

Moulinex
multitrio



F

NL

GB

D

E

P

I

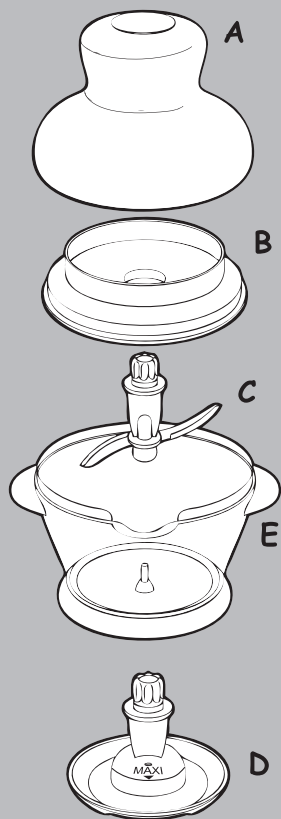
EST

LV

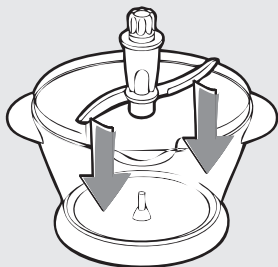
LT

RUS

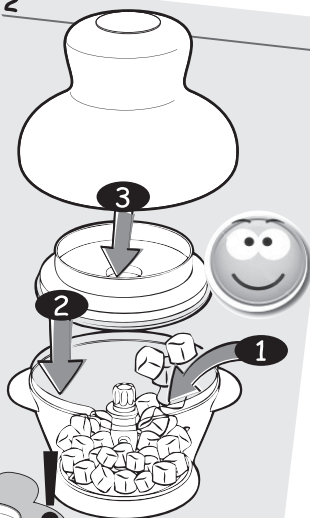
UA



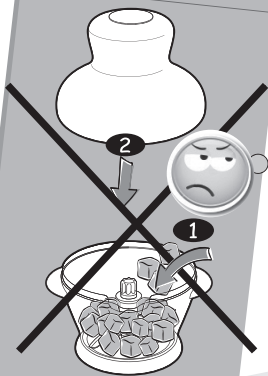
1



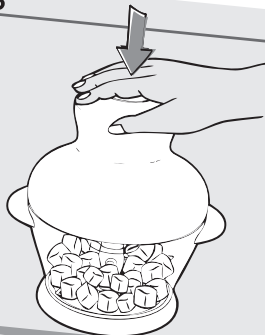
2



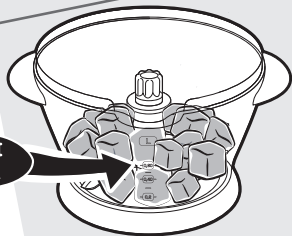
x



3



MAXI
0,6 L



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme MOULINEX destiné à faciliter vos préparations culinaires.

DESCRIPTION

- A Bloc moteur
- B Coupelle d'étanchéité
- C Couteau
- D Disque émulsionneur

CONSIGNES DE SECURITE

- E Bol**
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageerait MOULINEX de toute responsabilité.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
 - Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Vérifiez que le voltage de votre appareil correspond à celui de votre installation électrique.
 - Toute erreur de branchement annule la garantie.
 - Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
 - N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
 - Ne retirez jamais la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet du couteau.
 - L'appareil doit être débranché :
 - * s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - * avant chaque nettoyage ou entretien,
 - * après utilisation.
 - Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
 - N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
 - Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - * s'il est tombé par terre,
 - * si le couteau est détérioré ou incomplet.
 - **Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes.**
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un centre d'entretien agréé Moulinex (voir liste jointe), afin d'éviter tout danger.
 - Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

UTILISATION

- 1 Mettez en place le couteau dans le bol.
Si vous voulez réaliser des émulsions, remplacer le couteau par le disque émulsionneur.
- 2 Versez les ingrédients dans le bol.(1)
- 3 Placez la coupelle dans le bol en respectant le sens. (2)
- 4 Posez le bloc moteur sur l'ensemble.
- 5 Appuyez sur le couvercle pour la mise en marche. (3)

Ne faites pas tourner l'appareil à vide.

Nota : ne faites pas fonctionner sans la coupelle.

- Ne mettez pas d'ingrédients au-dessus du niveau maxi.
- Le bol peut être utilisé au micro-ondes à condition de ne pas ajouter de matière grasse et que l'axe métal du bol soit recouvert par les ingrédients.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

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

Le bol, le couvercle, le couteau et le disque émulsionneur peuvent passer au lave-vaisselle (panier du haut).

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Ingrédients	Quantité Maximum	Temps
Oignons coupés en quatre	300 g	4 impulsions
Ail	100 g	4 impulsions
Echalotes	150 g	10 impulsions
Persil	30 g	10 impulsions
Amandes	50 g	15 sec.
Jambon blanc	100 g	10 impulsions
Gruyère en dés 2/2	100 g	10 sec.
Biscottes	50 g	30 sec.
Viande crue en dés 2/2	220 g	10 sec.
Pâte légère	0,6 l	15 sec.
Pâte à gaufres	0,6 l	20 sec.
Compote de fruits	500 g	15 sec.
Soupe cuite	0,6 l	15 sec.

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires. Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

RECETTES

Mousseline de pommes

*600 gr de pommes, 1 demi-citron, 1 gousse de vanille
80 gr de sucre poudre, 1 cuillère à soupe de rhum*

Mettez les pommes cuites, le jus de citron, le sucre et le rhum dans le bol. Mixez avec le couteau pendant 15 à 20 secondes. Laissez refroidir et servez.

Sauce Pesto

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

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

Guacamole

3 gros avocats, 2 gousses d'ail, 6 piments, 1/2 oignon, 3 branches de coriandre, 1 filet de jus de citron, sel et poivre selon votre goût

Hachez finement l'ail, l'oignon, le coriandre et les piments.

Pelez les avocats et découpez-les dans le bol.

Mixer 20s pour obtenir une purée homogène. Ajoutez sel et poivre selon votre goût.

Anchoiade

15 filets d'anchois à l'huile, 2 gousses d'ail, 3 jaunes d'œuf dur, huile d'olive

Hachez finement les gousses d'ail. Rajoutez les anchois et mixez de nouveau.

Incorporez les jaunes d'œufs avec 3 cuillères à soupe d'huile. Mixez pour obtenir une crème.

Rajoutez de l'huile suivant la consistance voulue.

Pâte à crêpes

Pour 0,6 l de pâte :

100 g de farine, 2 œufs, 1 pincée de sel fin, 1/4 l de lait, 1 cuillère à soupe d'huile, parfum.

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, 15 à 20 secondes environ.

UTILISATION DU DISQUE EMULSIONNEUR

Crème chantilly

20 cl de crème liquide UHT à 35% de matière grasse. 20 g de sucre en poudre ou 20 g de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé.

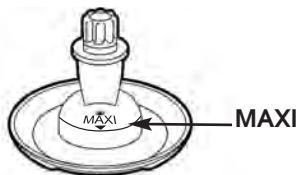
Conseils pour réussir d'excellentes crèmes chantilly bien fermes :

Utilisez la crème liquide froide sortie du réfrigérateur.

Mettez le disque en place dans le bol. Versez les ingrédients,

mettre la coupelle et le bloc moteur. Mettez en marche continue 15 secondes pour obtenir une crème onctueuse ou 30 secondes environ pour obtenir une chantilly.

Attention : Vérifiez au bout de 30 secondes la consistance de votre préparation ; si vous mixez trop longtemps vous obtiendrez du beurre.



Mayonnaises

Conseils pour réussir d'excellentes mayonnaises bien fermes :

- Utilisez les ingrédients à température ambiante
- Nettoyez le bol et le disque à l'eau froide
- Respectez les quantités d'ingrédients indiquées dans chaque recette.

Mayonnaise avec moutarde

Mettez le disque en place dans le bol. Versez les ingrédients : 1 jaune d'œuf, 1/2 cuillère à soupe de vinaigre, sel poivre, 3 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de moutarde.

Mettez le couvercle sur le bol. Mettez en marche 15 secondes
Enlevez le bloc moteur et la coupelle.

Versez de l'huile jusqu'au niveau maxi du disque (voir dessin ci-dessus).

Mettez de nouveau en marche continue 20 à 50 secondes environ.

Mayonnaise au citron

Mettez le disque en place dans le bol. Versez les ingrédients : 2 jaunes d'œufs, 1/2 cuillère à soupe de vinaigre (facultatif), 3 cuillères à soupe d'huile, 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron, sel et poivre.

Mettez le couvercle sur le bol et mettez en marche 15 secondes minimum.
Enlevez le bloc moteur et la coupelle et rajoutez de l'huile jusqu'au niveau maxi du disque (voir dessin ci-dessus).

Mettez de nouveau en marche continue 20 à 50 secondes environ.

Si vous désirez augmenter la quantité de mayonnaise, rajoutez de l'huile et faites tourner 20 secondes de plus.

BESCHRIJVING

- A Motorblok
- B Hermetisch kapje
- C Sikkelmes
- D Opklopschijf
- E Kom

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt : als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van MOULINEX.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Het apparaat niet plaatsen of gebruiken op een warme plaat of in de nabijheid van een warmtebron of vlam (gasfornuis).
- Gebruik het apparaat altijd op een stevige ondergrond uit de buurt van opspattend water. Draai het niet om.
- Verwijder het hermetisch kapje nooit voordat het sikkelmes helemaal tot stilstand is gekomen.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact :
 - * als het apparaat werkingsstoornissen vertoont.
 - * vóór elke reiniging of onderhoud
 - * na gebruik
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Gebruik, indien nodig, uitsluitend een in perfecte staat verkerend verlengsnoer.
- Een elektrisch huishoudelijk apparaat mag niet gebruikt worden :
 - * nadat het op de grond gevallen is
 - * als het sikkelmes beschadigd of onvolledig is.
- **Wees voorzichtig met het sikkelmes want de mesjes zijn heel scherp geslepen**
- Als het snoer beschadigd is moet dit vervangen worden door de fabrikant, een erkend reparateur of de eigen servicedienst van Moulinex (zie bijgevoegde lijst), om elk gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, en mag in geen geval voor professionele doeleinden gebruikt worden, waarvoor noch onze garantie noch onze aansprakelijkheid van toepassing zullen zijn.

GEBRUIK

- 1 Plaats het sikkelmes in de kom.
Haal voor het gebruik de beschermkap van het sikkelmes weg.
- 2 Doe de ingrediënten in de kom.(1)
- 3 Plaats het deksel, houd rekening met de stand. (2)
- 4 Plaats het motorblok op het geheel.
- 5 Druk op het deksel om het apparaat aan te zetten. (3)

Zet het apparaat niet zonder ingrediënten in werking.

Opmerking : Het apparaat niet laten werken zonder het kapje.

- Zorg dat er geen ingrediënten boven het max. niveau uitkomen.
- De kom kan in de magnetron gebruikt worden op voorwaarde dat er geen vet, boter of olie aan wordt toegevoegd, en dat de metalen as van de kom bedekt is met de ingrediënten.

SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

Het motorblok niet onderdompelen, en niet onder water houden : even afspoelen met een spons is voldoende. **Wees voorzichtig met het sikkelmes want de mesjes zijn heel scherp geslepen. Laat het sikkelmes niet onder water staan met de vaat in de gootsteen.** De kom, het sikkelmes en het kapje kunnen in de vaatwasser geplaatst worden (bovenste vak).

EINDE VAN DE LEVENSDUUR VAN UW ELEKTRISCH OFELEKTRO-NISCH APPARAAT

Wees vriendelijk voor het milieu !



Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.



Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Ingrediënten	Maximale hoeveelheid	Tijdsduur
Uien, in vieren gesneden	300 g	4 x drukken
Knoflook	100 g	4 x drukken
Sjalotten	150 g	10 x drukken
Peterselie	30 g	10 x drukken
Amandelen	50 g	15 sec.
Gekookte ham	100 g	10 x drukken
Kaas in blokjes 2/2	100 g	10 sec.
Biscotten/beschuit	50 g	30 sec.
Rauw vlees in blokjes 2/2	220 g	10 sec.
Beslag	0,6 l	15 sec.
Wafelbeslag	0,6 l	20 sec.
Vruchtencompote	500 g	15 sec.
Soep	0,6 l	15 sec.

Advies voor het verkrijgen van goede resultaten

Ga te werk met de pulse-methode. Als er stukjes aan de wand van de kom blijven plakken (ham, ui, ...) kunt u die losmaken met een spatel, u voegt het weer toe aan de rest in de kom en druk nog 2 of 3 keer extra op de pulse-knop.

Met de schaalverdeling op de kom is wat betreft het berekende volume rekening gehouden met het sikkelmes geplaatst in de kom. De schaalverdeling is slechts ter informatie.

RECEPTEN

Appel-mousseline

*600 gr appels, 1 halve citroen, 1 stokje vanille
80 gr losse suiker, 1 eetlepel rum*

Doe de gekookte appel, het citroensap, de suiker en de rum in de kom. Mix het geheel met het mes gedurende 15 à 20 seconden. Af laten koelen en opdienen.

