

FR

p. 6 - 19

EN

p. 20 - 33

AR

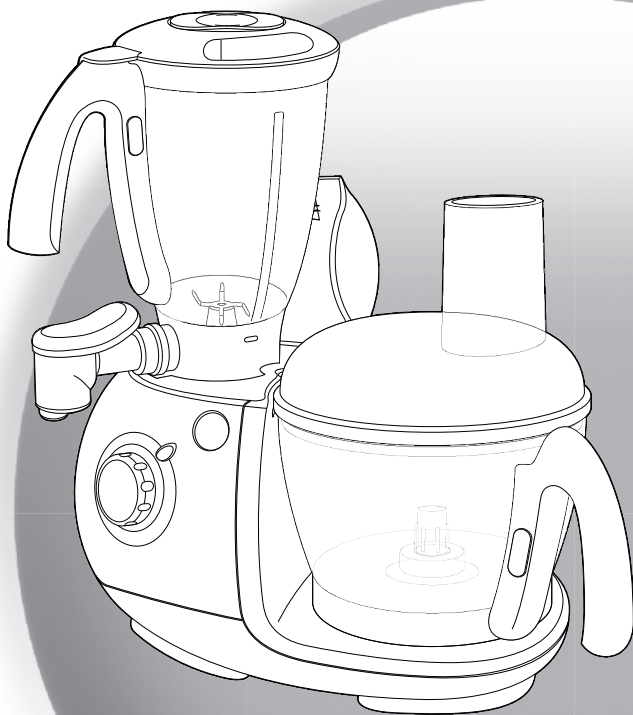
p. 34 - 45

FA

p. 46 - 57

Moulinex®

odacio



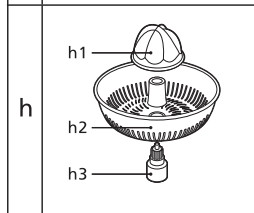
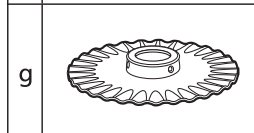
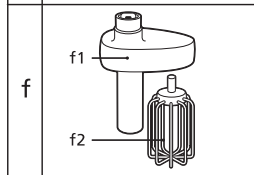
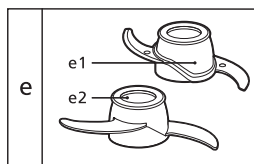
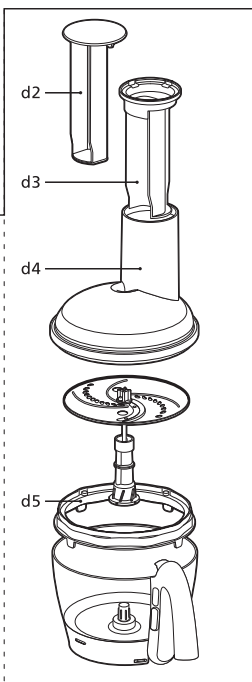
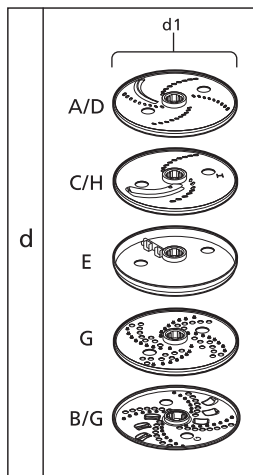
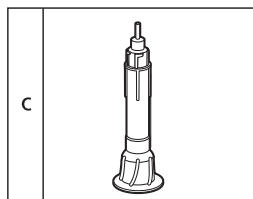
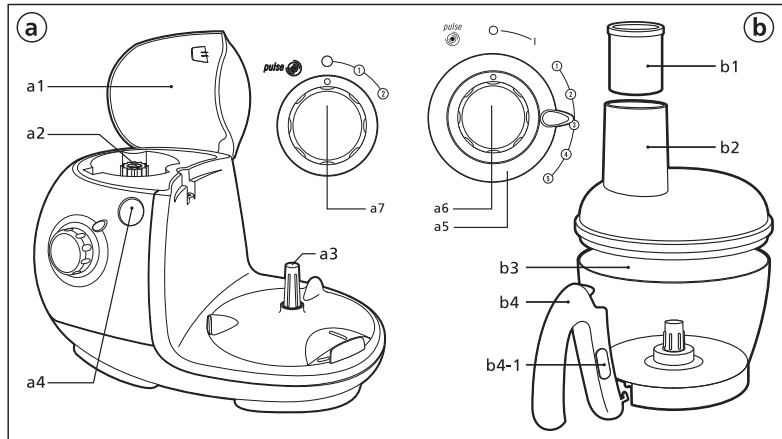
FR

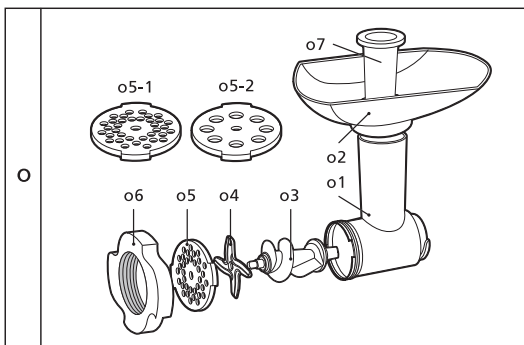
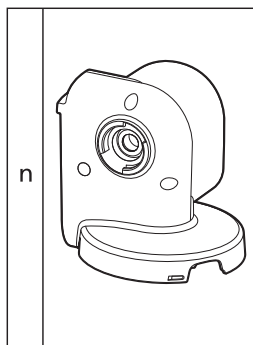
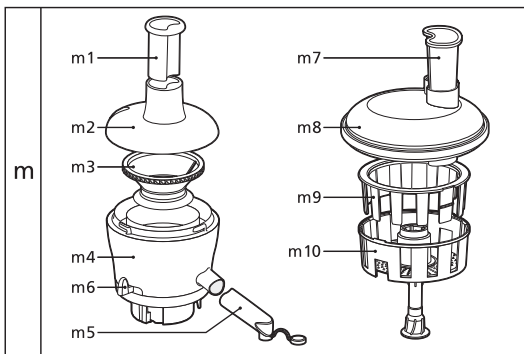
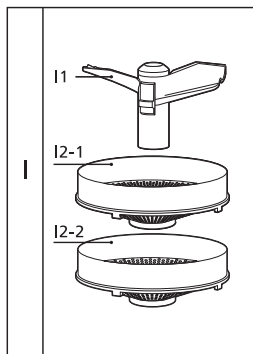
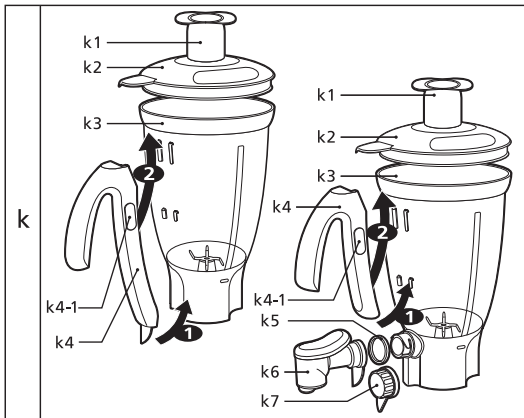
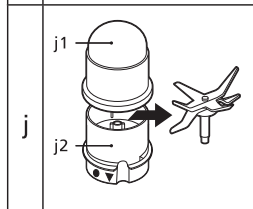
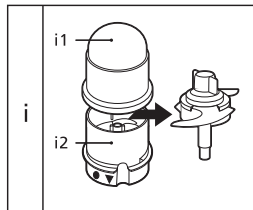
EN

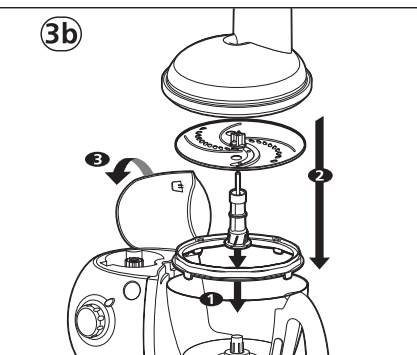
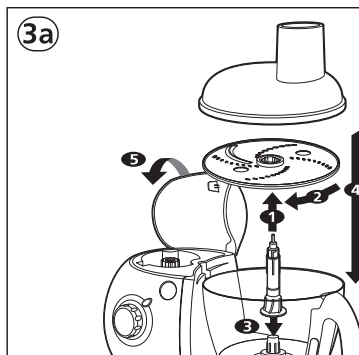
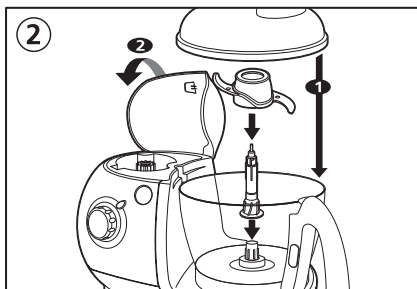
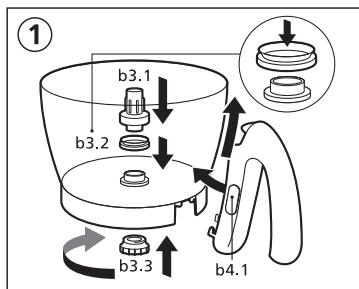
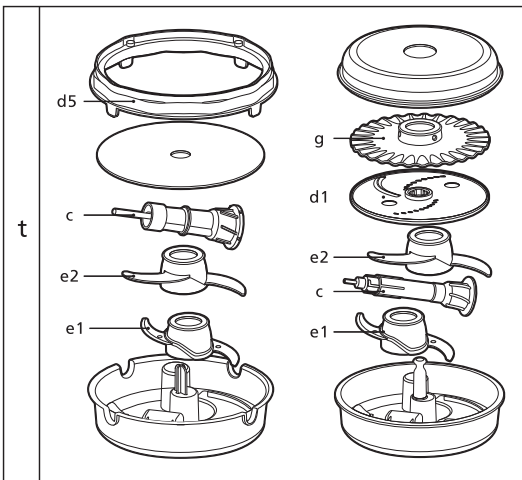
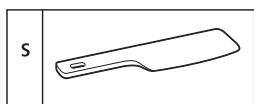
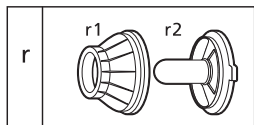
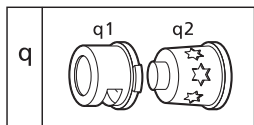
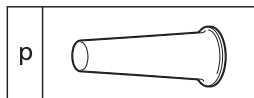
AR

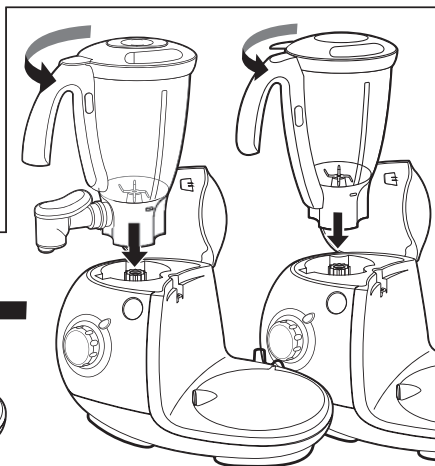
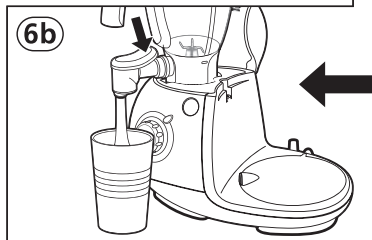
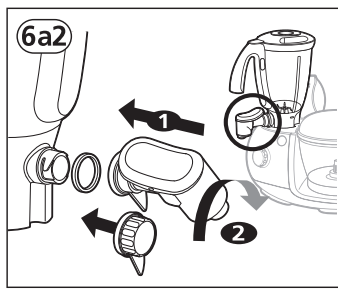
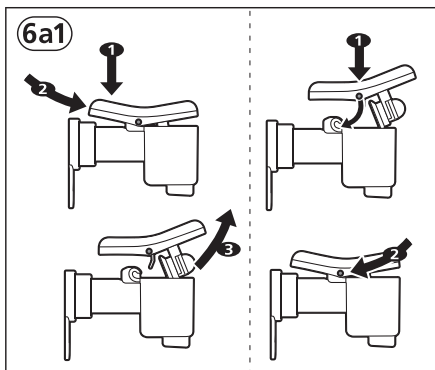
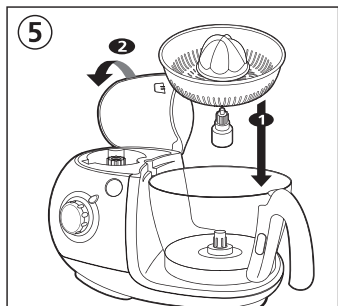
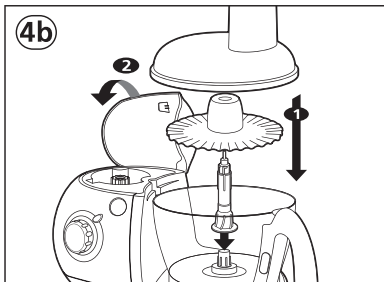
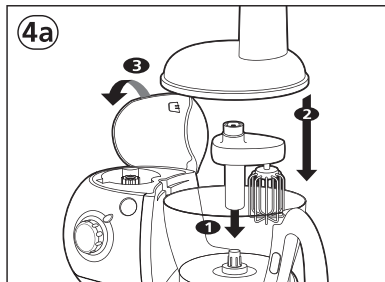
FA

