



P 2 - 8



P 9 - 14



P 15 - 20

# Moulinex®

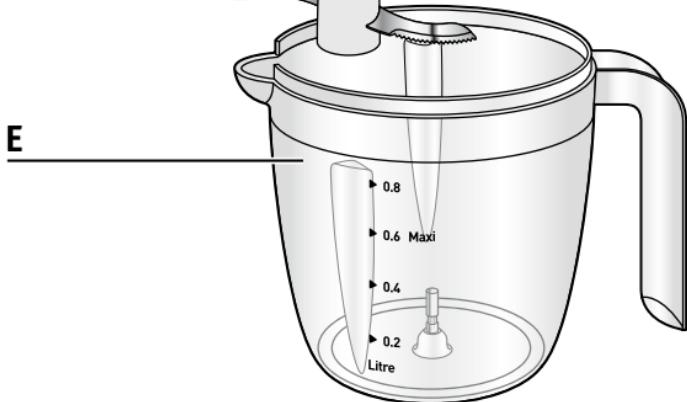
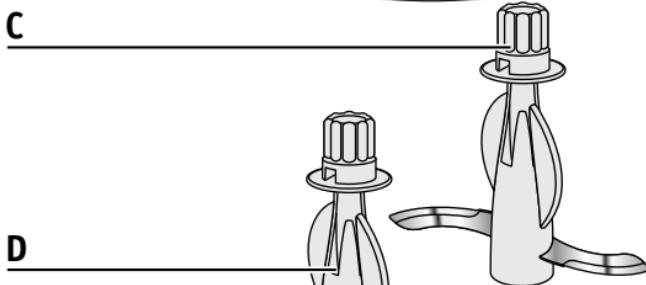
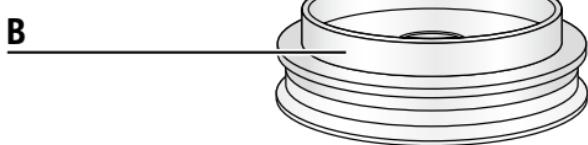
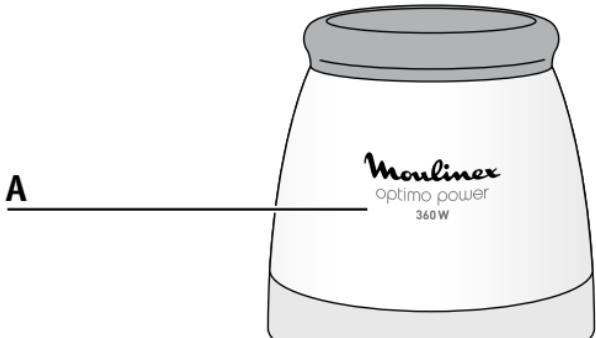
## optimo power

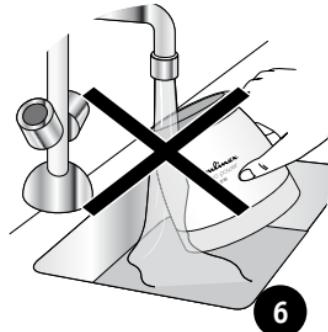
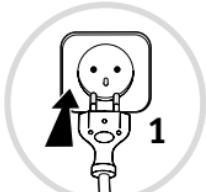
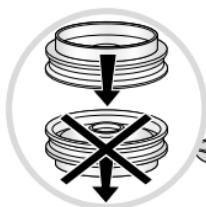
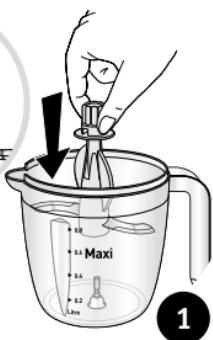


FR

EN

AR





Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

## CONSIGNES DE SECURITE

- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles (par exemple couvercle de protection) ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation dès que vous cessez de l'utiliser, si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.
- Manipulez le couteau avec précaution, lorsque le contenant est vidé et lors du nettoyage car les lames sont très coupantes.
- 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

dénues 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.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Les pièces au contact des aliments se nettoient avec une éponge et de l'eau savonneuse ou au lave vaisselle, reportez vous au mode d'emploi pour le nettoyage complet et l'entretien de votre appareil.
- Pour les recettes, les réglages de vitesse et pour un usage de votre appareil sans danger, reportez-vous au mode d'emploi
- Cet appareil ne doit pas être utilisé plus de 40 secondes.
- Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le bol de cet appareil dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- A** Bloc moteur
- B** Coupelle d'étanchéité
- C** Couteau hachoir

