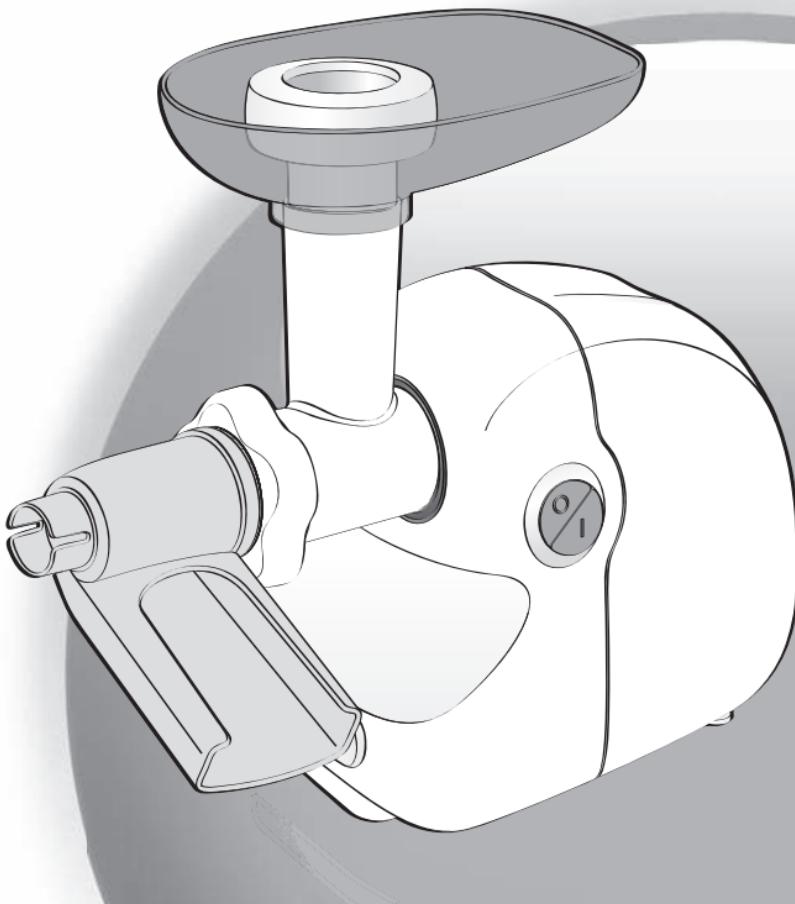


- FR** p 1 – p 5
- EN** p 7 – p 11
- NL** p 13 – p 17
- DE** p 19 – p 23
- ES** p 25 – p 29
- IT** p 31 – p 35
- PT** p 37 – p 41
- EL** p 43 – p 47
- RU** p 49 – p 53
- UK** p 55 – p 59

Moulinex®

bolognese



FR

EN

NL

DE

ES

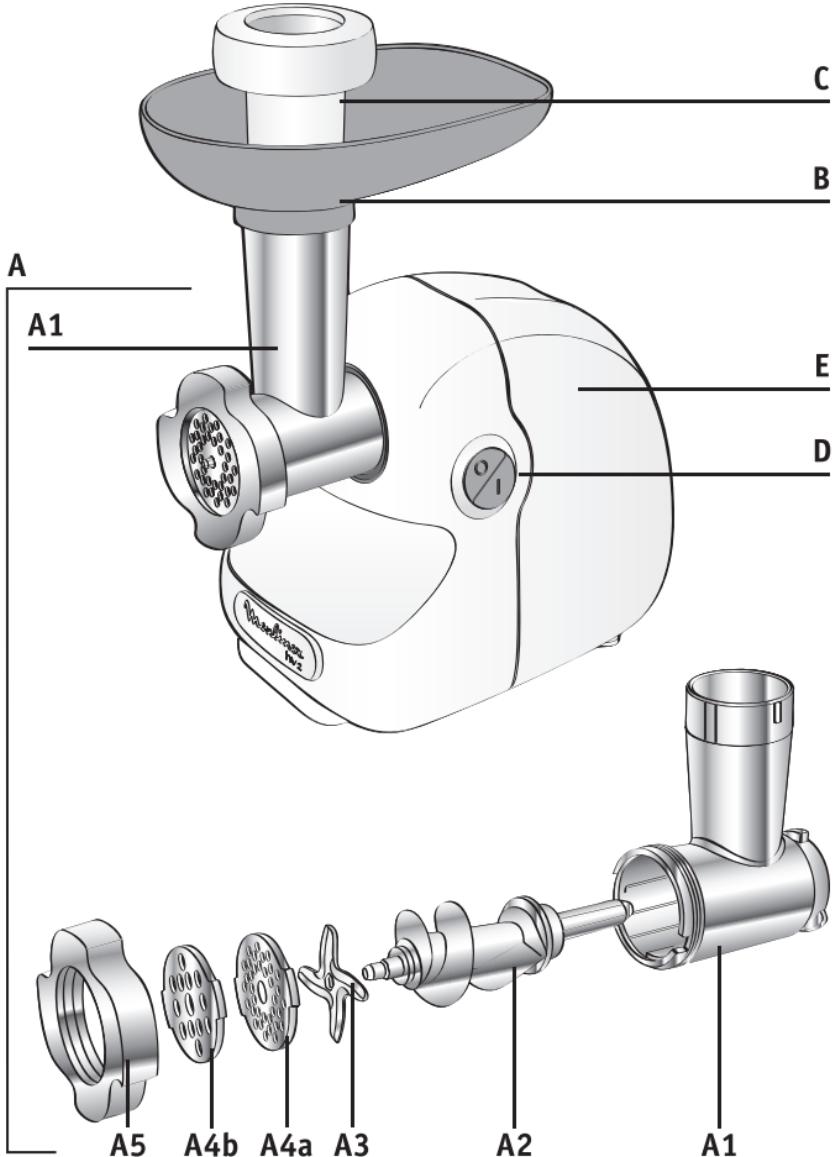
IT

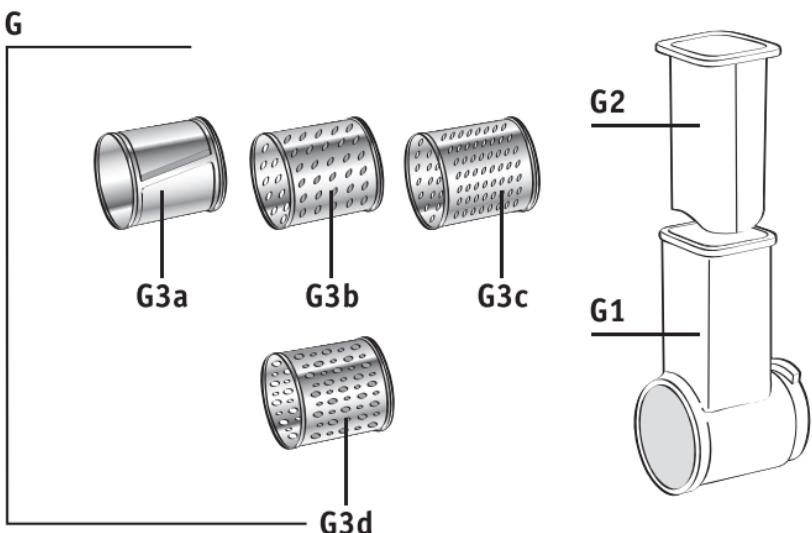
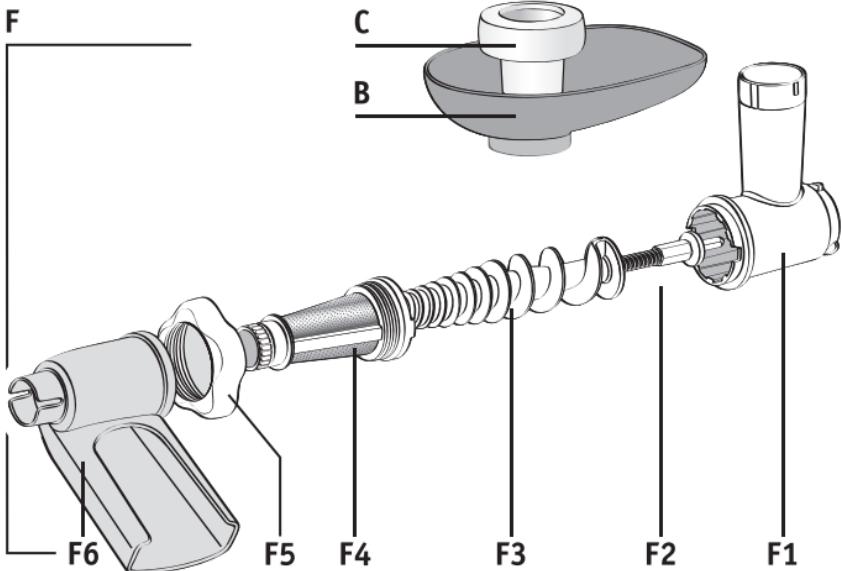
PT

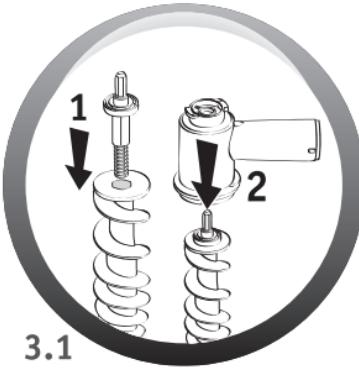
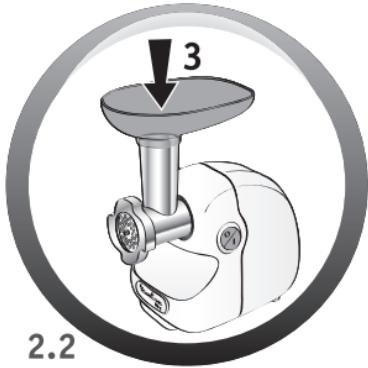
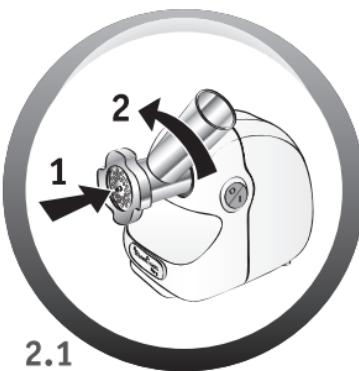
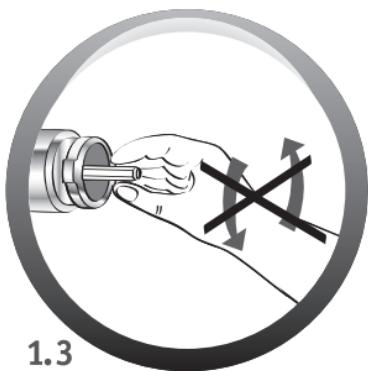
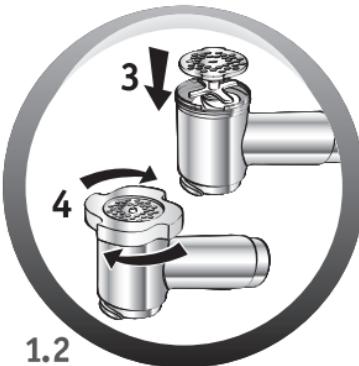
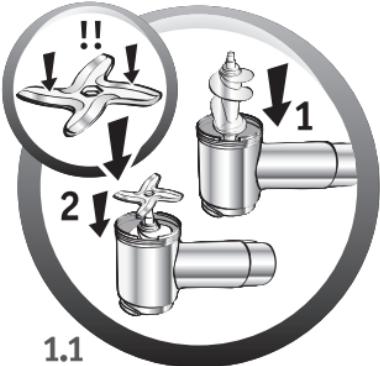
EL

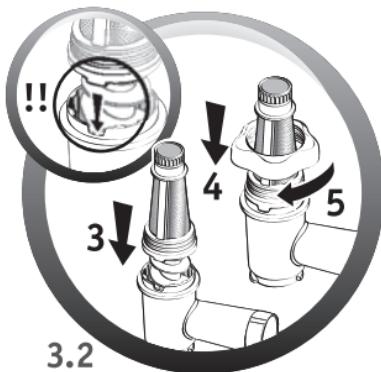
RU

UK

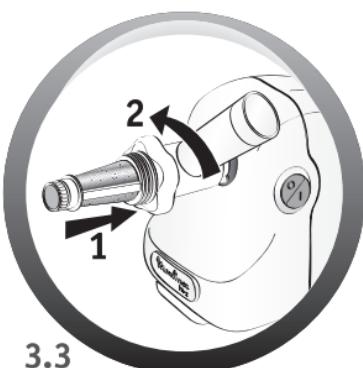




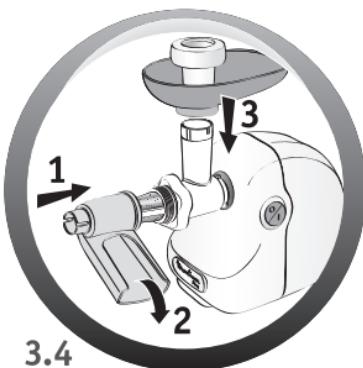




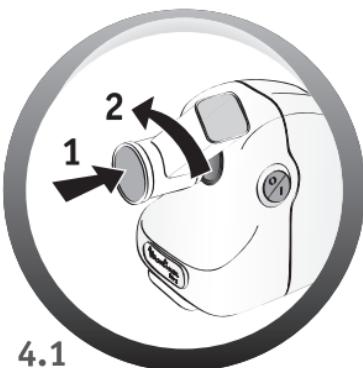
3.2



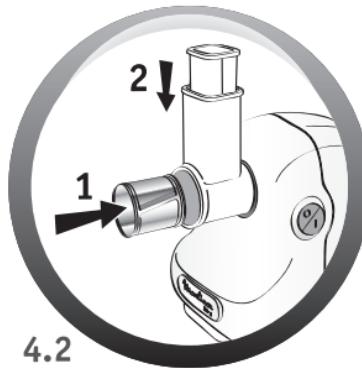
3.3



3.4



4.1



4.2

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme Moulinex.

Attention : Un livret de consignes de sécurité LS-123456 est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

DESCRIPTION

A Tête hachoir amovible

 A1 Corps aluminium

 A2 Vis

 A3 Couteau inox auto affûtable

 A4 Grilles :

 A4a Grille trous moyens - haché fin

 A4b Grille gros trous - haché gros

 A5 Ecrou aluminium

B Plateau amovible

C Poussoir

D Bouton marche / arrêt

E Bloc moteur

F Accessoire coulis

 F1 Corps plastique

 F2 Entraineur + ressort

 F3 Vis plastique

 F4 Filtre

 F5 Ecrou plastique

 F6 Réceptacle

G Coupe légumes

 G1 Magasin

 G2 Poussoir

 G3 Tambours

 G3a Tambour tranché

 G3b Tambour râpé gros

 G3c Tambour râpé fin

 G3d Tambour à parmesan

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lavez tous les accessoires, et essuyez-les aussitôt soigneusement.

