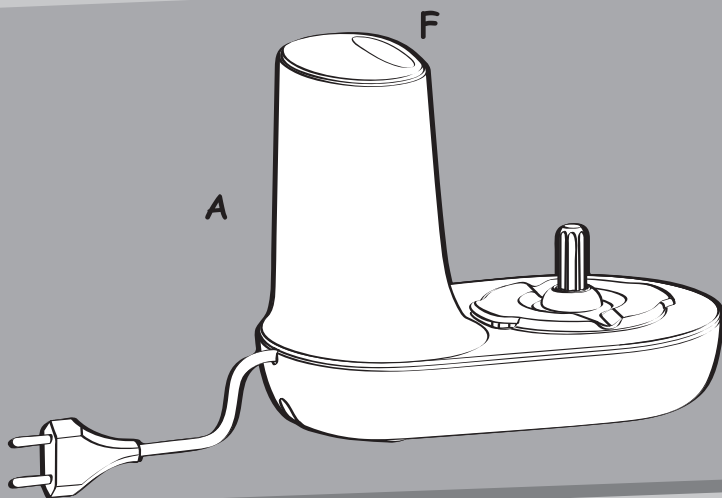
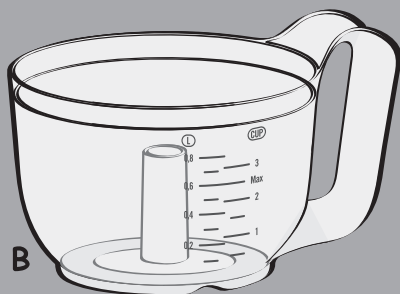
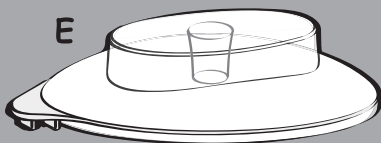


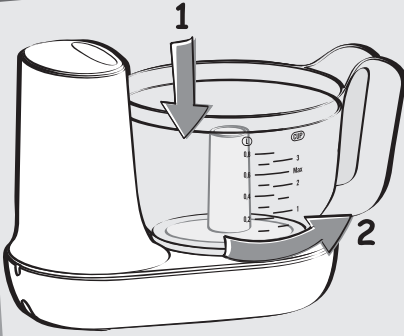
Moulinex
mouloukhia chopper

FR
EN
AR
FA

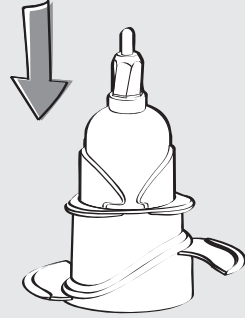




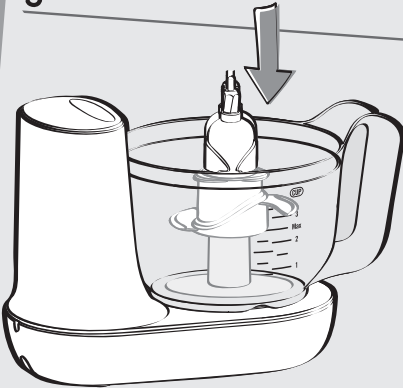
1



2



3



4



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A** Bloc moteur
- B** Bol
- C** Entraîneur

- D** Couteau
- E** Couvercle
- F** Bouton Marche / Arrêt

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne faites pas tourner l'appareil à vide.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
Ne le retournez pas.
- Ne jamais retirer le couvercle avant l'arrêt complet du couteau.
- L'appareil doit être débranché :
 - * s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - * avant chaque nettoyage ou entretien,
 - * après chaque utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - * s'il est tombé par terre,
 - * si le couteau est détérioré ou incomplet.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage/démontage ou nettoyage.
- Attendre l'arrêt complet des outils avant d'ouvrir le couvercle.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Lavez le bol (**B**), le couvercle (**E**), et les accessoires (**C**, **D**) à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez.

Attention : les lames sont très coupantes, maniez le couteau D avec précaution, lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil.

UTILISATION

- Mise en place du bol (**B**) : Positionnez le bol (**B**) sur le bloc moteur (**A**) puis tournez le vers la gauche pour bien verrouiller le bol (sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à venir en butée (**fig. 1**).
- Placez le couteau (**D**) sur l'entraîneur (**C**). Le couteau (**D**) doit être correctement positionné jusqu'au clipsage sur le moyeu (**fig. 2**). Déposez l'ensemble dans le bol (**fig. 3**).
- Mise en place du couvercle (**E**) :

Positionnez le couvercle (E) sur le bol (B) puis tournez le vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à venir en butée (fig. 4).

ATTENTION :

Votre produit est doté d'une double sécurité : pas de mise en route sans la présence du bol

et du couvercle. Si, lors de la mise en place vous n'êtes pas en butée avec le bol ni avec le couvercle, votre produit ne fonctionnera pas. Votre produit est équipé d'un bouton marche/arrêt (F), pour fonctionner en continue maintenez le appuyer. Pour les préparations liquides ne pas dépasser le niveau maxi indiqué sur le bol.