- D** Couteau moloukhia (**selon modèle**)
- E** Bol

## UTILISATION

1. Mise en place du couteau (**C ou D**) (**fig. 1**)
2. Versez les ingrédients (**fig. 2**). Ne pas dépasser le niveau Maxi.
3. Placez la coupelle (**B**) respectez le positionnement (**fig. 3**)
4. Posez le bloc moteur (**A**), appuyez pour la mise en marche (**fig. 4 & 5**)

**Ne faites pas tourner l'appareil à vide.**

**Ne faites pas fonctionner l'appareil sans la coupelle.**

Ingrédients	Couteau C	Couteau D	Quantité Maximum	Temps
Oignons coupés en 4	•		300 g	8 impulsions de 1 sec
Ail	•		200 g	6 impulsions de 1 sec
Echalotes	•		300 g	10 impulsions de 1 sec
Persil	•	•	30 g	10 impulsions de 1 sec
Menthe		•	30 g	8 impulsions de 1 sec
Moloukhia		•	75 g	3 fois 20 secondes (remuer avec une cuillère à chaque arrêt intermédiaire)
Amandes	•		150 g	15 sec
Gruyère en dés 2/2	•		100 g	12 sec
Biscottes	•		45 g	10 sec
Compote de fruits	•		500 g	15 sec
Viande crue en dés 2 x 2 cm	•		180 g	8 sec

#### **Conseils pour obtenir de bons résultats :**

Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

Pour obtenir de bons résultats avec la viande, choisissez des morceaux sans parties nerveuses et enlever les fibres blanches, coupez-les en morceaux de 2 x 2 cm minimum et hachez ensuite pendant 8 secondes maximum.

Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

#### **NETTOYAGE DE L'APPAREIL**

Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau (**fig. 6**), un simple coup d'éponge humide suffit. Manipulez les couteaux avec précautions car les lames sont très coupantes. Ne laissez pas les couteaux tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.

Le bol, la coupelle d'étanchéité et les couteaux peuvent passer au lave-vaisselle (panier du haut).

**Sauce Pesto**

- 150 g de parmesan
- 5 branches de basilic frais
- 3 gousses d'ail
- 4 clous de girofle
- 15 cerneaux de noix
- 1/2 verre d'huile d'olive

Versez le basilic, les gousses d'ail et les clous de girofle dans le bol. Mixez finement  
 Versez le parmesan en petits morceaux ainsi que les cerneaux de noix dans le bol  
 et hachez finement pendant 20s. Ajoutez l'huile d'olive et mixez pour avoir une  
 pâte homogène.

**Hummos**

- 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 du jus de cuisson des pois chiches
- 1 gousse d'ail
- Pour décorer le plat : 1 filet d'huile d'olive, persil frais, paprika ou piment de Cayenne

Mettez les pois chiches à tremper dans un endroit frais une douzaine d'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. Ajoutez le sel et poursuivez la cuisson  
 environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Egouttez-les et réservez un  
 peu de liquide de cuisson. Otez la peau des pois chiches.

Mixez les pois chiches avec les autres ingrédients dans le bol de votre mini-hachoir  
 équipé du couteau hachoir (**C**) jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

Ajustez le goût et la consistance si nécessaire.

Hachez le persil servant à la décoration dans le bol de votre mini-hachoir.

**Moloukhia**

- 7 gousses d'ail écrasées
- 10 g de beurre
- 10 g de coriandre séchée
- 150 g de Moloukhia fraîche
- 10 g d'oignons blancs
- Sel et poivre
- 150 g d'eau
- 1 bouillon cube au poulet

Faire bouillir 150g d'eau avec le bouillon cube au poulet.  
 Rincer les feuilles de Moloukhia, les égoutter et bien les sécher dans un linge.  
 Mettre les feuilles de Moloukhia dans le bol (**C**) de votre mini-hachoir équipé du couteau Moloukhia (**D**) et hacher-les.  
 Renouvelez la même opération avec la coriandre séchée.  
 Chauffez le bouillon dans une casserole profonde et portez-le à ébullition. Ajouter la Moloukhia hachée et réduisez la température. Vous pouvez ajouter du bouillon si la texture est trop épaisse.  
 Pendant ce temps, chauffez le beurre dans une petite poêle, ajouter la coriandre hachée, les gousses d'ail écrasées et remuez jusqu'à ce que le mélange blondisse. Versez immédiatement ces ingrédients sur la Moloukhia dans la casserole. Ne pas mélanger. Eteindre le feu et couvrez à moitié la casserole pendant 2 min.  
 Mélangez la Moloukhia juste avant de servir. Servez dans un bol.

