

**FR**

p. 1 - 12

**EN**

p. 13 - 24

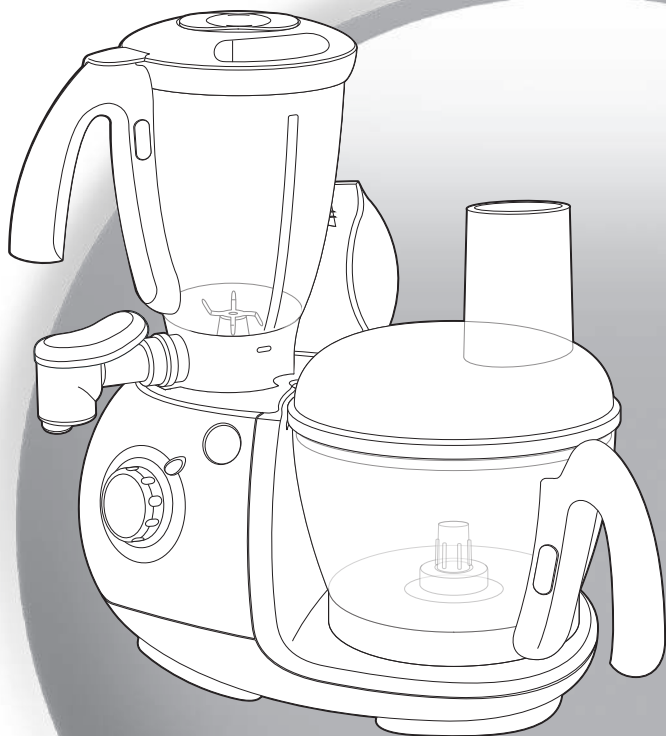
**AR**

p. 35 - 25

**FA**

p. 45 - 36

odacio

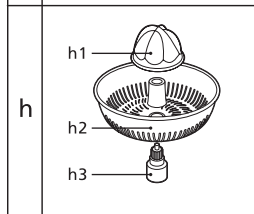
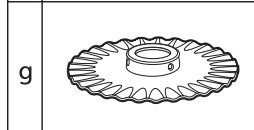
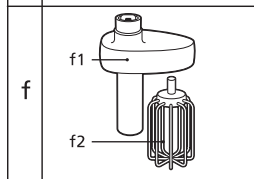
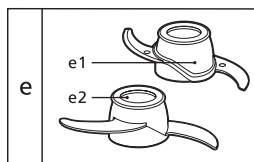
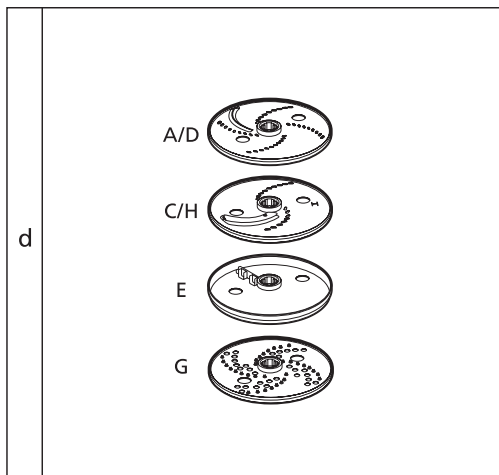
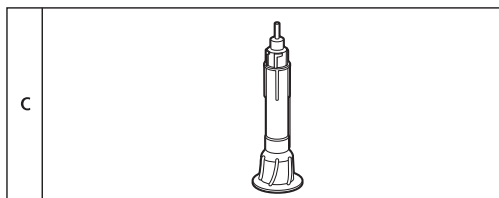
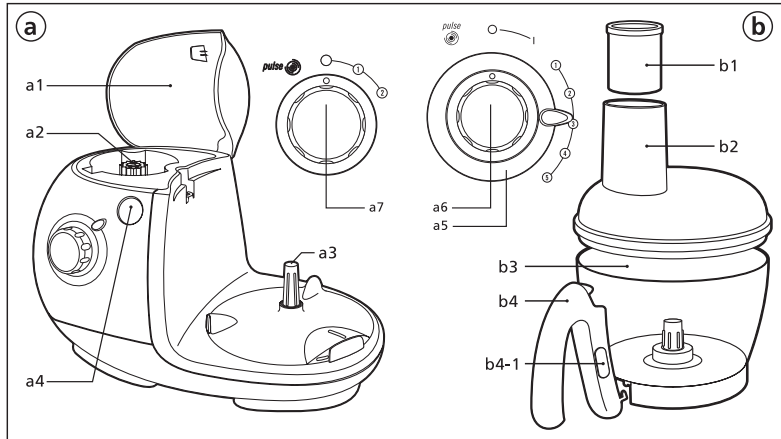


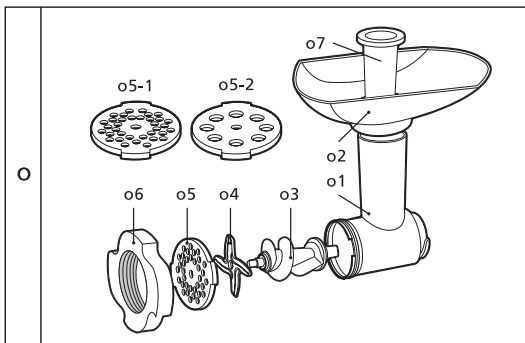
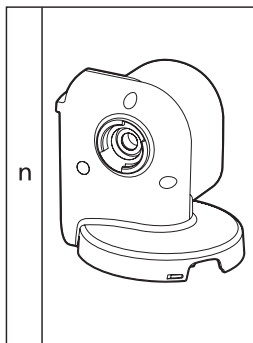
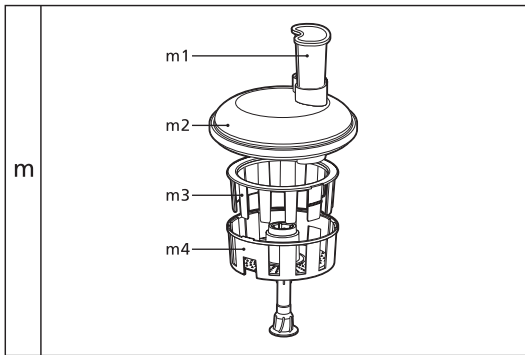
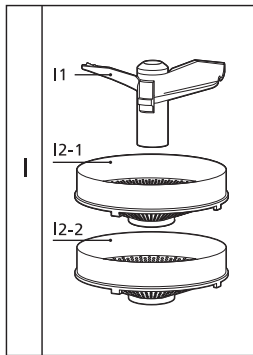
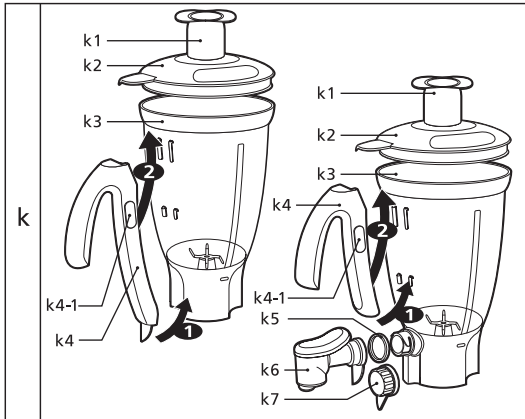
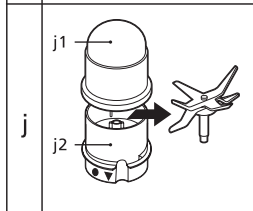
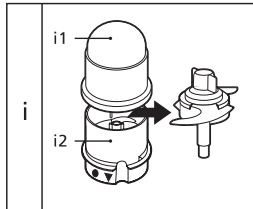
FR

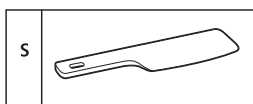
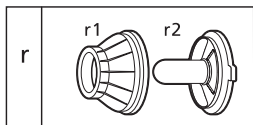
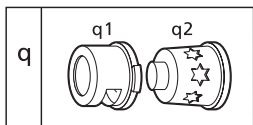
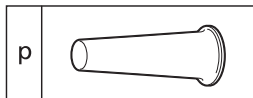
EN

AR

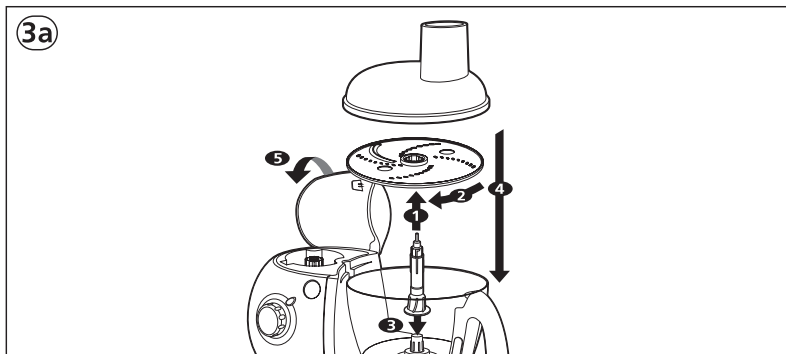
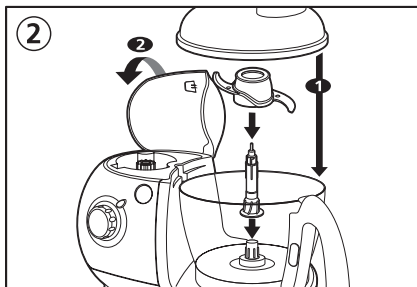
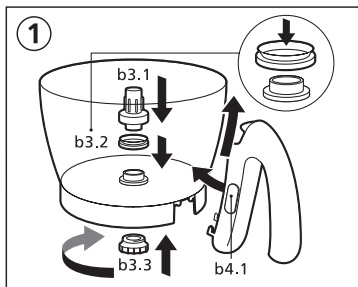
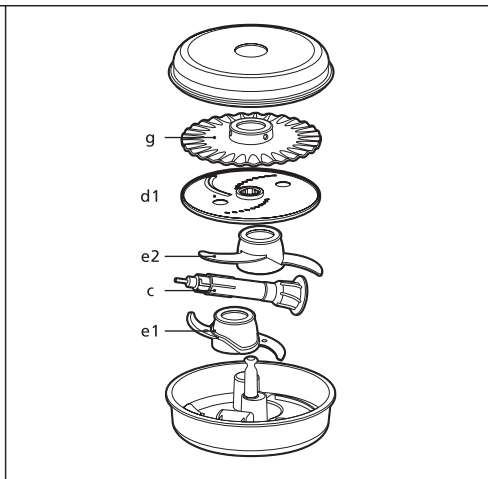
FA

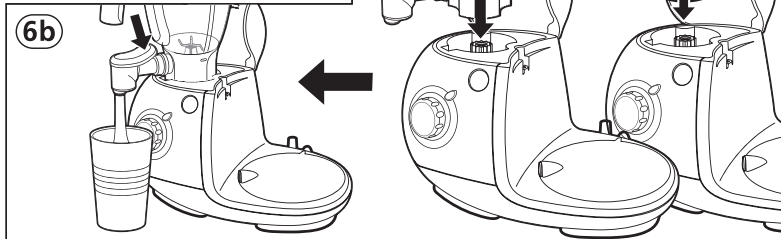
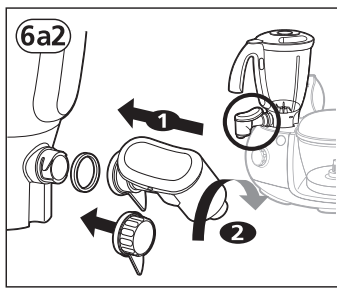
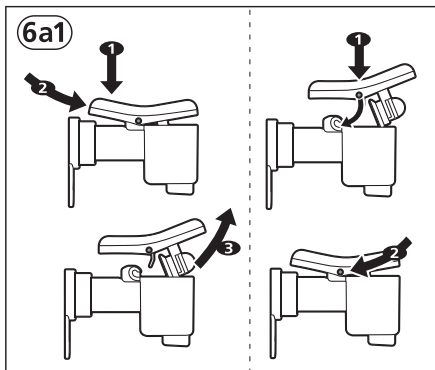
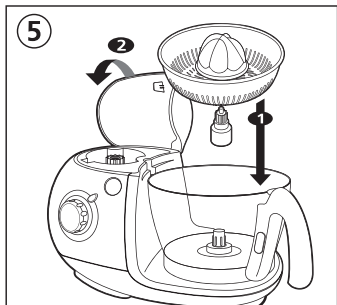
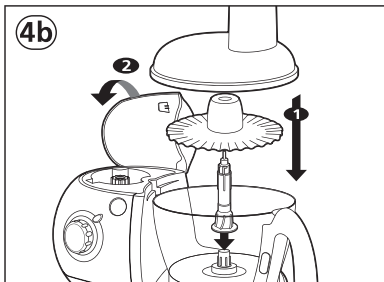
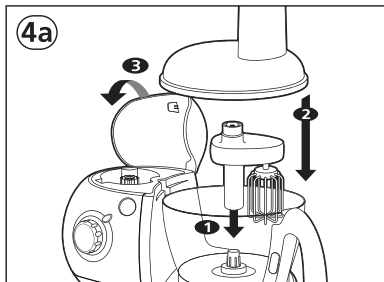




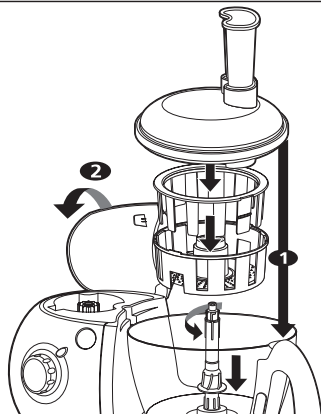


t

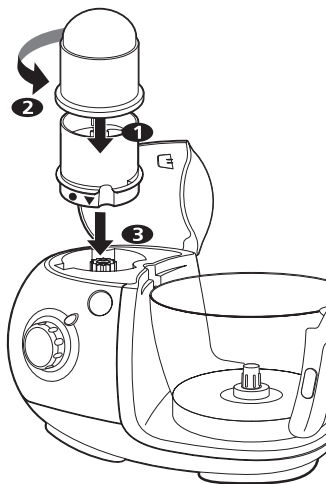




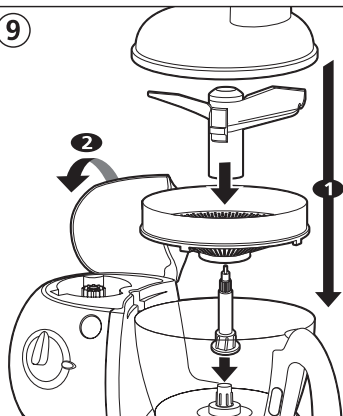
7a



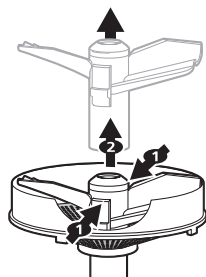
8

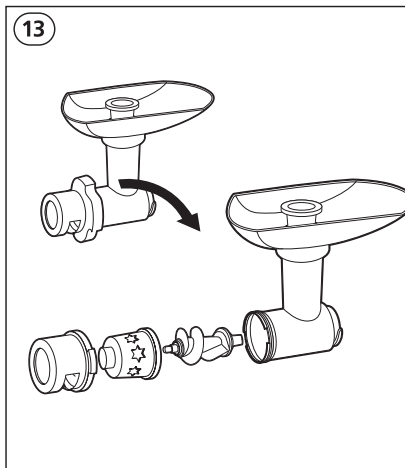
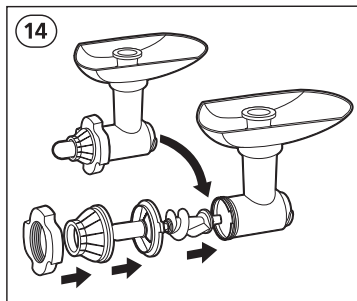
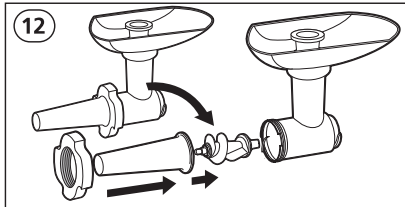
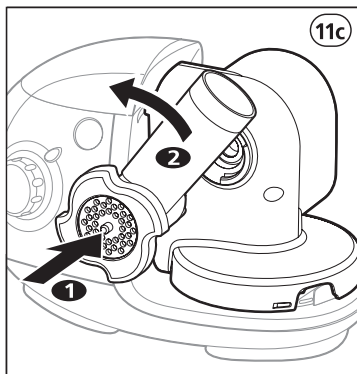
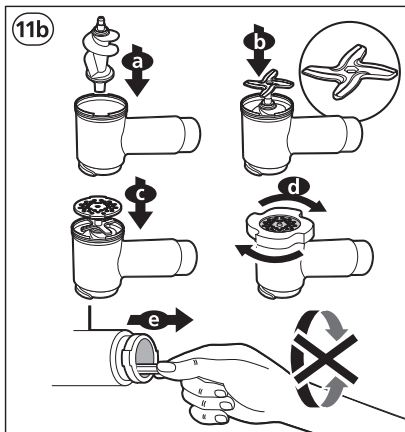
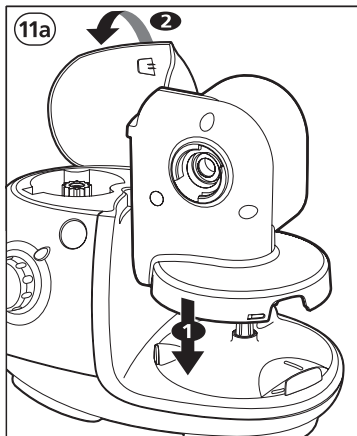


9

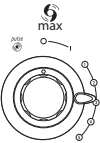































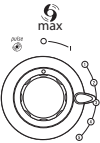



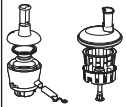








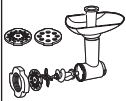






10







					
		5	2	20 s	1L
		5 - Pulse	2 - Pulse	30 s	600 g
					
					
		5	2	60 s	1.2 kg
				1 min 30 s	1 L
				3 min 30 s	1.5 kg
		5	2	2 min	500 g
		2	1		
		2	1		
		5	2		
		5	2	10 min	0.25 L
				10 min	x6
				10 min	0.5 L
		1	1	4 min	1 L
		5 - Pulse	2 - Pulse	1 min 30 s	1.5 L

					
		5	2	2 min	250 g
I 		5 - Pulse	2 - Pulse	10 s	80 g
J 				8 s	90 g
		1	-	2 min	1 kg
					500 g
	1  ↓ 2  ↓  2x2cm	5	2	15 min	10 kg
					
					
					

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la gamme **MOULINEX** exclusivement prévu pour la préparation des aliments.