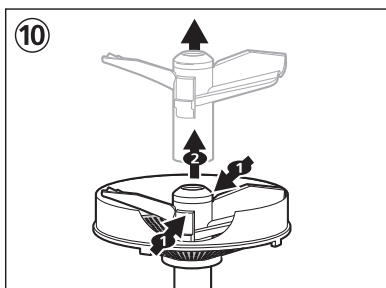
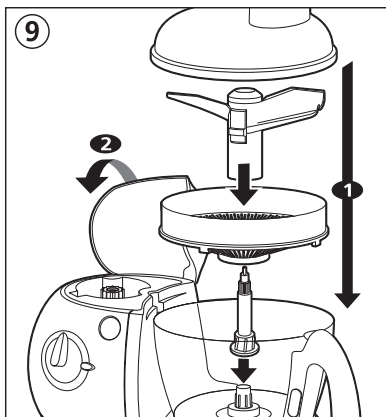
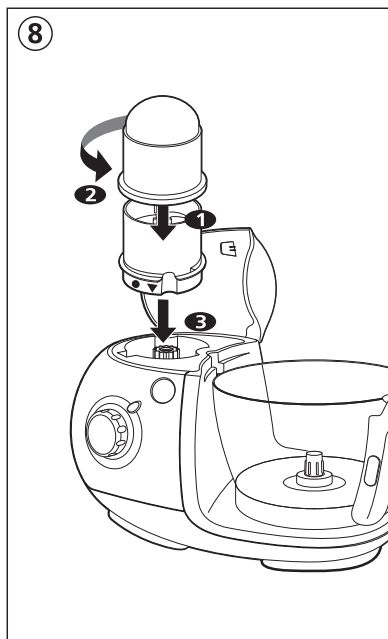
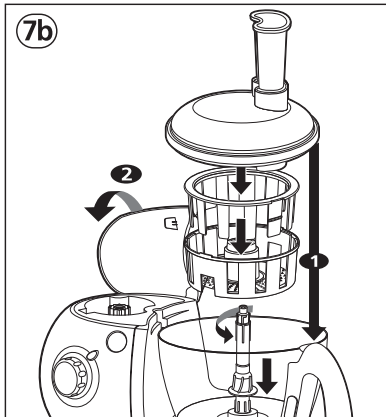
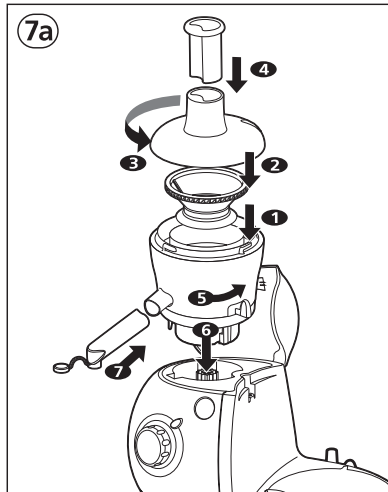
www.moulinex.com

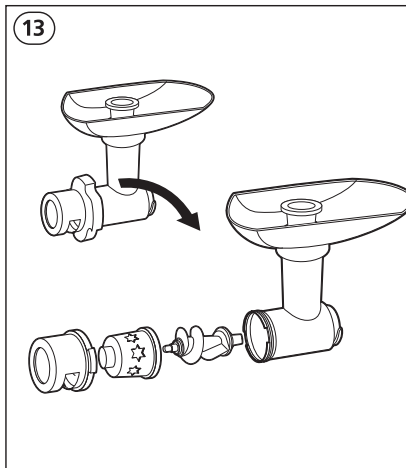
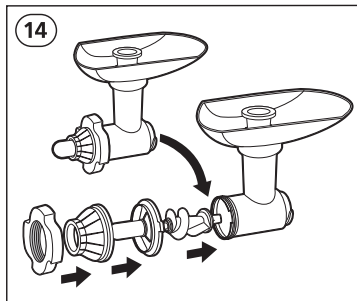
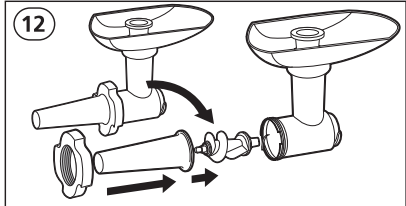
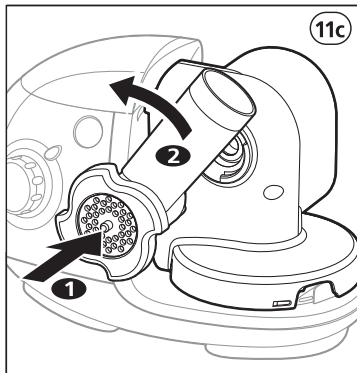
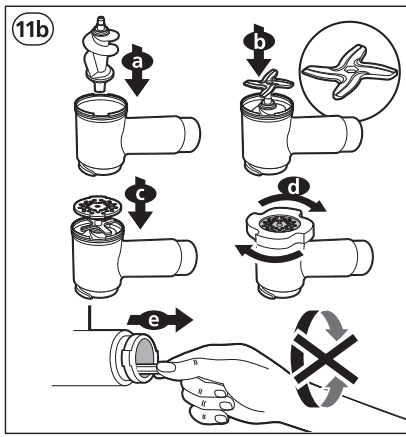
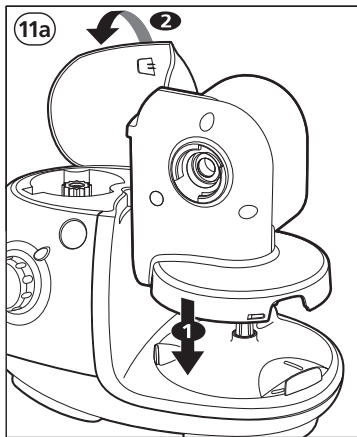












Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la gamme **MOULINEX** exclusivement prévu pour la préparation des aliments.

DESCRIPTION

A Bloc moteur

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

Accessoires selon modèles :

b. Ensemble bol

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

c. Tige d'entraînement

d. Coupe-Légumes

- d1. Disques
 - A/D : Râpé fin / tranché fin
 - C/H : Râpé épais / tranché épais
 - E : Coupe frites
 - G : Gratté parmesan
 - B/G : Copeaux / gratté parmesan

- d2. Petit poussoir
- d3. Gros poussoir
- d4. Couvercle grande cheminée
- d5. Support-disque

e. Couteaux

- e1. Couteau métal
- e2. Pétrin plastique

f. Batteur

- f1. Boîtier d'entraînement

f2. Fouet

g. Disque émulsionneur

h. Presse-agrumes

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

i. Mini-hachoir

- i1. Couvercle
- i2. Bol

j. Broyeur

- j1. Couvercle
- j2. Bol

k. Bol mixer avec ou sans robinet

- k1. Bouchon doseur
 - k2. Couvercle
 - k3. Bol
 - k4. Poignée démontable
 - k4-1. Bouton de déclipage de la poignée
 - k5. Joint pour robinet
 - k6. Robinet
 - k7. Capuchon
- #### L. "Maxipress"
- l1. Palette
 - l2-1. Grille pour purée
 - l2-2. Grille pour coulis

m. Centrifugeuse avec bec verseur ou panier filtre

- m1. Poussoir
- m2. Couvercle
- m3. Filtre rotatif
- m4. Corps réceptacle
- m5. Bec verseur
- m6. Levier de verrouillage
- m7. Poussoir
- m8. Couvercle
- m9. Couronne filtrante
- m10. Panier-filtre

n. Réducteur pour tête hachoir

o. Tête hachoir

- o1. Corps

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

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

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

MISE EN SERVICE

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

Mise en marche

Modèle électronique :

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

Modèle Bi-Vitesses :

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

LES FONCTIONS DE VOTRE ROBOT

1 MONTAGE DES PARTIES AMOVIBLES

- Montage / démontage du bol (b3)

- Le bol est utilisé avec les accessoires suivants (selon modèle):
- Couteaux (e), coupe-légumes (d), batteur (f), émulsionneur (g), presse-agrumes (h), centrifugeuse avec panier filtre (m10) «Maxipress» (l). S'ils ne sont pas déjà mis en place,
- Positionnez le joint (b3-2) sur le fond du bol. La lèvre du joint doit être orientée vers le haut.
- Positionnez l'entraîneur (b3-1) sur le joint (b3-2).
- Verrouillez l'ensemble avec l'écrou (b3-3) jusqu'à la butée.
- Démontez l'ensemble et nettoyez-le après chaque utilisation.
- **Montage / démontage des poignées (b4) du bol hachoir et (k4) du bol mixer.**
- Pour une facilité de nettoyage et de rangement, la poignée du bol hachoir (b4) et du bol mixer (k4) sont démontables.

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

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

2 MELANGER / MIXER / HACHER / PETRIR

ACCESSOIRES UTILISÉS (selon modèle)

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

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

- Positionnez le bol (b3) sur la sortie basse (a3).
- Positionnez la tige d'entraînement (c) sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Faites coulisser le couteau métal (e1) ou le pétrin plastique (e2) sur la tige d'entraînement (c), jusqu'au fond du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (b2) ou (d4) sur le bol.
- Rabattez le capot de la sortie haute (a1).
- Vous devez entendre un « clic ». Pour le déverrouillage des couteaux (e) de la tige d'entraînement (c) :
- Posez l'ensemble sur une surface stable.
- Tournez la tige d'entraînement (c) dans le sens des aiguilles d'une montre en maintenant le couteau (e) par la partie supérieure.

Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Mixer	3-4-5	1-2
Hacher	5-Pulse	2-Pulse
Pétrir	5	2
Mélanger	5	2

Conseils

Mixer

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

Hacher

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

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

Pétrir/mélanger

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

- pétrir jusqu'à 1,2 kg de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 60 s environ.
- mélanger jusqu'à 1 litre de pâte à crêpes, à gaufres, etc. en 1 min à 1 min 30.
- mélanger 1,5 kg de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min 30 à 3 min 30.

3 RAPER / TRANCHER

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

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

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

Avec les disques (d1) :

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

- Placez la tige d'entraînement (c) dans le trou central du disque (d1).
- Placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (b3-1).
- Placez le couvercle (b2) sur le bol.
- Fermez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».
- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir (b1).

3b Modèle avec couvercle à grande cheminée (d4) et les poussoirs (d2) et (d3) :

Positionnez le support-disque (d5) à l'intérieur du bol.

- Placez la tige d'entraînement (**c**) dans le trou central du disque (**d1**).
- Placez l'ensemble sur l'entraîneur du bol (**b3-1**), cet ensemble doit reposer sur le support-disque (**d5**).
- Placez le couvercle (**d4**) sur le bol.
- Fermez le capot de la sortie haute (**a1**). Vous devez entendre un « clic ».
- Introduisez les aliments dans la cheminée et guidez-les à l'aide des poussoirs (**d2**) ou (**d3**).
- Pour guider les légumes de petites dimensions (carottes, courgettes...), positionnez le gros poussoir (**d3**) dans la cheminée du couvercle et glissez les légumes en s'aidant du petit poussoir (**d2**).

Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Râper	3-4-5	1-2
Trancher	2	1

Conseils

Vous pouvez préparer avec les disques (selon modèle) :

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

4 BATTRE / FOUETTER / EMULSIONNER

ACCESSOIRES UTILISÉS (selon modèle)

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

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

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

4a Avec le batteur (f) :

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

4b Avec l'émulsionneur (g) :

- Placez la tige d'entraînement (**c**) sur l'entraîneur du bol (**b3-1**).
- Faites coulisser l'émulsionneur sur la tige d'entraînement.
- Puis :
- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle (**b2**) ou (**d4**) sur le bol.
- Rabattez le capot de la sortie haute (**a1**). Vous devez entendre un « clic ».

Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Battre / Fouetter / Emulsionner	1 à 5	1-2

Conseils

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

5 PRESSER LES AGRUMES (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE DES ACCESSOIRES

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

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

- Positionnez l'entraîneur (h3) du presse-agrumes sur l'entraîneur du bol.

- Placez le panier filtre (h2) sur le bol.

- Placez le cône (h1) dans l'orifice du panier filtre.

- Fermez le capot de la sortie haute (a1). Vous devez entendre un « clic ».

Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Presser	1	1

Conseils

- Positionnez une moitié d'agrumes sur le cône (h1).

Vous pouvez réaliser jusqu'à 1 litre de jus sans vider le bol.

6 HOMOGENEISER / MELANGER / MIXER TRES FINEMENT

ACCESSOIRE UTILISÉ

- Bol mixer (k).

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

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

Modèle Direct Service avec le robinet :

6a Assemblage du robinet (k6)

6a1 Pour faciliter le nettoyage du robinet (k6), celui-ci est démontable en deux parties : Appuyez sur « push », et décrochez le capot (fig.6a-1).

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

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

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

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

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

Arrêter l'appareil dès la fin du service.

Nettoyez l'ensemble robinet après chaque utilisation.

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

6b Pour les deux modèles :

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

Vous devez entendre un « clic ».

Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Homogénéiser Mélanger Mixer	1 à 5 - Pulse	1 à 2 - Pulse

Conseils

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

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

- Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.

- Ne jamais utiliser le blender avec des produits secs (noisettes, amandes, cacahuètes ...).

Vous pouvez :

- Préparer jusqu'à 1,5 litre de potage finement mixé, de velouté, de crème, de compote, de milkshake, de cocktail.

- Mélanger toutes les pâtes fluides (crêpes, beignets, clafoutis, far).

- Piler de la glace en vitesse maxi. Pour retirer le bol mixer, prenez-le par la poignée et appuyez sur la touche d'ouverture (**a4**).

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

7 CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS


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

7a MONTAGE DES ACCESSOIRES

Modèle Direct Service avec le bec verseur (m5).

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

Placez le filtre (m3) au centre du corps réceptacle (m4), tournez et verrouillez le couvercle (m2) sur le corps (m4).

Maintenez le levier de verrouillage (m6) sur la position cadenas fermé  puis, engagez l'ensemble, sur la sortie haute (a2).

Vous devez entendre un « clic ».

Couisissez le bec verseur (m5) sur le corps réceptacle (m4).

Conseils

- Introduisez les aliments dans la cheminée et pressez lentement à l'aide du poussoir (m1).

- Coupez les fruits en morceaux et mettez un grand verre sous le bec verseur (m5).


Ne pas traiter plus de 5 fois 0,5 kg de fruits (pommes, carottes, raisin) en continu, sans laisser votre appareil refroidir complètement.

- Raisins, coings ou groseilles : pour obtenir un meilleur rendement nettoyez le filtre tous les 300g d'ingrédients.

- Important : Lorsque le corps réceptacle à pulpe est plein, arrêter l'appareil, vider le corps réceptacle.

- Attendez l'arrêt complet du filtre rotatif avant de retirer l'ensemble.

Pour retirer la centrifugeuse (m5), appuyez sur la touche d'ouverture (a4), et levez l'ensemble.

Le levier de verrouillage (m6) revient automatiquement sur la position cadenas ouvert .

7b Modèle avec le panier filtre (m10).

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

- Positionnez le bol (b3) sur la sortie basse (a3). Assemblez le panier filtre (m10) avec sa couronne filtrante (m9) : descendez celle-ci dans le panier filtre afin de la clipper pour que l'ensemble soit solidaire.

- Faites descendre le panier filtre assemblé (m9 + m10) sur l'entraîneur du bol (b3-1).

- Placez le couvercle (m8) sur le bol.

- Placez le couvercle (m8) sur le bol.

- Rabattez le capot de la sortie haute (a1).

Vous devez entendre un « clic ».

- Introduisez les aliments dans la cheminée et pressez lentement à l'aide du poussoir (m7).

- Videz fréquemment les déchets du panier-filtre.

- Ne dépassez pas 250 g d'ingrédients (pommes, carottes, raisin) pour chaque opération.

Pour les deux modèles :

Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Centrifuger	5	2

Conseils

- Pelez les fruits à peau épaisse ; retirez les noyaux et ôtez la partie centrale de l'ananas.

- Il est impossible d'extraire le jus de certains fruits et légumes : bananes, avocats, mûres, etc.

- Vous pouvez préparer des jus avec différents fruits et légumes sans nettoyer chaque fois la centrifugeuse, les saveurs ne se mélangent pas.