Pesto-saus

*150 gr parmezaanse kaas, 5 takjes verse basilicum, 3 teentjes knoflook
4 kruidnagels, 15 walnoten, 1/2 glas olijfolie*

Doe de basilicum, de teentjes knoflook en de kruidnagels in de kom. Fijnhakken met de mixer. Voeg de parmezaanse kaas en de walnoten toe en hak dit in 20 sec fijn. Voeg hierna de olijfolie toe en mix tot een homogeen mengsel wordt verkregen.

Guacamole

3 grote avocado's, 2 teentjes knoflook, 6 pepertjes (geen hete!), 1/2 ui, 3 takjes koriander, 1 scheutje citroensap, zout en peper naar smaak

Hak de knoflook, koriander en pepers fijn.

Verwijder de schil van de avocado's, en snij ze in stukjes in de kom. 20 sec mixen om een homogene puree te krijgen. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Anchoiade

*15 ansjovisfilets op olie, 2 teentjes knoflook, 3 hardgekookte eierdooiers
Olijfolie*

Hak de knoflookteentjes fijn. Voeg de ansjovis toe en mix dit geheel weer. Doe de eierdooiers erbij met 3 eetlepels olijfolie. Mix dit om een mooie crème te krijgen.

Pannenkoekbeslag

*Voor 0,6 l beslag:
100 g bloem, 2 eieren, 1 snufje zout, 1/4 l melk, 1 eetlepel olie, smaakmaker naar keuze.*

Doe alle ingrediënten in de kom en mix het geheel totdat u een homogeen mengsel krijgt (ongeveer 15 à 20 seconden).

GEBRUIK VAN DE OPKLOPSCHIJF

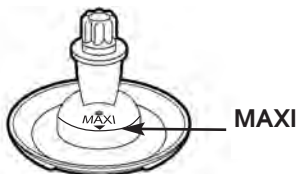
Slagroom

*20 cl vloeibare room UHT 35% vetstoffen. 20 g losse suiker of
20 g poedersuiker en 1 zakje vanillesuiker.*

Tip om uitstekende stevige slagroom te maken: haal de koude room voor gebruik uit de koelkast.

Zet de schijf op z'n plaats in de kom. Doe de ingrediënten in de kom, plaats het kapje en de motorblok. Zet het apparaat 15 seconden in werking in de continu-stand om een smeuge crème te krijgen, en 30 seconden voor opgeklote slagroom.

Opgelet : controleer na 30 seconden hoe uw bereiding er uit ziet; als u te lang mixt krijgt u boter.



Mayonaises

Tip om uitstekende stevige mayonaises te maken

- Gebruik ingrediënten op kamertemperatuur
- Maak de kom en de schijf klaar met koud water
- Houd de juiste hoeveelheden van de ingrediënten aan zoals aangegeven in elk recept.

Mayonaise met mosterd

Plaats de schijf in de kom. Doe de ingrediënten erin : 1 eierdooier, 1/2 eetlepel azijn, zout en peper, 3 eetlepels olie, 1 eetlepel mosterd.

Zet het deksel op de kom. 15 seconden aanzetten.

Verwijder het motorblok en het kapje.

Schenk olie tot het maximale niveau van de schijf (zie bovenstaande tekening).

Zet het apparaat weer ongeveer 20 tot 50 seconden in werking.

Mayonaise met citroen

Plaats de schijf in de kom. Doe de ingrediënten erin: 2 eierdooiers, 1/2 eetlepel azijn, 3 eetlepels olie, 1 à 2 eetlepels citroensap, zout en peper.

Zet de deksel op de kom. 15 seconden aanzetten.

Verwijder het motorblok en het kapje.

Schenk olie tot het maximale niveau van de schijf (zie bovenstaande tekening).

Zet het apparaat weer ongeveer 20 tot 50 seconden in werking.

Voor meer mayonaise voeg olie toe en zet 20 seconden langer aan.

Thank you for having chosen a MOULINEX range appliance for successful food preparation.

DESCRIPTION

- A Motor unit
- B Sealing cup
- C Blade
- D Emulsifying disc
- E Jug

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the user manual carefully before first using your appliance. MOULINEX may not be held responsible for any use that does not comply with the operating instructions.
- This appliance is not designed for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons lacking in experience or knowledge of such appliances, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Check that your appliance's power supply rating corresponds to your mains electrical supply.
- Any error in connection negates the guarantee.
- Do not place or use the appliance on a hot plate or close to a flame (gas cooker).
- Only use the product on a flat stable work surface sheltered from splashing water. Do not turn it upside down.
- Never remove the sealing cup before the blade has come to a complete stop.
- Always disconnect the appliance:
 - * if the appliance does not work correctly,
 - * before cleaning or maintenance,
 - * after use..
- Never unplug the appliance by pulling on the cord.
- Only use an extension cord if you have already checked that it is in good working order.
- A household appliance must not be used
 - * if it has fallen to the ground,
 - * if the blade is damaged or incomplete.
- **Handle the blade with care as the blades are extremely sharp.**
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a Moulinex approved service centre (see list attached) to avoid any hazard.
- This product has been designed for domestic use only, any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturers accepts no responsibility.

USE

- 1 Fit the blade to the jug.
If you want to whisk/emulsify, replace the blade with the emulsifying disc.
- 2 Pour the ingredients into the jug. (1)
- 3 Fit the sealing cup onto the jug making sure it is in the right direction. (2)
- 4 Fit the motor unit onto the assembly.
- 5 Press the lid to start. (3)

Do not run the appliance empty.

Note: do not operate the machine without the sealing cup.

- Do not exceed the Max level with the amount of ingredients.
- You can use the jug in the microwave oven on condition that you do not add fat and make sure the jug's metal axis is covered by the ingredients.

CLEANING THE APPLIANCE

Do not immerse the motor unit or put it under running water. Just wipe clean with a damp cloth. **Handle the blade with care as the blade is extremely sharp. Do not leave the blade to soak with cutlery or dishes in the sink.**

The jug, knife and cup can be washed in the dishwasher (top basket).

ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT AT END OF SERVICE LIFE

Environnement protection first !



Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.



Leave it at a collection point.

Ingredients	Maximum Quantity	Time
Onions cut into four	300 g	4 pulses
Garlic	100 g	4 pulses
Shallots	150 g	10 pulses
Parsley	30 g	10 pulses
Almonds	50 g	15 sec.
Cooked ham	100 g	10 pulses
Gruyère in 2/2 cm cubes	100 g	10 sec.
Rusks	50 g	30 sec.
Raw meat in 2/2 cm cubes	220 g	10 sec.
Light dough	0,6 l	15 sec.
Waffle mix	0,6 l	20 sec.
Fruit compote	500 g	15 sec.
Boiled soup	0,6 l	15 sec.

Hints to obtain best results:

Work in pulses. If pieces of food remain stuck to the sides of the jug (ham, onions, etc.), use the spatula to release them and distribute them around the jug before applying 2 or 3 additional pulses.

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

RECIPES

Mousseline of apples

600 gm of apples, 1 half a lemon, 1 vanilla pod, 80 gm caster sugar, 1 tablespoon of rum

Place the cooked apples, the lemon juice, sugar and rum in the jug. Blend using the blade for 15 to 20 seconds. Leave to cool and serve.

Pesto sauce

150 gm Parmesan cheese, 5 sprigs of fresh basil, 3 cloves of garlic, 4 cloves, 15 walnut kernels, 1/2 glass of olive oil.

Pour the basil, the garlic cloves and cloves into the jug. Blend finely. Add the Parmesan cheeses in small lumps along with the walnut kernels and chop fine for about 20s. Add the olive oil and blend to obtain an even paste.

Guacamole

3 large avocado pears, 2 cloves of garlic, 6 chilli peppers, 1/2 onion, 3 sprigs of coriander, 1 dash of lemon juice, salt and pepper to taste.

Chop the garlic, onion, coriander and chilli peppers finely. Peel the avocado pears and cut them up into the jug. Blend for 20s to obtain a smooth purée. Add salt and pepper to taste.

Anchoiade (anchovy paste)

15 fillets of anchovies in oil, 2 cloves of garlic, 3 hard-boiled egg yolks, olive oil

Chop the garlic cloves finely. Add the anchovies and mix again. Blend in the egg yolks with 3 tablespoons of oil. Blend to obtain a cream. Add oil to achieve the desired consistency.

Pancake mix

For 0.6 litre of mix:

100 g flour, 2 eggs, 1 pinch of fine salt, 1/4 litre milk, 1 tablespoon oil, flavouring.

Put all the ingredients into the jug and blend for about 15 to 20 seconds until you obtain an even mix.

USING THE EMULSIFYING DISC

Crème chantilly

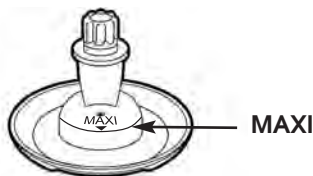
200 ml of 35% fat UHT liquid cream. 20g caster sugar or 20 g of icing sugar and 1 sachet of vanilla sugar.

Tip to obtain superb, really stiff Chantilly creams:

Use cold liquid cream straight from the refrigerator.

Fit the disc in the jug. Pour in the ingredients and place the seal and the motor unit on the jug. Start up to continuous mix for 15 seconds to obtain a smooth cream or about 30 seconds to make Chantilly.

Caution: Check the consistency of your preparation after 45 seconds. If you mix for too long, you will obtain butter.



Mayonnaises

Tips to make really superb, stiff mayonnaise:

- Use ingredients at room temperature.
- Clean the jug and the disc with cold water.
- Respect the quantities of ingredients stated in each recipe.

Mayonnaise with mustard

Fit the disc to the jug. Pour in the ingredients: 1 egg yolk, 1/2 tablespoon of vinegar, salt and pepper, 3 tablespoons of oil, 1 tablispsoon of mustard.

Fit the lid to the jug. Run for 15 seconds.

Remove the motor unit and the sealing cup.

Pour the oil in up to the maximum level on the disc (see drawing above)

Start up again on continuous operation for about 20 to 50 seconds

Mayonnaise with lemon

Fit the disc to the jug. Pour in the ingredients: 2 egg yolks, 1/2 tablespoon of vinegar (optional), 3 tablespoons of oil, 1 to 2 tablespoons of lemon juice, salt and pepper.

Fit the lid to the jug and run for at least 15 seconds.

Remove the motor unit and the sealing cup and add the oil up to the maximum level on the disc (see drawing above).

Start up again on continuous operation for about 20 to 50 seconds

If you wish to make a greater quantity of mayonnaise, add oil and run for a further 20 seconds.

HELPLINE:

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

0845 602 1454 - UK

(01) 4751947 - Ireland

or consult our website - www.moulinex.co.uk

BESCHREIBUNG

- A Motorblock
- B Dichtungsaufsatz
- C Messer
- D Quirlscheibe
- E Mixbecher

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch Ihres Geräts sorgfältig durch: Eine unsachgemäße Verwendung entbindet MOULINEX von jeglicher Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (auch Kindern) benutzt zu werden, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten gemindert sind, oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse, außer wenn sie, durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person, eine Beaufsichtigung oder vorherige Anweisungen für die Benutzung des Gerätes erhalten konnten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer offenen Flamme (Gasherd).
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen Arbeitsplatte, vor Wasserspritzern geschützt. Stellen Sie es nicht auf den Kopf.
- Nehmen Sie den Dichtungsaufsatz niemals ab, bevor das Messer nicht vollkommen still steht.
- In folgenden Situationen ist der Netzstecker zu ziehen:
 - * bei Funktionstörungen,
 - * vor jeder Reinigung und Pflege,
 - * nach dem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Ein Elektrogerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
 - * es zu Boden gefallen ist,
 - * wenn das Messer beschädigt oder unvollständig ist.
- **Handhaben Sie das Messer vorsichtig, denn es ist sehr scharf.**
- Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von einem von Moulinex autorisierten Service-Stützpunkt (siehe beiliegende Liste) ausgewechselt werden.
- Das Produkt wurde für den Hausgebrauch konzipiert, es darf in keinem Fall gewerblich genutzt werden, für diesen Fall übernehmen wir weder Garantie noch Verantwortung.

VERWENDUNG

- 1 Setzen Sie das Messer in den Becher ein.
Wenn Sie quirlen möchten, ersetzen Sie das Messer durch die Quirlscheibe.
- 2 Gießen Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter.
- 3 Bringen Sie den Dichtungsaufsatz ordnungsgemäß an (2)
- 4 Setzen Sie den Motorblock auf die gesamte Vorrichtung
- 5 Drücken Sie zum Einschalten auf den Deckel (3)

Das Gerät nicht leer laufen lassen.

Anmerkung: Das Gerät darf nicht ohne den Dichtungsaufsatz in Betrieb genommen werden.