TÊTE DE HACHOIR (A)

La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.

Ne faites pas tourner votre produit à vide si les grilles ne sont pas graissées.

MISE EN SERVICE

TÊTE DE HACHOIR (A)

Montage de la tête hachoir (schémas 1.1, 1.2 et 1.3)

Prenez le corps A1 par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le haut. Introduisez ensuite la vis A2 (axe long en premier) dans le corps A1.

Emboîtez le couteau inox A3 sur l'axe court qui dépasse de la vis A2 en

plaçant les arêtes tranchantes vers l'extérieur. Placez la grille de votre choix sur le couteau A3, en faisant correspondre les 2 ergots avec les 2 encoches du corps A1.

Vissez à fond (sans bloquer) l'écrou A5.

Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil (schémas 2.1 et 2.2)

Face au bloc moteur E débranché, présentez la tête du hachoir cheminée inclinée vers la droite.

Faites correspondre les 2 baïonnettes de la tête hachoir avec les 2 encoches du bloc moteur.

Engagez à fond la tête hachoir dans le bloc moteur E et ramenez ensuite

la cheminée vers la gauche jusqu'à rencontrer une butée (la cheminée devra être alors verticale).

Engagez le plateau amovible B sur les ergots de la cheminée de la tête hachoir.

Branchez l'appareil, il est prêt à l'emploi.

Utilisation

Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux (2cm X 2cm environ).

Placez un récipient sous la tête hachoir. Appuyez sur la position 1 du bouton

D pour faire fonctionner l'appareil, placez les morceaux sur le plateau et faites les glisser un à un dans la cheminée à l'aide du poussoir C.

Ne poussez jamais avec les doigts ou un autre ustensile dans la cheminée.

Astuce

En fin d'opération, vous pouvez passer quelques morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis .

Recette

Nota : Pour les recettes qui nécessitent une puissance élevée, le temps d'utilisation ne doit pas dépasser 20 s.

KIBBE BI LABAN (Boulettes de kibbé au yaourt)

6 personnes - Préparation : 1 h

Repos : 1 h au réfrigérateur

Ingrédients pour la pâte à kibbé :

600g de viande - 300g de boulgour
(blé concassé) - Sel

Ingrédients pour la sauce :

1 kg de yaourt - 1 bouquet de coriandre
- 4 gousses d'ail - 3 cuillères à soupe
de maïzena - Sel et poivre

1. Coupez la viande en morceaux. Installez la grille 4,7 mm sur votre hachoir. Hachez la viande tout en incorporant le boulgour. Passez au moins 2 fois le mélange dans le hachoir pour avoir un mélange homogène. Salez puis laissez reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
2. Formez des boulettes avec la pâte.
3. Pour préparer la sauce : lavez le bouquet de coriandre, épongez-le dans du papier absorbant et détachez les feuilles. Epluchez l'ail et écrasez-le. Faites revenir l'ail et la

coriandre dans une poêle pendant 1 à 2 minutes à feu doux. Mettez de côté.

4. Battez le yaourt et la maïzena ensemble, puis salez et poivrez. Versez le tout dans une casserole à travers une fine passoire. Portez le mélange à ébullition puis baissez le feu. surveillez la cuisson tout en remuant pour que le yaourt n'accroche pas.
5. Ajoutez l'ail et la coriandre. Pochez les boulettes de kibbé pendant 10 minutes.

ACCESSOIRE COULIS (F)

Montage de l'accessoire coulis (schémas 3.1 et 3.2)

Prenez la vis F3 (hexagone vers le haut) et placez-y l'entraîneur F2 (ressort en direction de la vis).

Prenez le corps F1 par la cheminée en plaçant l'ouverture la plus large vers le bas. Introduisez-y ensuite sur l'appareil (schémas 3.3 et 3.4)

Face au bloc moteur E débranché, présentez la tête de l'accessoire coulis cheminée inclinée vers la droite. Faites correspondre les 2 baïonnettes de la tête avec les 2 encoches du bloc moteur.

Engagez à fond la tête dans le bloc moteur E et ramenez ensuite la cheminée vers la gauche jusqu'à rencontrer une butée (la cheminée devra être alors verticale).

l'ensemble entraîneur (F2) - vis (F3). Placez le filtre F4 en faisant correspondre les 2 ergots avec les 2 encoches du corps F1.

Positionnez l'écrou F5 et vissez à fond. Mise en place de l'accessoire coulis

Engagez le réceptacle amovible F6 sur le filtre et venir en butée. Vous pouvez régler le positionnement du réceptacle F6 (sortie plus ou moins haute). Vérifiez que la cheminée est toujours bien verticale sinon repositionnez-la.

Engagez le plateau amovible B sur les ergots de la cheminée de la tête hachoir.

Branchez l'appareil, il est prêt à l'emploi.

Utilisation

Préparez les aliments (lavés, dénoyautés et coupés éventuellement pour qu'ils rentrent dans la cheminée).

pour récupérer le jus.

Placez un deuxième récipient, au bout du réceptacle, pour récupérer les extraits secs (peau, pépins...).

Appuyez sur la position 1 du bouton D pour faire fonctionner l'appareil, placez COUPE LEGUMES (G)

Montage (schémas 4.1 et 4.2)

Face au bloc moteur débranché, présentez le magasin G1 incliné vers la droite, faites coïncider les oreilles du magasin avec les ouvertures du bloc moteur E. Enfoncez la tige dépassant

s'engage bien au fond du logement.

Utilisation

Préparez les aliments (lavés et coupés éventuellement pour qu'ils rentrent dans la cheminée).

Branchez et mettez en marche. Placez les aliments dans la cheminée du magasin G1 et appuyez à l'aide du poussoir G2, approvisionnez régulièrement.

Ne jamais introduire de fruit avec des noyaux.

Placez un récipient sous le réceptacle

les morceaux sur le plateau et faites les glisser un à un dans la cheminée à l'aide du poussoir C.

Ne poussez jamais avec les doigts ou un autre ustensile dans la cheminée.

du magasin G1 dans l'axe du bloc moteur E. Ramenez la cheminée du magasin G1 vers la gauche jusqu'à la butée. Prenez le tambour choisi G3, et présentez-le dans le magasin G1 en le faisant légèrement tourner pour qu'il

Ne poussez jamais avec les doigts ou tout autre ustensile.

Ne mettez pas les doigts dans les tambours pendant le fonctionnement.

Pour la fonction grattée, enlevez préalablement les peaux des fromages.

NETTOYAGE

TÊTE DE HACHOIR (A)

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil. Tournez la tête hachoir A vers la droite et tirez vers vous pour la désolidariser du bloc moteur E.
- Pour démonter la tête hachoir A, ôtez le poussoir C et le plateau B,

dévissez l'écrou A5, retirez la grille A4, le couteau A3 et la vis A2.

- Manipulez les parties coupantes avec précaution.
- Lavez toutes les parties à l'eau chaude et savonneuse, rincez et

essuyez soigneusement.

- Ne jamais laisser rentrer d'humidité dans le bloc moteur E. Essuyez simplement avec un chiffon légèrement humide.

- Ne mettez pas la tête hachoir A au lave-vaisselle (c'est à dire corps A1, vis A2, écrou A5, couteau A3, et grilles A4).

ACCESSOIRE COULIS (F)

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil. Tournez l'accessoire F vers la droite et tirez vers vous pour la désolidariser du bloc moteur E.
- Pour démonter l'accessoire F, ôtez le poussoir C, le plateau B et le réceptacle F6, dévissez l'écrou F5, retirez le filtre F4, la vis F3 et l'entraineur F2.
- Lavez toutes les parties à l'eau chaude et savonneuse, rincez et essuyez soigneusement.
- Ne jamais laisser rentrer d'humidité dans le bloc moteur E. Essuyez simplement avec un chiffon légèrement humide.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

COUPE LEGUMES (G)

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil. Tournez le magasin G vers la droite et tirez vers vous pour la désolidariser du bloc moteur E.
- Lavez toutes les parties à l'eau chaude et savonneuse, rincez et es-

- suyez soigneusement.
- Ne jamais laisser rentrer d'humidité dans le bloc moteur E. Essuyez simplement avec un chiffon légèrement humide.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Vérifiez le branchement.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas, adressez vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

Thank you for having chosen an appliance from the Moulinex range.

Caution : safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance. Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.

DESCRIPTION

A Removable mincing head

 A1 Aluminium body

 A2 Screw

 A3 Self-sharpening stainless steel blade

 A4 Discs:

 A4a Small hole disc - very fine mincing

 A4b Medium hole disc - fine mincing

 A5 Aluminium nut

B Removable tray

C Pusher

D On / off button

E Motor unit

F Coulis attachment

 F1 Plastic body

 F2 Drive + spring

 F3 Plastic screw

 F4 Filter

 F5 Plastic nut

 F6 Coulis collector

G Vegetable cutter

 G1 Storage unit

 G2 Pusher

 G3 Drums

 G3a Slicing drum

 G3b Coarse grating drum

 G3c Fine grating drum

 G3d Parmesan drum

BEFORE USING FOR THE FIRST USE

Wash all of the accessories and immediately dry them carefully.

MINCING HEAD (A)

The disc and the blade need to be kept oiled. Coat them with cooking oil regularly.

Do not use your appliance empty, if the discs and blade are not oiled.

USING YOUR APPLIANCE

MINCING HEAD (A)

Assembling the mincing head (diagrams 1.1, 1.2 and 1.3)

Take the body A1 by the feeder tube, placing the widest opening facing upwards. Then introduce the screw A2 (long axis first) into the body A1.

Fit the stainless steel blade A3 onto the short axis that protrudes from the screw A2 placing the sharp edges to-

wards the outside. Place the disc of your choice onto the blade A3, lining up the 2 lugs with the 2 notches on the body A1.

Screw home (without locking) the nut A5.

Fitting the mincing head to the appliance (diagrams 2.1 and 2.2)

Place the mincing head, with the feeder tube angled to the right, opposite the unplugged motor unit E.

Line up the 2 bayonets of the mincing head with the 2 notches on the motor unit.

Engage the mincing head fully into the motor unit E and then turn the

feeder tube to the left until it reaches a stop (the feeder tube should be vertical at this point).

Engage the removable tray B onto the lugs of the mincing head feeder tube.

Plug in your appliance; it is ready for use.

Use

Prepare all of the food to be minced and remove the bones, cartilage and gristle. Cut the meat into pieces (2 cm x 2 cm approximately).

Place a container under the mincing head.

Press position "1" of button D to operate the appliance, place the pieces on the tray and slide them one by one into the feeder tube using the pusher C. Never push food into the feeder tube with your fingers or another utensil.

Tip:

At the end of the operation, you can pass a few pieces of bread through in order to remove all of the mince.

Recipe:

NB: For recipes that require a high power, do not use the appliance for more than 20 seconds at a time.

KIBBEH BI LABAN (Kibbeh meatballs in yoghurt)

Serves 6 – Preparation time: 1 hr

Standing time: 1 hr in refrigerator

Ingredients for the kibbeh mixture:

600 g meat – 300 g bulgur (cracked wheat) – salt

Ingredients for the sauce:

1 kg yoghurt – 1 bunch of coriander – 4 cloves of garlic – 3 tablespoon cornflour – salt, pepper

1. Cut the meat into pieces. Fit the 4.7 mm disc onto the mincer. Mince the meat, at the same time adding the bulgur. Run the mixture at least twice in the mincer until smooth. Add salt cover with cling film and then leave the mixture to chill in the refrigerator for 1 hour.
2. Form the mixture into small balls.
3. To prepare the sauce: wash the bunch of coriander, pat it dry with kitchen paper and remove the leaves. Peel and crush the garlic. Brown the garlic and coriander leaves in a frying pan for 1 to 2 minutes on low heat. Set aside.
4. Beat the yoghurt and cornflour together and season with salt and pepper. Pour the yoghurt and corn flour mixture into a saucépan through a fine sieve. Bring the mixture to the boil and reduce the heat. Cook carefully, stirring continuously so that the yoghurt does not stick to the pan.
5. Add the garlic and coriander. Poach the kibbeh meatballs for 10 minutes.

COULIS ATTACHMENT (F)

Assembling the coulis attachment (diagrams 3.1 and 3.2)

This attachment enables you to make coulis (red berries, tomatoes) and juices (apples, pears, oranges, etc.) Take the plastic screw F3 (hexagon facing upwards) and place the drive F2 into it (spring in the direction of with the screw).

Take the body F1 by the feeder tube, placing the widest opening facing downwards. Then introduce the drive assembly (F2) – screw (F3) into it. Place the filter F4 lining up the 2 lugs with the 2 notches on the body F1. Then position the nut F5 and screw home.

Fitting the coulis attachment to the appliance (diagrams 3.3 and 3.4)

Place the coulis attachment head, with the feeder tube angled to the right, opposite the unplugged motor unit E.

Line up the 2 bayonets of the head with the 2 notches on the motor unit. Engage the head fully into the motor

unit E and then turn the feeder tube to the left until it reaches a stop (the feeder tube should be vertical at this point).

Engage the removable coulis collector F6 on the filter until it reaches a stop. You can adjust the position of

the coulis collector F6 (outlet more or less high). Check that the chimney is always vertical, otherwise reposition it. Engage the removable tray B onto the lugs of the mincing head feeder tube.

Plug in your appliance; it is ready for use.

Use

Prepare the food (washed, destoned and chopped if necessary so that they can pass through the feeder tube). Never introduce fruit with stones or with thick peel such as citrus fruits, melon, pineapple, etc.

Place a container under the juice collector to collect the juice.

Place a second container, at the end of the coulis collector, to collect the dry extract (skin, pips, etc.).

Press position "1" of button D to operate the appliance, place the pieces on the tray and slide them one by one into the feeder tube using the pusher C.

Never push food into the feeder tube with your fingers or another utensil.

VEGETABLE CUTTER (G)

Assembly (diagrams 4.1 and 4.2)

Facing the motor unit, which should be unplugged, insert the storage unit G1 inclined to the right, aligning the ears on the storage unit with the openings on the motor unit E. Insert the stem protruding from the storage unit G1 into the shaft of the motor unit E. Turn the feed tube of the storage unit G1 to the left until it reaches the stop. Take the chosen drum G3, and insert it into the storage unit G1 by rotating it slightly until it is fully engaged in the bottom of the housing.