## DESCRIPTION

### A Bloc moteur

- a1 Capot de sortie haute
- a2 Sortie haute
- a3 Sortie basse
- a4 Touche d'ouverture du capot (a1) et de déclipage de l'accessoire positionné sur la sortie haute
- a5 Variateur électronique de vitesses de 1 à 5 (selon modèle)
- a6 Bouton Marche/Arrêt et Pulse (marche intermittente)
- a7 Sélecteur de vitesse 1-2 et Pulse

### Accessoires selon modèles :

#### b. Ensemble bol

- b1. Pousoir doseur
- b2. Couvercle à cheminée
- b3. Bol
  - b3-1. Entraîneur
  - b3-2. Joint en caoutchouc
  - b3-3. Ecrou
- b4. Poignée démontable
  - b4-1. Bouton de déclipage de la poignée

#### c. Tige d'entraînement

#### d. Coupe-Légumes

Disques

- A/D : Râpé fin / tranché fin
- C/H : Râpé épais / tranché épais
- E : Coupe frites
- G : Gratté parmesan

#### e. Couteaux

- e1. Couteau métal
- e2. Pétrin plastique

#### f. Batteur

- f1. Boîtier d'entraînement
- f2. Fouet

#### g. Disque émulsionneur

#### h. Presse-agrumes

- h1. Cône
- h2. Panier filtre
- h3. Entraîneur

#### i. Mini-hachoir

- i1. Couvercle
- i2. Bol

#### j. Broyeur

- j1. Couvercle
- j2. Bol

#### k. Bol mixer avec ou sans robinet

- k1. Bouchon doseur
- k2. Couvercle
- k3. Bol
- k4. Poignée démontable
  - k4-1. Bouton de déclipage de la poignée
- k5. Joint pour robinet
- k6. Robinet
- k7. Capuchon

#### L. "Maxipress"

- l1. Palette
  - l2-1. Grille pour purée
  - l2-2. Grille pour coulis

#### m. Centrifugeuse avec bec verseur ou panier filtre

- m1. Pousoir
- m2. Couvercle
- m3. Couronne filtrante
- m4. Panier-filtre

#### n. Réducteur pour tête hachoir

#### o. Tête hachoir

- o1. Corps

FR

- o2. Plateau amovible
- o3. Vis
- o4. Couteau 4 branches
- o5. Grilles
  - o5-1. Grille petits trous : haché fin
  - o5-2. Grille gros trous : haché gros
- o6. Ecrou
- o7. Poussoir
- p. Entonnoir à saucisses
- q. Filière à gâteaux
  - q1. Support
  - q2. Moule
- r. Accessoire à kebbe
  - r1. Bague
  - r2. Embout
- s. Spatule
- t. Boîte de rangement

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

**AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.**

## MISE EN SERVICE

- Avant une première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche.
- Branchez votre appareil.

### Mise en marche

#### Modèle électronique :

- **Pulse (marche intermittente) :** tournez le bouton (a6) sur la position «Pulse» par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- **Marche continue :** tournez le bouton (a6) sur la position «1».
- **Arrêt :** tournez le bouton (a6) sur la position «0».
- **Variateur de vitesse (a5) :** sélectionnez la vitesse indiquée ou faites-la varier en cours de préparation.

## Modèle Bi-Vitesses :

- **Pulse (marche intermittente)** : tournez le bouton (a7) sur la position «Pulse» par impulsions successives pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
- **Marche continue** : tournez le bouton (a7) sur la position «1» ou «2» suivant la préparation.
- **Arrêt** : tournez le bouton (a7) sur la position «0».
- **Utilisation sortie haute (a2)** : assurez-vous qu'aucun accessoire n'est placé sur la sortie basse.

# LES FONCTIONS DE VOTRE ROBOT

## 1 MONTAGE DES PARTIES AMOVIBLES

### - Montage / démontage du bol (b3)

Le bol est utilisé avec les accessoires suivants (selon modèle):

- Couteaux (e), coupe-légumes (d), batteur (f), émulsionneur (g), presse-agrumes (h), centrifugeuse avec panier filtre (m5) «Maxipress» (l). S'ils ne sont pas déjà mis en place,
- Positionnez le joint (b3-2) sur le fond du bol. La lèvre du joint doit être orientée vers le haut.
- Positionnez l'entraîneur (b3-1) sur le joint (b3-2).
- Verrouillez l'ensemble avec l'écrou (b3-3) jusqu'à la butée.
- Démontez l'ensemble et nettoyez-le après chaque utilisation.

### - Montage / démontage des poignées (b4) du bol hachoir et (k4) du bol mixer.

- Pour une facilité de nettoyage et de rangement, la poignée du bol hachoir (b4) et du bol mixer (k4) sont démontables.
- Pour monter la poignée, positionnez la poignée en face des ergots du bol.
- Faites coulisser la poignée du bas vers le haut jusqu'au clic.
- Pour démonter la poignée, appuyez sur le bouton de déverrouillage (b4-1) ou (k4-1) et faites-la coulisser du haut vers le bas. Attention, il est nécessaire de déverrouiller le couvercle du bol mixer pour pouvoir démonter la poignée (k4).

**La poignée (b4) doit être présente sur le bol hachoir pour pouvoir verrouiller le capot de sortie haute (a1).**

## 2 MELANGER / MIXER / HACHER / PETRIR

### ACCESSOIRES UTILISÉS (selon modèle)

- Ensemble bol (b), tige d'entraînement (c), et couteaux (e) :
- Couteau métal (e1) pour mixer, hacher.
- Pétrin plastique (e2) pour pétrir ou mélanger.

### MONTAGE DES ACCESSOIRES

#### Appuyer sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).

- Positionnez le bol (b3) sur la sortie basse (a3).
- Positionnez la tige d'entraînement (c) sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Faites coulisser le couteau métal (e1) ou le pétrin plastique (e2) sur la tige d'entraînement (c), jusqu'au fond du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) sur le bol.
- Rabattez le capot de la sortie haute (a1).  
Vous devez entendre un « clic ». Pour le déverrouillage des couteaux (e) de la tige d'entraînement (c) :
- Posez l'ensemble sur une surface stable.
- Tournez la tige d'entraînement (c) dans le sens des aiguilles d'une montre en maintenant le couteau (e) par la partie supérieure.

## Conseils

### Mixer

- Vous pouvez mixer jusqu'à 1 litre de potage, soupe, compote en 20 s.

### Hacher

- En 15 à 30 s, vous hachez jusqu'à 600 g d'aliments :

- des produits durs : fromage, fruits secs, certains légumes (carottes, céleri...).
- des produits tendres : certains légumes (oignons, épinards ...).
- des viandes crues ou cuites (désossées, dénervées, et coupées en dés).
- des poissons crus ou cuits...

### Pétrir/mélanger

- En fonction pétrir, arrêtez l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte. Vous pouvez :

- pétrir jusqu'à 1,2 kg de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 60 s environ.
- mélanger jusqu'à 1 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.
- mélanger 1,5 kg de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min 30.

## 3 RAPER / TRANCHER

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (b), tige d'entraînement (c) et coupe-légumes (d).

### MONTAGE DES ACCESSOIRES

**Appuyer sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).**

- Positionnez le bol (b3) sur la sortie basse (a3).

Avec les disques (d) :

### 3a Modèle avec couvercle à cheminée classique (b2) et le poussoir (b1) :

- Placez la tige d'entraînement (c) dans le trou central du disque (d).
- Placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Placez le couvercle (b2) sur le bol.
- Fermez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».
- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (b1).

## Conseils

Vous pouvez préparer avec les disques (selon modèle) :

- tranché épais (H) / tranché fin (D) : pommes de terre, oignons, choux, concombres, betteraves, pommes, carottes ...
- râpé épais (C) / râpé fin (A) : célerave, pommes de terre, carottes, fromage...
- coupe-frites (E) : frites.
- gratter (G) : pommes de terre, parmesan ...

#### **4 BATTRE / FOUETTER / EMULSIONNER**

##### **ACCESSOIRES UTILISÉS (selon modèle)**

- Ensemble bol (b) et batteur (f)
- ou
- Ensemble bol (b), émulsionneur (g) et tige d'entraînement (c).

##### **MONTAGE DES ACCESSOIRES**

**Appuyer sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).**

- Positionnez le bol (b3) sur la sortie basse (a3).

##### **4a Avec le batteur (f) :**

- Placez-le sur l'entraîneur du bol (b3-1).

##### **4b Avec l'émulsionneur (g) :**

- Placez la tige d'entraînement (c) sur l'entraîneur du bol (b3-1).
  - Faites coulisser l'émulsionneur sur la tige d'entraînement.
- Puis :
- Mettez les ingrédients dans le bol.
  - Placez le couvercle (b2) sur le bol.
  - Rabattez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».

##### **Conseils**

- N'utilisez jamais ces accessoires pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères. Vous pouvez préparer : mayonnaise, aïoli, sauces, blancs en neige (1 à 6), crème fouettée, chantilly (jusqu'à 0,5 litre).

#### **5 PRESSER LES AGRUMES (selon modèle)**

##### **ACCESSOIRES UTILISÉS**

- Bol (b3) et presse-agrumes (h).

##### **MONTAGE DES ACCESSOIRES**

**Appuyer sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).**

- Positionnez le bol sur la sortie basse (a3).
- Positionnez l'entraîneur (h3) du presse-agrumes sur l'entraîneur du bol.
- Placez le panier filtre (h2) sur le bol.
- Placez le cône (h1) dans l'orifice du panier filtre.
- Fermez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».

##### **Conseils**

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (h1). Vous pouvez réaliser jusqu'à 1 litre de jus sans vider le bol.

## 6 HOMOGENEISER / MELANGER / MIXER TRES FINEMENT

### ACCESSOIRE UTILISÉ

- Bol mixer (**k**).

### MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

- Appuyez sur la touche d'ouverture (**a4**) pour ouvrir le capot de sortie haute (**a1**).

**Modèle Direct Service avec le robinet :**

#### 6a Assemblage du robinet (**k6**)

**6a1** Pour faciliter le nettoyage du robinet (**k6**), celui-ci est démontable en deux parties :

Appuyez sur « push », et décrochez le capot (**fig.6a-1**).

Nettoyez le robinet (**k6**) sous l'eau courante.

Remontez le capot en appuyant sur sa partie centrale, puis encliquez l'axe métallique sous les crochets (**fig.6a-1**).

#### 6a2 Montage du robinet (**k6**) sur le bol mixer (**k3**)

Engagez à fond le joint (**k5**) sur le goulot du bol, puis verrouillez d'un quart de tour le robinet assemblé (**k6**).

**Conseils :** ce bol mixer, muni de son robinet permet de verser votre préparation, directement dans le verre (cocktails), dans l'assiette ou le bol (potages) ou bien dans la poêle (pâte à crêpes). La vitesse 1 peut vous aider pour le service des préparations assez épaisses (milkshake ou smoothies).

Arrêtez l'appareil dès la fin du service.

Nettoyez l'ensemble robinet après chaque utilisation.

Si vous n'avez pas besoin du robinet, vous pouvez le remplacer par le capuchon (**k7**) (**voir fig 6a-1**), équipé du joint (**k5**).

#### 6b Pour les deux modèles :

- Mettez les ingrédients dans le bol mixer (**k3**), puis verrouillez le couvercle (**k2**) sur le bol.
  - Placez l'ensemble bol mixer (**k**) sur la sortie haute (**a2**).
- Vous devez entendre un « clic ».

#### Conseils

Vous pouvez ajouter des ingrédients par l'orifice du bouchon doseur (**k1**) en cours de préparation.

Utilisez toujours votre blender (**k**) avec son couvercle (**k2**) en place.

- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.
- Ne jamais utiliser le blender avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes ...).

Vous pouvez :

- Préparer jusqu'à 1,5 litre de potage finement mixé, de velouté, de crème, de compote, de milk-shake, de cocktail.
- Mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).
- Piler de la glace en vitesse maxi. Pour retirer le bol mixer, prenez-le par la poignée et appuyez sur la touche d'ouverture (**a4**).

**Pour retirer le bol mixer, prenez-le par la poignée et appuyez sur la touche d'ouverture (**a4**).**



## **7 CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (selon modèle)**

### **ACCESSOIRES UTILISÉS**

Centrifugeuse avec bec verseur (**m**) ou Bol (**b3**) et centrifugeuse avec panier filtre (**m**).

### **7a Modèle avec le panier filtre (m10).**

**Appuyer sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).**

- Positionnez le bol (**b3**) sur la sortie basse (**a3**). Assemblez le panier filtre (**m4**) avec sa couronne filtrante (**m3**) : descendez celle-ci dans le panier filtre afin de la clipper pour que l'ensemble soit solidaire.
  - Faites descendre le panier filtre assemblé (**m3 + m4**) sur l'entraîneur du bol (**b3-1**).
  - Placez le couvercle (**m2**) sur le bol.
  - Rabattez le capot de la sortie haute (**a1**).
- Vous devez entendre un « clic ».
- Introduisez les aliments dans la cheminée et pressez lentement à l'aide du poussoir (**m1**).
  - Videz fréquemment les déchets du panier-filtre.
  - Ne dépassez pas 250 g d'ingrédients (pommes, carottes, raisin) pour chaque opération.

### **Conseils**

- Pelez les fruits à peau épaisse ; retirez les noyaux et ôtez la partie centrale de l'ananas.
- Il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, etc.
- Vous pouvez préparer des jus avec différents fruits et légumes sans nettoyer chaque fois la centrifugeuse, les saveurs ne se mélangent pas.
- Consommez rapidement les jus après leur préparation et ajoutez du jus de citron pour les conserver quelques heures.

## **8 HACHER TRES FINEMENT DES PETITES QUANTITES (selon modèle)**

### **ACCESSOIRE UTILISÉ**

- Mini-hachoir (**i**) ou Broyeur (**j**)

### **MONTAGE DE L'ACCESSOIRE**

Appuyez sur la touche d'ouverture (**a4**) pour ouvrir le capot de sortie haute (**a1**).  
Mettez les ingrédients dans le bol (**i2 ou j2**), puis verrouillez le couvercle (**i1 ou j1**) sur le bol.  
- Placez l'accessoire sur la sortie haute (**a2**). Vous devez entendre un « clic ».  
S'il y a absence du couvercle ou si celui-ci est mal positionné, le robot ne fonctionne pas.

### **Conseils**

**Vous pouvez avec le mini-hachoir :**

- Hacher en quelques secondes : gousses d'ail, fines herbes, persil, fruits secs, pain, biscottes pour chapelure, jambon, ...
- Préparer des purées pour bébé.  
Quantité maximum fruits secs (noisettes, amandes, ...) : 80 g.  
Ce mini-hachoir n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

**Vous pouvez avec le broyeur :**

- Hacher en quelques secondes : coriandre, poivre, piment de Cayenne, abricots secs,....
- Quantité / Temps maximum  
Figues sèches : 90g / 8s

Pour retirer l'accessoire, appuyez sur la touche d'ouverture (**a4**).

## 9 MOULINER / PRESSER / ECRASER (selon modèle)

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble bol (b), tige d'entraînement (c), et «Maxipress» (l).

### MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

**Appuyer sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).**

- Positionnez le bol (b3) sur la sortie basse (a3).
- Positionnez la tige d'entraînement (c) sur l'entraîneur du bol (b3-1), puis verrouillez d'un quart de tour.
- Faites coulisser la grille désirée (l2) sur la tige d'entraînement (c) en tournant légèrement pour que les encoches sous la grille viennent en butée contre les nervures intérieures du bol.
- Positionnez la palette (l1) dans le trou central de la grille (l2) et enfoncez-la jusqu'au clic.
- Placez le couvercle (b2) sur le bol.
- Fermez le capot de la sortie haute (a1).

Vous devez entendre un clic.