CONSEILS D'UTILISATION

FONCTION	QUANTITÉ MAXI.	TEMPS
HACHER		
• Persil	30 g	10 s
• Oignons, échalotes	200 g	10 s
• Ail	150 g	10 s
• Biscottes	50 g	10 s
• Amandes	100 g	15 s
• Jambon blanc	200 g	10 s
• Viande	200 g	10 s
PETRIR		
• Pâte à pain ou pizza	250 g farine	10 s
• Gâteau chocolat ou Quatre-Quart	3 œufs 120 g farine	15 s
MIXER		
• Soupe	0.6 l	15 s

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (viande, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol

et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires. Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

RECETTES

HUMMUS BI TAHINI

(purée de pois chiches au sésame)
100 g de pois chiches secs, 1 petite cuillère à café de sel, 5 cl de tahini, 5 cl de jus de citron, 5 cl de jus de cuisson, 1 gousse d'ail, 1 filet d'huile d'olive, persil frais, paprika.

Mettez les pois chiches à tremper pendant 12 heures. Rincez-les puis mettez-les dans une cocotte et couvrez d'eau. Portez à ébullition et faites cuire à feu doux pendant 1 heure et demie. Egouttez-les et réservez un peu de liquide de cuisson. Otez les peaux des pois chiches.

Dans le bol (B) muni du couteau (D) monté sur l'entraîneur (C), verser les pois chiches avec les autres ingrédients.

Mixez jusqu'à obtention d'une crème onctueuse pendant 20 secondes. Hachez le persil servant à la décoration.

PÂTE À PAIN

Dans le bol (B) muni du couteau (D) monté sur l'entraîneur (C), versez 250 g de farine, 15 cl d'eau tiède, 1 pincée de sel fin, et ½ sachet de levure chimique. Faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes. Retirez la boule de pâte du bol. Laissez reposer pendant 1 heure et faites cuire à 200° C pendant 45 minutes environ.

PÂTE À PIZZA

Dans le bol (B) muni du couteau (D) monté sur l'entraîneur (C), versez 150 g de farine, ½ sachet

de levure chimique, une pincée de sel, 9 cl d'eau tiède et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes. Retirez la boule de pâte du bol et laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (1 heure). Étalez la pâte et garnir à votre goût.

SAUCE BOLOGNAISE

Dans le bol (B) muni du couteau (D) monté sur l'entraîneur (C), mettez 1 oignon, 1 carotte découpée en tronçons, 1 gousse d'ail et 1 branche de céleri. Hachez le tout par impulsions. Faites-les revenir avec un peu de matière grasse et laissez mijoter pendant 10 minutes.

Dans le bol (B) muni du couteau (D), mettez 200 g de viande prédécoupée en morceaux et du persil. Hachez-les pendant 10 secondes. Ajoutez la viande hachée aux légumes et faites revenir pendant 10 minutes à feu moyen. Remuez en cours de cuisson. Ajoutez 300 g de coulis de tomates. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 15 minutes.

PREPARATION POUR BEBES (à partir de 6 mois)

1 courgette, 1 aubergine, 1 tomate, ½ oignon, 1 pincée de sel, 1 cuillère à café d'huile d'olive. Lavez les légumes et coupez-les en dés.

Faites-les cuire pendant 30 minutes dans l'eau bouillante avec une pincée de sel. Dans le bol (B) muni du couteau (D) monté sur l'entraîneur (C), ajoutez tous les légumes cuits avec l'huile d'olive et mixez pendant 20 à 30 secondes.

QUATRE-QUART

Dans le bol (B) muni du couteau (D) monté sur l'entraîneur (C), mettez 2 œufs, 120 g de sucre, 1 pincée de sel, 120 g de beurre fondu et 2 cuillères à soupe de rhum. Faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes. Ajoutez 120 g de farine et ½ sachet de levure chimique. Faites fonctionner l'appareil pendant 15 secondes. Faites cuire à 180° C pendant 30 à 40 minutes.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Dans une casserole, faites fondre 120 g de chocolat pâtissier et 120 g de beurre. Dans le bol (B) muni du couteau (D) monté sur l'entraîneur (C), mettez 120 g de sucre et 3 œufs. Mixez pendant 10 secondes afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le chocolat fondu, 40 g de farine, un sachet de levure chimique et 5 cl de lait. Faites fonctionner l'appareil pendant 15 secondes. Faites cuire à 160°C pendant 30 à 40 minutes.

NETTOYAGE

- **Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur (A).**
- Ne pas immerger le bloc moteur (A), ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur (A) avec un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Manipulez le couteau (D) avec précaution car les lames sont très coupantes.
- Ne laissez pas le couteau (D) tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.
- Afin de faciliter le nettoyage du bol (B) après utilisation, versez 1 verre d'eau et quelques

gouttes de produit vaisselle dans le bol et faites fonctionner l'appareil 5 à 10 secondes avec le couteau (D) puis rincez sous robinet.

- En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec chiffon imbibé d'huile alimentaire ; puis procédez au nettoyage habituel.
- Le bol (B), le couvercle (E) et le couteau (D) peuvent passer au lave vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».

RECYCLAGE



Participons à la protection de l'environnement !