Use

Prepare the food (washed and chopped if necessary so that they can pass through the feeder tube easily).

Plug in and start your appliance. Place the food in the feeder tube of the storage unit G1 and press with the pusher G2, while feeding regularly.

Never push with your fingers or any other utensil.

Do not put your fingers into the drums during operation.

For the grater function, remove cheese rind beforehand.

CLEANING

MINCING HEAD (A)

- Unplug the appliance before carrying out any cleaning. Turn the mincing head A to the right and pull towards you to detach it from the motor unit E.
- To dismantle the mincing head A, remove the pusher C and the tray B, unscrew the nut A5, remove the disc A4, the blade A3 and the screw A2.
- Handle the sharp parts with care.
- Wash all of the parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Never allow water into the motor unit E. Simply wipe it with a slightly damp cloth.
- Do not put the mincing head A into the dishwasher (that is, the body A1, screw A2, nut A5, blade A3, and discs A4).

COULIS ATTACHMENT (F)

- Unplug the appliance before carrying out any cleaning. Turn the attachment A to the right and pull towards you to detach it from the motor unit E.
- To dismantle the attachment F, remove the pusher C, the tray B and the coulis collector F6, unscrew the nut F5, remove the filter F4, the screw F3 and the drive F2.
- Wash all of the parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Never allow water into the motor unit E. Simply wipe it with a slightly damp cloth.
- Do not put any parts of the coulis attachment into the dishwasher.

VEGETABLE CUTTER (G)

- Unplug the appliance before carrying out any cleaning. Turn the storage unit G to the right and pull towards you to detach it from the motor unit E.
- Wash all of the parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Never allow water into the motor unit E. Simply wipe it with a slightly damp cloth.
- Do not put any vegetable cutter parts into the dishwasher.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

Check the electrical connection.

If your appliance still does not work, contact a Moulinex approved service centre (see the list in the service booklet).

Hartelijk dank dat u hebt gekozen voor een apparaat uit het Moulinex-assortiment.

Opgelet: er wordt een boekje met veiligheidsvoorschriften (LS-123456) geleverd bij het apparaat. Voor uw eigen veiligheid raden wij u aan het bijgevoegde boekje met veiligheidsvoorschriften aandachtig door te nemen vooraleer u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar dit boekje zorgvuldig.

BESCHRIJVING

A Afneembare vleesmolen

 A1 Aluminium behuizing

 A2 Schroef

 A3 Zelfslijpend roestvrijstalen mes

 A4 Roosters

 A4a Rooster met kleine gaten - voor zeer fijn malen

 A4b Rooster met middelgrote gaten - voor fijn malen

 A5 Aluminium moer

B Afneembaar plateau

C Aandrukstop

D Aan/uit-knop

E Motorblok

F Hulpstuk voor coulis

 F1 Kunststof behuizing

 F2 Aandrijving + veer

 F3 Kunststof schroef

 F4 Filter

 F5 Kunststof moer

 F6 Coulisreservoir

G Groentemolen

 G1 Vulkanaal

 G2 Aandrukstop

 G3 Trommels

 G3a Trommel voor het snijden van plakken

 G3b Trommel voor grof raspen

 G3c Trommel voor fijn raspen

 G3d Trommel voor het raspen van Parmezaan

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Was alle hulpstukken en accessoires af, en droog ze onmiddellijk zorgvuldig af.

VLEESMOLEN (A)

Het rooster en het mes moeten ingevet blijven. Smeer ze in met olie. Laat het apparaat niet leeg werken

als het rooster en het mes niet ingevet zijn.

WERKEN MET HET APPARAAT

VLEESMOLEN (A)

Montage van de vleesmolen (schema 1.1, 1.2 en 1.3)

Houd de behuizing A1 vast aan de aanvoerbuis, met de breedste kant van de opening naar boven gericht. Plaats de schroef A2 (met de lange as naar voren) in de behuizing A1.

Plaats het rvs mes A3 op de korte as die buiten de schroef A2 uitsteekt en

plaats de scherpe randen aan de buitenkant. Plaats het rooster van uw keuze op het mes A3, en zorg dat de 2 pennen in de 2 inkepingen van de behuizing A1 vallen.

Schroef de moer A5 stevig vast (zonder ze te blokkeren).

Plaatsing van de vleesmolen op het apparaat (schema 2.1 en 2.2)

Zet de vleesmolen tegenover het uitgeschakelde motorblok E, met de vulschacht naar rechts gebogen. Zorg dat de 2 uitsteeksels van de vleesmolen in de 2 inkepingen van het motorblok passen.

Steek de vleesmolen diep in het motorblok E en breng vervolgens de vulschacht naar links tot aan de

aanslag (de vulschacht moet dan verticaal staan).

Plaats het afneembare plateau B op de pennen van de vulschacht van de vleesmolen.

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Het is nu klaar voor gebruik.

Gebruik

Bereid de te malen hoeveelheid voedsel voor, verwijder botten, kraakbeen en zenuwen. Snijd het vlees in stukjes (ca. 2 cm x 2 cm).

Plaats een bak onder de vleesmolen. Druk op stand 1 van de knop D om het apparaat aan te zetten, plaats

de stukjes vlees op het plateau en schuif ze een voor een in de vulschacht met behulp van de aandrukstop C.

Duw het voedsel nooit omlaag met uw vingers of een ander voorwerp.

Tip

Aan het einde van de handeling kunt u er enkele stukjes brood in doen zodat al het gehakte vlees verwijderd wordt.

Recept

N.B.: voor de recepten die om een hoog vermogen vragen, mag de gebruikstijd niet meer dan 20 seconden bedragen.

KIBBEH BI LABAN (Kibbe balletjes in yoghurt)

Voor 6 personen • bereidingstijd: 1 uur / Wachttijd: 1 uur in de koelkast

Ingrediënten voor de kibbe balletjes:

600 g vlees - 300 g bulgur (gebroken tarwe) • zout

Ingrediënten voor de saus:

1 l yoghurt - 1 bos koriander - 4 tenen knoflook - 3 el. maïzena • zout, peper

1. Snijd het vlees in stukjes. Plaats het rooster met kleine gaten (4,7 mm) in de vleesmolen. Maal het vlees fijn en voeg tegelijkertijd de bulgur toe. Maal het mengsel minimaal twee keer tot het deeg gelijkmatig is. Voeg zout toe en zet het deeg vervolgens 1 uur in de koelkast.
2. Vorm kleine balletjes van het deeg.
3. Het maken van de saus: was de koriander, dep het droog met keukenpapier en trek de blaadjes van de steeltjes. Pel en pers de knoflook. Bak de knoflook en de

korianderblaadjes in 1 tot 2 minuten iets bruin op een laag vuur. Zet dit even apart.

4. Klop de yoghurt samen met de maïzena en breng het mengsel op smaak met zout en peper. Giet het yoghurtmengsel door een fijne zeef in een steelpan. Breng het mengsel aan de kook en zet vervolgens het vuur laag. Laat het mengsel al roerend zachtjes sudderen zodat de yoghurt niet aankookt.
5. Voeg de knoflook en de koriander toe. Laat de kibbe balletjes 10 minuten pocheren.

HULPSTUK VOOR COULIS (F)

Montage van het hulpstuk voor coulis (schema 3.1 en 3.2)

Pak de schroef F3 vast (met de zes-hoek naar boven) en plaats de aandrijving F2 erin (met de veer in de richting van de schroef).

Houd de behuizing F1 vast aan de vulschacht, met de breedste kant van de opening naar beneden ge-

richt. Plaats er vervolgens de schroef (F3) van de gemonteerde aandrijving (F2) in.

Plaats het filter F3, en zorg dat de 2 pennen in de 2 inkepingen van de behuizing F1 vallen.

Schroef de moer F5 stevig vast.

Plaatsing van het hulpstuk voor coulis op het apparaat (schema 3.3 en 3.4)

Zet het hulpstuk voor coulis tegenover het uitgeschakelde motorblok E, met de vulschacht naar rechts gebogen.

Zorg dat de 2 uitsteeksels van de molen in de 2 inkepingen van het motorblok passen.

Steek de molen diep in het motorblok E en breng vervolgens de vulschacht naar links tot aan de aanslag (de vulschacht moet dan verticaal staan).

Steek het afneembare coulisreservoir F6 op het filter tot aan de aanslag. U kunt de positie van het coulisreservoir F6 aanpassen (de uitgang kan worden verhoogd of verlaagd).

Plaats het afneembare plateau B op de pennen van de vulschacht van de vleesmolen.

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Het is nu klaar voor gebruik.

Gebruik

Bereid het voedsel voor (wassen, pitten verwijderen en in stukjes snijden, zodat het voedsel in de vulschacht past)

Doe geen fruit met pitten in het apparaat.

Zet een bak onder het sapreservoir om het sap op te vangen.

Zet een andere bak aan het einde van het coulisreservoir om de droge

schillen op te vangen (schil, pitjes, enz.).

Druk op stand 1 van de knop D om het apparaat aan te zetten, plaats de stukjes fruit op het plateau en schuif ze een voor een in de vulschacht met behulp van de aandrukstop C.

Duw het voedsel nooit omlaag met uw vingers of een ander voorwerp.

GROENTEMOLEN (G)

Montage (schema 4.1 en 4.2)

Haal de stekker van het motorblok uit het stopcontact en steek het vulkaanaal G1 iets naar rechts gericht in het motorblok, zodat de uitsteeksels op de opbergenheid op een lijn komen met de openingen op het motorblok E. Plaats de steel die uit de opbergenheid G1 steekt

in de as van het motorblok E. Draai de vulschacht van het motorblok G1 naar links tot aan de aanslag. Plaats het gewenste rooster G3 in de opbergenheid G1 door deze iets te draaien totdat het stevig in de onderkant van de behuizing vast zit.

Gebruik

Bereid het voedsel voor (wassen en in indien nodig in stukjes snijden, zodat het voedsel door de vulschacht past)

Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in.

Plaats het voedsel met gelijkmatige tussenpozen in de vulschacht G1 en druk het aan met de aandrukstop

G2.

Duw het voedsel nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden.

Plaats uw vingers niet in het rooster wanneer het apparaat in werking is. Wanneer u de raspfunctie gebruikt, dient u eerst de korst van de kaas te snijden.

REINIGING

VLEESMOLEN (A)

- Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact. Draai de vleesmolen A naar rechts en trek hem naar u toe om hem los te maken van het motorblok E.
- Om de vleesmolen A te demonte-
- Was alle onderdelen in warm water met afwasmiddel, spoel ze af en droog ze goed af.
- Zorg ervoor dat er geen vocht in het motorblok E komt. Veeg het gewoon

ren, verwijdert u de aandrukstop C en het plateau B, draait u de moer A5 los, verwijdert u het rooster A4, het mes A3 en de schroef A2.

- Wees voorzichtig met de scherpe onderdelen.

schoon met een vochtige doek.

- Doe de vleesmolen A niet in de vaatwasser (dat wil zeggen de behuizing A1, de schroef A2, de moer A5, het mes A3, en de roosters A4).

HULPSTUK VOOR COULIS (F)

- Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact. Draai het hulpstuk A naar rechts en trek hem naar u toe om hem los te maken van het motorblok E.
- Om het hulpstuk A te demonteren, verwijdert u de aandrukstop C en het plateau B en het coulisreservoir F6, draait u de moer F4 los, verwijdert u het rooster F4, de schroef

F3 en de aandrijving F2.

- Was alle onderdelen in warm water met afwasmiddel, spoel ze af en droog ze goed af.
- Zorg ervoor dat er geen vocht in het motorblok E komt. Veeg het gewoon schoon met een vochtige doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser.

GROENTEMOLEN (G):

- Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact. Draai de opbergenheid G naar rechts en trek hem naar u toe om hem los te maken van het motorblok E.
- Was alle onderdelen in warm water met afwasmiddel, spoel ze

af en droog ze goed af.

- Zorg ervoor dat er geen vocht in het motorblok E komt. Veeg het gewoon schoon met een vochtige doek.
- Niet geschikt voor de vaatwasser.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

Controleer de elektrische aansluiting. Als het apparaat nog steeds niet werkt, neem dan contact op met een erkend servicecentrum van Moulinex (zie de lijst in het serviceboekje).

Wir danken Ihnen, dass Sie sich zum Kauf dieses Gerätes der Marke Moulinex entschlossen haben.

Achtung: Ein Heft mit Sicherheitshinweisen, LS-123456, liegt diesem Gerät bei. Lesen Sie aus Sicherheitsgründen das beiliegende Heft mit Sicherheitshinweisen, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie es gut auf.

BESCHREIBUNG

A Zerlegbarer Fleischwolf

 A1 Aluminium-Gehäuse

 A2 Schnecke

 A3 Selbstschärfendes Messer

 A4 Lochscheiben:

 A4a Lochscheibe mit mittelgroßen Löchern - zum fein Hacken

 A4b Lochscheibe mit großen Löchern - zum grob Hacken

 A5 Aluminium-Verschlussring

B Abnehmbarer Einfülltrichter

C Stopfer

D Ein/Aus-Taste

E Motorblock

F Coulis-Zubehör

 F1 Kunststoff-Gehäuse

 F2 Mitnehmer + Feder

 F3 Kunststoff-Schnecke

 F4 Filter

 F5 Kunststoff-Verschlussring

 F6 Auslauf

G Gemüseschneider

 G1 Trommelgehäuse

 G2 Stopfer

 G3 Trommeln

 G3a Schneiden

 G3b grob Raspeln

 G3c fein Raspeln

 G3d Parmesan reiben

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Waschen Sie alle Zubehörteile und trocknen Sie sie anschließend sofort sorgfältig ab.

FLEISCHWOLF (A)

Die Lochscheiben und das Messer müssen gefettet bleiben. Reiben Sie sie mit Speiseöl ein.

Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb, wenn die Lochscheiben nicht gefettet sind.

INBETRIEBNAHME

FLEISCHWOLF (A)

Zusammenbau des Fleischwolfs (Abb. 1.1, 1.2 und 1.3)

Nehmen Sie das Gehäuse A1 am Einfüllstutzen und richten Sie die größere Öffnung nach oben. Schieben Sie dann die Schnecke A2 (mit der längeren Achse voran) in das Gehäuse A1. Stecken Sie das Edelstahl-Messer A3 mit den Schneidkanten nach außen auf die aus der Schnecke A2

herausragende kurze Achse. Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe auf das Messer A3, wobei die beiden Vorsprünge in die zwei Aussparungen des Gehäuses A1 einzupassen sind. Schrauben Sie den Verschlussring A5 fest auf (ohne zu blockieren).