### Conseils

Vous pouvez préparer avec la grille :

- Gros trous (l2-1) : des purées (jusqu'à 1 kg de légumes ou fruits cuits), pommes de terre, carottes, chou-fleur.
- Petits trous (l2-2) : des coulis ou compotes de fruits dénoyautés (jusqu'à 500 g), tomates, raisins, fraises, framboises, groseilles, abricots, pêches.

**Remarque :** Si la palette se déclipse de la grille, vérifiez que vous avez positionné la grille correspondante à votre préparation, que vos aliments sont bien décongelés ou bien cuits à coeur.

## 10 NETTOYAGE ET DÉMONTAGE DU «MAXIPRESS»

- Otez l'ensemble grille / palette de la tige d'entraînement (c).
- Appuyez sur les clips de chaque côté de la palette pour libérer la grille.

## 11 TÊTE HACHOIR (selon modèle)

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Ensemble réducteur (n) et tête hachoir (o).

### AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez la tête hachoir à l'eau chaude savonneuse et essuyez-la aussitôt soigneusement.

### MISE EN SERVICE

**11a Mise en place du réducteur sur le robot.**

- Appuyez sur la touche d'ouverture (a4) pour ouvrir le capot de sortie haute (a1).
- Positionnez le réducteur sur la sortie basse (a3) :
- Refermez le capot de sortie haute (a1).

**11b Assemblage de la tête hachoir :**

- Prenez le corps (o1) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut. Introduisez ensuite la vis (o3) (axe long en premier) dans le corps (o1).
- Emboîtez le couteau (o4) sur l'axe court en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.

- Placez la grille choisie (**o5-1** ou **o5-2**) sur le couteau (**o4**) en faisant correspondre les ergots avec les encoches.
- Vissez l'écrou (**o6**) sur le corps (**o1**) dans le sens des aiguilles d'une montre et à fond, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.

### 11c Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil.

- Face au réducteur (bloc moteur robot débranché), présentez la tête hachoir (**o**) cheminée inclinée vers la droite. Engagez la tête hachoir à fond sur le réducteur (**n**).
- Ramenez la cheminée à la verticale jusqu'au blocage. La tête hachoir (**o**) se verrouillera automatiquement sur le réducteur (**n**), dès sa mise en fonctionnement.
- Engagez le plateau amovible (**o2**) sur la cheminée.
- Branchez l'appareil.

### UTILISATION

- Préparez toute la quantité d'aliments à hacher. Éliminez les os, les cartilages et les nerfs.
- Coupez la viande en morceaux (2 x 2 cm environ) et placez-les sur le plateau (**o2**).
- Placez un récipient sous la tête hachoir.

### Conseils

- Introduisez la viande dans la cheminée morceau par morceau à l'aide du poussoir (**o7**).
- **Ne poussez jamais avec les doigts ou tout autre ustensile.**
- N'utilisez pas votre appareil plus de 15 minutes lorsque vous hachez de la viande.
- Assurez vous que votre viande est bien décongelée.

**Astuce :** en fin d'opération, vous pouvez passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

### Nettoyage de la tête hachoir

- Avant tout nettoyage, débranchez votre appareil.
- Déverrouillez la tête hachoir en l'inclinant vers la droite pour l'enlever du bloc réducteur.
- Pour démonter la tête hachoir, ôtez le plateau (**o2**) de la cheminée, dévissez l'écrou (**o6**), retirez la grille (**o5**), le couteau (**o4**) et la vis (**o3**).
- Manipulez les parties tranchantes avec précaution.
- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et essuyez-les soigneusement.
- La grille (**o5**) et le couteau (**o4**) doivent rester gras. **Enduisez-les d'huile alimentaire.**
- Ne laissez jamais pénétrer d'humidité dans le réducteur. Essayez-le simplement avec un chiffon doux.
- **Ne mettez pas la tête hachoir (**o**) au lave-vaisselle, c'est à dire le corps (**o1**), la vis (**o3**), le couteau (**o4**), les grilles (**o5**) et l'écrou (**o6**).**

### 12 ENTONNOIR À SAUCISSES (selon modèle)

Cet accessoire qui s'adapte sur la tête hachoir métal vous permet de réaliser des saucisses de toutes sortes adaptées à vos goûts.

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Entonnoir à saucisses (**p**), ensemble réducteur (**n**) et tête hachoir (**o**)

### MONTAGE

- Mettez la vis (**o3**) en place dans le corps (**o1**) de la tête hachoir métal.
- Positionnez l'entonnoir (**p**) puis l'écrou (**o6**) et vissez-le très fort.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur (**n**).

**Remarque :** cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

### UTILISATION

Cet accessoire est à utiliser une fois que vous avez haché votre viande et que vous avez assaisonné votre hachis selon votre goût.

- Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour qu'il retrouve son élasticité, enfiler le sur l'entonnoir **(p)** en laissant dépasser 5 cm environ.
- Remplissez de hachis la cheminée du corps **(o1)** de la tête hachoir, mettez en marche et appuyez avec le poussoir de façon à amener le hachis juste à l'extrémité de l'entonnoir.
- Arrêtez l'appareil.
- Faites un noeud avec les 5 cm de boyau qui dépassent. Repoussez le noeud 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. Le boyau se remplit.
- Quand tout le hachis est passé, arrêtez l'appareil, retirez le boyau restant sur l'entonnoir et faites un noeud.

### Conseils

Pour éviter que le boyau ne se tende excessivement, ne faites pas de trop grosses saucisses.

- Ce travail se fera plus facilement à deux : l'un approvisionnant le hachis et l'autre maintenant le boyau qui se remplit.
- Donnez aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau de place en place.

## 13 FILIÈRE À BISCUITS (selon modèle)

Cet accessoire qui s'adapte sur la tête hachoir métal vous permet de façonner des petits gâteaux.

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Filière à biscuits **(q)**, ensemble réducteur **(n)** et tête hachoir **(o)**

### MONTAGE

- Mettez la vis **(o3)** en place dans le corps **(o1)** de la tête hachoir métal.
- Placez le moule **(q2)** dans le support **(q1)**.
- Faites correspondre les deux ergots du support **(q1)** avec les deux encoches de la tête hachoir **(o1)**.
- Vissez à fond, sans bloquer, l'écrou **(o6)** sur le corps **(o1)**.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur **(n)**.

**Remarque :** cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

### 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.

## 14 ACCESSOIRE À KEBBE (selon modèle)

### ACCESSOIRES UTILISÉS

- Accessoire à kebbe **(r)**, ensemble réducteur **(n)** et tête hachoir **(o)**

## MONTAGE

- Mettez la vis **(o3)** en place dans le corps **(o1)** de la tête hachoir métal.
- Positionnez l'embout de filière **(r2)** sur la tête en faisant correspondre les deux ergots avec les deux encoches de la tête hachoir.
- Positionnez la bague **(r1)** sur l'embout de filière **(r2)** puis l'écrou **(o6)** et vissez-le très fort.
- Placez la tête ainsi montée sur le réducteur **(n)**.

**Remarque :** cet accessoire s'utilise sans grille, ni couteau.

## NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires, ils passent tous au lave-vaisselle à l'exception :
  - du boîtier d'entraînement du batteur **(f1)**.
  - de l'ensemble tête hachoir **(o)**.

Pour le nettoyage spécifique de la tête hachoir se rapporter au paragraphe **11c**.

- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer **(k)**. Fermez le couvercle. Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche pulse. Débranchez l'appareil. Rincez le bol sous l'eau courante et laissez-le sécher.
- Le bol **(b3)** est équipé d'un joint **(b3-2)**.  
Pour le nettoyer, vous pouvez passer le bol au lave-vaisselle ou bien le laver avec de l'eau chaude.

**Pour remonter le joint sur le bol, vérifiez que la lèvres du joint soit toujours orientée vers le haut.**

- Pour faciliter le nettoyage et le rangement, la poignée du bol hachoir **(b4)** et celle du bol mixer **(k4)** sont démontables (elles passent au lave-vaisselle).
- **En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.**
- Ne mettez pas le bloc moteur **(a)**, ni le boîtier d'entraînement du batteur **(f1)**, ni le réducteur **(n)** dans l'eau ni sous l'eau courante. Essuyez-les avec une éponge humide.
- **Les lames des accessoires sont très affûtées.**

**Manipulez-les avec précaution.**

## RANGEMENT

Votre robot Odacio est muni selon modèle :

- d'une boîte de rangement **(t)**, qui vient se positionner à l'intérieur de l'ensemble bol **(b)**. Vous pouvez y ranger les disques coupe-légumes **(d)**, le couteau métal **(e1)**, le pétrin plastique **(e2)** ainsi que la tige d'entraînement **(c)**.
- d'un range cordon placé dans le bloc moteur : rangez et réglez la longueur du câble d'alimentation comme vous le désirez en poussant ou tirant le cordon.

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE?

Vérifiez :

- le branchement
- que les accessoires sont correctement positionnés sur le bloc moteur.
- que les couvercles sont correctement positionnés.
- lors de l'utilisation de l'ensemble bol **(b)** ou du réducteur hachoir **(n)**, que le capot de sortie haute **(a1)** est bien fermé.

**Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?**

Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex Service").

## ACCESSOIRES

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé Moulinex les accessoires suivants :

### Accessoires Centre service agréé Moulinex

Disque inox coupe-frites (disque E)

Disque inox gratté (disque G)

Disque inox râpé /tranché épais  
(disque C/H)

Disque inox râpé/ tranché fin  
(disque A/D)

Mini-hachoir

Broyeur

Bol mixer

Bol mixer avec robinet

Ensemble bol transparent

Couteau métal

Pétrin plastique

Batteur

Emulsionneur

Presse-agrumes

Maxipress

(seulement version électronique)

Centrifugeuse avec panier filtre

Spatule

Ensemble hachoir :

- Réducteur

- Couteau

- Grilles

- Entonnoir à sauce

- Filière à biscuit

- Accessoire à kebbé

Thank you for choosing a product from the **MOULINEX** range, exclusively designed for the preparation of foodstuffs.

## DESCRIPTION

### A Motor unit

- a1 upper drive cover
- a2 upper drive
- a3 lower drive
- a4 release button of the cover (a1) and unclipping of the accessory on the upper drive
- a5 electronic speed variator from 1 to 5 (depending on model)
- a6 knob for Operation/Stop and Pulse (intermittent operation)
- a7 1-2 and Pulse speed selector

### Accessories depending on model:

#### b. Bowl assembly

- b1. pusher-measure
- b2. lid with standard feed tube
- b3. bowl (see figure1)
  - b3-1. drive rod
  - b3-2. rubber seal
  - b3-3. nut
- b4. removable handle
  - b4-1. knob for unclipping the handle

#### c. Spindle

#### d. Vegetable cutter

discs

- A/D : fine slicing / grating
- C/H : thick slicing / grating
- E : chip cutter
- G : parmesan grater

#### e. Cutters

- e1. metal blade
- e2. plastic kneader

#### f. Whisk

- f1. drive housing
- f2. whisk

#### g. Emulsifying disc

#### h. Citrus press

- h1. cone
- h2. filter basket
- h3. drive rod

#### i. Mini-chopper

- i1. lid
- i2. bowl

#### j. Grinder

- j1. lid
- j2. bowl

#### k. blender with or without tap

- k1. measuring cap
- k2. lid
- k3. jug
- k4. removable handle
  - k4-1. knob for unclipping the handle
- k5. seal pour tap
- k6. tap
- k7. stopper

#### l. "Maxipress"

- l1. rotor blade
  - l2-1. disc for purée
  - l2-2. disc for coulis

#### m. Centrifugal juice extractor with pouring spout or filter basket

- m1. food pusher
- m2. lid
- m3. filter crown
- m4. filter basket

#### n. Geared reducer for mincer head

#### o. Mincer head

- o1. Body
- o2. Removable tray
- o3. Screw

EN

- o4. 4 blade cutter
- o5. Discs
  - o5-1. Small hole disc: fine mincing
  - o5-2. Large hole disc: coarse mincing
- o6. Nut
- o7. Food pusher
- p. Sausage nozzle
- q. Cake nozzle
  - q1. Support
  - q2. Mould
- r. Kebbe accessory
  - r1. Ring
  - r2. Nozzle
- s. Spatula
- t. Storage unit

The accessories supplied with the model you have purchased are shown on the label on the top of the packaging.

## **CAUTION: the safety precautions are part of the appliance.**

**Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.**

### **FIRST USE**

- Before using for the first time, wash all of the parts in hot soapy water. Rinse and dry.
- Place the motor unit on a flat, clean dry surface.
- Plug in your appliance.

#### **Starting your appliance**

##### **Electronic model:**

- **Pulse (intermittent operation):** turn the knob (a6) to the "Pulse" position by pressing successively for better control of some preparations.
- **Continuous operation:** turn the knob (a6) to the "1" position.
- **Stop:** turn the knob (a6) to the "0" position.
- **Speed variator (a5):** select the speed indicated or vary it during the preparation.

##### **Two-Speed Model:**

- **Pulse (intermittent operation):** turn the knob (a7) to the "Pulse" position by pressing successively for better control of some preparations.
- **Continuous operation:** turn the knob (a7) to the "1" or "2" position depending on the preparation.
- **Stop:** turn the knob (a7) to the "0" position.



- **Using the upper drive (a2):** check that no accessories are attached to the lower drive.

## THE FUNCTIONS OF YOUR FOOD PROCESSOR

### 1 ASSEMBLING THE REMOVABLE PARTS

#### - **Fitting / removing the bowl (b3)**

The bowl is used with the following accessories (depending on model):

- Cutters (e), vegetable cutters (d), whisk (f), emulsifier (g), citrus press (h), centrifugal juice extractor with filter basket (m5) "Maxipress" (l).
  - If it is not already fitted, fit the seal (b3-2) onto the bottom of the bowl. The lip of the seal must be facing upwards.
  - Fit the drive rod (b3-1) onto the seal (b3-2).
  - Lock the assembly with the nut (b3-3) until it locks.
  - Dismantle the assembly and clean it after each use.
  - **Fitting / removing the handles (b4) of the bowl and (k4) the blender.**
  - For easier cleaning and storage, the handle of the bowl (b4) and the blender (k4) can be removed.
  - To fit the handle, position it opposite the clips of the bowl.
  - Slide the handle upwards until it clicks into place.
  - To remove the handle, press the release knob (b4-1) or (k4-1) and slide it downwards. (Note: the lid of the blender must be removed to allow the handle (k4) to be taken off.)
- The handle (b4) must be fitted to the bowl so that the upper drive cover (a1) may be locked.**

### 2 MIXING / BLENDING / MINCING / KNEADING

#### ACCESSORIES USED (depending on model)

- Bowl assembly (b), spindle (c), and cutters (e):
  - metal blade (e1) for blending and chopping.
  - plastic kneader (e2) for kneading or mixing.

#### FITTING THE ACCESSORIES

**Press the release button (a4) to open the upper drive (a1) cover.**

- Place the bowl (b3) on the lower drive (a3).
- Place the spindle (c) on the bowl drive (b3-1).
- Slide the metal blade (e1) or the plastic kneader (e2) onto the spindle (c), to the bottom of the bowl.
- Place the ingredients in the bowl.
- Fit the lid (b2) onto the bowl.
- Close the upper drive cover (a1).  
You should hear it "click" shut.
- To release the cutters (e) from the spindle (c):
  - Place the assembly on a stable surface.
  - Turn the spindle (c) in a clockwise direction while holding the cutter (e) at the top.

## Tips

### Blending

- You can blend up to 1 litre of stew, soup, or purée in 20 s.

### Chopping

- In 15 to 30 s, you can chop up to 600 g of foodstuffs:

- hard foodstuffs: cheese, dry fruits, certain vegetables (carrots, celery...).
- tender foodstuffs: certain vegetables (onions, spinach...).
- raw or cooked meats (bones and nerves removed and cut into cubes).
- raw or cooked fish...

### Kneading / mixing

- With the kneading function, stop the appliance as soon as you see the ball of pastry form.

You can:

- knead up to 1.2 kg of heavy dough (rich shortcrust, shortcrust, bread dough) in approximately 60 sec.
- mix up to 1 litre of pancake or waffle batter, etc. in 1 to 1 min.
- mix 1.5 kg of light mixture (biscuits, cakes) in 1 to 3 min.

## 3 GRATING / SLICING

### ACCESSORIES USED

- Bowl assembly **(b)**, spindle **(c)** and vegetable cutter **(d)**.

### FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button **(a4)**

To open the upper drive cover **(a1)**.

- Place the bowl **(b3)** onto the lower drive **(a3)**.

With the discs **(d)**:

### 3a Model with lid with standard feed tube **(b2)** and food pusher **(b1)**:

- Place the spindle **(c)** in the central hole of the disc **(d)**. You have to turn clockwise to lock in place.

- Place the assembly onto the bowl drive **(b3-1)**.

- Fit the cover **(b2)** on the bowl.

- Close the upper drive cover **(a1)**.

You should hear it click shut.

- Insert the foodstuffs into the tube and guide them with the food pusher **(b1)**.

## Tips

You can prepare with the discs (depending on model):

- thick slices **(H)** / thin slices **(D)**: potatoes, onions, cucumbers, beetroot, apples, carrots, cabbage...
- thick grating **(C)** / thin grating **(A)**: celeriac, potatoes, carrots, cheese...
- chip cutter **(E)**: potato, chips
- parmesan grater **(G)**: potatoes; parmesan ...

