

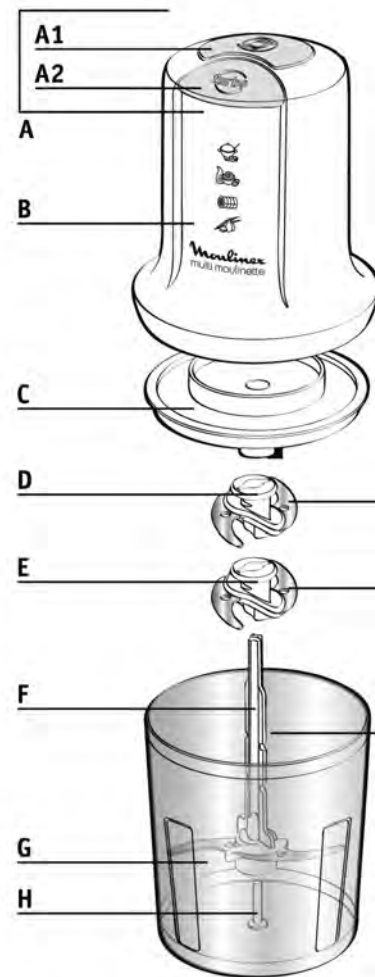
- FR p1 - p6
- NL p7 - p12
- DE p13 - p18
- EN p19 - p24
- ES p25 - p30
- PT p31 - p36
- IT p37 - p42
- DA p43 - p48
- SV p49 - p54
- NO p55 - p60
- FI p61 - p66
- EL p67 - p72
- TR p73 - p80
- AR p86 - p81
- FA p92 - p87

Moulinex®

multi moulinette



- FR
- NL
- DE
- EN
- ES
- PT
- IT
- DA
- SV
- NO
- FI
- EL
- TR
- AR
- FA



Réf : 2404100

www.moulinex.com



 : www.moulinex.com

			
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Petchburi Road, Bangkok, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No. 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	800-395-8325	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Дроздовська 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street, District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

<p>A - Boutons de mise en marche :</p> <p>A1 Vitesse lente</p> <p>A2 Turbo</p> <p>B - Bloc moteur</p> <p>C - Coupelle d'étanchéité</p>	<p>D & E - Couteaux hachoir supérieurs (couteaux identiques)</p> <p>F - Couteau hachoir inférieur</p> <p>G - Bol</p> <p>H - Axe du bol</p>
---	--

CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil, une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Moulinex de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, ainsi qu'avec tous les accessoires rangés dans le bol.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Ne jamais retirer la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet des couteaux.
- L'appareil doit être débranché :
 - avant montage et démontage,
 - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil ménager ne doit pas être utilisé :
 - s'il est tombé par terre,
 - si les couteaux sont détériorés ou incomplets.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant la mise en place des couteaux (**D, E & F**).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de main des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec des parties chaudes, près d'une source de chaleur ou un angle vif.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique. La garantie et la responsabilité du fabricant ne sauraient s'appliquer en cas d'usage professionnel, d'utilisation inappropriée ou de non respect du manuel d'utilisation.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
 - Directive Basse Tension
 - Compatibilité Electromagnétique
 - Environnement
 - Matériaux en contact avec les aliments.

UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires (C, D, E, F, G & H) à l'eau savonneuse. Rincez-les, puis séchez-les soigneusement.

Attention : les lames sont très coupantes, maniez les accessoires tranchants (D, E & F) avec précaution, lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil. Tenez toujours les couteaux par la partie supérieure en évitant de toucher les lames.

Hacher et Mixer (couteaux D, E & F) :

Pour hacher en gros morceaux, le couteau inférieur peut être utilisé tout seul. Pour hacher finement, émincer, faire de la purée, etc..., utilisez les trois couteaux ensemble pour de meilleures performances.

- Placez le bol mixeur (G) sur une surface propre et sèche où il ne risque pas de tomber.
- Placez le couteau inférieur (F) dans le bol mixeur et sur l'axe du bol (H) (Fig. 1).
- Emboitez le ou les couteaux supérieurs (E & F) sur le couteau inférieur déjà mis en place dans le bol.

Remarque : si vous ne voulez utiliser que le couteau inférieur, ignorez cette étape.

- Ajoutez les ingrédients (voir tableau des ingrédients ci-dessous) sans jamais dépasser le niveau max (Fig. 2) :
 - Coupez les en gros morceaux pour obtenir des cubes de 1-1,5 cm ou pour qu'ils rentrent facilement dans le bol mixeur.
 - **Souvenez-vous que les aliments solides, tels que les grains de café, les épices, les glaçons ou la glace, peuvent accélérer l'usure des lames des couteaux.**
- Installez maintenant la coupelle d'étanchéité (C) (Fig. 2).
- Placez le bloc moteur (B) sur l'ensemble en le tournant légèrement pour qu'il soit bien positionné sur le bol (G) (Fig. 3).
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche (A), tout en maintenant l'appareil au niveau du bol (G) pour éviter qu'il tourne. Vous pouvez choisir entre une vitesse lente (A1) ou une vitesse plus rapide (A2 Turbo) (Fig. 4).

- En fin de préparation, relâchez le bouton de mise en marche (A1 ou A2 Turbo), débranchez l'appareil et attendez l'arrêt complet du ou des couteaux (D, E et/ou F).
- Enlevez le bloc moteur (B), la coupelle d'étanchéité (C) et le(s) couteau(x) (D, E et/ou F) pour vider la préparation.

Conseils d'utilisation

Ingrédients	Quantité Maxi	Préconisation	Temps Maxi	Mise en marche recommandée
Persil	30 g	Enlever les tiges	Par impulsion	A1 ou A2
Menthe	30 g	Enlever les tiges	Par impulsion	A1 ou A2
Oignons, échalotes	200 g	Couper en morceaux	Par impulsion	A1
Ail	150 g	-	Par impulsion	A1
Biscottes	20 g	Couper en 4	5 à 10 sec	A1 ou A2
Amandes, noix, noisettes	100 g	Enlever les coquilles	5 à 10 sec	A2
Gruyères	100 g	Couper en cubes	5 à 10 sec	A2
Oeuf dur	3	Couper en 2	5 à 8 sec	A2
Jambon blanc	200 g	Couper en morceaux	5 à 8 sec	A2
Viande à steack	200 g	Enlever les os et les cartilages	8 à 10 sec	A2
Pâtes légères ou potages	0.5 l	-	15 à 20 sec	A1 ou A2
Pruneaux, abricots secs	130 g	Enlever les noyaux	6 à 8 sec	A2
Compotes	300 g	-	10 à 15 sec	A1

Conseils pour obtenir de bons résultats :

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

Attention :

Votre appareil est doté d'une double sécurité : pas de mise en marche possible sans la présence de votre coupelle d'étanchéité (C). Veillez à ce que le bol (G) et le bloc moteur (B) soient correctement positionnés lors de la mise en place, sinon votre appareil ne fonctionnera pas.

Important : pour les préparations liquides, ne pas dépasser le niveau maxi (0,5L) indiqué sur le bol (G).

RECETTES

A réaliser soit avec le couteau hachoir inférieur (F) seul, soit en lui associant le ou les couteaux supérieurs (D & E) pour plus d'efficacité.

Mayonnaise :

2 jaunes d'œufs – 1 cuillère à soupe de moutarde – 2 cuillères à soupe d'eau – 1 cuillère à soupe de vinaigre – 200 ml d'huile – sel, poivre.

Utilisez la vitesse Turbo (A2). Il est important que tous les ingrédients soient à la même température avant de commencer la préparation.

Dans le bol (G) muni du couteau hachoir (F) seul ou des couteaux (D, E, F) associés, mettez tous les ingrédients et seulement 2 cuillères à soupe d'huile.

Faites un pré-mélange en faisant fonctionner pendant 15 secondes. Rajoutez l'huile en 3 fois en faisant fonctionner 10 secondes à chaque fois.

Idée recette : Mayonnaise sans moutarde. Procédez comme ci-dessus en remplaçant la moutarde et l'eau par 2 cuillères à soupe de jus de citron.

Pâte à crêpes : (pour 0,5 L de pâte)

Mettez 100 g de farine, 2 œufs, ¼ de litre de lait, 1 cuillère à soupe d'huile et une pincée de sel dans le bol (G) muni du couteau hachoir (F) seul ou des couteaux (D, E, F) associés.

Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, 15 à 20 secondes environ.

Pâte à gaufres : (pour 0,5 L de pâte soit 15 gaufres environ)

Délaissez 5 g de levure de boulanger dans un peu d'eau tiède. Versez dans le bol (G) muni du couteau hachoir (F) seul ou des couteaux (E et F) associés : 130 g de farine, 2 œufs, 20 cl de lait, 60 g de beurre fondu et 1 cuillère à soupe de sucre vanillé.

Mixez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, 15 à 20 secondes environ.

Laissez reposer la pâte 1 heure.

Pesto au Basilic : (pour 4 personnes)

20 g de pignons de pin - 2 gousses d'ail - 1 branche (50 g) de basilic - 1 cuillère à soupe de noisettes en poudre - 80 ml d'huile d'olive - 40 g de parmesan en poudre, Sel.

Grillez les pignons de pin dans une poêle sans huile et réservez. Hachez en vitesse lente (A1) les feuilles de basilic finement, en plusieurs impulsions. N'hésitez pas à décoller les morceaux de la paroi et à redonner quelques impulsions de plus.

Rajoutez les pignons de pins, la poudre de noisettes, l'ail coupé en deux, le sel et l'huile dans le hachoir. Faites fonctionner pendant 20 secondes en vitesse Turbo (A2). Pour finir ajoutez le parmesan en poudre et mixez 10 secondes de plus en vitesse Turbo (A2) pour que la texture de la sauce soit bien fine.

Cacik : (pour 4 personnes)

1 concombre - 2 gousses d'ail - Menthe fraîche - 10 cl d'huile d'olive - 1 yaourt - Sel et poivre.

Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les graines et hachez-le en petits dés. Salez les morceaux et laissez égoutter pendant 15 minutes. Hachez l'ail et la menthe. Rajoutez le yaourt et l'huile d'olive. Mixez le tout pour obtenir un mélange onctueux. Salez et poivrez. Dans un saladier, ajoutez les morceaux de concombre au mélange obtenu. Placez au réfrigérateur et servir bien frais.

Beurre aux fines herbes :

100 g de beurre - 100 g d'un mélange égal de ciboulette, persil, cerfeuil, estragon, cresson.

Vitesse Turbo (A2). Hachez les herbes. Ajoutez le beurre mou en morceaux. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Avec couteaux double lames

Crème glacée aux fruits rouges :

200 g de fruits rouges surgelés

4 cuillères à soupe de sucre en poudre (environ 30g)

10 à 20cl de crème entière (selon les goûts)

Mixer les fruits 10 à 15 secondes

Rajoutez le sucre et la crème entière

Mixez 15 secondes.

Variantes : d'autres fruits surgelés peuvent être utilisés, myrtilles, framboises, groseilles, petites fraises....)

Avec couteaux triple lames

Marmelade d'abricot au miel

250 g d'abricot moelleux (la recette n'est pas réalisable avec des abricots secs)

65 g de miel crémeux

Versez les abricots dans le bol, incorporez le miel sur les abricots et mixez pendant 8 secondes maximum.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur (B).
- N'immergez jamais le bloc moteur (B). Ne le passez pas sous l'eau. Nettoyez-le avec chiffon humide et séchez-le soigneusement.
- **Manipulez les couteaux (D, E & F) avec précaution car les lames sont très coupantes.**
- **Ne laissez pas les couteaux (D, E & F) tremper avec la vaisselle au fond de l'évier.**
- Afin de faciliter le nettoyage du bol (G) après utilisation, versez 1 verre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol et faites fonctionner l'appareil 5 à

10 secondes avec les couteaux (**D, E & F**), puis rincez sous le robinet.