Anbringen des Fleischwolfs an dem Gerät (Abb. 2.1 und 2.2)

Halten Sie den Fleischwolf mit leichtnach rechts geneigtem Einfüllstutzen an den nicht angeschlossenen Motorblock E. Die beiden Zapfen des Fleischwolfs müssen dabei in die zwei Aussparungen des Motorblocks einrasten. Drücken Sie den Fleischwolf fest in den Motorblock E hinein und

drehen Sie dann den Einfüllstutzen bis zum Anschlag nach links (der Einfüllstutzen befindet sich in senkrechter Lage). Setzen Sie den abnehmbaren Einfülltrichter B auf die Vorsprünge des Einfüllstutzens des Fleischwolfs. Schließen Sie das Gerät an. Es ist nun betriebsbereit.

Gebrauch

Bereiten Sie die gesamte Menge des Hackguts vor. Entfernen Sie alle Knochen, Knorpel und Sehnen. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (ca. 2x2 cm). Stellen Sie einen Behälter unter den Fleischwolf. Drücken Sie auf der Ein/Aus-Taste D

auf 1, um das Gerät einzuschalten, geben Sie die Stücke auf den Einfülltrichter und schieben Sie sie space des Stopfers C nach und nach in den Einfüllstutzen. Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien in den Einfüllstutzen.

Tipp

Nachdem Sie das gesamte Fleisch zerkleinert haben, können Sie einige Brotstücke nachschieben, um alle Hackfleischreste zu entfernen.

Rezept

Bitte beachten: Bei Rezepten, die eine hohe Leistung verlangen, darf die Betriebszeit 20 Sekunden nicht übersteigen.

KIBBEH BI LABAN (Kibbeh-Klöße mit Joghurtsauce)

6 Personen – Zubereitungszeit: 1 Std. Ruhezeit: 1 Std. im Kühlschrank

Zutaten für die Hackfleischmischung:

600 g Fleisch – 300 g Bulgur (geschälte Weizenkörner) – Salz

Zutaten für die Sauce:

1 kg Joghurt – 1 Bund Koriander – 4 Knoblauchzehen – 3 EL Maizena – Salz, Pfeffer

1. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke. Setzen Sie die 4,7 mm-Lochscheibe in den Fleischwolf ein. Drehen Sie das Fleisch durch den Fleischwolf und mengen Sie dabei den Bulgur unter. Drehen Sie das Hackgut mindestens 2 Mal durch den Fleischwolf, um eine gleichmäßige Masse erhalten. Salzen Sie die Hackfleischmischung und lassen Sie sie 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
2. Formen Sie das Hackgut zu Klößchen.
3. Zum Zubereiten der Sauce: Waschen Sie das Bund Koriander, tupfen Sie ihn mit Küchenpapier ab und tupfen Sie die Blätter ab. Schälen Sie den Knoblauch und zerdrücken Sie ihn. Braten Sie

Knoblauch und Koriander in einer Pfanne bei schwacher Hitze 1 bis 2 Minuten an. Anschließend zur Seite stellen.

4. Verrühren Sie Joghurt und Maizena. Salzen und Pfeffern Sie diese Mischung. Gießen Sie diese Joghurtmasse durch ein feines Sieb in einen Topf. Bringen Sie sie zum Kochen und schalten Sie dann auf eine niedrigere Stufe zurück. Rühren Sie die Joghurtmasse immer wieder durch, damit sie nicht anbrennt.
5. Geben Sie Knoblauch und Koriander dazu. Pochieren Sie die Kibbeh-Klöße 10 Minuten lang.

COULIS-ZUBEHÖR (F)

Zusammenbau des Coulis-Zubehörs (Abb. 3.1 und 3.2)

Nehmen Sie die Schnecke F3 (Sechseck nach oben) und setzen Sie den Mitnehmer F2 darauf (Feder Richtung Schnecke).

Nehmen Sie das Gehäuse F1 am Einfüllstutzen und richten Sie die größere Öffnung nach unten. Setzen Sie dann Schnecke (F3) samt

Mitnehmer (F2) ein. Bringen Sie den Filter F4 an, wobei die beiden Vorsprünge in die zwei Aussparungen des Gehäuses F1 einzupassen sind.

Setzen Sie den Verschlussring F5 auf und schrauben Sie ihn fest.

Anbringen des Coulis-Zubehörs auf dem Gerät (Abb. 3.3 und 3.4)

Halten Sie das Coulis-Zubehör mit leicht nach rechts geneigtem Einfüllstutzen an den nicht angeschlossenen Motorblock E. Die beiden Zapfen des Zubehörs müssen dabei in die zwei Aussparungen des Motorblocks einrasten. Drücken Sie das Zubehör fest in den Motorblock E und drehen Sie dann

Einfülltrichter B auf die Vorsprünge des Einfüllstutzens des Fleischwolfs.

Gebrauch

Bereiten Sie die Zutaten vor (waschen, entkernen und eventuell in Stücke schneiden, damit sie in den Einfüllstutzen passen).

Verarbeiten Sie niemals Früchte mit Kernen.

Stellen Sie einen Behälter unter den Auslauf, um den Saft aufzufangen.

Stellen Sie einen zweiten Behälter an das Ende des Auslaufes, um Feststoffe (Schale, kleine Kerne...)

den Einfüllstutzen bis zum Anschlag nach links (der Einfüllstutzen befindet sich in senkrechter Lage).

Stecken Sie den abnehmbaren Auslauf F6 bis zum Anschlag auf den Filter. Sie können die Höhe des Auslaufes F6 individuell einstellen (höher oder tiefer).

Setzen Sie den abnehmbaren

Schließen Sie das Gerät an. Es ist nun betriebsbereit.

aufzufangen.

Drücken Sie auf der Ein/Aus-Taste D auf 1, um das Gerät einzuschalten, geben Sie die Stücke auf den Einfülltrichter und schieben Sie sie mithilfe des Stopfers C nach und nach in den Einfüllstutzen.

Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien in den Einfüllstutzen.

GEMÜSESCHNEIDER (G)

Anbringen des Zubehörs (Abb. 4.1 und 4.2)

Ordnen Sie das Trommelgehäuse G1 leicht nach rechts geneigt dem nicht angeschlossenen Motorblock an. Passen Sie die Laschen des Trommelgehäuses in die Öffnungen des Motorblocks E ein. Drücken Sie den überstehenden Schafft des Trommellagers G1 fest in die Achse des Motorblocks E.

Drehen Sie den Einfüllstutzen des Trommelgehäuses G1 bis zum Anschlag nach links. Nehmen Sie die gewünschte Trommel G3 und schieben Sie sie leicht drehend so weit wie möglich in das Trommelgehäuse G1 hinein. Achten Sie darauf, dass sie gut im Lager einrastet.

Gebrauch

Bereiten Sie die Zutaten vor (waschen und eventuell in Stücke schneiden, damit sie in den Einfüllstutzen passen).

Stecken und schalten Sie das Gerät ein. Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen des Trommelgehäuses G1 und schieben Sie mit dem Stopfer

G2 nach. Füllen Sie nach und nach neue Zutaten ein.

Verwenden Sie zum Stopfen niemals Ihre Finger oder sonstige Utensilien. Stecken Sie Ihre Finger niemals in die Trommel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Wenn Sie Käse reiben möchten, entfernen Sie zuvor die Rinde.

REINIGUNG

FLEISCHWOLF (A)

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Drehen Sie den Fleischwolf A nach rechts und ziehen Sie ihn heraus, damit er sich vom Motorblock E löst.
- Gehen Sie mit allen schneidenden Teilen vorsichtig um.
- Waschen Sie alle Teile in warmem Seifenwasser, spülen und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in den Motorblock E eindringt. Wischen Sie ihn einfach

- Nehmen Sie zum Zerlegen des Fleischwolfs A den Stopfer C, den Einfülltrichter B, den Verschlussring A5, die Lochscheibe A4, das Messer A3 und die Schnecke A2 ab.
nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Geben Sie den Fleischwolf A keinesfalls in die Spülmaschine (d.h. Gehäuse A1, Schnecke A2, Verschlussring A5, Messer A3 und Lochscheiben A4).

COULIS-ZUBEHÖR (F)

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Drehen Sie das Zubehör A nach rechts und ziehen Sie es heraus, damit es sich vom Motorblock E löst.
- Nehmen Sie zum Zerlegen des Zubehörs F den Stopfer C, den Einfülltrichter B, den Auslauf F6, den Verschlussring F5, den Filter F4, die Schnecke F3 und den

- Mitnehmer F2 ab.
- Waschen Sie alle Teile in warmem Seifenwasser, spülen und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in den Motorblock E eindringt. Wischen Sie ihn einfach nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

GEMÜSESCHNEIDER (G)

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Drehen Sie das Trommelgehäuse G nach rechts und ziehen Sie es heraus, damit es sich vom Motorblock E löst.
- Waschen Sie alle Teile in warmem Seifenwasser, spülen und trocknen

- Sie sie sorgfältig ab.
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in den Motorblock E eindringt. Wischen Sie ihn einfach nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Überprüfen Sie den ordnungsgemäßen Anschluss.

Wenn das Gerät noch immer nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Moulinex-Kundendienstwerkstatt. (siehe Liste im Serviceheft).

Le agradecemos que haya elegido un aparato de la gama Moulinex.

Atención: Junto a este aparato viene un libro de instrucciones de seguridad LS-123456. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este libro y consérvelo.

DESCRIPCIÓN

A Cabezal picador extraíble

 A1 Cuerpo de aluminio

 A2 Tornillo

 A3 Cuchilla de acero inoxidable autoafilable

 A4 Rejillas

 A4a Rejilla de orificios pequeños - para picado fino

 A4b Rejilla de orificios grandes - para picado grueso

 A5 Tuerca de aluminio

B Bandeja extraíble

C Empujador de carne

D Botón de funcionamiento / parada

E Bloque motor

F Accesorio para jugos

 F1 Cuerpo de plástico

 F2 Engranaje de arrastre + muelle

 F3 Tornillo de plástico

 F4 Filtro

 F5 Tuerca de plástico

 F6 Receptáculo

G Cortador de verduras

 G1 Depósito

 G2 Empujador de verduras

 G3 Cilindros

 G3a Cilindro para troceado

 G3b Cilindro para rallado grueso

 G3c Cilindro para rallado fino

 G3d Cilindro para parmesano

ANTES DEL PRIMER USO

Lave todos los accesorios y séquelos bien.

CABEZAL PICADOR (A)

La rejilla y la cuchilla deben permanecer engrasadas. Úntelas con aceite.

No ponga a funcionar el aparato en vacío si la rejilla y la cuchilla no están engrasadas.

PUESTA EN MARCHA

CABEZAL PICADOR (A)

Montaje del cabezal picador (esquemas 1.1, 1.2 y 1.3)

Sujete el cuerpo A1 por la chimenea situando la abertura más ancha hacia arriba. Introduzca a continuación el tornillo A2 (eje largo primero) en el cuerpo A1.

Encaje la cuchilla de acero inoxidable A3 en el eje corto que sobrepasa

el tornillo A2 colocando las aristas cortantes hacia fuera. Coloque la rejilla que desee sobre la cuchilla A3, encajando las 2 patillas con las 2 muescas del cuerpo A1.

Atornille a fondo (sin bloquear) la tuerca A5.

Instalación del cabezal picador en el aparato (esquemas 2.1 y 2.2)

Coloque el cabezal picador con la chimenea inclinada hacia la derecha frente al bloque motor E desconectado.

Encaje las 2 bayonetillas del cabezal picador en las 2 muescas del bloque motor.

Encaje a fondo el cabezal picador en el bloque motor E y lleve a continua-

ción la chimenea hacia la izquierda hasta el tope (la chimenea deberá estar ahora en posición vertical).

Encaje la bandeja extraíble B en las patillas de la chimenea del cabezal picador.

Conecte el aparato, ya está listo para usar.

Uso

Prepare toda la cantidad de alimento que desee picar y elimine los huesos, cartílagos y nervios. Corte la carne en trozos (2 cm x 2 cm aproximadamente).

Coloque un recipiente debajo del cabezal picador.

Presione en la posición 1 del botón D

para poner en marcha el aparato, coloque los trozos en la bandeja e introduzcalos uno a uno en la chimenea con ayuda del empujador C. Cuando introduzca alimento en la chimenea, nunca empuje con los dedos ni con otro utensilio.

Truco

Cuando termine de utilizar el aparato, puede introducir algunos trozos de pan para arrastrar los trozos de carne que hayan podido quedar dentro.

Receta

Nota: Para recetas que requieran una potencia elevada, el tiempo de uso no debe superar los 20 s.

KIBBE BI LABAN (Albóndigas de kibbe con yogur)

6 personas – Preparación: 1 h

Reposo: 1 h in frigorífico

Ingredientes para la masa

300 g de burghoul (trigo partido) - sal

Ingredientes para la salsa

1 kg de yogurt - 1 manojo de cilantro - 4 dientes de ajo - 3 cucharadas de maicena - sal y pimienta

1. Corte la carne en trozos. Instale la rejilla de 4,7 mm en la picadora. Pique la carne incorporando a la vez el burlol. Pase la mezcla por la picadora al menos 2 veces para obtener una mezcla homogénea. Añada sal y deje reposar la pasta en frío durante 1 hora.
2. Forme albóndigas con la pasta.
3. Para preparar la salsa: lave la rama de cilantro, escúrrala en papel absorbente y desprenda las hojas. Pele el ajo y macháquelo. Rehogue el ajo y el cilantro en una

sartén durante 1 o 2 minutos a fuego lento. Manténgalo aparte.

4. Bata juntos el yogur y la maicena y añada después sal y pimienta. Vierta todo en una cazuela filtrándolo con un colador fino. Lleve la mezcla a ebullición y después baje el fuego. Vigile la cocción mientras remueve para que el yogur no se pegue.
5. Añada el ajo y el cilantro. Escalfe las albóndigas de kibbe durante 10 minutos.

ACCESORIO PARA JUGOS (F)

Montaje del accesorio para jugos (esquemas 3.1 y 3.2)

Sujete el tornillo F3 (con el hexágono hacia arriba) e inserte en él el engranaje de arrastre F2 (con el muelle en la misma dirección que el tornillo).

Sujete el cuerpo F1 por la chimenea situando la abertura más ancha hacia abajo. A continuación, intro-

duzca la unidad de arrastre en él (F2) – tornillo (F3).

Coloque el filtro F4 encajando las 2 patillas con las 2 muescas del cuerpo F1.

Coloque la tuerca F5 y atorníllela a fondo.