- Consommez rapidement les jus après leur préparation et ajoutez du jus de citron pour les conserver quelques heures.

8 HACHER TRES FINEMENT DES PETITES QUANTITES (selon modèle)

ACCESSOIRE UTILISÉ

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

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

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

Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Hacher finement	5 - Pulse	2 - Pulse

Conseils

Vous pouvez avec le mini-hachoir :

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

Vous pouvez avec le broyeur :

- Hacher en quelques secondes : coriandre, poivre, piment de Cayenne, abricots secs,...
 - Quantité / Temps maximum
Abricots secs : 140 g / 10s.
Figs sèches : 90g / 8s
- Pour retirer l'accessoire, appuyez sur la touche d'ouverture (a4).

9 MOULINER / PRESSER / ECRASER (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE DE L'ACCESSOIRE

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

- Positionnez le bol (b3) sur la sortie basse (a3).
 - Positionnez la tige d'entraînement (c) sur l'entraîneur du bol (b3-1), puis verrouillez d'un quart de tour.
 - Faites coulisser la grille désirée (l2) sur la tige d'entraînement (c) en tournant légèrement pour que les encoches sous la grille viennent en butée contre les nervures intérieures du bol.
 - Positionnez la palette (l1) dans le trou central de la grille (l2) et enfoncez-la jusqu'au clic.
 - Placez le couvercle (b2) ou (d4) sur le bol.
 - Fermez le capot de la sortie haute (a1).
- Vous devez entendre un clic.

Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique
Mouliner / Presser / Écraser	1

Conseils

Vous pouvez préparer avec la grille :

- Gros trous (**I2-1**) : des purées (jusqu'à 1 kg de légumes ou fruits cuits), pommes de terre, carottes, chou-fleur.
- Petits trous (**I2-2**) : des coulis ou compotes de fruits dénoyautés (jusqu'à 500 g), tomates, raisins, fraises, framboises, groseilles, abricots, pêches.

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

10 NETTOYAGE ET DÉMONTAGE DU «MAXIPRESS»

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

11 TÊTE HACHOIR (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

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

MISE EN SERVICE

11a Mise en place du réducteur sur le robot.

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

11b Assemblage de la tête hachoir :

- Prenez le corps (**o1**) par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut. Introduisez ensuite la vis (**o3**) (axe long en premier) dans le corps (**o1**).
- Emboîtez le couteau (**o4**) sur l'axe court en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur.
- Placez la grille choisie (**o5-1** ou **o5-2**) sur le couteau (**o4**) en faisant correspondre les ergots avec les encoches.
- Vissez l'écrou (**o6**) sur le corps (**o1**) dans le sens des aiguilles d'une montre et à fond, sans toutefois le bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit ni avoir de jeu, ni pouvoir tourner sur lui-même. Dans le cas contraire, recommencez les opérations précédentes.

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

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

UTILISATION

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

Vitesses Préconisées

Fonction	Modèle Électronique	Modèle Bi-vitesses
Hacher	5	2

Conseils

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

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

Nettoyage de la tête hachoir

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

12 ENTONNOIR À SAUCISSES (selon modèle)

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

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE

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

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

UTILISATION

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

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

Conseils

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

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

Les vitesses utilisées sont celles du paragraphe 11.

13 FILIÈRE À BISCUITS (selon modèle)

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

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE

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

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

UTILISATION

- Préparez la pâte (vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une pâte un peu molle).
- Choisissez le dessin en faisant correspondre la flèche et la forme choisie.
- Approvisionnez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de biscuits désirée.

Conseils

Les vitesses utilisées sont celles du paragraphe 11.

14 ACCESSOIRE À KEBBE (selon modèle)

ACCESSOIRES UTILISÉS

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

MONTAGE

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

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

Conseils

Les vitesses utilisées sont celles du paragraphe 11.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires, ils passent tous au lave-vaisselle à l'exception :
 - du boîtier d'entraînement du batteur **(f1)**.
 - du corps réceptacle de la centrifugeuse **(m4)**.
 - de l'ensemble tête hachoir **(o)**.

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

- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer **(k)**. Fermez le couvercle. Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche pulse. Débranchez l'appareil.

Rincez le bol sous l'eau courante et laissez-le sécher.

- Le bol **(b3)** est équipé d'un joint **(b3-2)**.

Pour le nettoyer, vous pouvez passer le bol au lave-vaisselle ou bien le laver avec de l'eau chaude.

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

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

Manipulez-les avec précaution.

RANGEMENT

Votre robot Odacio est muni selon modèle :

- d'une boîte de rangement **(t)**, qui vient se positionner à l'intérieur de l'ensemble bol **(b)**. Vous pouvez y ranger les disques coupe-légumes **(d1)**, le support-disque **(d5)**, le couteau métal **(e1)**, le pétrin plastique **(e2)** ainsi que la tige d'entraînement **(c)**.
- d'un range cordon placé dans le bloc moteur : rangez et réglez la longueur du câble d'alimentation comme vous le désirez en poussant ou tirant le cordon.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE?

Vérifiez :

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

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

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

ACCESSOIRES

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

Accessoires Centre service agréé Moulinex

- | | |
|---|----------------------|
| Disque inox coupe-frites (disque E) | Ensemble hachoir : |
| Disque inox gratté (disque G) | - Réducteur |
| Disque inox copeau / gratté (disque B/G) | - Couteau |
| Disque inox râpé /tranché épais
(disque C/H) | - Grilles |
| Disque inox râpé/ tranché fin
(disque A/D) | - Entonnoir à sauce |
| Mini-hachoir | - Filière à biscuit |
| Broyeur | - Accessoire à kebbé |
| Bol mixer | |
| Bol mixer avec robinet | |
| Ensemble bol transparent | |
| Couteau métal | |
| Pétrin plastique | |
| Batteur | |
| Emulsionneur | |
| Presse-agrumes | |
| Maxipress
(seulement version électronique) | |
| Centrifugeuse avec bec verseur | |
| Centrifugeuse avec panier filtre | |
| Spatule | |

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

DESCRIPTION

A Motor unit

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

Accessories depending on model:

b. Bowl assembly

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

c. Spindle

d. Vegetable cutter

- d1. discs
 - A/D : fine slicing / grating
 - C/H : thick slicing / grating
 - E : chip cutter
 - G : parmesan grater
 - B/G : parmesan scraper / shaver
- d2. small food pusher
- d3. large food pusher
- d4. lid with large feed tube
- d5. disc support

e. Cutters

- e1. metal blade
- e2. plastic kneader

f. Whisk

- f1. drive housing
- f2. whisk

g. Emulsifying disc

h. Citrus press

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

i. Mini-chopper

- i1. lid
- i2. bowl

j. Grinder

- j1. lid
- j2. bowl

k. blender with or without tap

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

l. "Maxipress"

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

m. Centrifugal juice extractor with pouring spout or filter basket

- m1. food pusher
- m2. lid
- m3. rotary filter
- m4. pulp collector
- m5. pouring spout
- m6. locking lever
- m7. food pusher
- m8. lid
- m9. filter crown
- m10. filter basket

n. Geared reducer for mincer head

o. Mincer head

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

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

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

CAUTION: the safety precautions are part of the appliance.

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

FIRST USE

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

Starting your appliance

Electronic model:

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

Two-Speed Model:

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

- **Stop:** turn the knob (a7) to the "0" position.
- **Using the upper drive (a2):** check that no accessories are attached to the lower drive.

THE FUNCTIONS OF YOUR FOOD PROCESSOR

1 ASSEMBLING THE REMOVABLE PARTS

- Fitting / removing the bowl (b3)

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

- Cutters (e), vegetable cutters (d), whisk (f), emulsifier (g), citrus press (h), centrifugal juice extractor with filter basket (m10) "Maxipress" (l).
 - If it is not already fitted, fit the seal (b3-2) onto the bottom of the bowl. The lip of the seal must be facing upwards.
 - Fit the drive rod (b3-1) onto the seal (b3-2).
 - Lock the assembly with the nut (b3-3) until it locks.
 - Dismantle the assembly and clean it after each use.
 - **Fitting / removing the handles (b4) of the bowl and (k4) the blender.**
 - For easier cleaning and storage, the handle of the bowl (b4) and the blender (k4) can be removed.
 - To fit the handle, position it opposite the clips of the bowl.
 - Slide the handle upwards until it clicks into place.
 - To remove the handle, press the release knob (b4-1) or (k4-1) and slide it downwards.
- (Note: the lid of the blender must be removed to allow the handle (k4) to be taken off.)
- The handle (b4) must be fitted to the bowl so that the upper drive cover (a1) may be locked.**

2 MIXING / BLENDING / MINCING / KNEADING

ACCESSORIES USED (depending on model)

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

FITTING THE ACCESSORIES

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

- Place the bowl (b3) on the lower drive (a3).
- Place the spindle (c) on the bowl drive (b3-1).
- Slide the metal blade (e1) or the plastic kneader (e2) onto the spindle (c), to the bottom of the bowl.
- Place the ingredients in the bowl.
- Fit the lid (b2) or (d4) onto the bowl.
- Close the upper drive cover (a1).
You should hear it "click" shut.
- To release the cutters (e) from the spindle (c):
- Place the assembly on a stable surface.
- Turn the spindle (c) in a clockwise direction while holding the cutter (e) at the top.

Recommended speeds

Function	Electronic Model	Two-Speed Model
Mixing	3-4-5	1-2
Chopping	5-Pulse	2-Pulse
Kneading	5	2
Blending	5	2

Tips

Blending

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

Chopping

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

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

Kneading / mixing

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

You can:

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

3 GRATING / SLICING

ACCESSORIES USED

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

FITTING THE ACCESSORIES

Press the release button **(a4)**

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

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

With the discs **(d1)**:

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

- Place the spindle **(c)** in the central hole of the disc **(d1)**. You have to turn clockwise to lock in place.

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

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

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

You should hear it click shut.

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

3b Model with lid with large feed tube (d4) and the (d2) and (d3) food pushers:

Place the disc support (d5) inside of the bowl.

- Place the spindle (c) in the central hole of the disc (d1). You have to turn it clockwise to lock the spindle in place.
- Place the assembly onto the bowl drive (b3-1), this assembly should rest on the disc support (d5)
- Fit the lid (d4) on the bowl.
- Close the upper drive cover (a1).

You should hear it click shut.

- Insert the foodstuffs into the tube and guide them with the food pushers (d2) or (d3).
- To guide small vegetables (carrots, courgettes...), place the large food pusher (d3) inside the feed tube and push the vegetables down with the small food pusher (d2).

Recommended speeds

Function	Electronic Model	Two-Speed Model
Grating	3-4-5	1-2
Slicing	2	1

Tips

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

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

4 BEATING / WHISKING / EMULSIFYING

ACCESSORIES USED (depending on model)

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

FITTING THE ACCESSORIES

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

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

4a With the whisk (f):

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

4b With the emulsifier(g):

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

Then:

- Place the ingredients into the bowl.
- Fit the lid **(b2)** or **(d4)** on the bowl.
- Close the upper drive cover **(a1)**.
You should hear it click shut.

Recommended speeds

Function	Electronic Model	Two-Speed Model
Beating / Whisking / Emulsifying	1 to 5	1-2

Tips

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

5 SQUEEZING FRUIT JUICES (depending on model)

ACCESSORIES USED

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

FITTING THE ACCESSORIES

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

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

You should hear it click shut

Recommended speeds

Function	Electronic Model	Two-Speed Model
Squeezing	1	1

Tips

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

SMOOTHIES / BLENDING / FINE BLENDING

ACCESSORY USED

- blender **(k)**.

FITTING THE ACCESSORY

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

6a Direct Service Model with tap:

6a1 Cleaning the tap (k6)

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

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

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

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

Clean the assembled tap each time after each use.

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

6b For the two models:

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

Recommended speeds

Function	Electronic Model	Two-Speed Model
Smoothing / mixing / blending	1 to 5 - Pulse	1 to 2 - Pulse

Tips

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

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

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

You can:

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

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

7 CENTRIFUGING FRUITS and VEGETABLES (depending on model)


ACCESSORIES USED

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


7a FITTING THE ACCESSORIES

Direct Service Model with pouring spout (m5)

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

Place the filter (m3) in the centre of the pulp collector (m4), turn and lock the lid (m2) onto the pulp collector (m4). Hold the locking lever (m6) in the closed padlock position  then fit the assembly, onto the upper drive (a2). You should hear a click.
Slide the pouring spout (m5) onto the pulp collector (m4).

Tips

- Insert the foodstuffs into the tube and press them down slowly using the food pusher (m1).
 - Chop the fruits into pieces and place a large glass underneath the spout (m5).
- Do not process more than 0.5 kg of fruits (apples, carrots, grapes) 5 times consecutively, without allowing your appliance to cool down completely.
- Grapes, quinces or redcurrants: to obtain better results, clean the filter after every 300g of ingredients.
 - Important: When the pulp collector is full, stop the appliance, and empty the collector.
 - Wait until the rotary filter has completely stopped before removing the assembly.
- To remove the centrifugal juice extractor (m5), press the release button (a4), and lift off the assembly.
The locking lever (m6) returns automatically to the open padlock position .

7b Model with the filter basket (m10)

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

- Place the bowl (b3) onto the lower drive (a3). Assemble the filter basket (m10) with its filter crown (m9): lower it into the filter basket to clip it onto the assembly.
- Lower the filter basket assembly (m9+m10) onto the bowl drive (b3-1)
- Fit the lid (m8) onto the bowl.
- Close the upper drive cover (a1).

You should hear a click.

- Insert the foodstuffs into the tube and slowly press down using the food pusher (m7).
- Empty the waste regularly from the filter - basket.
- Do not use more than 250 g of ingredients (apples, carrots, grapes) for each operation.

Pour les deux modèles :

Recommended speeds

Function	Electronic Model	Two-Speed Model
Centrifuging	5	2

Tips

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

8 FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (depending on model)

ACCESSORY USED

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

FITTING THE ACCESSORY

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

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

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

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

Recommended speeds

Function	Electronic Model	Two-Speed Model
Fine chopping	5 - Pulse	2 - Pulse

Tips

With the mini-chopper you can:

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

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

With the grinder you can:

- Grind in a few seconds: coriander, pepper, Cayenne peppers, dried apricots,....
- Maximum quantity/time
dried apricots: 140 g / 10s.
dried figs: 90g / 8s

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

9 PUREING/ PRESSING / MASHING (depending on model)

ACCESSORIES USED

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

FITTING THE ACCESSORY

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

- Place the bowl (b3) onto the lower drive (a3).
- Place the spindle (c) on the bowl drive (b3-1).

- Slide the desired disc **(l2)** onto the spindle **(c)** whilst turning it slightly so that the slots under the disc come to a stop against the inside ribs of the bowl.
 - Place the rotor **(l1)** in the central hole of the disc **(l2)** and push it in until it clicks into place.
 - Fit the lid **(b2)** or **(d4)** onto the bowl.
 - Close the upper drive cover **(a1)**.
- You should hear a click.