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A** Motor unit
- B** Bowl
- C** Spindle

- D** Knife
- E** Lid
- F** On/off switch

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using your appliance for the first time, please read these instructions carefully; the manufacturer cannot be held responsible for any incorrect use or failure to follow the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate the appliance when empty or when the accessories are stored inside the bowl.
- This appliance complies with the technical rules and standards in force.
- It is designed to operate solely with A.C. voltage. Before first use, check that the voltage on the rating plate of the appliance matches that of your electrical installation.
- Do not place or use this appliance on a hot hob or close to a flame (gas cooker).
- The appliance should only be used on a flat, stable, heat-resistant work top away from splashes of water. Do not turn it upside down.
- Do not remove the lid before the knife has completely stopped.
- The appliance must be unplugged:
 - * if a problem occurs during operation,
 - * each time before cleaning or maintenance,
 - * after use.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Only use an extension lead after checking that it is in perfect condition.
- A household appliance must not be used if:
 - * it has been dropped,
 - * the knife is damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance from the mains if it is left unattended and before fitting / removing accessories or cleaning it.
- Wait until the tools have completely stopped before opening the lid.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the After-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any danger.

This product has been 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.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Wash the bowl (**B**), the lid (**E**) and the accessories (**C**, **D**) with soapy water. Rinse and dry.

Caution: the blades are very sharp, handle the knife (D) with care when using or cleaning your appliance.

USE

- Fitting the bowl (**B**) into position:
Place the bowl (**B**) on the motor unit (**A**) then turn it to the left to lock it (anti-clockwise) until it reaches the stop (**fig. 1**).
- Place the knife (**D**) on the drive (**C**).
The knife (**D**) must be properly positioned, until

it clicks onto the spindle (**fig. 2**). Put this unit in the bowl (**fig. 3**).

- Fitting the lid (**G**) into position:
Place the lid (**G**) on the bowl (**B**) then turn it to the left (anti-clockwise) up to the stop (**fig. 4**).

WARNING:

Your appliance is fitted with a double safety device: it cannot be started if the bowl or lid are not fitted. If the bowl or lid are not turned fully so that they clip into place, the appliance will not operate.

Your appliance has an ON/OFF button (F), for continuous operation, keep it pressed in.

For liquid preparations, do not fill above the maximum level marked on the bowl.


RECOMMENDATIONS FOR USE

FUNCTION	MAX. QUANTITY	TIME
<u>CHOPPING</u>		
• Parsley	30 g	10 s
• Onions, shallots	200 g	10 s
• Garlic	150 g	10 s
• Rusks	50 g	10 s
• Almonds	100 g	15 s
• Raw ham	200 g	10 s
• Meat	200 g	10 s
<u>KNEADING</u>		
• Bread or pizza dough	250 g flour	10 s
• Chocolate cake or sponge cake	3 eggs 120 g flour	15 s
<u>BLENDING</u>		
• Soup	0.6 l	15 s

Recommendations to obtain good results:

Use pulse operation. If pieces of food remain stuck to the sides of the bowl (meat, onions...), push the ingredients back down into the bowl with a spatula and operate the appliance with

2 or 3 extra pulses.

The graduations of the bowl take account of a volume calculated with the knife fitted, and are only provided as a guide.


RECIPES
HUMMUS BI TAHINI

(mashed chickpeas with sesame seeds)

100 g of dry chick peas, 1 small teaspoon of salt, 5 cl of tahini, 5 cl of lemon juice, 5cl of cooking juices, 1 clove of garlic, 1 dash of olive oil, fresh parsley, paprika.

Leave the chickpeas to soak for 12 hours. Rinse them and put them in a casserole and cover with water. Bring them to the boil and simmer over a low heat for 1 hour and a half. Drain them and keep a little cooking liquid by aside. Peel Remove the skin from the chick peas.

In the bowl (B) with the knife (D) mounted on the drive (C), pour in the chick peas with other ingredients.

Mix until you obtain a smooth cream, around 20 seconds. Chop the parsley for decoration.

BREAD DOUGH

In the bowl (B) with the knife (D) mounted on the drive (C), pour add 250 g of white bread flour, 15 cl of warm water, 1 pinch of fine salt and ½ sachet of baking dried yeast powder. Operate the appliance for 10 seconds. Remove the dough ball from the bowl. Leave to settle rise for 1 hour and cook at 200°C for around about 45 minutes.

PIZZA DOUGH

In the bowl (B) with the knife (D) mounted on the drive (C). pour Add 150 g of white bread flour, ½ sachet of baking dried yeast powder, a pinch of salt, 9 cl of warm water and 2 tablespoons of olive oil, and then operate the appliance for 10 seconds.

Remove the dough ball from the bowl and leave

it to rise until the dough has doubled in volume (1 hour) for about 1 hour or until doubled in volume. Roll out the dough and garnish as required.

BOLOGNAISE SAUCE

In the bowl **(B)** with the knife **(D)** mounted on the drive **(C)**. Place 1 onion, 1 sliced carrot, 1 clove of garlic and 1 stick of celery. Chop using pulsed operation pulse. Fry with a little fat in a little oil and leave to simmer for 10 minutes.

Place in the bowl **(B)** equipped with the cutter knife **(D)** 200 g of meat lean beef steak cut into cubes and some parsley. Mince Chopp for 10 seconds. Add the minced chopped meat to the vegetables and fry gently for 10 minutes on a medium heat. Stir during cooking. Add 300 g of puréed tomato sauce. Season with salt and black pepper. Leave to simmer for 15 minutes.