- En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire ; puis procédez au nettoyage habituel.
- Le bol (**G**), la coupelle d'étanchéité (**C**) et tous les accessoires (**D, E & F**) peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».

Rangement du cordon : enroulez le cordon autour du corps de l'appareil et passez le cordon dans l'encoche prévue à cet effet pour le bloquer (**Fig. 8**).

RECYCLAGE

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

BESCHRIJVING

A - Aan/uit-knoppen: A1 Lage snelheid A2 Turbo	D & E - Bovenste hakmessen (identieke messen) F - Onderste hakmes G - Mengkom H - As van de mengkom
B - Motorblok C - Afsluitdeksel	

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Indien het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van de fabrikant.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht te worden gebruikt door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies betreffende het gebruik van dit apparaat hebben ontvangen door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik met wisselstroom. Wij verzoeken u om, voordat u het apparaat in gebruik neemt, te controleren of de netspanning overeenkomt met de netspanning die op het typeplaatje van het apparaat staat aangegeven.
- Bij verkeerde aansluiting vervalt de garantie.
- Gebruik het apparaat niet leeg of met de accessoires in de mengkom.
- Plaats of gebruik dit apparaat niet op een warme plaat of in de buurt van open vuur (gasfornuis).
- Gebruik het apparaat op een vlakke, stabiele en warmtebestendige ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen of waterspatten. Keer het apparaat niet om.
- Verwijder het afsluitdeksel niet voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - vóór montage of demontage,
 - als er een storing optreedt tijdens het gebruik,
 - vóór reiniging of onderhoud,
 - na elk gebruik.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Controleer voor het gebruik van een verlengsnoer altijd eerst of deze in goede staat verkeert.
- U mag een huishoudelijk apparaat niet gebruiken:
 - indien het apparaat is gevallen,
 - indien het mes is beschadigd of niet compleet is.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u de messen (**D, E en F**) monteert/demonteert.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, diens servicedienst of

een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid worden vervangen om elk gevaar te voorkomen.

- Houd het snoer buiten bereik van kinderen.
- Het snoer mag nooit in de buurt van warme oppervlakken, warmtebronnen of scherpe randen worden geplaatst, of daarmee in contact komen.
- Plaats het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Bedrijfsmatig gebruik, verkeerd gebruik of niet-naleving van de gebruiksaanwijzing doet de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen en maakt de garantie ongeldig.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid uitsluitend accessoires en onderdelen van Moulinex die voor uw apparaat zijn bedoeld.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en wetgevingen:
 - Laagspanningsrichtlijn
 - Elektromagnetische compatibiliteit
 - Milieu
 - Materialen in contact met voedingsmiddelen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Was de accessoires (**C, D, E, F, G en H**) vóór het eerste gebruik in water met afwasmiddel. Spoel de accessoires en droog ze vervolgens goed af.

Let op: de messen zijn vlijmscherp; wees voorzichtig met de scherpe accessoires (D, E en F) wanneer u het apparaat gebruikt of reinigt. Houd de messen altijd aan de steel vast en raak nooit het snijgedeelte aan.

Hakken en mengen (mes D, E en F):

Voor grof hakken kunt u alleen het onderste mes gebruiken. Voor fijn hakken, mengen, pureren, enz. geeft het gebruik van beide messen een beter resultaat.

- Plaats de mengkom (**G**) op een schone en droge ondergrond waar deze niet kan wegglijden.
- Plaats het onderste mes (**F**) in de mengkom en op de as van de mengkom (**H**) (**Fig. 1**).
- Steek het of de bovenste mes(sen) (**E & F**) op het onderste mes dat al op zijn plaats zit in de kom.

Opmerking: als u alleen het onderste mes gebruikt, kunt u deze stap overslaan.

- Voeg de ingrediënten toe (zie onderstaande ingrediëntentabel) zonder het maximumniveau te overschrijden (**Fig. 2**).
- Snijd grotere delen in blokjes van circa 1 à 1,5 cm of zo klein dat ze gemakkelijk in de mengkom passen.
- **Let op: door het hakken van harde ingrediënten zoals koffiebonen, specerijen, ijsklontjes of ijs zullen de messen eerder verslijten.**
- Breng vervolgens het afsluitdeksel (**C**) aan (**Fig. 2**).
- Plaats het motorblok (**B**) in de juiste positie op de mengkom (**G**) met deksel door het iets te draaien (**Fig. 3**).
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop (**A**), terwijl u het apparaat aan de mengkom (**G**) vasthoudt om te voorkomen dat deze gaat ronddraaien. U kunt een lage snelheid (**A1**) of een hogere snelheid (**A2 Turbo**) kiezen (**Fig. 7**).

- Laat aan het einde van de bereiding de aan/uit-knop (**A1 of A2 Turbo**) los, haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat de messen (**D, E en/of F**) volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Verwijder het motorblok (**B**), het afsluitdeksel (**C**) en de messen (**D, E en/of F**) en schenk het mengsel uit de kom.

Gebruiksadviezen:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Advies	Max. tijd	Aanbevolen snelheid
Peterselie	30 g	Steeltjes verwijderen	Impulsen	A1 of A2
Munt	30 g	Steeltjes verwijderen	Impulsen	A1 of A2
Uien, sjalotjes	200 g	In stukjes snijden	Impulsen	A1
Knoflook	150 g	-	Impulsen	A1
Beschuit	20 g	In vieren verdelen	5 tot 10 sec	A1 of A2
Amandelen, noten, hazelnoten	100 g	Doppen verwijderen	5 tot 10 sec	A2
Gruyèrekaas	100 g	In blokjes snijden	5 tot 10 sec	A2
Hardgekookt ei	3	Doormidden snijden	5 tot 8 sec	A2
Gekookte ham	200 g	In stukjes snijden	5 tot 8 sec	A2
Biefstuk	200 g	Botten en kraakbeen verwijderen	8 tot 10 sec	A2
Licht deeg of soep	0.5 l	-	15 tot 20 sec	A1 of A2
Pruimen, gedroogde abrikozen	130 g	Pitten verwijderen	6 tot 8 sec	A2
Vruchtenmoes	300 g	-	10 tot 15 sec	A1

Nuttige tips voor optimale resultaten:

Werk met impulsen, dat wil zeggen: kort op de aan/uit-knop drukken. Maak stukjes voedsel die aan de wand van de kom blijven plakken (ham, uien, enz.) los met een spatel. Verdeel ze in de mengkom en voer twee of drie extra impulsen uit. De maatverdeling van de mengkom geeft het volume aan wanneer het mes in de mengkom is geplaatst, maar is slechts een indicatie.

Let op!

Dit apparaat heeft een dubbele beveiliging: het zal niet werken zolang het afsluitdeksel (**C**) niet op zijn plaats zit. Het apparaat zal evenmin werken als de mengkom (**G**) en het motorblok (**B**) niet goed op hun plaats zitten.

Belangrijk: voor vloeibare bereidingen mag u het op de mengkom (G) aangegeven maximumniveau (0,5 l) niet overschrijden.

RECEPTEN

Uit te voeren met alleen het onderste hakmes (F) of samen met het of de bovenste mes(sen) (D & E) voor een efficiëntere werking.

Mayonaise:

2 eierdooiers - 1 eetlepel mosterd - 2 eetlepels water - 1 eetlepel azijn - 200 ml olie - zout, peper.

Gebruik de snelheid Turbo (A2). Het is belangrijk dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben bij aanvang van de bereiding.

Doe alle ingrediënten en slechts 2 eetlepels van de olie in de mengkom (G), met alleen het onderste hakmes (F) of met beide hakmessen (D, E en F) samen bevestigd.

Maak een grof mengsel door 15 seconden op de aan/uit-knop te drukken. Voeg de rest van de olie in drie stappen toe en druk de aan/uit-knop telkens 10 seconden in.

Receptidee: mayonaise zonder mosterd. Volg bovenstaande stappen, maar vervang de mosterd en het water door 2 eetlepels citroensap.

PPannenkoekenbeslag: (voor tot 0,5 l beslag)

Doe 100 g bloem, 2 eieren, 1/4 liter melk, 1 eetlepel olie en een snufje zout in de mengkom (G), met alleen het onderste hakmes (F) of met beide hakmessen (D, E en F) samen bevestigd.

Meng gedurende 15 tot 20 seconden om een glad beslag te verkrijgen.

Wafelbeslag: (voor tot 0,5 l beslag, voor 15 wafels)

Meng 5 g bakkersgist met een beetje warm water. Schenk dit in de mengkom (G), met alleen het onderste hakmes (F) of met beide hakmessen (D, E en F) samen bevestigd. Voeg vervolgens de volgende ingrediënten toe: 130 g bloem, 2 eieren, 200 ml melk, 60 g zachte boter en 1 eetlepel vanillesuiker. Meng gedurende 15 tot 20 seconden om een glad beslag te verkrijgen. Laat het beslag 1 uur rusten.

Basilicumpesto: (voor 4 personen)

20 g pijnboompitten - 2 tenen knoflook - 1 takje (50 g) basilicum - 1 eetlepel hazelnootpoeder - 80 ml olijfolie - 40 g (gemalen) parmezaan, zout.

Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie en zet ze even apart. Hak de basilicumbladeren fijn door op lage snelheid (A1) enkele impulsen te geven. Verwijder voedsel dat aan de wand van de mengkom is blijven plakken en meng nogmaals.

Doe de pijnboompitten, het hazelnootpoeder, de doormidden gesneden teentjes knoflook, zout en olie in de hakker. Hak gedurende 20 seconden op de snelheid Turbo (A2). Voeg tot slot de gemalen parmezaan toe en meng nogmaals gedurende 10 seconden op de snelheid Turbo (A2) om een fijn mengsel te verkrijgen.

Cacik: (voor 4 personen)

1 komkommer - 2 tenen knoflook - verse munt - 100 ml olijfolie - 1 bakje yoghurt - zout en peper.

Snijdt de komkommer in de lengte doormidden. Verwijder de zaadjes en snijd de komkommer in blokjes. Strooi zout over de komkommerblokjes en laat ze 15 minuten uitlekken. Hak de knoflook en de munt. Voeg de yoghurt en de olijfolie toe. Meng het geheel tot een dik mengsel. Breng het mengsel op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een kom en voeg de komkommerblokjes toe. Laat afkoelen en dien koud op.

Fijne kruidenboter:

100 g boter - 100 g bieslook, peterselie, kervel, dragon en waterkers in gelijke delen. Gebruik de snelheid Turbo (A2). Hak de kruiden. Voeg de zachte boter in klontjes toe. Meng totdat er een glad mengsel ontstaat.

Met dubbele messen

IJs met rode vruchten:

200 g bevroren rode vruchten
4 eetlepels fijne kristalsuiker (circa 30 g)
100 tot 200 ml volle room (naar smaak)
Meng de vruchten gedurende 10 tot 15 seconden.
Voeg de suiker en de room toe.

Meng gedurende 15 seconden.

Varianten: u kunt ook andere bevroren vruchten gebruiken, zoals bosbessen, frambozen, rode bessen, kleine aardbeien, enz.

