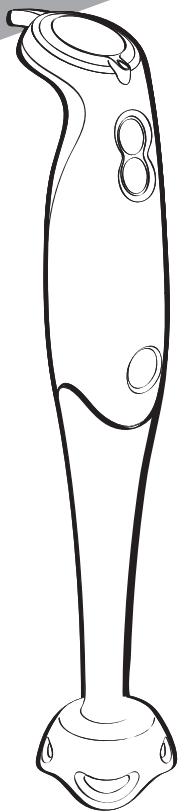
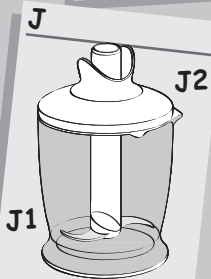
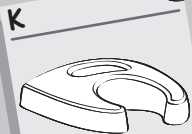
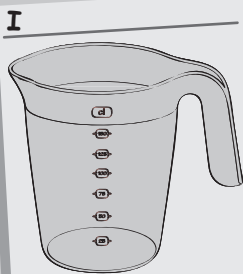
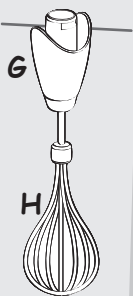
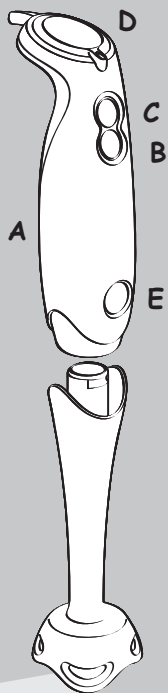


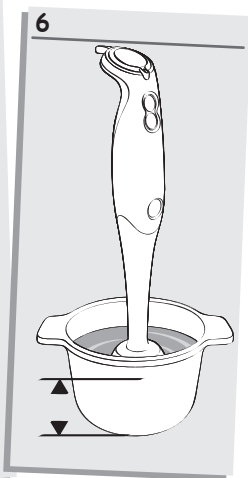
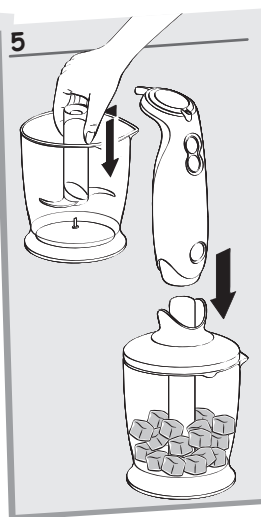
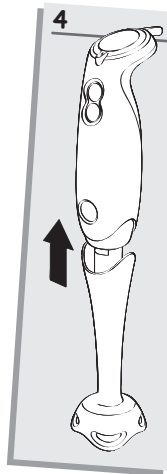
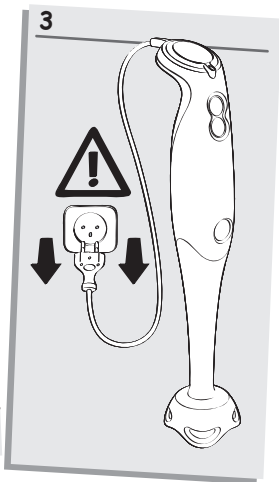
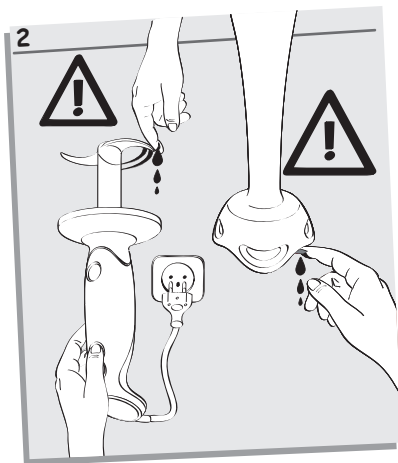
**Moulinex**  
optipro



[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

FR  
EN  
TU  
RU  
UA  
AR  
IR





Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme MOULINEX qui est exclusivement destiné à la préparation des aliments et à un usage domestique.



## DESCRIPTION (1) (Selon modèle)

A	Bloc moteur	H	Fouet cuisinier
B	Bouton de mise en marche en vitesse turbo	I	Pichet 1,5 l
C	Bouton de mise en marche à vitesse normale	J	Hachoir 450 ml ou 600 ml (selon modèle)
D	Variateur (suivant modèle)	J1	Bol hachoir
E	Bouton d'éjection des accessoires	J2	Couvercle
F	Pied mixeur	J3	Couteau
G	Bloc de fixation pour le fouet cuisinier	K	Support mural



## CONSEILS DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégageerait Moulinex de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement **(2)**. Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché. Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur à vide.
- Manipulez toujours le couteau du Hachoir par son support.
- Débranchez toujours l'appareil avant toute intervention **(3)** : montage, démontage et entretien ou quand il est laissé sans surveillance.
- Ne démontez jamais l'appareil. Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre de service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex service").

- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.

- Pour vider le hachoir, retirez avec précautions le couteau (F) en le tenant par la partie plastique, puis retirez les aliments.



## UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez vos accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.
- Ne passez jamais sous l'eau le bloc moteur (A), ni le couvercle du hachoir (J2), ni le bloc de fixation pour le fouet (G).
- Emboitez le pied mixeur sur le bloc moteur (A) jusqu'à enclenchement **(4)**.
- Avant d'utiliser le Hachoir, placez le couteau avec précautions dans le bol sur l'axe central (J1). Mettez les aliments dans le bol. Tournez le couvercle pour le verrouiller sur le bol. Mettez en place le bloc moteur sur le couvercle **(5)**.
- Introduisez le fouet cuisinier (H) dans le bloc de fixation (G), puis emboitez l'ensemble sur le bloc moteur.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (B).
- Utilisez le variateur pour sélectionner une vitesse, ou la vitesse turbo (C).
- Les petites vitesses sont utilisées pour débiter une préparation et permettent d'éviter les projections.
- Appuyez sur le bouton d'éjection (E) pour démonter les accessoires en fin d'utilisation.

### Conseils pratiques :

- Le récipient que vous utilisez doit être rempli au maximum aux 2/3 pour éviter tout débordement **(6)**. La préparation doit couvrir au minimum le bas du mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. N'hésitez pas à déplacer le pied mixeur dans le récipient pour optimiser le mixage.
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc.) nettoyez le pied régulièrement en cours d'utilisation en suivant les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas le pied mixeur avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucres, céréales, chocolats.
- Avec le fouet cuisinier (H), vous pouvez réaliser des préparations légères (mayonnaise, pâtes à crêpes ou à clafoutis, blancs en neige, chantilly...).
- Le Hachoir 450 ml (J) vous permet de hacher persil, condiments, viande (200 g), noisettes (75 g), fromage (75 g), panure, nourriture pour bébé en 20 secondes...  
ou
- Le Hachoir 600 ml (J) vous permet de hacher persil, condiments, viande (250 g), noisettes (125 g), fromage (125 g), panure, nourriture pour bébé en 20 secondes...  
ou
- Laissez refroidir un peu les aliments cuits avant de les placer dans le bol.

- Retirez les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le bol.