BABY FOOD (from 6 months):

1 courgette, 1 aubergine, 1 tomato, ½ onion, 1 pinch of salt, 1 teaspoon of olive oil.

Wash the vegetables and cut them into cubes. Cook them in a saucepan of boiling water for

around 30 minutes. In the bowl **(B)** with the knife **(D)** mounted on the drive **(C)**. Add all the cooked vegetables with olive oil and mix for 20 to 30 seconds.

POUND CAKE

In the bowl **(B)** with the knife **(D)** mounted on the drive **(C)**. place Add 2 eggs, 120 g of caster sugar, 1 pinch of salt, 120 g of melted butter and 2 tablespoons of rum. Operate the appliance for 10 seconds. Add 120 g of plain flour and ½ sachet of baking powder. Operate the appliance for 15 seconds. Cook Bake in a preheated oven at 180°C for 30 to 40 minutes.

CHOCOLATE CAKE

In a saucepan, melt 120 g of cooking plain chocolate and 120 g of unsalted butter. Pour into the bowl **(B)** equipped with the cutter knife **(D)**, add 120 g of caster sugar and 3 eggs. Mix for 10 seconds to obtain a frothy mixture. Add the melted chocolate, 40 g of plain flour, one sachet of baking powder and 5 cl of milk. Operate the appliance for 15 seconds. Cook Bake in a preheated oven at 160°C for 30 to 40 minutes.

CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning the drive motor unit **(A)**.
- Do not immerse the drive motor unit **(A)**, and do not place it under running water. Clean the drive motor unit **(A)** with a damp cloth. Dry it carefully.
- Handle the cutter knife **(D)** with care as the blades are very sharp.
- Do not soak the cutter knife **(D)** with crockery in the sink to prevent a cutting accident.
- To make the bowl **(B)** easier to clean after use, pour 1 glass of water and a few drops of

washing-up liquid into the bowl and operate the appliance for 5 to 10 seconds with the cutter knife **(D)** then rinse under the tap.

- If the plastic parts are discoloured by ingredients such as carrots, rub them with a cloth soaked in cooking oil straight after using; then clean as usual.
- The bowl **(B)**, the lid **(E)** and the knife **(D)** can all be may be washed cleaned in the dishwasher in the upper basket tray using the "ECO" or "SLIGHTLY SOILED" programme.

RECYCLING



Help protect the environment!

- ① Your appliance contains many materials that may be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 – UK

(01) 677 4003 – Ireland or consult our website – www.moulinex.co.uk

طعام للأطفال الرضع

(ابتداء من 6 أشهر):

جرام زبدة مُذوّبة. يُشغل الجهاز لـ 10 ثوان. يُضاف 120 جرام طحين و نصف كيس خميرة. يُشغل الجهاز لـ 15 ثانية. تُطهى المكونات من 30 إلى 40 دقيقة تحت درجة حرارة 180° م.

كعك بالشوكولاته

تُدوّب 120 جرام شوكولاته و 120 جرام زبدة في القدر. تُركب القطاعة (D) في الوعاء (B) ثم يوضع فيه 120 جرام سكر و 3 بيضات. تُخلط لمدة 10 ثوان لكي تتشكل الرغوة. تُضاف الشوكولاته المُذابة، 40 جرام طحين، كيس خميرة، 5 سنتلتر حليب. يُشغل الجهاز لـ 15 ثانية. تُطهى المكونات من 30 إلى 40 دقيقة تحت درجة حرارة 160° م.

1 قرع، 1 باذنجان، 1 طماطم، ½ بصلة، 1 رشّة ملح، 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون. تُغسل الخضار وتُقطع الى مكعبات. تُطهى في مقلاة بالماء المغلي لمدة 30 دقيقة. تُركب القطاعة (D) على السوّاقّة المحورية (C) في الوعاء (B) ثم تُسكب جميع الخضار المطهوه مع زيت الزيتون و اخلطها من 20 إلى 30 ثانية.

الباوند كيك

تُركب القطاعة (D) على السوّاقّة المحورية (C) في الوعاء (B) ثم توضع بداخله بيضتين (2)، 120 جرام سكر، 1 رشّة ملح، 120

التنظيف

اسكب كوب واحد من الماء و بعض القطرات من منظف الصحون في الوعاء ثم شغل الجهاز من 5 إلى 10 ثوان مع السكين (D). ضع الوعاء تحت ماء الصنبور. في حالة تلون الملحقات بسبب بعض الأغذية كالجزر مثلا، افرّكها بقماش مبلل بزيت الطهي ثم نظف كالمعتاد. يمكن وضع الوعاء (B) و الغطاء (E) و القطاعة (D) في السلة العلوية لجلاية الصحون باستعمال البرنامج «ECO» أو «SLIGHTLY DIRTY».