#### **4 BEATING / WHISKING / EMULSIFYING**

##### **ACCESSORIES USED (depending on model)**

- Bowl assembly **(b)** and whisk **(f)**
- or
- Bowl assembly **(b)**, emulsifier **(g)** and spindle **(c)**.

##### **FITTING THE ACCESSORIES**

**Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).**

- Place the bowl **(b3)** onto the lower drive **(a3)**.

##### **4a With the whisk (f):**

- Place it onto the bowl drive **(b3-1)**.

##### **4b With the emulsifier(g):**

- Place the spindle **(c)** onto the bowl drive **(b3-1)**.
- Slide the emulsifier onto the spindle.

Then:

- Place the ingredients into the bowl.
  - Fit the lid **(b2)** on the bowl.
  - Close the upper drive cover **(a1)**.
- You should hear it click shut.

##### **Tips**

- Do not use these accessories to knead heavy dough or to mix sponges.
- You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, whisked egg whites (1 to 6), whipped cream, Chantilly cream (up to 0.5 litre).

#### **5 SQUEEZING FRUIT JUICES (depending on model)**

##### **ACCESSORIES USED**

- bowl **(b3)** and citrus press **(h)**.

##### **FITTING THE ACCESSORIES**

**Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).**

- Place the bowl onto the lower drive **(a3)**.
- Place the drive rod **(h3)** of the citrus press onto the bowl drive.
- Place the filter basket **(h2)** on the bowl.
- Place the cone **(h1)** in the hole of the filter basket.
- Close the upper drive cover **(a1)**.

You should hear it click shut

##### **Tips**

- Place half a citrus fruit on the cone **(h1)**. You can make up to 1 litre of juice without emptying the bowl.

## 6 SMOOTHIES / BLENDING / FINE BLENDING

### ACCESSORY USED

- blender (k).

### FITTING THE ACCESSORY

Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).

### 6a Direct Service Model with tap:

#### 6a1 Cleaning the tap (k6)

To make the tap (k6) easier to clean, it can be dismantled into two parts: Press "push", and release the cover (fig. 6a-1). Clean the tap (k6) under running water. Fit the cover by pressing the middle of it, then clip on the metal pin underneath the hooks (fig. 6a-1).

#### 6a2 Fitting the tap (k6) onto the blender (k3)

Push the seal (k5) as far as possible onto the neck of the jug, then lock the assembled tap (k6 with a quarter turn).

**Tips :** this blender, fitted with its tap, allows you to pour your preparation, directly into glasses (cocktails), onto plates or into bowls (soups) or into the pan (pancakes). Speed 1 helps you to serve thick preparations (milkshakes or smoothies). Stop the appliance as soon as it has finished.

Clean the assembled tap each time after each use.

If you do not need the tap, you can replace it with the stopper (k7) (see fig 6a-1), equipped with the seal (k5).

### 6b For the two models:

- Place the ingredients in the blender (k3), then lock the lid (k2) onto the jug.
- Place the blender assembly (k) onto the upper drive (a2).  
You should hear a click.

#### Tips

You can add ingredients via the hole of the cap (k1) during the preparation.

Always use your blender (k) with its cover (k2) fitted.

- Do not fill the blender with a boiling liquid.
- Do not use the blender with dry foodstuffs (walnuts, almonds, peanuts...).

You can:

- prepare up to 1.5 litres of finely blended stews or soups, creams, purées, milk-shakes, cocktails.
- blend any liquid preparations (pancakes, doughnuts, clafoutis).
- crush ice at max. speed

**To remove the blender, hold it by the handle and press the release button (a4).**

## 7 CENTRIFUGING FRUITS and VEGETABLES (depending on model)

### ACCESSORIES USED

Centrifugal juice extractor with pouring spout (m) or Bowl (b3) and centrifugal juice extractor with filter basket (m).

## 7a Model with the filter basket (m10)

**Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).**

- Place the bowl (b3) onto the lower drive (a3). Assemble the filter basket (m4) with its filter crown (m3): lower it into the filter basket to clip it onto the assembly.
- Lower the filter basket assembly (m3+m4) onto the bowl drive (b3-1)
- Fit the lid (m2) onto the bowl.
- Close the upper drive cover (a1).

You should hear a click.

- Insert the foodstuffs into the tube and slowly press down using the food pusher (m1).
- Empty the waste regularly from the filter - basket.
- Do not use more than 250 g of ingredients (apples, carrots, grapes) for each operation.

### Tips

- Peel fruits with thick skins; remove stones and the core of pineapples.
- It is not possible to extract the juice from certain fruits and vegetables: bananas, avocado pears, blackberries, etc...
- You can prepare juices with different fruits and vegetables without having to clean the centrifugal juice extractor every time, the flavours will not be mixed.
- Drink the juices immediately after preparation or add lemon juice to prevent them from browning for a few hours.

## 8 FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (depending on model)

### ACCESSORY USED

- Mini-chopper (i) or Grinder (j).

### FITTING THE ACCESSORY

**Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).**

Place the ingredients inside the bowl (i2 or j2), then lock the lid (i1 or j1) onto the bowl .

- Place the accessory on the upper drive (a2) (you should hear a click).

If the lid is missing or incorrectly fitted, the food processor will not operate.

### Tips

**With the mini-chopper you can:**

- Chop in a few seconds: cloves of garlic, fresh herbs, parsley, nuts, bread, crackers for breadcrumbs, ham, ...
- Prepare purées for baby.  
Maximum quantity of nuts (walnuts, almonds, ...): 80 g.

This mini-chopper is not designed for hard foodstuffs such as tea, coffee.

**With the grinder you can:**

- Grind in a few seconds: coriander, pepper, Cayenne peppers, dried apricots,...
- Maximum quantity/time  
dried figs: 90g / 8s

To remove the accessory, press the release button (a4).

## 9 PUREEING/ PRESSING / MASHING (depending on model)

### ACCESSORIES USED

- Bowl assembly (b), spindle (c), et "Maxipress" (l)

### FITTING THE ACCESSORY

**Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).**

- Place the bowl (b3) onto the lower drive (a3).
- Place the spindle (c) on the bowl drive (b3-1).
- Slide the desired disc (l2) onto the spindle (c) whilst turning it slightly so that the slots under the disc come to a stop against the inside ribs of the bowl.
- Place the rotor (l1) in the central hole of the disc (l2) and push it in until it clicks into place.
- Fit the lid (b2) onto the bowl.
- Close the upper drive cover (a1).

You should hear a click.

### Tips

You can prepare with the disc:

- Large holes (l2-1): purées (up to 1 kg of cooked fruits or vegetables): potatoes, carrots, cauliflowers.
- Small holes (l2-2): coulis or compotes with cored fruits (up to 500 g): tomatoes, grapes, strawberries, raspberries, redcurrants, apricots, peaches.

**Remark :** If the rotor comes unclipped from the disc, check that you have fitted the correct disc for the type of preparation and that your food is fully thawed or fully cooked.

## 10 CLEANING AND REMOVING THE "MAXIPRESS"

- Remove the disc / rotor assembly from the spindle (c).
- Press the clips on either side of the rotor to free the disc.

## 11 MINCING HEAD (depending on model)

### ACCESSORIES USED

- Geared reducer assembly (n) and mincer head (o).

### BEFORE FIRST USE

- Wash the mincer head in hot soapy water and dry it carefully immediately.

### USE

#### 11a Fitting the geared reducer onto the food processor.

- Press the release button (a4) to open the upper drive cover (a1).
- Place the geared reducer onto the lower drive (a3):
- Close the upper drive cover (a1).

#### 11b Assembling the mincer head:

- Hold the body (o1) by the tube with the largest opening at the top. Next insert the screw (o3) (longest pin first) into the body (o1).
- Fit the cutter (o4) onto the short pin with the cutting edges towards the outside.

- Place the selected disc (**o5-1 or o5-2**) on the cutter (**o4**) by aligning the hooks with the slots.
  - Tighten the nut (**o6**) completely onto the body (**o1**) in a clockwise direction, without jamming it.
  - Check the assembly. The pin must not have any play or be able to spin.
- If this is not the case, repeat the above operations.

### **11c Fitting the mincer head onto the appliance.**

- Opposite the geared reducer (food processor motor unit unplugged), place the mincer head (**o**) with the tube angled towards the right. Insert the mincer head completely into the geared reducer (**n**).
- **Bring the tube back to the vertical position until it is locked in place. The mincer head (o) will automatically lock onto the geared reducer (n), as soon as it is operated.**
- Insert the removable tray (**o2**) onto the tube.
- Plug in the appliance.

### **USE**

- Prepare the entire quantity of foodstuffs to be minced. Remove the bones, nerves and cartilages.
- Cut the meat into pieces (approximately 2 x 2 cm) and place them on the tray (**o2**).
- Place a bowl underneath the mincer head.

### **Tips**

- Insert the meat into the tube piece by piece using the food pusher (**o7**).
- **Do not push with your fingers or any other utensil.**
- Do not use your appliance for more than 15 minutes when you are mincing meat.
- Check that the meat is fully thawed.

**Tip** : at the end of the operation, you can process a few small pieces of bread to clear out all of the mince.

### **Cleaning the mincer head**

- Before any cleaning operation, unplug your appliance.
- Release the mincer head by tilting it to the right to remove it from the geared reducer unit.
- To remove the mincer head, remove the tray (**o2**) from the tube, and unscrew the nut (**o6**), remove the disc (**o5**), the cutter (**o4**) and the screw (**o3**).
- Handle all sharp parts with care.
- Wash all parts in hot soapy water, Rinse them and dry them carefully.
- The disc (**o5**) and the cutter (**o4**) must remain oiled. Coat them with oil.
- Do not allow water to enter the geared reduced. Simply wipe it using a soft cloth.
- **Do not place the mincer head (o) in the dishwasher, which is to say the body (o1), the screw (o3), the cutter (o4), the discs (o5) and the nut (o6).**

### **12 SAUSAGE FUNNEL (depending on model)**

This accessory, which fits onto the metal mincer head allows you to make any kinds of sausages.

#### **ACCESSORIES USED**

- Sausage funnel (**p**), geared reducer assembly (**n**) and mincer head (**o**).

#### **ASSEMBLY**

- Fit the screws (**o3**) to the body (**o1**) of the mincer head metal.
- Place the funnel (**p**) then the nut (**o6**) and tighten fully.
- Place the assembled head onto the geared reducer (**n**).

**Remark:** this accessory is used without a disc or cutter.

## USE

This accessory is to be used once the meat has been minced and you have seasoned the mince to your taste.

- After leaving the sausage skin to soak in warm water so that it becomes elastic again, slide it onto the funnel (p) and leave approximately 5 cm overhang.
- Fill the tube with mince (o1), start and press with the food pusher so as to push the mince to the end of the funnel.
- Stop the appliance.
- Make a knot 5 cm from the end of the sausage skin. Slide it onto the sausage funnel and push the knot onto the end of the funnel to avoid trapping air in the skin.
- Start the operation again and continue to supply the mince. The skin fills up.
- When all of the mince has been used, stop the appliance, and remove the remaining skin from the funnel and make a knot.

## Tips

To avoid the skin being too tight, do not make sausages that are too big.

- It is easier when working with someone else: one supplies the mince and the other holds the skin while it fills up.
- Make the sausages as long as you want by pinching and turning the skin at the desired lengths.

## 13 BISCUIT NOZZLE (depending on model)

This accessory which fits onto the metal mincer head allows you to make small biscuits.

### ACCESSORIES USED

- Biscuit nozzle (q), geared reducer assembly (n) and mincer head (o)

### ASSEMBLY

- Fit the screws (o3) to the body (o1) of the metal mincer head.
- Place the mould (q2) in the support (q1).
- Align the two support hooks (q1) with the two slots on the mincer head (o1).
- Tighten fully, without locking it, the nut (o6) onto the body (o1).
- Place this head assembly onto the geared reducer (n).

**Remark:** this accessory is used without a disc or a cutter.

## USE

- Prepare the biscuit dough (you will obtain better results with a soft dough).
- Choose the pattern by aligning the arrow with the chosen shape.
- Process until you have obtained the quantity of biscuits desired.

## 14 KEBBE ACCESSORY (depending on model)

### ACCESSORIES USED

- Kebbe accessory (r), geared reducer assembly (n) and mincer head (o).

### ASSEMBLY

- Fit the screws (o3) to the body (o1) of the metal mincer head.
- Place the nozzle (r2) on the head aligning the two hooks with the two slots on the mincer head.
- Place the ring (r1) on the nozzle (r2) then the nut (o6) and tighten fully.
- Place this head assembly onto the geared reducer (n).

**Remark:** this accessory is used without a disc or a cutter.



## CLEANING

- Unplug the appliance.
- To make cleaning easier, rinse the accessories quickly after use.
- Wash and dry the accessories, they are all dishwasher proof except for:
  - the whisk drive body (f1)
  - the mincer head assembly (o).

For specific cleaning instructions for the mincer head, refer to paragraph 11c.

- Pour hot water and a few drops of washing up liquid into the blender (k). Close the lid. Pulse a few times using the pulse button. Unplug the appliance. Rinse the bowl under running water and leave to dry.
- The bowl (b3) has a seal (b3-2). To clean it, you can put it in the dishwasher or wash it in hot water.

**To fit the seal back onto the bowl, check that the lip of the seal is always facing upwards.**

- To make cleaning and storage easier, the handle of the bowl (b4) and that of the blender (k4) can be removed (they are dishwasher proof).
- **In the event of your accessories being stained by foodstuffs (carrots, oranges...), wipe them with a cloth dipped in cooking oil, then clean as usual.**
- Do not place the motor unit (a), the whisk drive body (f1), or the geared reducer (n) in water or under running water. Wipe them with a damp sponge.
- **The blades of the accessories are very sharp. Handle them with care.**

## STORAGE

Your Odacio food processor is equipped depending on the model:

- With a storage unit (t), which is housed inside the bowl assembly (b).

You can store the vegetable cutter discs (d), the metal cutter (e1), the plastic kneader (e2) and the spindle (c) in it.

- a cord storage recess inside the motor unit: Store and adjust the length of the power cord to suit your requirements by pushing or pulling the cord.

## IF YOUR APPLIANCE WILL NOT OPERATE, WHAT SHOULD YOU DO?

Check :

- it is plugged in correctly
- that the accessories are correctly positioned on the motor unit.
- that the covers are correctly fitted.
- when the bowl assembly (b) or the mincer geared reducer (n) are used, that the upper drive cover (a1) is correctly closed.

**Your appliance will still not operate?**

Contact an approved Moulinex service centre (see list in the “Moulinex Service” manual).

## ACCESSORIES

You can personalise your appliance and obtain from your usual dealer or an approved MOULINEX service centre the following accessories:

## Moulinex approved accessory Service centre

Stainless steel chip cutter disc (disc E)

Stainless steel grater disc (disc G)

Stainless steel thick slicing / grating disc (disc C/H)

Stainless steel thin slicing / grating disc (disc A/D)

Mini-chopper

Grinder

Blender

Blender with tap

Transparent bowl assembly

Metal blade

Plastic kneader

Whisk

Emulsifier

Citrus press

Maxipress (only for electronic version)

Centrifugal juice extractor with filter basket

Spatula

Mincer assembly

- Geared reducer
- Cutter
- Discs
- Sausage funnel
- Biscuit nozzle
- Kebbé accessory

## إذا توقف المنتج عن العمل، فماذا تفعل؟

تأكد أن:

- المنتج موصل بالتيار.
- الملحقات مركبة بشكل صحيح في وحدة المحرك.
- الأغطية مركبة كما ينبغي.
- عند استعمال مجموعة الوعاء (b) أو سواقة الفرغ (n)، تأكد أن غطاء المدخل العلوي للتيار (a1) مغلق جيدًا.

منتجك لا يزال معطلاً؟

توجه إلى مركز خدمة معتمد من قبل مولينكس (راجع القائمة في الكتيب «خدمة مولينكس»).

## الملحقات

يمكنك تغيير مواصفات المنتج باقتناء الملحقات الآتي ذكرها عند بائعك أو في مركز خدمة معتمد من قبل مولينكس:

ملحقات متوفرة في مراكز الخدمة المعتمدة من قبل مولينكس

أسطوانة من الإستانلس ستيل لتقطيع البطاطس (أسطوانة E)

أسطوانة من الإستانلس ستيل للبشر الخشن (أسطوانة G)

أسطوانة من الإستانلس ستيل للبشر/شرحات سميكة (أسطوانة C/H)

أسطوانة من الإستانلس ستيل للبشر/شرحات رقيقة (A/D)

مفرمة صغيرة

مطحنة

وعاء الخلط

وعاء خلط بصنبور

مجموعة الوعاء الشفاف

سكين معدني

عجانة بلاستيكية

خفاقة

أسطوانة الاستحلاب

عصارة الحوامض

وحدة العصر الأقصى (مع الموديل الإلكتروني فقط)

عصارة مع سلة التصفية

ملوق

مجموعة الفرغ:

- السواقة

- السكن

- الشبكات

- قمع المقائق

- لولب البسكويت

- ملحقة الكبة

- عشق مسكتي الحاملة (J1) في صدعي رأس الفرغ (o1).
- اربط الصمولة (o6) جيداً بالكتلة (o1) بدون حصرها.
- ركب مجموعة رأس الفرغ على السواقة (n).
- ملاحظة: تستعمل هذه الملحقة بدون الشبكات والسكين.