- Beachten Sie beim Einfüllen der Zutaten die Maxi-Höchstfüllhöhe.
- Der Becher ist für die Mikrowelle geeignet, vorausgesetzt, es wird kein Fett. hinzugefügt und die Metallachse ist von den Zutaten bedeckt.

REINIGUNG DES GERÄTS

Den Motorblock nicht in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Ein einfaches Abwischen mit einem Schwamm ist ausreichend.

Handhaben Sie das Messer vorsichtig, denn es ist sehr scharf. Lassen Sie das Messer nicht zusammen mit anderem Geschirr im Spülbecken.

Der Mixbecher, das Messer und der Dichtungsaufsatz sind spülmaschinenfest (oberer Korb).

ENTSORGUNG DES GERÄTS

Denken Sie an den Schutz der Umwelt !



Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.



Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Zutaten	Höchstmenge	Zeit
Geviertelte Zwiebeln	300 g	4 Impulse
Knoblauch	100 g	4 Impulse
Schalotten	150 g	10 Impulse
Petersilie	30 g	10 Impulse
Mandeln	50 g	15 Sek.
Gekochter Schinken	100 g	10 Impulse
Emmentaler Käse in Würfeln 2/2	100 g	10 Sek.
Zwieback	50 g	30 Sek.
Rohes Fleisch in Würfeln 2/2	220 g	10 Sek.
Leichter Teig	0,6 l	15 Sek.
Waffelteig	0,6 l	20 Sek.
Obstkompott	500 g	15 Sek.
Gekochte Suppe	0,6 l	15 Sek.

So erzielen Sie gute Ergebnisse:

Arbeiten Sie mit Impulsen. Wenn Nahrungsstücke an der Becherwand kleben bleiben (Schinken, Zwiebeln...), diese mit einem flachen Rührlöffel entfernen, im Becher verteilen und noch zwei- oder dreimal kurz durchmischen.

Die Messskala am Becher gilt für Mengen mit eingesetztem Messer. Die Angaben dienen nur zur Information

REZEPTE

Schaumiges Apfelmus

600 g Äpfel, 1/2 Zitrone, 1 Vanilleschote, 80 g Zucker, 1 Esslöffel Rum

Geben Sie die gekochten Äpfel, den Zitronensaft, den Zucker und den Rum in den Mixbecher. Mixen Sie mit dem Messer 15 bis 20 Sekunden. Abkühlen lassen und servieren.

Pesto-Sauce

*150 g Parmesan, 5 Zweige frischer Basilikum, 3 Knoblauchzehen
4 Gewürznelken, 15 geschälte Walnüsse, 1/2 Glas Olivenöl*

Geben Sie Basilikum, Knoblauchzehen und Gewürznelken in den Mixbecher. Mixen Sie alles fein durch. Geben Sie den in kleine Stücke geschnittenen Parmesan und die Walnüsse in den Becher und hacken Sie das Ganze 20 Sekunden. Geben Sie das Olivenöl hinzu und mixen Sie, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Guacamole

3 große Avocados, 2 Knoblauchzehen, 6 Peperoni, 1/2 Zwiebel, 3 Zweige Koriander, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer zum Abschmecken.

Knoblauch, Zwiebel, Koriander und Peperoni fein hacken. Schneiden Sie die geschälte Avocado in Stücke und geben Sie sie in den Becher.

Mixen Sie alles 20 Sekunden, bis Sie ein gleichmäßiges Püree erhalten. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Anchoiade

15 Sardellenfilets in Öl, 2 Knoblauchzehen, 3 hartgekochte Eigelb Olivenöl

Die Knoblauchzehen fein hacken. Geben Sie die Sardellen dazu und mixen Sie erneut. Fügen Sie die Eigelb mit 3 Esslöffeln Öl hinzu. Mixen Sie, bis Sie eine Creme erhalten.

Fügen Sie je nach gewünschter Konsistenz Öl hinzu.

Crêpes- Teig

Für 0,6 l Teig:

100 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1/4 l Milch, 1 Esslöffel Öl, Aroma.

Geben Sie alle Zutaten in den Becher und mixen Sie ca. 15 bis 20 Sekunden, bis Sie eine gleichmäßige Masse erhalten.

VERWENDUNG DER QUIRLSCHEIBE

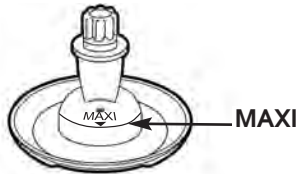
Süße Schlagsahne

20 cl süße Sahne mit 35 % Fett. 20 g Zucker oder 20 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker.

So wird Ihre Schlagsahne schön fest:

Verwenden Sie die Sahne gut gekühlt frisch aus dem Kühlschrank. Setzen Sie die Quirlscheibe in den Becher ein. Füllen Sie die Zutaten ein und bringen Sie den Dichtungsaufsatz und den Motorblock an. Lassen Sie das Gerät 15 Sekunden laufen, um eine sahnige Creme zu erhalten, oder 30 Sekunden, um eine feste Schlagsahne zu erhalten.

Achtung: Überprüfen Sie nach 30 Sekunden die Konsistenz Ihrer Sahne; wenn Sie zu lange mixen, wird die Sahne zu Butter.



Mayonnaisen

So werden Ihre Mayonnaisen schön fest:

- Verwenden Sie alle Zutaten mit Raumtemperatur
- Reinigen Sie den Mixbecher und die Scheibe mit kaltem Wasser.
- Beachten Sie die in den Rezepten angegebenen Mengen.

Mayonnaise mit Senf

*Setzen Sie die Quirlscheibe in den Becher ein. Geben Sie die Zutaten hinzu:
1 Eigelb, 1/2 Esslöffel Essig, Salz, Pfeffer, 3 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Senf.*

Setzen Sie den Deckel auf den Becher auf. Lassen Sie das Gerät 15 Sekunden laufen.

Nehmen Sie den Motorblock und den Dichtungsaufsatz ab.

Füllen Sie Öl ein, bis Sie die max. Füllmenge der Scheibe erreichen (siehe Zeichnung oben).

Lassen Sie das Gerät erneut ununterbrochen ca. 20 bis 50 Sekunden laufen.

Mayonnaise mit Zitrone

*Setzen Sie die Quirlscheibe in den Becher ein. Geben Sie die Zutaten hinzu:
2 Eigelb, 1/2 Esslöffel Essig (kann auch weggelassen werden), 3 Esslöffel Öl,
1 bis 2 Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer.*

Setzen Sie den Deckel auf den Becher auf und lassen Sie das Gerät mindestens 15 Sekunden laufen.

Nehmen Sie den Motorblock und den Dichtungsaufsatz ab und fügen Sie Öl hinzu, bis Sie die max. Füllmenge der Scheibe erreichen (siehe Zeichnung oben)

Lassen Sie das Gerät erneut ununterbrochen ca. 20 bis 50 Sekunden laufen. Wenn Sie mehr Mayonnaise zubereiten möchten, fügen Sie einfach Öl hinzu und lassen Sie das Gerät noch einmal 20 Sekunden laufen.

Le agradecemos haber escogido un aparato de la gama MOULINEX destinado a facilitar sus preparaciones culinarias.

DESCRIPTION

- A Bloque motor
- B Tapa estanca
- C Cuchilla
- D Disco emulsionador
- E Bol

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Leer atentamente el modo de empleo antes de la primera utilización de su aparato: una utilización no conforme al modo de empleo liberaría a MOULINEX de toda responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (niños incluidos) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, ni por personas sin conocimientos o experiencia, a no ser que alguien responsable de su seguridad los supervise o les haya instruido previamente sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser vigilados para impedir que jueguen con el aparato.
- Verificar que la tensión de su aparato corresponde a la de su instalación eléctrica.
- Todo error de conexión manual anula la garantía.
- No colocar ni utilizar este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilizar el producto solamente sobre un plano de trabajo estable protegido de las proyecciones de agua. No voltearlo.
- No retirar nunca la tapa estanca antes de la parada completa de la cuchilla.
- El aparato se debe desconectar:
 - * si hay una anomalía durante el funcionamiento,
 - * antes de cada limpieza o mantenimiento,
 - * después de cada utilización.
- No desconectar nunca el aparato tirando del cable.
- Utilizar un alargador únicamente si está en perfecto estado.
- No se debe utilizar un aparato electrodoméstico:
 - * si se ha caído al suelo,
 - * si la cuchilla está deteriorada o incompleta.
- **Manipular la cuchilla con precaución ya que las hojas son muy cortantes.**
- Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe ser reemplazado por un centro de mantenimiento autorizado Moulinex (ver lista adjunta) para evitar todo peligro.
- El aparato ha sido diseñado para un uso doméstico, en ningún caso debe ser objeto de una utilización profesional para la que no comprometemos nuestra garantía ni nuestra responsabilidad.

UTILIZACIÓN

- 1 Instalar la cuchilla en el bol.
Desea realizar emulsiones, reemplazar la cuchilla por el disco emulsionador.
- 2 Verter los ingredientes en el bol. (1)
- 3 Colocar la tapa estanca en el bol respetando el sentido. (2)
- 4 Poner el bloque motor sobre el conjunto.
- 5 Apoyar sobre la tapa para poner en marcha. (3)

No haga funcionar el aparato en vacío.

Nota : No ponga a funcionar el aparato sin la tapa.

- No añada ingredientes por encima del nivel Máx.
- El bol se puede utilizar en el microondas a condición de no añadir materia grasa y que el eje metal del bol esté recubierto por los ingredientes.

LIMPIEZA DEL APARATO

No sumergir el bloque motor, no pasarlo bajo el agua, basta con una simple pasada de esponja. **Manipular la cuchilla con precaución, ya que las cuchillas son muy afiladas. No dejar en remojo la cuchilla con la vajilla en el fondo del fregadero.**

El bol, la cuchilla y la tapa estanca pueden pasar por el lavavajillas (cesto de arriba).

PRODUCTO ELECTRICO O ELECTRONICO EN FIN DE VIDA

¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !



Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.



Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Ingredientes	Cantidad máxima	Tiempo
Cebollas cortadas en cuatro	300 g	4 impulsos
Ajo	100 g	4 impulsos
Chalotes	150 g	10 impulsos
Perejil	30 g	10 impulsos
Almendras	50 g	15 seg.
Jamón de York	100 g	10 impulsos
Gruyère en dados 2/2	100 g	10 seg.
Bizcochos	50 g	30 seg.
Carne cruda en dados 2/2	220 g	10 seg.
Masa ligera	0,6 l	15 seg.
Masa para gofras	0,6 l	20 seg.
Compota de frutas	500 g	15 seg.
Sopa cocida	0,6 l	15 seg.

Consejos para obtener buenos resultados:

Trabaje en impulsos. Si los trozos de alimentos quedan pegados sobre la pared del bol (jamón, cebollas...), despéguelos con una espátula, repártalos dentro del bol y efectúe 2 ó 3 impulsos suplementarios. Las graduaciones del bol tienen en cuenta un volumen calculado con la cuchilla instalada y, solamente se dan a título indicativo.

RECETAS

MuselinA de manzana

*600 g de manzanas, medio limón, 1 vaina de vainilla,
80 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de ron*

Ponga las manzanas cocidas, el zumo del limón, el azúcar y el ron en el bol. Mezcle con la cuchilla durante 15 a 20 segundos. Deje enfriar y sirva.

Salsa Pesto

150 g de parmesano, 5 ramas de albahaca fresca, 3 dientes de dientes de ajo, 4 clavos de olor, 15 nueces, 1/2 vaso de aceite de oliva

Vierta la albahaca, los dientes de ajo y los clavos de olor en el bol. Mezcle finamente. Vierta el parmesano en pequeños pedazos, así como las nueces en el bol y pique finamente durante 20 seg. Añada el aceite de oliva y mezcle para obtener una pasta homogénea.

Guacamole

3 aguacates grandes, 2 dientes de ajo, 6 pimientos, 1/2 cebolla, 3 ramas de cilantro, zumo de limón, sal y pimienta según su gusto

Pique finamente el ajo, la cebolla, el cilantro y los pimientos.

Pele los aguacates y córtelos en el bol.

Mezclar 20 seg. para obtener un puré homogéneo. Añada sal y pimienta según su gusto.

Anchoade

15 filetes de anchoa al aceite, 2 dientes de ajo, 3 yemas de huevo duro, Aceite de oliva

Pique finamente los dientes de ajo. Añada las anchoas y mezcle de nuevo. Incorpore las yemas de huevo con 3 cucharadas de aceite.

Mezcle para obtener una crema.

Masa para crêpes

Para 0,6 l de pasta:

100 g de harina, 2 huevos, 1 pizca de sal fina, 1/4 l de leche, 1 cucharada de aceite, aroma.

Poner todos los ingredientes en el bol y mezclar hasta obtener una masa homogénea, de 15 a 20 segundos aproximadamente.

UTILIZACIÓN DEL DISCO EMULSIONADOR

Nata montada

20 cl de crema líquida UHT a 35% de materia grasa. 20 g de azúcar en polvo o 20 g de azúcar glas y 1 sobre de azúcar vainillado.