## Recettes

### Mayonnaise

#### Pied mixer, 10 secondes à vitesse 5:

1 œuf entier, 1 cuillère à soupe de moutarde,  
1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 1/4 l d'huile.

### Soupe de légumes

#### Pied mixer, 30 secondes à vitesse 8 :

500 g de pommes de terre, 400 g de carottes, 1 poireau, sel, poivre, 1.8 l d'eau. Faire cuire 10 min à la vapeur.

### Pâte à crêpes

#### Fouet, 1 minute à vitesse 12 :

200 g de farine, une pincée de sel, 1/2 l de lait, 40 g de beurre fondu, 3 œufs.

### Crème chantilly

#### Fouet, 2 minutes à vitesse 16 :

2 sachets de sucre glace, 200g de crème fraîche.



## NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez toujours le couteau du hachoir par son support.
- Prenez des précautions en nettoyant le pied mixeur, le couteau est aiguisé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais le bloc moteur (A) et le bloc de fixation (G) et le couvercle du **Hachoir** (J2) au lave-vaisselle. Ne les plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-les avec une éponge humide.
- Le pied mixeur (couteau vers le haut), le fouet cuisinier (fouet vers le haut), le pichet, le couteau et le bol mini-hachoir passent au lave-vaisselle.
- Pour le lavage à la main des accessoires, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse. Ensuite rincez à l'eau tiède.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied du mixeur rapidement après chaque utilisation après démontage.
- En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

### Rangement

Utilisez le support mural (K) pour avoir toujours votre mixeur à portée de main.

### Accessoire :

Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé Moulinex l'accessoire suivant : Baby hachoir : ref 5 981 760.

Cet accessoire vous permet de hacher par exemple en vitesse turbo :

- Avec le modèle 600W : 55g de viande de boeuf crue en 3 secondes.
- Avec le modèle 700W : 60 g de viande de boeuf crue en 3 secondes.
- Avec les modèles 800W et 900W : 80g de viande de boeuf ou de poitrine de porc crue en 3 secondes.

Coupez la viande préalablement en dés de 2 cm de côté.



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

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Thank you for choosing an appliance from the MOULINEX range, which is intended exclusively for the preparation of food and is only for domestic use.



## DESCRIPTION (1) (According to model)

A	Motor unit	H	Whisk
B	Start button for turbo-speed	I	Jug, 1.5 l
C	Start button for normal speed	J	450 ml or 600 ml Chopper (according to model)
D	Speed control (according to model)	J1	Chopper bowl
E	Accessory release button	J2	Cover
F	Liquidiser attachment	J3	Blade
G	Adapter fitting for whisk	K	Wall bracket



## SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before using your appliance for the first time. This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Check that the supply voltage shown on the rating plate of the appliance does, in fact, match that of your electrical system. Any connection fault invalidates the guarantee.
- Do not allow children to use the appliance unsupervised
- Do not touch the moving parts **(2)**. Never handle the blade of the liquidiser attachment when the appliance is plugged in. Never operate the liquidiser attachment without using ingredients.
- Always handle the blade of the Chopper by its shaft.
- Always disconnect the appliance before any operation **(3)**: assembly, disassembly or cleaning or when it is left unsupervised.
- Never dismantle the appliance. Apart from the usual care and cleaning, the appliance requires no maintenance on your part.
- If the supply cable or the plug is damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved Moulinex service centre (see list in the "Moulinex service" booklet).
- In the interests of safety, use only the appropriate Moulinex accessories and spare parts for your appliance.



- To empty the mincer, carefully remove the blade (F), holding it by

the plastic part, and then remove the ingredients.



## USING THE APPLIANCE

En

- Clean your accessories with soapy water before using them for the first time. Rinse and dry them carefully.
  - Do not place the motor unit (A), the mincer cover (J2) or the whisk attachment unit (G) under water.
  - Insert the blender attachment on the motor unit (A) until it clicks into place. **(4)**
  - Before using the Chopper, carefully position the blade on the central pivot of the bowl (J1). Place the ingredients in the bowl. Place the cover on the bowl and turn till it locks. Position the motor unit on the cover **(5)**.
  - Insert the whisk (H) in the adapter fitting (G) then fit the assembly to the motor unit.
  - Connect the appliance and press the start button (B).
  - Use the speed control to select a speed or press the turbo-speed button (C).
  - Small speeds are used to start work and avoid splashing.
  - Press the release button (E) to detach the accessories after use.
- Important advice**
- To avoid any overflow, the container used should not be more than 2/3 full **(6)**. In order for blending to be effective, the preparation should cover at least the bottom part of the liquidiser.
  - Remove the cooking container from the heat before blending hot preparations. For best results, move the liquidiser attachment about in the container.
  - If the preparation includes stringy ingredients (leeks, celery, etc.) regularly clean the liquidiser attachment during use and observe the safety instructions during disassembly and cleaning.
  - For fruit based preparations, first cut and stone the fruit.
  - Do not use the liquidiser attachment for hard materials such as coffee, ice cubes, sugar lumps, cereals or chocolate.
  - Using the whisk (H), you can make light preparations (mayonnaise, batters, whisked egg white, whipped cream, etc.).
  - The 450 ml Chopper (J) can be used to chop parsley, condiments, meat (200 g), nuts (75 g), cheese (75 g), breadcrumbs, baby food, in 20 seconds ...  
or
  - The 600 ml Chopper (J) can be used to chop parsley, condiments, meat (250 g), nuts (125 g), cheese (125 g), breadcrumbs, baby food, in 20 seconds...
  - Allow cooked food to cool a little before putting it in the bowl.
  - Remove bones and gristle from meat before placing it in the bowl.

## Recipes

### MAYONNAISE

**Liquidiser attachment, 10 seconds at speed 5:**

1 whole egg, 1 tablespoon mustard, 1 tablespoon vinegar, salt, pepper, 250 ml oil.

### VEGETABLE SOUP

**Liquidiser attachment, 30 seconds at speed 4:**

500 g potatoes, 400 g carrots, 1 leek, salt, pepper, 1.8 l water. Steam the vegetables for 10 minutes.

### PANCAKE BATTER

**Whisk, 1 minute at speed 5:**

200 g flour, 1 pinch of salt, 500 ml milk, 40 g melted butter, 3 eggs.

### CRÈME CHANTILLY

**Whisk, 2 minutes at speed 6:**

20 g icing sugar, 200 g crème fraîche.



## CLEANING

- Disconnect the appliance before cleaning.
- Always hold the blade of the chopper by its support.
- Be careful when cleaning the blender shaft as the blade is very sharp.
- Do not immerse the appliance, the supply cable or the plug in water or in any other liquid.
- Do not put the motor unit (A), the adapter fitting (G) or the cover of the Chopper (J2) in the dishwasher. Never immerse them in water or put them under running water. To clean, wipe them with a damp sponge.
- The liquidiser attachment (blade up), the whisk (whisk up), the jug and the mini-chopper bowl and blade can be put in the dishwasher.
- Wash the accessories by hand using a sponge and soapy water. Then rinse with warm water.
- We recommend that you detach and clean the liquidiser attachment shortly after every use.

- If the plastic parts are discoloured by the food (carrots, etc.), rub them with a cloth to which you have applied some cooking oil and then clean in the usual way. It is normal for some staining to occur.