Recommended speeds

Function	Electronic Model
Pureeing / Pressing / Mashing	1

Tips

You can prepare with the disc:

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

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

10 CLEANING AND REMOVING THE "MAXIPRESS"

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

11 MINCING HEAD (depending on model)

ACCESSORIES USED

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

BEFORE FIRST USE

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

USE

11a Fitting the geared reducer onto the food processor.

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

11b Assembling the mincer head:

- Hold the body **(o1)** by the tube with the largest opening at the top. Next insert the screw **(o3)** (longest pin first) into the body **(o1)**.
- Fit the cutter **(o4)** onto the short pin with the cutting edges towards the outside.
- Place the selected disc **(o5-1 or o5-2)** on the cutter **(o4)** by aligning the hooks with the slots.

- Tighten the nut (o6) completely onto the body (o1) in a clockwise direction, without jamming it.
 - Check the assembly. The pin must not have any play or be able to spin.
- If this is not the case, repeat the above operations.

11c Fitting the mincer head onto the appliance.

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

USE

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

Recommended speeds

Function	Electronic Model	Two-Speed Model
Mincing	5	2

Tips

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

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

Cleaning the mincer head

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

12 SAUSAGE FUNNEL (depending on model)

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

ACCESSORIES USED

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

ASSEMBLY

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

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

USE

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

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

Tips

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

- It is easier when working with someone else: one supplies the mince and the other holds the skin while it fills up.
- Make the sausages as long as you want by pinching and turning the skin at the desired lengths. The speeds used are those of paragraph 11.

13 BISCUIT NOZZLE (depending on model)

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

ACCESSORIES USED

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

ASSEMBLY

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

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

USE

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

Tips

The speeds used are those of paragraph 11.

14 KEBBE ACCESSORY (depending on model)

ACCESSORIES USED

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

ASSEMBLY

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

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

Tips

The speeds used are those of paragraph 11.

CLEANING

- Unplug the appliance.
- To make cleaning easier, rinse the accessories quickly after use.
- Wash and dry the accessories, they are all dishwasher proof except for:
 - the whisk drive body (f1)
 - the pulp collector of the centrifugal juice extractor (m4).
 - the mincer head assembly (o).

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

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

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

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

STORAGE

Your Odacio food processor is equipped depending on the model:

- With a storage unit (t), which is housed inside the bowl assembly (b).
- You can store the vegetable cutter discs (d1), the disc support (d5), the metal cutter (e1), the plastic kneader (e2) and the spindle (c) in it.
- a cord storage recess inside the motor unit: Store and adjust the length of the power cord to suit your requirements by pushing or pulling the cord.

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

Check :

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

Your appliance will still not operate?

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

ACCESSORIES

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

Moulinex approved accessory Service centre

Stainless steel chip cutter disc (disc E)

Stainless steel grater disc (disc G)

Stainless steel parmesan shaving /
scraping disc (disc B/G)

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

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

Mini-chopper

Grinder

Blender

Blender with tap

Transparent bowl assembly

Metal blade

Plastic kneader

Whisk

Emulsifier

Citrus press

Maxipress (only for electronic
version)

Centrifugal juice extractor with
pouring spout

Centrifugal juice extractor with filter
basket

Spatula

Mincer assembly

- Geared reducer

- Cutter

- Discs

- Sausage funnel

- Biscuit nozzle

- Kebbé accessory

منتجك لا يزال معطلاً؟
توجه إلى مركز خدمة معتمد من قبل مولينكس (راجع
القائمة في الكتيب "خدمة مولينكس").

الملحقات

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

ملحقات متوفرة في مراكز الخدمة المعتمدة من قبل مولينكس

- أسطوانة من الإستانلس ستيل لتقطيع البطاطس (أسطوانة E)
- أسطوانة من الإستانلس ستيل للبشر الخشن (أسطوانة G)
- أسطوانة من الإستانلس ستيل قطع كبيرة / بشر خشن (أسطوانة B/G)
- أسطوانة من الإستانلس ستيل للبشر / شرحات سميكة (أسطوانة C/H)
- أسطوانة من الإستانلس ستيل للبشر / شرحات رقيقة (أسطوانة A/D)
- مفرمة صغيرة
- مطحنة
- وعاء الخلط
- وعاء خلط بصنوبر
- مجموعة الوعاء الشفاف
- سكين معدني
- عجانة بلاستيكية
- خفاقة
- أسطوانة الاستحلاب
- عصارة الحوامض
- وحدة العصر الأقصى (مع الموقزِيل الإلكتروني فقط)
- عصارة مع فوهة للسكب
- عصارة مع سلة التصفية
- ملوق
- مجموعة الفرغ:
 - السواقة
 - السكين
 - الشبكات
 - قمع المقائق
 - لولب البسكويت
 - ملحقة الكبة

الملحقات المستعملة

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

التركيب

- ركب المسمار الملولب (o3) على الكتلة (o1) التابعة لرأس الفرغ المعدني.
- ثبت طرف اللولب (2r) على الرأس بتعشيق المسكتين في صدعي رأس الفرغ.
- ركب الطوق (r1) على طرف اللولب (2r) ثم ركب الصمولة (o6) وشدّها بقوة.
- ركب مجموعة رأس الفرغ على السواقة (n).

ملاحظة: تستعمل هذه الملحقة بدون الشبكات والسكين.

نصائح

تستعمل نفس السرعات المبينة في الفقرة 11.

التنظيف

- أفضل المنتج عن التيار.

- لتسهيل التنظيف، اغسل الملحقات بمجرّز الانتهاء من استعمالها.

- اغسل وجفف الملحقات. يمكن وضع جميع الملحقات

في جلاية الصحون، ما عدا:

• الهيكل الناقل للحركة (f1) التابع للخفاقة

• وعاء اللب (m4) التابع للعصارة

• مجموعة رأس الفرغ (o). لتنظيف رأس الفرغ، راجع الفقرة 11.

- أسكب قليلاً من الصابون السائل في ماء ساخن ثم أفرغ المحلول في وعاء الخلط (k).

أغلق الغطاء. نظف بالضغط على زر النيضات.

أفضل المنتج عن الريار. اغسل الوعاء تحت ماء جارياً واركه ليجف.

- لتنظيف الوعاء (b3) المجهز بحلقة منع التسرب (b3-2)، يمكنك وضع الوعاء في جلاية الصحون أو غسله بالماء الساخن.

عند تركيب حلقة منع التسرب على الوعاء، تأكد قرائماً من توجيه حافة الحلقة إلى الأعلى.

- لتسهيل التنظيف والتخزين، يمكن تفكيك مقبض وعاء الفرغ (b4) ومقبض وعاء الخلط (ك) (يمكن وضعهما في جلاية الصحون)

- في حالة تغير لون الملحقات بسبب طبيعة الاطعمة (جزر، برتقال...)، افركها بقطعة قماش مبللة بزيت نباتي، ثم

نظف كالمعتاد.

- لا تغمر وحدة المحرك (a) ولا الهيكل الناقل للحركة (f1) التابع للخفاقة ولا السواقة (n) في الماء. لا تضع هذه الأجزاء تحت ماء

جارياً. امسحها بقطعة قماش رطبة.

- إن شفرات الملحقات حاقزة جداً، فتعامل معها بحذر.

التخزين

حسب الموقزيل، يحتوي جهازك أوقزاسيو على:

- حجيرة تخزين (t) موجهة قزاخل مجموعة الوعاء (b).

يمكنك تخزين أسطوانات تقطيع الخضار (d1)، حاملة

الأسطوانات (d5)، السكين المعدني (e1)، شفرة

العجن البلاستيكية (e2)، محور التدوير (c).

- حجيرة السلك الكهربائي موجهة قزاخل وحدة المحرك: خزن السلك الكهربائي واضبط طوله بسحبه في الاتجاه الذي تريده.

إذا توقف المنتج عن العمل، فماذا تفعل؟

- تأكد أن:

• المنتج موصل بالتيار

• الملحقات مركبة بشكل صحيح في وحدة المحرك.

• الأغطية مركبة كما ينبغي.

• عند استعمال مجموعة الوعاء (b) أو سواقة الفرغ (n)، تأكد أن غطاء المدخل العلوي للتيار (a1) مغلق جيداً.

- تعامل بحذر مع الأجزاء الحاقزة.
- اغسل جميع القطع بالماء الساخن و الصابون . اشطف و جفف بعناية.
- يجب أن تبقى الشبكة (o5) و السكين (o4) منزلقتين . اقزهنهما بالزيت.
- لا تترك الماء أبدا يتسرب إلى سواقة المفرمة . امسحها بواسطة قطعة قماش فقط.
- لا تضع رأس الفرغ (O) (أي الكتلة (o1) ، المسمار الملولب (o3) ، السكين (o4) ، الشبكات (o5) ، الصمولة (o6)) في جلاية الصحون.

12 قمع المقائق (حسب الموقزِيل)

تسمح هذه الملحقة التي تستعمل مع رأس الفرغ المعدني بصنع مختلف أصناف المقائق وفقا لأنواقك.

الملحقات المستعملة

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

التركيب

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

الاستعمال

- تستعمل هذه الملحقة بمحروّز فرم اللحم و تنبيل الموازِز المفرومة وفقا لأنواقك.
- بعد غطس الأنبوب في الماء الدافئ لكي يستعيد مرونته، اقزخل الأنبوب في القمع (p) مع تركه يتجاوز بحوالي 5 سم.
- املا الموازِز المفرومة عبر فتحة التلقيم الموجهة في كتلة (o1) رأس الفرغ. شغل الجهاز و أضغط على الدفاس إلى أن تصل الموازِز المفرومة إلى طرف القمع.
- أوقف الجهاز
- اعقد عقدة من 5 سم الزائدة. اقزف العقدة إلى غاية طرف القمع لتقاوِزي حبس الهواء قزاخل الأنبوب.
- شغل الجهاز و استمر في اقزخال الموازِز المفرومة.
- يمتلئ الأنبوب.
- بعد مرور الموازِز المفرومة كلها، أوقف الجهاز. انزع الأنبوب المتبقي من القمع و اعقد عقدة أخرى.

نصائح

- لتقاوِزي شد الأنبوب فوق اللزوم، لا تصنع مقائق غليظة جدا.
- من الأسهل أن يقوم بهذا العمل شخصان: الأول يعبئ بالموازِز المفرومة و الثاني يمسك بالأنبوب بينما يمتلئ.
- يلوى و يدار الأنبوب للحصول على طول المقائق المرغوب به.
- تستعمل نفس السرعات المبينة في الفقرة 11.

13 لولب البسكويت (حسب الموقزِيل)

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

الملحقات المستعملة

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

التركيب

- ركب المسمار الملولب (o3) على الكتلة (o1) التابعة لرأس الفرغ المعدني.
- ضع القالب (q2) في الحاملة (q1).
- عشق مسكتي الحاملة (ال) في صدعي رأس الفرغ (o1).
- اربط الصمولة (o6) جيدا بالكتلة (o1) بدون حصرها.
- ركب مجموعة رأس الفرغ على السواقة (n).
- ملاحظة: تستعمل هذه الملحقة بدون الشبكات و السكين.

الاستعمال

- حضر العجينة (تحصل على أفضل النتائج عند استعمال عجينة لينة قليلا).
- اختر الرسم بمطابقة السهم للشكل الذي تريده.
- املا بالبعجين إلى أن تتحصل على كمية البسكويت المرغوبة.

نصائح

- تستعمل نفس السرعات المبينة في الفقرة 11.

- 10** تنظيف وفك وحدة "ماكسي برس"
- أفضل مجموعة الشبكة / اللوحة عن محور التدوير (c).
- اضغط على المشبكين الموجوزين على جانبي اللوحة لتحرير الشبكة.

11 رأس الفرغ (حسب الموزيل)

الملحقات المستعملة

- مجموعة السواقة (n) و رأس الفرغ (o).

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- اغسل رأس الفرغ بالماء الساخن والصابون وامسحه فورا بعناية.

1.1 التشغيل

تركيب السواقة على الجهاز

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

1.2 تجميع رأس الفرغ :

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

1.3 تركيب رأس الفرغ على الجهاز

- ضع رأس الفرغ (o) مقابل السواقة (وحدة محرك الجهاز مفصولة عن التيار). مع إمالة أنبوب التلقيم إلى جهة اليمين. عشق رأس الفرغ جيدا في السواقة (n).
- اجعل أنبوب التلقيم في وضع عمودي إلى أن يتوقف تماما. يقفل رأس الفرغ (o) أوتوماتيكيا على السواقة (n) بمجرد تشغيله.

- ركب الصينية المتحركة (o2) على أنبوب التلقيم.

- أوصل الجهاز بالتيار.

الاستعمال

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

السرعات الموصى بها

الوظيفة الموديل الإلكتروني	الموديل الثنائي	السرعة
الفرغ	٥	٢

نصائح

- أوزل اللحم عبر أنبوب التلقيم قطعة قطعة بمساعدة الدفاش (o7).
- لا تدفع المكونات أبدا مستعينا بأصابعك أو بأقزوات منزلية.
- لا تستعمل الجهاز لأكثر من ١٥ دقيقة عند فرم اللحم.

- تأكد من إزالة الجليد جيدا عن اللحم.

- حيلة:** عند الانتهاء من العملية، يمكنك إزخال بعض

- القطع من الخبز لاستخراج المواقز المفرومة المتبقية.

تنظيف رأس الفرغ

- أفضل قزأما الجهاز عن التيار قبل أي تنظيف.

- فك إقفال رأس الفرغ بإمالة إلى جهة اليمين لفصله عن وحدة السواقة.

- لتفكيك رأس الفرغ، أفضل الصينية (o2) عن أنبوب التلقيم، فك الصمولة (o6)، انزع الشبكة (o5) و السكين (o4) و المسمار الملولب (o3).

- تركيب الملحقات
اضغط على زر الفتح (a4) لفتح غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).
أضرب المكونات في الوعاء (i2 أو j2) ثم أقتل الغطاء (أض أو أ ط) على الوعاء.
- ركب الملحق على المدخل العلوي للتيار (a2) (يجب أن تسمع صوت الإقفال).
في حال عدم وجوز الغطاء أو إذا كان مركبا بشكل خاطئ، لن يعمل الجهاز.

السرعات الموصى بها

الوظيفة الموديل الإلكتروني	الموديل الثنائي	السرعة
الفرم الناعم	o - Pulse	٢ - Pulse

نصائح

- يمكنك استعمال المقرفة الصغيرة ؟
• فرم خلال بضع ثوان: فصوص التوم، أعشاب طرية، بقونس، مكسرات، خبز، بسكويت...
• تحضير ماكولات مهروسة للأطفال للوضع.
الكمية القصوى من المكسرات (لوز، بندق...): 80 جرام.
هذه المقرفة الصغيرة ليست مناسبة للمواقف الصلبة كالبان.
يمكنك استعمال المطحنة :-
• فرم خلال بضع ثوان: كزبرة، فلفل، تين، شمش جاف...
• الكمية / المدة القصوى شمش جاف: ١٤٠ جرام / ١٠ ثوان تين جاف: ٩٠ جرام / ٨ ثوان لتفكيك الملحقة، اضغط على زر الفتح (a4).