Instalación del accesorio para jugos en el aparato (esquemas 3.3 y 3.4):

Coloque el cabezal del accesorio para jugos con la chimenea inclinada hacia la derecha frente al bloque motor E desconectado.

Encage las 2 bayonetillas del cabezal en las 2 muescas del bloque motor. Encage a fondo el cabezal en el bloque motor E y lleve a continua-

ción la chimenea hacia la izquierda hasta el tope (la chimenea deberá estar ahora en posición vertical).

Encaje el receptor extraíble F6 en el filtro, haciéndolo llegar hasta el tope. Puede regular la posición del receptor F6 (haciendo que la

abertura de salida quede más o menos alta).

Encage la bandeja extraíble B en las patillas de la chimenea del cabezal picador.

Conecte el aparato, ya está listo para usar.

Uso

Prepare los alimentos (lavados, deshuesados y cortados, si fuera necesario, para que quepan por la chimenea). No introduzca nunca ninguna fruta con el hueso.

Sitúe un recipiente bajo el receptor para recoger el jugo.

Sitúe un segundo recipiente, en el extremo del receptor, para recoger

los restos secos (piel, pepitas, etc.).

Presione en la posición 1 del botón D para poner en marcha el aparato, coloque los trozos en la bandeja e introduzcalos uno a uno en la chimenea con ayuda del empujador C.

Cuando introduzca alimento en la chimenea, nunca empuje con los dedos ni con otro utensilio.

CORTADOR DE VERDURAS (G) Montaje (esquemas 4.1 y 4.2):

Coloque el depósito G1 inclinado hacia la derecha frente al bloque motor desconectado; encage sus lengüetas con las aberturas del bloque motor E. Encage la varilla que sobresale del depósito G1 en el eje del bloque motor E. Lleve la chimenea

del depósito G1 hacia la izquierda hasta que haga tope. Sujete el cilindro elegido G3, e introduzcalo en el depósito G1 haciéndolo girar ligeramente para que quede bien encajado a fondo en el espacio destinado a él.

Uso

Prepare los alimentos (lavados y cortados, si fuera necesario, para que quepan por la chimenea).

Conecte el aparato y póngalo en funcionamiento. Introduzca los alimentos por la chimenea del depósito G1 y presiónelos con el empujador

G2, continúe introduciendo alimentos de forma regular.

Nunca empuje los ingredientes con los dedos o con otros utensilios.

No meta los dedos en los cilindros mientras estos funcionan.

Para rallar, retire previamente la corteza de los quesos.

LIMPIEZA

CABEZAL PICADOR (A):

- Antes de proceder a la limpieza del aparato, desconéctelo. Gire el cabezal picador A hacia la derecha y tire hacia usted para separarlo del bloque motor E.
- Tenga cuidado al manipular las piezas cortantes.
- Lave todas las piezas con agua caliente y jabón, aclárelas y séquelas bien.
- No deje que entre humedad en el
- Para desmontar el cabezal picador A, retire el empujador C y la bandeja B, desatornille la tuerca A5 y retire la rejilla A4, la cuchilla A3 y el tornillo A2.

bloque motor E. Seque simplemente con un paño ligeramente húmedo.

- No introduzca el cabezal picador A en el lavavajillas (es decir, las piezas del cuerpo A1, tornillo A2, tuerca A5, cuchilla A3 y rejillas A4).

ACCESORIO PARA JUGOS (F)

- Antes de proceder a la limpieza del aparato, desconéctelo. Gire el accesorio F hacia la derecha y tire hacia usted para separarlo del bloque motor E.
- Para desmontar el accesorio F, quite el empujador C, la bandeja B y el receptor F6, desatornille la tuerca F5, retire el filtro F4, el tornillo
- F3 y el engranaje de arrastre F2.
- Lave todas las piezas con agua caliente y jabón, aclárelas y séquelas bien.
- No deje que entre humedad en el bloque motor E. Seque simplemente con un paño ligeramente húmedo.
- No introduzca el aparato en el lavavajillas.

CORTADOR DE VERDURAS (G):

- Antes de proceder a la limpieza del aparato, desconéctelo. Gire el depósito G hacia la derecha y tire hacia usted para separarlo del bloque motor E.
- Lave todas las piezas con agua caliente y jabón, aclárelas y séquelas
- bien.
- No deje que entre humedad en el bloque motor E. Seque simplemente con un paño ligeramente húmedo.
- No introduzca el aparato en el lavavajillas.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

Compruebe que esté enchufado.

Si el aparato sigue sin funcionar, diríjase a un Servicio Técnico Autorizado Moulinex (consulte la lista en el folleto de servicio).

Grazie per aver scelto un apparecchio della gamma Moulinex.

DESCRIZIONE

Attenzione: Un libretto con le norme di sicurezza LS-123456 è fornito con questo apparecchio. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere con attenzione questo libretto e conservarlo con cura.

A Testa tritatutto amovibile

 A1 Corpo in alluminio

 A2 Vite

 A3 Coltello inox autoaffilante

 A4 Griglie

 A4a Griglia a fori medi - trito fine

 A4b Griglia a fori grandi - trito grosso

 A5 Dado in alluminio

B Vassoio amovibile

C Pressino

D Interruttore on/off

E Blocco motore

F Accessorio concentrati

 F1 Corpo in plastica

 F2 Trascinatore + molla

 F3 Vite in plastica

 F4 Filtro

 F5 Dado in plastica

 F6 Raccoglitore

G Taglia-verdure

 G1 Caricatore

 G2 Pressino

 G3 Rulli

 G3a Rullo per fette

 G3b Rullo per grattugiato grosso

 G3c Rullo per grattugiato fine

 G3d Rullo per parmigiano

AL PRIMO UTILIZZO

Lavare e asciugare accuratamente tutti gli accessori.

TESTA TRITATUTTO (A)

La griglia e il coltello devono rimanere lubrificati. Cospargerli d'olio.

Evitare di far funzionare l'apparecchio a vuoto se le griglie non sono lubrificate.

AVVIAMENTO

TESTA TRITATUTTO (A)

Montaggio della testa tritatutto (fig. 1.1, 1.2 e 1.3)

Afferrare il corpo A1 dall'imboccatura posizionando l'apertura più ampia verso l'alto. Inserire quindi la vite A2 (perno lungo per primo) nel corpo dell'apparecchio A1.

Inserire il coltello inox A3 nel perno corto che sporge dalla vite A2 con le

parti affilate verso l'esterno. Dopo aver scelto la griglia, posizionarla sul coltello A3, facendo corrispondere i 2 incastri con le 2 tacche del corpo A1.

Avvitare bene (ma senza bloccare) il dado A5.

Montaggio della testa tritatutto sull'apparecchio (fig. 2.1 e 2.2)

Posizionare la testa tritatutto di fronte al blocco motore E scollegato dalla corrente, con l'imboccatura superiore inclinata verso destra.

Fare corrispondere le 2 alette della testa tritatutto con le 2 tacche poste sul blocco motore.

Inserire a fondo la testa tritatutto nel blocco motore E girare quindi

l'imboccatura verso sinistra fino all'arresto (l'imboccatura dovrà trovarsi in posizione verticale).

Inserire il vassoio amovibile B negli incastri dell'imboccatura della testa tritatutto.

Inserire la spina nella presa di corrente: l'apparecchio è pronto all'uso.

Utilizzo

Preparare gli alimenti da tritare, eliminando ossa, cartilagini e nervi. Tagliare la carne a pezzetti (circa 2 cm x 2 cm). Sistemare un recipiente sotto la testa tritatutto.

Portare in posizione 1 l'interruttore D per avviare l'apparecchio e, dopo

I nostri consigli

Una volta finito di tritare, è possibile passare alcuni pezzetti di pane per far uscire tutto il trito.

aver disposto i pezzi sul vassoio, farli passare uno a uno nell'imboccatura aiutandosi con il pressino C.

Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti nell'imboccatura.

Ricetta

Nota: per le ricette che richiedono una potenza elevata, il tempo di utilizzo senza interruzione dell'apparecchio non deve superare i 20 secondi.

KIBBE BI LABAN (polpette allo yogurt)

6 persone - Preparazione: 1 h • Riposo: 1 h in frigorifero

ingredienti per kibbe

600 g di carne - 300 g di burgol (grano pestato) - Sale

Ingredienti per la salsa

1 kg di yogurt - un ramo di coriandolo - 4 spicchi d'aglio - 3 cucchiate colme di maizena - Sale e spezie

1. Tagliare la carne in pezzi. Posizionare la griglia da 4,7 mm nel tritatutto. Tritare la carne incorporando il burghoul. Passare almeno 2 volte l'impasto nel tritatutto per ottenere un composto omogeneo. Salare e lasciar riposare in frigorifero per 1 ora.

2. Formare delle polpette con l'impasto.

3. Per la salsa: lavare il coriandolo, asciugarlo con carta assorbente ed eliminare le foglie. Pulire l'aglio e tritarlo. Soffriggere in una padella a

fuoco lento l'aglio e il coriandolo per 1 o 2 minuti. Mettere da parte.

4. Sbattere lo yogurt con la maizena, salare e pepare. Versare il tutto in un recipiente, filtrandolo con un colino. Portare il composto a ebollizione, quindi abbassare la fiamma. Controllare la cottura continuando a mescolare in modo che lo yogurt non si attacchi.
5. Aggiungere l'aglio e il coriandolo. Cuocere in acqua bollente le polpette per 10 minuti.

ACCESSORIO CONCENTRATI (F):

Montaggio dell'accessorio concentrati (fig. 3.1 e 3.2)

Montaggio dell'accessorio concentrati (fig. 3.1 e 3.2)

Prendere la vite F3 (testa verso l'alto) e posizionare il trascinatore F2 (molla in direzione della vite).

Afferrare il corpo F1 dall'imboccatura posizionando l'apertura più ampia

verso il basso. Introdurre quindi l'insieme trascinatore (F2) - vite (F3). Inserire il filtro F4 facendo corrispondere i 2 incastri con le 2 tacche del corpo F1.

Posizionare il dado F5 e avvitare bene.

Montaggio dell'accessorio concentrati sull'apparecchio (fig. 3.3 e 3.4)

Posizionare la testa dell'accessorio concentrati di fronte al blocco motore E scollegato dalla corrente, con l'imboccatura superiore inclinata verso destra.

Fare corrispondere le 2 alette della testa con le 2 tacche poste sul blocco motore.

Inserire a fondo la testa nel blocco motore E e girare quindi l'imboccatura verso sinistra fino all'arresto (l'imboccatura dovrà trovarsi in posizione verticale).

Inserire il raccoglitore amovibile F6 sul filtro e bloccarlo. È possibile regolare la posizione del raccoglitore F6 (at-

tacco più o meno alto). Controllare che l'imboccatura sia sempre verticale, altrimenti riposizionarla.

Inserire il vassoio amovibile B negli

Utilizzo

Preparare gli alimenti (lavati, snocciolati ed eventualmente tagliati per farli entrare nell'imboccatura).

Non introdurre frutta con noccioli.

Posizionare un recipiente sotto al raccoglitore per recuperare il succo.

Posizionare un secondo recipiente, alla fine del raccoglitore, per recuperare le parti solide (bucce, semi...).

incastri dell'imboccatura della testa tritatutto.

Inserire la spina nella presa di corrente: l'apparecchio è pronto all'uso.

Portare in posizione 1 l'interruttore D per avviare l'apparecchio e, dopo aver disposto i pezzi sul vassoio, farli passare uno a uno nell'imboccatura aiutandosi con il pressino C.

Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti nell'imboccatura.

TAGLIA-VERDURE (G)

Montaggio (fig. 4.1 e 4.2)

Di fronte al blocco motore scollegato dalla corrente, posizionare il caricatore G1 inclinato verso destra e far coincidere le alette del caricatore con le aperture del blocco motore E. Inserire l'astina che sporge dal caricatore G1 nel perno del blocco mo-

tore E. Far ruotare l'imboccatura del caricatore G1 verso sinistra fino all'arresto. Prendere il rullo scelto G3 e inserirlo nel caricatore G1 facendolo leggermente girare affinché si posizioni correttamente in sede.

Utilizzo

Preparare gli alimenti (lavati ed eventualmente tagliati per farli entrare nell'imboccatura).

Inserire la spina e avviare l'apparecchio. Introdurre gli alimenti attraverso l'imboccatura del caricatore G1 e spingere aiutandosi con il pressino G2. Aggiungere regolarmente gli alimenti.

Non utilizzare mai le dita o altri utensili per spingere gli alimenti nell'imboccatura.

Non mettere mai le dita all'interno dei rulli durante il funzionamento.

Per la funzione grattugia, rimuovere le croste dai formaggi.

PULIZIA

TESTA TRITATUTTO (A)

- Prima di ogni operazione di pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Ruotare la testa tritatutto

A verso destra e tirarla verso di sé per staccarla dal blocco motore E.

- Per smontare la testa tritatutto A,

togliere il pressino C e il vassoio B, svitare il dado A5, togliere la griglia A4, il coltello A3 e la vite A2.

- Maneggiare le parti taglienti con attenzione.
- Lavare tutti i pezzi con acqua calda e detersivo per piatti, sciacquarli e asciugarli accuratamente.

ACCESSORIO CONCENTRATI (F)

- Prima di ogni operazione di pulizia, scolare l'apparecchio dalla presa di corrente. Ruotare l'accessorio F verso destra e tirarlo verso di sé per staccarlo dal blocco motore E.
- Per smontare l'accessorio F, rimuovere il pressino C, il vassoio B e il raccolto F6, svitare il dado F5, togliere il filtro F4, la vite F3 e il trascinatore F2.

- Non lasciare mai esposto a umidità il blocco motore E. Per pulirlo, utilizzare un panno leggermente umido.
- Non mettere la testa tritatutto A in lavastoviglie (vale a dire: corpo A1, vite A2, dado A5, coltello A3, e griglie A4).

TAGLIA-VERDURE (G)

- Prima di ogni operazione di pulizia, scolare l'apparecchio dalla presa di corrente. Ruotare il caricatore F verso destra e tirarlo verso di sé per staccarlo dal blocco motore E.
- Lavare tutti i pezzi con acqua calda

- Lavare tutti i pezzi con acqua calda e detersivo per piatti, sciacquarli e asciugarli accuratamente.
- Non lasciare mai esposto a umidità il blocco motore E. Per pulirlo, utilizzare un panno leggermente umido.
- Non lavare in lavastoviglie.

e detersivo per piatti, sciacquarli e asciugarli accuratamente.

- Non lasciare mai esposto a umidità il blocco motore E. Per pulirlo, utilizzare un panno leggermente umido.
- Non lavare in lavastoviglie.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

Verificare il collegamento elettrico.