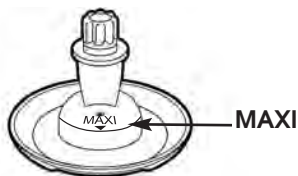
Consejos para lograr excelentes natas montadas bien firmes:

Utilice crema líquida fría recién sacada de la nevera.

Instale el disco en el bol. Vierta los ingredientes.

Ponga la tapa estanca y el bloque motor sobre el bol. Ponga en marcha continua 15 segundos para obtener una crema untuosa o 30 segundos aproximadamente para obtener una nata montada.

Atención : Verifique al cabo de 45 segundos la consistencia de su preparación; si mezcla demasiado tiempo obtendrá mantequilla.



Mayonesas

Consejos para lograr excelentes mayonesas bien firmes:

- Utilice los ingredientes a temperatura ambiente
- Limpie el bol y el disco con agua fría
- Respete las cantidades de ingredientes indicadas en cada receta.

Mayonesa con mostaza

Instale el disco en el bol. Vierta los ingredientes: 1 yema de huevo, 1/2 cucharada de vinagre, sal, pimienta, 3 cucharadas de aceite, 1 cucharada de mostaza.

Ponga la tapa en el bol. Ponga en marcha 15 segundos

Retire el bloque motor y la tapa estanca.

Vierta el aceite hasta el nivel máximo del disco (ver dibujo).

Ponga de nuevo en marcha continua aproximadamente de 20 a 50 segundos.

Mayonesa al limón

Instale el disco en el bol. Vierta los ingredientes: 2 yemas de huevo, 1/2 cucharada de vinagre (facultativo), 3 cucharadas de aceite, de 1 a 2 cucharadas de zumo de limón, sal y pimienta.

Ponga la tapa en el bol y ponga en marcha 15 segundos como mínimo. Retire el bloque motor y la copela y añada aceite hasta el nivel máximo del disco (ver dibujo precedente).

Ponga de nuevo en marcha continua aproximadamente de 20 a 50 segundos.

Si desea aumentar la cantidad de mayonesa, añada aceite y haga funcionar 20 segundos más.

DESCRIÇÃO

- A Unidade do motor
- B Tampa de vedação
- C Lâmina
- D Disco emulsionador
- E Taça

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez: uma utilização que não esteja em conformidade com as instruções liberta a MOULINEX de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica.
- Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- Não colocar nem utilizar este aparelho na proximidade de uma placa quente ou de uma chama (fogão a gás).
- Só utilize o aparelho numa mesa de trabalho estável e protegida de salpicos de água. Não o volte ao contrário (com a parte de cima voltada para baixo).
- Nunca retire a tampa de vedação antes da paragem completa da lâmina.
- O aparelho deve ser desligado:
 - * se houver uma anomalia durante o funcionamento,
 - * antes de cada limpeza ou manutenção,
 - * após utilização.
- Nunca desligar o aparelho puxando pelo fio eléctrico.
- Só deve utilizar uma extensão depois de ter verificado que ela está em perfeito estado.
- Um aparelho electrodoméstico não deve ser utilizado se:
 - * tiver caído no chão,
 - * a lâmina estiver deteriorada ou incompleta.
- **Manuseie a lâmina com precaução para não se magoar, ela está muito afiada.**
- Se o cabo apresentar uma anomalia, para evitar qualquer perigo, só poderá ser substituído por um Serviço de Assistência Moulinex (ver lista no folheto "Serviço Moulinex").
- O produto foi concebido para uma utilização doméstica, não pode ser utilizado a nível profissional, sob pena de perder a garantia.

UTILIZAÇÃO

- 1 Coloque a lâmina na taça.
Se quiser realizar emulsões, substitua a lâmina pelo disco emulsionador.
- 2 Verta os ingredientes na taça.(1)
- 3 Coloque a tampa de vedação na taça respeitando o sentido. (2)
- 4 Coloque a unidade do motor no conjunto.
- 5 Prima a tampa para colocar o aparelho em funcionamento. (3)

Não coloque o aparelho a funcionar com a taça vazia.

Nota : Não coloque o aparelho a funcionar sem a tampa de vedação.

- Não coloque ingredientes acima do nível Máx.
- A taça pode ser utilizada no microondas sob a condição de não acrescentar matéria gorda e de o eixo metálico da taça ficar.

LIMPEZA DO APARELHO

coberto pelos ingredientes

Nunca mergulhe a unidade do motor em água, e nunca deite água por cima do mesmo, uma simples limpeza com a esponja é o suficiente.

Manuseie a lâmina com precaução para não se magoar, ela está muito afiada. Não deixe a lâmina de molho com loiça dentro do lava loiça

A tigela, a lâmina e a copela são laváveis na máquina (tabuleiro de cima).

PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados



Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

Ingredientes	Quantidade Máxima	Tempo
Cebolas cortadas em quatro	300 g	4 impulsos
Alho	100 g	4 impulsos
Chalotas	150 g	10 impulsos
Salsa	30 g	10 impulsos
Amêndoas	50 g	15 seg.
Fiambre	100 g	10 impulsos
Gruyère em cubos 2/2	100 g	10 seg.
Tostas	50 g	30 seg.
Carne crua em cubos 2/2	220 g	10 seg.
Massa leve	0,6 l	15 seg.
Massa para bolachas	0,6 l	20 seg.
Compota de frutos	500 g	15 seg.
Sopa (legumes cozidos)	0,6 l	15 seg.

Conselhos para obter bons resultados:

Prima por impulsos. Se ficarem pedaços de alimentos colados à parede da taça (fiambre, cebolas...), descole os pedaços com uma espátula, faça-os descer e efectue 2 ou 3 impulsos suplementares.

As graduações da taça levam em consideração um volume calculado com a lâmina colocada, as mesmas são dadas a título indicativo.

RECEITAS

Puré de maçãs

600 g de maçãs, 1/2 limão, 1 vagem de baunilha

80 g de açúcar em pó, 1 colher de sopa de rum

Coloque as maçãs cozidas, o sumo de limão, o açúcar e o rum na taça. Misture com a lâmina durante 15 a 20 segundos. Deixe arrefecer e sirva.

Molho Pesto

150 g de parmesão, 5 folhas de manjeriço fresco, 3 dentes de alho

4 cravos-da-índia, 15 nozes descascadas, 1/2 copo de azeite

Coloque o manjeriço, os dentes de alho e os cravos-da-índia na taça. Misture muito fino. Deite o parmesão em pedacinhos assim como as nozes descascadas na taça e pique muito fino durante 20 s. Acrescente o azeite e misture para obter uma massa homogénea.

Molho de abacate

3 abacates grandes, 2 dentes de alho, 6 pimentões, 1/2 cebola, 3 folhas de coentros, 1 fio de sumo de limão, sal e pimenta q.b.

Pique muito fino o alho, a cebola, os coentros e os pimentões. Pele os abacates e corte-os na taça. Misturar durante 20s para obter um puré homogêneo. Acrescentar sal e pimenta q.b.

Anchoiade

15 filetes de anchovas em óleo, 2 dentes de alho, 3 gemas de ovo cozido, azeite.

Pique muito fino os dentes de alho. Acrescente as anchovas e misture de novo. Incorpore as gemas de ovo com 3 colheres de sopa de azeite. Misture para obter um creme. Acrescente o azeite de acordo com a consistência desejada.

Massa para crepes

Para 0,6 lt de massa:

100 g de farinha, 2 ovos, 1 pitada de sal fino, 1/4 lt de leite, 1 colher de sopa de azeite, aroma.

Coloque todos os ingredientes na taça e misture, até obter uma massa homogênea, durante cerca de 15 a 20 segundos.

UTILIZAÇÃO DO DISCO EMULSIONADOR

Chantilly

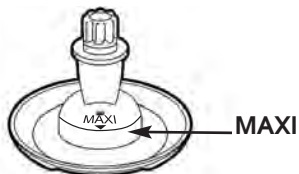
20 cl de natas UHT com 35% de gordura, 20 g de açúcar em pó ou 20 g de açúcar cristalizado e 1 saquinho de açúcar baunilhado.

Conselhos para fazer um excelente chantilly, muito firme:

Utilize natas líquidas frias acabadas de retirar do frigorífico.

Coloque o disco na taça. Deite os ingredientes, coloque a tampa de vedação e a unidade do motor. Coloque em funcionamento contínuo durante 15 segundos para obter um creme untuoso ou cerca de 30 segundos para obter chantilly.

Atenção: Verifique no final de 30 segundos a consistência da sua preparação; se misturar durante muito tempo obterá manteiga.



Maioneses

Conselhos para fazer excelentes maioneses muito firmes:

- Utilize os ingredientes à temperatura ambiente
- Limpe a taça e o disco com água fria
- Respeite as quantidades de ingredientes indicadas em cada receita.

Maionese com mostarda

Coloque o disco na taça. Deite os ingredientes: 1 gema de ovo, 1/2 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta, 3 colheres de azeite, 1 colher de sopa de mostarda.

Coloque a tampa na taça. Coloque a funcionar durante 15 segundos. Retire a unidade do motor, e a tampa de vedação. Adicione o óleo até ao nível máximo do disco (ver desenho em cima). Coloque de novo em funcionamento contínuo durante cerca de 20 a 50 segundos.

Maionese com limão

Coloque o disco na taça. Deite os ingredientes: 2 gemas de ovo, 1/2 colher de sopa de vinagre (facultativo), 3 colheres de sopa de óleo, 1 a 2 colheres de sopa de sumo de limão, sal e pimenta.

Coloque a tampa na taça. Coloque a funcionar durante, no mínimo, 15 segundos.

Retire a unidade do motor, e a tampa de vedação. Adicione o óleo até ao nível máximo do disco (ver desenho em cima).

Coloque de novo em funcionamento contínuo durante cerca de 20 a 50 segundos.

Se desejar aumentar a quantidade de maionese, adicione óleo e coloque a funcionar durante mais 20 segundos.

La ringraziamo per aver scelto un apparecchio della gamma MOULINEX destinato alla preparazione degli alimenti.

DESCRIZIONE

- A Blocco motore
- B Coppetta ermetica
- C Lama
- D Disco emulsionatore
- E Bicchiere graduato

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il libretto delle istruzioni. MOULINEX declina qualsiasi responsabilità per qualunque utilizzo non conforme alle presenti istruzioni.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o per persone prive di esperienza o di conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Verificare che la tensione d'alimentazione dell'apparecchio corrisponda effettivamente a quella dell'impianto elettrico utilizzato.
- Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.
- Non appoggiare né utilizzare quest'apparecchio su di una piastra calda o nei pressi di una fiamma (fornello a gas).
- Utilizzare l'apparecchio soltanto su di un piano da lavoro stabile, al riparo da eventuali spruzzi d'acqua. Non capovolgerlo.
- Non togliere mai la coppetta ermetica prima dell'arresto completo della lama.
- Disinserire sempre la spina:
 - * in caso di anomalie durante il funzionamento
 - * prima di ogni pulizia o manutenzione
 - * dopo l'uso.
- Non tirare mai il cavo per disinserire la spina.
- Utilizzare una prolunga soltanto dopo averne controllato il perfetto stato.
- Non utilizzare mai un elettrodomestico:
 - * qualora sia caduto a terra,
 - * se la lama è deteriorata o incompleta.
- **Manipolare la lama con estrema precauzione poiché è molto affilata.**
- Se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati non mettere in funzione il tritatutto. Per evitare qualsiasi pericolo, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato MOULINEX (vedi elenco nell'opuscolo Assistenza Tecnica) per la loro sostituzione.
- Il prodotto è stato ideato per un uso domestico, pertanto non deve in nessun caso essere utilizzato professionalmente. Nel caso d'uso professionale, la garanzia e la responsabilità del produttore decadono.

ISTRUZIONI PER L'USO

- 1 Posizionare la lama nel bicchiere graduato.
Per la realizzazione di preparati emulsionati, sostituire la lama con il disco emulsionatore.
- 2 Versare gli ingredienti nel bicchiere graduato. (1)
- 3 Posizionare la coppetta nel bicchiere graduato, rispettando il senso indicato. (2)
- 4 Posizionare sul gruppo il blocco motore.
- 5 Premere sul coperchio per mettere l'apparecchio in funzione. (3)

Non far mai funzionare a vuoto l'apparecchio.

N.B.: Non far funzionare l'apparecchio senza la coppetta.

- Non versare gli ingredienti oltre il livello Maxi.
- Il bicchiere graduato può essere utilizzato nel forno a microonde a condizione di non aggiungere grassi e di coprire abbondantemente con gli ingredienti l'asse metallico del bicchiere graduato.

PULIZIA

Non immergere il blocco motore nell'acqua, non metterlo sotto il rubinetto; per pulirlo, basta un semplice colpo di spugna. **Manipolare la lama con precauzione poiché è molto affilata. Non lasciare la lama a bagno nel lavello con altre stoviglie.**

PRODOTTI ELETTRICI O ELETTRONICI DA SMALTIRE

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.



Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Ingredienti	Quantità massima	Tempo
Cipolle tagliate in quattro	300 g	4 impulsi
Aglio	100 g	4 impulsi
Scalogni	150 g	10 impulsi
Prezzemolo mondato	30 g	10 impulsi
Mandorle	50 g	15 sec.
Prosciutto cotto	100 g	10 impulsi
Parmigiano a dadini	100 g	10 sec.
Fette biscottate	50 g	30 sec.
Carne cruda a dadini	220 g	10 sec.
Pasta leggera	0,6 l	15 sec.
Pasta per cialde	0,6 l	20 sec.
Composta di frutta	500 g	15 sec.
Passato di verdure cotte	0,6 l	15 sec.

Consigli per ottenere buoni risultati:

Lavorate ad impulsi. Se gli alimenti si attaccano alla parete del bicchiere graduato (prosciutto, cipolle), staccateli con una spatola, ripartiteli nel bicchiere graduato e procedete ad altri 2 o 3 impulsi.

La graduazione del bicchiere tiene conto del volume calcolato con la lama ed è fornita esclusivamente a titolo indicativo.

RICETTE

Mousse di mele

*600 gr. di mele, mezzo limone, un baccello di vaniglia
80 gr. di zucchero semolato, 1 cucchiaino di rum*

Mettete le mele cotte, il succo di limone, lo zucchero e il rum nel bicchiere graduato. Miscelate con la lama per 15-20 secondi. Lasciate raffreddare e servite.

Pesto

*150 gr. di parmigiano, 5 rametti di basilico fresco, 3 spicchi d'aglio
4 chiodi di garofano, 15 gherigli di noce, 1/2 bicchiere d'olio d'oliva*

Versate il basilico, gli spicchi d'aglio e i chiodi di garofano nel bicchiere graduato. Tritate finemente. Aggiungete il parmigiano a dadini ed i gherigli di noce e tritate ancora finemente per 20 secondi. Aggiungete l'olio d'oliva e miscelate per ottenere una salsa omogenea.

Pasta per le crêpe

Per 0,6 l di pasta:

100 gr. di farina, 2 uova, 1 pizzico di sale, 1/4 l di latte, 1 cucchiaino d'olio, aroma.

Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato e miscelate per 15-20 secondi circa sino all'ottenimento di una pasta omogenea.

UTILIZZO DEL DISCO EMULSIONATORE**Panna montata**

20 cl di panna liquida UHT al 35% di grassi, 20 gr. di zucchero semolato o 20 gr. di zucchero al velo e 1 bustina di zucchero vanigliato.

Consigli per la preparazione riuscita di un'eccellente panna montata: utilizzate panna liquida fredda ad una temperatura di 4 °C.

Posizionate il disco nel bicchiere graduato. Versate gli ingredienti, installate la coppetta e il blocco motore. Mettete in funzione continua per 15 secondi per ottenere una crema vellutata o 30 secondi per ottenere la panna montata.

Attenzione: dopo 30 secondi verificate la consistenza del preparato; se

Guacamole

3 grossi avocado, 2 spicchi d'aglio, 6 peperoncini, 1/2 cipolla, 3 rametti di coriandolo, succo di limone, sale e pepe a piacere.

Tritate finemente l'aglio, la cipolla, il coriandolo e i peperoncini.

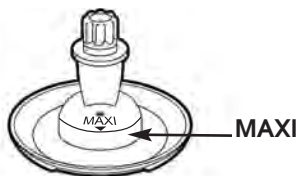
Mondate gli avocado e tagliateli nel bicchiere graduato.

Miscelate per 20 secondi per ottenere una purea omogenea, aggiungete sale e pepe a piacere.

Pasta d'acciughe

*15 filetti d'acciughe sott'olio, 2 spicchi d'aglio, 3 tuorli d'uovo sodo
Olio d'oliva*

Tritate finemente gli spicchi d'aglio. Aggiungete le acciughe e miscelate di nuovo. Incorporate i tuorli con 3 cucchiaini d'olio d'oliva. Miscelate per ottenere una crema. Aggiungete olio secondo la consistenza desiderata. miscelate troppo otterrete del burro.



Maionese

Consigli per la preparazione riuscita di un'eccellente maionese:

- Utilizzate gli ingredienti a temperatura ambiente
- Lavate il bicchiere graduato e il disco con acqua fredda
- Rispettate le quantità d'ingredienti indicate in ogni ricetta

Maionese con senape

*Posizionate il disco nel bicchiere graduato. Versate gli ingredienti:
1 tuorlo d'uovo, 1/2 cucchiaino di aceto, sale, pepe, 3 cucchiaini d'olio,
1 cucchiaino di senape.*

Mettete il coperchio sul bicchiere graduato. Mettete in funzione per 15 secondi. Togliete il blocco motore e la coppetta. Versate l'olio sino al livello massimo del disco (vedi disegno). Mettete di nuovo in funzione continua per 20-50 secondi circa.

Maionese al limone

*Posizionate il disco nel bicchiere graduato. Versate gli ingredienti:
2 tuorli d'uovo, 1/2 cucchiaino di aceto (facoltativo), 2 cucchiaini di olio,
1 o 2 cucchiaini di succo di limone, sale e pepe.*

Mettete il coperchio sul bicchiere graduato. Mettete in funzione per almeno 15 secondi. Togliete il blocco motore e la coppetta e aggiungete un po' di olio sino al livello massimo del disco (vedi disegno sopra riportato). Mettete di nuovo in funzione continua per 20-50 secondi circa. Per aumentare la quantità della maionese, aggiungere olio e miscelare per altri 20 secondi.

Täname, et valisite meie seadme MOULINEX, mis on tehtud selleks, et saaks kergendada toiduvalmistamist.

KIRJELDUS

- A Mootoriplokk
- B Tihendiga kaas
- C Nuga
- D Emulsorketas
- E Nõu

ETTEVAATUSABINÕUD

- Esmakordsel kasutamisel lugege juhendit tähelepanelikult. Juhendite mittetäimisel või vale kasutuse puhul ei vastuta MOULINEX mitte mingite tekkinud kahjude eest.
- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud.
- Ka tuleb valvata selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kontrollige, kas voolupinge elektrivõrgus vastab seadme omale.
- Kõik sisselülitamisel tehtud vead tühistavad garantii.
- Ärge asetage seadet kuumale pliidile ning ärge kasutage seadet lahti-sele tule (gaasipliidi) läheduses.
- Kasutage seadet ainult siledal pinnal, kuhu ei sattu vee pritsmed. Ärge pöörake seadet.
- Ärge kunagi võtke välja tihendiga kaant, kui lõiketerad pole täielikult peatunud.
- Peate seadme välja lülitama :
 - * kui seadme töös ilmnevad kõrvalekalded,
 - * enne lgaat puhastust või muud korrashoidu,
 - * pärast kasutust.
- Ärge kunagi lülitage seadet elektrivõrgust välja tõmmates juhtmest.
- Pikendusjuhet kasutage ainult sel juhul, kui selle korrasolek on kindel.
- Kodust elektriseadet ei tohi kasutada kui:
 - * see on maha kukkunud,
 - * nuga on viga saanud või pole komplektne.
- **Käsitlege nuga ettevaatusega, see on väga terav.**
- Kui toitejuhe on viga saanud, peab ettevaatust silmas pidades selle välja vahetama ainult autoriseeritud paranduses Moulinex (vt. lisatud nimestik).
- Seade on mõeldud koduseks kasutuseks. Tootja ei vastuta seadme eest ega garanteeri kahjumi tasumist juhul, kui seadet kasutatakse juhendis mitte ettenähtud viisil või professionaalses kasutuses.

KASUTAMINE

- 1 Paigutame noa nõusse.
Kui te soovite valmistada emulsiooni, pange noa ase mele emulsor ketta.
- 2 Valage nõusse toiduained. (1)
- 3 Asetage nõule õiges suunas kaas peale. (2)
- 4 Asetage nõu peale mootriplokk.
- 5 Nupule vajutusega pange see tööle. (3)

Ärge laske seadmel tühjalt töötada.

Märkus : Ärge laske kannul kaaneta töötada.

- Ärge täitke seadet üle näidatud maksimumi.
- Nõu võib panna ka mikrolaineahju tingimusel, et nõus ei ole rasva ning nõu terasest võll on kaetud täielikult toiduainetega è.

SEADME PUHASTAMINE

Ärge asetage mootriplokki vette, ärge pange seda voolava vee alla, küllaldane on seadet pühkida niiske käsna. **Käsitlege nuge ettevaatusega, need on väga teravad.** Ärge jätke nuga kraanikaussi ligunema.

KASUTAMISKÕLBMATUKS MUUTUNUD ELEKTRILINE VÕI ELEKTRONILINE SEADE

Keskkonnakaitse esikohale !



Teie seade sisaldab suurel määral uuesti kasutavaid või töödeldavaid materjale



Seetõttu viige seade jäätmete kogumiskohta või autoriseeritud servisesse, kus seda vastavalt töödeldakse.

Toiduained	Maksimaalne kogud	Kestvus
Neljaks lõigatud sibul	300 g	4 impulssi
Küüslauk	100 g	4 impulssi
Šalott	150 g	10 impulssi
Petersell ilma varreta	30 g	10 impulssi
Mandlid	50 g	15 s
Sink	100 g	10 impulssi
Emmental - kuubikud 2/2	100 g	10 s
Kuivikud	50 g	30 s
Toores liha - kuubikud 2/2	220 g	10 s.
Kerge taigen	0,6 l	15 s
Vahvlitaigen	0,6 l	20 s
Puuvilja püree	500 g	15 s
Supp	0,6 l	15 s

Nõuanded heade tulemuste saavutamiseks:

Kasutage impulss käiku. Kui toiduainete tükid kleepuvad nõu külge (sink, sibul jms.), eemaldage see puust labidakese abil, lisage toiduainemassi hulka nõus ning pange laske segada 2 kuni 3 impulsil.

Skaala nõus näitab vastavat kogust ainult sel juhul, kui nuga asetseb nõus. On mõeldud ainult informatsiooni andmiseks.

RETSEPTID

Õunapüree

600 g õunu, 1/2 sidrunit, 1 vanilje varsi, 80 g kristallsuhkrut, 1 supilusikas rummi.

Keedetud õunad, sidrunimahl, suhkur ja rumm pange nõusse. Segage seda noaga umbes 15 kuni 20 sekundit. Enne serveerimist laske segul jahtuda.

Kaste Pesto

150 g parmesani, 5 natuke värsket basiilikat, 3 küüslaugu küünt, 4 nelgi tera, 15 kreekapähkli poolikut, 1/2 klaasi oliiviõli.

Basiilika, küüslauk ja nelk pange nõusse ja segage toiduaineid kuni see muutub ühtlaseks massiks. Lisage nõusse väikesed tükid parmesani ja poolitatud pählid ning segage toiduaineid umbes 20 s. Lisage oliiviõli ja miksige uuesti niimoodi, et saaks ühtlase segu.

Guacamole

3 suurt avokaadot, 2 küüslaugu küünt, 6 põletavat paprikat, 1/2 sibulat, 3 koriandri vart, natuke sidrunimahla, soola ja pipart lisage maitse järgi.

Pange küüslauk, sibul, koriandrit ja peeneks lõigatud paprikas nõusse. Koorige avokaado ja tükeldage see nõus.

Et saada ühtlane mass, segage toiduaineid 20s. Soola ja pipart lisage maitse järg. 20s.

Sardelli kaste

15 sardelli tükki lis, 2 küüslaugu küünt, 3 munakollast, oliiviõli.

Lõigake küüslauk väikseteks tükkideks. Lisage sardelli tükid ja segage uuesti. Lisage munakollased ja 3 supilusikat õli.

Miksige toiduaineid niikaua, kuni segust saab kreemjas kogus.

Lisage õli vastavalt tahetud paksuse saamiseks.

Pannkoogitaigen

0,6 l taigna jaoks:

100 g jahu, 2 muna, 1 natuke peent soola, 1/4 l piima, 1 supilusikas õli, essentsi.

Pange kõik toiduained nõusse ja miksige niikaua, kuni segu muutub ühtlaseks, umbes 15 kuni 20 sekundit.

EMULSOR KETTA KASUTUS

Vahukoor

20 cl vahukoort UHT millel on 35% rasvasisaldus.

20g kristallsuhkrut või 20 g tuhksuhkrut ja 1 pakk vanilje suhkrut.

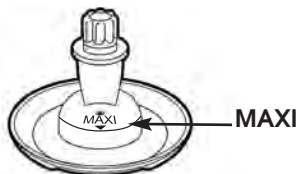
Et Teie vahukoor saaks kõva ja kvaliteetne: Kasutage külma vahukoort, mis on võetud otse külmkapist.

Asetage nõusse ketas ja toiduained. Asetage nõule kaas ja mootoriplokk.