### Storage

Use the wall bracket (K) so that your mixer is always ready to hand.

### Accessory

You can obtain the following accessory from your usual dealer or from a Moulinex approved service centre:

- Baby chopper: ref. 5 981 760

This accessory lets you mince for example at turbo speed:

- With the 600W model: 55 g of raw beef in 3 seconds

- With the 700W model: 60 g of raw beef in 3 seconds

- With the 800W and 900W models: 80 g of raw beef or belly pork in 3 seconds.

Cut the meat into 2 cm cubes  
beforehand



**Help protect the  
environment!**

① Your appliance contains many materials that may be recovered or recycled.

➡ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE:

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

0845 602 1454 – UK

(01) 677 4003 – Ireland

or consult our website

[www.moulinex.co.uk](http://www.moulinex.co.uk)

Evde kullanım amacıyla ve gıda hazırlamak üzere üretilmiş bir MOULINEX ürünü seçtiğiniz teşekkür ederiz.



## ÜRÜN TANIMI (1) (Modele göre)

A	Motor ünitesi	H	Çırpıcı
B	Turbo hız düğmesi	I	Sürahi 1,5 l
C	Normal hız düğmesi	J	450 ml veya 600 ml doğrayıcı (modele göre)
D	Hız ayar düğmesi (modele göre)	J1	doğrama kasesi
E	Aksesuar çıkarma düğmesi	J2	Kapak
F	Mikser ayağı	J3	Bıçak
G	Çırpıcı ayağı	K	Duvar askısı



## GÜVENLİK TALİMATLARI

- Cihazın ilk kullanımından önce kullanım talimatlarını dikkatle okuyun: talimatlara uygun olmayan kullanımlardan doğacak hasarlardan Moulinex sorumlu değildir.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri yetersiz olan kişiler (çocuklar dahil), ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Bu kişiler ancak güvenliklerinden sorumlu olan kişilerin gözetiminde ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirilmiş olmaları halinde bu cihazı kullanabileceklerdir.
- Bu cihazla oynamamalarından emin olmak için, çocukların gözetim altında bulundurulmaları tavsiye edilir.
- Cihazın bilgilendirme plakası üzerinde belirtilen elektrik geriliminin, tesisatınızınki ile uyumlu olduğundan emin olun. Her türlü elektrik bağlantı hatasında garanti geçersiz olur.
- Ne Çocukların cihazı gözetim altında olmaksızın kullanmasına izin vermeyin.
- **Çalışırken parçalara dokunmayın (2)**  
Cihaz prize takılı iken, çırpıcının bıçağı ile oynamayın. Hiçbir zaman mikser ayağını boşa çalıştırmayın.
- Doğrama bıçağını, daima tutma yerinden tutun.
- **Her türlü müdahale öncesi cihazı prizden çekin (3)** : takma, sökme ve bakım veya gözetimsiz bırakıldığında.
- **Hiçbir zaman cihazın içini açmayın.** Olağan temizlik ve bakım dışında herhangi bir müdahale yapmayın.
- Elektrik kablosu veya fiş hasar görmüşse, cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeden kaçınmak için, bir Moulinex yetkili şerhiş tarafından değiştirilmelerini sağlayın (« Moulinex servis » kitapçığındaki listeye bakın).
- Güvenliğiniz için, yalnızca, cihaz ile uyumlu Moulinex aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın.
- Kıyıcıyı boşaltmak için, plastik tarafından tutarak bıçağı (F) fıkkatle çıkarın ve ardından besinleri çıkarın.



## KULLANIM

- İlk kullanım öncesi, aksesuarları sabunlu su ile yıkayın, durulayın ve kurulayın.
- Motor blokunu (A), mini kıyıcı kapağını (J2) ve çırpıcı için sabitleme blokunu (G) asla suya tutmayın.
- Mikser ayağını, bağlantı kurulana kadar motor gövdesinin (A) üzerine geçirin. (4)
- Doğrayıcıyı kullanmadan önce, bıçağı doğrayıcı kasesinin merkezine (J1) yerleştirin. Besinleri kasesinin içine koyun. Kapağı kilitleninceye kadar çevirin. Motor ünitesini kapağın üzerine yerleştirin (5).
- Çırpıcıyı (H) bağlantı aparatına (G) yerleştirin ve motor ünitesine takın.
- Cihazı prize takın ve normal hız düğmesine (B) basın.
- hız veya turbo hızı seçmek için hız ayar düğmesini kullanın.
- Küçük hızlar başlangıçta kullanılır ve sıramalara engel olur.
- Kullanım sonunda aksesuarları çıkarmak için çıkarma düğmesine (E) basın.

### Öneriler:

- Yiyeceklerin taşmaması için, kap en fazla 2/3 dolu olmalıdır (6).
- Çırpma işleminin düzgün bir biçimde gerçekleşebilmesi için, kullanacağınız malzeme, en azından mikserin alt kısmını kaplamalıdır.
- Sıcak yiyecekleri çırpma istediğinizde kabı ocaktan alın. Çırpma işleminin en iyi şekilde gerçekleşebilmesi için, çırpıcı ayağını kap içinde hareket ettirebilirsiniz.
- Lifli besinler (pırasa, kereviz, vb.) kullandığınızda sökme ve temizlik konusundaki güvenlik talimatlarına uyarak ayağı düzenli aralıklarla temizleyin.

- Meyve kullandığınızda, meyveleri önceden kesin ve çekirdeklerini ayırın.
- Kahve, buz, şeker, tahıl, çikolata gibi sert besinlerde çırpıcı ayağını kullanmayın.
- Çırpıcı (H) ile hafif malzemeler hazırlayabilirsiniz (mayonez, krep hamuru, yumurta beyazı, krem şanti vb).
- 450 ml doğrayıcı ile (J), maydanoz, baharat, et (200 g), fındık (75 g), peynir (75 g), ufalanmış ekmeğin içi, bebek maması gibi malzemeleri 20 saniyede doğrayabilirsiniz.
- 600 ml doğrayıcı ile (J), maydanoz, baharat, et (250 g), fındık (125 g), peynir (125 g), ufalanmış ekmeğin içi, bebek maması gibi malzemeleri 20 saniyede doğrayabilirsiniz.
- Pişmiş besinleri kase içine koymadan önce bir müddet soğumaya bırakın.
- Eti kase içine koymadan önce kemiklerini ve sinirlerini çıkarın.

### Tarifler

#### MAYONEZ

##### Çırpıcı ayağı, 5 hızında 10 saniye:

1 bütün yumurta, 1 çorba kaşığı hardal, 1 çorba kaşığı şirke, tuz, biber, 1/4 litre sıvı yağ.

#### SEBZE ÇORBASI

##### Çırpıcı ayağı, 4 hızında 30 saniye:

500 g patates, 400 g havuç, 1 pırasa, tuz, biber, 1.8 litre su. 10 dakika buharda pişirin.

## KREP HAMURU

**Çırpıcı, 5 hızında 1 dakika:**

200 g un, bir tutam tuz, 1/2 litre süt, 40 g erimiş tereyağı, 3 yumurta.

## KREM ŞANTI

**Çırpıcı, 6 hızında 2 dakika:**

2 poşet pudra şeker, 200g taze krema.



