چند ثانیه دکمه بازگشت "Reverse" G را فشار دهید تا گرفتگی باز شود. دکمه روشن/ خاموش F را دوباره بر روی "1" قرار دهید و باقی مواد را چرخ نمائید. مهم: قبل از فشار دادن دکمه روشن "On" F یا بازگشت "Reverse" G صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.

وسیله کبه (1)

مونتاژ (تصویر 4):

ماریپیچ تغذیه A2 را داخل سری نصب شده چرخ گوشت A1 نمائید. اتصال انتهایی کبه I1 را داخل سری نصب شده A1 نمائید، تا زائده داخل شیار قرار گیرد. حلقه I2 را بر روی اتصال انتهایی کبه قرار دهید و با بستن مهره سرگلوئی A5 آنرا ثابت و محکم نمائید. هنگامی که لوازم مونتاژ گردید، سری چرخ گوشت را بر روی قسمت موتور H جا بزنید. توجه: این وسیله بدون شبکه گوشت و یا تیغه مورد استفاده قرار میگیرد.

وسیله تهیه بیسکوئیت (K) (بر طبق مدل)

مونتر (تصویر 5):

ماریپیچ تغذیه A2 را داخل سری نصب شده چرخ گوشت A1 نمائید. لوله تغذیه L را در حالیکه زائده روی شبکه در شیار روی بدنه A1 رفته و جا بیفتد قرار دهید، قالب K2 را در نگهدارنده K1 قرار دهید و آنرا بر روی ماریپیچ تغذیه L جا بزنید.

K - وسیله تهیه بیسکوئیت (بر طبق مدل)

K1 - نگهدارنده

K2 - قالب

L - لوله تغذیه سوسیس

پیش از اولین استفاده

پیش از استفاده برای اولین بار، تمامی لوازم را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشوئید. سریعاً آبکشی و خشک نمائید.

تیغه و شبکه ها را باید چرب نگه دارید. با روغن میتوانید آنها را چرب کنید. اگر تیغه و شبکه چرب نشده اند، دستگاه را خالی نگهداری نمائید.

استفاده از دستگاه برای نخستین بار

سری چرخ گوشت (A):

مونتاژ سری چرخ گوشت (تصویر 1.1 و 1.2)

بدنه **1A** را از لوله تغذیه نگه دارید، و به صورتی که دهانه پهن تر آن به سمت بالا باشد آنرا سوار کنید. ماریپچ تغذیه **2A** را (از جهتی که محور بلندتر است) داخل بدنه **1A** نمائید. تیغه استنلس استیل **3A** را داخل محور کوتاه که در سر ماریپچ **2A** است نمائید، به صورتی که لبه های تیز تیغه به سمت بیرون باشد. شبکه مورد نظر خود را روی تیغه **3A** قرار دهید، به طوری که زائده روی شبکه در شیار روی بدنه **A1** رفته و جا بیافتد. مهره **5A** را روی گلوئی بیچانید تا بسته شود (بدون قفل کردن آن).

نصب سری چرخ گوشت بر روی دستگاه (تصویر 2):

قسمت موتور **H** را باید از برق کشیده باشید. سری چرخ گوشت را در حالی که لوله تغذیه به سمت راست متمایل است، مقابل قسمت موتور قرار دهید. **2** زائده سری چرخ گوشت را با شیارهایی که در قسمت موتور وجود دارد موازی قرار دهید. سری چرخ گوشت را کاملاً در قسمت موتور **H** قرار دهید، سپس لوله تغذیه را به سمت چپ بچرخانید تا جایی که دیگر حرکت نکند (در این مرحله لوله تغذیه در حالت عمودی میباشد). سینی جدا شونده **B** را روی لوله گلوئی قرار داده و آنرا سفت کنید. آنرا به برق متصل کنید. اکنون دستگاه شما آماده برای کار است.

توجه: جزوه حاوی دستورالعمل های ایمنی (LS-123456) با این دستگاه ارائه شده است. قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، دفترچه را به دقت بخوانید و در یک مکان امن نگه دارید.

از حسن سلیقه شما در انتخاب یکی دیگر از محصولات گروه مولینکس تشکر مینماییم.

مشخصات دستگاه

- A** - سری جدا شونده چرخ گوشت
- A1** - بدنه آلومینیومی
- A2** - ماریپچ تغذیه
- A3** - تیغه استنلس استیل خود تیز شونده
- A4** - شبکه های فلزی
- A4a** - شبکه با سوراخهای کوچک (2.4 میلیمتر یا 3 میلیمتر) (بر طبق مدل) جهت چرخ کردن بسیار نرم گوشت
- A4b** - شبکه با سوراخهای متوسط (4.7 میلیمتر) جهت چرخ کردن نرم گوشت
- A4c** - شبکه با سوراخهای بزرگ (8 میلیمتر یا 7.5 میلیمتر) (بر طبق مدل) جهت چرخ کردن درشت
- A5** - مهره آلومینیومی
- B** - سینی آلومینیومی با قابلیت جدا شدن
- C** - فشاری گوشت
- D** - سرپوش محفظه لوازم جانبی
- E** - دکمه رها کننده سری چرخ گوشت
- F** - دکمه روشن/ خاموش (0-1)
- G** - دکمه بازگشت "Reverse" (حرکت بازگشت لحظه ای)
- H** - قسمت موتور
- I** - وسیله کبه
- I1** - اتصال انتهای کبه
- I2** - حلقه
- J** - ماریپچ تغذیه