Se il problema persiste, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato Moulinex (vedere l'elenco nel libretto).

Obrigado por ter escolhido um aparelho da gama Moulinex.

Atenção: Um folheto de instruções de segurança LS-123456 é fornecido com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este folheto e guarde-o para futuras utilizações.

DESCRIÇÃO

A Cabeça picadora amovível

 A1 Corpo em alumínio

 A2 Parafuso

 A3 Lâmina inox auto-afiável

 A4 Discos:

 A4a Disco de orifícios médios - para picar fino

 A4b Disco de orifícios grossos - para picar grosso

 A5 Porca em alumínio

B Tabuleiro amovível

C Calcador

D Botão Ligar/Desligar

E Bloco motor

F Acessório para caldos

 F1 Corpo plástico

 F2 Suporte + mola

 F3 Parafuso plástico

 F4 Filtro

 F5 Porca plástica

 F6 Receptáculo

G Cortador de legumes

 G1 Suporte

 G2 Calcador

 G3 Tambores

 G3a tambor fatias

 G3b tambor ralar grosso

 G3b tambor ralar fino

 G3d tambor para queijo parmesão

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave todos os acessórios e seque-os cuidadosamente.

CABEÇA PICADORA (A)

O disco e a lâmina devem manter-se lubrificados. Unte-os com óleo de cozinha.

Não coloque o aparelho a funcionar em vazio se os discos não estiverem devidamente lubrificados.

FUNCIONAMENTO

CABEÇA PICADORA (A):

Montagem da cabeça picadora (esquemas 1.1, 1.2 e 1.3)

Segure o corpo **A1** pelo tubo de alimentação, colocando a abertura mais larga virada para cima. Introduza o parafuso **A2** (eixo comprido primeiro) no corpo **A1**.

Encaixe a lâmina inox **A3** no eixo curto que ultrapassa o parafuso **A2**

colocando as arestas cortantes viradas para fora. Coloque o disco da sua escolha sobre a lâmina **A3**, de forma a fazer corresponder as 2 saliências com os 2 encaixes do corpo **A1**.

Aperte a porca **A5** (sem bloquear).

Colocação da cabeça picadora no aparelho (esquemas 2.1 e 2.2)

De frente para o bloco motor **E** desligado, coloque a cabeça picadora com o tubo de alimentação inclinado para a direita.

Faça corresponder as 2 saliências da cabeça picadora com os 2 encaixes do bloco motor.

Encaixe a cabeça picadora no bloco motor **E** e, de seguida, faça

rodar o tubo de alimentação para a esquerda até bloquear (o tubo de alimentação deverá ficar na vertical).

Fixe o tabuleiro amovível **B** nas saliências do tubo de alimentação da cabeça picadora.

Ligue o aparelho, está pronto a funcionar.

Utilização

Prepare a quantidade do alimento a picar, retirando os ossos, as cartilagens e os nervos. Corte a carne em cubos (cerca de 2 cm x 2 cm). Coloque um recipiente por baixo da cabeça picadora. Prima a posição 1 do botão **D** para colocar o aparelho em fun-

cionalamento, coloque os cubos sobre o tabuleiro e faça-os deslizar, um a um, pelo tubo de alimentação com ajuda do calcador **C**.

Nunca empurre os alimentos pelo tubo com os dedos ou qualquer outro utensílio.

Dica

no final da utilização, deite alguns pedaços de pão no tubo de alimentação para eliminar quaisquer resíduos de carne.

KIBBE BI LABAN (Almôndegas de quibe com iogurte)

6 pessoas – Preparação: 1 h / Repouso: 1 h no frigorífico

Ingredientes para a massa de quibe

600 g de carne - 300 g de bulgur (trigo triturado) - Sal

Ingredientes para o molho

1 kg de iogurte - 1 ramo de coentro - 4 dentes de alho - 3 colheres de sopa de maizena - Sal, pimenta

1. Corte a carne em cubos. Instale o disco de 4,7 mm na picadora. Pique a carne incorporando o bulgur. Passe, pelo menos, 2 vezes a mistura na picadora para obter uma mistura homogénea. Adicione sal e deixe repousar a massa no frigorífico durante 1 hora.
2. Forme as almôndegas com a massa.
3. Para preparar o molho: lave o ramo de coentros, seque-o em papel absorvente e retire as folhas. Descasque o alho e esmague-o. Deixe

Receita

Nota: para as receitas que exigem uma potência elevada, o tempo de utilização não deve exceder os 20 segundos.

KIBBE BI LABAN (Almôndegas de quibe com iogurte)

6 pessoas – Preparação: 1 h / Repouso: 1 h no frigorífico

Ingredientes para a massa de quibe

600 g de carne - 300 g de bulgur (trigo triturado) - Sal

Ingredientes para o molho

1 kg de iogurte - 1 ramo de coentro - 4 dentes de alho - 3 colheres de sopa de maizena - Sal, pimenta

- alourar o alho e o coentro numa friteira durante 1 a 2 minutos em lume brando. Reserve.
4. Bata o iogurte e a maizena e, depois, adicione o sal e a pimenta. Deite tudo numa panela através de um passador fino. Deixe a mistura levantar fervura e depois baixe o lume. Vigie a cozedura mexendo para que o iogurte não talhe.
5. Adicione o alho e o coentro. Escalfe as almôndegas de quibe durante 10 minutos.

ACESSÓRIO PARA CALDOS (F)

Montagem do acessório para caldos (esquemas 3.1 e 3.2)

Segure no parafuso **F3** (hexágono voltado para cima) e coloque o suporte **F2** (mola na direcção do parafuso).

Segure o corpo **F1** pelo tubo de alimentação, colocando a abertura mais larga virada para baixo. Em

seguida, introduza o conjunto do suporte (**F2**) - parafuso (**F3**).

Coloque o filtro **F4** de forma a fazer corresponder as 2 saliências com os 2 encaixes do corpo **F1**.

Posicione a porca **F5** e aperte totalmente.

Colocação do acessório para caldos no aparelho (esquemas 3.3 e 3.4)

De frente para o bloco motor E desligado, coloque a cabeça do acessório para caldos com o tubo

de alimentação inclinado para a direita.

Utilização

Prepare os alimentos (lavados, descarrados e cortados de forma a que consigam entrar no tubo de alimentação).

Nunca introduza fruta com o caroço. Coloque um recipiente por baixo do receptáculo para recuperar os sumos. Coloque um segundo recipiente, por baixo do receptáculo, para recuperar

os resíduos secos (pele, grainhas, etc.). Prima a posição 1 do botão D para colocar o aparelho em funcionamento, coloque os cubos sobre o tabuleiro e faça-os deslizar, um a um, pelo tubo de alimentação com a ajuda do calcador C.

Nunca empurre os alimentos pelo tubo com os dedos ou qualquer outro utensílio.

CORTADOR DE LEGUMES (G)

Montagem (esquemas 4.1 e 4.2)

De frente para o bloco motor desligado, coloque o suporte G1 inclinado para a direita, faça corresponder as abas do suporte com as aberturas do bloco motor E. Fixe a haste saliente do suporte G1 no eixo do bloco motor E. Coloque o tubo de alimentação do suporte G1 para a esquerda até bloquear. Segure no tambor escolhido G3, e coloque-o no suporte G1 rodando-o ligeiramente para que fique bem encaixado no fundo do compartimento.

Utilização

Prepare os alimentos (lavados e cortados de forma a que consigam entrar no tubo de alimentação). Ligue e coloque em funcionamento. Coloque os alimentos no tubo de alimentação do suporte G1 e empurre com o calcador G2; volte a colocar alimentos regularmente.

Nunca empurre com os dedos ou com quaisquer outros utensílios. Nunca insira os dedos nos tambores durante o funcionamento. Para a função raspar, descasque previamente os queijos.

LIMPEZA

CABEÇA PICADORA (A)

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da corrente. Rode a cabeça picadora A para a direita e puxe-a para si de forma a desencaixá-la do bloco motor E.
- Para desmontar a cabeça picadora A, retire o calcador C e o tabuleiro B, desaperte a porca A5, retire o disco A4, a lâmina A3 e o parafuso A2.
- Manuseie as peças cortantes com cuidado.

- Lave todas as peças com água quente e detergente para a loiça, enxágue-as e seque-as cuidadosamente.
- Nunca deixe entrar humidade no bloco motor E. Limpe apenas com um pano ligeiramente humedecido.
- Não coloque a cabeça picadora A na máquina de lavar louça (ou seja, corpo A1, parafuso A2, porca A5, lâmina A3 e discos A4).

ACESSÓRIO PARA CALDOS (F)

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da corrente. Rode o acessório F para a direita e puxe-o para si de forma a desencaixá-lo do bloco motor E.
- Para desmontar o acessório F, retire o calcador C, o tabuleiro B e o receptáculo F6, desaperte a porca F5, retire o filtro F4, o parafuso F3 e o suporte F2.
- Lave todas as peças com água quente e detergente para a loiça, enxagúe-as e seque-as cuidadosamente.
- Nunca deixe entrar humidade no bloco motor E. Limpe apenas com um pano ligeiramente humedecido.
- Não coloque na máquina de lavar louça.

CORTADOR DE LEGUMES (G)

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da corrente. Rode o suporte G para a direita e puxe-o para si de forma a desencaixá-lo do bloco motor E.
- Lave todas as peças com água quente e detergente para a loiça, enxagúe-as e seque-as cuidadosamente.
- Nunca deixe entrar humidade no bloco motor E. Limpe apenas com um pano ligeiramente humedecido.
- Não coloque na máquina de lavar louça.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

Verifique a ligação.

Se o aparelho continuar sem funcionar, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex

(ver lista no folheto de Assistência Técnica).

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της σειράς προϊόντων Moulinex.

Προσοχή: Μαζί με τη συσκευή παρέχεται ένα εγχειρίδιο οδηγιών ασφαλείας LS-123456. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο και φυλάξτε το επιμελώς.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Αφαιρούμενη κεφαλή κοπής

 A1 Κυρίως τμήμα από αλουμίνιο

 A2 Κοχλίας

 A3 Ανοξείδωτο αυτοακονιζόμενο σύστημα λεπίδων

 A4 Σχάρες

 A4a Σχάρα με μικρές οπές - για λεπτό τεμαχισμό

 A4b Σχάρα με μεγάλες οπές - για χοντρό τεμαχισμό

 A5 Παξιμάδι από αλουμίνιο

B Αφαιρούμενος δίσκος

C Πιεστήρας

D Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

E Κεντρική μονάδα

F Εξάρτημα για ζωμό

 F1 Πλαστικό κυρίως σώμα

 F2 Οδηγός + ελατήριο

 F3 Πλαστικός κοχλίας

 F4 Φίλτρο

 F5 Πλαστικό παξιμάδι

 F6 Συλλέκτης

G Λαχανοκόπτης

 G1 Γεμιστήρας

 G2 Πιεστήρας

 G3 Κώνοι κοπής

 G3a Κώνοι κοπής σε φέτες

 G3b Κώνοι χοντρού τριψίματος

 G3c Κώνοι λεπτού τριψίματος

 G3d Κώνοι τριψίματος τυριού

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

██████████ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ -

ΚΕΦΑΛΗ ΚΟΠΗΣ (Α)

Η σχάρα και το σύστημα λεπίδων πρέπει να είναι λαδωμένα. Αλείψτε τα με λάδι.

Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια ή έάν η σχάρα και το σύστημα λεπίδων δεν είναι λαδωμένα.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΚΕΦΑΛΗ ΚΟΠΗΣ (Α)

Συναρμολόγηση της κεφαλής κοπής (εικόνες 1.1, 1.2 και 1.3)

Κρατήστε το κυρίως τμήμα Α1 από το στόμιο πλήρωσης τοποθετώντας το μεγαλύτερο όνοιγμα προς τα επάνω. Εισαγάγετε τον κοχλία Α2 (πρώτα τον μακρύ άξονα) μέσα στο κυρίως τμήμα Α1. Προσαρτήστε το ανοξείδωτο σύστημα λεπίδων Α3 πάνω στον κοντό άξονα που εξέχει από τον κοχλία Α2

τοποθετώντας τα αιχμηρά άκρα προς τα έξω. Τοποθετήστε την επιθυμητή εσχάρα πάνω στο σύστημα λεπίδων Α3, ευθυγραμμίζοντας τις δύο προεξοχές με τις δύο εγκοπές του κυρίως τμήματος Α1. Βιδώστε έως το τέρμα το παξιμάδι Α5 (χωρίς να σφηνώσει).

Τοποθέτηση της κεφαλής κοπής στη συσκευή (εικόνες 2.1 και 2.2)

Στην μπροστινή πλευρά της κεντρικής μονάδας Ε που είναι αποσυνδεμένη από το ρεύμα, κρατήστε την κεφαλή κοπής με το στόμιο πλήρωσης κεκλιμένο προς τα δεξιά.

κατόπιν γυρίστε το στόμιο πλήρωσης προς τα αριστερά μέχρι να συναντήσετε αντίσταση (το στόμιο πλήρωσης θα πρέπει να είναι σε κάθετη θέση).

Ευθυγραμμίστε τους 2 λογχοειδείς συνδέσμους της κεφαλής κοπής με τις 2 εγκοπές της κεντρικής μονάδας.

Προσαρτήστε τον αφαιρούμενο δίσκο Β πάνω στις εγκοπές του στομίου πλήρωσης της κεφαλής κοπής. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και είναι έτοιμη προς χρήση.

Προσαρτήστε της κεφαλής κοπής μέσα στην κεντρική μονάδα Ε και

Χρήση

Προετοιμάστε όλη την ποσότητα τροφών που θέλετε να ψιλοκόψετε, αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια (περίπου 2 x 2 εκ.).

την έναρξη λειτουργίας της συσκευής, τοποθετήστε τα κομμάτια πάνω στον δίσκο και σπρώξτε ένα προς ένα μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τη βοήθεια του πιεστήρα C.

Τοποθετήστε ένα σκεύος κάτω από την κεφαλή κοπής.

Ποτέ μη σπρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής.

Πατήστε το τμήμα 1 του διακόπτη D για

Συμβουλή

Στο τέλος της επεξεργασίας, μπορείτε να προσθέσετε μερικά μικρά κομμάτια ψωμιού ώστε να εξαχθεί ολός ο κιμάς.

Συνταγή

Σημείωση: Για τις συνταγές που απαιτούν αυξημένη ισχύ, ο χρόνος χρήσης της συσκευής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 δευτ.