9 الطحن / العصر / الهرس (حسب الموزيل)

الملحقات المستعملة

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

تركيب الملحقات

- اضغط على زر الفتح (a4) لفتح غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).
- ركب الوعاء (b3) على المدخل السفلي للتيار (a3).
- ركب محور التدوير (c) على عمود التدوير (b3-1) الموجوز في الوعاء.
- ركب الشبكة التي تختارها (l2) على محور التدوير (c) مع إزارة الشبكة قليلا لكي يتم تعشيق صدعها في المسكات الداخلية الموجوزة في الوعاء.
- ضع اللوحة (l1) في التقب المركزي للشبكة (l2) و اغزها جيدا إلى أن تسمع صوت الإقفال.
- ضع الغطاء (b2) أو (d4) على الوعاء.
- أعلق غطاء المدخل العلوي للتيار (a1) يجب أن تسمع صوت الإقفال.


السرعات الموصى بها

الوظيفة الموديل الإلكتروني	الموديل الثنائي
الطحن / العصر / الهرس	١

نصائح


- ضع الشبكة التي تريدها:
• ثقب واسعة (12-1): لتحضير أطعمة مهروسة (بكمية تصل إلى ١ كلج من الخضار أو الفواكه المطبوخة): البطاطس، الجزر، القرينيط.
• ثقب صغيرة (12-2): لتحضير مختلف أنواع الهريس أو كمبوت الفواكه المنزوعة النواة (بكمية تصل إلى ٥٠٠ جرام): الطماطم، الزبيب، الفرولة، توت العليق، التوت الأسود، المشمش، الخويط.
ملاحظة: في حال انفصال اللوحة عن الشبكة، تأكد أنك قد استعملت الشبكة المناسبة للمكونات وأن الأطعمة غير مجمدة أو أنها ناضجة كما ينبغي.

7- تركيب الملحقات

- موقّزِيل التّقديم المباشر مع فوهة السكب (m5) اضغط على زر الفتح (a4) لفتح غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).
ركب الفلتر (m3) في وسط وعاء اللب (m4)، أقرّز وأقلّ الغطاء (m2) على الوعاء (m4).
اضبط رافعة الإقفال (m6) على وضعية القفل المغلق  عشق المجموعة على المدخل العلوي للتيار (a2) (تسمع صوت الإقفال).
ثبّت فوهة السكب (m5) على وعاء اللب (m4).

نصائح

- أسكب المكونات عبر أنبوب التلقيح واضغط ببطء باستعمال الدفاش (m1).
- ألق الفواكه إلى مكعبات وضع كأسا كبيرا تحت فوهة السكب (m5).
لا تحضر ٥,٥ كلج من الفواكه (تفاح، جزر، عنب...).
- لاكثر من ٥ مرات متتالية قزّون أن ترك الجهاز ليبرقز تماما.
- العنب، السفرجل، الزبيب: لاستعمال الجهاز بمرقز قزّون أفضل، نظف الفلتر كلما تم تحضير ٣٠٠ جرام من المكونات.
- هام: عند امتلاء وعاء اللب، أوقف الجهاز وأفرغ الوعاء.
- انتظر التوقف التام للفلتر الدوار قبل نزع المجموعة.

لنزع العصارة (m5)، اضغط على المدخل العلوي لفتح (a4) و ارفع المجموعة.
تعوّز رافعة الإقفال (m6) إلى وضعية القفل المفتوح اوتوماتيكيا .

7- الموقّزِيل مع سلة التصفية (m10)

اضغط على زر الفتح (a4) لفتح غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).

- ركب الوعاء (b3) على المدخل السفلي للتيار (a3).
- ركب سلة التصفية (m10) مع حلقة التصفية
- (m9): انزلها على سلة التصفية لتركيبها على المجموعة المركبة.
- ثبت مجموعة سلة التصفية (m10+m9) على عمود التدوير (b3-1)
- ضع الغطاء (m8) على الوعاء.
- أغلق غطاء المدخل العلوي للتيار (a1).
- يجب أن تسمع صوت الإقفال.
- أسكب المكونات عبر أنبوب التلقيح واضغط ببطء باستعمال الدفاش (m7).
- نظف قزّانما سلة التصفية من البقايا.
- لا تتجاوز ٢٥٠ جرام من المكونات (تفاح، جزر، عنب...) في كل مرة.

باستعمال الموقّزِيلين:

السرعات الموصى بها

الوظيفة الموديل الإلكتروني	الموديل الثنائي	السرعة
العصر	٥	٢

نصائح

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

8 الغرم الناعم لكميات صغيرة (حسب الموقّزِيل)

الملحقات المستعملة

- المقرفة الصغيرة (i) أو المطحنة (j).

سوار کرقزن وسایل جانبی
روی قزکمه باز کرقزن (a4) برای باز کرقزن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار قزهدید.

6 الف مدل Direct Service با شیر:

6 الف 1 سوار کرقزن شیر (k6)

برای تسهیل قزز تمیز کرقزن شیر (k6)، شیر قابل تقسیم به قزو بخش است:
روی «صربوک» فشار قزاقزده و سرپوش را بیرون آورید (تصویر 6 الف-1)
شیر (k6) را زیر آب جاری بشوئید.
سرپوش را قزوباره با فشار قزاقزن روی بخش مرکزی آن سوار کرقزه و محور فلزی را زیر زیانه ها جا بیاندازید (تصویر 6 الف-1)

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

واشر (k5) را روی قزخانه کاسه سوار کرقزه، سپس با پیچاندن یک چهارم قزور مجموعه شیر (k6) را سوار قفل کنید.
توصیه ها: این کاسه میکسر، همراه با شیر آن، امکان میدهد تا مواقز تهیه شده را مستقیماً قزرون لیوان (کوکتل)، یا بشقاب و یا کاسه (قزور مورقز پوتاژها) یا قزرون ماهیتابه (قزور صورت تهیه کرپ) بریزید. سرعت 1 برای مواقز غلیظ (مانند میلکشیک یا اسموتی) کارساز است. پس از پایان استفاقزه قزستگاه را قطع کنید. پس از هر بار استفاقزه، شیر را تمیز کنید.
اگر نیاز به شیر ندارید می توانید بجای آن سریچ (k7) همراه با واشر (k5) را قرار قزهدید.

6 ب برای هر قزو مدل:

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

سرعت های توصیه شده

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوگانه
میکسر کردن خیلی ریز	1 تا 5 Pulse	Pulse . 1-2

توصیه ها

برای اضافه کرقزن مواقز قزز حین کارکرقز میکسر، آنها را از قزرون آن سریچ پیمانه (k1) قزز کاسه بریزید.
همیشه از بلندر (k) همراه با سرپوش (k2) آن استفاقزه کنید.
- هرکز قزرون میکسر مایع جوشان نریزید.
- هرکز از بلندر برای مواقز خشک استفاقزه نکنید (فندق، باقزام، باقزام زمینی...)
- می توانید تا حداکثر 1.5 لیتر پوتاژ میکسر شده ظریف، حریره، کرم، کمپوت، میلکشیک و کوکتل تهیه کنید.
- همه خمیرهای مایع (کرپ، پیراشکی، کلافوتی، فار) را مخلوط کنید.
- با سرعت حداکثر، یخ قزورز کنید.
برای بیرون آوردن کاسه میکسر، قزسته آن را گرفته و روی قزکمه باز شدن (a4) فشار قزهدید.

7 سانترفوژ کرقزن میوه ها و سبزیجات (برحسب مدل)

وسایل جانبی مورقز استفاقزه
سانترفوژ با قزخانه ریزنده (m)
یا
کاسه (b3) و سانترفوژ با سبد فیلتر (m)
سوار کرقزن وسایل جانبی

4 پ با تیغه امولسیون (g):

- میله چرخاننده (c) را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهدید.
- تیغه امولسیون را قزرون میله به پائین سوق قزهدید.
- سپس:
- مواقز را قزرون کاسه بریزید.
- سرپوش (b2) یا (d4) را روی کاسه قرار قزهدید.
- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید.
- صدای «کلیک» را باید بشنوید.

سرعت های توصیه شده

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوگانه
زدن / زدن با هم زن / امولسیون کردن	۱ تا ۵	۱-۲

توصیه ها

- هرگز از این وسیله برای خمیرگیری خمیرهای سنگین و یا برای هم زقزن خمیرهای سبک استفاده نکنید.
- می توانید مواقز زیر را تهیه کنید: مایونز، آیولی، سس ها، سفیدی زقزه شده تخم مرغ (۱ تا ۶)، خامه زقزه شده، شانتیمی (تا ۰.۵ لیتر).

5 آبگیر مرکبات (برحسب مدل)

وسایل جانبی مورقز اسگفاقزه
کاسه (b3) و آبگیر مرکبات (h).

- سوار کرقزن وسایل جانبی
روی قزکمه باز کرقزن (a4) برای باز کرقزن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار قزهدید.
- کاسه را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهدید.
 - چرخاننده (h3) آبگیر مرکبات را روی چرخاننده کاسه قرار قزهدید.
 - سبد فیلتر (h2) را روی کاسه قرار قزهدید.
 - مخروط (h1) را روی قزهانه سبد فیلتر قرار قزهدید.
 - سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای «کلیک» را باید بشنوید.

سرعت های توصیه شده

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوگانه
آب گیری	۱	۱

توصیه ها

- نصف میوه را روی مخروط (اص) قرار قزهدید.
- می توانید تا ۱ لیتر آب مرکبات را بدون خالی کرقزن کاسه بگریید.

6 یکنواخت کرقزن / هم زقزن / میکسر کرقزن خیلی

ریز
وسایل جانبی مورقز استفاده
کاسه میکسر (k)

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

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

3 ب) مدل قزارای سرپوش و لوله بزرک (d4) و هدایت کننده های (d2) و (d3):
محمل تیغه (d5) را قززون کاسه قرار قزهدید.
- میله چرخشی (c) را قززون سوراظ مرکزی تیغه (d1) بگذارید.
- میله را با چرخاندن یک چهارم قزور قفل کرقزه مجموعه را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهدید، این مجموعه باید روی محمل تیغه (d5) قرار گیرقز.
- سرپوش (d4) را روی کاسه قرار قزهدید.
- ش خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای «کلیک» را باید بشنوید.
- مواقز غذایی را به کمک هدایت کننده های (d2) یا (d3) قززون لوله بریزید.
- برای هدایت کرقزن سبزی های با اندازه های کوچک (هویج، کدو و غیره)، هدایت کننده بزرک (d3) را قززون لوله سرپوش قرار قزاقزه سپس سبزی ها را به کمک هدایت کننده کوچک (d2) وارقز کنید.

سرعت های توصیه شده

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوگانه
رنده کردن	۳-۴-۵	۱-۲
ورقه کردن	۲	۱

توصیه ها

از تیغه ها (برحسب مدل) می توانید برای مواقز زیر استفاقره کنید:
• ورقه کرقزن قزرش (H) / ورقه کرقزن ریز (D): سبب زمینی، پیاز، خیار، لبو، سیب، هویج، کلم...
• رنده قزرش (C) / رنده ریز (A): کرفس، سبب زمینی، هویج، پنیر...
• تهیه کننده فریت (E): برای فریت
• رنده (G): سبب زمینی، پارموزان...
• تراش قزهنده (B): هویج، کدو، پرموزان...

4 زقزن / زقزن با هم زن / امولسیون کرقزن

وسایل جانبی مورقز استفاقره (برحسب مدل)

- مجموعه کاسه (b) و هم زن (f)
یا

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

سوار کرقزن وسایل جانبی

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

4 الف) با هم زن (f):

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

2 هم زقزن / میکسر کرقزن / چریط کرقزن / خمیرگیری

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

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوکانه
میکسر کردن	۳-۴-۵	۱-۲
چرخ کردن	Pulse - ۵	Pulse - ۲
خمیرگیری	۵	۲
مخلوط کردن	۵	۲

توصیه ها

میکسر کرقزن

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

چریط کرقزن

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

- مواقز سخت: پنیر، میوه های خشک، بعضی سبزی ها (هویج، کرفس...).
- مواقز نرم: بعضی سبزیجات (پياز، اسفناج...).
- گوشت خام یا پخته (بدون استخوان، بدون رگ و پی و بریده شده به قطعات کوچک).
- ماهی خام یا پخته...

خمیرگیری / هم زقزن

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

می زتانید به مقاقز زیر خمیر تهیه کنید:

- ۱،۲ کیلوگرم خمیر سنگین (سابله، خمیر بریزه، خمیر نان) قزر تقریباً ۶۰ ثانیه تهیه کنید
- ۱ لیتر خمیر کرب، خمیر گوفر و غیره را قزر عرض ۱ قزقیقه الی ۱ قزقیقه و نیم مخلوط کنید.
- 1.5 کیلوگرم خمیر سبک (بیسکویت، کک) را قزر عرض ۱ قزقیقه و ۲۰ ثانیه تا ۲ قزقیقه و ۳۰ ثانیه اماقزه کنید.

3 رنده کرقزن / ورقه کرقزن

وسایل جانبی مورقز استفاقره

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

تحدیر: ارشادات السلامة الواردة هي جزء لا يتجزأ من هذا المنتج. يُرجى قراءتها بعناية قبل استعمال المنتج الجديد للمرة الأولى. ويرجى الإحتفاظ بها في متناول اليد للرجوع إليها لاحقاً.