#### الاستعمال

- حضر العجينة (تحصل على أفضل النتائج عند استعمال عجينة لينة قليلاً).
- اختر الرسم مطابقة السهم للشكل الذي تريده.
- املاً بالعجين إلى أن تحصل على كمية البسكويت المرغوبة.

### 14 ملحق الكبة (حسب الموديل)

#### الملحقات المستعملة

- ملحق الكبة (r)، مجموعة السواقة (n)، رأس الفرغ (o).

#### التركيب

- ركب المسمار الملولب (o3) على الكتلة (o1) التابعة لرأس الفرغ المعدني.
- ثبت طرف اللولب (r2) على الرأس بتعشيق المسكتين في صدعي رأس الفرغ.
- ركب الطوق (r1) على طرف اللولب (r2) ثم ركب الصمولة (o6) وشدها بقوة.
- ركب مجموعة رأس الفرغ على السواقة (n).
- ملاحظة: تستعمل هذه الملحقة بدون الشبكات والسكين.

### التنظيف

- افصل المنتج عن التيار.
- لتسهيل التنظيف، اغسل الملحقات بمجرد الانتهاء من استعمالها.
- اغسل وجفف الملحقات. يمكن وضع جميع الملحقات في جلاية الصحون، عدا:
  - الهيكل الناقل للحركة (f1) التابع للخفاقة
  - مجموعة رأس الفرغ (o). لتنظيف رأس الفرغ، راجع الفقرة 11.5.
- اسكب قليلاً من الصابون السائل في ماء ساخن ثم أفرغ المحلول في وعاء الخلط (k).
- أغلق الغطاء. نظف بالضغط على زر النبضات.
- افصل المنتج عن التيار. اغسل الوعاء تحت ماء جارياً واتركه ليجف.
- لتنظيف الوعاء (b3) المجهز بحلقة منع التسرب (b2-3)، يمكنك وضع الوعاء في جلاية الصحون أو غسله بالماء الساخن.
- عند تركيب حلقة منع التسرب على الوعاء، تأكد دائماً من توجيه حافة الحلقة إلى الأعلى.
- لتسهيل التنظيف والتخزين، يمكن تفكيك مقبض وعاء الفرغ (b4) ومقبض وعاء الخلط (ظ4). (يمكن وضعهما في جلاية الصحون).
- في حالة تغير لون الملحقات بسبب طبيعة الأطعمة (جزر، البرتقال، ...)، افركها بقطعة قماش مبللة بزيت نباتي، ثم نظف كالمعتاد.
- لا تغمر وحدة المحرك (a) ولا الهيكل الناقل للحركة (f1) التابع للخفاقة ولا السواقة (n) في الماء. لا تضع هذه الأجزاء تحت ماء جارياً. امسحها بقطعة قماش رطبة.
- إن شفرات الملحقات حادة جداً، فتعامل معها بحذر.

### التخزين

- حسب الموديل، يحتوي جهازك أوداسيو على:
  - حجرة تخزين (t) موجودة داخل مجموعة الوعاء (b).
  - يمكنك تخزين أسطوانات تقطيع الخضار، السكين المعدني (e1)، شفرة العجن البلاستيكية (e2)، محور التدوير (c).
  - حجرة السلك الكهربائي موجودة داخل وحدة المحرك: خزن السلك الكهربائي واضبط طوله بسحبه في الاتجاه الذي تريده.

## نصائح

- أدخل اللحم عبر أنبوب التلقيح قطعة قطعة بمساعدة الدفاش (o7).
- لا تدفع المكونات أبداً مستعيناً بأصابعك أو بأدوات منزلية.
- لا تستعمل الجهاز لأكثر من 15 دقيقة عند فرم اللحم.
- تأكد من إزالة الجليد جيداً عن اللحم.
- حيلة: عند الانتهاء من العملية، يمكنك إدخال بعض القطع من الخبز لاستخراج المواد المفرومة المتبقية.

## تنظيف رأس الفرغ

- أفضل دائماً الجهاز عن التيار قبل أي تنظيف.
- فك إقفال رأس الفرغ بإمالة إلى جهة اليمين لفصله عن وحدة السواقة.
- لتفكيك رأس الفرغ، أفضل الصينية (o2) عن أنبوب التلقيح، فك الصمولة (o6). انزع الشبكة (o5) والسكين (o4) والمسار الملولب (o3).
- تعامل بحذر مع الأجزاء الحادة.
- اغسل جميع القطع بالماء الساخن والصابون. اشطف وجفف بعناية.
- يجب أن تبقى الشبكة (o5) والسكين (o4) منزلقين. ادهنهما بالزيت.
- لا تترك الماء أبداً يتسرب إلى سواقة المفرومة. امسحها بواسطة قطعة قماش فقط.
- لا تضع رأس الفرغ (O) (أي الكتلة (o1)، المسار الملولب (o3)، الشبكات (o5)، الصمولة (o6)) في جلاية الصحون.

## 12 قمع المقائق (حسب الموديل)

تسمح هذه الملحقة التي تستعمل مع رأس الفرغ المعدني بصنع مختلف أصناف المقائق وفقاً لأذواقك.

### الملحقات المستعملة

- قمع المقائق (p)، مجموعة السواقة (n)، رأس الفرغ (o).

### التركيب

- ركب المسار الملولب (o3) على الكتلة (o1) التابعة لرأس الفرغ المعدني.
- ركب القمع (p) والصمولة (o6) ثم شد الصمولة بقوة.
- ركب مجموعة رأس الفرغ على السواقة (n).
- ملاحظة: تستعمل هذه الملحقة بدون الشبكات والسكين.

### الاستعمال

- تستعمل هذه الملحقة بمجرد فرم اللحم وتبيل المواد المفرومة وفقاً لأذواقك.
- بعد غطس الأنبوب في الماء الدافئ لكي يستعيد مرونته، أدخل الأنبوب في القمع (p) مع تركه يتجاوز بحوالي 5 سم.
- املا المواد المفرومة عبر فتحة التلقيح الموجودة في كتلة (o1) رأس الفرغ. شغل الجهاز واضغط على الدفاش إلى أن تصل المواد المفرومة إلى طرف القمع.
- اعقد عقدة من الـ 5 سم الزائدة. ادفع العقدة إلى غاية طرف القمع لتفادي حبس الهواء داخل الأنبوب.
- شغل الجهاز واستمر في إدخال المواد المفرومة.
- يمتلئ الأنبوب.
- بعد مرور المواد المفرومة كلها، أوقف الجهاز، انزع الأنبوب المتبقي من القمع واعقد عقدة أخرى.

## نصائح

- لتفادي شد الأنبوب فوق اللزوم، لا تضع مقائق غليظة جداً.
- من الأسهل أن يقوم بهذا العمل شخصان: الأول يعبئ بالمواد المفرومة والثاني يمسك بالأنبوب بينما يمتلئ.
- يلوى ويدار الأنبوب للحصول على طول المقائق المرغوب به.

## 13 لولب البسكويت (حسب الموديل)

تسمح هذه الملحقة التي تستعمل رفقة رأس الفرغ المعدني بإعطاء أشكال مختلفة للحلويات.

### الملحقات المستعملة

- لولب البسكويت (q)، مجموعة السواقة (n)، رأس الفرغ (o).

### التركيب

- ركب المسار الملولب (o3) على الكتلة (o1) التابعة لرأس الفرغ المعدني.
- ضع القالب (q2) في الحاملة (q1).

- ضع الغطاء (b2) على الوعاء.
- أغلق غطاء المدخل العلوي للتيار (a1). يجب أن تسمع صوت الإقفال.

#### نصائح

ضع الشبكة التي تريدها:

- ثقب واسع (I2-1): لتحضير أطعمة مهروسة (بكمية تصل إلى 1 كجم من الخضار أو الفواكه المطبوخة): البطاطس، الجزر، القرينيط.
  - ثقب صغيرة (I2-2): لتحضير مختلف أنواع الهريس أو كمبوت الفواكه المنزوعة النواة (بكمية تصل إلى 500 جرام): الطماطم، الزبيب، الفراولة، توت العليق، التوت الأسود، المشمش، الخويط.
- ملاحظة: في حال انفصال اللوحة عن الشبكة، تأكد أنك قد استعملت الشبكة المناسبة للمكونات وأن الأطعمة غير مجمدة أو أنها ناضجة كما ينبغي.

#### 10 تنظيف وفك وحدة «ماكسي برس»

- افصل مجموعة الشبكة/اللوحة عن محور التدوير (c).
- اضغط على المشبكين الموجودين على جانبي اللوحة لتحرير الشبكة.

#### 11 رأس الفرغ (حسب الموديل)

##### الملحقات المستعملة

- مجموعة السواقة (n) ورأس الفرغ (o).

##### قبل الاستعمال للمرة الأولى

- اغسل رأس الفرغ بالماء الساخن والصابون وامسحه فوراً بعناية.

#### 11 تشغيل

##### تركيب السواقة على الجهاز

- اضغط على زر الفتح (a4) لفتح غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).
- ركب السواقة على المدخل السفلي للتيار (a3).
- أغلق غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).

#### 11 د تجميع رأس الفرغ

- أمسك الكتلة (o1) بواسطة أنبوب التلقيم مع توجيه الفتحة الأوسع نحو الأعلى. ثبت البراغي (o3) (المحور الطويل أولاً) في الكتلة (o1).
- ركب السكين (o4) على المحور القصير للمسمار مع توجيه الحواف الحادة نحو الخارج.
- ركب الشبكة التي تختارها (o5-1 أو o5-2) في السكين (o4) بتعشيق المسكتين في صدعي الكتلة.
- اربط الصمولة (o6) جيداً بالكتلة (o1) بشدها في اتجاه عقارب الساعة وبدون حصرها.
- افحص التركيب. يجب ألا يتحرك المحرك بتاتاً وألا يدور حول نفسه. في حال العكس، كرر العمليات السابقة من جديد.

#### 11 د تركيب رأس الفرغ على الجهاز

- ضع رأس الفرغ (o) مقابل السواقة (وحدة محرك الجهاز مفصولة عن التيار). مع إمالة أنبوب التلقيم إلى جهة اليمين. عَشَقْ رأس الفرغ جيداً في السواقة (n).
- اجعل أنبوب التلقيم في وضع عمودي إلى أن يتوقف تماماً. يقفل رأس الفرغ (o) أوتوماتيكياً على السواقة (n) بمجرد تشغيله.
- ركب الصينية المتحركة (o2) على أنبوب التلقيم.
- أوصل الجهاز بالتيار.

#### الاستعمال

- حضر الكمية التي تريد فرمها. فيما يخص اللحم: انزع العظام والغضاريف والأعصاب.
- قطع اللحم إلى مكعبات (2x2 سم تقريباً) وضعها في الصينية (o2).
- ضع إناء تحت رأس الفرغ.

## 17 الموديل مع سلة التصفية (m10)

- اضغط على زر الفتح (a4) لفتح غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).
- ركب الوعاء (b3) على المدخل السفلي للتيار (a3).
- ركب سلة التصفية (m4) مع حلقة التصفية (m3): أنزلها على سلة التصفية تركيبها على المجموعة المركبة.
- ثبت مجموعة سلة التصفية (m3+m4) على عمود التدوير (1-b3).
- ضع الغطاء (m2) على الوعاء.
- أغلق غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).
- يجب أن تسمع صوت الإقفال.
- اسكب المكونات عبر أنبوب التقييم واضغط ببطء باستعمال الدفاش (m7).
- نظف دائماً سلة التصفية من البقايا.
- لا تتجاوز 250 جرام من المكونات (تفاح، جزر، عنب...) في كل مرة.

### نصائح

- قشر الفواكه ذات القشرة السميكة: انزع النواة والجزء المركزي للأناناس.
- يستحيل استخلاص العصير من بعض الفواكه والخضار: الموز، الأفوكادو، التوت الأسود...
- يمكنك استخلاص العصير من مختلف أصناف الفواكه والخضار بدون تنظيف العصارة في كل مرة لأن الطعم لن يتأثر.
- استهلك العصير بسرعة بعد التحضير وأضف إليه قطرات من عصير الليمون إذا رغبت بحفظه لبضع ساعات.

## 8 الفرغ الناعم لكميات صغيرة (حسب الموديل)

### الملحقات المستعملة

- المفرمة الصغيرة (i) أو المطحنة (j).

### تركيب الملحقات

- اضغط على زر الفتح (a4) لفتح غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).
- اسكب المكونات في الوعاء (i2 أو j2) ثم أقلل الغطاء (i1 أو j1) على الوعاء.
- ركب الملحق على المدخل العلوي للتيار (a2) (يجب أن تسمع صوت الإقفال).
- في حال عدم وجود الغطاء أو إذا كان مركباً بشكل خاطئ، لن يعمل الجهاز.

### نصائح

#### يمكنك استعمال المفرمة الصغيرة:

- فرم خلال بضع ثوان: فصوص الثوم، أعشاب طرية، بقدونس، مكسرات، خبز، بسكويت...
- تحضير مأكولات مهروسة للأطفال الرضع.
- الكمية القصوى من المكسرات (لوز، بندق...): 80 جرام.
- هذه المفرمة الصغيرة ليست مناسبة للمواد الصلبة كالبن.

#### يمكنك استعمال المطحنة:-

- فرم خلال بضع ثوان: كزبرة، فلفل، تين، مشمش جاف...
- الكمية/المدة القصوى تين جاف: 90 جرام/8 ثوان
- لتفكيك الملحقة، اضغط على زر الفتح (a4).

## 9 الطحن/العصر/الهرس (حسب الموديل)

### الملحقات المستعملة

- مجموعة الوعاء (b)، محور التدوير (c)، وحدة العصر الأقصى (l).

### تركيب الملحقات

- اضغط على زر الفتح (a4) لفتح غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).
- ركب الوعاء (b3) على المدخل السفلي للتيار (a3).
- ركب محور التدوير (c) على عمود التدوير (b3-1) الموجود في الوعاء.
- ركب الشبكة التي تختارها (l2) على محور التدوير (c) مع إدارة الشبكة قليلاً لكي يتم تعشيق صدعها في المسكات الداخلية الموجودة في الوعاء.
- ضع اللوحة (l1) في الثقب المركزي للشبكة (l2) واغرزها جيداً إلى أن تسمع صوت الإقفال.

## 6 ب برای هر قزو مدل:

- مواقز را قزرون کاسه میکسر (k3) بریزید سپس سرپوش (k2) را روی کاسه قفل کنید.
- مجموعه کاسه میکسر (k2) را روی خروجی بالا (a2) قرار قزهدید (صدای قفل شدن شنیده میشود).

### توصیه ها

- برای اضافه کردن مواقز قزر حین کارکرد میکسر، آنها را از قزرون آن سرپیچ بپمانه (k1) قزر کاسه بریزید. همیشه از بلندر (k) همراه با سرپوش (k2) آن استفاقره کنید.
- هرگز قزرون میکسر مایع جوشان نریزید.
- هرگز از بلندر برای مواقز خشک استفاقره نکنید (فندق، باقزام، باقزام زمینی...).
- می توانید تا حداکثر 1.5 لیتر پوتاز میکسر شده ظریف، حریره، گرم، کمپوت، میلکشیک و کوکتل تهیه کنید.
- همه خمیرهای مایع (کرپ، پیراشکی، کلافوتی، فار) را مخلوط کنید.
- با سرعت حداکثر، یخ خرقز کنید.
- برای بیرون آوردن کاسه میکسر، قزسته آن را گرفته و روی قزکمه باز شدن (a4) فشار قزهدید.

## 7 سانتریفوژ قرقزن میوه ها و سبزیجات (برحسب مدل)

- وسایل جانبی مورقز استفاقره سانتریفوژ با قزخانه ریزنده (m) یا کاسه (b3) و سانتریفوژ با سبد فیلتر (m) سوار قرقزن وسایل جانبی



## 5 آبگیر مرکبات (برحسب مدل)

وسایل جانبی مورقز استفاقره

- کاسه (b3) و آبگیر مرکبات (h).

سوار کرقرن وسایل جانبی

روی قزکمه باز کرقرن (a4) برای باز کرقرن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار قزهدید.

کاسه را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهدید.

- چرخاننده (h3) آبگیر مرکبات را روی چرخاننده کاسه قرار قزهدید.

- سبید فیلتر (h2) را روی کاسه قرار قزهدید.

- مخروط (h1) را روی قزخانه سبید فیلتر قرار قزهدید.

- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای «کلیک» را باید بشنویید.

### توصیه ها

- نصف میوه را روی مخروط (۱ص) قرار قزهدید.

می توانید تا ۱ لیتر آب مرکبات را بدون خالی کرقرن کاسه بگیریید.

## 6 یکنواخت کرقرن / هم زقرن / میکسر کرقرن خیلی

ریز

وسایل جانبی مورقز استفاقره

- کاسه میکسر (k)

سوار کرقرن وسایل جانبی

روی قزکمه باز کرقرن (a4) برای باز کرقرن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار قزهدید.