Miksige toiduaineid ilma peatamata umbes

15 sekundit kui soovite saada kreemjat segu. Kui soovite saada vahukoort siis miksige 30 sekundit.

Tähelepanu: Pärast 30 s segamist kontrollige koguset, sest kui segate liiga kaua, võib segu muutuda võiks. recette.



Majoneesid

Et Teie majonees saaks kvaliteetne ja tihe:

- Kasutage toatemperatuuril olevaid toiduaineid.
- Peske nõud ja ketast külma veega
- Kasutage igas retseptis äratoodud kogust.

Majonees sinepiga

Paigutage nõusse ketas. Pange nõusse toiduained:

1 munakollane, 1 supilusikas sinepit, 1/2 supilusikas äädikat, soola, pipart, 3 supilusikat õli.

Asetage nõule kaas. Miksige umbes 15 sekundit.

Võtke mootoriplokk ka kaas maha.

Valage õli kuni ketta maksimaalse tasemeni (vaata üleval olevat pilti)

Segage toiduaineid umbes 20 kuni 50 sekundit.

Majonees sidruniga

Paigutage nõusse ketas. Asetage nõusse toiduained:

2 munakollast, 1/2 supilusikat äädikat (vastavalt maitsele), 3 supilusikat õli, 1 kuni 2 supilusikat sidrunimahla, soola ja pipart.

Asetage nõule kaas. Miksige umbes 15 sekundit.

Võtke mootoriplokk ja kaas maha ning valage õli kuni ketta maksimaalse tasemeni (vaata üleval olevat pilti).

Segage toiduaineid veel vahetpidamata umbes 20 kuni 50 sekundit.

Kui soovite majoneesi kogust suurendada, siis lisage õli ning miksige veel 20 sekundit.

Pateicamies, ka esat izvēlējušies MOULINEX ierīci, kas izveidota, lai Jums palīdzētu pagatavot ēdienu.

APRAKSTS

- A Motora bloks
- B Blīvējošais vāciņš
- C Nazis
- D Putošanas ripa
- E Trauks

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms pirmās savas ierīces lietošanas uzmanīgi iepazīstieties ar lietošanas pamācību. Lietošana, kas neatbilst pamācībai, atbrīvo MOULINEX no jebkādas atbildības.
- Ierīci nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, uztveres vai garīgajām spējām vai personām, kam nav iepriekšējas pieredzes vai zināšanu, kā rīkoties ar ierīci, ja vien persona, kas ir atbildīga par drošību, uzraudzību vai saistīta ar ierīces lietošanu, nav sniegusi attiecīgas instrukcijas.
- Raugieties, lai ar ierīci nerotaļātos bērni.
- Pārliecinieties, ka Jūs elektroinstalācijas spriegums atbilst spriegumam, kas nepieciešams ierīces darbībai.
- Jebkādas kļūdas pieslēgšanā garantiju padara par nederīgu.
- Nelieciet ierīci uz karstas virsmas, nelietojiet to siltuma avota un atklātas liesmas (gāzes plīts) tuvumā.
- Ierīci izmantojiet tikai uz stabilas darba virsmas, vietā, kur tam nevar uzšļakstīties ūdens. Negrieziet savu ierīci ar augšpusi uz leju.
- Nekad nenoņemiet blīvējošo vāciņu, kamēr nazis nav pilnībā apstājies.
- Ierīci jāatslēdz:
 - * ja tā lietošanas laikā pārstāj normāli darboties,
 - * pirms katras tīrīšanas un apkopes,
 - * pēc lietošanas.
- Nekad neatvienojiet ierīci no elektriskā tīkla, velkot aiz elektrības pievades vada.
- Pagarinātāju izmantojiet tikai tad, ja esat pārliecinājies, ka tas ir teicamā kārtībā.
- Elektrisko māsasaimniecības ierīci nedrīkst lietot, ja:
 - * tā nokritusi uz zemes,
 - * ja ticis bojāts nazis, vai arī tas nav pilnībā nokomplektēts.
- Rīkojieties uzmanīgi ar nazi, asmeņi ir ļoti asi.
- Ja ticis bojāts elektrības pievades kabelis, drošības interesēs tas jānomaina Moulinex sertificētā servisā (skat. pievienoto sarakstu).
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai māsasaimniecībā. To nekādā gadījumā nedrīkst izmantot profesionālām vajadzībām. Šādā gadījumā ražotājs nesniedz garantiju, kā arī neuzņemas atbildību par iespējamajiem zaudējumiem.

LIETOŠANA

- 1 Ielieciet traukā nazi.
Ja vēlaties putot, naža vietā ielieciet putošanas ripu.
- 2 Ielieciet traukā izejvielas.(1)
- 3 Uzlieciet traukam vāku, vēršot to nepieciešamajā virzienā. (2)
- 4 Kad viss salikts, novietojiet uz tā motora bloku.
- 5 Ierīci iedarbināsi, piespiežot vāku. (3)

Neļaujiet ierīcei darboties tukšgaitā.

Piezīme: : Nekad nedarbiniet ierīci, ja nav uzlikts vāks.

- Raugieties, lai produkti nepārsniegtu maksimālo pieļaujamo daudzumu.
- Trauku drīkst sildīt arī mikroviļņu krāsnī, taču tikai tad, ja traukā nav tauki, turklāt trauka metāla asij jābūt pilnībā nosegtai ar izejvielām.

IERĪCES TĪRĪŠANA

Neiegremdējiet motora bloku ūdeni, nelieciet tekošā ūdenī, to pietiek noslaucīt ar mitru sūklīti. **Rīkojieties uzmanīgi ar nazi, tā asmeņi ir ļoti asi.** Neatstājiet nazi mērcēties izlietnē, kur salikti trauki.

NOLIETOTAS ELEKTRISKĀS VAI ELEKTRONISKĀS IERĪCES

Aizsargāsim apkārtējo vidi!



Jūsu ierīcē atrodas liels daudzums atjaunojama vai pārstrādājama materiālu.



Tādēļ, lūdzu, nododiet Jūsu ierīci savākšanas centrā vai sertificētā servisā, kur tā tiks attiecīgi pārveidota.

Izejvielas	Maksimālais daudzums	Laiks
4 daļās sagriezts sīpols	300 g	4 impulsi
Ķiploki	100 g	4 impulsi
Šalotes	150 g	10 impulsi
Pētersīļu lapas bez kātiņiem	30 g	10 impulsi
Mandeles	50 g	15 s
Šķiņķis	100 g	10 impulsi
Siera Ementhal gabaliņi 2/2	100 g	10 s
Sausiņi	50 g	30 s
Jēla gaļa - gabaliņi 2/2	220 g	10 s
Viegla mīkla	0,6 l	15 s
Vafeļu mīkla	0,6 l	20 s
Augļu biezenis	500 g	15 s
Zupa	0,6 l	15 s

Padomi labu rezultātu gūšanai:

Izmantojiet impulsu funkciju. Ja ēdiena gabaliņi līp pie trauka sienām (šķiņķis, sīpoli u.tml.), noņemiet tos ar nazi, samaisiet traukā un iedarbiniet ierīci vēl uz 2 līdz 3 impulsiem. Traukā norādītās iedaļas attiecas uz tilpumu, kas aprēķināts ar ieliktu nazi. Iedaļām ir tikai informatīva nozīme.

RECEPTES

Ābolu biezenis

600 g ābolu, 1/2 citrona, 1 vaniļas pāksts, 80 g smalkā cukura, 1 ēdamkarote ruma.

Vārtus ābolus, citrona sulu, cukuru un rumu ielieciet traukā. Putojiet, izmantojot nazi, 15 līdz 20 sekundes. Pasniedziet atdzesētu.

Pesto mērce

150 g siera Parmesan, 5 svaiga bazilika stiebriņus, 3 ķiploka daiviņas, 4 krustnagliņas, 15 valriekstu pusītes, 1/2 glāzes olīveļļas

Baziliku, ķiploku daiviņas un krustnagliņas ielieciet traukā un miksējiet, kamēr izveidojusies viendabīga masa. Ielieciet trauciņā mazos gabaliņos sagrieztu Parmesan sieru, riekstu pusītes un smalciniet tos 20 s. Pievienojiet olīveļļu un miksējiet, lai iegūtu homogēnu masu.

Guacamole

*3 lieli avokado, 2 ķiploku daiviņas, 6 asās paprikas, 1/2 sīpola,
3 koriandra stiebriņus, nedaudz citrona sulas, sāls un pipari pēc garšas.*

Smalki sasmalciniet ķiplokus, sīpolu, koriandru un papriku.

Nomizojiet avokado un sagrieziet tos traukā.

Lai Jūs iegūtu homogēnu masu, miksējiet 20 s. Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus.

Anšovū krēms

15 gabaliņi anšovū eļļā, 2 ķiploka daiviņas, 3 cieti vārītu olu dzeltenumi, olīveļļa

Smalki sasmalciniet ķiploku daiviņas. Pievienojiet anšovus un vēlreiz miksējiet. Pievienojiet olu dzeltenumus un 3 ēdamkarotes olīveļļas. Miksējiet tik ilgi, līdz izveidojas krēma veida masa.

Masas biezumu varat mainīt, pievienojot eļļu.

Plāno pankūku mīkla

0,6 l mīklas:

100 g miltu, 2 olas, 1 šķipsniņa smalkās sāls, 1/4 l piena,

1 ēdamkarote eļļas, garšvielas.

Visas izejvielas salieciet trauciņā un miksējiet, līdz iegūsiet homogēnu mīklu, apmēram 15 līdz 20 sekundes.

PUTOŠANAS RIPAS LIETOŠANA

Putukrējums

200 g saldā krējuma ar 35% tauku saturu, 20g smalkā cukura vai

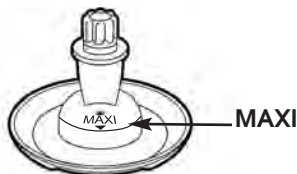
20 g pūdercukura un 1 paciņa vaniļas cukura.

Lai Jūsu putukrējums būtu stingrs un kvalitatīvs: izmantojiet šķidru saldo krējumu, kas atdzesēts ledusskapī.

Traukā ielieciet ripu un izejvielas. Uz trauka uzlieciet vāku un motora bloku.

Putojiet 15 sekundes bez apstājas, ja vēlaties iegūt maigu krēmu, un 30 sekundes, ja vēlaties iegūt stingru putukrējumu.

Uzmanību: Pēc 30 sekundēm pārbaudiet masas biezumu, jo putojot pārāk ilgi, sakulsiet sviestu.



Majonēzes

Lai Jūsu majonēze būtu stingra un kvalitatīva:

- * izejvielām jābūt istabas temperatūrā,
- * nomazgājiet trauku un ripu aukstā ūdenī,
- * ievērojiet katrā receptē norādīto izejvielu daudzumu.

Majonēze ar sinepēm

Ielieciet traukā ripu. Pievienojiet izejvielas: 1 olas dzeltenumu, 1 ēdamkaroti sinepju, 1/2 ēdamkaroti etiķa, sāli, piparus, 3 ēdamkarotes eļļas.

Uzlieciet traukam vāku. Putojiet 15 sekundes.

Noņemiet motora bloku un vāku.

Pielejiet eļļu līdz ripas maksimālā daudzuma iedaļai (skat. pievienoto attēlu).

Putojiet neapstājoties turpmākās 20 līdz 50 sekundes.

Majonēze ar citronu

Trauciņā ievietojiet ripu. Ielieciet piedevas: 2 olu dzeltenumus, 1/2 ēdamkaroti etiķa (pēc garšas), 3 ēdamkarotes eļļas, 1 līdz 2 ēdamkarotes citrona sulas, sāli un piparus.

Uzlieciet trauciņam vāku. Miksējiet vismaz 15 sekundes.

Noņemiet motora bloku un vāciņu un ielejiet eļļu līdz maksimālajam ripas līmenim (skat. augstāk pievienoto attēlu).

Bez apstājas miksējiet vēl aptuveni 20 līdz 50 sekundes.

Ja vēlaties palielināt majonēzes daudzumu, pievienojiet eļļu un miksējiet vēl 20 sekundes.