ΚΙΜΠΕ ΜΠΙΛ ΛΑΜΠΑΝ (κεφτεδάκια κιμπέ με γιαούρτι)

6 άτομα - Προετοιμασία: 1 ώρα Χρόνος ξεκούρασης: 1 ώρα στο ψυγείο

Συστατικά για τη ζύμη για τα κεφτεδάκια κιμπέ

600 γρ. κρέας - 300 γρ. πλιγούρι (αλεσμένο σιτάρι) - αλάτι

Συστατικά για τη σάλτσα

1 κιλό γιαούρτι - 1 ματσάκι κόλιανδρο - 4 σκελίδες σκόρδο - 3 κουταλιές της σούπας άνθος αραβοσίτου • αλάτι, πιπέρι

1. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια.

Τοποθετήστε την εσχάρα 4,7 χιλ. στον κόπτη. Ψιλοκόψτε το κρέας στον κόπτη και προσθέστε το πλιγούρι. Περάστε τουλάχιστον 2 φορές το μείγμα από τον κόπτη για να γίνει ομοιογενές. Αλατίστε και κατόπιν αφήστε το μείγμα στο ψυγείο για 1 ώρα.

2. Πλάστε τα κεφτεδάκια με τη ζύμη.

3. Για την προετοιμασία της σάλτσας: πλύνετε το ματσάκι κόλιανδρου, στραγγίζετε το σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας και κόψτε τα φύλλα. Ξεφλουδίστε το σκόρδο και πολτοποιήστε το. Σοτάρετε το σκόρδο

και τον κόλιανδρο στο τηγάνι για 1 έως 2 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Αφήστε το μείγμα στην άκρη.

4. Χτυπήστε το γιαούρτι με το άνθος αραβοσίτου και αλατοπιπερώστε. Προσθέστε το μείγμα σε μια κατσαρόλα περνώντας το από ένα λεπτό σουρωτήρι. Βράστε το μείγμα και κατόπιν χαμηλώστε τη φωτιά. Να παρακολουθείτε το φαγητό κατά το μαγείρεμα και να ανακατεύετε συχνά για να μην κολλήσει το γιαούρτι.

5. Προσθέστε το σκόρδο και τον κόλιανδρο. Σιγοβράστε τα κεφτεδάκια κιμπέ για 10 λεπτά.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΖΩΜΟ (F)

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος για ζωμό (εικόνες 3.1 και 3.2)

Κρατήστε τον κοχλία F3 (εξαγωνική πλευρά προς τα πάνω) και τοποθετήστε μέσα τον οδηγό F2 (με το ελατήριο να κοιτά προς τον κοχλία).

Κρατήστε το κυρίως τμήμα F1 από το στόμιο πλήρωσης τοποθετώντας το μεγαλύτερο άνοιγμα προς τα κάτω.

Εισαγάγετε το συναρμολογημένο σύνολο οδηγού (F2) - κοχλία (F3).

Τοποθετήστε το φίλτρο F4 ευθυγραμμίζοντας τις δύο προεξοχές με τις δύο εγκοπές του κυρίως τμήματος F1. Τοποθετήστε το παξιμάδι F5 και βιδώστε έως το τέρμα.

Τοποθέτηση του εξαρτήματος για ζωμό στη συσκευή (εικόνες 3.3 και 3.4)

Στην μπροστινή πλευρά της κεντρικής μονάδας Ε που είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα, κρατήστε την κεφαλή του εξαρτήματος για ζωμό με το στόμιο πλήρωσης κεκλιμένο προς τα δεξιά. Ευθυγραμμίστε τους 2 λογχοειδείς συνδέσμους της κεφαλής με τις 2 εγκοπές της κεντρικής μονάδας. Προσαρτήστε έως το τέρμα την κεφαλή μέσα στην κεντρική μονάδα Ε και κατόπιν γυρίστε το στόμιο πλήρωσης προς τα αριστερά μέχρι να συναντήσετε

αντίσταση (το στόμιο πλήρωσης θα πρέπει να είναι σε κάθετη θέση). Προσαρτήστε τον αφαιρούμενο συλλέκτη Φ6 στο φίλτρο έως το τέρμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε την τοποθέτηση του συλλέκτη Φ6 (έξοδος υψηλότερα ή χαμηλότερα).

Προσαρτήστε τον αφαιρούμενο δίσκο Β πάνω στις εγκοπές του στομίου πλήρωσης της κεφαλής κοπής.

Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και είναι έτοιμη προς χρήση.

Χρήση

Προετοιμάστε τις τροφές (πλύσιμο, αφαίρεση των κουκουτσιών και τεμαχισμός κατά περίπτωση για να τις τοποθετήσετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης).

Ποτέ μην εισάγετε φρούτα με κουκούτσια.

Τοποθετήστε ένα σκεύος κάτω από τον συλλέκτη για τη συλλογή του ζωμού. Τοποθετήστε ένα δεύτερο σκεύος κάτω από την άλλη έξοδο του συλλέκτη.

ΛΑΧΑΝΟΚΟΠΗΣ (G)

Συναρμολόγηση (εικόνες 4.1 και 4.2)

Αφού αποσυνδέσετε την κεντρική μονάδα από το ρεύμα, στην μπροστινή πλευρά της τοποθετήστε τον γεμιστήρα G1 γυρισμένο προς τα δεξιά ευθυγραμμίζοντας τα πτερύγια του γεμιστήρα με τα ανοίγματα της κεντρικής μονάδας Ε. Πιέστε το στέλεχος που εξέχει από τον γεμιστήρα G1 μέσα

κτη για τη συλλογή των ξηρών υπολειμμάτων (φλούδα, σπόρους...).

Πατήστε το τμήμα 1 του διακόπτη D για την έναρξη λειτουργίας της συσκευής, τοποθετήστε τα κομμάτια πάνω στον δίσκο και σπρώξτε ένα προς ένα μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τη βοήθεια του πιεστήρα C.

Ποτέ μη σπρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής.

στον άξονα της κεντρικής μονάδας Ε. Γυρίστε το στόμιο πλήρωσης του γεμιστήρα G1 προς τα αριστερά έως το τέρμα. Εισαγάγετε το επιθυμητό τύμπανο κοπής G3 μέσα στον γεμιστήρα G1 περιστρέφοντάς το ελαφρώς για να ασφαλίσει καλά στο βάθος του γεμιστήρα.

Χρήση

Προετοιμάστε τις τροφές (πλύσιμο και τεμαχισμός κατά περίπτωση για να τις τοποθετήσετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης).

Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και θέστε τη σε λειτουργία. Εισαγάγετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης του γεμιστήρα G1 και σπρώξτε τις με τη βοήθεια του πιεστήρα G2, συμπληρώ-

νοντας σε τακτικά χρονικά διαστήματα. Ποτέ μη σπρώχνετε τις τροφές μέσα στο στόμιο πλήρωσης με τα δάχτυλα ή οποιοδήποτε άλλο σκεύος μαγειρικής.

Μη βάζετε τα δάχτυλά σας μέσα στα τύμπανα κοπής κατά τη λειτουργία.

Για το τρίψιμο τυριού, αφαιρέστε εκ των προτέρων την κρούστα του τυριού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΚΕΦΑΛΗ ΚΟΠΗΣ (Α)

- Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
Περιστρέψτε την κεφαλή κοπής Α προς τα δεξιά και τραβήξτε την προς το μέρος σας για να την αφαιρέστε από την κεντρική μονάδα Ε.
- Να χειρίζεστε τα αιχμηρά μέρη με προσοχή.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά.
- Ποτέ μην αφήνετε να εισέλθει υγρασία μέσα στην κεντρική μονάδα Ε.

ΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΖΩΜΟ (F)

- Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
Περιστρέψτε το εξάρτημα Φ προς τα δεξιά και τραβήξτε την προς το μέρος σας για να το αφαιρέστε από την κεντρική μονάδα Ε.
- Για να αποσυναρμολογήσετε το εξάρτημα Φ, αφαιρέστε τον πιεστήρα Σ, τον δίσκο Β και τον συλλέκτη Φό, ξεβιδώστε το παξιμάδι Φ5, αφαιρέστε το φίλτρο Φ4, τον κοχλία Φ3 και

- Για να αποσυναρμολογήσετε την κεφαλή κοπής Α, αφαιρέστε τον πιεστήρα Σ και τον δίσκο Β, ξεβιδώστε το παξιμάδι Α5, αφαιρέστε την εσχάρα Α4, το σύστημα λεπίδων Α3 και τον κοχλία Α2.

Σκουπίστε την απλώς με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί.

- Μην πλένετε την κεφαλή κοπής Α στο πλυντήριο πιάτων (δηλαδή, το κυρίως τμήμα Α1, τον κοχλία Α2, το παξιμάδι Α5, το σύστημα λεπίδων Α3 και τις εσχάρες Α4).

τον οδηγό F2.

- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά.
- Ποτέ μην αφήνετε να εισέλθει υγρασία μέσα στην κεντρική μονάδα Ε.
Σκουπίστε την απλώς με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί.
- Μην τοποθετείτε την κεντρική μονάδα στο πλυντήριο πιάτων.

ΛΑΧΑΝΟΚΟΠΗΣ (G):

- Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
Περιστρέψτε τον γεμιστήρα Γ προς τα δεξιά και τραβήξτε την προς το μέρος σας για να τον αφαιρέστε από την κεντρική μονάδα Ε.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε και

στεγνώστε προσεκτικά.

- Ποτέ μην αφήνετε να εισέλθει υγρασία μέσα στην κεντρική μονάδα Ε.
Σκουπίστε την απλώς με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί.
- Μην τοποθετείτε την κεντρική μονάδα στο πλυντήριο πιάτων.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Επαληθεύστε τη σύνδεσή της στο ρεύμα.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Moulinex (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).

Благодарим вас за покупку электроприбора компании Moulinex.

Внимание: инструкция по технике безопасности LS-123456 поставляется вместе с прибором. Внимательно прочтите инструкцию перед первым использованием прибора и сохраните ее для использования в дальнейшем.

ОПИСАНИЕ

A Съемная головка мясорубки

 A1 Алюминиевый корпус

 A2 Шнек

 A3 Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали

 A4 Решетки:

 A4a Решетка с маленькими отверстиями – для очень мелко нарубленного фарша

 A4b Решетка со средними отверстиями – для мелко нарубленного фарша

 A5 Алюминиевая гайка

B Съемный лоток

C Толкатель

D Кнопка включения/выключения

E Блок мотора

F Приспособление для приготовления соков

 F1 Пластмассовый корпус

 F2 Привод + пружина

 F3 Пластмассовый винт

 F4 Фильтр

 F5 Пластмассовая гайка

 F6 Накопитель для жмыха

G Нож для овощей

 G1 Накопитель

 G2 Толкатель

 G3 Барабаны

 G3a режущий цилиндр

 G3b цилиндр для крупного натирания

 G3c цилиндр для мелкого натирания

 G3d цилиндр для измельчения пармезана

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вымойте все принадлежности и сразу же вытрите их насухо.

ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ (А)

Решетка и нож должны быть постоянно смазанными. Смажьте их растительным маслом. Не запускайте электроприбор без продуктов, если решетка и нож не смазаны.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ (А)

Сборка головки мясорубки (схемы 1.1, 1.2 и 1.3)

Возьмите корпус А1 за загрузочную трубу широким отверстием вверх. Затем вставьте шнек А2 в корпус А1 (длинной осью вперед).

Наденьте режущий нож из нержавеющей стали А3 на короткую ось, выступающую из шнека А2, острыми краями наружу. Поверх режущего ножа А3 наденьте соответствующую решетку, совместив 2 выступа с 2 пазами на корпусе А1.

Навинтите гайку А5 (без фиксации).

Установка головки мясорубки в электроприбор (схема 2.1 и 2.2):

Поднесите головку мясорубки к отсоединенному от электросети блоку мотора Е, наклонив загрузочную трубу вправо.

Совместите 2 байонетных соединения на головке мясорубки с 2 пазами на блоке мотора.

Вставьте головку мясорубки в блок мотора Е до упора, затем поверните загрузочную трубу влево до остановки (в этот момент загрузочная труба должна быть расположена вертикально).

Установите загрузочный лоток В, совместив пазы с выступами на загрузочной трубе головки мясорубки.

Подсоедините прибор к электросети. Он готов к работе.

Использование

Подготовьте необходимое количество продуктов для приготовления фарша, удалив кости и хрящи.

Нарежьте мясо на куски (приблизительно 2 x 2 см).

Поставьте под головку мясорубки емкость для фарша.

Переведите кнопку D в положение 1 для включения прибора, положите куски в лоток и проталкивайте их по одному в загрузочную трубу с помощью толкателя С.

Запрещается проталкивать продукты в загрузочную трубу пальцами или посторонними предметами.

Совет.

В конце работы можно загрузить несколько кусков хлеба для удаления остатков фарша.

Рецепт:

Внимание! Если рецепт предусматривает работу на высокой мощности, время непрерывного использования электроприбора не должно превышать 20 секунд.

КЕББИ БИ ЛАБАН (мясные фрикадельки в йогурте)

6 порций — время приготовления: 1 час

Время выдержки: 1 час в холодильнике

Ингредиенты фарша для кебби:

600 г мяса – 300 г булгура (дробленой пшеницы) – соль

Ингредиенты для соуса:

1 кг йогурта – 1 пучок кинзы – 4 зубчика чеснока – 3 столовые ложки кукурузной муки – соль, перец

1. Нарежьте мясо кусочками. Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Пропустите мясо вместе с булгуром. Пропустите смесь через мясорубку как минимум дважды, чтобы она стала однородной. Посолите и оставьте смесь в холодильнике на 1 час.
2. Скатайте из фарша маленькие шарики.
3. Для приготовления соуса: вымойте пучок кинзы, высушите его бумажным полотенцем и обрвите листья. Очистите и порубите чеснок. Обжарьте чеснок и листья кинзы в сковороде на небольшом огне в течение 1–2 минут. Отложите в сторону.
4. Взбейте йогurt с кукурузной мукой, посолите и поперечите. Влейте полученную смесь в сковороду, процедив через мелкое сито. Доведите смесь до кипения, затем уменьшите огонь. Готовьте на медленном огне, следя за тем, чтобы йогурт не пригорал.
5. Добавьте чеснок и кинзу. Бланшируйте фрикадельки в течение 10 минут.

ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОКОВ (F):

Сборка приспособления для приготовления соков (схемы 3.1 и 3.2)

Возьмите шнек F3 (шестигранником вверх) и вставьте в него привод F2 (пружиной в направлении шнека).

Возьмите корпус F1 за загрузочную трубу широким отверстием вниз. Затем вставьте привод в сборе (F2) – шнек (F3) в него.