## 6الف مدل Direct Service با شیر:

### 6الف 1 سوار کرقرن شیر (k6)

برای تسهیل قزر تمیز کرقرن شیر (k6)، شیر قابل تقسیم به قزو بخش است:

روی «صزوک» فشار قزاقزه و سرپوش را بیرون آورد (تصویر 6الف-1)

شیر (k6) را زیر آب جاری بشوینید.

سرپوش را قزویناره با فشار قزاقزن روی بخش مرکزی آن سوار کرقرزه و محور فلزی را زیر زبانه ها جا بباندازید (تصویر 6الف-1)

### 6الف 2 سوار کرقرن شیر (k6) روی کاسه میکسر (k3)

واشر (k5) را روی قزخانه کاسه سوار کرقرزه، سپس با پیچاندن یک چهارم قزور مجموعه شیر (k6) را سوار قفل کنید.

**توصیه ها:** این کاسه میکسر، همراه با شیر آن، امکان میدهد تا مواقر تهیه شده را مستقیماً قزرون لیوان (کوکتل)، یا بشقاب و یا

کاسه (قزر مورقز پوتاژها) یا قزرون ماهیتابه (قزر صورت تهیه کرپ) بریزید. سرعت 1 برای مواقر غلیظ (مانند میلکشیک یا

اسموتی) کارساز است. پس از پایان استفاقره قزستگاه را قطع کنید. پس از هر بار استفاقره، شیر را تمیز کنید.

اگر نیاز به شیر ندارید می توانید بجای آن سرپیچ (k7) همراه با واشر (k5) را قرار قزهدید.

سوار کرقرزن وسایل جانبی  
روی قزکمه باز کرقرزن (a4) برای باز کرقرزن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار قزهدید.  
- کاسه (b3) را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهدید.  
با تیغه های (d1):

- 3 الف** مدل قزارای سرپوش با لوله کلاسیک (b2) و هدایت کننده (b1):
- میله چرخشی (c) را قززون سوراظ مرکزی تیغه (d1) بگذارید.
  - میله را با چرخاندن یک چهارم قزور قفل کرقرزه مجموع را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهدید.
  - سرپوش (b2) را روی کاسه قرار قزهدید.
  - سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای «کلیک» را باید بشنوید.
  - موقز غذایی را به کمک هدایت کننده (b1) قززون لوله بریزید.

#### توصیه ها

- از تیغه ها (برحسب مدل) می توانید برای موقز زیر استفاقزه کنید:
- ورقه کرقرزن قزرشت (H) / ورقه کرقرزن ریز (D): سیب زمینی، پیاز، خیار، لبو، سیب، هویج، کلم...
  - رنده قزرشت (C) / رنده ریز (A): کرفس، سیب زمینی، هویج، پنیر...
  - تهیه کننده فریت (E): برای فریت
  - رنده (G): سیب زمینی، پارموزان...

#### 4 زقزن / زقزن با هم زن / امولسیون کرقرزن

وسایل جانبی موقز استفاقزه (برحسب مدل)

- مجموعه کاسه (b) و هم زن (f)
- یا
- مجموعه کاسه (b)، تیغه امولسیون (g) و میله چرخاننده (c).

سوار کرقرزن وسایل جانبی  
روی قزکمه باز کرقرزن (a4) برای باز کرقرزن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار قزهدید.  
- کاسه (b3) را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهدید.

#### 4 الف با هم زن (f):

- آنرا روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهدید.

#### 4 ب با تیغه امولسیون (g):

- میله چرخاننده (c) را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهدید.
- تیغه امولسیون را قززون میله به پائین سوق قزهدید.

سپس:

- موقز را قززون کاسه بریزید.
- سرپوش (b2) را روی کاسه قرار قزهدید.
- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید.
- صدای «کلیک» را باید بشنوید.

#### توصیه ها

- هرگز از این وسیله برای خمیرگیری خمیرهای سنگین و یا برای هم زقزن خمیرهای سبک استفاقزه نکنید.
- می توانید موقز زیر را تهیه کنید: مایونز، ایولی، سس ها، سفیدی قززه شده تخم مرغ (۱ تا ۶)، خامه قززه شده، شانتیبی (تا ۰.۵ لیتر).

## 2 هم زقزن / میکسر کرقزن / چریط کرقزن / خمیرگیری

- وسایل جانبی مورقز استفاقرزه (برحسب مدل)
- مجموعه کاسه (b)، میله چرخشی (c) و تیغه ها (e):
  - تیغه فلزی (e1) برای میکسر کرقزن و چریط کرقزن.
  - خمیرگیر پلاستیکی (e2) برای خمیرگیری یا هم زقزن
- سوار کرقزن و وسایل جانبی**
- روی قزکمه باز کرقزن (a4) برای باز کرقزن سربوش خروجی بالا (a1) فشار قزهمید.
- کاسه (b3) را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهمید.
  - میله چرخاننده (c) را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهمید.
  - تیغه فلزی (e1) یا خمیرگیر پلاستیکی (e2) را روی میله چرخشی (c)، تا ته کاسه پائین ببرید.
  - مواقز را قزر کاسه بریزید.
  - سربوش (b2) یا (d4) را روی کاسه بگذارید.
  - سربوش خروجی بالا (a1) را ببندید.
  - صدای «کلیک» را باید بشنوید.
- برای باز کرقزن تیغه های (e) از میله چرخشی (c):
- مجموعه را روی سطح ثابتی قرار قزهمید.
  - قزر حین گرفتن تیغه (e) از بخش فوقانی آن، میله چرخشی (c) را قزر جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

### توصیه ها

#### میکسر کرقزن

می توانید تا 1 لیتر پوتاژ، سوپ و کمپوت را قزر ۲۰ ثانیه میکسر کنید.

#### چریط کرقزن

- قزر عرض ۱۵ تا ۲۰ ثانیه می توانید تا ۶۰۰ گرم مواقز زیر را چریط کنید:

• مواقز سخت: پنیر، میوه های خشک، بعضی سبزی ها (هویج، کرفس...).

• مواقز نرم: بعضی سبزیجات (پیاز، اسفناج...).

• کورشت خام یا پخته (بدون استخوان، بدون رگ و پی و بریده شده به قطعات کوچک).

• ماهی خام یا پخته...

خمیرگیری / هم زقزن

- به محض مشاهده شکل گرفتن گلوله خمیر، قزسنگاه را قطع کنید.

می توانید به مقاقزیر زیر خمیر تهیه کنید:

• ۱،۲ کیلوگرم خمیر سنگین (سابله، خمیر بریزه، خمیر نان) قزر تقریباً ۶۰ ثانیه تهیه کنید

• ۱ لیتر خمیر کرب، خمیر کوفر و غیره را قزر عرض ۱ قزقیقه الی ۱ قزقیقه و نیم مخلوط کنید.

• 1.5 کیلوگرم خمیر سبک (بیسکویت، کک) را قزر عرض ۱ قزقیقه و ۳۰ ثانیه تا ۳ قزقیقه و ۳۰ ثانیه آماقزه کنید.

## 3 رنده کرقزن / ورقه کرقزن

### وسایل جانبی مورقز استفاقرزه

- مجموعه کاسه (b)، میله چرخاننده (c) و تیغه برش

سبزی ها (d)

### سوار کرقزن و وسایل جانبی

روی قزکمه باز کرقزن (a4) برای باز کرقزن سربوش خروجی بالا (a1) فشار قزهمید.

- کاسه (b3) را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهمید.

با تیغه های (d1):

### 3 الف مدل قزارای سربوش با لوله کلاسیک (b2) و هدایت کننده (b1):

- میله چرخشی (c) را قززون سوراظ مرکزی تیغه (d) بگذارید.

- میله را با چرخاندن یک چهارم قزور قفل کرقزه مجموعه را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهمید.

- سربوش (b2) را روی کاسه قرار قزهمید.

- سربوش خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای «کلیک» را باید بشنوید.

- مواقز غذایی را به کمک هدایت کننده (b1) قززون لوله بریزید.

## تذییر: إرشادات السلامة الواردة هي جزء لا يتجزأ من هذا المنتج. يُرجى قراءتها بعناية قبل استعمال المنتج الجديد للمرة الأولى. ويرجى الاحتفاظ بها في متناول اليد للرجوع إليها لاحقاً.

### المواصفات

- فقط ان هدايت كنده ها برای وارقز كروژن موارقز غذایی وژر لوله استفاقزه كنيد، هرگز ان انگستان وژست، چنگال، قاشق، چاقو یا هر وسیله وژیگیری استفاقزه نكنيد.
- تیغه فلزی، تیغه كاسه میكسر، تیغه چریظ كنده كوچك، تیغه خرقز كنده و تیغه های وژورانی برش سبزیجات بسیار تیز بوقزه، با احتیاط ان آنها استفاقزه كنيد. قبل ان خالی كروژن محتوی كاسه باید اجباراً تیغه فلزی (e1) را ان چرخاننده ان (c) بیرون بیاورید.
- وژستگاه را بصورت خالی مورقز مصرف قرار ندهید.
- همیشه سرپوش كاسه میكسر را روی ان قرار وژهید.
- هرگز به بخش های مختلف وژر حال حرکت وژست نزنید، قبل ان بیرون اورقزن وسایل جانبی، صبر كنید تا وژستگاه كاملاً ان حرکت بایستد.
- ان قرار گرفتن موهایی بلند، شال كروژن، كراوات و غیره روی بخش های وژر حال حرکت خوقز وژاری كنید.
- ان وسایل جانبی به عنوان ظروف استفاقزه نكنید (برای یخ وژزن، طبخ، استرلیزه كروژن با حرارت).
- این وژستگاه برای استفاقزه افزاقز (و نیز كوژكانی) كه وژارای نارسانایی های جسمی، فکری و روانی میباشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فروقزی كه مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوقزه و وژستورات لازم برای استفاقزه ان وژستگاه را به آنها وژاقزه باشد.
- باید مراقب كوژكان بوقز تا با این وژستگاه بازی نكنند.
- مدل با سرعت وژوكانه:
- حرکت **Pulse** (متناوب): وژكمه روی (a7) وژر وضعیت زنعمو قرار وژهید. حرکت زنعمو امکان میدهد تا كنترل وژستگاه برای تهیه بعضی موارقز بهتر انجام كیرقز.
- حرکت وژانمی: وژكمه (a7) را روی حالت ۱ یا ۲ قرار وژهید.
- توقف وژستگاه: وژكمه (a7) را روی حالت ۰ قرار وژهید.
- استفاقزه ان خروجی بالا (a2): مطمئن شوید كه هیچ وسیله جانبی وژر محل خروجی پائین قرار نگرفته باشد.

### عملكروژهای وژستگاه

#### 1. سوار كروژن بخش های جدا شدنی

##### - سوار كروژن / جدا كروژن كاسه (b3)

- كاسه همراه با وسایل جانبی زیر مورقز استفاقزه قرار میگیرقز (برحسب مدل):
- تیغه های (e)، برشدهنده سبزی ها (d)، هم زن (f)، امولسیون كنده (h)، ابگیر مركبات (m10)، سانتریفوژ همراه با سبد فیلتر "نیزمكضلاخه" (l)
- اكر قسمت های زیر وژر جای خوقز نمیباشند،
- واشر (b3-2) را وژر ته كاسه قرار وژهید. لب واشر باید به سمت بالا باشد.
- چرخاننده (b3-1) را روی واشر (b3-2) قرار وژهید.
- مجموعه را با مهره (b3-3) تا انتها محكم كنید.
- پس ان پایان كار، مجموعه را باز كروژه و تمیز كنید.
- سوار كروژن / جدا كروژن وژسته های (b4) كاسه چریظ كنده و (k4) كاسه میكسر.
- برای تسهیل وژر تمیز كروژن و مرتب كروژن، وژسته كاسه چریظ كنده (b4) و كاسه میكسر (k4) جدا شدنی هستند.
- برای سوار كروژن وژسته، انرا مقابل زبانه های كاسه قرار وژهید.
- وژسته را ان پائین به بالا تا شنیدن صدای «كلبك» سوق وژهید.
- برای جدا كروژن وژستگیره، روی وژكمه باز كروژن قفل (b4-1) یا (k4-1) فشار وژاقزه و وژسته را ان بالا به پائین بكشید. (توجه، برای باز كروژن وژستگیره (k4) باید قفل سرپوش كاسه میكسر را باز كروژن).
- برای قفل كروژن سرپوش خروجی بالا (a1)، وژستگیره (b4) باید روی كاسه چریظ كنده موجوقز باشد.

نشكركم على اختيار هذا المنتج من تشكيلة مولينكس والذي صمّم خصيصًا لتحضير الطعام.

## المواصفات

a	وحدة المحرك	a1	غطاء المدخل العلوي للتيار الكهربائي
a2	مدخل علوي للتيار الكهربائي	a3	مدخل سفلي للتيار الكهربائي
a4	زر لفتح الغطاء (a1) وفك الملحقات المركبة على المدخل العلوي للتيار الكهربائي	a5	منظم سرعة إلكتروني من 1 إلى 5 (حسب الموديل)
a6	مفتاح تشغيل/توقف ونبض (تشغيل متقطع)	a7	منتقي السرعة 1-2 ونبض «Pulse»
j	مطحنة	k	وعاء الخلط مع أو بدون الصنبور
j1	غطاء	k1	سدادة قياس
j2	وعاء	k2	غطاء
k	وعاء الخلط مع أو بدون الصنبور	k3	وعاء
k1	سدادة قياس	k4	مقبض قابل لللفك
k2	غطاء	k4 - 1	زر لفة المقبض
k3	وعاء	k5	حلقة منع التسرب
k4	مقبض قابل لللفك	k6	صنبور
k4 - 1	زر لفة المقبض	k7	سدادة
k5	حلقة منع التسرب	l	ماكسي برس»
k6	صنبور	l - 1	أسطوانة لهرس البطاطس
k7	سدادة	l - 2	أسطوانة الهرس
l	ماكسي برس»	m	عصارة مع فوهة للسكب أو سلة التصفية
l - 1	أسطوانة لهرس البطاطس	m1	دفاش للطعام
l - 2	أسطوانة الهرس	m2	غطاء
m	عصارة مع فوهة للسكب أو سلة التصفية	m3	حلقة التصفية
m1	دفاش للطعام	m4	سلة التصفية
m2	غطاء	n	سواقة المفرمة
m3	حلقة التصفية	o	رأس الفرغ
m4	سلة التصفية	o1	الهيكل
n	سواقة المفرمة	o2	صينية متحركة
o	رأس الفرغ	o3	برغي
o1	الهيكل	o4	سكين 4 أنصال
o2	صينية متحركة	o5	أسطوانات
o3	برغي	o5 - 1	أسطوانة بثقوب صغيرة: فرغ رقيق
o4	سكين 4 أنصال	o5 - 2	أسطوانة بثقوب واسعة: فرغ خشن
o5	أسطوانات	o6	صمولة
o5 - 1	أسطوانة بثقوب صغيرة: فرغ رقيق	o7	دفاش للطعام
o5 - 2	أسطوانة بثقوب واسعة: فرغ خشن	p	قمع المقائق
o6	صمولة	q	لولب البسكويت
o7	دفاش للطعام	q1	حاملة
p	قمع المقائق	q2	قالب
q	لولب البسكويت	r	ملحق الكبة
q1	حاملة	r1	طوق
q2	قالب	r2	طرف اللولب
r	ملحق الكبة	s	ملوق «سياتولا»
r1	طوق	t	حجيرة التخزين
r2	طرف اللولب	i1	غطاء
s	ملوق «سياتولا»	i2	وعاء
t	حجيرة التخزين	b	مجموعة الوعاء
i1	غطاء	b1	دفاش مع قسم مدرّج
i2	وعاء	b2	غطاء أنبوب التلقين
b	مجموعة الوعاء	b3	وعاء
b1	دفاش مع قسم مدرّج	b3 - 1	عمود التدوير
b2	غطاء أنبوب التلقين	b3 - 2	حلقة مطاطية مانعة للتسرب
b3	وعاء	b3 - 3	صمولة
b3 - 1	عمود التدوير	b4	مقبض قابل لللفك
b3 - 2	حلقة مطاطية مانعة للتسرب	b4 - 1	زر لفة المقبض
b3 - 3	صمولة	c	محور التدوير
b4	مقبض قابل لللفك	d	قطاعة الخضار
b4 - 1	زر لفة المقبض	e	أسطوانات
c	محور التدوير	A/D	بشر ناعم/شرحات رقيقة
d	قطاعة الخضار	C/H	بشر خشن/شرحات سميكة
e	أسطوانات	E	أسطوانة لتقطيع البطاطس
e1	شفرة معدنية	G	أسطوانة لبشر جبنة البارميزان
e2	شفرة عجن بلاستيكية	e	الشفرات
f	خفافة	e1	شفرة معدنية
f1	هيكل ناقل للحركة	e2	شفرة عجن بلاستيكية
f2	مضرب	f	خفافة
g	أسطوانة الاستحلاب	f1	هيكل ناقل للحركة
h	عصارة الحوامض	f2	مضرب
h1	مخروط	g	أسطوانة الاستحلاب
h2	سلة التصفية	h	عصارة الحوامض
h3	عمود التدوير	h1	مخروط
i	المفرمة الصغيرة	h2	سلة التصفية
i1	غطاء	h3	عمود التدوير
i2	وعاء	i	المفرمة الصغيرة

## الملحقات حسب الموديل:

الملحقات المرفقة مع الموديل الذي لديك مبيّنة في الملصق الموجود أعلى التغليف

## اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

- اگر دستگاه کار نکرد قسمت های زیر را بررسی کنید:
- به برق وصل بودن دستگاه
  - قرار داشتن صحیح هریک از وسایل جانبی روی موتور
  - قرار داشتن صحیح سرپوشها
  - در موقع استفاده از مجموعه کاسه (b) یا از تقلیل کننده چرخ کننده (n)، مطمئن شوید که دریچه خروجی بالا (a1) بسته باشد. در صورتی که دستگاه باز هم کار نکرد، به یکی از مراکز خدمات مجاز مولینکس مراجعه کنید (فهرست این مراکز در دفترچه خدمات مولینکس موجود است)

## وسایل جانبی

می توانید به دستگاه خود حالت شخصی داده و وسایل جانبی زیر را نزد فروشنده یا یکی از مراکز خدمات مجاز مولینکس ایتیاغ کنید.