Met driebladige messen

Abrikozenmarmelade met honing

250 g zachte abrikozen (het recept kan niet gemaakt worden met gedroogde abrikozen)

65 g romige honing

Doe de abrikozen in de kom, schenk de honing over de abrikozen en mix deze maximaal 8 seconden.

HET APPARAAT REINIGEN

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het motorblok (B) gaat reinigen.
- Dompel het motorblok (B) nooit onder in water. Spoel het motorblok niet af met water. Reinig het motorblok met een vochtige doek en droog het goed af.
- Houd de messen (D, E en F) voorzichtig vast, want het snijgedeelte is vlijmscherp.
- Laat de messen (D, E en F) niet met andere vaat in de gootsteen weken.
- U kunt de mengkom (G) na gebruik gemakkelijker reinigen door 1 glas water en enkele druppels afwasmiddel in de kom te doen, het apparaat 5 tot 10 seconden

in te schakelen met de messen (**D, E en F**) bevestigd en vervolgens de kom met de messen af te spoelen onder de kraan.

- Als de kunststof onderdelen verkleuren door het gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortels, wrijft u de onderdelen in met een doekje met slaolie en maakt u ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- De mengkom (**G**), het afsluitdeksel (**C**) en de accessoires (**D, E en F**) kunnen in de vaatwasmachine in de bovenste korf worden gereinigd met het eco- of snelwasprogramma.

Opbergen van het netsnoer: wikkel het snoer rond het apparaat en klem het vast in de clip (**Fig. 8**).

RECYCLING

ELEKTRISCHE OF ELEKTRONISCHE PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Dit apparaat is gemaakt om jarenlang mee te gaan.

Als het apparaat uiteindelijk toch aan vervanging toe is, gooi het dan niet bij het gewone huisvuil, maar breng het naar een verzamelpunt in uw buurt (of een milieupark waar van toepassing).

Wees zuinig op het milieu!



i Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A - Ein/Aus-Taste: A1 Langsam A2 Schnell	D & E - Obere Zerkleinerungsmesser (identische Messer)
B - Motorblock	F - Unteres Zerkleinerungsmesser
C - Verschlussdeckel	G - Behälter
	H - Behälterachse

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Bedienungsanleitung übernimmt Moulinex keine Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Wir bitten Sie, vor der ersten Benutzung zu prüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist oder wenn sich noch alle im Behälter aufbewahrten Zubehöerteile darin befinden.
- Das Gerät darf nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer Flamme (Gasherd) abgestellt oder verwendet werden.
- Das Gerät darf nur auf einer stabilen Arbeitsunterlage und nicht in der Nähe von Spritzwasser benutzt werden. Stellen Sie das Gerät nicht auf den Kopf.
- Nehmen Sie niemals den Verschlussdeckel ab, bevor das Messer nicht vollkommen zum Stehen gekommen ist.
- Der Netzstecker des Gerätes muss herausgezogen werden:
 - bevor Sie es zusammenbauen oder zerlegen,
 - zum Wechseln des Zubehörs,
 - bei Störungen während des Betriebs,
 - vor jeder Reinigung oder Wartung,
 - nach der Benutzung.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes nicht am Kabel aus der Steckdose heraus.
- Überzeugen Sie sich vor der Benutzung eines Verlängerungskabels von dessen einwandfreien Zustand.
- Haushaltgeräte dürfen nicht benutzt werden, wenn:
 - sie auf den Boden gefallen sind,
 - die Messer beschädigt oder nicht vollständig sind.

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie die Messer einsetzen **(D, E & F)**.
- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhafte Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in Reichweite von Kindern hängen.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit sich drehenden Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Geräts.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Moulinex-Zubehör und -Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen:
 - Niederspannungsrichtlinie
 - elektromagnetische Verträglichkeit
 - Umwelt
 - Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Füllen Sie keine kochenden Speisen in den Behälter.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.

GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, waschen Sie alle Zubehörteile **(C, D, E, F, G & H)** mit Seifenwasser ab. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie gut ab.

Achtung: Die Messerklingen sind sehr scharf. Gehen Sie mit den Schneidgeräten **(D, E & F)** vorsichtig um, wenn Sie sie benutzen, den Behälter leeren oder Ihr Gerät reinigen. Fassen Sie die Messer immer am oberen Teil an und vermeiden Sie es, die Klingen zu berühren.

Schneiden und Mixen (Messer **(D, E & F)**)

Um Zutaten in grobe Stücke zu schneiden, kann das untere Messer alleine verwendet werden. Zum fein Hacken, dünn Schneiden, Pürieren usw. verwenden Sie beide Messer zusammen, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

- Stellen Sie den Mixbehälter **(G)** auf eine saubere und trockene Fläche, von der er nicht hinunterfallen kann.
- Setzen Sie das untere Messer **(F)** in den Behälter auf die Behälterachse **(H)** **(Abb. 1)**
- Stecken Sie das obere oder beide oberen Messer **(E & F)** auf das bereits im Behälter befindliche untere Messer auf.
- Anmerkung: Wenn Sie lediglich das untere Messer benutzen möchten, lassen Sie diesen Schritt einfach aus.
- Geben Sie die Zutaten hinein (siehe Tabelle der Zutaten unten), ohne den maximalen Füllstand zu überschreiten **(Abb. 2)**:

- Schneiden Sie sie in grobe Stücke, um 1-1,5 cm große Würfel zu erhalten bzw. damit Sie leichter in den Behälter hineingehen.
- Beachten Sie, dass harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen, Gewürze, Eiswürfel oder Eis zu einem vorzeitigen Verschleiß der Messerklingen führen können.
- Setzen Sie nun den Verschlussdeckel auf **(C)** **(Abb. 2)**.
- Setzen Sie den Motorblock **(B)** darauf und drehen Sie ihn leicht an, damit er gut auf dem Behälter **(G)** angebracht ist **(Abb. 3)**.
- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose und drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste **(A)**; halten Sie dabei das Gerät am Behälter **(G)** fest, damit es sich nicht dreht. Sie können zwischen einer langsamen Geschwindigkeit **(A1)** oder einer hohen Geschwindigkeit **(A2 Turbo)** wählen **(Abb. 7)**.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, lassen Sie die Ein/Aus-Taste wieder los **(A1 oder A2 Turbo)**, ziehen den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und warten, bis die Messer **(E und/oder F)** vollkommen stillstehen.
- Nehmen Sie Motorblock **(B)**, Verschlussdeckel **(C)** und Messer **(E und/oder F)** ab und entleeren Sie die Zubereitung.

Empfehlungen für die Benutzung:

Zutaten	Max. Menge	Empfehlung	Max. Zeit	Empfohlene Geschwindigkeit
Petersilie	30 g	Stiele entfernen	Pulsierend	A1 oder A2
Minze	30 g	Stiele entfernen	Pulsierend	A1 oder A2
Zwiebeln, Schalotten	200 g	in Stücke schneiden	Pulsierend	A1
Knoblauch	150 g	-	Pulsierend	A1
Zwieback	20 g	vierteln	5 bis 10 s	A1 oder A2
Mandeln, Nüsse, Haselnüsse	100 g	Schalen entfernen	5 bis 10 s	A2
Schweizer Käse	100 g	in Würfel schneiden	5 bis 10 s	A2
Gekochtes Ei	3	halbieren	5 bis 8 s	A2
Kochschinken	200 g	in Stücke schneiden	5 bis 8 s	A2
Beefsteak	200 g	Entfernen der Knochen und Knorpel	8 bis 10 s	A2
Leichte Teige oder Suppen	0.5 l	-	15 bis 20 s	A1 oder A2
Dörrpflaumen, getrocknete Aprikosen	130 g	Steine entfernen	6 bis 8 s	A2
Gedünstetes Obst	300 g	-	10 bis 15 s	A1

Nützliche Tipps für bessere Ergebnisse:

Pulsierendes Ein- und Ausschalten ermöglicht Ihnen, bessere Ergebnisse zu erzielen. Entfernen Sie die Zutaten, die sich an der Wand des Behälters absetzen (Schinken, Zwiebeln usw.) mit einem Küchenspachtel. Verteilen Sie sie wieder im Behälter und schalten Sie impulsweise noch ein, zwei oder drei Mal ein. Die Messskala am Behälter berücksichtigt das Volumen mit eingesetztem/n Messer/n und dient nur zur Information.

Achtung:

Ihr Gerät verfügt über ein zweifaches Sicherheitssystem: Das Gerät kann nicht in Betrieb gesetzt werden, wenn der Verschlussdeckel (C) fehlt. Stellen Sie sicher, dass Behälter (G) und Motorblock (B) richtig zusammengefügt wurden, ansonsten funktioniert Ihr Gerät nicht.

Wichtig: Bei flüssigen Zubereitungen darf der maximale Füllstand (0,5 l), der auf dem Behälter (G) angezeigt wird, nicht überschritten werden.

REZEPTE

Die Zubereitung kann entweder nur mit dem unteren Zerkleinerungsmesser (F) oder für mehr Effizienz zusammen mit dem oberen oder beiden oberen Zerkleinerungsmessern (D & E) erfolgen.

Mayonnaise:

2 Eigelb – 1 Esslöffel Senf – 2 Esslöffel Wasser – 1 Esslöffel Essig – 200 ml Öl – Salz, Pfeffer.

Benutzen Sie die Turbo-Stufe (A2). Es ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.

Geben Sie alle Zutaten und nur 2 Esslöffel Öl in den Behälter (G), in dem sich das untere Messer (F) alleine oder beide Messer (D, E + F) zusammen befinden.

Mischen Sie die Zutaten leicht vor, indem Sie 15 Sekunden lang einschalten. Fügen Sie das Öl in drei Teilen hinzu, wobei Sie jedes Mal 10 Sekunden lang einschalten. Rezeptidee: Mayonnaise ohne Senf. Gehen Sie gleich wie oben vor, ersetzen Sie jedoch den Senf und das Wasser durch 2 Esslöffel Zitronensaft.

Pfannkuchenteig: (für 0,5 l Teig)

Geben Sie 100 g Mehl, 2 Eier, 1/4 Liter Milch, 1 Esslöffel Öl und eine Prise Salz in den Behälter (G), in dem sich das untere Messer (F) alleine oder beide Messer (D, E + F) zusammen befinden.

Mixen Sie etwa 15 bis 20 Sekunden lang, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.

Waffelteig: (für 0,5 l Teig für ca. 15 Waffeln)

Mischen Sie 5 g Backhefe mit ein bisschen lauwarmem Wasser. Geben Sie folgende

Zutaten in den Behälter (G), in dem sich das untere Messer (F) alleine oder beide Messer (D, E + F) zusammen befinden: 130 g Mehl, 2 Eier, 200 ml Milch, 60 g zerlassene Butter und 1 Esslöffel Vanillezucker. Mixen Sie etwa 15 bis 20 Sekunden lang, um einen glatten Teig zu erhalten. Lassen Sie diesen nun 1 Stunde ruhen.

Basilikum-Pesto: (für 4 Personen)

20 g Pinienkerne - 2 Knoblauchzehen - einige Blätter (50 g) Basilikum - 1 Esslöffel gemahlene Haselnüsse - 80 ml Olivenöl - 40 g geriebener Parmesan, Salz.

Rösten Sie die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl und stellen Sie sie zur Seite. Dann hacken Sie die Basilikumblätter bei langsamer Geschwindigkeit (A1) unter pulsierendem Einschalten. Entfernen Sie die Teile, die sich an der Behälterwand festgesetzt haben, und schalten Sie erneut ein paar Male ein.