## TEMİZLEME

- Temizlemeden önce daima cihazı prizden çekin.
- Tutamağından to sap kısmından.
- Mikser ayağını temizlerken dikkatli olun, bıçak keskindir.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya fişi, suya veya başka sıvıya sokmayın.
- Hiçbir zaman, motor ünitesini (A), çırpıcı ayağını (G) ve mini doğrayıcı kapağını (J2) bulaşık makinesinde yıkamayın. Bunları hiçbir zaman suya sokmayın veya akan su altında tutmayın. Nemli bir ıslak bez ile temizleyin.
- Çırpıcı ayağı (bıçak yukarı doğru), çırpıcı (çırpma teli yukarı doğru), sürahi, bıçak ve mini doğrayıcı kasesi, bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Aksesuarların elde yıkanması için, bir sünger ve sabunlu su kullanın. Ardından ılık su ile durulayın.
- Her kullanımdan sonra çırpıcı ayağını söküp kısa sürede temizlemenizi öneririz.
- Plastik kısımların havuç gibi besinler tarafından boyanması halinde, bitkisel yağa batırılmış bir bez ile silin ve daha sonra olağan temizliği yapın.

## Saklama

Çırpıcının daima elinizin altında olması için duvar askısını (K) kullanın.

## Aksesuar:

Satıcınızdan veya bir Moulinex yetkili merkezinden aşağıdaki aksesuarı temin edebilirsiniz:

- Baby kıyırma makinesi: ref. 5 981 760  
Bu aksesuar örneğin turbo hızda şunları kıyırmanızı sağlar:

- 600W modeli ile: 55g çiğ dana etini 3 saniyede.
- 700W modeli ile: 60 g çiğ dana etini 3 saniyede.
- 800W ve 900W modelleri ile: 80g çiğ dana eti veya domuz göğsü 3 saniyede.

Eti önceden 2 cm'lik küpler halinde kesin.

Фирма “Мулинекс” благодарит вас за то, что вы предпочли ее изделие и напоминает, что ваш прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.



## ОПИСАНИЕ (1) (В зависимости от модели)

- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| A | Блок двигателя                             | G  | Блок крепления венчика                                |
| B | Кнопка включения “турбоскорости” (“turbo”) | H  | Венчик  |
| C | Кнопка включения стандартной скорости      | I  | Кувшин 1,5 л  |
| D | Вариатор (в зависимости от модели)         | J  | Мясорубка 450 мл или 600 мл (в зависимости от модели) |
| E | Кнопка удаления насадок                    | J1 | Чаша мясорубки  |
| F | Миксер                                     | J2 | Крышка  |
|   |  | J3 | Нож   |
|   |  | K  | Настенное крепление                                   |

Ru



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением внимательно прочтите инструкцию: фирма “Мулинекс” не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Убедитесь, что рабочее напряжение, указанное на заводской табличке прибора, соответствует напряжению вашей электросети. Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.
- Не разрешайте детям самостоятельно пользоваться прибором без наблюдения взрослых.
- Не дотрагивайтесь до вращающихся частей прибора **(2)**. Для выполнения любых действий с ножами миксера дождитесь полной остановки прибора. Не включайте миксер вхолостую.
- Держите нож Мясорубка за опору.
- Отключайте прибор от сети при любых операциях **(3)**: при установке и снятии насадок и техобслуживании а также если вы оставляете прибор без присмотра.
- Запрещается разбирать прибор. В компетенцию пользователя входят только обычные операции по чистке и техобслуживанию прибора.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор.

- Во избежание опасности любого рода их замена выполняется только в техническом центре фирмы “Мулинекс” (см. перечень, приведенный в сервисной книжке прибора).
- В целях вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части

марки “Мулинекс”, предназначенные для данного прибора.

- Чтобы опорожнить чашу минимельнички, сначала снимите нож (F), держа его за пластмассовую часть, и лишь затем достаньте измельченные продукты.



## ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Перед первым использованием вымойте все насадки и принадлежности прибора мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите их.
- Запрещается погружать в воду блок двигателя (A), крышку минимельнички (J2) и блок крепления венчика (G).
- Установите опору миксера на блок двигателя (A) так, чтобы она была полностью заблокирована **(4)**.
- Перед включением Мясорубка осторожно установите нож на центральную ось чаши (J1). Затем положите продукты в чашу **(5)**.
- Поверните крышку, чтобы заблокировать ее на чаше. Установите блок двигателя на крышку.
- Вставьте венчик (H) в блок крепления (G), а затем установите собранную насадку на блок двигателя.
- Подключите прибор к сети и нажмите на кнопку включения (B).
- С помощью переключателя скоростей вы можете установить нужную скорость или режим Турбо (C).
- Малые скорости служат для начала приготовления и помогают

избежать брызг и выплескивания продуктов.

- Чтобы удалить насадки по окончании использования прибора, нажмите на кнопку (E).

### Практические советы

- Не заполняйте посуду больше, чем на 2/3, чтобы избежать выплескивания смеси **(6)**. Чтобы смешивание было эффективным, продукты должны как минимум закрывать нижнюю часть миксера.
- При приготовлении смеси из горячих продуктов устанавливайте посуду вдали от источников тепла. При смешивании рекомендуется перемещать миксер внутри посуды - это повышает качество приготовления.
- При использовании волокнистых продуктов (лук-порей, сельдерей и т. п.) регулярно очищайте миксер в ходе использования, соблюдая при этом все необходимые меры предосторожности.
- При приготовлении фруктовых смесей следует предварительно нарезать фрукты и удалить косточки.
- Миксер не предназначен для измельчения твердых продуктов,



так как кофейные зерна, лед, сахар, крупы, шоколад.

- Венчик (Н) служит для приготовления жидких смесей (майонез, тесто для блинов и бисквита, взбитые белки, взбитые сливки и др.).
- С помощью мясорубки емкостью 450 мл (J) вы можете измельчить петрушку, пряности, мясо (200 гр), фундук (75 гр), сыр (75 гр), панировочные сухари, детское питание за 20 секунд..
- С помощью мясорубки емкостью 600 мл (J) вы можете измельчить петрушку, пряности, мясо (250 гр), фундук (125 гр), сыр (125 гр), панировочные сухари, детское питание за 20 секунд..
- Дайте сваренным продуктам немного остыть, прежде чем помещать их в чашу.
- Перед тем, как молоть мясо, удалите кости и сухожилия.

## Рецепты

### МАЙОНЕЗ

#### Миксер, 10 секунд при скорости 5:

1 яйцо, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, 1/4 л растительного масла.

### ОВОЩНОЙ СУП

#### Миксер, 30 секунд при скорости 4:

500 г картофеля, 400 г моркови, 1 лук-порей, соль, перец, 1,8 л воды. Варить 10 минут на пару.

### ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ

#### Венчик, 1 минута при скорости 5:

200 г муки, щепотка соли, 1/2 л молока, 40 г растопленного масла, 3 яйца.

### ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

#### Венчик, 2 минуты при скорости 6:

2 пакета сахарной глазури, 200 г сливок.