APRAŠYMAS

- A Variklio blokas
- B Sandarinantis dangtelis
- C Peilis
- D Diskas emulsijoms
- E Indelis

DARBO SAUGUMO TAISYKLĖS

- Prieš pirmą kartą įjungdami savo prietaisą įdėmiai perskaitykite instrukcijas, jeigu prietaisą naudotumėte kitaip nei aprašyta instrukcijoje, MOULINEX neturėtų jokios atsakomybės už pasekmes.
- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra apribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, išskyrus tuos atvejus, kai už jų saugumą atsakingi asmenys užtikrina tinkamą priežiūrą arba jie iš anksto gauna instrukcijas dėl šio aparato naudojimo.
- Vaikai turi būti prižiūrimi siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su aparatu.
- Įsitikinkite, ar Jūsų prietaiso maitinimo įtampa atitinka įtampai Jūsų elektros tinkle.
- Bet kokia pajungimo klaida naikina garantijos galiojimą.
- Nedėkite prietaiso ant karštos viryklės plokštės, nesinaudokite juo šalia kaitros ar ugnies šaltinio.
- Prietaisu naudokitės ant stabilaus darbinio paviršiaus, kur jo negali aptaškyti vanduo. Prietaiso neapverskite.
- Niekada nenuiminkite sandarinančio dangtelio, kol peilis visiškai nesustojo.
- Prietaisą reikia išjungti:
 - * darbo metu atsiradus neįprastiems reiškiniams,
 - * visada prieš valant ar prieš priežiūrą,
 - * po naudojimo.
- Jokiu būdu elektros prietaiso iš tinklo neišjunginėkite traukdami už elektros laidu.
- Prailginimo laidu naudokitės tik jei įsitikinsite, kad jo būklė nepriekaištinga.
- Buitiniu elektros prietaisu negalima naudotis, jeigu:
 - * jis nukrito ant žemės,
 - * peilis yra pažeistas arba nekomplektiškas.
- **Su peiliu elkitės atsargiai, jo ašmenys yra labai aštrūs.**
- Jei prietaiso elektros laidas pažeistas, saugumo sumetimais jį gali pakeisti tik autorizuotas MOULINEX servisas (sąrašas priede).
- Elektros prietaisas skirtas naudojimui buitiniomis sąlygomis. Jokiu būdu negalima naudoti profesionaliam darbui, tokiu atveju gamintojas nesuteikia jokios garantijos ir neprisiima jokios atsakomybės už galimus nuostolius.

NAUDOJIMAS

- 1 Į indelį įstatykite peilį.
Jei norite gaminti emulsiją (pavyzdžiui majonezą), vietoj peilio įstatykite diską emulsijoms.
- 2 Į indelį sudėkite produktus.(1)
- 3 Įstatykite dangtelį teisinga kryptimi. (2)
- 4 Uždėkite variklio bloką.
- 5 Paspaudę dangtelį prietaisą įjunkite. (3)

Neįjunginėkite tuščio prietaiso.

Pastaba: Nenaudokite prietaiso be dubenėlio.

- Neperpildykite maisto produktais virš maksimalaus leistino lygio.
- Indelį galima dėti į mikrobangų krosnelę, bet tik tuomet, kai jame nėra riebalų ir kai metalinė indelio ašis pridengta indelio turiniu.

PRIETAISO VALYMAS

Variklio bloko nenardinkite į vandenį, nekiškite po kranu, pakanka jį nuvalyti kempinėle. **Su peiliu elkitės atsargiai, ašmenys yra labai aštrūs.** Nemerkite peilio kartu su kitais indais.

NEBENAUDOJAMI ELEKTRINIAI AR ELEKTRONINIAI GAMINIAI

Saugokime savo aplinką!



Jūsų prietaise yra daug medžiagų, kurias galima panaudoti iš naujo arba perdirbti.



Neišmeskite prietaiso, nuneškite jį į antrinių žaliavų surinkimo vietą arba į autorizuotą taisyklą, kur jis bus tinkamai perdirbtas.

Produktai	Maksimalus kiekis	Laikas
Į 4 dalis supjaustyti svogūnai	300 g	4 impulsai
Česnakai	100 g	4 impulsai
Svogūnėliai	150 g	10 impulsų
Petražolės be lapelių	30 g	10 impulsų
Migdolai	50 g	15 s
Kumpis	100 g	10 impulsų
Ementalis - gabaliukai 2/2	100 g	10 s
Džiūvėsiai	50 g	30 s
Žalia mėsa - gabaliukai 2/2	220 g	10 s
Lengva tešla	0,6 l	15 s
Tešla vafliams	0,6 l	20 s
Vaikų maistelis iš daržovių	500 g	15 s
Sriuba	0,6 l	15 s

Patarimai, kaip pasiekti gerų rezultatų:

Naudokite impulsinę eigą. Jei maisto produktų gabaliukai limpa prie indelio sienelių (kumpis, svogūnai ir pan.), nuvalykite juos mentele, išmaišykite indelyje ir pasukite dar 2 - 3 impulsus.

Žymėjimas ant indelio nurodantis tūrį atitinka būklę, kai yra įstatytas peilis.

Žymėjimas yra tik apytikslis.

RECEPTAI

Obuolių tyrė

600 g obuolių, 1/2 citrinos, 80 g kristalinio cukraus, 1 valgomas šaukštas romo

Virtus obuolius, citrinos sultis, cukrų ir romą sudėkite į indelį su įstatytu peiliu.

Plakite 15 - 20 sekundžių. Prieš paduodami palikite atšalti.

Padažas Pesto

150 g parmezano sūrio, 5 kuokšteliai šviežio baziliko, 3 skiltelės česnako, 4 gvazdikėliai, 15 puselių graikiškų riešutų, 1/2 stiklinės alyvų aliejaus.

Baziliką, česnako skilteles ir gvazdikėlius sudėkite į indelį ir gerai sumalkite. Į indelį sudėkite mažais gabalėliais supjaustytą parmezaną ir riešutus, smulkinkite 20 sekundžių. Supilkite alyvų aliejų ir palakite, kol nesusidarys homogeniška masė.

Guacamole

3 dideli avokadai, 2 skiltelės česnako, 6 aštrūs pipirai, 1/2 svogūno, 3 kuokšteliai kalendros, truputis citrinos sulčių, druska ir pipirai pagal skonį

Susmulkinkite česnaką, svogūnus, kalendrą ir pipirus.

Avokadą nulupkite ir supjaustykite indelyje.

Malkite 20 sekundžių - susidarys homogeniška masė. Pagal skonį pridėkite druskos ir pipirų.

Ančiuvių pasta

15 ančiuvių aliejuje, 2 skiltelės česnako, 3 kietai išvirtų kiaušinių tryniai, alyvų aliejus

Susmulkinkite česnaką. Sudėkite ančiuvius ir vėl viską sumalkite. Įmaišykite trynius ir 3 valgomas šaukštus aliejaus. Plakite, kol nesudarys kremas.

Norimą tirštumą pasieksite pridėję aliejaus.

Tešla lietiniam

0,6 l tešlos:

100 g miltų, 2 kiaušiniai, 1 žiupsnelis druskos, 1/4 l pieno,

1 valgomas šaukštas aliejaus, esencija.

Produktus sudėkite į indelį ir plakite 15-20 sekundžių, kol nesudarys homogeniška tešla.

DISKO EMULSIJOMS PANAUDOJIMAS

Plakta grietinėlė

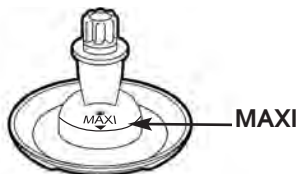
20 cl 35% riebumo UHT grietinėlės, 20 g kristalinio cukraus arba

20 g cukraus pudros, 1 pakelis vanilinio cukraus.

Kad grietinėlė būtų standžiai suplakta ir kokybiška: Plakite šaltą, tiesiai iš šaldytuvo išimtą, grietinėlę.

Į indelį įstatykite diską ir supilkite produktus. Ant indelio uždėkite dangtelį ir variklio bloką. Jei norite pasiekti kremingą konsistenciją nestabdydami plakite 15 sekundžių, o jei norite grietinėlę suplakti standžiai, plakite 30 sekundžių.

Dėmesio: Po to kai plakėte 30 sekundžių patikrinkite turinio tirštumą, jei plaksite per ilgai, susidarys sviestas.



Majonezai

Kad majonezas būtų standus ir kokybiškas:

- Produktai turi turėti kambario temperatūrą
- Indelį ir diską nuplaukite šaltu vandeniu
- Prisi laikykite recepte nurodyto produktų kiekio

Majonezas su garstyčiomis

[indelį įstatykite diską. Sudėkite produktus: 1 trynį, 1 valgomą šaukštą garstyčių, 1/2 valgomo šaukšto acto, druską, pipirus, 3 valgomus šaukštus aliejaus.

Ant indelio uždėkite dangtelį. Plakite 15 sekundžių.

Nuimkite variklio bloką ir dangtelį.

Pripilkite aliejaus iki maksimalus disko lygio (žiūr. paveikslėlį aukščiau)

Nestabdydami plakite dar 20-50 sekundžių.

Majonezas be garstyčių

[indelį įstatykite diską. Sudėkite produktus: 2 trynius, 1/2 valgomo šaukšto acto (pagal skonį), 3 valgomus šaukštus aliejaus, 1 - 2 valgomus šaukštus citrinos sulčių, druską ir pipirus.

Ant indelio uždėkite dangtelį. Plakite bent 15 sekundžių.

Nuimkite variklio bloką bei dangtelį ir pripilkite aliejaus iki maksimalus disko lygio (žiūr. paveikslėlį aukščiau). Nestabdydami plakite dar 20-50 sekundžių.

Norėdami padidinti majonezo kiekį, pridėkite aliejaus ir plakite dar 20 sekundžių.

ОПИСАНИЕ

- A Блок лект одвигател
- B К ышка-уплотнение
- C Насадка-нож
- D Диск дл взбивани
- E Чаша

• Пе ед пе вым включением п ибо а внимательно п прочитайте данное

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

уководство по ксплуатации: компани MOULINEX не несет никакой
ответственности в случае несоблюдени инст укций уководства по
ксплуатации.

- Этот прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями (в том числе детьми) или людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Они могут пользоваться данным устройством только под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность, или после получения от них инструкций по его эксплуатации.
- Требуется следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Убедитесь, что нап жение в сети соответствует нап жению, указанному на табличке с паспо тными данными п ибо а.
- В случае неп авильного включени в сеть га анти аннули уетс .
- Не асполагайте и не используйте п ибо на го чей пове хности или вблизи источника отк ытого огн (газовой плиты).
- Используйте п ибо только на устойчивой пове хности в местах, защищенных от попадани воды. Не пе ево ачивайте его.
- Ни в коем случае не снимайте к ышку-уплотнение до полной остановки ножа.
- Отключайте п ибо от сети:
 - * в случае неполадок в аботе;
 - * пе ед каждым мытьем или обслуживанием;
 - * после использовани .
- П и выключении из озетки никогда не т ните за шну .
- Удлинителем можно пользоваться , только убедившись в его исп авном состо ни.
- Нельз пользоваться лект бытовым п ибо ом, если:
 - * он падал на пол;
 - * нож п ишел в негодность или не полностью соб ан.
- Об ащайтесь с ножом осто ожно, так как его лезви очень ост о заточены.
- Во избежание опасности пов ежденный шну лект опитани должен замен тьс только уполномоченным се висным цент ом Moulinex (см. п иложенный список).
- П ибо п едназначен дл бытового п именени и ни в коем случае не должен использоваться в п офессиональных цел х. Наша га анти не асп ост ан етс на случаи несоблюдени того услови , за кото ые мы не несем никакой ответственности.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1 Установите насадку-нож в чашу
Для взбивания замените насадку-нож на диск для взбивания.
- 2 Поместите в чашу ингредиенты.(1)
- 3 Установите в чашу крышку-уплотнение, соблюдая направление установки(2)
- 4 Установите на узел блок электродвигателя
- 5 Для включения прибора, нажмите на кнопку (3)
Не включайте прибор вхолостую.

Замечание: Не пользуйтесь прибором без уплотнительной манжеты

- Не наполняйте емкость ингредиентами выше отметки Maxi
- Чашу можно ставить в микроволновую печь, если в ней нет металлических частей, и если металлическая ось чаши покрыта эмалью



ОЧИСТКА ПРИБОРА

Не погружайте блок двигателя в воду и не ставьте его под кран. Достаточно протереть его губкой. Обращайтесь с ножом осторожно, так как его лезвия очень остро заточены. Не оставляйте нож отмачивать вместе с посудой на дне раковины.

Ингредиенты	Максимальное количество	В ем
Луковицы, азезанные на четыре части	300 г	4 импульса
Чеснок	100 г	4 импульса
Лук-шалот	150 г	10 импульсов
Петушок	30 г	10 импульсов
Миндаль	50 г	15 с
Ваена ветчина	100 г	10 импульсов
Сыгюе кубиками 2/2	100 г	10 с
Сушаи	50 г	30 с
Сыоемсо кубиками 2/2	220 г	10 с
Легкое тесто	0,6 л	15 с
Тесто для вафель	0,6 л	20 с
Пюеизфуктов	500 г	15 с
Суп	0,6 л	15 с

Советы для получения оптимального результата:

Включайте прибор в импульсном режиме. Если продукты прилипли к стенкам чаши (ветчина, лук и т.д.), снимите их лопаткой, а затем снова сделайте в чаше и сделайте 2 или 3 дополнительных импульса.

Градуировка чаши учитывает объем насадки-ножа, и приведена для информации.

РЕЦЕПТЫ

Взбитое блочное пюре

600 г брокколи, 1/2 лимона, 1 ст. ложка ванили
80 г сахарной пудры, 1 столовая ложка масла

Поместите в чашу брокколи, лимонный сок, сахар и масло в чашу. Помешивайте ножом в течение 15 - 20 секунд. Дайте остыть и подайте на стол.