راه اندازی

- فقط از هدایت کننده ها برای وارپز کرورن موارز غذایی قرز لوله استفاوزه کنید، هرگز از انگشتان قرست، چنگال، قاشق، چاقو یا هر وسیله دیگری استفاوزه نکنید.
- تیغه فلزی، تیغه کاسه میکسر، تیغه چریط کننده کوچک، تیغه خرقرز کننده و تیغه های قرورانی برش سبزیجات بسیار تیز بوقزه، با احتیاط از آنها استفاوزه کنید. قبل از خالی کرورن محتوی کاسه باید اجباراً تیغه فلزی (e1) را از چرخاننده آن (c) بیرون بیاورید.
- قرزستگاه را بصورت خالی مورقرز مصرف قرار ندهید.
- همیشه سرپوش کاسه میکسر را روی آن قرار قرزهدید.
- هرگز به بخش های مختلف قرزور حال حرکت قرزست نزنید،
- قبل از بیرون اورقرز وسایل جانبی، صبر کنید تا قرزستگاه کاملاً از حرکت بایستد.
- از قرار گرفتن موهایی بلند، شال کرورن، کراوات و غیره روی بخش های قرزور حال حرکت خوققرز قرزری کنید.
- از وسایل جانبی به عنوان ظروف استفاوزه نکنید (برای یخ قرزورن، طلیخ، استرلیزه کرورن با حرارت).
- این قرزستگاه برای استفاوزه افراقرز (و نیز کوقزکانی) که قرزرای نارسانی های جسمی، فکری و روانی میباشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فرقرزی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوقزه و قرزستورات لازم برای استفاوزه از قرزستگاه را به آنها قرزاقزه باشد.
- باید مراقب کوقزکان بوقز تا با این قرزستگاه بازی نکنند.
- مدل با سرعت قرزوکانه:
- حرکت **Pulse** (مثنیوی): قرزکمه را روی (a7) قرزور وضعیت زنیها قرار قرزهدید. حرکت زنیها امکان میدهد تا کنترل قرزستگاه برای تهیه بعضی موارز بهتر انجام کیرقرز.
- حرکت قرزانی: قرزکمه (a7) را روی حالت ۱ یا ۲ قرار قرزهدید.
- توقف قرزستگاه: قرزکمه (a7) را روی حالت ۰ قرار قرزهدید.
- استفاوزه از خروجی بالا (a2): مطمئن شوید که هیچ وسیله جانبی قرزور محل خروجی پائین قرار نقرفته باشد.

عملکرقرزهای قرزستگاه

1. سوار کرورن بخش های جدا شدنی

- سوار کرورن / جدا کرورن کاسه (b3)
- کاسه همراه با وسایل جانبی زیر مورقرز استفاوزه قرار میگیرقرز (برحسب مدل):
- تیغه های (e)، برشدهنده سبزی ها (d)، هم زن (f)، امولسیون کننده (h)، آبگیر مرکبات (m10)، سانترفور همراه با سبد فیلتر "نزنمضیلاخت" (l)
- اگر قسمت های زیر قرزور جای خوققرز نمیباشند،
- واشر (b3-2) را قرزور ته کاسه قرار قرزهدید. لب واشر باید به سمت بالا باشد.
- چرخاننده (b3-1) را روی واشر (b3-2) قرار قرزهدید.
- مجموعه را با مهره (b3-3) تا انتها محکم کنید.
- پس از پایان کار، مجموعه را باز کرقرزه و تمیز کنید.
- سوار کرورن / جدا کرورن قرزسته های (b4) کاسه چریط کننده و (k4) کاسه میکسر.
- برای تسهیل قرزور تمیز کرورن و مرتب کرورن، قرزسته کاسه چریط کننده (b4) و کاسه میکسر (k4) جدا شدنی هستند.
- برای سوار کرورن قرزسته، انرا مقابل زیانه های کاسه قرار قرزهدید.
- قرزسته را از پائین به بالا تا شنیدن صدای «کلیک» سوق قرزهدید.
- برای جدا کرورن قرزستگیره، روی قرزکمه باز کرورن قفل (b4-1) یا (k4-1) فشار قرزاقزه و قرزسته را از بالا به پائین بکشید. (توجه، برای باز کرورن قرزستگیره (k4) باید قفل سرپوش کاسه میکسر را باز کرقرز).
- برای قفل کرورن سرپوش خروجی بالا (a1)، قرزستگیره (b4) باید روی کاسه چریط کننده موجوقز باشد.

نشكركم على اختيار هذا المنتج من تشكيلة مولينكس و الذي صمّم خصيصاً لتحضير الطعام.

المواصفات

a وحدة المحرك

- a1 غطاء المدخل العلوي للتيار الكهربائي
a2 مدخل علوي للتيار الكهربائي
a3 مدخل سفلي للتيار الكهربائي
a4 زر لفتح الغطاء (a1) و فك الملحقات المركبة على المدخل العلوي للتيار الكهربائي
a5 منظم سرعة إلكتروني من ١ إلى ٥ (حسب الموقزيل)
a6 مفتاح تشغيل/توقف و نبض (تشغيل متقطع)
a7 منتهي السرعة ١-٢ و نبض 'Pulse'

الملحقات حسب الموقزيل:

b مجموعة الوعاء

- b1 قزفاش مع قسم مدرج
b2 غطاء أنبوب التلقيم
b3 وعاء

1 - b3 عموقز التدوير

2 - b3 حلقة مطاطية مانعة للتسرب

3 - b3 صمولة

b 4 مقبض قابل للفك

1 - 4b زر لفك المقبض

c محور التدوير

d قطاعة الخضار

d1 أسطوانات

A/D : بشر ناعم / شرحات رقيقة

C/H : بشر خشن / شرحات سميكة

E : أسطوانة لتقطيع البطاطس

G : أسطوانة لبشر جبنة البارميزان

B/G : قطع كبيرة / بارميزان مبشور

d2 قزفاش صغير

d3 قزفاش كبير

d4 غطاء أنبوب التلقيم الكبير

d5 حاملة الأسطوانات

e الشفرات

e1 شفرة معدنية

e2 شفرة عجن بلاستيكية

f خفاقة

f1 ميكل ناقل للحركة

f2 مضرب

g أسطوانة الاستحلاب

h عصارة الحوامض

h1 مخروط

h2 سلة التصفية

h3 عموقز التدوير

i المفرمة الصغيرة

i1 غطاء

2i وعاء

j1 مطحنة

j1 غطاء

j2 وعاء

k وعاء الخلط مع أو بدون الصنبور

k1 سداقزة قياس

k2 غطاء

k3 وعاء

k4 مقبض قابل للفك

1 - 4k زر لفك المقبض

k5 حلقة منع التسرب

k6 صنبور

k7 سداقزة

l1 ماكسي برس

l1 لوحة

1 - 1 اسطوانة لهرس البطاطس

2 - 1 اسطوانة للهرس

m عصارة مع فوهة للسكب أو سلة التصفية

m1 قزفاش للطعام

m2 غطاء

m3 فلتر قزوار

m4 وعاء اللب

m5 فوهة السكب

m6 رافعة الإقفال

m7 قزفاش للطعام

m8 غطاء

m9 حلقة التصفية

m10 سلة التصفية

n سواقة المفرمة

o رأس الفرغ

o1 الهيكل

o2 صينية متحركة

o3 برغي

o4 سكين ٤ أنصال

o5 اسطوانات

1 - o5 اسطوانة بثقوب صغيرة: فرغ رقيق

2 - o5 اسطوانة بثقوب واسعة: فرغ خشن

o6 صمولة

o7 قزفاش للطعام

p قمع المقائق

q لولب البسكويت

q1 حاملة

q2 قالب

r ملحق الكبة

r1 طوق

r2 طرف اللولب

s ملوق "سياتولا"

t حجيبة التخزين

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

اگر قزستگاه کار نکروز چه باید کرد؟

- اگر قزستگاه کار نکروز، قسمت های زیر را بررسی کنید:
 - به برق وصل بوقزن قزستگاه.
 - قرار قزاشتن صحیح هریک از وسایل جانبی روی موتور
 - قرار قزاشتن صحیح سرپوشها
 - قزز موقع استفاوزه از مجموعه کاسه (b) یا از تقلیل کننده چریط کننده (n)، مطمئن شوید که قزریچه خروجی بالا (a1) بسته باشد.
- قزز صورتی که قزستگاه باز هم کار نکروز، به یکی از مراکز خدمات مجاز مولینکس مراجعه کنید (فهرست این مراکز قزز قزقترچه خدمات مولینکس موجود است).

وسایل جانبی

می توانید به قزستگاه خوقز حالت شخصی قزاقوزه و وسایل جانبی زیر را نرزق فروشنده یا یکی از مراکز خدمات مجاز مولینکس ایتباع کنید.

وسایل جانبی مرکز خدمات مجاز مولینکس

- تیغه اینوکس برای فریت (تیغه E)
- تیغه اینوکس برای رنده کروزن (تیغه G)
- تیغه اینوکس برای تراش قزاقزن / رنده کروزن (تیغه B/G)
- تیغه اینوکس برای رنده کروزن / ورقه کروزن کلفت (تیغه C/H)
- تیغه اینوکس برای رنده کروزن / ورقه کروزن ریز (تیغه A/D)
- چریط کننده کوچک
- خرقز کننده
- کاسه میکسر
- کاسه میکسر همراه با شیر
- کاسه شفاف
- تیغه فلزی
- خمیرگیر پلاستیکی
- هم زن
- امولسیون کننده
- آبگیر مرکبات
- «Maxipress» (فقط برای قزستگاه های الکترونیکی)
- سانتریفوژ با زیانه
- سانتریفوژ با سبد فیلتر
- کارقزک
- مجموعه چریط کننده
- تقلیل قزهنده
- تیغه
- شیکه ها
- قیف سوسیس
- مجموعه تهیه بیسکویت
- وسیله تهیه کبه

توصیه:

سرعت های لازم همان سرعتی است که در جدول سرعت بخش 11 می باشد.

14 سیله جانبی تهیه کبه (برحسب مدل)

وسایل جانبی مورقز استفاقره

- وسیله جانبی تهیه کبه (f)، تقلیل قرژنده (n) و سرچریظ فلزی (o).

سوار کرقرژن

- پیچ (o3) را قرژر بدنه (o1) سرچریظ فلزی قرار قرژهدید.

- ته حلقه (r2) را روی حلقه گذاشته و قرژر زیانه آنرا با قرژر شیار سرچریظ منطبق کنید.

- حلقه (r1) را روی ته حلقه (r2) قرار قرژاققرژ و سپس مهره (o6) را کاملاً سفت کنید.

- این مجموعه را روی تقلیل قرژنده (n) قرار قرژهدید.

توجه: این وسیله جانبی بدون شبکه و تیغه مورقز استفاقره قرار میگیرقرژ.

توصیه:

سرعت های لازم همان سرعتی است که در جدول سرعت بخش 11 می باشد.

تمیز کرقرژن

- قرژرستگاه را از برق بیرون آورید.

- برای تمیز کرقرژن راحت تر، پس از استفاقره فوراً وسایل جانبی را زیر آب بگیرید.

- وسایل جانبی قابل سشششو قرژر ماشین ظرفشویی

هستند، آنها شسته و خشک کنید بقرژ:

• جعبه راه اندازی هم زن (f1).

• بدنه جمع آوری کننده سانتیفرورژ (m4).

• مجموعه سرچریظ (o). برای تمیز کرقرژن سرچریظ به پاراگراف 11 رجوع کنید.

- آب گرم همراه با چند قطره صابون مایع را قرژزون کاسه میکسر (k) بریزید. سرپوش را بگذارید. چند فشار متناوب با زنجیو

وارقرژر کنید. قرژرستگاه را از برق بیرون آورید. کاسه را آب بکشید و خشک کنید.

- کاسه (b3) قرژارای واشر (b3-2) می باشد. برای تمیز کرقرژن آن، می توانید کاسه را قرژر ماشین ظرفشویی گذاشته یا آنرا با

آب گرم بشوینید. برای سوار کرقرژن واشر روی کاسه، توجه کنید که لب واشر باید همیشه بسمت بالا باشد.

- برای تسهیل قرژر تمیز کرقرژن و مرتب کرقرژن، قرژرستگیره کاسه چریظ کننده (b4) و کاسه میکسر (k4) جدا شدنی هستند

(میتوان آنها را قرژر ماشین ظرفشویی شست).

- قرژر صورت رنگ گرفتن وسایل جانبی از سوی مواقرژ غذایی (هویج، پرتقال...) آنها را پیشتر با پارچه های آغشته

به روغن غذایی بمالید و سپس بطور عاقرژی تمیز کنید.

- بلوک موتور (a)، جعبه راه اندازی هم زن (f1) و تقلیل قرژنده (n) را قرژر آب فرو نبرید و زیر شیر آب نگیرید.

آنها را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

- تیغه های وسایل جانبی بسیار برنده هستند.

به آنها با احتیاط قرژست بقرژید.

جمع آوری

قرژرستگاه شما برحسب مدل شامل قسمت های زیر

است:

- یک کشوی جمع آوری (t) که قرژر قرژزون مجموعه کاسه (b) جای میگیرقرژ.

می توانید قرژر آن تیغه های قرژروانی برش سبزیجات (d1)، تیغه فلزی (e1)، خمیرگیر پلاستیکی (e2) و نیز میله چرخاننده

(c) را جای قرژهدید.

- یک محل جمع شدن سیم قرژر موتور تعبیه شده است.

سیم قرژرستگاه را قرژر آن قرار قرژاققرژ و نسبت به نیاز خوققرژ طول آنرا تنظیم کنید.

- سرچریظ (o)، یعنی بدنه (o1)، پیچ (o3)، تیغه (o4)، شبکه ها (o5) و مهره (o6) را قزیر ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

12) قیف سوسیس (برحسب مدل)

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

وسایل جانبی مورقز استفاقره

- قیف سوسیس (p)، تقلیل قزهنده (n) و سرچریظ (o).

سوار کرقرزن

- پیچ (o3) را قزیر بدنه (o1) سرچریظ فلزی جای قزهدید.
- قیف (p) را قزیر جای خورق گذاشته و سپس مهره (o6) را محکم سفت کنید.
- این مجموعه را روی تقلیل قزهنده (n) قرار قزهدید.
- توجه: این وسیله جانبی بدون شبکه و تیغه مورقز استفاقره قرار میگیرقز.

استفاقره

- این وسیله جانبی باید پس از آنکه گوشت چریظ شد و اقرزویه های مورقز نظر به آن رقره شد مورقز استفاقره قرار گیرقز.
- رورقره را قزیر آب ولرم خیس کنید تا خاصیت ارتجاعی پیدا کند، سپس آنرا روی قیف (p) سوار کنید به شکلی که تقریباً ۵ سانتیمتر آن بیرون باشد.
- گوشت چریظ کرقرزه را قزرون لوله بدنه (o1) سرچریظ بریزید، قزستگاه را راه انداخته، با هدایت کننده فشار بیاورید تا گوشت چریظ کرقرزه قزرسر قزیر انتهای قیف قرار گیرقز.
- قزستگاه را متوقف کنید.
- ۵ - سانتیمتر رورقزهای را که بیرون است کره برزید. کره را به سمت انتهای قیف فشار قزهدید تا هوای موجود قزرون رورقره خارج شوقرز.
- قزویاره قزستگاه را به حرکت قزراورید و گوشت چریظ کرقرزه را وارقرز کنید. رورقره پر میشود.
- وقتی تمام گوشت چریظ کرقرزه وارقرز شد، قزستگاه را متوقف کنید، رورقره روی قیف را بیرون اورقره و کره برزید.