Ru



## ЧИСТКА

- Перед чисткой обязательно отключайте прибор от сети.
- При обращении с ножом мясорубки всегда держите его за крепление.
- Соблюдайте меры предосторожности при чистке ножа, расположенного на ручном миксере, так как его режущая часть сильно заточена.
- Никогда не погружайте прибор, шнур питания и штепсель в воду или любую другую жидкость.
- Запрещается мыть блок двигателя(A), блок крепления (G) и крышку мини-мельницы (J2) в посудомоечной машине. Не погружайте их в воду и не мойте под краном. Достаточно обтереть их влажной тряпкой.
- Миксер (ножами вверх), венчик (лопастями вверх), кувшин и нож мини-мельницы можно мыть в посудомоечной машине.
- Если вы моете насадки вручную, пользуйтесь губкой и мыльной водой. Затем сполосните насадки теплой водой.

- Рекомендуется обтирать миксер после каждого использования, предварительно сняв его с прибора.
- Если на пластмассовых частях прибора появились цветные пятна от продуктов (например, от моркови или апельсинов), перед обычным процессом очистки протрите их тряпкой, смоченной пищевым растительным маслом.

## **Хранение**

Настенное крепление (К) позволяет всегда иметь миксер под рукой.

## **Насадки**

Вы можете приобрести у вашего обычного поставщика или в техническом центре “Мулинекс” еще одну насадку к прибору:

- Мясорубка для детского питания:  
арт. 5 981 760

С помощью этой насадки вы можете, например, измельчить на скорости Турбо:

- Модель мощностью 600 Вт: 55 г сырой говядины за 3 секунды,
- Модель мощностью 700 Вт: 60 г сырой говядины за 3 секунды
- Модель мощностью 700 Вт: 60 г сырой говядины за 3 секунды
- Модели мощностью 800 Вт и 900 Вт: 80 г говядины или свиной грудинки за 3 секунды

Предварительно мясо следует нарезать кубиками размером 2 см.

КУХОННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МИКСЕР марки MOULINEX моделей DDxx xx, DDFx xx, DDGx xx.

Изготовлено во Франции для холдинга "Группа СЕБ", Франция  
(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France

Официальный представитель в России - ЗАО "Группа СЕБ Восток"  
119180, Москва, Старомонетный пер., 14 стр.2, тел. 967-32-32

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № РОСС FR. ME20.B05419
- Срок действия с 08.02.2007 по 08.02.2010
- Выдан ОС "Сертиформ ВНИИНМАШ"
- Соответствует требованиям
  - ГОСТ Р 52161.2.14-2005 ( МЭК 60335-2-14:2002 )
  - ГОСТ Р 51318.14.1-99 (СИСПР 14-1-93)
  - ГОСТ Р 51318.14.2-99 (СИСПР 14-2-97)
  - ГОСТ Р 51317.3.2-99 (МЭК 61000-3-2-95)
  - ГОСТ Р 51317.3.3-99 (МЭК 61000-3-3-94)

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.



**ME20**

Дякуємо за вибір приладу від фірми “Мулінекс”, який стане незамінним у приготуванні продуктів, і призначений для домашнього користування в приміщенні.



## ОПИС (1) (Залежно від моделі)

A	Блок двигуна	G	Блок фіксації збивачки
B	Кнопка увімкнення швидкості “турбо”	H	Збивачка
C	Кнопка увімкнення нормальної швидкості	I	Чаша на 1,5 л
D	Регулятор (залежно від моделі)	J	Змішувач на 450 мл або 600 мл (залежно від моделі)
E	Кнопка для від'єднання приладдя	J1	Чаша м'ясорубки
F	Ніжка-міксер	J2	Кришка
		J3	Ніж
		K	Настінне кріплення



## Поради з техніки безпеки

- Перед першим використанням вашого приладу уважно прочитайте цю інструкцію: “Мулінекс” не нестиме ніякої відповідальності за використання не у відповідності з цією інструкцією.
- Люди, які мають фізичні, чуттєві або розумовими вади, або які не мають досвіду у користуванні цим приладом, можуть використовувати його тільки під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку, ознайомена з роботою прилада і може дати відповідні інструкції для користування приладом. Необхідно стежити за тим, щоб з приладом не гралась діти.
- Перевірте, щоб напруга живлення, вказана на спеціальній табличці приладу, відповідала напрузі вашої електромережі. Будь-яке неправильне підключення анулюватиме гарантію.
- Не дозволяйте дітям користуватись приладом без нагляду.
- Ніколи не торкайтесь частин, які рухаються **(2)**. Ніколи не торкайтесь ножа на ніжці міксера при підключеному до електромережі приладі. Ніколи не вмикайте ніжку-міксер вхолосту.
- Завжди тримайте ніж Змішувач за його супорт.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед будь-якою з цих операцій: складання, розбирання, очищення або коли він залишається без нагляду **(3)**.
- Ніколи не розбирайте прилад. Можна здійснювати лише очищення і звичайний догляд.
- Якщо електрошнур або вилка пошкоджені, не користуйтеся приладом.
- Щоб уникнути будь-якої небезпеки, обов'язково замініть їх в уповноваженому сервіс-центрі “Мулінекс” (див. список у брошурі про “Сервіс Мулінекс”).

- Задля вашої безпеки використовуйте приладдя і запчастини тільки від фірми “Мулінекс”, які адаптовані до вашого приладу.

- Щоб витягти з м'ясорубки її вміст, потрібно спершу обережно витягти ніж (F), тримаючи його за пластикову частину, а потім вже витягати продукти.



## ВИКОРИСТАННЯ

- Перед першим використанням вимийте приладдя водою з милом. Сполосніть і ретельно висушіть.
- Ніколи не підставляйте під струмінь води блок двигуна (A), кришку м'ясорубки (J2), а також блок фіксації збивалки (G).
- Вставте ніжку-міксер у блок двигуна (A) до фіксації (4).
- Перед використанням Змішувач обережно встановіть ніж у чашу на центральну вісь (J1). Закладіть продукти у чашу. Закрийте чашу кришкою і поверніть її. Над кришкою встановіть на місце блок двигуна (5).
- Вставте збивачку (H) у блок фіксації (G), потім встановіть цей вузол на блок двигуна.
- Підключіть прилад до електромережі і натисніть кнопку увімкнення (B).
- За допомогою регулятора виберіть одну зі звичайних швидкостей, або режим Turbo (C).
- Менші швидкості слід використовувати на початку приготування, щоб уникнути бризок.
- Для зняття приладдя наприкінці приготування, натисніть кнопку зняття (E).

### Практичні поради:

- Посуд для використання повинен бути наповнений максимум на 2/3, так щоб не було переливання (6). Для ефективного перемішування страва має як мінімум покривати низ міксера.
- Для перемішування гарячих сумішей зніміть каструлю з джерела тепла. Для кращого перемішування ніжку-міксер можна рухати у посуді.
- У випадку волокнистих продуктів (цибуля, селера та ін.) регулярно очищуйте ніжку-міксер під час приготування, виконуючи при цьому вказівки з безпеки щодо розбирання і очищення.
- При роботі з фруктами попередньо поріжте їх і видаліть кісточки.
- Не використовуйте ніжку-міксер з такими твердими продуктами, як кава, лід, цукор, зернові, шоколад.
- За допомогою збивачки (H) можна приготувати легкі страви (майонез, рідке тісто для млинців або пирогів, збиті білки, збиті вершки та ін.).
- За допомогою змішувача на 450 мл (J) можна подрібнити петрушку, спеції, м'ясо (200 г), горіхи (75 г), сир (75 г), панірувальні сухарі, за 20 секунд.