دائماً أفضل الجهاز دائما عن التيار قبل تنظيف وحدة المحرك (A). لا تغمر وحدة المحرك (A) أبدا في الماء و لا تضعها تحت ماء جارياً. نظف وحدة المحرك (A) بقطعة قماش رطبة. وجففها بعناية. تعامل مع القطاعة (D) بحذر لأن أنصالها حادة جدا. لا تنقع القطاعة (D) في حوض الغسيل مع الصحون. لتسهيل تنظيف الوعاء (B) بعد الانتهاء من استعمال الجهاز،

التخزين

جميع الملحقات (حسب الموديل): القطاعة (D)، اسطوانة الاستلاب (E)، اسطوانة المبشرة/المفرمة (F). يمكن تخزينهم جميعا داخل القدر (شكل 5).

إعادة التصنيع

حماية البيئة أولاً!

- ① يحتوي جهازك على العديد من المواد القيّمة التي يمكن إعادة تصنيعها.
② أودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات للتعامل معه بطريقة آمنة.



الوقت	الكمية القصوى	الوظيفة
10 ثوان	30 جرام	الفرم
10 ثوان	200 جرام	• بقدونس
10 ثوان	150 جرام	• بصل، كراث أندلسي
10 ثوان	50 جرام	• ثوم
15 ثانية	100 جرام	• بسكويت
10 ثوان	200 جرام	• لوز
10 ثوان	200 جرام	• جامبون أبيض
	200 جرام	• لحم
		العجن
10 ثوان	250 جرام طحين	• عجينة الخبز أو البيتزا
15 ثانية	3 بيضات	• كعك بالشوكولاته
	120 جرام طحين	أو الباوند كيك
		المزج
15 ثانية	0,6 لتر	• الشوربة

2 أو 3 نبضات إضافية.

تأخذ تدريجات الوعاء بعين الاعتبار حجم السكين المستعمل و لذلك فإن القيم المبيّنة هي على سبيل المثال لا الحصر.

نصائح للحصول على أفضل النتائج:

استعمل وظيفة النبضات. إذا بقيت المواد ملتصقة بالوعاء (لحم، بصل...)، انزعها بواسطة الملوّق ثم انثرها في الوعاء و استعمل

وصفات

عجينة البيتزا

تُرَكَّب القطاعة (D) على السوّاقَة المحورية (C) في الوعاء (B) ثم يوضع 150 جرام طحين، 1/2 كيس خميرة، رشة ملح، 9 سنتلتر ماء دافئ، 2 ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون. يُشغَل الجهاز لـ 10 ثوان. تُستخرج كرة العجين من الوعاء و تترك لتنتفخ إلى أن يتضاعف حجمها (ساعة واحدة). تُبسط العجينة و تُضاف إليها المكونات التي ترغب بها.

صلصة البولونيز

تُرَكَّب القطاعة (D) على السوّاقَة المحورية (C) في الوعاء (B) ثم توضع بداخله بصلة واحدة، جزرة واحدة مقطعة إلى شرائح، فص ثوم واحد، غصن كرفس واحد. تُفرم المكونات بواسطة النبضات. تحمّر في القليل من السمن ثم تطبخ على نار خفيفة لمدة 10 دقائق.

تُرَكَّب القطاعة في الوعاء (B) ثم يوضع فيه 200 جرام من اللحم المُقطّع إلى مكعبات و بقدونس. تُفرم المكونات لحوالي 10 ثوان. يُضاف اللحم المفروم إلى الخضار و يُترك الخليط ليتحمّر لمدة 10 دقائق على نار متوسطة. تُحرك أثناء الطهي. يُضاف 300 جرام من هريس الطماطم. يُضاف الملح و الفلفل. تطبخ المكونات على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة.

حمص بالطحينة

(هريس الحمص بالسمسم)

100 جرام حمص جاف، 1 ملعقة صغيرة ملح، 5 سنتلتر طحينة، 5 سنتلتر عصير ليمون، 5 سنتلتر سائل الطهي، 1 فص ثوم، زيت زيتون، بقدونس طازج، بابريكا.

يُنقع الحمص في الماء لمدة 12 ساعة. يُغسل الحمص ثم يوضع في طنجرة مملوءة بالماء. يُترك الماء ليغلي. يطهى الحمص على نار هادئة لمدة 1 ساعة و نصف. يُصفى الحمص و يُحتفظ بسائل الطهي. تُنزع قشور الحمص. و يوضع الحمص و المكونات الأخرى في الوعاء (B) المزود بالقطاعة (D) المركبة على السوّاقَة المحورية (C). يُخلط لمدة 20 ثانية إلى أن نحصل على كريما ناعمة. يُفرم البقدونس الذي يستعمل لتزيين الطبق.

عجينة الخبز

تُرَكَّب القطاعة (D) على السوّاقَة المحورية (C) في الوعاء (B) ثم يوضع 250 جرام طحين، 15 سنتلتر ماء دافئ، 1 رشة ملح صغيرة، 1/2 كيس خميرة. يُشغَل الجهاز لـ 10 ثوان. تُستخرج كرة العجين من الوعاء و تترك لترتاح مدة ساعة واحدة. توضع العجينة في الفرن لحوالي 45 دقيقة تحت حرارة 200° م.