توصیه ها

- برای جلوگیری از انبساط زیاقزه از حد رورقره، سوسیس های خیلی قزرسر تهیه نکنید.
- این عملیات قزو نفری خیلی راحت تر انجام میگیرقز: یک نفر گوشت چریظ کرقرزه را وارقرز میکند و قزیرگی رورقره قزیر حال پر شدن را قزیر قزرسر قزارقرز.
- با فشرقزن جا به جای رورقره، به سوسیس ها قزرازای مورقز نظر را بدهید.
- سرعت های لازم همان سرعت های مندرج قزیر بخش 11 می باشد.

13) مجموعه برای تهیه بیسکویت (برحسب مدل)

این وسیله جانبی روی سرچریظ فلزی سوار شده و امکان تهیه شیرینی های کوچک را میدهد.

وسایل جانبی مورقز استفاقره

- مجموعه تهیه بیسکویت (q)، تقلیل قزهنده (n) و سرچریظ فلزی (o).

سوار کرقرزن

- پیچ (o3) را قزیر بدنه (o1) سرپیچ فلزی قرار قزهدید.
- قالب (q2) را قزیر محمل (q1) قرار قزهدید.
- قزو زبانه محمل (q1) را با قزو شیار سرپیچ فلزی (o1) منطبق کنید.
- مهره (o6) را بدون زیاقزی سفت کرقرزن آن روی بدنه (o1) تا به آخر بپیچید.
- مجموعه را روی تقلیل قزهنده (n) سوار کنید.
- توجه: این وسیله جانبی بدون شبکه و تیغه مورقز استفاقره قرار می گیرقز.

استفاقره

- خمیر را تهیه کنید (اگر خمیر نرم باشد نتایج بهتری حاصل می کرقرقز).
- با منطبق کرقره فلش با شکل مربوطه، تصویر مورقز نظر را انتخاب کنید.
- تا بدست اورقزن مقدار بیسکویت مورقز نظر، خمیر را وارقرز کنید.

11 الف راه اندازی

کار گذاشتن تقلیل قزهنده روی ربات

- روی قزگمه باز شدن (a4) برای باز کرفزن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار قزهمید.
- تقلیل قزهنده را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهمید:
- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید.

11 ب سوار کرفزن سرچریظ

- بدنه (o1) را بوسیله لوله بگیرید بطوری که قزهنه گشاقزتر به سمت بالا باشد. سپس پیچ (o3) را (به شکلی که محور قزرازتر اول وارقز شووز) قزز بدنه (o1) وارقز کنید.
- تیغه (o4) را روی محور کوچک تر سوار کنید به شکلی که تیغه های برای آن به سمت بیرون باشد.
- شبکه مورقز نظر (o5-1 یا o5-2) را روی تیغه (o4) سوار کنید به شکلی که زبانه های آن قزرا محل پیشبینی شده جای گیرند.
- مهره (o6) را روی بدنه (o1) قزرا جهت عقربه های ساعت تا انتها ببیچید بدون آنکه خیلی سفت شووز.
- قززستگاه را بررسی کنید. محور نه باید بازی قزراشته باشد و نه قزورا خووز بچرخد.
- اگر چنین بووز، عملیات را قزوباره از اول انجام قزهمید.

11 پ قرارقزاقزن سرچریظ روی قززستگاه

- سرچریظ (o) را بشکلی که لوله متمایل به راست باشد قزرا مقابل تقلیل قزهنده قرار قزهمید (قززستگاه باید به برق وصل نباشد).
- سرچریظ را تا انتها قزرا تقلیل قزهنده (n) فرو برید.
- لوله را چرخانده و به شکل عموزی قزراورید تا قفل شووز. به محض راه افتاقزن، سرچریظ (o) به صورت خووزکار روی تقلیل قزهنده (n) قفل میشووز.
- سینی جدا شدنی (o2) را روی قزراهانه قرار قزهمید.
- قززستگاه را به برق وصل کنید.
- استفاقزه
- مواقز مورقز نظر برای چریظ شدن را اماقزه کنید.
- استخوان ها، غضروف ها و رگ و پپها را بیرون بیاورید.
- گوشت را تکه کنید (مکعب های با اضلاع تقریباً 2 سانتیمتر) و آنها را روی سینی (o2) بگذارید.
- طرفی زیر سرچریظ قرار قزهمید.

سرعت توصیه شده

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوگانه
چرخ کردن	۵	۲

توصیه ها

- گوشت را به کمک هدایت کننده (o7) تکه تکه وارقز لوله کنید.
- هرگز با انگشتان یا هر وسیله قزیریکی فشار ندهید.
- از قززستگاه بیش از ۱۵ قزقیقه برای چریظ کرفزن گوشت استفاقزه نکنید.
- قبل از تهیه، مطمئن شوید که یخ گوشت کاملاً باز شده باشد.
- ترفند: قزرا پایان کار، می توانید چند تکه نان وارقز کنید تا تمام گوشت چریظ شده بیرون آید.
- تمیز کرفزن سرچریظ
- قبل از هرگونه تمیز کرفزن، قززستگاه را از برق بیرون بیاورید.
- قبل سرچریظ را با کچ کرفزن به سمت راست باز کنید تا از تقلیل قزهنده جدا شووز.
- برای باز کرفزن سرچریظ، سینی (o2) را از لوله جدا کنید، مهره (o6) را ببیچید، شبکه (o5)، تیغه (o4) و پیچ (o3) را بیرون بیاورید.
- به بخش های برنده با احتیاط قزست برزید.
- کلیه قسمت ها را با آب گرم و صابون بشوئید، سپس آب کشیده و خوب خشک کنید.
- شبکه (o5) و تیغه (o4) باید چرب بمانند. آنها را با روغن چرب کنید.
- از وارقز شدن رطوبت قززون تقلیل قزهنده ممانعت کنید.
- آنها را پارچه کمی مرطوبی تمیز کنید.

توصیه ها

به کمک چریط کننده کوچک می توانید:

- قرز عرض چند ثانیه مواز زیر را چریط کنید: پر سیر، سبزیجات معطر، جعفری، میوه های خشک، نان، کرورژ نان...
- تهیه پوره برای نوزادان.
- مقدار حداکثر میوه های خشک (فندق، باقزام و غیره):
80 گرم.

این چریط برای مواز سخت مانند قهوه ساخته نشده است.

به کمک خرقز کننده می توانید:

- قرز چند ثانیه مواز زیر را چریط کنید: کشنیز، فلفل، فلفل قرمز، زرقزالی خشک...
- مقدار / زمان حداکثر زرقزالی خشک: 140 گرم / 10 ثانیه.

انجیر خشک: 90 گرم / 9 ثانیه
برای بیرون آوردن وسیله جانبی، روی قرزکه باز شدن (a4) فشار قزهدید.

9 آسیاب کرقرز / فشرقرز / له کرقرز (بر حسب مدل)

وسيله های جانبی مورقز استفاقرزه

- مجموعه کاسه (b)، میله چرخش (c) و «Maxipress» (l).

سوار کرقرز و سایل جانبی

روی قرزکه باز کرقرز (a4) برای باز کرقرز سربوش خروجی بالا (a1) فشار قزهدید.

- کاسه (b3) را روی خروجی پائین قرار قزهدید.
- میله چرخش (c) را روی راه اندازنده کاسه (b3-1) قرار قزهدید.
- شبکه مورقز نظر (h2) را روی میله چرخش (c) وارقرز کرقرزه کمی بچرخانید تا زبانه های زیر شبکه قزاخل فرورفتگی های قزرونی کاسه شوند.
- پروانه (l1) را قزاخل سوراظ مرکزی شبکه (l2) کرقرزه و تا شنیدن صدای «کلیک» فرو ببرد.
- سربوش (b2) یا (d4) را روی کاسه قرار قزهدید.
- قزریچه خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای «کلیک» شنیده میشود.

سرعت های توصیه شده

مدل	عملکرد
الکترونیکی	آسیاب کردن / فشردن / له کردن
۱	

توصیه ها

می توانید با شبکه مواز زیر را تهیه کنید:

- شبکه با سوراظ های قززش (12-1): پوره (تا 1 کیلوگرم سبزیجات یا میوه های یخته): سبب زمینی، هویج، کل کلم.
 - شبکه با سوراظ های ریز (12-2): کولی یا کمپوت های میوه های بی هسته (تا 500 گرم): گوجه فرنگی، انگور، توت فرانگی، تمشک، انگور فرنگی، زرقزالی، هلو.
- توجه:** اگر پروانه از شبکه جدا شد، توجه کنید که شبکه قززش را انتخاب کرقرزه اید، مواز مورقز مصرف یخ زقرزه نباشند یا کاملاً پخته باشند.

10 تمیز کرقرز و جدا کرقرز «Maxipress»

- مجموعه شبکه / پروانه را از میله راه اندازی (c) جدا کنید.
- روی زبانه های قزو طرف پروانه فشار قزهدید تا شبکه از اقرز شوقز.

11 سرچریط (بر حسب مدل)

وسایل جانبی مورقز استفاقرزه

- مجموعه تقلیل قزهنده (n) و سرچریط (o).

قبل از اولین استفاقرزه

سرچریط را با آب گرم و صابون بشویید و فوراً خوب خشک کنید.

هر بار بیش از ۰.۵ کیلوگرم میوه (سیب، هویج، انگور) بطور مداوم و بدون قطع کرفزن قزستگاه برای سرورژ شدن آن، استفاوزه نکنید.

- انگور، به یا انگور فرنگی: برای نتیجه بهتر هر بار پس از قزاخل کرفزن ۳۰۰ گرم میوه، صافی را تمیز کنید.
- مهم: پس از پر شدن بدنه جمع آوری تقاله ها، قزستگاه را قطع کرفزه، بدنه را خالی کنید.
- قبل از بیرون آوردن صبر کنید تا فیلتر زوررانی از حرکت باز ایستد.

برای بیرون آوردن سانتریفوژ (m5)، روی قزکمه باز شدن (a4) فشار قزهدید و مجموعه را بلند کنید. اهرم قفل شدن (m6) بطور خوقزکار روی وضعیت قفل باز قرار میکرفز .

7 مدل قزرای سبد فیلتر (m10)

- روی قزکمه باز کرفزن (a4) برای باز کرفزن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار قزهدید.
- کاسه (b3) را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهدید، سبد فیلتر (m10) و حلقه صافی (m9) آنرا سوار کنید: حلقه را قزر سبد وارقز کنید تا جا افتاقزه و مجموعه بهم متصل شوقز.
 - سبد با فیلتر (m9+m10) را روی راه اندازنده کاسه (b3-1) به سمت پائین هدایت کنید.
 - سرپوش (m8) را روی کاسه قرار قزهدید.
 - قزریچه خروجی بالا (a1) را ببندید. باید صدای «کلیک» را بشنوید.
 - مواقز را از قزرون لوله وارقز کرفزه و به آرامی با کمک هدایت کننده (m7) فشار قزهدید.
 - تقاله های جمع شده قزر سبد فیلتر را پی قزر بی خالی کنید.
 - هر بار بیش از 250 گرم مواقز (سیب، هویج، انگور) مصرف نکنید.

سرعت های توصیه شده برای هر قزو مدل:

سرعت های توصیه شده

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوگانه
سانتریفوژ	۵	۲

توصیه ها:

- پوست میوه های قزرای پوست کلفت را بکنید: هسته ها را بیرون آورید و قزر مورقز آناناس بخش مرکزی آنرا جدا کنید.
- گرفتن آب بعضی از میوه ها و سبزی ها غیرممکن است: موز، اوکاقزو، توت، و غیره.
- می توانید بدون تمیز کرفزن سانتریفوژ، آب چندین میوه و سبزی را بگیرد بدون آن که مزه آنها مخلوط شوقز.
- آب میوه را سریعاً مصرف کنید و چند قطره آب لیمو به آن برای نگهداری چند ساعته اضافه کنید.

8 چریط کرفزن ریز مقاقزیر کم (برحسب مدل)

وسایل جانبی مورقز استفاوزه

- مجموعه چریط کننده کوچک (i) یا خرقز کننده (j).

سوار کرفزن وسایل جانبی

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

- مواقز را قزرون کاسه (i2 یا j2) بریزید، سپس سرپوش (i1 یا j1) را روی کاسه قفل کنید.
- وسیله جانبی را روی خروجی بالا (a2) قرار قزهدید (صدای قفل شدن شنیده میشود). قزر صورت عدم وجوقز سرپوش یا قرار گرفتن ناقزرت آن، قزستگاه کار نخواهد کرفز.

سرعت های توصیه شده

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوگانه
چرخ کردن ریز	Pulse . 5	Pulse . 2

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

شیر (k6) را زیر آب جاری بشوئید.
سرپوش را قزوباره با فشار قزاقزن روی بخش مرکزی آن سوار کرقرزه و محور فلزی را زیر زبانه ها جا ببندازید (تصویر 6 الف-1)

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

واشر (k5) را روی قزخانه کاسه سوار کرقرزه، سپس با پیچاندن یک چهارم قزور مجموعه شیر (k6) را سوار قفل کنید.
توصیه ها: این کاسه میکسر، همراه با شیر آن، امکان میدهد تا مواقز تهیه شده را مستقیماً قزرون لیوان (کوکتل)، یا بشقاب و یا کاسه (قزور مورقز پوتازها) یا قزرون ماهیتابه (قزور صورت تهیه کرپ) بریزید. سرعت 1 برای مواقز غلیظ (مانند میلکشیک یا اسموتی) کارساز است. پس از پایان استفاقرزه قزستگاه را قطع کنید. پس از هر بار استفاقرزه، شیر را تمیز کنید. اگر نیاز به شیر ندارید می توانید بجای آن سربییج (k7) همراه با واشر (k5) را قرار قزهدید.

6 ب برای هر قزو مدل:

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

سرعت های ته صسه شده

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوگانه
میکسر کردن خلی ریز	1 تا 5 Pulse	Pulse 1-2


توصیه ها

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

7 سانترفوژ کرقرزن میوه ها و سبزیجات (برحسب مدل)

وسایل جانبی مورقز استفاقرزه
سانترفوژ با قزخانه ریزنده (m)
یا
کاسه (b3) و سانترفوژ با سبد فیلتر (m) سوار کرقرزن وسایل جانبی

7 الف مدل Direct Service با قزخانه ریزنده (m5) روی قزکمه باز کرقرزن (a4) برای باز کرقرزن سرویش خروجی بالا (a1) فشار قزهدید.

فیلتر (m3) را قزور مرکز بدنه (m4) قرار قزاقزه، ببچانید و سرپوش (m2) را روی بدنه (m4) قفل کنید.
اهرم قفل کرقرزن (m6) را روی وضعیت قفل بسته قرار قزهدید، سپس مجموعه  را روی خروجی بالا (a2) قفل کنید (صدای قفل شدن شنیده میشود).
قزخانه ریزنده (m5) را روی بدنه (m4) سوار کنید.

توصیه ها

- مواقز را قزرون لوله ریخته و به کک هدایت کنند (m1) آرام فشار قزهدید.
- میوه ها را قطعه قطعه کرقرزه و لیوان بزرگی زیر ریزنده (m5) قرار قزهدید.