Установите фильтр F4, совместив 2 выступа с 2 пазами на корпусе F1.

Установите гайку F5 и навинтите ее без фиксации.

Установка приспособления для приготовления соков в электроприбор (схема 3.3 и 3.4):

Поднесите головку приспособления для приготовления соков загрузочной трубой, наклоненной вправо, к отсоединенному от электросети блоку мотора E, наклонив загрузочную трубу вправо. Совместите 2 байонетных соединения на головке с 2 пазами на блоке мотора.

Вставьте приспособление в блок мотора E до упора, затем поверните загрузочную трубу влево до остановки (этот момент загрузочная труба должна быть расположена вертикально).

Установите накопитель для жмыха F6 на фильтр до остановки. Положение накопителя для жмыха F6 можно отрегулировать (выход выше или ниже).

Установите загрузочный лоток B, совместив пазы с выступами на загрузочной трубе головки мясорубки.

Подсоедините прибор к электросети. Он готов к работе.

Использование

Подготовьте ингредиенты (вымытые, очищенные от семечек и косточек и порезанные, фрукты,

чтобы они могли свободно пройти через загрузочную трубу).

Не кладите фрукты с косточкой.

Подставьте емкость под накопитель для сбора сока.

Поставьте другую емкость в конце накопителя для жмыха, в нее будут помещаться сухие остатки (кожура, семечки и т. д.).

Переведите кнопку D в положение 1 для включения прибора, положите куски в лоток и проталкивайте их по одному в загрузочную трубу с помощью толкателя C.

Запрещается проталкивать продукты в загрузочную трубу пальцами или посторонними предметами.

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ (G):

Сборка (схемы 4.1 и 4.2):

Наклоните накопитель G1 вправо и установите на отсоединенный от электросети блок мотора E, совмещая выступы на накопителе с пазами на блоке мотора. Вставьте выступающий из накопителя G1 стержень в вал блока мотора E. Поверните загрузочную трубу накопителя G1 влево до упора. Возьмите выбранный цилиндр G3 и вставьте его в накопитель G1, слегка вращая; он должен полностью войти в нижнюю часть корпуса.

Использование

Подготовьте ингредиенты (вымытые и порезанные овощи, чтобы они могли свободно пройти через загрузочную трубу).

Включите электроприбор в сеть и запустите. Кладите ингредиенты в загрузочную трубу накопителя G1 и проталкивайте с помощью толкателя G2, постоянно подкладывая новую порцию.

Никогда не проталкивайте ингредиенты пальцами или какими-либо другими предметами.

Не помещайте пальцы в цилиндры во время работы прибора.

Для измельчения сыра устанавливайте соответствующий цилиндр заранее.

ОЧИСТКА

ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ (A)

- Перед любыми процедурами по очистке следует отсоединить прибор от электросети. Поверните головку мясорубки A вправо и, потянув ее на себя, отсоедините от блока мотора E.
- Разберите головку мясорубки A: снимите толкатель C и лоток B, отвинтите гайку A5, снимите решетку A4 и нож A3, извлеките шnek A2.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми деталями.
- Вымойте все детали в горячей воде с мылом, ополосните и вытрите насухо.
- Не допускайте попадания влаги внутрь блока мотора E. Его достаточно протереть слегка увлажненной тканью.
- Не мойте головку мясорубки A (корпус A1, шnek A2, гайку A5, режущий нож A3 и решетки A4) в посудомоечной машине.

ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОКОВ (F):

- Перед любыми процедурами по очистке следует отсоединить прибор от электросети.
Поверните приспособление A вправо и, потянув его на себя, отсоедините от блока мотора E.
- Для отсоединения приспособления F, извлеките толкатель C, отсоедините лоток B и накопитель для жмыха F6, отвинтите гайку F5, снимите фильтр F4, шнек F3 и привод F2.
- Вымойте все детали в горячей воде с мылом, ополосните и вытрите насухо.
- Не допускайте попадания влаги внутрь блока мотора E. Его достаточно протереть слегка увлажненной тканью.
- Не мойте в посудомоечной машине.

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ ОВОЩЕЙ (G):

- Перед любыми процедурами по очистке следует отсоединить прибор от электросети.
Поверните накопитель G вправо и, потянув его на себя, отсоедините от блока мотора E.
- Вымойте все детали в горячей воде с мылом, ополосните и вытрите насухо.
- Не допускайте попадания влаги внутрь блока мотора E. Его достаточно протереть слегка увлажненной тканью.
- Не мойте в посудомоечной машине.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

Проверьте подключение к электросети.

Если электроприбор по-прежнему не работает, следует обратиться в авторизованный сервисный центр Moulinex (см. список в буклете сервисного обслуживания).

Дякуємо за вибір приладу з лінії товарів Moulinex.

Увага! До цього приладу додається посібник із правилами техніки безпеки LS-123456. Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції з експлуатації та збережіть їх.

ОПИС

A Знімна головка м'ясорубки

A1 Алюмінієвий корпус

A2 Шнек

A3 Ніж із нержавіючої сталі з функцією самозаточування

A4 Решітки:

A4a Решітка з маленькими отворами : для дрібного подрібнення фаршу

A4b Решітка із середніми отворами : для звичайного подрібнення фаршу

A5 Алюмінієва гайка

B Знімний лоток

C Штовхач

D Кнопка «Увімк./Вимк.»

E Блок двигуна

F Додаткова насадка для приготування соку

F1 Пластмасовий корпус

F2 Привід + пружина

F3 Пластмасовий шнек

F4 Фільтр

F5 Пластмасова гайка

F6 Ємність для пюре

G Овочерізка

G1 Накопичувач

G2 Штовхач

G3 Барабани

G3a барабан овочерізки

G3b барабан грубого подрібнення

G3c барабан тонкого подрібнення

G3d барабан для сиру пармезан

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Вимийте всі аксесуари та одразу ж ретельно висушіть їх.

ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (А):

Решітку та ніж необхідно зберігати змазаними. Змащуйте їх рослинною олією. Не використовуйте прилад без продуктів, якщо решітку та ніж не змазано.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (А):

Установлення головки м'ясорубки (схеми 1.1, 1.2 та 1.3)

Візьміть корпус А1 за трубку завантаження широким кінцем догори. Потім вставте шнек А2 (довгою віссю вперед) у корпус А1.

Розташуйте ніж із нержавіючої сталі А3 на коротший вісі, яка виступає зі шнека А2, при цьому різальні кути мають бути спрямовані назовні. Установіть вибрану решітку на ніж А3 таким чином, щоб два виступи на решітці сумістилися із двома пазами на корпусі А1.

До кінця (не блокуючи шнек) закрутіть гайку А5.

Установлення головки м'ясорубки на прилад (схеми 2.1 і 2.2):

Наблизьте головку м'ясорубки (трубка завантаження має бути нахиlena праворуч) до моторного блока Е, який від'єднано від мережі.

Сумістіть два байонети на головці м'ясорубки із двома пазами на моторному блоці.

Повністю вставте головку м'ясорубки в моторний блок Е, а потім поверніть трубку завантаження ліворуч до упору (вона має прийняти вертикальне положення).

Установіть знімний лоток В на відповідні кріплення трубки завантаження головки м'ясорубки.

Під'єднайте прилад до електромережі; він готовий до використання.

Використання

Приготуйте всі потрібні продукти для подрібнення, видаліть кістки, хрящи та жили. Поріжте м'ясо на шматки (приблизно 2 x 2 см).

Розташуйте ємність для фаршу під головкою м'ясорубки.

Увімкніть прилад, установивши перемикач D у положення «1», покладіть шматки м'яса в лоток і за допомогою штовхача С проштовхніть їх у трубку завантаження.

Ніколи не проштовхуйте продукти у трубку завантаження пальцями або іншим приладдям.

Порада.

Завершивши подрібнення м'яса, можна пропустити через м'ясорубку кілька шматків хліба, щоб зібрати залишки фаршу.

Рецепт.

Примітка. Для рецептів, приготування яких вимагає високої потужності, час роботи приладу не повинен перевищувати 20 секунд.

КІББЕ-БІ-ЛАБАН (фрикадельки Кіббе у йогурті)

На 6 порцій – час приготування: 1 година

Час охолодження: 1 година в холодильнику

Інгредієнти для тіста кіббе:

600 г м'ясо – 300 г бургуля (пшенична крупа) – сіль

Інгредієнти для соусу:

1 кг йогурту – 1 пучок коріандру – 4 зубки часнику – 3 столових ложки кукурудзяного борошна – сіль, перець

1. Розріжте м'ясо на шматки. Встановіть у м'ясорубці решітку з отворами 4,7 мм. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, одночасно додаючи бургуль. Пропустіть суміш через м'ясорубку щонайменше двічі до досягнення однорідної консистенції. Посоліть і залиште тісто на 1 годину в холодильнику.
2. Зформуйте з тіста невеликі кульки.
3. Приготування соусу: вимийте пучок коріандру, висушіть його за допомогою абсорбуючого паперу і відрів'ть листя. Почистіть і розчавіть часник. Обсмажте часник і листя коріандру на сковороді протягом 1-2 хвилин на слабкому вогні. Вікладіть убік.
4. Збийте разом йогурт і кукурудзяне борошно, потім додайте сіль та перець. Вилийте суміш йогурту і борошна у кастрюлю через дрібне сито. Доведіть суміш до кипіння, потім зменште вогонь. Під час приготування ретельно помішуйте, щоб йогурт не гуснув.
5. Додайте часник і коріандр. Варіть фрикадельки кіббе протягом 10 хвилин.

ДОДАТКОВА НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВУВАННЯ СОКУ (F):

Установлення додаткової насадка для приготування соку

(схеми 3.1 і 3.2)

Візьміть шнек F3 (шестикутником догори) та вставте в нього привід F2 (пружина має бути розташована в напрямку шнека).

Візьміть корпус F1 за трубку завантаження широким кінцем донизу. Потім вставте в нього блок приводу (F2) – шнек (F3).

Встановіть фільтр F4 таким чином, щоб два виступи на решітці сумістилися із двома пазами на корпусі F1.

Потім закрутіть гайку F5 і шнек до кінця.

Установлення додаткової насадка для приготування соку на прилад (схеми 3.3 та 3.4):

Наблизьте головку додаткової насадка для приготування соку (трубка завантаження має бути нахиlena праворуч) до моторного блока Е, який від'єднано від мережі.

Сумістіть два байонети на головці з двома пазами на моторному блоці.

Повністю вставте головку в моторний блок Е, а потім поверніть трубку завантаження ліворуч до упору (вона має прийняти вертикальне положення).

Установіть знімну ємність для пюре F6 на фільтр до упору. Ви можете налаштувати положення ємності для пюре F6 (висоту вихідного отвору).

Установіть знімний лоток B на відповідні кріплення трубки завантаження головки м'ясорубки. Під'єднайте прилад до електромережі; він готовий до використання.

Використання

Приготуйте продукти (за потреби поміті, очищенні від кісток і подрібнені, щоб вони могли пройти через трубку завантаження).

Не завантажуйте фрукти з кісточками.

Установіть контейнер під ємність для соку, щоб зібрати сік.

Установіть другий контейнер біля кінця ємності для пюре, щоб зібрати сухий залишок (шкірку, зерна тощо).

Увімкніть прилад, установивши перемикач D у положення «1», покладіть шматки м'яса в лоток і за допомогою штовхача C проштовхніть їх у трубку завантаження.

Ніколи не проштовхуйте продукти у трубку завантаження пальцями або іншим приладдям.

ОВОЧЕРІЗКА (G):

Монтаж (схеми 4.1 і 4.2):

У блок двигуна, який слід від'єднати від електромережі, вставте накопичувач G1, нахиливши його вправо, щоб виступи на відсіку зайдли в отвори на блоці двигуна E. Вставте шпиндель, що виступає з накопичувача G1, у вісь блока двигуна E. Поверніть трубку завантаження накопичувача G1 вліво до упору. Візьміть вибраний барабан G3 і вставте його в накопичувач G1, злегка повернувши, доки він повністю не зайде у нижню частину корпуса.

Використання

Приготуйте продукти (за потреби поміті та подрібнені, щоб вони могли пройти через трубку завантаження).

Увімкніть прилад. Покладіть продукти у трубку подавача накопичувача G1 та натискайте штовхачем G2, забезпечуючи регулярну подачу.

Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями або іншим приладдям.

Не вstromляйте пальці у барабани під час роботи.

Для отримання кращих результатів зніміть шкірку із сиру перед подрібненням.

ЧИЩЕННЯ

ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (A):

- Від'єднайте прилад від електромережі перед чищенням. Поверніть головку м'ясорубки A праворуч і потягніть на себе, щоб від'єднати її від моторного блока E.
- Щоб розібрати головку м'ясорубки A, зніміть штовхач C та лоток B, відкрутіть гайку A5, зніміть решітку A4, ніж A3 і шнек A2.
- Поводьтеся обережно з гострими компонентами.
- Вимийте всі компоненти в гарячій мильній воді, ополосніть їх і ретельно висушіть.

- Завжди уникайте потрапляння води в моторний блок Е. Просто протріть його злегка зволоженою тканиною.
- Не мийте головку м'ясорубки А (тобто корпус А1, шнек А2, гайку А5, ніж А3 і решітки А4) у посудомийній машині.

ДОДАТКОВА НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОКУ (F):

- Від'єднайте пристрій від електромережі перед чищенням. Поверніть додаткову насадку А праворуч і потягніть на себе, щоб від'єднати її від моторного блока Е.
- Щоб розібрати додаткову насадку F, зніміть штовхач С, лоток В і ємність для пюре F6, відкрутіть гайку F5, зніміть фільтр F4, шнек F3 і привід F2.
- Вимийте всі компоненти в гарячій мильній воді, ополосніть їх і ретельно висушіть.
- Завжди уникайте потрапляння води в моторний блок Е. Просто протріть його злегка зволоженою тканиною.
- Не кладіть його у посудомийну машину.

ОВОЧЕРІЗКА (G):

- Від'єднайте пристрій від електромережі перед чищенням. Поверніть накопичувач G праворуч і потягніть на себе, щоб від'єднати його від моторного блока Е.
- Вимийте всі компоненти в гарячій мильній воді, ополосніть їх і ретельно висушіть.
- Завжди уникайте потрапляння води в моторний блок Е. Просто протріть його злегка зволоженою тканиною.
- Не кладіть його у посудомийну машину.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

Переконайтесь, що пристрій підключено до електромережі.

Якщо пристрій не працює, зверніться до авторизованого сервісного центру Moulinex (див. список у брошурі із сервісного обслуговування).