مواصفات المنتج

A	وحدة المحرك	D	قِطَاعَة
B	وعاء	E	غطاء
C	سَوَاقَة محورية	F	مفتاح تشغيل/توقف

إرشادات من أجل السلامة

- يُرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المخالف لهذه الإرشادات يعني المصنّع من أية مسؤولية.
- لم يعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.
- لا تشغّل المنتج إذا كان فارغاً أو إذا كانت الملحقات مخزنة في الوعاء.
- يخضع هذا المنتج للأحكام والقوانين التقنية السارية المفعول.
- صمم هذا المنتج للعمل بالتيار المتراب فقط. قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، تأكد أن قوة التيار المبيّنة في لوحة تعريف المنتج تطابق قوة تيار الشبكة الكهربائية عندك.
- لا تضع الجهاز و لا تستعمله أبداً على سخّان كهربائي أو بالقرب من مصادر الهمب (موقد غاز).
- استعمال هذا المنتج فقط فوق سطح مستقر و بعيد عن رذاذ الماء. لا تقلب المنتج رأساً على عقب.
- لا تنزع الغطاء أبداً قبل التوقف التام للقطاعة.
- يجب فصل المنتج عن التيار:
 - * في حال حدوث خلل أثناء التشغيل
 - * قبل تنظيفه أو صيانته
 - * بعد الانتهاء من استعماله
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شدّ السلك الكهربائي.
- في حال استعمال وصلة كهربائية يجب التأكد أولاً بأنها في حالة مُمتازة.
- يجب ألا تستعمل الأجهزة المنزلية الكهربائية في حال:
 - * سقوطها على الأرض
 - * تدهور حالة القطاعة أو فقدان أحد أجزائها
- يجب فصل المنتج دائماً عن التيار في حال تركه بدون مراقبة و قبل تركيبه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- يجب انتظار التوقف التام للأجزاء المتحركة قبل فتح الغطاء.
- إذا تعرض السلك الكهربائي للتلف، يجب استبداله من قبل المصنّع أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع المعتمد أو بواسطة شخص مؤهل ولديه الخبرة للقيام بهذا العمل، وذلك لتفادي أي خطر.
- لقد صمّم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط. أي استعمال لأغراض مهنية أو مخالف للإرشادات يُسقط الضمانة عن المنتج و لن تكون الشركة المصنّعة مسئولة عنه.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- يُغسل الوعاء (B) و الغطاء (E) و الملحقات (C, D) بالماء و الصابون. تُغسل بالماء ثم تُجفف.

الاستعمال

- تركيب الوعاء (B): يوضع الوعاء (B) على وحدة المحرك (A) ثم يُدار إلى اليسار لإقفال الوعاء جيداً (عكس اتجاه عقارب الساعة) إلى أن يصل إلى وضعية التوقف (شكل 1).
 - تركيب القطاعة (D) على السَوَاقَة المحورية (C). يجب تركيب القطاعة (D) بشكل جيد إلى أن تقفل على السَوَاقَة المحورية (شكل 2). ثبت المجموعة في الوعاء (شكل 3).
 - تركيب الغطاء (G): يوضع الغطاء (G) على الوعاء (B) ثم يُدار إلى اليسار (عكس اتجاه عقارب الساعة) إلى أن يصل إلى وضعية التوقف (شكل 4).
- تحذير:**
- رُوّد هذا المنتج بنظام أمان مزدوج: لا يمكن تشغيل الجهاز بدون تركيب الوعاء و الغطاء. لن يعمل المنتج في حال عدم إقفال الوعاء أو الغطاء أثناء تركيب الأجزاء.
 - جهازك مزود بمفتاح تشغيل/إيقاف (F). لتشغيله بدون توقف يجب الضغط على المفتاح.
 - عند تحضير مواد سائلة، يرجى ان لا تتجاوز الكمية مستوى الحد الأقصى المبين على الوعاء.

غذای اطفال

(از شش ماهگی):

1 عدد کدو، 1 عدد بامجان، 1 عدد گوجه‌فرنگی، 1/2 پیاز، کمی نمک، 1 قاشق چایخوری روغن زیتون. سبزی‌ها را شسته و به شکل مکعب قطعه کنید. آنها را بمدت 30 دقیقه در آب جوش همراه با کمی نمک بپزید. در کاسه (B) مجهز به تیغه (D) سوار شده روی چرخاننده (C)، کلیه سبزی‌های پخته شده و روغن زیتون را ریخته به مدت 20 تا 30 ثانیه میکسر کنید.

کیک ساده

در کاسه (B) مجهز به تیغه (D) سوار شده روی چرخاننده (C)، 2 عدد تخم‌مرغ، 120 گرم شکر، کمی نمک، 120 گرم کره آب شده و 2 قاشق سوپ‌خوری رم بریزید. دستگاه را به مدت 10 ثانیه

بحرکت درآورید. 120 گرم آرد و نصف بسته مخمر شیمیایی اضافه کنید. به مدت 15 ثانیه دستگاه را بکار اندازید. 30 الی 40 دقیقه با حرارت 180 درجه سانتیگراد بپزید.

شیرینی شکلاتی

در قابلمه‌ای، 120 گرم شکلات شیرینی پزی و 120 گرم کره را آب کنید. در کاسه (B) مجهز به تیغه (D) سوار شده روی چرخاننده (C)، 120 گرم شکر و 3 عدد تخم‌مرغ را بریزید. به مدت 10 ثانیه مخلوط کنید تا مایعی کف‌دار حاصل شود. شکلات آب شده، 40 گرم آرد، 1 بسته مخمر شیمیایی و 50 میلی لیتر شیر اضافه کنید. دستگاه را به مدت 15 ثانیه به حرکت درآورید. 30 الی 40 دقیقه در حرارت 160 درجه سانتیگراد بپزید.