### **Falafel de fèves à l'Egyptienne**

- 150 g de fèves lavées
- 25 g d'aneth + 25 g de poireau (partie verte)
- 25 g de coriandre fraîche
- 25 g de persil
- 10 g de coriandre séchée + 10g de grains de sésame.
- 7 gousses d'ail
- Sel + poivre blanc
- 100 g d'oignons blancs
- 300 g d'huile de tournesol.
- 20 g de persil haché

Faire tremper les fèves dans de l'eau pendant 10h et éplucher-les.  
 Mettre toutes les herbes (sauf le sésame, la coriandre séchée et l'huile de tournesol) dans le bol (**E**) de votre mini hachoir équipé du couteau hachoir (**C**) et mixer le tout. Si nécessaire, utiliser une cuillère pour décoller le mélange.  
 Ajouter les fèves et mixer les également.  
 Façonner des boulettes avec le mélange obtenu et roulez-les dans les graines de sésame et la coriandre séchée.  
 Faire frire dans un bain d'huile très chaude (190°) jusqu'à ce que les boulettes soient bien dorées.  
 Parsemer de persil et servir aussitôt.  
 Il est possible d'ajouter en accompagnement un œuf cru ou de la levure chimique (facultatif).

### **Purée de fèves Bisara**

- 200 g de fèves lavées
- 25 g d'aneth haché

- 25 g de persil haché
- 25 g de coriandre fraîche hachée
- 100 g d'eau
- 100 g d'oignons en poudre
- 100 g d'huile de maïs
- Sel + poivre blanc

Faire tremper les fèves dans de l'eau pendant 10h et éplucher-les.

Faire cuire les fèves dans 100g d'eau.

Dès qu'elles sont cuites, ajouter le persil, l'aneth et la coriandre coupées au préalable en petits morceaux et laisser cuire sur feu moyen pendant 5 min.

Laisser refroidir et mettre ce mélange dans le bol (**E**) de votre mini hachoir équipé du couteau hachoir (**C**).

Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée.

Servir la purée dans des bols.

Faire sauter les oignons blancs dans l'huile de maïs et servir comme accompagnement de la purée.

### **Soupe de légumes**

- 70 g d'oignons blancs en petits cubes
- 10 g de céleri haché
- 10 g de poireau haché
- 80 g de carottes en cubes moyens
- 50 g de pommes de terre en cubes moyens
- 150 g de bouillon de poulet (réalisé avec un bouillon cube)
- 70 g de crème fraîche
- Sel et poivre
- 10 g d'huile de tournesol

Faire revenir les oignons dans l'huile sur feu doux.

Une fois que les oignons sont dorés, ajouter le céleri et le poireau hachés et remuer les ingrédients.

Ajouter les carottes et les pommes de terre et laisser revenir pendant 2 min.

Ajouter le bouillon de poulet et laisser cuire pendant 30 min à feu doux.

Laisser refroidir, puis mixer les ingrédients avec le bouillon dans le bol de votre mini-hachoir (**E**) équipé du couteau hachoir (**C**).

Remettre la soupe sur le feu et ajouter le sel et le poivre .

Ajouter la crème après avoir servi la soupe.

**Produit électrique et électronique en fin de vie :**

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place dans votre commune (ou dans votre déchetterie le cas échéant).

**Participons à la protection de l'environnement !**

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use the appliance if it has been dropped and there is visible damage to it (e.g. the protection panel), or if it fails to function normally. In this case, it must be sent to an approved service centre.
- If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, an approved service centre or a similarly qualified person, to avoid danger.
- Always unplug the appliance as soon as you stop using it, if you leave it unattended or during assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance and do not use it as a toy.
- Please handle the knife with care when the container is empty and during cleaning, as the blades are very sharp.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or persons lacking in experience or knowledge, unless they are supervised or have been instructed about using the appliance by a person responsible for their security.
- Your appliance is for domestic culinary use only (for use inside the home only). It has not been designed to be used in the following circumstances, which are not covered by the warranty: in kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments, on farms, by

clients of hotels, motels and other residential environments and in guest rooms or similar accommodation.