Geben Sie die Pinienkerne, die gemahlene Haselnüsse, die halbierten Knoblauchzehen, Salz und das Öl in den Behälter dazu. Mixen Sie alles 20 Sekunden lang auf der Turbo-Stufe (A2). Zum Schluss fügen Sie den geriebenen Parmesan hinzu und mixen das Ganze noch weitere 10 Sekunden auf der Turbo-Stufe (A2), um eine feine Masse zu erhalten.

Tsatsiki: (für 4 Personen)

1 Gurke - 2 Knoblauchzehen - frische Minze - 100 ml Olivenöl - 1 Becher Joghurt - Salz und Pfeffer.

Halbieren Sie die Gurke der Länge nach. Entfernen Sie die Kerne und würfeln Sie die Gurke. Salzen Sie die Gurkenwürfel und lassen Sie sie 15 Minuten durchziehen. Hacken Sie den Knoblauch und die Minze. Geben Sie Joghurt und Olivenöl dazu. Mixen Sie alles, um eine sämige Masse zu erhalten. Schmecken Sie die Zubereitung mit Salz und Pfeffer ab. Vermengen Sie in einer Schüssel die Gurkenstückchen mit der zubereiteten Masse. Stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank und servieren Sie den Tsatsiki kalt

Hummus bi Tahini: (Kichererbsenpüree mit Sesam, für 4 Personen)

100 g getrocknete Kichererbsen - 1 kleinen Teelöffel Salz - 50 ml Tahina (Sesampaste) - 50 ml Zitronensaft - 50 ml Kichererbsen-Kochwasser - 1 Knoblauchzehe.

Zum Garnieren des Tellers: ein paar Tröpfchen Olivenöl, frische Petersilie, Paprikapulver oder Cayennepfeffer.

Mit unterem und oberem Zerkleinerungsmesser

Eiscreme mit roten Beeren:

200 g tiefgekühlte rote Beeren

4 Esslöffel Puderzucker (ca. 30 g)

100 bis 200 ml Sahne (je nach Geschmack)

Mixen Sie die Beeren 10 bis 15 Sekunden.

Geben Sie den Zucker und die Sahne dazu.

Weitere 15 Sekunden mixen.

Varianten: Sie können auch andere Beeren, wie etwa Heidelbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Walderdbeeren usw. verwenden.

Mit unterem und beiden oberen Zerkleinerungsmessern

Aprikosenmarmelade mit Honig

250 g weiche Aprikosen (für dieses Rezept können keine getrockneten Aprikosen verwendet werden)

65 g cremiger Honig

Geben Sie die Aprikosen in den Behälter, mengen Sie den Honig bei und mixen Sie das Ganze maximal 8 Sekunden.

REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorblocks (**B**) immer den Netzstecker heraus.
- Tauchen Sie den Motorblock (**B**) niemals ins Wasser. Halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern (**D, E & F**) um, da die Klingen sehr scharf sind.
- Weichen Sie die Messer (**D, E & F**) nicht mit dem Geschirr im Spülbecken ein.
- Zur einfachen Reinigung des Behälters (**G**) nach der Benutzung gießen Sie ein Glas Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel hinein, schalten den Mixer etwa 5 bis 10 Sekunden mit eingesetzten Messern (**D, E & F**) ein, dann spülen Sie alle Teile unter dem Wasserhahn ab.
- Bei Verfärbungen der Kunststoffteile durch Nahrungsmittel wie etwa Karotten reiben Sie die Teile mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie üblich.
- Behälter (**G**), Verschlussdeckel (**C**) und sämtliche Zubehörteile (**D, E, F**) sind spülmaschinene geeignet und können mit dem „SPAR“- oder „KURZ“-Programm im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.

Netzkabelaufbewahrung: Wickeln Sie das Kabel um das Gerät und stecken Sie es in die dafür vorgesehene Öffnung, um es festzumachen (**Abb. 8**).

RECYCLING

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

DESCRIPTION

A - On/Off buttons: A1 Slow speed A2 Turbo	D & E - Upper chopping blades (identical blades) F - Lower chopping blade
B - Motor unit	G - Bowl
C - Seal lid	H - Bowl spindle

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall accept no liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
- Any connection fault invalidates the guarantee.
- Do not operate the appliance when empty or with the accessories in the bowl.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
- Use the product on flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes. Do not turn the appliance over.
- Do not remove the seal lid until the blades have come to a complete stop.
- Disconnect the appliance:
 - before assembly and disassembly,
 - if it fails during operation,
 - before cleaning or maintenance,
 - after use.
- Never disconnect the appliance by pulling on the power cord.
- Only use an extension after having checked that it is in perfect working order.
- Household appliances must not be used:
 - if dropped,
 - if the blades are damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before fitting the blades (**D, E & F**).
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or any person with similar qualifications, in order to avoid any danger.

- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord should never be near to or in contact with hot surfaces, near to a heat source or sharp edges.
- Do not place the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Your appliance is for domestic use only. In the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- For your own safety, only use the Moulinex accessories and spare parts suitable for your appliance.
- For your safety, this appliance complies with applicable standards and laws:
 - Low Voltage Directive
 - Electromagnetic Compatibility
 - Environment
 - Materials in contact with food.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using for the first time, wash the accessories **(C, D, E, F, G & H)** in soapy water. Rinse and dry carefully.

Attention: the blades are very sharp, handle cutting accessories **(D, E & F)** with caution when using or cleaning your appliance. Always take the blade accessories by the upper part taking care not to touch the blades.

Chopping and Blending (blades D, E & F):

For coarse chopping, the lower blade can be used on its own. For finer chopping, blending, pureeing, etc. using both the blades gives a superior result.

- Place the blending bowl **(G)** on a clean dry surface where it will not slip.
- Place the lower blade **(F)** inside the blending bowl and on the bowl shaft **(H)** **(Fig. 1)**.
- Fit the upper blade(s) **(E & F)** onto the lower blade already in place in the bowl.
- Add the ingredients (see ingredients table below) without exceeding the maximum level **(Fig. 2)**:
- Cut larger pieces into cubes around 1-1.5 cm or as needed to fit easily into the blending bowl.
- **Remember that chopping hard foods such as coffee beans, spices, ice cubes or ice will wear the knife blades faster.**
- Now put on the seal lid **(C)** **(Fig. 2)**.
- Place the motor unit **(B)** on the top by turning slightly to correctly position it on the bowl **(G)** **(Fig. 3)**.
- Plug in the appliance and press the On/Off button **(A)**, while at the same time holding the appliance by the bowl **(G)** so that it does not turn. You may select either a low speed **(A1)** or a higher speed **(A2 Turbo)** **(Fig. 7)**.
- At the end of preparation, release the On/Off button **(A1 or A2 Turbo)**, unplug the appliance and wait until the blades **(D, E and/or F)** come to a complete stop.
- Remove the motor unit **(B)**, the seal lid **(C)** and the blades **(D, E and/or F)** to pour out the preparation.

Recommendations for use:

Ingredients	Max quantity	Recommendation	Max time	Starting up recommended
Parsley	30 g	Remove stems	By pulsing	A1 or A2
Mint	30 g	Remove stems	By pulsing	A1 or A2
Onions, shallots	200 g	Cutting into pieces	By pulsing	A1
Gartic	150 g	-	By pulsing	A1
Continental toast	20 g	Quartering	5 to 10 s	A1 or A2
Almonds, nuts, hazelnuts	100 g	Remove shells	5 to 10 s	A2
Swiss cheese	100 g	Dicing	5 to 10 s	A2
Boiled egg	3	Halving	5 to 8 s	A2
Boiled ham	200 g	Cutting into pieces	5 to 8 s	A2
Beef steak	200 g	Remove bones and cartilage	8 to 10 s	A2
Light pastry or soup	0.5 l	-	15 to 20 s	A1 or A2
Prunes, dried apricots	130 g	Remove stones	6 to 8 s	A2
Stewed fruit	300 g	-	10 to 15 s	A1

Useful tips for best results:

Pulsing produces better results. Remove any food stuck to the sides of the bowl (ham, onions etc.) using the spatula. Spread around the bowl and pulse again 2 or 3 times. The bowl measuring scale takes into account volumes measured with the blades in place, and is provided for information purposes only.

Caution:

Your appliance has a dual safety system: the appliance will not operate if the seal lid is not in place **(C)**. Check that the bowl **(G)** and the motor unit **(B)** are placed correctly, otherwise your appliance will not operate.

Important: for liquid preparations, do not exceed the maximum level (0.5L) indicated on the bowl (G).

RECIPES

Use either the lower chopping blade (F) alone or together with the upper chopping blade(s) (D & E) for better results.

Mayonnaise:

2 egg yolks - 1 tbsp mustard - 2 tbsps water - 1 tbsp vinegar - 200 ml oil - salt, pepper.

Speed Turbo (A2). It is important for all the ingredients to be at the same temperature before starting preparation.

Add all ingredients and only 2 tbsps oil to the bowl (G) fitted with the chopping blade (F) alone or both blades (D, E and F) together.

Pre-mix by pressing for 15 seconds. Add the oil in three phases while pressing for 10 seconds each time.

Recipe idea: Mayonnaise without mustard. Follow the steps above by replacing the mustard and the water with 2 tbsps lemon juice.

Pancake mix: (makes up to 0.5 L)

Add 100 g plain flour, 2 eggs, 1/4 litre of milk, 1 tbsp oil and a pinch of salt to the bowl (G) fitted with the chopping blade (F) alone or both blades (D, E and F) together.

Blend for approximately 15 to 20 seconds to obtain a smooth paste.

Waffle mix: (makes up to 0.5 L for 15 waffles)

Mix 5 g baker's yeast with a little warm water. Pour into the bowl (G) fitted with the chopping blade (F) alone or both blades (D, E and F) together: 130 g flour, 2 eggs, 200 ml milk, 60 g softened butter and 1 tbsp vanilla sugar. Mix for approximately 15 to 20 seconds to obtain a smooth paste. Leave to rest 1 hour.

Basil pesto: (serves 4)

20 g pine nuts - 2 garlic gloves - 1 sprig (50 g) of basil - 1 tbsp hazelnut powder - 80 ml olive oil - 40 g parmesan (ground), Salt.

Grill the pine nuts in a pan without oil and set aside. Finely chop the basil leaves on slow speed (A1), while pulsing. Remove any food stuck on the sides of the bowl and mix again.

Add the pine nuts, hazelnut powder, the garlic cut in half, salt and oil into the chopper. Chop for 20 seconds on Turbo (A2) speed. Finally, add the ground parmesan and mix for a further 10 seconds on Turbo (A2) speed to obtain a fine texture.

Cacik: (serves 4)

1 cucumber - 2 garlic cloves - Fresh mint - 100 ml olive oil - 1 yoghurt - Salt and pepper.

Cut the cucumber in two lengthwise. Remove the seeds and dice the cucumber. Salt the cucumber cubes and leave to drain for 15 minutes. Chop the garlic and mint. Add the yoghurt and olive oil. Mix to obtain a thick texture. Season. In a bowl, add the pieces of cucumber to the mixture. Refrigerate and serve cold.

Hummus bi tahini: (chick pea puree with sesame, serves 4)

100 g dried chick peas - 1 small tsp salt - 50 ml tahini - 50 ml lemon juice - 50 ml chick pea cooking liquid - 1 garlic glove.