تمیز کردن

آب و چند قطره مایع ظرف‌شوئی داخل آن ریخته و دستگاه را به مدت 5 الی 10 ثانیه همراه با تیغه (D) بکار اندازید و سپس زیر شیر، آب بکشید.

- در صورت رنگ گرفتنی بخش‌های پلاستیکی بوسیله مواد غذایی مانند هویج، آنها را به کمک پارچه‌ای آغشته به روغن خوراکی تمیز کنید و سپس به تمیز کردن معمولی بپردازید.
- کاسه (B)، سرپوش (G) و وسایل جانبی (D) قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی میباشند. آنها را در سبد بالا قرار داده و از برنامه «اقتصادی» یا «کمی کثیف» استفاده کنید.

- قبل از تمیز کردن موتور (A) همیشه دوشاخه دستگاه را از برق بیرون بیاورید.
- موتور (A) را در آب فرو نبرده و زیر آب نگیرید. موتور (A) را به کمک یک پارچه مرطوب تمیز کنید. آنرا بخوبی خشک کنید.
- به تیغه (D) با احتیاط دست نزنید زیرا بسیار برنده است.
- تیغه (D) را همراه با ظروف سفالی درون ظرف‌شوئی در آب نخیسانید.
- برای سهولت در تمیز کردن کاسه (B) پس از استفاده، 1 لیوان

جمع آوری

کلیه وسایل جانبی (برحسب مدل): تیغه (D)، تیغه یکنواخت کننده (E)، صفحه خلال / زنده کننده (F) درون کاسه جمع می‌شوند (تصویر 5).

بازیافت

به حفظ محیط زیست کمک کنیم!

① دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل بازیافت می‌باشد.

② آودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات للتعامل معه بطريقة آمنة.



زمان	میزان حداکثر	عملکرد
10 ثانیه	30 گرم	خرد کن
10 ثانیه	200 گرم	• جعفری
10 ثانیه	150 گرم	• پیاز، موسیر
10 ثانیه	50 گرم	• سیر
15 ثانیه	100 گرم	• نان خشک
10 ثانیه	200 گرم	• بادام
10 ثانیه	200 گرم	• زامبون سفید
10 ثانیه	200 گرم	• گوشت
		خمیر زنی
10 ثانیه	250 گرم آرد	• خمیر نان یا پیتزا
15 ثانیه	3 عدد تخم‌مرغ	• کیک شکلاتی یا
	120 گرم آرد	کیک ساده
		مخلوط کردن
15 ثانیه	0.6 لیتر	• سوپ

از حرکت لحظه ای استفاده کنید.

کاسه به منظور استفاده مواد در حجمی مناسب تیغه، مدرج می باشد. این درجه بندی صرفاً جهت اطلاع داده شده است.

توصیه برای بدست آوردن مطلوب‌ترین نتایج:

با حرکت لحظه ای کار کنید. اگر مواد غذایی به جداره کاسه چسبیده باشند (گوشت، پیاز و غیره) آنها را به کمک یک کادرک از جداره جدا کرده و درون کاسه پخش کرده و 2 یا 3 بار دیگر

دستورالعمل‌ها

هوموس بی‌تهانی

(پوره نخود همراه با کنجد)

100 گرم نخود خشک، 1 قاشق چایخوری نمک، 5 سانتی لیتر تاهینی، 5 سانتی لیتر آب لیمو، 5 سانتی لیتر آب پخت، 1 پر سیر، کمی روغن زیتون، جعفری تازه، پارپیکا.

نخودها را به مدت 12 ساعت بگذارید تا خیس شوند. آنها را شسته و درون ظرفی ریخته و با آب بپوشانید. آب را جوشانده و به مدت 1 ساعت و نیم با حرارت کم بپزید. آب نخودها را بگیرید و کمی از آب پخت را نگه دارید. پوست نخودها را بکنید. در کاسه (B) مجهز به تیغه (D) سوار شده روی چرخاننده (C)، نخودها را همراه با سایر مواد بپزید.

به مدت 20 ثانیه میکسر کنید تا مخلوط حالت کرم بخود بگیرد. جعفری را خرد کرده و برای تزئین استفاده کنید.

خمیر نان

در کاسه (B) مجهز به تیغه (D) سوار شده روی چرخاننده (C)، 250 گرم آرد، 150 میلی لیتر آب ولرم، کمی نمک و نصف بسته مخمر شیمیایی بپزید. دستگاه را به مدت 10 ثانیه بحرکت درآورید. گلوله خمیر را از کاسه بیرون بیاورید. آنرا به مدت 1 ساعت بخوابانید و به مدت تقریبی 45 دقیقه با حرارت 200 درجه سانتیگراد بپزید.

خمیر پیتزا

در کاسه (B) مجهز به تیغه (D) سوار شده روی چرخاننده (C)، 150 گرم آرد، نصف بسته مخمر شیمیایی، کمی نمک، 09 میلی لیتر آب ولرم و 2 قاشق سوپ‌خوری روغن زیتون ریخته، دستگاه را به مدت 10 ثانیه روشن کنید.