- The parts in contact with food should be cleaned with a sponge and soapy water or in the dishwasher; please consult the instruction manual for the complete cleaning and maintenance of your appliance.
- Refer to the user manual for recipes, speed settings, and for safe usage.
- This appliance must not be used for more than 40 seconds.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl of this appliance as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

## APPLIANCE DESCRIPTION

- A Motor unit  
 B Seal  
 C Chopper blade

- D Moloukhia blade (according to model)  
 E Bowl

## USE

1. Fit the blade (**C or D**) (fig. 1)
2. Add the ingredients (fig. 2). **Not to exceed MAXI level.**
3. Fit the seal (**B**) positioned as shown in drawing (fig. 3)
4. Place the unit (**A**) on the worktop and press the start button (fig. 4 & 5).

**Do not run the blender empty.**

**Do not operate the machine without the sealing cup.**

Ingredients	Blade C	Blade D	Maximum quantity	Time
Onions cut into quarters	•		300 g	8 pulses of 1 sec
Garlic	•		200 g	6 pulses of 1 sec
Shallots	•		300 g	10 pulses of 1 sec
Parsley	•	•	30 g	10 pulses of 1 sec
Mint		•	30 g	8 pulses of 1 sec

Moloukhia		•	75 g	3 x 20 seconds (stir with a spoon at each intermediate stop)
Almonds	•		150 g	15 sec
Gruyere and other hard cheeses (2 cm)	•		100 g	12 sec
Rusks	•		45 g	10 sec
Fruit compote	•		500 g	15 sec
Raw meat in 2 x 2cm cubes	•		180 g	8 sec

### Tips to obtain best results: work using pulses.

Some ingredients may stick on the inside of the bowl (onions), dislodge these pieces using a spatula then operate 2 or 3 times using the «pulse» function.

To get a good result with meat, choose meat without nerves and remove white fibers, cut it in pieces of 2x2 cm minimum and then chop it during 8s maximum.

The measuring graduations on the bowl take into account the volume occupied with the blade fitted and are provided for information only.

### CLEANING THE APPLIANCE

Do not immerse the motor unit in water or put it under a tap (**fig. 6**). Just wipe with a damp cloth. Handle the blades with care, **they are extremely sharp**.

**Do not leave the blade to soak with other washing up in the sink.**

You can wash the bowl, the blade and disc in the dishwasher (top basket).

Over time the strong coloured natural juices from foods such as carrots and beetroot may stain the bowl. This is normal. It may be cleaned by soaking the bowl in a mild solution of bleach straight after use (do not use abrasive cleaning agents) then rinse thoroughly and dry using a soft cloth.

### RECIPES

#### Pesto Sauce

- 150 g Parmesan cheese
- 5 sprigs of fresh basil
- 3 cloves of garlic
- 4 cloves
- 15 walnut kernels
- 5 cl glass of olive oil

Pour the basil, the garlic cloves and cloves into the bowl. Blend finely. Add the Parmesan cheese in small lumps along with the walnut kernels and chop finely for about 20 seconds. Add the olive oil and blend a few seconds to obtain an even paste.

### **Hummous**

- 100 g dried chickpeas
- 1 small tsp salt
- 50 ml tahini
- 50 ml lemon juice
- 50 ml chick pea cooking liquid
- 1 garlic clove
- To decorate the plate: Trickle of olive oil, fresh parsley, paprika or Cayenne pepper.

Soak the chick peas in water in a cool place for around 12 hours. Rinse then place in a pan and cover with water.

Bring to the boil and cook on a low heat for 1 hour. Add the salt and continue to cook for approximately 30 minutes, until tender. Drain. Set aside a small amount of cooking liquid. Remove the skin from the chick peas.

Mix the chick peas with the other ingredients in the bowl of your chopper equipped with the chopper blade (**C**) to obtain a thick cream.

Adjust seasoning and consistency where required.

Chop the parsley for the decoration in the bowl of your chopper.

### **Moloukhia**

- 7 cloves of garlic, crushed
- 10 g butter
- 10 g coriander, dried
- 150 g fresh Moloukhia
- 10 g white onions
- Salt and pepper
- 150 g water
- 1 stock cube (chicken)

Boil water with the stock cube.

Rinse Moloukhia leaves, drain and dry. Put the dried leaves into the bowl (**C**) of your chopper using the Moloukhia blade (**D**) and chop them.