To decorate the plate: Trickle of olive oil, fresh parsley, paprika or Cayenne pepper
Soak the chick peas in water in a cool place for around 12 hours. Rinse then place in a pan and cover with water. Bring to the boil and cook on a low heat for 1 hour. Add the salt and continue to cook for approximately 30 minutes, until tender. Drain. Set aside a small amount of cooking liquid. Remove the skin from the chick peas. Mix the chick peas with the other ingredients to obtain a thick cream. Adjust seasoning and consistency where required. Chop the parsley for the decoration.

Fine herb butter:

100 g butter - 100 g chives, parsley, chervil, tarragon, watercress in equal portions. Speed Turbo (A2). Chop the herbs. Add the soft butter cut into cubes. Blend to obtain a smooth mixture.

Variants:

Anchovy butter: 100 g butter, 100 g anchovy fillets in oil, 1 tbsp lemon juice.

Roquefort butter or butter with other blue cheeses: 100 g roquefort and 100 g butter.

With double-blade knives

Ice-cream with red berries:

200 g of frozen red berries
4 tbsp caster sugar (approx. 30g)
100 to 200 ml full cream (according to taste)
Mix the berries 10 to 15 seconds
Add the sugar and full cream
Mix for 15 seconds.

Variants: You can use other frozen fruit like blueberries, raspberries, red currants, small strawberries, etc.)

With triple-blade knives

Apricot marmalade with honey

250 g soft apricots (this recipe cannot be prepared with dried apricots)

65 g creamy honey

Place the apricots in the bowl. Pour the honey over the apricots and mix for 8 seconds maximum.

CLEANING YOUR APPLIANCE

- Always unplug the appliance before cleaning the motor unit (B).
- Never immerse the motor unit (B) in water. Do not rinse it under water. Clean it with a damp cloth and dry carefully.
- Handle the blades (D, E & F) with care as they are very sharp.

- **Do not leave the blades (D, E & F) to soak with the dishes in the sink.**
- For easy cleaning of the bowl (G) after use, pour 1 glass of water and a few drops of washing up liquid into the bowl, switch the mixer on for 5 to 10 seconds, with the blades in place (D, E & F) then rinse under the tap.
- In the case of colouration of the plastic parts by foodstuffs such as carrots, rub with a cloth soaked in cooking oil, then proceed with normal cleaning.
- The bowl (G), seal lid (C) and other accessories (D, E and F) are dishwasher safe and can be washed on the top shelf on the "ECONOMY" or "QUICK WASH" programme.

Power cord storage: Wrap the cord around the appliance and place it under the notch to block it (Fig. 8).

RECYCLING

END-OF-LIFE ELECTRIC OR ELECTRONIC PRODUCTS

Your appliance is expected to last for many years.

However, when the time comes to replace it, do not throw it in the bin or in a dump, but take it to the recycling centre in your town (or to a waste reception centre where applicable).

Think of the environment!



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

→ Take it to a local civic waste disposal centre.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Botones de puesta en marcha: A1 Velocidad lenta A2 Turbo	D y E - Cuchillas picadoras superiores (cuchillas idénticas) F - Cuchilla picadora inferior
B - Bloque motor	G - Vaso
C - Tapa antifugas	H - Eje del vaso

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. El uso no conforme con las instrucciones eximirá Moulinex de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con alguna discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisadas, o que la persona responsable de su seguridad les haya proporcionado instrucciones sobre el funcionamiento del aparato.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizarlo por primera vez, debe comprobar que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características del aparato.
- Cualquier conexión incorrecta anula la garantía.
- No utilice el aparato vacío ni con los accesorios dispuestos en el vaso.
- No coloque ni use este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el producto sobre una superficie de trabajo plana, estable y alejada de salpicaduras de agua. No le dé la vuelta.
- Nunca retire la tapa antifugas antes de que las cuchillas se detengan completamente.
- El aparato deberá desconectarse:
 - antes del montaje y desmontaje,
 - si existe alguna anomalía durante el funcionamiento,
 - antes de cada limpieza o tarea de mantenimiento,
 - después de su uso.
- Nunca desconecte el aparato tirando del cable de alimentación
- Si utiliza un alargador, compruebe previamente que está en perfecto estado.
- No utilice una batidora si:
 - ha sufrido una caída,
 - si faltan cuchillas o están deterioradas.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si lo deja sin vigilancia y antes de colocar las cuchillas (D, E y F).
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el servicio de post-venta o personal cualificado deberán sustituirlo para evitar cualquier peligro.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- El cable de alimentación nunca debe estar cerca de o en contacto con partes

calientes, junto a una fuente de calor o ángulos pronunciados.

- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en líquidos.
- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. En caso de uso comercial, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.
- Para su seguridad, utilice únicamente piezas de recambio Moulinex adaptadas al aparato.
- Por su propia seguridad, este aparato cumple con todas las normas y reglamentos aplicables:
 - Directiva de baja tensión
 - Compatibilidad electromagnética
 - Medio ambiente
 - Materiales en contacto con alimentos.

USO

Antes del primer uso, limpie los accesorios (C, D, E, F, G y H) con agua y jabón. Enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.

Atención: las hojas están muy afiladas, manipule los accesorios cortantes (D, E y F) con precaución, durante la utilización o limpieza del aparato. Sujete siempre las cuchillas por la parte superior, evitando tocar las hojas.

Picadora y batidora (cuchillas D, E y F)

Para picar en trozos grandes, puede utilizar únicamente la cuchilla inferior. Para picar en trozos finos, cortar en tiras, hacer puré, etc., utilice las dos cuchillas juntas para obtener mejores resultados.

- Coloque el vaso mezclador (G) sobre una superficie limpia y seca, en la que no pueda caer.
- Coloque la cuchilla inferior (F) dentro del vaso mezclador y encima del eje del vaso (H) (Fig. 1).
- Encaje la cuchilla o las cuchillas superiores (E y F) en la cuchilla inferior ya colocada en el vaso.
- **Nota:** si sólo desea utilizar la cuchilla inferior, ignore este paso.
- Añada los ingredientes (consulte la siguiente tabla de ingredientes) sin superar el nivel máximo (Fig. 2):
- Córtelos en trozos grandes para obtener tacos de 1-1,5 cm o para que entren fácilmente en el vaso mezclador.
- **Tenga en cuenta que los alimentos sólidos como granos de café, especias, cubitos de hielo o hielo, pueden acelerar el desgaste de las hojas de las cuchillas.**
- Instale a continuación la tapa antifugas (C) (Fig. 2).
- Coloque el bloque motor (B) sobre el conjunto girándolo ligeramente para que se sitúe correctamente sobre el vaso (G) (Fig. 3).
- Conecte el aparato y pulse el botón de puesta en marcha (A), conservando el aparato a nivel del vaso (G) para evitar que gire. Puede seleccionar entre una velocidad lenta (A1) o una velocidad más rápida (A2 Turbo) (Fig. 7).-
- Al final de la preparación, suelte el botón de puesta en marcha (A1 o A2 Turbo), desconecte el aparato y espere a que la(s) cuchilla(s) se detenga(n) completamente (D, E y/o F).

- Retire el bloque motor (B), la tapa antifugas (C) y la(s) cuchilla(s) (D, E y/o F) para vaciar la preparación.

Consejos de utilización:

Ingredientes	Cantidad máxima	Recomendación	Tiempo máximo	Puesta en marcha recomendada
Perejil	30 g	Retirar los tallos	Por impulso	A1 o A2
Menta	30 g	Retirar los tallos	Por impulso	A1 o A2
Cebollas, cebollas escalonias	200 g	Cortar en trozos	Por impulso	A1
Ajo	150 g	-	Por impulso	A1
Tostadas	20 g	Cortar en 4	de 5 a 10 s	A1 o A2
Almendras, nueces, avellanas	100 g	Retirar las cáscaras	de 5 a 10 s	A2
Gruyères	100 g	Cortar en tacos	de 5 a 10 s	A2
Huevo duro	3	Cortar en 2	de 5 a 8 s	A2
Jamón de York	200 g	Cortar en trozos	de 5 a 8 s	A2
Carne en filetes	200 g	Retirar el hueso y los cartilagos	de 8 a 10 s	A2
Pastas ligeras o sopas	0.5 l	-	de 15 a 20 s	A1 o A2
Ciruelas pasas, albaricoques secos.	130 g	Retirar el hueso	de 6 a 8 s	A2
Compotas	300 g	-	de 10 a 15 s	A1

Consejos para obtener los mejores resultados:

Trabajar en impulsos. Si los trozos de alimentos quedan pegados en la pared del vaso (jamón, cebolla,...), despéguelos con la ayuda de una espátula. Repártalos en el vaso y realice 2 o 3 impulsos adicionales. Las graduaciones del vaso tienen en cuenta un volumen calculado con la(s) cuchilla(s) colocadas en su posición; únicamente son a título indicativo.

Atención:

Este aparato está dotado de un sistema de doble seguridad: la puesta en marcha no es posible sin la tapa antifugas (C). Compruebe que el vaso (G) y el bloque motor (B) están correctamente colocados; en caso contrario, el aparato no funcionará.

Importante: para las preparaciones líquidas, no sobrepase el nivel máximo (0,5L) indicado en el vaso (G).

RECETAS

Debe elaborarse o bien con la cuchilla picadora inferior (F) sola, o bien junto con la cuchilla o las cuchillas superiores (D y E) para mayor eficacia.

Mayonesa:

2 yemas de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 2 cucharadas soperas de agua, 1 cucharada sopera de vinagre, 200 ml de aceite, sal, pimienta. Utilice la velocidad Turbo (A2). Es importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura antes de comenzar la preparación. En el vaso (G) instale la cuchilla picadora (F) sola o las cuchillas (D, E y F) juntas, coloque todos los ingredientes y únicamente 2 cucharadas soperas de aceite. Realice una mezcla previa haciendo funcionar el aparato durante 15 segundos. Añada el aceite en 3 veces, haciendo funcionar el aparato durante 10 segundos cada vez. **Variante de la receta:** Mayonesa sin mostaza. Siga los mismos pasos arriba mencionados, sustituyendo la mostaza y el agua por 2 cucharadas soperas de zumo de limón.

Pasta para crêpes: (para 0,5 L de pasta)

Ponga 100 g de harina, 2 huevos, 1/4 de litro de leche, 1 cucharada sopera de aceite y una pizca de sal en el vaso (G) instale la cuchilla picadora (F) sola o las cuchillas (E y F) juntas. Mézclelo hasta obtener una pasta homogénea, durante unos 15 o 20 segundos aproximadamente.

Pasta para gofres: (para 0,5 L de pasta, salen unos 15 gofres aproximadamente) Diluya 5 gramos de levadura de panadero con un poco de agua tibia. Viértalo en el vaso (G) instale la cuchilla picadora (F) sola o las cuchillas picadoras (D, E y F) juntas: 130 g de harina, 2 huevos, 20 cl. de leche, 60 g de mantequilla fundida y 1 cucharada sopera de vainilla azucarada. Mézclelo hasta que la pasta esté bien fina, durante unos 15 o 20 segundos aproximadamente. Deje reposar la pasta durante 1 hora.

Pesto con albahaca: (para 4 personas)

20 g piñones, 2 dientes de ajo, 1 rama (50 g) de albahaca, 1 cucharada sopera de nuez en polvo, 80 ml de aceite de oliva, 40 g de queso parmesano en polvo, sal. Tueste los piñones en una sartén sin aceite y resérvelos. Con la velocidad lenta (A1), pique las hojas de albahaca finamente, con varios impulsos. Despegue los trozos de la pared del vaso y dele varios impulsos más. Añada los piñones, las nueces en polvo, el ajo partido en dos, la sal y el aceite en la picadora. Póngala en marcha durante 20 segundos a la velocidad Turbo (A2). Para terminar, añada el queso parmesano en polvo y mézclelo 10 segundos más a velocidad Turbo (A2) para que la textura de la salsa sea bien fina.