گلوله خمیر را از کاسه بیرون آورده و بخوابانید تا حجم آن دو برابر شود (1 ساعت). خمیر را پهن کرده و بنا به میل خود مواد مورد نظر را روی آن بریزید.

سس بولونیز

در کاسه (B) مجهز به تیغه (D) سوار شده روی چرخاننده (C)، 1 عدد پیاز، 1 عدد هویج قطعه شده، 1 پر سیر و 1 شاخه کرفس بپزید. با حرکات متناوب خرد کنید. آنها را با کمی روغن تفت دهید و به مدت 10 دقیقه بپزید.

در کاسه (B) مجهز به تیغه، 200 گرم گوشت را که قبلاً تکه تکه کرده‌اید همراه با جعفری بپزید. به مدت 10 ثانیه چرخ کنید. گوشت چرخ کرده را به سبزی‌ها اضافه کرده و به مدت 10 دقیقه روی شعله آرام بگذارید. در حین پخت هم بزنید. 300 گرم آب گوجه فرنگی اضافه کنید. نمک و فلفل بزنید. به مدت 15 دقیقه بپزید.

تشریح دستگاه

A	موتور	D	تیغه
B	کاسه	E	سرپوش
C	چرخاننده	F	دکمه روشن / خاموش

دستورات ایمنی

- قبل از اولین استفاده از دستگاه شیوه مصرف آنرا بدقت بخوانید: استفاده نادرست و غیر منطبق با دفترچه راهنما ، سازنده را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.
- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسائی‌های جسمی، فکری و روانی می‌باشند و 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.
- دستگاه را بصورت خالی و یا همراه با وسایل جانبی جمع‌آوری شده در کاسه به حرکت درنیاورید.
- این دستگاه منطبق با مقررات فنی و استانداردهای جاری می‌باشد.
- این دستگاه فقط برای کار کردن با ولتاژ متناوب (A.C) ساخته شده است، لذا از شما می‌خواهیم قبل از اولین استفاده، مطمئن شوید که ولتاژ شبکه منطبق با ولتاژ مندرج روی برچسب دستگاه می‌باشد.
- دستگاه را روی سطح داغ و یا در مجاورت شعله آتش (فر گازی) قرار ندهید.
- از دستگاه فقط روی سطح ثابت و دور از آب استفاده کنید.
- دستگاه را برنگردانید.
- قبل از توقف کامل تیغه، سرپوش را برنارید.
- در شرایط زیر پریز دستگاه را از برق بیرون بیاورید:
 - * در صورت کارکردن غیرعادی
 - * قبل از تمیز کردن و نگهداری
 - * پس از پایان استفاده
- برای بیرون آوردن دستگاه از پریز هرگز سیم آنرا نکشید.
- از سیم رابط فقط در صورت اطمینان از سالم بودن آن استفاده کنید.
- وسایل برقی خانگی نباید در شرایط زیر مورد استفاده قرار گیرند:
 - * اگر زمین افتاده باشند
 - * اگر تیغه صدمه دیده و یا ناکامل باشد.
- در صورت تحت مراقبت نبودن دستگاه و در موقع سوار کردن / پیاده کردن و تمیز کردن، همیشه آنرا از پریز بیرون بیاورید.
- قبل از باز کردن سرپوش صبر کنید تا کلیه قسمت‌ها از حرکت بایستند.
- اگر سیم دستگاه صدمه دیده باشد، برای جلوگیری از هرگونه خطری، باید آنرا توسط سازنده، خدمات پس از فروش و یا شخصی دارای تخصص مشابه تعویض نمود.
- این دستگاه صرفاً برای مصرف خانگی ساخته شده است، هرگونه استفاده حرفه‌ای از آن ضمانت آنرا باطل ساخته و ما را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.

قبل از اولین استفاده

- کاسه (B)، سرپوش (E)، و وسایل جانبی (C، D) را با آب و صابون بشوئید. آب کشیده و خشک کنید.

استفاده

- قراردادن کاسه (B): کاسه (B) را روی موتور (A) گذاشته و بسمت چپ تا زبانه بچرخانید تا کاملاً قفل شود (جهت معکوس عقربه‌های ساعت). (تصویر 1)
- تیغه (D) را روی چرخاننده (C) بگذارید. تیغه (D) باید بدرستی در جای خود قفل شود (تصویر 2). مجموعه را درون کاسه بگذارید (تصویر 3).
- قراردادن سرپوش (G): سرپوش (G) را روی کاسه (B) قرار داده سپس به سمت چپ تا زبانه بچرخانید (جهت معکوس عقربه‌های ساعت) (تصویر 4).
- **توجه:** این دستگاه دارای سیستم ایمنی دوگانه است: دستگاه بدون کاسه و سرپوش بکار نمی‌افتد. اگر در موقع جای‌گذاری کاسه و سرپوش در زبانه‌های خود قرار نگیرند، دستگاه کار نخواهد کرد.
- دستگاه دارای یک دکمه خاموش / روشن (F) است، برای کار کردن دائمی آنرا فشار داده و نگهدارید.
- در مورد مواد مایع از میزان حداکثر مندرج روی کاسه تجاوز نکنید.