- За допомогою змішувача на 600 мл (J) можна подрібнити петрушку, спеції, м'ясо (250 г), горіхи (125 г), сир (125 г), панірувальні сухарі, за 20 секунд.
- Перед закладанням у чашу варених продуктів дайте їм трохи охолонути.
- Перед закладанням у чашу м'яса видаліть з нього кістки і жилки.

## Рецепти

### МАЙОНЕЗ

**Ніжка-міксер, 10 секунд на швидкості 5:**

1 яйце, 1 столова ложка гірчиці, 1 столова ложка оцту, сіль, перець, 1/4 л олії.

### ОВОЧЕВИЙ СУП

**Ніжка-міксер, 30 секунд на швидкості 4:**

500 г картоплі, 400 г моркви, 1 зелена цибулина, сіль, перець, 1,8 л води. Варити 10 хв. у пароварці.

### ТІСТО ДЛЯ МЛИНЦІВ

**Збивачка, 1 хвилина на швидкості 5:**

200 г борошна, одна пучка солі, 1/2 л молока, 40 г розтопленого масла, 3 яйця.

### ЗБИТІ ВЕРШКИ

**Збивачка, 2 хвилини на швидкості 6:**

2 пакетики цукру для глазурування, 200 г вершків.



## ОЧИЩЕННЯ

- Перед очищенням завжди відключайте прилад від електромережі.
- Завжди тримайте ніж змішувача за його підставку.
- Під час очищення міксерної насадки вживайте усіх заходів безпеки, бо ніж гострий.
- Ніколи не занурюйте прилад, електрошнур або вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Ніколи не ставте блок дви„уна (A), блок фіксації (G) і кришку міні-м'ясорубки (J2) у машину для миття посуду. Не занурюйте їх у воду і не підставляйте під проточну воду. Протирайте їх вологою губкою.
- Ніжку-міксер (ножем догори), збивачку (робочою частиною догори), чашу і чашу міні-м'ясорубки можна мити у машині для миття посуду.
- Щоб помити приладдя вручну, користуйтеся губкою і водою з милом. Після миття сполосніть приладдя теплою водою.
- Після кожного використання після розбирання радимо швидко мити ніжку-міксер.
- У випадку забарвлення пластмасових деталей такими продуктами, як морква, потріть їх ганчіркою, змоченою харчовою олією, потім продовжуйте звичайне очищення.

### Зберігання

Скористайтесь настінним кріпленням (K), і міксер завжди буде під рукою.

### Приладдя:

У вашому магазині або в уповноваженому сервіс-центрі "Мулінекс" можна придбати наступне приладдя:

- Бебі-м'ясорубка: арт. 5 981 760

Це приладдя дає вам можливість, наприклад, перемолоти на швидкості Turbo:

- На м'ясорубці моделі 600W: 55 г сирі яловичини за 3 секунди.
- На м'ясорубці моделі 700W: 60 г сирі яловичини за 3 секунди.
- На м'ясорубках моделей 800W і 900W: 80 г сирі яловичини або свинячої грудинки за 3 секунди.

М'ясо потрібно попередньо нарізати 2-сантиметровими кубиками.

Увага: Цей виріб сконструйований для підключення до мережі змінно, струму із заземлювальним (третім) захисним проводом. Для вашої безпеки підключайте прилад тільки до електромережі із захисним заземленням. Якщо ваша розетка не обладнана захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця.

Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.

При підключенні до мережі без захисного заземлення можливе ураження електричним струмом.



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

**كريما الشانتي**  
**الخفاقة، 2 دقيقة باستعمال السرعة 6:**  
2 كيسان من السكر المسحوق، 200 جرام كريما طازجة.

**شورية الخضار**  
**عمود الخلط، 30 ثانية باستعمال السرعة 4:**  
500 جرام من البطاطس، 400 جرام من الجزر، 1 كرات، ملح، قفلس، 1,8 لتر من الماء. يُطهى لمدة 10 دقائق باستعمال البخار.

**عجينة الكريب**  
**الخفاقة، 1 دقيقة باستعمال السرعة 5:**  
200 جرام طحين، رشّة ملح، ½ لتر حليب، 40 جرام زبدة ذائبة، 3 بيضات.

## التنظيف

- افصل الجهاز دائما عن الكهرباء قبل تنظيفه.
- امسك دائما سكين المفرمة من الحامل.
- كن حذرا عند تنظيف عمود الخلط لأن السكين حادة جدا.
- لا تضع الجهاز أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تضع أبدا وحدة المحرك (A) أو وحدة التثبيت (G) أو غطاء المفرمة (J2) في جلاية الصحون و لا تغمرها أبدا في الماء أو تضعها تحت ماء جارية. نظف الأجزاء المذكورة بقطعة قماش رطبة.
- يمكن وضع عمود الخلط (السكين إلى الجانب الأعلى)، الخفاقة (المضرب إلى الجانب الأعلى)، الإناء، السكين، وعاء المفرمة الصغيرة في جلاية الصحون.
- عند غسل الملحقات يدويا، استعمال إسفنجة مع الماء والصابون. اشطف بماء دافئ.
- ننصح بتنظيف عمود الخلط مباشرة بعد تفكيكه عقب كل استعمال.
- في حالة تلون الأجزاء البلاستيكية بسبب بعض الأغذية كالجزر مثلا، امسحها بقماش مشبع بزيت الطهي ثم نظف كالمعتاد.



نشكركم على اختيار هذا المنتج من تشكيلة مولينكس الذي صمّم خصيصاً لتحضير الطعام والمُعد للاستعمال المنزلي فقط.

## الهواصفات (1) حسب الموديل

A	وحدة المحرك	H	خفاقة
B	مفتاح التشغيل باستعمال السرعة توربو	I	إناء بسعة 1,5 لتر
C	مفتاح التشغيل باستعمال السرعة العادية	J	مفرمة 450 مل أو 600 مل (حسب الموديل)
D	منظم السرعة (حسب الموديل)	J1	وعاء المفرمة
E	زر إخراج الملحقات	J2	غطاء
F	عمود الخلط	J3	سكين
G	كتلة تثبيت الخفاقة	K	حامل حائطي

## إرشادات للسلامة

- يُرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المخالف للإرشادات يعفي مولينكس من أية مسؤولية.
- لم يُعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية وحسية وعقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة. يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعثبون بالمنتج.
- تأكد أن التيار الكهربائي لمنتجك يتطابق مع تيار الشبكة الكهربائية عندك، أي خطأ في التوصيل يؤدي إلى إلغاء الضمانة.
- لا تترك الأطفال يستعملون الجهاز بدون مراقبة.
- لا تلمس أبدا الأجزاء المتحركة للمنتج (2). لا تلمس سكين عمود الخلط أبدا عندما يكون الجهاز موصولا بالتيار. لا تشغل عمود الخلط عندما يكون الجهاز فارغا.
- امسك سكين المفرمة دائما من الحامل.
- افضل المنتج عن التيار دائما قبل أي تدخل (3): التركيب أو التفكيك أو الصيانة أو عندما يبقى بدون مراقبة.
- لا تفكك المنتج أبدا. إن تدخلك يقتصر على تنظيف المنتج وصيانته بصفة اعتيادية.
- في حال تعرض السلك الكهربائي أو القابض للتلف، لا تستعمل المنتج. لتفادي أي خطر، يجب استبدالهما في مركز خدمة تعتمد مولينكس (راجع القائمة في الكتيب «خدمة مولينكس»).
- من أجل سلامتك، استعمل فقط ملحقات وقطع غير مولينكس المناسبة لمنتجك.
- لإفراغ محتوى المفرمة، انزع السكين (F) بحذر مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي ثم استخراج المكونات.