### وسایل جانبی مرکز خدمات مجاز مولینک

- تیغه اینوکس برای فریت (تیغه E)
- تیغه اینوکس برای رنده کردن (تیغه G)
- تیغه اینوکس برای رنده کردن / ورقه کردن کلفت (تیغه C/H)
- تیغه اینوکس برای رنده کردن / ورقه کردن ریز (تیغه A/D)
- چرخ کننده کوچک
- خرد کننده
- کاسه میکسر
- کاسه میکسر همراه با شیر
- کاسه شفاف
- تیغه فلزی
- خمیرگیر پلاستیکی
- هم زن
- امولیس کننده

<Maxipress> (فقط برای دستگاه های الکترونیکی)

سانتریفیوژ با سبد فیلتر

کاردک

مجموعه چرخ کننده

- تقلیل دهنده

- تیغه

- شبکه ها

- قیف سویس

- مجموعه تهیه بیسکویت

- وسیله تهیه کبه

- خمیر را تهیه کنید (اگر خمیر نرم باشد نتایج بهتری حاصل می گردد).
- با منطبق کردن فلش با شکل مربوطه، تصویر مورد نظر را انتخاب کنید.
- تا بدست آوردن مقدار بیسکویت مورد نظر، خمیر را وارد کنید.

#### 14 وسیله جانبی مورد استفاده (بر حسب مدل)

##### وسایل جانبی مورد استفاده

- وسیله جانبی تهیه کبه (f)، تقلیل دهنده (n) و سرچرخ فلزی (o).

##### سوار کردن

- پیچ (o3) را در بدنه (o1) سرچرخ فلزی قرار دهید.
- ته حلقه (r2) را روی حلقه گذاشته و دو زبانه آن را با دو شیار سرچرخ منطبق کنید.
- حلقه (r1) را روی ته حلقه (r2) قرار داده و سپس مهره (o6) را کاملاً سفت کنید.
- این مجموعه را روی تقلیل دهنده (n) قرار دهید.
- توجه:** این وسیله جانبی بدون شبکه و تیغه مورد استفاده قرار میگیرد.

#### تهیه کردن

- دستگاه را از برق بیرون آورید.
- برای تمیز کردن راحت تر، پس از استفاده فوراً وسایل جانبی را زیر آب بگیرید.
- وسایل جانبی قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند، آنها را شسته و خشک کنید بجز:
  - جعبه راه اندازی هم زن (f1).
  - مجموعه سرچرخ (o).
- برای تمیز کردن سرچرخ به پاراگراف ۱۱ رجوع کنید.
- آب گرم همراه با چند قطره صابون مایع را درون کاسه میکسر (k) بریزید. سرپوش را بگذارید. چند فشار متناوب با دکمه وارد کنید. دستگاه را از برق بیرون آورید. کاسه را آب کشیده و خشک کنید.
- کاسه (b3) دارای واشر (b3-2) می باشد. برای تمیز کردن آن می توانید کاسه را در ماشین ظرفشویی گذاشته یا آنرا با آب گرم بشوئید. برای سوار کردن واشر روی کاسه، توجه کنید که لب واشر باید همیشه به سمت بالا باشد.
- برای تسهیل در تمیز کردن و مرتب کردن، دستگیره کاسه چرخ کننده (b4) و کاسه میکسر (k4) جدا شدنی هستند (می توان آنها را در ماشین ظرفشویی شست).
- در صورت رنگ گرفتن وسایل جانبی از سوی مواد غذایی (هویج، پرتغال...) آنها را بیشتر با پارچه های آغشته به روغن غذایی مایلید و سپس به طور عادی تمیز کنید.
- بلوک موتور (a)، جعبه راه اندازی همزن (f1) و تقلیل دهنده (n) را در آب فرو نبرید و زیر شیر آب نگیرید.
- آنها را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
- تیغه های وسایل جانبی بسیار پرتنده هستند.
- به آنها با احتیاط دست نزنید.

#### جمع آوری

- دستگاه شما بر حسب مدل شامل قسمت های زیر است:
- یک کشوی جمع آوری (t) که در درون مجموعه کاسه (b) جای می گیرد.
  - می توان در آن تیغه های دورانی برش سبزیجات (d1)، تیغه فلزی (e1)، خمیرگیر پلاستیکی (e2) و نیز میله چرخاننده (c) را جای دهید.
  - یک محل جمع شدن سیم در موتور تعبیه شده است.
  - سیم دستگاه را در آن قرار داده و نسبت به نیاز خود طول آن را تنظیم کنید.

### تمیز کردن سرچرخ

- قبل از هرگونه تمیز کردن، دستگاه را از برق بیرون بیاورید.
- قفل سرچرخ را با کلچ کردن به سمت راست باز کنید تا از تقلیل دهنده جدا شود.
- برای باز کردن سرچرخ، سینی (o2) را از لوله جدا کنید، مهره (o6) را بپیچید، شبکه (o5)، تیغه (o4) و پیچ (o3) را بیرون بیاورید.
- به بخش های برنده با احتیاد دست بزنید.
- کلبه قسمت ها را با آب گرم و صابون بشویید، سپس آب کشیده و کاملاً خشک نمایید.
- شبکه (o5) و تیغه (o4) باید چرب مانند آنها را با روغن چرب کنید.
- از وارد شدن رطوبت به درون تقلیل دهنده جلوگیری نمایید. آنها را با یک پارچه نسبتاً مرطوب تمیز نمایید.
- سرچرخ (o)، یعنی بدنه (o1)، پیچ (o3)، تیغه (o4)، شبکه ها (o5) و مهره (o6) را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

### 12 قیف سوسیس (بر حسب مدل)

این وسیله جانبی روی سرچرخ فلزی سوار شده، به شما امکان تهیه انواع سوسیس را میدهد.

#### وسایل جانبی مورد استفاده

- قیف سوسیس (p)، تقلیل دهنده (n) و سرچرخ (o).

#### سوار کردن

- پیچ (o3) را در بدنه (o1) سرچرخ فلزی جای دهید.
- قیف (p) را در جای خود گذاشته و سپس مهره (o6) را محکم سفت کنید.
- این مجموعه را روی تقلیل دهنده (n) قرار دهید.
- توجه: این وسیله جانبی بدون شبکه و تیغه مورد استفاده قرار می گیرد.

#### استفاده

- این وسیله جانبی باید پس از آنکه گوشت چرخ شده و ادویه های مورد نظر به آن زده شد مورد استفاده قرار گیرد.
- روده را در آب ولرم خیس کنید تا خاصیت ارتجاعی پیدا کند، سپس آن را روی قیف (p) سوار کنید به شکلی که تقریباً ۵ سانتیمتر آن بیرون باشد.
- گوشت چرخ کرده را درون لوله بدنه (o1) سرچرخ بریزید، دستگاه را راه انداخته، با هدایت کننده فشار بیاورید تا گوشت چرخ کرده درست در انتهای قیف قرار گیرد.
- دستگاه را متوقف کنید.
- ۵ سانتیمتر روده ای که بیرون است را گره بزنید. گره را به سمت انتهای قیف فشار دهید تا هوای موجود درون روده خارج شود.
- دوباره دستگاه را به حرکت درآورید و گوشت چرخ کرده را وارد کنید. روده پر می شود.
- وقتی تمام گوشت چرخ کرده وارد شد، دستگاه را متوقف کنید، روده روی قیف را بیرون آورده و گره بزنید.

#### توصیه ها

- برای جلوگیری از انبساط زیاده از حد روده، سوسیس های خیلی درشت تهیه نکنید.
- این عملیات دوتفری خیلی راحت تر انجام می گیرد: یک نفر گوشت چرخ کرده را وارد می کند و دیگری روده در حال پر شدن را در دست دارد.
- با فشردن جا به جای روده، به سوسیس ها درازای مورد نظر را بدهید.

### 13 مجموعه برای تهیه بیسکویت (بر حسب مدل)

این وسیله جانبی روی سرچرخ فلزی سوار شده و امکان تهیه شیرینی های کوچک را می دهد.

#### وسایل جانبی مورد استفاده

- مجموعه تهیه بیسکویت (q)، تقلیل دهنده (n) و سرچرخ فلزی (o).

#### سوار کردن

- پیچ (o3) را در بدنه (o1) سرپیچ فلزی قرار دهید.
- قالب (q2) را در محمل (q1) قرار دهید.
- در زبانه محمل (q1) را با در شیار سرپیچ فلزی (o1) منطبق کنید.
- مهره (o6) را بدون زیادی سفت کردن آن روی بدنه (o1) تا به آخر بپیچید.
- مجموعه را روی تقلیل دهنده (n) سوار کنید.
- توجه: این وسیله جانبی بدون شبکه و تیغه مورد استفاده قرار می گیرد.



## 10 تمیز کردن و جدا کردن Maxipress

- مجموعه شبکه/ پروانه را از میله راه اندازی (c) جدا کنید.
- روی زبانه های دو طرف پروانه فشار دهید تا شبکه آزاد شود.

## 11 سرچرخ (بر حسب مدل)

ووسایل جانبی مورد استفاده

- مجموعه تقلیل دهنده (n) و سرچرخ (o).

قبل از اولین استفاده

سرچرخ را با آب گرم و صابون بشوید و فورا خشک کنید.

## 11الف راه اندازی

کار گذاشتن تقلیل دهنده روی ربات

- روی دکمه باز شدن (a4) برای باز کردن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار دهید.
- تقلیل دهنده را روی خروجی پایین (a3) قرار دهید.
- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید.

## 11ب سوار کردن سرچرخ

- بدنه (o1) را بوسیله لوله بگیرید به طوری که دهنه گشادتر به سمت بالا باشد. سپس پیچ (o3) را (به شکلی که محور درازتر اول وارد شود) در بدنه (o1) وارد کنید.
- تیغه (o4) را روی محور کوچکتر سوار کنید به شکلی که تیغه های پُرای آن به سمت بیرون باشد.
- شبکه مورد نظر (o5- 1 یا o5- 1) را روی تیغه ی (o1) سوار کنید به شکلی که زبانه های آن دور محل پیشبینی شده جای گیرند.
- مهره (o1) را روی بدنه (o1) در جهت عقربه های ساعت تا انتها ببینید بدونه آنکه خیلی سفت شود.
- دستگاه را بررسی کنید. نب باید بازی داشته باشد و نه دور خود بچرخد.
- اگر چنین بود عملیات دا دوباره از اول انجام دهید.

## 11ب قرار دادن سرچرخ روی دستگاه

- سرچرخ (o) را بشکلی که لوله متمایل به راست باشد در مقابل تقلیل دهنده قرار دهید (دستگاه باید به برق وصل نباشد).
- سرچرخ را تا انتها در تقلیل دهنده (n) فرو ببرید.
- لوله را چرخانده و به شکل عمودی درآورید تا قفل شود. به محض راه افتادن، سرچرخ (o) به صورت خودکار روی تقلیل دهنده (n) قفل می شود.
- سینی جداسازی (o2) را روی دهانه قرار دهید.
- دستگاه را به برق وصل کنید.

استفاده

- مواد مورد نظر برای چرخ شدن را آماده کنید.
- استخوان ها، غضروف ها و رگ و پیه را بیرون بیاورید.
- گوشت را تکه کنید (مکعب هایی با اضلاع تقریباً ۲ سانتیمتر) و آنها را روی سینی (o2) بگذارید.
- ظرفی زیر سرچرخ قرار دهید.

توصیه ها

- گوشت را به کمک هدایت کننده (o7) تکه تکه وارد لوله کنید.
- هرگز با انگشتان یا هر وسیله دیگری فشار ندهید.
- از دستگاه بیش از ۱۵ دقیقه برای چرخ کردن گوشت استفاده نکنید.
- قبل از تهیه، مطمئن شوید که یخ گوشت کاملاً باز شده است.
- تفند: در پایان کار، می توانید چند تکه نان وارد کنید تا تمام گوشت چرخ شده بیرون آید.

- تفاله های جمع شده در سبد فیلتر را پی در پی خالی کنید.
- هر بار بیش از ۲۵۰ گرم مواد (سیب، هویج، انگور) مصرف نکنید.

#### توصیه ها:

- پوست میوه های دارای پوست کلفت را بکنید: هسته را بیرون آورده و در مورد آناناس بخش مرکزی آن را جدا کنید.
- گرفتن آب بعضی از میوه ها و سبزی ها غیرممکن است: موز، آوکادو، توت و غیره.
- می توانید بدون تمیز کردن سانتریفیوژ، آب چندید میوه و سبزی را بگیرد بدون آنکه مزه آن ها مخلوط شود.
- آب میوه را سریع مصرف کنید و چند قطره آب لیمو به آن برای نگهداری چند ساعته اضافه کنید.

### 8 چرخ کردن ریز مقادیر کم (برحسب مدل)

#### وسایل جانبی مورد استفاده

- مجموعه چرخ کننده کوچک (i) یا خرد کننده (j).

#### سوار کردن وسایل جانبی

- برای بازکردن خراچی بالای (a1) دکمه بازکردن (a4) را فشار دهید.
- مواد را درون کاسه (i2 یا j2) بریزید، سپس سرپوش (i1 یا j1) را روی کاسه قفل کنید.
- وسيله جانبی را روی خروجی بالا (a2) قرار دهید (صدای قفل شدن شنیده می شود). در صورت عدم وجود سرپوش یا قرار گرفتن نادرست آن، دستگاه کار نخواهد کرد.

#### توصیه ها

##### به کمک چرخ کننده کوچک می توانید:

- در عرض چند ثانیه مواد زیر را چرخ کنید: پر سیر، سبزیجات معطر، جعفری، میوه های خشک، نان، گرد نان، ...
- تهیه پوره برای نوزادان
- مقدار حداکثر میوه های خشک (قندق، بادام و غیره): ۸۰ گرم.
- این چرخ برای مواد سخت مانند قهوه ساخته نشده است.

##### به کمک خرد کننده می توانید:

- در چند ثانیه مواد زیر را چرخ کنید: گشنیز، فلفل قرمز، زردآلوی خشک ...
- مقدار/ زمان حداکثر:
- انجیر خشک: ۹۰ گرم/ ۸ ثانیه.
- برای بیرون آوردن وسیله جانبی، روی دکمه باز شدن (a4) فشار دهید.

### 9 آسیاب کردن/ فشردن/ له کردن (بر حسب مدل)

#### وسيله های جانبی مورد استفاده

- مجموعه کاسه (b)، میله چرخش (c) و (Maxipress 1).

#### سوار کردن وسایل جانبی

- برای باز کردن خروجی بالا (a1) دکمه باز کردن (a4) را فشار دهید.
- کاسه (b3) را روی خروجی پایین قرار دهید.
- میله چرخش (c) را روی راه اندازنده کاسه (1 - b3) قرار دهید.
- شبكة مورد نظر (h2) را روی میله چرخش (c) وارد کرده و کمی بچرخانید تا زبانه های زیر شبکه داخل فرورفتگی های درونی کاسه شوند.
- پروانه (I1) را داخل سوراخ مرکزی شبکه (I2) کرده و تا شنیدن صدای کلیک فرو ببرید.
- سرپوش (b2) را روی کاسه قرار دهند.
- دریچه خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای کلیک شنیده می شود.

#### توصیه ها

##### می توانید با شبکه مواد زیر را تهیه کنید:

- شبکه با سوراخ های درشت (a1): پوره (تا ۱ کیلوگرم سبزیجات یا میوه های پخته): سیب زمینی، هویج، گل کلم
  - شبکه با سوراخ های ریز (a1): کولی یا کمپوت میوه های بی هسته (تا ۵۰۰ گرم): گوجه فرنگی، انگور، توت فرنگی، تمشک، انگور فرنگی، زردآلو، هلو.
- توجه: اگر پروانه از شبکه جدا شد، توجه کنید که شبکه درست را انتخاب کرده اید، مواد مورد مصرف یخ زده نباشد یا کاملاً پخته باشند.