Do the same with dried coriander.

Heat the chicken broth in a deep pan and bring to boil over hight heat. Add the chopped Moloukhia and reduce heat. You can add more broth if texture is too thick.

While Moloukhia is boiling, heat butter in a small skillet, add the chopped coriander, the crushed cloves of garlic and stir until golden brown. Immediately pour

components of skillet onto Moloukhia. Do not stir. Take off heat and half cover pan for 2 min.

Stir Moloukhia just before serving. Serve in a bowl.

### **Falafel Egyptian style (broad beans)**

- 150 g washed broad beans
- 25 g dill + 25 g leek (green part)
- 25 g fresh coriander
- 25 g parsley
- 10g dried coriander + 10g sesame seeds
- 7 cloves of garlic
- Salt + white pepper
- 100 g white onions powder
- 300 g sunflower oil
- 20 g chopped parsley

Soak the broad beans in water for 10h before peeling them.

All vegetables have to be cut into small pieces.

Put all the herbs into the bowl (E) using the chopper blade (C) and mix.

If necessary, use a spoon to stir the herbs.

Add broad beans and mix them.

Shape balls with the mixture and roll them in sesame seeds and dried coriander.

Fry in hot oil (190°) until the balls are golden brown.

Sprinkle with parsley and serve immediately.

It is possible to add a raw egg or baking powder (optional).

### **Bisara mashed broad beans**

- 200 g washed broad beans
- 25 g chopped dill
- 25 g chopped parsley
- 25 g chopped coriander
- 100 g water
- 100 g white onions powder
- 100 g corn oil
- Salt and white pepper

Soak the broad beans in water for 10h and peal them.

Boil the broad beans in 100g water.

Cut the herbs in small pieces, add them and heat them for 5 minutes.

Let cool and pour the mixture into the bowl (E) using the chopper blade (C).

Mix until you get pureed broad beans.

Serve the preparation in bowls.

Fry onions into corn oil and serve with the pureed broad beans.

## Vegetable soup

- 70 g white onions in small cubes
- 10 g of chopped celery
- 10 g of chopped leek
- 80 g carrots in medium size cubes
- 50 g potatoes in medium size cubes
- 150 g chicken broth (realized with 1 stock cube)
- 70 g fresh cream
- Salt & pepper
- 10 g sunflower oil

Fry onions in oil at low heat.

When onions are golden brown, add celery and leek and stir the ingredients.

Add carrots and potatoes and cook for 2 min.

Add the chicken broth and cook for 30 min at low heat.

Let the soup cool, then mix into the chopper bowl (**E**) using the chopper blade (**C**).

Heat again the soup and add salt and pepper.

Add fresh cream after you serve the soup.

## RECYCLING

### End-of-life electrical and electronic products:

Your appliance is designed to operate for many years. However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point provided by your local authority (or to a recycling centre if applicable).



#### Environmental protection first!

- ⓘ Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.
- ↗ Take it to a collection point for processing.

**مُنْتَجُ الْكَتْرُونِيِّ أَوْ كَهْرِبَائِيِّ مُنْتَهِيِ الصَّالِحِيَّةِ:**

صُمِّمَ هَذَا الْمُنْتَجُ الَّذِي لَدِيكَ لِيَعْمَلَ سَنِينَ عَدِيدَةً.

ولَكِنَّ فِي الْيَوْمِ الَّذِي تَقْرَرُ فِيهِ الإِسْتِغْنَاءُ، عَنْهُ وَاسْتِبدَالِهِ، فَلَا تَرْمِيهِ فِي سَلَةِ الْمَهْمَلَاتِ، وَلَكِنْ اُودِعْهُ فِي الْمَرْكَزِ الْمُخْتَصِّ  
بِإِعْادَةِ التَّصْنِيفِ فِي مَدِينَتِكَ (أَوْ سَلَّمْهُ لِمَرْكَزِ تَجْمِيعِ الْمَهْمَلَاتِ حِيثُ يَمْكُنُكَ ذَلِكَ).

**حِفَاظَةُ الْبَيْئَةِ أَوْلَىٰ !**

- يَحْتَوِي هَذَا الْمُنْتَجُ عَلَى موَادٍ قِيمَةٍ صَنْاعِيَّاً وَيُمْكِنُ إِعْدَادُ تَصْنِيفِهَا.
- أُودِعُهَا فِي مَرَاكِزِ تَجْمِيعِ الْمَهْمَلَاتِ الْمُخْتَصَّةِ.