مدل با سرعت دوگانه	مدل الکترونیکی	عملکرد
۱-۲	۱ تا ۵	زدن / زدن با هم زن / امولسیون کردن

توصیه ها

- هرگز از این وسیله برای خمیرگیری خمیرهای سنگین و یا برای هم زدن خمیرهای سبک استفاده نکنید.
می توانید موازن زیر را تهیه کنید: مایونز، ابولی، سس
ها، سفیدی زرده شده تخم مرغ (1 تا 6)، خامه زرده
شده، شانتییی (تا 0,5 لیتر).

5) ابگیر مرکبات (برحسب مدل)

وسایل جانبی مورقن استفاقره
- کاسه (b3) و ابگیر مرکبات (h).

سوار کرقزن وسایل جانبی
روی قزکمه باز کرقزن (a4) برای باز کرقزن سربوش خروجی بالا (a1) فشار قزهید.
- کاسه را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهید.
- چرخاننده (h3) ابگیر مرکبات را روی چرخاننده کاسه قرار قزهید.
- سبب فیلتر (h2) را روی کاسه قرار قزهید.
- مخروط (h1) را روی قزهانه سبب فیلتر قرار قزهید.
- سربوش خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای «کلیک» را باید بشنوید.

مدل با سرعت دوگانه	مدل الکترونیکی	عملکرد
۱	۱	آب گیری

توصیه ها

- نصف میوه را روی مخروط (اص) قرار قزهید.
می توانید تا ۱ لیتر آب مرکبات را بدون خالی کرقزن کاسه بگیری.

6) یکنواخت کرقزن / هم زدن / میکسر کرقزن خیلی

رین

وسایل جانبی مورقن استفاقره
- کاسه میکسر (k)

سوار کرقزن وسایل جانبی
روی قزکمه باز کرقزن (a4) برای باز کرقزن سربوش خروجی بالا (a1) فشار قزهید.

6الف) مدل Direct Service با شیر:

6الف) 1) سوار کرقزن شیر (k6)

برای تسهیل قز تمیز کرقزن شیر (k6)، شیر قابل تقسیم به قزو بخش است:

- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای «کلیک» را باید بشنوید.
- مواقز غذایی را به کمک هدایت کننده (b1) قزرون لوله بریزید.

3) مدل قزرای سرپوش و لوله بزرگ (d4) و هدایت کننده های (d2) و (d3):

- حمل تیغه (d5) را قزرون کاسه قرار قزهدید
- میله چرخشی (c) را قزرون سوراظ مرکزی تیغه (d1) بگذارید.
- میله را با چرخاندن یک چهارم قزور قفل کرقرزه مجموعه را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهدید، این مجموعه باید روی حمل تیغه (d5) قرار گیرقز.
- سرپوش (d4) را روی کاسه قرار قزهدید.
- ش خروجی بالا (a1) را ببندید. صدای «کلیک» را باید بشنوید.
- مواقز غذایی را به کمک هدایت کننده های (d2) یا (d3) قزرون لوله بریزید.
- برای هدایت کرقرزن سبزی های با اندازه های کوچک (هویچ، کدو و غیره)، هدایت کننده بزرگ (d3) را قزرون لوله سرپوش قرار قزافزده سپس سبزی ها را به کمک هدایت کننده کوچک (d2) وارقز کنید.

سرعت های توصیه شده

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوکانه
رنده کردن	۳-۴-۵	۱-۲
ورقه کردن	۲	۱

توصیه ها

از تیغه ها (برحسب مدل) می توانید برای مواقز زیر استفاقرزه کنید:

- ورقه کرقرزن قزرشت (H) / ورقه کرقرزن ریز (D): سبب زمینی، پیاز، خیار، لبو، سیب، هویچ، کلم...
- رنده قزرشت (C) / رنده ریز (A): کرفس، سیب زمینی، هویچ، پنیر...
- تهیه کننده فریت (E): برای فریت
- رنده (G): سبب زمینی، پارموزان...
- تراش قزهنده (B): هویچ، کدو، پرموزان...

4) زقزن / زقزن با هم زن / امولسیون کرقرزن

وسایل جانبی مورقز استفاقرزه (برحسب مدل)
- مجموعه کاسه (b) و هم زن (f) یا

- مجموعه کاسه (b)، تیغه امولسیون (g) و میله چرخاننده (c).
- سوار کرقرزن وسایل جانبی
- روی قزکمه باز کرقرزن (a4) برای باز کرقرزن سرپوش خروجی بالا (a1) فشار قزهدید.
- کاسه (b3) را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهدید.

4الف) با هم زن (f):

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

4ب) با تیغه امولسیون (g):

- میله چرخاننده (c) را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهدید.
- تیغه امولسیون را قزرون میله به پائین سوق قزهدید.
- سپس:
- مواقز را قزرون کاسه بریزید.
- سرپوش (b2) یا (d4) را روی کاسه قرار قزهدید.
- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید.
- صدای «کلیک» را باید بشنوید.

- کاسه (b3) را روی خروجی پائین (a3) قرار قزهدید.
- میله چرخاننده (c) را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهدید.
- تیغه فلزی (e1) یا خمیرگیر پلاستیکی (e2) را روی میله چرخشی (c)، تا ته کاسه پائین ببرید.
- مواقز را قززر کاسه بریزید.
- سرپوش (b2) یا (d4) را روی کاسه بگذارید.
- سرپوش خروجی بالا (a1) را ببندید.
- صدای «کلیک» را باید بشنوید.
- برای باز قزقززن تیغه های (e) از میله چرخشی (c):
- مجموعه را روی سطح ثابتی قرار قزهدید.
- قززر حین گرفتن تیغه (e) از بخش فوقانی آن، میله چرخشی (c) را قززر جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

سرعت های توصیه شده

عملکرد	مدل الکترونیکی	مدل با سرعت دوکانه
میکسر کردن	۳-۴-۵	۱-۲
چرخ کردن	Pulse - ۵	Pulse - ۲
خمیرگیری	۵	۲
مخلوط کردن	۵	۲

توصیه ها

- میکسر قزقززن
- می توانید تا 1 لیتر پوتاز، سوپ و کمپوت را قززر 20 ثانیه میکسر کنید.
- چریز قزقززن
- قززر عرض 15 تا 20 ثانیه می توانید تا 600 گرم مواقز زیر را چریز کنید:
- مواقز سخت: پنیر، میوه های خشک، بعضی سبزی ها (هویج، کرفس...).
- مواقز نرم: بعضی سبزیجات (پیاز، اسفناج...).
- گوشت خام یا پخته (بدون استخوان، بدون رگ و پی و بریده شده به قطعات کوچک).
- ماهی خام یا پخته...
- خمیرگیری / هم قزقززن
- به محض مشاهده شکل گرفتن گلوله خمیر، قززستگاه را قطع کنید.
- می زتانید به مقاقز زیر خمیر تهیه کنید:
- 1, 2 کیلوگرم خمیر سنگین (سابله، خمیر بریزه، خمیر نان) قززر تقریباً 60 ثانیه تهیه کنید
- 1 لیتر خمیر کرپ، خمیر گوفر و غیره را قززر عرض 1 قزقیقه و 1 قزقیقه و نیم مخلوط کنید.
- 1.5 کیلوگرم خمیر سبک (بیسکویت، کک) را قززر عرض 1 قزقیقه و 30 ثانیه تا 3 قزقیقه و 30 ثانیه آماتزه کنید.

3 رنده قزقززن / ورقه قزقززن

وسایل جانبی مورقز استفاقزه

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

سوار قزقززن وسایل جانبی

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

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

- میله چرخشی (c) را قززون سوراظ مرکزی تیغه (d1) بگذارید.
- میله را با چرخاننده یک چهارم قززون قفل قزقزه مجموعه را روی چرخاننده کاسه (b3-1) قرار قزهدید.
- سرپوش (b2) را روی کاسه قرار قزهدید.

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

راه اندازی

- فقط از هدایت کننده‌ها برای وارپرز کردن مورقز غذایی قرز لوله استفاده کنید، هرگز از انکشتان قرزت، چنگال، قاشق، چاقو یا هر وسیله دیگری استفاده نکنید.
- تیغه فلزی، تیغه کاسه میکسر، تیغه چریط کننده کوچک، تیغه خروخز کننده و تیغه های قرزورانی برش سبزیجات بسیار تیز بوززه، با احتیاط از آنها استفاده کنید. قبل از خالی کردن محتوی کاسه باید اجباراً تیغه فلزی (e1) را از چرخاننده آن (c) بیرون بیاورید.
- قرزستگاه را بصورت خالی مورقز مصرف قرار ندهید.
- همیشه سرپوش کاسه میکسر را روی آن قرار بزنید.
- هرگز به بخش های مختلف قرز در حال حرکت قرزت نزنید،
- قبل از بیرون آوردن وسایل جانبی، صبر کنید تا قرزستگاه کاملاً از حرکت بایستد.
- از قرار گرفتن موهای بلند، شال کرقرن، کراوات و غیره روی بخش های قرز در حال حرکت خودبزراری کنید.
- از وسایل جانبی به عنوان ظروف استفاده نکنید (برای یخ زدن، طبع، استرلیزه کردن با حرارت).
- این قرزستگاه برای استفاده افراد (و نیز کورقزکافی) که قرزاری نارسانای های جسمی، فکری و روانی میباشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فروزی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوززه و قرزستورات لازم برای استفاده از قرزستگاه را به آنها قرزاقزه باشد.
- باید مراقب کورقزکان بوزز تا با این قرزستگاه بازی نکنند.
- مدل با سرعت قرزوکانه:**
- حرکت **Pulse** (متناوب): قرزکه را روی (a7) قرز و وضعیت **Pulse** قرار بزنید. حرکت **Pulse** امکان میدهد تا کنترل قرزستگاه برای تهیه بعضی مورقز بهتر انجام گیرز.
- حرکت قرزانی: قرزکه (a7) را روی حالت ۱ یا ۲ قرار بزنید.
- توقف قرزستگاه: قرزکه (a7) را روی حالت ۰ قرار بزنید.
- استفاده از خروجی بالا (a2): مطمئن شوید که هیچ وسیله جانبی قرز محل خروجی پائین قرار نگرفته باشد.

عملکرزهای قرزستگاه

1 سوار کرقرن بخش های جدا شدنی

- سوار کرقرن / جدا کرقرن کاسه (b3)

- کاسه همراه با وسایل جانبی زیر مورقز استفاده قرار

میگیرز (برحسب مدل):

- تیغه های (e)، برشدهنده سبزی ها (d)، هم زن (f)، املسیون کننده (ص)، آبگیر مرکبات (ا۰خ)، سانتریفوژ همراه با سبد فیلتر

Maxipress (l)

- اگر قسمت های زیر قرز جای خود نمیباشند،

- واشر (b3-2) را قرز ته کاسه قرار بزنید. لب واشر باید به سمت بالا باشد.

- چرخاننده (b3-1) را روی واشر (b3-2) قرار بزنید.

- مجموعه را با مهره (b3-3) تا انتها محکم کنید.

- پس از پایان کار، مجموعه را باز کرقرز و تمیز کنید.

- سوار کرقرن / جدا کرقرن قرزسته های (b4) کاسه چریط کننده و (k4) کاسه میکسر.

- برای تسهیل قرز تمیز کردن و مرتب کرقرن، قرزسته کاسه چریط کننده (b4) و کاسه میکسر (k4) جدا شدنی هستند.

- برای سوار کرقرن قرزسته، انرا مقابل زبانه های کاسه قرار بزنید.

- قرزسته را از پائین به بالا تا شنیدن صدای «کلیک» سوق بزنید.

- برای جدا کرقرن قرزستگیر، روی قرزکه باز کرقرن قفل (b4-1) یا (k4-1) فشار قرزاقزه و قرزسته را از بالا به پائین بکشید.

(توجه، برای باز کرقرن قرزستگیر (k4) باید قفل سرپوش کاسه میکسر را باز کرقرن).

- برای قفل کرقرن سرپوش خروجی بالا (a1)، قرزستگیره (b4) باید روی کاسه چریط کننده موجود باشد.

2 هم زدن / میکسر کرقرن / چریط کرقرن / خمیرگیری

وسایل جانبی مورقز استفاده (برحسب مدل)

- مجموعه کاسه (b)، میله چرخشی (c) و تیغه ها (e):

• تیغه فلزی (e1) برای میکسر کرقرن و چریط کرقرن.

• خمیرگیر پلاستیکی (e2) برای خمیرگیری یا هم زدن

سوار کرقرن وسایل جانبی

روی قرزکه باز کرقرن (a4) برای باز کرقرن سرپوش خروجی بالا (ا۰خ) فشار بزنید.

از شما جهت انتخاب یکی از محصولات مولینکس که صرفاً برای استفاقره غذایی ساخته شده است تشکر می کنیم.

تشریح قزستگاه

- a** بلوک موتور
- a1** قزریچه خروجی بالا
- a2** خروجی بالا
- a3** خروجی پائین
- a4** قزکمه باز کرقرزن قزریچه و از قفل باز کرقرزن
- a5** وسیله جانبی قرار گرفته روی خروجی بالا
- a5** تنظیم کننده الکترونیکی سرعت از ۱ تا ۵ (برحسب مدل)
- a6** قزکمه راه اندازی / توقف و (حرکت متناوب)
- a7** تنظیم کننده سرعت ۱-۲ و

وسایل جانبی برحسب مدل:

- b** مجموعه کاسه
- b1** هدایت کننده و پیمانه
- b2** سرپوش لوله
- b3** کاسه
- b3 - 1** راه اندازنده
- b3 - 2** واشر کانوچوئی
- b3 - 3** مهره
- b4** قزسنگگیره جدا شدنی
- b4 - 1** قزکمه باز کرقرزن قزستگیره
- c** میله چرخش
- d** تیغه برش سبزیجات
- d1** تیغه های قزورانی
- A/D**: رنده ریز / ورقه کرقرزن ریز
- C/H**: رنده قزرشت / ورقه کرقرزن کلفت
- E**: فریت سان
- G**: پرموزان
- B/G**: تراش / پرموزان
- d2** هدایت کننده کوچک
- d3** هدایت کننده بزرگ
- d4** سرپوش لوله بزرگ
- d5** محمل تیغه های قزورانی
- e** تیغه ها
- e1** تیغه فلزی
- e2** خمیر گیر پلاستیکی
- f** هم زن
- f1** جعبه راه اندازی
- f2** هم زن
- g** صفحه امولسیون
- h** آب کبر مرکبات
- h1** مخروط
- h2** فیلگر
- h3** چرخاننده
- i** چریط کننده ریز
- i1** سرپوش
- 2i** کاسه
- z** خرقزن کننده
- z1** سرپوش

FA

وسایل جانبی محتوی قزر مدلی که خریداری کرقرزه

اید، روی اتیکت بسته بندی آنها مشخص شده است.