## الاستعمال

- نظّف الملحقات بالماء والصابون قبل الاستعمال لأول مرة. اغسل وجفف بعناية.
- لا تضع أبدا وحدة المحرك (A) تحت ماء جارية ولا غطاء المفرمة (J2) ولا وحدة تثبيت الخفاقة (G).
- ركّب عمود الخلط على وحدة المحرك (A) إلى أن يتم الإقفال (4).
- قبل استعمال المفرمة، رُكّب السكين بحذر على المحور المركزي للوعاء (J1) ثم ضع المكونات في الوعاء. أدر الغطاء لإقفاله على الوعاء. ثبت وحدة المحرك على الغطاء (5).
- ركّب الخفاقة (H) على كتلة التثبيت (G) ثم ثبت المجموعة على وحدة المحرك.
- أوصل الجهاز بالتيار واضغط على مفتاح التشغيل (B).
- استعمل منظم السرعة لاختيار سرعة ما أو السرعة توربو (C).
- استعمل منظم السرعة لاختيار السرعة المناسبة أو السرعة توربو (C).
- تستعمل السرعات الصغيرة عند البدء في التحضير وتسمح بتفادي تطاير المكونات.
- اضغط على زر الإخراج (F) لنزع الملحقات عند الانتهاء من استعمالها.
- نظّف داخل الإناء للوصول إلى الحد الأمثل من الخلط.
- نظّف عمود بانتظام أثناء الاستعمال خاصة إذا كانت المكونات تحتوي على مواد غذائية ليفية (كرات، كرفس...) مع مراعاة تعليمات السلامة الخاصة بالتفكيك والتنظيف.
- إذا كانت الفاكهة تشكل المكون الأساسي للخليط قطعها وانزع نواتها قبل الاستعمال.
- لا يستعمل العمود لخلط مواد صلبة كحبوب البن، قطع الجليد، قطع السكر، الحبوب، الشوكولاته.
- يمكنك باستعمال الخفاقة (H) تحضير مكونات خفيفة (مايونيز، عجينة الكريب أو الكلافوتي، بياض البيض، كريمة الشاتيني...).
- تسمح لك المفرمة 450 مل بفرم البقدونس، التوابل، اللحم (200 جرام)، البندق (75 جرام)، الجبنة (75 جرام)، طعام الرضع... في 20 ثاني أو
- تسمح لك المفرمة 600 مل بفرم البقدونس، التوابل، اللحم (250 جرام)، البندق (125 جرام)، الجبنة (125 جرام)، فسات الخبز، طعام الرضع... في 20 ثاني أو
- اترك المكونات تبرد قليلا قبل سكبها في الإناء.
- انزع العظم والعروق من اللحم قبل وضعه في الإناء.

### نصائح عملية

- يجب ألا يتجاوز ارتفاع المكونات ثلثي ارتفاع الوعاء المستعمل لتفادي فيضانها (6). يجب أن يجب أن تغطي المكونات قاع عمود الخلط على الأقل وذلك لضمان عمل الجهاز بفاعلية أكبر.
  - ارفع إناء الطهي عن مصدر الحرارة قبل خلط المكونات الساخنة. تذكر أن تحرك عمود
- وصفات**
- مايونيز**
- عمود الخلط، 30 ثانية باستعمال السرعة 5:**
- 1 بيضة، 1 ملعقة خردل كبيرة،  
1 ملعقة خل كبيرة،  
ملح، فلفل، ¼ لتر زيت.



- قبل از اولین استفاده، وسایل جانبی را با آب و صابون شسته، آب کشیده و بخوبی خشک کنید.
- هرگز موتور (A)، سرپوش چرخ کن (J2) و قسمت نصب همزن (G) را زیر آب نگیرید.
- پایه میکسر را روی موتور (A) تا قرارگیری کامل آن سوار کنید (4).
- قبل از استفاده از چرخ کن، تیغه را با احتیاط در کاسه روی محور مرکزی (J1) قرار دهید. مواد غذایی را درون کاسه بریزید. سرپوش را بچرخانید تا روی کاسه قفل شود. موتور را روی سرپوش بگذارید (5).
- همزن (H) را درون محل مربوطه چفت کنید (G)، سپس مجموعه را روی موتور بگذارید.
- دستگاه را به برق وصل کرده، روی دکمه راه اندازی فشار دهید (B).
- از تنظیم کننده برای انتخاب یکی از سرعت‌ها و یا سرعت توربو استفاده کنید (C).
- سرعت‌های کوچک برای آغاز کار و پیشگیری از پشش مواد به بیرون مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- پس از پایان استفاده، روی دکمه بیرون آوردن وسایل جانبی (E) فشار داده و آنها را جدا کنید.

### توصیه‌های عملی:

- ظرفی را که مورد استفاده قرار می‌دهید نباید بیش از حداکثر 2/3 آن پر باشد تا از پشش مواد به بیرون جلوگیری شود (6). در عین حال مواد غذایی باید حداقل قسمت تحتانی میکسر را بپوشانند تا میکسر کردن بطور مؤثر انجام گیرد.
- برای میکسر کردن مواد داغ ظرف پخت را از منبع حرارتی دور کنید. برای میکسر کردن مؤثرتر پایه میکسر را درون ظرف جابجا کنید.

- در مورد مواد ریشه‌دار ( تره فرنگی، کرفس و غیره)، در موقع استفاده، پایه میکسر را مرتباً با توجه به توصیه‌های ایمنی مربوط به پیاده کردن و تمیز کردن، تمیز کنید.
- در مورد مواد میوه‌دار، قبلاً هسته میوه‌ها را بیرون آورده و میوه‌ها را تکه کنید.
- از پایه میکسر برای مواد سخت مانند قهوه، یخ، قند، حبوبات، شکلات استفاده نکنید.
- به کمک همزن (H)، می‌توانید مواد سبک تهیه کنید (مانند مایونز، خمیر کرپ یا کک میوه‌دار، سفیده تخم‌مرغ، کرم شانتی‌یی و غیره).
- چرخ‌کن 450 میلی‌لیتری (J) امکان می‌دهد تا جعفری، ادویه‌ها، گوشت (200 گرم)، فندق (75 گرم)، پنیر (75 گرم)، نان خشک، غذای اطفال و غیره را در 20 ثانیه تهیه کنی
- چرخ‌کن 600 میلی‌لیتری (J) امکان می‌دهد تا جعفری، ادویه‌ها، گوشت (250 گرم)، فندق (125 گرم)، پنیر (125 گرم)، نان خشک، غذای اطفال و غیره تهیه کنید.
- قبل از ریختن مواد درون کاسه، صبر کنید تا کمی سرد شوند.
- قبل از ریختن گوشت درون کاسه، استخوان‌ها و رگ و پی آنرا درآورید.