Tzatziki: (para 4 personas)

1 pepino, 2 dientes de ajo, menta fresca, 10 cl de aceite de oliva, 1 yogurt, sal y pimienta. Corte el pepino en dos partes en sentido longitudinal. Retire las semillas y píquele en dados pequeños. Sale los trozos y déjelos escurrir durante 15 minutos. Pique el ajo y la menta. Añada el yogurt y el aceite de oliva. Bátaelo todo para obtener una mezcla untuosa. Sazónela. En una ensaladera, añada los trozos de pepino a la mezcla obtenida. Déjelo en la nevera y síralo bien fresco.

Hummus bi tahini: (puré de garbanzos y sésamo para 4 personas)

100 g de garbanzos secos, 1 cucharada de café de sal, 5 cl de tahini, 5 cl de zumo de limón, 5 cl del zumo de la cocción de los garbanzos, 1 diente de ajo. Para decorar el plato: 1 filete de aceite de oliva, perejil fresco, pimentón o pimienta de Cayenne. Deje los garbanzos en remojo en un sitio fresco durante 12 horas. Aclárelos y, a continuación, viértalos en una olla y cúbralos de agua. Llévelos a ebullición y déjelos cocer a fuego lento durante 1 hora. Añada la sal y continúe la cocción unos 30 minutos más hasta que estén bien blandos. Escúrralos y reserve un poco de líquido de la cocción. Quite la piel de los garbanzos. Mezcle los garbanzos con el resto de ingredientes hasta obtener una crema untuosa. Compruebe el gusto y la consistencia. Pique el perejil que servirá como decoración.

Mantequilla a las finas hierbas:

100 g de mantequilla, 100 g de una mezcla igual de cebolla tierna, perejil, perifollo, estragón, berros. Velocidad Turbo (A2). Pique las hierbas. Añada la mantequilla blanda en trozos. Mézclelo hasta obtener una pasta homogénea. Variantes:

Mantequilla de anchoas: 100 g de mantequilla, 100 g de filetes de anchoas al aceite, 1 cucharada sopera de zumo de limón.

Mantequilla de roquefort u otros quesos azules: 100 g de roquefort y 100 g de mantequilla.

Con cuchillas de doble hoja

Crema helada de frutos rojos:
200 g de frutos rojos congelados
4 cucharadas soperas de azúcar en polvo (30 g aproximadamente)
De 10 a 20 cl de nata entera (según los gustos)
Mezcle los frutos durante 10 o 15 segundos
Añada el azúcar y la nata entera
Mezcle durante 15 segundos.

Variantes: pueden utilizarse otros frutos congelados como arándanos, frambuesas, grosellas, fresas silvestres,...)

Con cuchillas de triple hoja

Mermelada de albaricoque con miel

250 g de albaricoques blandos (la receta no puede elaborarse con albaricoques secos)
65 g de miel densa

Vierta los albaricoques en el vaso, añada la miel sobre los albaricoques y mezcle con el aparato durante 8 segundos como máximo.

LIMPIEZA DEL APARATO

- Desenchufe el aparato antes de limpiar el bloque motor **(B)**.
- Nunca sumerja el bloque motor **(B)**. No lo ponga debajo del agua. Límpielo con un trapo húmedo y séquelo con cuidado.
- **Manipule las cuchillas (D, E y F) con precaución puesto que las hojas son muy cortantes.**
- **No deje las cuchillas (D, E y F) en remojo junto con la vajilla en el fregadero.**
- Con el fin de facilitar la limpieza del vaso **(G)** después de su uso, vierta 1 vaso de agua y unas gotas de lavavajillas líquido en el vaso y haga funcionar el aparato durante 5 o 10 segundos con las cuchillas **(D, E y F)**; a continuación, aclárelo debajo del agua.
- En caso de coloración de las piezas plásticas por parte de alimentos como zanahorias, frótelas con un trapo empapado en aceite alimenticio; a continuación, prosiga con la limpieza habitual.
- El vaso **(G)**, la tapa antifugas **(C)** y todos los accesorios **(D, E, F)** se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas utilizando el programa "ECO" o "SUCIEDAD LIGERA".

Almacenaje del cable: enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato y páselo por la ranura prevista para bloquearlo **(Fig. 8)**.

RECICLAJE

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Su aparato está diseñado para durar muchos años.

Sin embargo, cuando llegue el momento de sustituirlo, no lo tire al cubo de la basura ni a un vertedero; llévelo al centro de reciclaje de su ciudad (o a un centro de recogida de residuos).



¡Piense en el medioambiente!

- Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio) o a un centro de servicio oficial.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Botões de funcionamento:	D e E - Lâminas superiores (lâminas idênticas)
A1 Velocidade lenta	F - Lâmina picadora inferior
A2 Turbo	G - Taça
B - Bloco motor	H - Eixo da taça
C - Acessório de estanqueidade	

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções de utilização antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez: qualquer utilização não conforme ao manual de instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- Vigie as crianças para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho foi concebido para funcionar unicamente com corrente alternada. Recomendamos que, antes da primeira utilização, verifique se a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na placa sinalética do aparelho.
- Qualquer erro na ligação do aparelho à corrente anulará a garantia.
- Não coloque o aparelho em funcionamento quando estiver vazio ou com os acessórios arrumados no interior da taça.
- Não coloque nem utilize o aparelho sobre superfícies quentes ou próximo de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, protegido do calor ou de projecções de água. Não vire o aparelho ao contrário.
- Nunca retire o acessório de estanqueidade antes da paragem completa das lâminas.
- O aparelho deve ser desligado:
 - antes da montagem e da desmontagem,
 - em caso de anomalia durante o funcionamento,
 - antes de cada limpeza ou manutenção,
 - após cada utilização.
- Não desligue o aparelho puxando o pelo cabo de alimentação.
- Utilize uma extensão apenas após certificar-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento.
- Um electrodoméstico não deve ser utilizado:
 - se tiver caído ao chão,
 - se as lâminas estiverem danificadas ou incompletas.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se tiver de deixá-lo sem vigilância e antes de colocar as lâminas **(E e F)**.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado

Moulinex ou por um técnico com qualificação semelhantes por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.

- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o cabo de alimentação longe das partes quentes do aparelho e afastado de fontes de calor ou de cantos agudos.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica. A sua utilização prolongada para fins comerciais ou profissionais pode provocar a sobrecarga do aparelho, danificá-lo ou causar lesões corporais. Uma utilização nestas condições anula a garantia do aparelho.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes Moulinex adaptadas ao seu aparelho.
- Para sua segurança, este aparelho cumpre as normas e regulamentações aplicáveis:
 - Directiva sobre baixa tensão
 - Compatibilidade electromagnética
 - Ambiente
 - Materiais em contacto com os alimentos.

UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios (**C, D, E, F, G e H**) com água e detergente para a loiça. Enxágue e seque com cuidado.

Atenção: as lâminas são extremamente afiadas; manuseie os acessórios de corte (**D, E e F**) com cuidado quando utilizar ou limpar o aparelho. Segure sempre as lâminas pela parte superior, evitando tocar nas extremidades.

Lâmina picadora e misturadora (lâminas **D, E e F**)

Para picar grosseiramente, pode utilizar a lâmina inferior isoladamente. Para picar fino, cortar em fatias finas, fazer puré, etc., utilize as duas lâminas em conjunto para obter melhores resultados.

- Coloque a taça misturadora (**G**) sobre uma superfície limpa e seca da qual não caia.
- Coloque a lâmina inferior (**F**) na taça misturadora e sobre eixo da taça (**H**) (**Fig. 1**).
- Encaixe a lâmina ou as lâminas superiores (**E e F**) na lâmina inferior já colocada na taça.

Nota: se pretende apenas utilizar a lâmina inferior, ignore este passo.

- Adicione os ingredientes (consulte a tabela dos ingredientes abaixo), não ultrapassando o nível máximo (**Fig. 2**):
- Corte-os em pedaços grandes para obter cubos de 1-1,5 cm ou de forma a que entrem facilmente na taça misturadora.
- **Lembre-se que os alimentos sólidos, tal como grãos de café, especiarias, ou cubos de gelo, podem acelerar o desgaste das lâminas.**
- Agora, instale o acessório de estanqueidade (**C**) (**Fig. 2**).
- Coloque o bloco motor (**B**) sobre o conjunto rodando ligeiramente para posicioná-lo correctamente sobre a taça (**G**) (**Fig. 3**).
- Ligue o aparelho à corrente e prima o botão de funcionamento (**A**) enquanto

segura o aparelho ao nível da taça (**G**) para evitar que se vire. Pode seleccionar uma velocidade lenta (**A1**) ou uma velocidade mais rápida (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).

- Quando terminar a operação, solte o botão de funcionamento (**A1 ou A2 Turbo**), desligue o aparelho da corrente e aguarde que a lâmina (ou lâminas) pare (parem) por completo (**D, E e/ou F**).
- Retire o bloco motor (**B**), o acessório de estanqueidade (**C**) e a lâmina (ou lâminas) (**D, E e/ou F**) para retirar a preparação.

Recomendações de utilização:

Ingredientes	Quantidade máxima	Recomendação	Tempo máx.	Velocidade recomendada
Salsa	30 g	Retire os pés	Por impulsos	A1 ou A2
Hortelã	30 g	Retire os pés	Por impulsos	A1 ou A2
Cebolas, chalotas	200 g	Corte em pedaços	Por impulsos	A1
Alho	150 g	-	Por impulsos	A1
Tostas	20 g	Corte em 4	5 a 10 s	A1 ou A2
Amêndoas, nozes, avelãs	100 g	Retire a casca	5 a 10 s	A2
Queijo gruyère	100 g	Corte em cubos	5 a 10 s	A2
Ovo cozido	3	Corte ao meio	5 a 8 s	A2
Fiambre	200 g	Corte em pedaços	5 a 8 s	A2
Carne	200 g	Retire os ossos e os nervos	8 a 10 s	A2
Massas leves ou sopa	0,5 l	-	15 a 20 s	A1 ou A2
Ameixas, alperces secos	130 g	Retire os caroços	6 a 8 s	A2
Fruta cozida	300 g	-	10 a 15 s	A1

Sugestões úteis para obter melhores resultados:

Trabalhe por impulsos. Retire os restos de alimentos colados às paredes da taça (fiambre, cebola, etc.) Espalhe-os pela taça e dê mais dois ou três impulsos. A gradação da taça leva em consideração volumes calculados com a lâmina colocada e é fornecida a título indicativo.

Atenção:

Este aparelho possui um sistema de dupla segurança: o aparelho não funciona se o acessório de estanqueidade não se encontrar correctamente colocado (C). Verifique se a taça (G) e o bloco motor (B) estão correctamente posicionados, caso contrário o aparelho não funcionará.

Importante: Para preparações líquidas, não exceda o nível máximo (0,5 l) indicado na taça (G).

RECEITAS

A realizar apenas com a lâmina inferior (F) ou com a lâmina ou lâminas superiores (D e E) em conjunto para uma maior eficácia.