تُقلّى بالزيت الحار (١٩٠ درجة مئوية) الى تصبح الكرة ذات ذهبية اللون.  
ترش بالبقدونس ونقدم فوراً.  
يمكن إضافة البيض النيء أو الباكينج باودر (اختياري).

### بصارة الفول المسحوق

- ٢٠٠ جرام من الفول المغسول
- ٢٥ جرام من الشبت المفروم
- ٢٥ جرام بقدونس مفروم
- ٢٥ جرام كزبرة مفرومة
- ١٠٠ جرام ماء
- ١٠٠ جرام من مسحوق البصل الأبيض
- ١٠٠ جرام من زيت الذرة
- ملح وفلفل أبيض

يُنقع الفول في الماء لمدة ١٠ ساعات ثم يُقشر  
يُغلى الفول في ١٠٠ جرام من الماء  
يُقطع الأعشاب الى قطع صغيرة، وتنضاف وتسخن لمدة ٥ دقائق.  
يُترك المزيج ليبرد، ثم يوضع في الوعاء (E)، ويُفرم باستعمال شفرة المفرمة (C).  
يمزج الى أن يصبح الفول بيوريه .  
يُقدم التحضير في الأطباق،  
يُغلى البصل في زيت الذرة ، ويُقدم مع بيوريه الفول

### شوربة الخضار

- ٧٠ جرام بصل أبيض مقطع الى مكعبات صغيرة
- ١٠ جرام من الكرفس المفروم
- ١٠ جرام كرات مفروم
- ٨٠ جرام مكعبات جزر من الحجم المتوسط
- ٥٠ جرام مكعبات بطاطس من الحجم المتوسط
- ١٥٠ جرام من مرقة الدجاج (ما يعادل مكعب واحد)
- ٧٠ جرام كريمه طازجة
- ملح وفلفل

تُقلّى البصلة على نار هادئة  
عندما تصبح البصلة ذهبية اللون، يُضاف الكراث والكرفس وتُحرك مع المكونات.  
يُضاف الجزر والبطاطس وتطهى لمدة دقيقة.  
تُضاف مرقة الدجاج لمدة ٢٠ دقيقة على نار خفيفة.  
تُترك الشوربة لتبعد، ثم تُمزج في وعاء المفرمة (E)، باستعمال شفرة المفرمة (C).  
تسخن الشوربة ثانية ويُضاف الملح والفلفل.  
يُضاف فريش كريم بعد تقديم الشوربة.

**يُخلط الحمَّص مع بقية المكونات في وعاء المفرمة المُزودة بشفرة الفرم (C) للحصول على معجون كثيف.**  
**تُضبط التتبيلة والإتساق حيث يتطلب ذلك.**  
**يُفرم البقدونس في المفرمة من أجل تزيين الطبق.**

### الملوخية

- ٧- فصوص ثوم مهروسة
- ١٠- جرام زبدة
- ١٠- جرام كبيرة، مجففة
- ١٥- ملوخية طازجة
- ١٠- جرام بصل أبيض
- ملح وفلفل
- ١٥- جرام ماء
- ١- مكعب مرقة الدجاج

**يُغلى الماء بمكعب مرقة الدجاج**  
**تُسلسل أوراق الملوخية، تُصفى وتجفف. توضع أوراق الملوخية المجففة في وعاء المفرمة (C) باستعمال شفرة الملوخية (D) وتُفرم.**  
**يُعمل بالبقدونس كما عمل بالملوخية.**  
**تُسخن مرقة الملوخية في حلة عميقه على نار عالية إلى أن تغلي. تُضاف أوراق الملوخية وتحفف النار. يمكنك إضافة المزيد من المرقة إذا كان المزيج كثيفاً.**  
**أثناء غلي الملوخية، تُسخن الزبدة في مقلاة صغيرة، تُضاف إليها الكبيرة المفرمة، والثوم المسحوق وتُقلب لتصبح ذهبية اللون. وفوراً تُسكب محتويات المقلاة على الملوخية. لا تحركها. اطفئ النار تحتها، واغلق الحلة جزئياً لمدة دقيقة.**  
**تُحرك الملوخية قبل التقديم . وتُقدم في وعاء.**