Соус Песто

150 г сыра Пармезан, 5 веточек свежего базилика, 3 зубка чеснока
4 шт. гвоздики, 150 мл масла, 1/2 стакана оливкового масла
Поместите базилик, чеснок и гвоздику в чашу.

Тщательно помешивайте. Поместите в чашу Пармезан, нарезанный мелкими кусочками, масло и мелко нарезанные в течение 20 с. Добавьте оливковое масло и помешивайте до однородной пасты.

Гуакамоле

3 к упных авокадо, 2 зубка чеснока, 6 ст учковых пе цев, 1/2 луковицы, 3 веточки ко ианд а, капл лимонного сока, соль и пе ец по вкусу

Мелко измельчите чеснок, лук, ко ианд и ст учковый пе ец. Очистите авокадо и на ежьте их в чашу. Смешивайте 20 с дл получени одно одного пю е. Добавьте соль и пе ец по вкусу.

Пю е из анчоусов в оливковом масле

15 филе анчоусов в масле, 2 зубка чеснока, 3 желтка сва енных вк утую иц Оливковое масло

Мелко измельчите зубки чеснока. Добавьте анчоусы и снова пе емешайте. Добавьте желтки и 3 столовые ложки астительного масла. Пе емешивайте до к емооб азного состо ни . Добавьте астительное масло до нужной консистенции.

Тесто дл блинов

На 0,6 л теста:

100 г муки, 2 йца, 1 щепотка соли мелкого помола, 1/4 л молока, 1 столова ложка астительного масла, а оматическа добавка.

Поместите все инг еденты в чашу и смешивайте до получени одно одной массы, п иблизительно 15 - 20 с.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

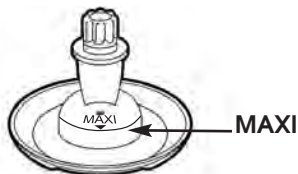
Взбитые сливки

200 мл сте илизованных п и све хвысокой темпе ату е сливок (УНТ) 35% жи ности. 20 г саха ной пуд ы или 20 г саха а дл глази овани и 1 пакетик ванильного саха а.

Рекомендации по п иготовлению п евосходных устойчивых взбитых сливок: Используйте холодные сливки из холодильника.

Установите в чашу комбайна диск. Поместите инг еденты в чашу, установите к ышку и блок лект омото а. Включите в неп е ьвном ежиме на 15 с дл получени жи ного к ема или п име но на 30 с дл взбитых сливок.

Внимание: Че ез 30 с п ове ьте консистенцию: п и слишком длительном взбивании Вы получите масло.



Майонезы

Рекомендации по приготовлению восходных майонезов:

- Используйте ингредиенты комнатной температуры
- Вымойте чашу и диск холодной водой
- Соблюдайте количества, указанные в рецептах.

Майонез с горчицей

Установите в чашу комбайна диск. Поместите ингредиенты: 1 яичный желток, 1/2 столовой ложки уксуса, соль, перец, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовую ложку горчицы.

Установите на чашу крышку. Включите прибор на 15 с

Снимите блок электродвигателя и крышку.

Залейте растительное масло до максимального уровня по диску (см. рис. ниже).

Включите прибор в непрерывном режиме приблизительно на 20 - 50 с.

Майонез с лимоном

Установите в чашу комбайна диск. Поместите ингредиенты: 2 яичных желтка, 1/2 столовой ложки уксуса (по желанию), 3 столовые ложки растительного масла, 1-2 столовые ложки лимонного сока, соль и перец.

Установите на чашу крышку и включите прибор минимум на 15 секунд.

Снимите блок электродвигателя и крышку, залейте растительное масло до максимального уровня по диску (см. рис. выше).

Включите прибор снова в непрерывном режиме приблизительно на 20 - 50 секунд

Если Вы хотите увеличить количество майонеза, добавьте растительное масло и включите прибор еще на 20 секунд.

Діагуозуємо, що Ви вибали побутовий електродомашній апарат моделі "MOULINEX", який був розроблений, щоб допомогти Вам під час підготовки їжі.

ОПИС

- A Блок двигуна
- B Ущільнювальна кінцева частинка
- C Ніж
- D Емульгаційний диск
- E Ємність

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням Вашого апарату уважно прочитайте Кожну сторінку з експлуатації. Будь-яке використання, яке не відповідає Кожній сторінці, звільнює "MOULINEX" від будь-якої відповідальності.
- Цей апарат не призначений для використання людьми з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями (у тому числі дітьми) або людьми, що не мають відповідного досвіду або необхідних знань. Вони можуть користуватися цим пристроєм тільки під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, або після ознайомлення з інструкцією з його експлуатації.
- Потрібно стежити за дітьми, щоб вони не грали із апаратом.
- Переконайтеся в тому, що напруга живлення Вашого апарату відповідає напругі змінного струму.
- Будь-яка помилка при під'єднанні апарату є дією проти гарантії.
- Не ставте апарат на газу, щоб не викликати пожежі поблизу вогню (газової плити).
- Апарат використовуйте тільки на стабільній поверхні і на відстані від нього не більше 1 метра. Не накривайте його.
- Не знімайте ущільнювальну кінцеву частинку до повної зупинки апарату.
- Апарат треба від'єднати від електромережі:
 - * якщо під час його роботи виникнуть будь-які аномалії;
 - * перед кожним очищенням і обслуговуванням;
 - * після використання.
- Не від'єднюйте апарат від електромережі протягом часу живлення.
- Подовжувач використовуйте тільки після того, як переконаєтесь у тому, що він знаходиться в доброму стані.
- Забороняється користуватися побутовим апаратом, якщо:
 - * він упав на підлогу;
 - * був пошкоджений ніж або він некомплектний.
- З ножем поводжуйтесь дуже обережно, леза дуже гострі.
- Для забезпечення Вашої безпеки пошкодження кабелю живлення повинен замінитися в авторизованій сервісній майстерні не "Moulinex" (див. вкладений перелік).
- Апарат призначений суто для домашнього використання. При його використанні для професійних потреб, виробник не несе жодної відповідальності за можливі шкоди.

КОРИСТУВАННЯ

- 1 До ємкості насадіть ніж
Якщо Ви бажаєте отримати емульсію, замініть ніж емульгаційним диском.
 - 2 До ємкості налейте інгредієнти.(1)
 - 3 Правильно насадіть на ємкість квітку (2)
 - 4 На зібрану частину насадіть блок двигуна
 - 5 Прилад увімкніть натисненням на квітку (3)
Не залишайте прилад працювати вхолосту.
Пам'ятка: Не користуйтеся приладом без ущільнювальної манжети
- Не наповнюйте ємність інгредієнтами вище позначки Max
 - Ємкість можна використовувати в мікрохвильовій пічці за умови, що в ній немає жиру, а металеві частини покриті інгредієнтами

МИТТЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Завжди очищуйте блок двигуна занурювати у воду або мити під текучою водою. Дозволено протирати його вологою вихоттю.
З ножем поводжуйтеся обережно, леза дуже гострі. Не залишайте ніж намочений у мийці з посудом.

Інг едієнти	Максимальна кількість	Час
Цибул , по ізана на 4 частини	300 г	4 імпульси
Часник	100 г	4 імпульси
Шалот	150 г	10 імпульсів
Пет ушка без стебла	30 г	10 імпульсів
Мигдаль	50 г	15 сек.
Шинка	100 г	10 імпульсів
Си “Ементал”, кубіки 2/2	100 г	10 сек.
Суха і	50 г	30 сек.
Си е м' со, кубіки 2/2	220 г	10 сек.
Легке тісто	0,6 л	15 сек.
Тісто дл вафлів	0,6 л	20 сек.
Овочеve пю е	500 г	15 сек.
Суп	0,6 л	15 сек.

По ади дл дос гнєнн доб их езультатів:

Вико истовуйте імпульсний ежим. Якщо кубики п одуктів п илипають до стінок ємкості (шинка, цибул і т. п.), збе іть їх шпателем, пе емішайте в ємкості і озміксуйте 2 - 3 імпульсами.

Шкала ємкості відповідає оз ахунковому об'єму, кщо у ній насаджений ніж. Вона має лише інфо маційний ха акте .

РЕЦЕПТИ

Яблучне пю е

600 г блук, 1/2 лимона, 1 ст учок ванілі, 80 г цук ової пуд и, 1 столова ложка ому.

Ва ені блука покласти до ємкості, налити лимонний сік і ом, насипати цуко . Міксувати з вико истанн м ножа на п от зі 12 - 20 секунд. Пе ед поданн м охолодити.

Соус “Песто”

150 г па мезана, 5 гілочок васильків, 3 зубц часнику, 4 гвоздики, 15 половинок г ецьких го іхів, 1/2 скл нки оливкової олії.

Васильки, часник і гвоздику покласти до ємкості і етельно озміксувати. Покласти до ємкості малі шматочки па мезана і половинки го іхів і д ібно озміксувати на п от зі 20 секунд. Додати оливкову олію і міксувати до от иманн одно одного тіста.

Тісто дл млинців

На 0,6 л тіста:

100 г бо ошна, 2 йц , 1 д ібка д ібної соли, 1/4 л молока, 1 столова ложка олії, есенці .

Покладіть, налийте і насипте усі інг едієнти до ємкості і міксуйте до от иманн одно одного тіста на п от зі 15 – 20 секунд.

ВИКОРИСТАННЯ ЕМУЛЬГАЦІЙНОГО ДИСКА

Збиті ве шки

200 мл ідких ве шків з жи ністю 35%, 20 г цук у або 20 г цук ової пуд и і 1 пакетик ванільного цук у.

Щоб Ваші збиті ве шки були густі і кісні: Вико истовуйте лише холодні ідкі ве шки п мо з холодильника.

До ємкості насадіть диск і налийте і насипте інг едієнти. На ємкість насадіть к ишку і блок двигуна. Міксуйте без зупиненн : на п от зі 15 секунд, кщо бажаєте от имати к ем, або на п от зі 30 секунд, кщо бажаєте от имати збиті ве шки.

Увага: Че ез 30 секунд пе еві те густоту п одукту, тому що п и надто довгому міксуванні утво юєтьс масло.

Майонези

Щоб Ваш майонез був густий і кісний:

- Вико истовуйте інг едієнти з кімнатною темпе ату ою.
- Вимийте ємкість і диск холодною водою.
- Дот имуйте кількість інг едієнтів, вказану в ецепті.

уакамале

3 великих авокадо, 2 зубц часнику, 6 шт. гі кого пе цю, 1/2 цибули, 3 гілочки ко іанд а, т оху лимонного соку, сіль і молотий пе ець щодо смаку.

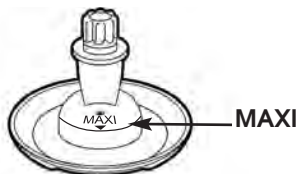
Часник, цибулю, ко іанд і пе ець д ібно озміксуйте.

Авокадо очистіть і д ібно по ікте. Дл от иманн одно одного п одукту міксуйте на п от зі 20 секунд. Додайте сіль і молотий пе ець щодо смаку.

Паштет з анчоусів

15 пластинок анчоусів в олії, 2 зубц часнику, 3 зва ені вк уту жовтки , оливкова олі .

Д ібно озміксуйте часник. Додайте анчоуси і знову озміксуйте. Додайте і озмішайте жовтки і 3 столові ложки олії. Міксуйте до утво енн із суміші к ему. Додайте олію щодо пот ібної густоти.



Майонез із гі чицею

До ємкості насадіть диск. Покладіть, налейте і насипте інг едієнти: 1 жовток, 1 столову ложку гі чиці, 1/2 столові ложки оцету, сіль, молотий пе ець, 3 столові ложки олії.

На ємкість насадіть к ишку. Міксуйте на п от зі 15 секунд.

Зніміть блок двигуна і к ишку.

Налійте олію до максимального івн диска (див. малюнок вище)

Без зупиненн міксуйте ще, п иблизно, 20 - 50 секунд.

Майонез з лимоном

До ємкості насадіть диск. Налійте і насипте інг едієнти:

2 жовтки, 1/2 столової ложки оцету (щодо смаку), 3 столові ложки олії, 1 - 2 столові ложки лимонного соку, сіль і пе ець.

На ємкість насадіть к ишку. Міксуйте на п от зі 15 секунд.

Зніміть блок двигуна і к ишку і налейте олію до максимального івн диску (див. малюнок вище).

Без зупиненн міксуйте ще, п иблизно, 20 - 50 секунд.

Дл збільшенн кількості майонезу додайте олію і міксуйте ще 20 секунд.

F	p.	1
NL	p.	6
GB	p.	11
D	p.	16
E	p.	21
P	p.	26
I	p.	31
EST	p.	36
LV	p.	41
LT	p.	46
RUS	p.	51
UA	p.	56