Maionese:

2 gemas de ovos - 1 colher de sopa de mostarda - 2 colheres de sopa de água - 1 colher de sopa de vinagre - 200 ml de óleo - sal e pimenta.
Velocidade Turbo (A2). É importante que todos os ingredientes estejam à mesma temperatura antes de uma preparação.
Deite todos os ingredientes e apenas 2 colheres de sopa de óleo na taça (G) apenas com a lâmina (F) ou com as lâminas (E e F) em conjunto.
Misture grosseiramente premindo durante 15 segundos. Adicione o óleo em 3 vezes, premindo durante 10 segundos de cada vez.

Sugestão de receita: Maionese sem mostarda. Siga os passos atrás indicados substituindo a mostarda e a água por 2 colheres de sopa de sumo de limão.

Massa para crepes: (rende até 0,5 l)

Deite 100 g de farinha, 2 ovos, 1/4 de litro de leite, 1 colher de sopa de óleo e uma pitada de sal na taça (G) apenas com a lâmina picadora (F) ou com as lâminas (E e F) em conjunto.
Bata durante cerca de 15 a 20 segundos até obter uma massa homogénea.

Massa para waffles: (rende até 0,5 l para 15 waffles)

Misture 5 g de fermento de padeiro com um pouco de água morna. Deite na taça (G) apenas com a lâmina picadora encaixada (F) ou com as lâminas (E e F) em conjunto: 130 g de farinha, 2 ovos, 20 cl de leite, 60 g de manteiga amolecida e 1 colher de sopa de açúcar baunilhado. Bata durante cerca de 15 a 20 segundos até obter uma massa homogénea. Deixe repousar durante 1 hora.

Pesto de manjeriço: (para 4 pessoas)

20 g de pinhões - 2 dentes de alho - 1 ramo de manjeriço (50 g) - 1 colher de sopa de avelãs moídas - 80 ml de azeite - 40 g de queijo parmesão (ralado), Sal.
Grelhe os pinhões numa frigideira sem óleo e reserve. Pique finamente, por vários impulsos, as folhas de manjeriço na velocidade lenta (A1). Descole a preparação das paredes da taça e pique novamente.
Deite na picadora os pinhões, as avelãs moídas, os alhos cortados ao meio, o sal e

o óleo. Pique durante 20 segundos na velocidade Turbo (A2). Por fim, adicione o queijo parmesão ralado e pique durante mais 10 segundos na velocidade Turbo (A2) até obter uma textura fina.

Cacik: (para 4 pessoas)

1 pepino - 2 dentes de alho - Hortelã fresca - 10 cl de azeite - 1 iogurte - Sal e pimenta.
Corte o pepino ao meio na vertical. Retire as sementes e corte o pepino em cubos. Tempere os cubos de pepino com sal e deixe-os escorrer durante 15 minutos. Pique o alho e a hortelã. Adicione o iogurte e o azeite. Misture até obter uma textura espessa. Tempere com sal e pimenta. Numa taça, adicione os cubos de pepino à mistura. Guarde no frigorífico e sirva frio.

Hummus bi tahini: (puré de grão-de-bico com sésamo, para 4 pessoas)

100 g de grão-de-bico seco - 1 colher de café de sal - 5 cl de tahini - 5 cl de sumo de limão - 5 cl de água da cozedura do grão-de-bico - 1 dente de alho.
Para decorar: 1 fio de azeite, salsa fresca, paprica ou pimenta-de-caiã
Deixe o grão-de-bico de molho em água num local fresco durante cerca de 12 horas. Escorra os grãos e coloque-os num tacho, cobertos com água. Leve a ferver e deixe cozer em lume brando durante 1 hora. Adicione o sal e deixe cozer durante mais 30 minutos, aproximadamente, até que os grãos fiquem tenros. Escorra-os e reserve um pouco da água de cozedura. Retire a pele aos grãos.
Pique os grãos com os outros ingredientes até obter um creme espesso.
Rectifique os temperos e a consistência conforme necessário. Pique a salsa e polvilhe.

Manteiga de ervas finas:

100 g de manteiga - 100 g de cebolinho, salsa, cerefólio, estragão e agrião em partes iguais.
Velocidade Turbo (A2). Pique as ervas. Adicione a manteiga amolecida cortada em cubos. Pique até obter uma mistura homogénea.

Variantes:

Manteiga de anchovas: 100 g de manteiga, 100 g de filetes de anchova em óleo, 1 colher de sopa de sumo de limão.

Manteiga de queijo Roquefort ou manteiga com outros queijos azuis: 100 g de Roquefort e 100 g de manteiga.

Com lâminas duplas

Gelado de frutos vermelhos:

200 g de frutos vermelhos congelados
4 colheres de sopa de açúcar em pó (cerca de 30 g)
10 a 20 cl de nata cremosa (conforme os gostos)
Misture os frutos durante 10 a 15 segundos
Adicione o açúcar e a nata cremosa
Misture durante 15 segundos.

Variantes: pode utilizar outros frutos congelados, tal como mirtilos, framboesas, groselhas, morangos, etc.)

Com lâminas triplas

Compota de alperce com mel

250 g de alperces maduros (a receita não pode ser realizada com alperces secos)

65 g de mel cremoso

Deite os alperces na taça, incorpore o mel nos alperces e misture durante 8 segundos, no máximo.

LIMPEZA DO APARELHO

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder à limpeza do bloco do motor **(B)**
- Nunca mergulhe o bloco motor **(B)**. Nunca o passe por água. Limpe o bloco motor com um pano húmido e seque-o com cuidado.
- Manuseie as lâminas **(E e F)** com cuidado, pois são muito afiadas.
- Não deixe as lâminas **(E e F)** mergulhadas em água com os pratos no lava-loiça.
- Para uma fácil limpeza da taça **(G)** após a utilização, deite um copo de água e umas gotas de detergente para a loiça na taça, ligue o aparelho durante 5 a 10 segundos com as lâminas encaixadas **(E e F)** e depois passe por água corrente.
- Em caso de coloração das peças de plástico pelos alimentos como cenouras, esfregue com um pano embebido em óleo alimentar e, depois, proceda à limpeza habitual.
- A taça **(G)**, o acessório de estanqueidade **(C)** e todos os acessórios **(D, E, F)** podem ser lavados no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça usando o programa "ECONÓMICO" ou "LAVAGEM RÁPIDA".

Arrumação do cabo de alimentação: Enrole o cabo à volta do aparelho e encaixe-o na patilha prevista para o efeito (Fig. 8).

RECICLAGEM

PRODUTOS ELÉCTRICOS OU ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA

Este aparelho foi concebido para durar muitos anos.

Contudo, quando chegar o momento de substituí-lo, não o deite no lixo ou num aterro. Leve-o ao centro de reciclagem da sua cidade (ou a um centro de recepção de resíduos, se aplicável).

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.



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

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Pulsanti di avvio: A1 Velocità bassa A2 Turbo	D e E - Coltelli tritatutto superiori (coltelli identici) F - Coltello tritatutto inferiore
B - Blocco motore	G - Vaso frullatore
C - Coppetta di tenuta	H - Asse del vaso frullatore

NORME DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva Moulinex da qualsiasi responsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile della loro sicurezza provveda alla sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Al primo utilizzo, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla placca di identificazione dell'apparecchio.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto o senza avere tolto gli accessori precedentemente riposti nel vaso frullatore.
- Non appoggiare né utilizzare l'apparecchio su una piastra calda o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare esclusivamente su un piano di lavoro stabile e al riparo da eventuali schizzi d'acqua. Non capovolgere.
- Non rimuovere mai la coppetta di tenuta prima dell'arresto completo dei coltelli.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla corrente:
 - prima di ogni operazione di montaggio/smontaggio,
 - in caso di anomalie durante il funzionamento,
 - prima di ogni operazione di pulizia/manutenzione,
 - dopo ogni utilizzo.
- Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Utilizzare una prolunga solo dopo averne verificato il perfetto stato.
- Non utilizzare mai un elettrodomestico:
 - se è caduto a terra,
 - se i coltelli sono danneggiati o se un componente risulta mancante.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di lasciarlo incustodito e prima del montaggio dei coltelli **(D, E e F)**.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza o da un tecnico qualificato, per evitare eventuali pericoli.

- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione lasciandolo così a portata di mano dei bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a una fonte di calore o a uno spigolo vivo.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa elettrica in acqua o in altro liquido.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. Un suo utilizzo professionale, inappropriato o il mancato rispetto delle istruzioni riportate nel presente manuale non vincoleranno il produttore ad alcuna responsabilità o garanzia.
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi Moulinex adatti all'apparecchio.
- Al fine di garantire la sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti:
 - direttiva sulla bassa tensione
 - compatibilità elettromagnetica
 - ambiente
 - materiali a contatto con gli alimenti.

UTILIZZO

Al primo utilizzo, lavare gli accessori **(C, D, E, F, G e H)** con acqua e detersivo per piatti. Risciacquare e asciugare con cura.

Attenzione: le lame sono estremamente affilate. Maneggiare gli accessori taglienti **(D, E e F)** con cautela durante l'utilizzo o la pulizia dell'apparecchio. Tenere sempre i coltelli dalla parte superiore evitando di toccare le lame.

Tritare e Frullare (coltelli D, E e F)

Per tritare a pezzi grossi, utilizzare solo il coltello inferiore. Per tritare finemente, sminuzzare, fare una purea, ecc., utilizzare i due coltelli insieme per una maggiore efficacia.

- Posare il vaso frullatore **(G)** su una superficie pulita e asciutta dove non rischi di cadere.
- Inserire il coltello inferiore **(F)** sull'asse **(H)** nel vaso frullatore **(Fig. 1)**.
- Inserire il o i coltelli superiori **(E e F)** sul coltello inferiore già posizionato nel contenitore tritatutto.
- Attenzione: se si vuole utilizzare solo il coltello inferiore, ignorare questa fase.
- Aggiungere gli ingredienti (vedere tabella ingredienti qui di seguito) senza mai superare il livello massimo **(Fig. 2)**
- Tagliarli a cubetti da 1-1,5 cm o in pezzi che entrino facilmente nel vaso frullatore.
- Ricordare che alimenti solidi come chicchi di caffè, spezie e cubetti di ghiaccio possono accelerare l'usura delle lame dei coltelli.
- Posizionare la coppetta di tenuta **(C)** **(Fig. 2)**.
- Inserire il blocco motore **(B)** sul gruppo ruotandolo leggermente in modo da posizionarlo correttamente sul vaso frullatore **(G)** **(Fig. 3)**.
- Collegare l'apparecchio alla corrente e premere il pulsante di avvio **(A)**, tenendo saldo l'apparecchio a livello del vaso frullatore **(G)** per evitare che giri. Si può scegliere tra una velocità bassa **(A1)** e una velocità più elevata **(A2 Turbo)** **(Fig. 7)**.
- Terminata l'operazione, rilasciare il pulsante di avvio **(A1 o A2 Turbo)**, scollegare l'apparecchio dalla corrente e attendere l'arresto completo dei coltelli **(D, E e/o F)**.
- Rimuovere il blocco motore **(B)**, la coppetta di tenuta **(C)** e il/i coltello/i **(D, E e/o F)** per svuotare il recipiente.