### الفلافل على الطريقة المصرية

- ١٥- جرام من الفول المغسول
- ٢٥- جرام شبت + ٢٥ جرام من الكراث (الجزء الأبيض)
- ٢٥- جرام كبيرة طازجة
- ٢٥- جرام بقدونس
- ١٠- جرام كبيرة مجففة + ١٠ جرام من بذور السمسم
- ٧- فصوص ثوم
- ملح + فلفل أبيض
- ١٠٠- جرام من مسحوق البصل الأبيض
- ٣٠٠- جرام زيت دوار الشمس
- ٢٠- جرام بقدونس مفروم

**يُنقع الفول بالماء لمدة ١٠ ساعات قبل تقشيره.**  
**يجب أن تُقطع جميع المكونات إلى قطع صغيرة.**  
**تُوضع جميع الأعشاب في الوعاء (E) باستعمال شفرة المفرمة (C) وتمزج.**  
**تُستعمل الملعة لتحريك الأعشاب إذا لزم الأمر.**  
**يُضاف الفول ويُمزج**  
**تشكل كرات صغيرة من المزيج و تُخلف ببذور السمسم والكبيرة الجافة.**

## نصائح للحصول على أفضل النتائج : التشغيل بالنبضات (التشغيل المتقطع)

تلتصق بعض المكونات على جوانب الوعاء (البصل)، اكشط البصل الملتصق باستعمال الملعقة، ثم تابع التشغيل مرتين أو ثلاثة مرات مُستخدماً وظيفة التشغيل المتقطع.

للحصول على نتائج جيدة في اللحمة، اختر قطع اللحمة الخالية من العروق، وازل عنها الألياف البيضاء. قطع اللحمة الى

قطع بحجم  $2 \times 2$  سنتيمتر بالحد الأدنى، ثم افرمها خلال ٨ ثوان بالحد الأقصى.

تحسب المقاييس المُتدرجة على الوعاء، من ضمنها الحجم الذي تحته الشفرة المركبة، كمعلومات فقط.

## تنظيف الجهاز

لا تغير وحدة المحرك بالماء، ولا تُعرضها للماء الجاري (شكل 6). تُمسح فقط بواسطة قطعة قماش رطبة. يُرجى التعامل مع الشفرات بكل حرص وعناية لأنها حادة جداً.

لا تترك الشفرة ملقوطة مع بقية الأوانى المُعدة للتنظيف في المغسلة.

يمكنك غسل الوعاء، الشفرة والأسطوانة في جلاية الصحون (في السلة العلوية).

مع الوقت، فإن الوان العصائر الطبيعية والقوية، من مختلف أنواع المكونات مثل الجزر و الشمندر، قد تُلطخ الوعاء. هذا شيء طبيعي، ويمكن تنظيف الوعاء بواسطة نقعه في محلول مُخفف من مادة التبييض مباشرة بعد الإستعمال (لا تستعمل مواد التنظيف الكاشطة) ثم يُغسل غسلاً جيداً ويُجفف بقطعة قماش ناعمة.

## الوصفات

### صلصة بيستو

- ١٥٠ جرام جبنة برميرزان

- ٥ أذasan من الريحان الطازج

- ٣ فصوص ثوم

- ٤ قرنفل

- ١٥ حبة جوز

- ٥ سنتلر / كوب من زيت الزيتون

يوضع الريحان، الثوم، القرنفل في الوعاء. تُخلط جميعها لتصبح ناعمة.

تضاف جبنة برميرزان كقطع صغيرة الى جانب الجوز، وتُفرم فرماً ناعماً لمدة ٢٠ ثانية تقريباً. يضاف زيت الزيتون وتُخلط البعض ثوان لكي نحصل على معجون متجانس.

### الحمص

- ١٠٠ جرام من الحمص المُجفف

- ملعقة ملح صغيرة

- ٥٠ مللتز طحينة

- ٥٠ مللتز من عصير الليمون الحامض

- ٥٠ مللتز من سائل طهي الحمص

- فص ثوم واحد

- لزيين الطبق: رشة من زيت الزيتون، بقدونس طازج، فلفل أحمر أو فلفل حريف.

يُنقع الحمص المُجفف بالماء في مكان بارد لمدة ١٢ ساعة. يُغسل ثم يوضع في حلة ويُغطى بالماء.

يُغلى الحمص، ثم يُترك على نار هادئة لمدة ساعة واحدة. يضاف الملح، ويُتابع الطهي لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً الى أن

يستوي تماماً. يُصفى. ويُحتفظ بقليل من سائل الحمص جانباً.