## 6 یکنواخت کردن/ هم زدن/ میکس کردن خیلی ریز

وسایل جانبی مورد استفاده  
- کاسه میکسر (k)

سوار کردن وسایل جانبی  
برای بازکردن سرپوش خروجی بالا (a1) دکمه بازکردن (a4) را فشار دهید

### الف) مدل Direct Service شیردار:

#### الف 1) تمیز کردن شیر (k6)

برای تسهیل در تمیز کردن شیر (k6)، شیر قابل تقسیم به دو بخش تقسیم شده است:  
روی push فشار داده و سرپوش را بیرون آورید (تصویر 6 الف- 1)  
شیر (k6) را زیر آب جاری بشوئید.

سرپوش را دوباره با فشار دادن روی بخش مرکزی آن سوار کرده و محور فلزی را زیر زبانه ها جا ببندازید (تصویر 6 الف- 1)

#### الف 2) سوار کردن شیر (k6) روی کاسه میکسر (k3)

واشر (k5) را روی دهانه کاسه سوار کرده، سپس با پیچاندن یک چهارم دور مجموعه شیر (k6) را سوار قفل کنید.  
**توصیه ها:** این کاسه: این کاسه میکسر، همراه با شیر آن، امکان میدهد تا مواد تنها شده را مستقیماً درون لیوان (کوکتل)، یا بشقاب و پاکاسه (درون مورد پوتاژها) یا درون ماهیتابه (در صورت تهیه کرپ) بریزید. سرعت 1 برای مواد غلیظ (مانند میلکشیک یا اسموتی) کارساز است. پس از پایان استفاده دستگاه را قطع کنید. پس از هر بار استفاده، شیر را تمیز کنید.  
اگر نیاز به شیر ندارید می توانید بجای آن سرپیچ (k7) همراه با واشر (k5) را قرار دهید.

#### ب) برای هردو مدل:

- مواد را درون کاسه میکسر (k3) بریزید سپس سرپوش (k2) را روی کاسه قفل کنید.  
- مجموعه کاسه میکسر (k2) را روی خروجی بالا (a2) قرار دهید (صدای قفل شدن شنیده میشود).

#### توصیه ها

برای اضافه کردن مواد در حین کار کردن میکسر، آنها را از درون سرپیچ پیمانه (k1) در کاسه بریزید.  
همیشه از بلندر (k) همراه با سرپوش (k2) آن استفاده کنید.  
- هرگز درون کاسه میکسر مایع جوشان نریزید.  
- هرگز از بلندر برای مواد خشک استفاده نکنید (فندق، بادام، بادام زمینی و ...)  
- می توانید تا حداکثر 1.5 لیتر پوتاژ میکسر شده ظریف، حریره، کمپوت، میلکشیک، و کوکتل تهیه کنید.  
- همه خمیر های مایع (کرپ، پیراشکی، کلافوتی، فار) را مخلوط کنید.  
- با سرعت حداکثر یخ خرد کنید.  
برای بیرون آوردن کاسه میکسر، دسته آن را گرفته و روی دکمه باز شدن (a4) فشار دهید.

## 7 سانتیفیوژ کردن میوه ها و سبزیجات (بر حسب مدل)

وسایل جانبی مورد استفاده

سانتیفیوژ با دهانه ریز (m) یا کاسه (b3) و سانتیفیوژ با سبد فیلتر (m) سوار کردن وسایل جانبی

### الف) مدل دارای سبد فیلتر (m10)

برای باز کردن سرپوش خروجی بالای (a1) دکمه بازکردن (a4) را فشار دهید.  
- کاسه (b3) را روی خروجی پایین (a3) قرار دهید، سبد فیلتر (m4) و حلقه صافی (m3) آن را سوار کنید: حلقه را وارد سبد نماید تا جا افتاده و مجموعه به هم متصل شود.  
- سبد با فیلتر (m3+m4) را روی راه اندازنده کاسه (b3-1) به سمت پایین هدایت کنید.  
- سرپوش (m2) را روی کاسه قرار دهید.  
- درپچه خروجی بالا (a1) را ببندید. باید صدای کلیک را بشنوید.  
- مواد را از درون لوله وارد کرده و به آرامی با کمک هدایت کننده (m1) فشار دهید.

#### توصیه ها

- از تیغه ها (بر حسب مدل) می توانید برای موارد زیر استفاده کنید:
- ورقه کردن درشت (H) / ورقه کردن ریز (D): سیب زمینی، پیاز، خیار، لپو، سیب، هویج، کلم...
  - رنده درشت (C) / رنده ریز (A): کرفس، سیب زمینی، هویج، پنیر...
  - تهیه کننده فریت (E): برای فریت
  - رنده (G): سیب زمینی، پرموزان...

#### 4 زدن/ زدن با هم زن/ امولسیون کردن

وسایل جانبی مورد استفاده (بر حسب مدل)

- مجموعه کاسه (b) و هم زن (f)

یا

- مجموعه کاسه (b)، تیغه امولسیون (g) و میله چرخاننده (c).

سوار کردن وسایل جانبی

روی دکمه باز کردن (a4) برای باز کردن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار دهید.

- کاسه (b3) را روی خروجی پایین (a3) قرار دهید.

#### 4 الف با هم زن (f):

- آن را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار دهید.

#### 4 ب با تیغه امولسیون (g):

- میله چرخاننده (c) را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار دهید.

- تیغه امولسیون را درون میله به پایین سوق دهید.

سپس:

- مواد را درون کاسه بریزید

- سرپوش (b2) را روی کاسه قرار دهید.

- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید.

صدای (کلیک) را باید بشنوید.

#### توصیه ها

هرگز از این وسیله برای خمیر گیری خمیر های سنگین و یا برای هم زدن خمیرهای سبک استفاده نکنید.

می توانید مواد زیر را تهیه کنید: مایونز، آویلی، سس ها، سفیدی زده شده تخم مرغ (۱ تا ۶)، خامه زده شده، شانتی (تا ۵ لیتر).

#### 5 آبگیر مرکبات (بر حسب مدل)

وسایل جانبی مورد استفاده

- کاسه (b3) و آبگیر مرکبات (h).

سوار کردن وسایل جانبی

- روی دکمه باز کردن (a4) برای بازکردن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار دهید.

- کاسه را روی خروجی پایین (a3) قرار دهید.

- چرخاننده (h3) آبگیر مرکبات را روی دهانه سبد فیلتر قرار دهید.

- سبد فیلتر را روی کاسه قرار دهید.

- مخروط (h2) را روی دهانه سبد فیلتر قرار دهید.

- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای کلیک را باید بشنوید.

#### توصیه ها

- نصف میوه ها را روی مخروط (h1) قرار دهید.

می توانید تا ۱ لیتر آب مرکبات را بدون خالی کردن کاسه بگیرید.

## 2 هم زدن / میکس کردن / چرخ ردن / خمیرگیری

- وسایل جانبی مورد استفاده (بر حسب مدل)
- مجموعه کاسه (b)، میله چرخشی (c) و تیغه ها (e):
- تیغه فلزی (e1) برای میکس کردن و چرخ کردن.
- خمیر گیر پلاستیکی (e2) برای خمیرگیری یا هم زدن.

### سوار کردن وسایل جانبی

- برای باز کردن سرپوش خروجی بالا (a1) دکمه باز کردن (a4) را فشار دهید.
- کاسه (b3) را روی خروجی پایین (a3) قرار دهید.
- میله چرخاننده (c) را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار دهید.
- تیغه فلزی (e1) یا خمیرگیر پلاستیکی (e2) را روی میله چرخشی (c)، تا ته کاسه پایین ببرید.
- مواد را در کاسه بریزید.
- سرپوش (b2) را روی کاسه بگذارید.
- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید.
- صدای (کلیک) را باید بشنوید.
- برای باز کردن تیغه های (e) از میله چرخشی (c):
- مجموعه را روی سطح ثابتی قرار دهید.
- در حین گرفتن تیغه (e) از بخش فوقانی آن، میله چرخشی (c) را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

### توصیه ها

#### میکس کردن

- می توانید تا ۱ لیتر پوداژ، سوپ و کمپوت را در ۲۰ ثانیه میکس کنید.

#### چرخ کردن

- در عرض ۱۵ تا ۲۰ ثانیه می توانید تا ۶۰۰ گرم مواد زیر را چرخ کنید:
- مواد سخت: پنیر، میوه های خشک، بعضی سبزی ها (هویج، کرفس...).
- گوشت خام یا پخته (بدون استخوان، بدون رگ و پی و بریده شده به قطعات کوچک).
- ماهی خام یا پخته...

#### خمیرگیری / هم زدن

- به محض مشاهده شکل گرفتن گلوله خمیر، دستگاه را قطع کنید.
- می توانید به مقادیر زیر خمیر تهیه کنید:
- 1.2 کیلوگرم خمیر سنگین (سابله، خمیر بریزه، خمیر نان) در تقریباً 60 ثانیه تهیه کنید
- 1 لیتر خمیر کرپ، خمیر گوفر و غیره را در عرض 1 الی 1.5 دقیقه مخلوط کنید.
- 1.5 کیلوگرم خمیر سبک (بیسکویت، کیک) را در عرض 1 دقیقه آماده کنید.

## 3 رنده کردن / ورقه کردن

### وسایل جانبی مورد استفاده

- مجموعه کاسه (b)، میله چرخاننده (c) و تیغه برش سبزی ها (d)

### سوار کردن وسایل جانبی

- روی دکمه باز کردن (a4) برای باز کردن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار دهید.
- کاسه (b3) را روی خروجی پایین (a3) قرار دهید.
- با تیغه های:

### 3الف مدل دارای سرپوش با لوله کلاسیک (b2) و هدایت کننده (b1):

- میله چرخشی (c) را دورون سوراخ مرکزی تیغه بگذارید.
- میله را با چرخاندن یک چهارم دور قفل کرده مجموعه را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار دهید.
- سرپوش (b2) را روی کاسه قرار دهید.
- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای (کلیک) را باید بشنوید.
- مواد غذایی را به کمک هدایت کننده (b1) درون لوله بریزید.

**احتیاط: اقدامات احتیاطی بخشی از دستگاه می باشند. قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار آنها را به دقت بخوانید. آنها را در جایی نگه دارید که شما می توانید آنها را پیدا کنید و بعداً به آنها رجوع نمایید.**

## راه اندازی

- فقط از هدایت کننده ها برای وارپز کرورن مواز غذایی قرز لوله استفاوزه کنید، هرگز از انگشتان قرزت، چنگال، قاشق، چاقو یا هر وسیله دیگری استفاوزه نکنید.
- تیغه فلزی، تیغه کاسه میکسر، تیغه چریط کننده کوچک، تیغه خرقز کننده و تیغه های قرزورانی برش سبزیجات بسیار تیز بوقزه، با احتیاط از آنها استفاوزه کنید. قبل از خالی کرورن محتوی کاسه باید اجباراً تیغه فلزی (e1) را از چرخاننده آن (c) بیرون بیاورید.
- قرزستگاه را بصورت خالی مورقز مصرف قرار ندهید.
- همیشه سرپوش کاسه میکسر را روی آن قرار قرزهدید.
- هرگز به بخش های مختلف قرز حال حرکت قرزت نزنید،
- قبل از بیرون اورقزن وسایل جانبی، صبر کنید تا قرزستگاه کاملاً از حرکت بایستد.
- از قرار گرفتن موهای بلند، شال کرورن، کراوات و غیره روی بخش های قرز حال حرکت خوقزقراری کنید.
- از وسایل جانبی به عنوان طرف استفاوزه نکنید (برای یخ قرز، طبخ، استرلیزه کرورن با حرارت).
- این قرزستگاه برای استفاوزه افراقرز (و نیز کوقزکانی) که قرزاری نارسائی های جسمی، فکری و روانی میباشد و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فرقرزی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوقزه و قرزتورات لازم برای استفاوزه از قرزستگاه را به آنها قرزاقزه باشد.
- باید مراقب کوقزکان بوقز تا با این قرزستگاه بازی نکنند.

### مدل با سرعت دوگانه:

- حرکت Pulse (متناوب): دکمه را روی (a7) در وضعیت Pulse قرار دهید. حرکت Pulse امکان می دهد تا کنترل دستگاه برای تهیه بعضی مواد بهتر انجام گیرد.
- حرکت دائمی: دکمه (a7) را روی حالت ۱ یا ۲ قرار دهید.
- توقف دستگاه: دکمه (a7) را روی حالت ۰ قرار دهید.
- استفاده از خروجی بالا (a2): مطمئن شوید که هیچ وسیله جانبی در محل خروجی پایین قرار نگرفته باشد.

## عملکردهای دستگاه

### 1 سوار کردن بخش های جدا شدنی

- سوار کردن/ جدا کردن کاسه (b3)
- کاسه همراه با وسایل جانبی زیر مورد استفاده قرار می گیرد (بر حسب مدل):
- تیغه های (e)، برش دهنده سبزی ها (d)، همزن (f) امولسیون کننده (g)، آبیگر مرکبات (h)، سانترفیوژ همراه با سبد فیلتر "Maxipress" (l)
- اگر قسمت های زیر در جای خود قرار نگرفته اند، واشر (b3-2) را در ته کاسه قرار دهید. لب واشر باید به سمت بالا باشد.
- چرخاننده (b3-1) را روی واشر (b3-2) قرار دهید.
- مجموعه را با مهره (b3-3) تا انتها محکم کنید.
- پس از پایان کار، مجموعه را باز کرده و تمیز کنید.
- سوار کردن/ جدا کردن دسته های (b4) کاسه چرخ کننده و (k4) کاسه میکسر.
- برای تسهیل در تمیز کردن و مرتب کردن، دسته کاسه چرخ کننده و (k4) کاسه میکسر.
- برای تسهیل در تمیز کردن و مرتب کردن، دسته کاسه چرخ کننده (b4) و کاسه میکسر (k4) جدا شدنی هستند.
- برای سوار کردن دسته، آن را مقابل زبانه های دسته قرار دهید.
- دسته را از پایین به بالا تا شنیدن صدای (کلیک) سوق دهید.
- برای جدا کردن دستگیره، دکمه باز کردن قفل (b4-1) یا (k4-1) را فشار داده و دسته را از بالا به پایین بکشید.
- (توجه، برای باز کردن دستگیره (k4) باید قفل سرپوش کاسه میکسر را باز کرد).
- برای قفل کردن سرپوش خروجی بالا (a1)، دستگیره (b4) باید روی کاسه چرخ کننده موجود باشد.

از شما جهت انتخاب یکی از محصولات مولینکس که صرفاً برای استفاده غذایی ساخته شده است تشکر میکنیم.

## تشریح دستگاه

FA

j	خرد کننده	a	بلوک موتور
j1	سرپوش	a1	دریچه خروجی بالا
j2	کاسه	a2	خروجی بالا
k	کاسه بر	a3	خروجی پایین
k1	سرپیچ اندازه گیر	a4	دکمه باز کردن دریچه و از قفل باز کردن وسیله
k2	سرپوش		جانبی قرار گرفته روی خروجی بالا
k3	کاسه	a5	تنظیم کننده الکترونیکی سرعت از ۱ تا ۵ (بر حسب مدل)
k4	دستگیره جداشدنی	a6	دکمه راه انداز/ توقف و (حرکت متناوب)
k4 - 1	دکمه بازکردن دستگیره	a7	تنظیم کننده سرعت ۱-۲ و
k5	واشر شیر		
k6	شیر		
k7	درپوش		
l	Maxipress		
l1	پروانه	b	مجموعه کاسه
l1 - 1	شبکه برای تهیه پوره	b1	هدایت کننده و پیمانه
l1 - 2	شبکه برای تهیه کولی	b2	سرپوش لوله
m	ساترفیویژ با زبانه یا سبد فیلتر	b3	کاسه
m1	هدایت کننده	b3 - 1	راه اندازنده
m2	سرپوش	b3 - 2	واشر کائوچویی
m3	حلقه صافی	b3 - 3	مهره
m4	سبد فیلتر	b4	دستگیره جداشدنی
n	تقلیل دهنده سر چرخ	b4 - 1	دکمه بازکردن دستگیره
o	سر چرخ	c	میله چرخش
o1	بدنه	d	تیغه برش سبزیجات
o2	سینی جدا شدنی	d1	تیغه های دورانی
o3	پیچ	A/D:	رنده ریز/ ورقه کردن ریز
o4	تیغه ۴ شاخه ای	C/H:	رنده درشت/ ورقه کردن کلفت
o5	شبکه	E:	فریت ساز
o5 - 1	شبکه با سوراخ های ریز: برای خرد کردن ریز	G:	پرموزان
o5 - 2	شبکه با سوراخ های درشت: برای خرد کردن درشت	e	تیغه ها
o6	مهره	e1	تیغه های فلزی
o7	هدایت کننده	e2	خمیرگیر پلاستیکی
p	قیف برای تهیه سوسیس	f	هم زن
q	مجموعه برای تهیه شیرینی	f1	جعبه راه اندازی
q1	محمل	f2	هم زن
q2	قالب	g	صفحه امولسیون
r	وسيله جانبی برای آماده کردن کبه	h	آب گیر مرکبات
r1	حلقه	h1	مخروط
r2	ته حلقه	h2	فیلتر
s	کاردک	h3	چرخاننده
t	کشوی جمع کردن وسایل	i	چرخ کننده ریز
		i1	سرپوش
		i2	کاسه

## وسایل جانبی برحسب مدل:

وسایل جانبی محتوی در مدلی که خریداری کرده اید، روی اتیکت بسته بندی آن ها مشخص شده است.