### دستورات غذایی

#### مایونز

#### پایه میکسر، 10 ثانیه با سرعت 5:

- 1 عدد تخم‌مرغ درسته، 1 قاشق سوپ‌خوری خردل، 1 قاشق سوپ‌خوری سرکه، نمک، فلفل، ¼ لیتر روغن

#### سوپ سبزی

#### پایه میکسر، 30 ثانیه با سرعت 4:

- 500 گرم سیب‌زمینی، 400 گرم هویج، 1 عدد تره‌فرنگی، نمک، فلفل، 1.8 لیتر آب. سبزی‌ها را به مدت 10 دقیقه با بخار بپزید.

#### خمیر کرپ

#### همزن، 1 دقیقه با سرعت 5:

- 200 گرم آرد، کمی نمک، ½ لیتر شیر، 40 گرم کره آب شده، 3 عدد تخم‌مرغ.

#### کرم شانتی‌یی

#### همزن، 2 دقیقه با سرعت 6:

- 2 بسته آرد شکر، 200 گرم خامه تازه.

### تمیز کردن

- قبل از تمیز کردن دستگاه همیشه دوشاخه آنرا از برق بیرون بیاورید.
- برای جابجایی تیغه چرخ‌کن همیشه از محمل آن استفاده کنید.
- در موقع تمیز کردن پایه میکسر احتیاط کنید زیرا تیغه آن بسیار برنده است.
- هرگز دستگاه، سیم یا دو شاخه آنرا در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- هرگز موتور (A) مجموعه نصب (G) و سرپوش چرخ‌کن (J2) را در ماشین ظرف‌شویی قرار ندهید. هرگز آنها را در آب فرو نبرده و زیر آب جاری نگیرید. برای تمیز کردن آنها از یک ابر مرطوب استفاده کنید.
- پایه میکسر (تیغه‌ها سمت بالا)، همزن (همزن به سمت بالا)، پارچ، تیغه و کاسه چرخ‌کن کوچک قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی هستند.
- برای شستن وسایل جانبی با دست، از ابر و آب آغشته به صابون استفاده کنید سپس با آب ولرم آب بکشید.
- به شما توصیه می‌کنیم که پس از هر بار استفاده، پایه میکسر را با سرعت تمیز کنید.
- در صورت رنگ گرفتن بخش‌های پلاستیکی دستگاه بوسیله مواد غذایی مانند هویج، آنها را به کمک یک پارچه آغشته به روغن غذایی مالیده و سپس به تمیز کردن معمولی بپردازید.

#### جمع‌آوری دستگاه

- از محمل دیواری (K) استفاده کنید تا دستگاه همیشه در دسترس باشد.

#### وسیله جانبی:

- می‌توانید نزد فروشنده یا مرکز خدمات مجاز مولینکس وسیله جانبی زیر را تهیه نمایید: چرخ‌کن کوچک: به شماره 9 81 760 5
- این وسیله جانبی امکان می‌دهد تا مثلاً با سرعت توربو:
  - با مدل 600 وات: 55 گرم گوشت گاو خام را در 3 ثانیه چرخ کنید.
  - با مدل 700 وات: 60 گرم گوشت گاو خام را در 3 ثانیه چرخ کنید.
  - با مدل‌های 800 وات و 900 وات: 80 گرم گوشت گاو یا کوساله خام را در 3 ثانیه چرخ کنید.
- قبلاً گوشت را به مکعب‌هایی با ضلع 2 سانتی‌متر تکه کنید.



به حفظ محیط زیست کمک کنیم!

- ① دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل بازیابی می‌باشد.
- ② آنرا در محل مخصوص جمع‌آوری این نوع وسایل قرار دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد.

از شما بابت انتخاب یکی از دستگاه‌های ساخت مولینکس که صرفاً برای تهیه مواد غذایی و استفاده خانگی ساخته شده است، تشکر می‌کنیم.

## تشریح دستگاه (1) (برحسب مدل)



H همزن	A موتور
I پارچ 1.5 لیتری	B دکمه راه‌اندازی با سرعت توربو
J چرخ‌کن 450 میلی‌لیتری یا 600 میلی‌لیتری	C دکمه راه‌اندازی با سرعت عادی
(برحسب مدل)	D تنظیم‌کننده (برحسب مدل)
J1 کاسه چرخ‌کن	E دکمه بیرون آوردن
J2 سرپوش	وسایل جانبی
J3 تیغه	F پایه میکسر
K محل نصب دیواری	G قسمت نصب همزن

## توصیه‌های ایمنی



- قبل از استفاده از دستگاه شیوه مصرف آن را با دقت بخوانید: استفاده غیرمنطبق از دستگاه، مولینکس را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.
- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسانای‌های جسمی، فکری و روانی می‌باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد. باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.
- توجه کنید که فشار برق مورد نیاز دستگاه که روی پلاک آن منعکس شده منطبق با برق خانگی باشد. هرگونه اشتباه در برق‌رسانی ضمانت دستگاه را باطل می‌کند.
- هرگز به کودکان اجازه ندهید که بدون مراقبت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز به قسمت‌های در حال حرکت دستگاه دست نزنید (2). به تیغه پایه میکسر، زمانی که دستگاه به برق وصل است، دست نزنید. پایه میکسر را هرگز به صورت خالی بحرکت درنیارید.
- تیغه چرخ‌کن را همیشه با کمک محل آن بگیرد.
- قبل از سوار کردن، پیاده کردن، تمیز کردن و یا زمانی که دستگاه تحت مراقبت نباشد، دوشاخه آنرا از برق بیرون بیاورید (3).
- هرگز دستگاه را باز نکنید. شما کاری بجز تمیز کردن و نگهداری معمولی ندارید.
- اگر دو شاخه یا سیم دستگاه آسیب دیده باشد از استفاده از آن خودداری کنید. برای پیشگیری از هرگونه خطری آنها را صرفاً توسط یکی از مراکز خدمات مجاز مولینکس تعویض نمایند (به فهرست این مراکز در دفترچه «خدمات مولینکس» مراجعه کنید).
- برای تأمین ایمنی خود، صرفاً از وسایل جانبی و یدکی مولینکس منطبق با دستگاه استفاده کنید.
- برای خالی کردن چرخ‌کن، تیغه (F) را با احتیاط و با گرفتن آن از بخش پلاستیکی بیرون آورده سپس مواد غذایی را خالی کنید.

<b>Fr</b>	p. 4 - 7
<b>En</b>	p. 8 - 11
<b>Tu</b>	p. 12 - 14
<b>Ru</b>	p. 15 - 19
<b>Ua</b>	p. 20 - 23
<b>Ar</b>	p. 24 - 27
<b>Ir</b>	p. 28 - 30

0 828 131

Fr/En/Tu/Ru/Ua/Ar/Ir