تُزال القشرة عن حبوب الحمص.

**D** شفرة الملوخية (حسب الموديل)  
**E** وعاء

**A** وحدة المحرك  
**B** حلقة مانعة للتسرب  
**C** شفرة الفرم

### الاستعمال

- 1 - ركب الشفرة (C أو D) (شكل 1)
- 2 - أضعف المكونات (شكل 2). لا تتحطى مستوى الحد الأقصى.
- 3 - ركب حلقة من التسرب (B) كما يوضح الرسم (شكل 3)
- 4 - ضع وحدة المحرك (A) على القمة، واضغط على مفتاح التشغيل (شكل 4 و 5) لا تُشغل الخلاط عندما يكون فارغاً لا تُشعل الجهاز بدون وجود الوعاء الحماية.

المدة	الكمية بالحد الأقصى	الشفرة	الشفرة	المكونات
٨ نبضات تشغيل متقطع ١ ثانية	٣٠٠ جرام		•	يصل مقطعاً الى أربع ثوم
٦ نبضات تشغيل متقطع ١ ثانية	٢٠٠ جرام		•	كُراث
١٠ نبضات تشغيل متقطع ١ ثانية	٣٠٠ جرام		•	بقدونس
١٠ نبضات تشغيل متقطع ١ ثانية	٣٠ جرام	•	•	نعناع
٨ نبضات تشغيل متقطع ١ ثانية	٣٠ جرام	•		ملوخية
٢٠ × ٣ ثانية (تُحرك بالملعقة في وسط كل توقف)	٧٥ جرام	•		لوز
١٥ ثانية	١٥٠ جرام		•	جبنة جريير وأجبان أخرى صلبة (٢ سنتيم)
١٢ ثانية	١٠٠ جرام		•	بقسماط
١٠ ثوان	٤٥ جرام		•	كوبوت الفواكه
١٥ ثانية	٥٠٠ جرام		•	لحمة نبية
٨ ثوان	١٨٠ جرام		•	مُكعبات ٢ سنتيم

## إرشادات من أجل السلامة

- يُرجى التوقف عن استعمال الجهاز في حال سقط أرضاً أو إذا لوحظ فيه عطلاً ظاهراً (على سبيل المثال: لوحدة الحماية)، أو إذا فشل في تأدية وظائفه بكفاءة ، في هذه الحالة، يُرجى عرض الجهاز على مركز خدمة معتمد.
- إذا أُصيب السلك الكهربائي التابع للجهاز بالتلف، يجب استبداله بواسطة الشركة المُصنعة، أو بمركز الخدمة المعتمد لديها، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة ل القيام بهذا العمل تجنباً للأخطار.
- يُرجى فصل الجهاز عن التيار الكهربائي دائمًا بمجرد الإنتهاء من استعماله. أو إذا ترك بدون مراقبة أو أثناء التركيب، أو الفك أو التنظيف.
- لا يُسمح للأطفال باستعمال هذا الجهاز. يُرجى الحفاظ على الجهاز والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز، ولا يتذدون منه لعبة في أيديهم.
- يُرجى التعامل مع السكين بكل حرص و عناء عندما يكون الوعاء فارغاً، وعند التنظيف، حيث أن نصل السكين حاد جداً.
- لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدرامية في استعمال هذا المنتج من أجل سلامتهم.
- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. (للإستعمال داخل المنزل بالتحديد). ولم يُصمم للإستعمال في الأماكن والأحوال التالية، التي لا تُغطيها الضمانة : أماكن الطهي المخصصة لطاقم الموظفين في المحلات و المكاتب، والأماكن المهنية الأخرى، المزارع ، الاستعمالات من قبل عملاء الفنادق و النزلاء وأماكن الإقامة الأخرى، وفي غرف النوم وأماكن تناول الطعام.
- يجب أن تُنظف أجزاء المنتج التي لها اتصال مباشر بالطعام بالإسفنج و الماء والصابون، أو في جلأية الصحنون : يُرجى التحقق من دليل الإستعمال من ناحية التنظيف والصيانة لهذا المنتج.
- يُرجى مراجعة دليل المستخدم لوصفات الطهي، سرعة الضبط، و الإستعمال الآمن.
- يجب أن لا يُشغل هذا الجهاز لأكثر من ٤٠ ثانية بشكل متواصل.