Consigli di utilizzo:

Ingredienti	Quantità massima	Raccomandazioni	Tempo massimo	Velocità consigliata
Prezzemolo	30 g	Eliminare i gambi	A impulsi	A1 o A2
Menta	30 g	Eliminare i gambi	A impulsi	A1 o A2
Cipolle, scalogni	200 g	Tagliarli a pezzetti	A impulsi	A1
Aglio	150 g	-	A impulsi	A1
Fette biscottate	20 g	Spezzarle in 4	da 5 a 10 s	A1 o A2
Mandorle, noci, nocciole	100 g	Eliminare i gusci	da 5 a 10 s	A2
Groviera	100 g	Tagliarlo a cubetti	da 5 a 10 s	A2
Uovo sodo	3	Tagliarlo in 2	da 5 a 8 s	A2
Prosciutto cotto	200 g	Tagliarlo a pezzetti	da 5 a 8 s	A2
Carne (tipo bistecca)	200 g	Eliminare ossa e cartilagini	da 8 a 10 s	A2
Pastelle o minestre	0.5 l	-	da 15 a 20 s	A1 o A2
Prugne, albicocche secche	130 g	Eliminare i noccioli	da 6 a 8 s	A2
Composte	300 g	-	da 10 a 15 s	A1

Consigli per ottenere risultati migliori

Lavorare a impulsi. Se dei pezzetti di alimenti restano attaccati alla parete del vaso frullatore (prosciutto, cipolle...), staccarli con l'aiuto di una spatola. Distribuirli quindi nel recipiente e dare 2 o 3 impulsi supplementari. Le tacche graduate del vaso frullatore tengono conto del volume calcolato con il/i coltello/i inserito/i e sono fornite solo a titolo indicativo.

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un doppio sistema di sicurezza: non funziona se la coppetta di tenuta **(C)** non è inserita correttamente e se in fase di montaggio il vaso frullatore **(G)** e il blocco motore **(B)** non sono stati posizionati correttamente.

Importante! Per le preparazioni liquide, non superare il livello massimo di 0,5 L indicato sul vaso frullatore (G).

RICETTE

Da preparare con il solo coltello tritatutto inferiore (F) o unendo il o i coltelli tritatutto superiori (D e E), per una maggiore efficacia.

Maionese:

2 tuorli d'uovo – 1 cucchiaino di senape – 2 cucchiaini d'acqua – 1 cucchiaino di aceto – 200 ml d'olio – sale, pepe.

Utilizzare la velocità Turbo (A2). È importante che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura prima di iniziare la preparazione.

Nel vaso frullatore (G) munito di coltello tritatutto (F) da solo o dei coltelli (D, E e F) insieme, inserire tutti gli ingredienti e solo 2 cucchiaini d'olio.

Avviare l'apparecchio per 15 secondi. Aggiungere l'olio in 3 fasi facendo funzionare l'apparecchio 10 secondi ogni volta.

Suggerimento per la ricetta: maionese senza senape. Procedere come sopra sostituendo la senape e l'acqua con 2 cucchiaini di succo di limone.

Pastella per crêpe: (per 0,5 L di pastella)

Versare 100 g di farina, 2 uova, 1/4 di litro di latte, 1 cucchiaino d'olio e un pizzico di sale nel vaso frullatore (G) munito di coltello tritatutto (F) da solo o dei coltelli (E e F) insieme. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 15/20 secondi.

Pasta per cialde: (per 0,5 L di pasta, ovvero 15 cialde circa)

Diluire 5 g di lievito per pane in acqua tiepida. Versare nel vaso frullatore (G) munito di coltello tritatutto (F) da solo o dei coltelli (D, E e F) insieme: 130 g di farina, 2 uova, 20 cl di latte, 60 g di burro fuso e 1 cucchiaino di zucchero vanigliato. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 15/20 secondi. Lasciare riposare la pasta per 1 ora.

Pesto al basilico: (per 4 persone)

20 g di pinoli - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzo di basilico (50 g) - 1 cucchiaino di nocciole tritate - 80 ml di olio d'oliva - 40 g di parmigiano grattugiato, sale.

Tostare i pinoli in una padella senza olio e mettere da parte. Tritare finemente a velocità bassa (A1) le foglie di basilico, dando diversi impulsi. Staccare i pezzetti dalle pareti del recipiente ed effettuare qualche impulso supplementare.

Aggiungere i pinoli, le nocciole tritate, l'aglio tagliato in due, il sale e l'olio nel tritatutto. Utilizzare la velocità Turbo (A2) per 20 secondi. Per finire, aggiungere il parmigiano grattugiato e frullare per altri 10 secondi a velocità Turbo (A2) fino a ottenere una salsa dalla consistenza vellutata.

Cacik: (per 4 persone)

1 cetriolo - 2 spicchi d'aglio - menta fresca - 10 cl di olio d'oliva - 1 yogurt - sale e pepe. Tagliare il cetriolo in due nel senso della lunghezza. Eliminare i semi e tagliarlo a dadini. Salare i pezzetti e lasciare sgocciolare per 15 minuti. Tritare l'aglio e la menta. Aggiungere lo yogurt e l'olio d'oliva. Frullare il tutto fino a ottenere un composto vellutato. Salare e pepare. In una scodella, aggiungere al composto i dadini di cetriolo. Mettere in frigorifero e servire ben freddo.

Hummus bi tahini: (purea di ceci al sesamo per 4 persone)

100 g di ceci secchi - 1 cucchiaino di sale - 5 cl di tahini (salsa a base di semi di sesamo) - 5 cl di succo di limone - 5 cl di acqua di cottura dei ceci - 1 spicchio d'aglio.

Per decorare il piatto: 1 filo di olio d'oliva, prezzemolo fresco, paprika o peperoncino di Caienna.

Mettere a bagno i ceci in un luogo fresco per circa 12 ore. Risciacquarli e metterli in una casseruola coperti d'acqua. Portare a ebollizione e fare cuocere a fuoco lento per 1 ora. Aggiungere il sale e proseguire con la cottura per circa 30 minuti, finché non diventano morbidi. Scolarli e tenere da parte un po' di liquido di cottura. Togliere la buccia.

Frullare i ceci con gli altri ingredienti fino a ottenere una crema vellutata.

Aggiustare il gusto e la consistenza se necessario. Tritare il prezzemolo da utilizzare per la decorazione.

Burro alle erbe:

100 g di burro, 100 g di erbe miste: erba cipollina, prezzemolo, cerfoglio, dragoncello e crescione in parti uguali.

Velocità Turbo (A2). Tritare le erbe. Aggiungere il burro morbido a pezzetti. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo.

Varianti:

Burro alle acciughe: 100 g di burro, 100 g di filetti di acciughe sott'olio, 1 cucchiaino di succo di limone.

Burro al roquefort o altri formaggi erborinati: 100 g di roquefort e 100 g di burro.

Coltelli doppia lama

Semifreddo ai frutti rossi:

200 g di frutti rossi surgelati

4 cucchiaini di zucchero in polvere (circa 30 g)

da 10 a 20 cl di panna intera (secondo i gusti)

Frullare i frutti rossi per 10/15 secondi.

Aggiungere lo zucchero e la panna intera.

Frullare per 15 secondi.

Varianti: si può utilizzare altra frutta surgelata come mirtilli, lamponi, ribes, fragoline...

Con coltelli a lama tripla

Marmellata di albicocca al miele

250 g di albicocche fresche (la ricetta non può essere realizzata con albicocche secche)

65 g di miele cremoso

Versare le albicocche nel contenitore, incorporare il miele sulle albicocche e frullare per

8 secondi al massimo

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di pulire il blocco motore (B).
- Non immergere mai né mettere sotto l'acqua corrente il blocco motore (B). Pulire il blocco motore con un panno umido e asciugarlo con cura.
- **Maneggiare i coltelli (D, E e F) con cautela poiché le lame sono estremamente affilate.**
- **Non lasciare i coltelli (D, E e F) a bagno nel lavandino insieme alle stoviglie.**
- Per facilitare la pulizia del vaso frullatore (G) dopo l'utilizzo, versarci 1 bicchiere d'acqua e qualche goccia di detersivo per stoviglie e fare funzionare l'apparecchio per 5/10 secondi con i coltelli (D, E e F) inseriti, quindi sciacquare sotto l'acqua del rubinetto.
- Nel caso in cui i componenti in plastica abbiano preso il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto, come ad esempio le carote, sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.
- Il vaso frullatore (G), la coppetta di tenuta (C) e tutti gli accessori (D, E, F) possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore utilizzando il programma "ECO" o "RAPIDO".

Come riporre il cavo: arrotolare il cavo intorno al corpo dell'apparecchio e inserirlo nell'apposita scanalatura (Fig. 8).

RICICLAGGIO

APPARECCHIO ELETTRICO O ELETTRONICO NON PIÙ UTILIZZABILE

L'apparecchio è progettato per durare nel tempo.

Tuttavia, quando è il momento di sostituirlo, non gettarlo nella spazzatura o in una discarica ma smaltirlo presso un apposito centro di riciclaggio dei rifiuti gestito dal proprio comune di residenza (o presso una discarica).

Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!



- ❶ Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

- ➔ Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata o, se non disponibile, presso un centro assistenza autorizzato.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Startknapper: A1 Langsom A2 Turbo	D og E - Øverste hakkeknive (identiske knive) F - Nederste hakkekniv
B - Motorblok	G - Skål
C - Tætsiddende låg	H - Skålens drivaksel

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang. Moulinex påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller af personer uden erfaring eller kendskab til apparatet, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Vi anbefaler, at du kontrollerer, at netspændingen stemmer overens med spændingen på apparatets identifikationsskilt.
- Alle fejl i tilslutningen medfører bortfald af garantien.
- Anvend ikke apparatet, når det er tomt, eller hvis alle tilbehørsdelene er anbragt i skålen.
- Brug ikke og stil ikke apparatet på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Brug kun apparatet på en stabil arbejdsflade, og sørg for, at der ikke er rindende vand i nærheden. Vend ikke apparatet på hovedet.
- Tag aldrig det tætsiddende låg af, mens knivene kører.
- Stikket til apparatet bør tages ud af stikkontakten:
 - før montering og afmontering,
 - hvis der opstår en fejl, mens apparatet kører,
 - før apparatet rengøres eller vedligeholdes,
 - efter brug.
- Afbryd aldrig strømmen ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning efter at have kontrolleret, at den er i god stand.
- Køkkenapparatet må ikke bruges:
 - hvis det har været tabt på gulvet,
 - hvis knivene er beskadigede, eller hvis der mangler nogle dele.
- Afbryd altid strømmen til apparatet, hvis apparatet efterlades uden opsyn, og før knivene anbringes (E og F).
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, serviceværkstedet eller en anden person med lignende kvalifikationer for at forhindre farlige situationer.
- Lad aldrig strømledningen hænge ud over bordkanten, så børn kan få fat i den.

- Lad aldrig strømledningen være i nærheden af eller komme i kontakt med varme dele, i nærheden af varmekilder eller skarpe kanter.
- Dyp ikke apparatet, strømledningen eller stikket ned i vand eller andre væsker.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i hjemmet. Ved kommerciel eller forkert brug, eller hvis instruktionerne ikke følges, bortfalder garantien, og producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle følgeskader.
- Af hensyn til din egen sikkerhed bør du kun bruge reservedele og tilbehør fra Moulinex, som passer til apparatet.
- Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser i henhold til:
 - Lavspændingsdirektivet
 - Elektromagnetisk kompatibilitet
 - Miljø
 - Materialer i kontakt med næringsmidler.

BRUG

Før du tager apparatet i brug, skal tilbehørsdelene (C, D, E, F, G og H) vaskes i sæbevand. Skyl dem, og tør dem omhyggeligt.

Vigtigt: Klingerne er meget skarpe, vær derfor forsigtig med de skærende dele (D, E og F) i forbindelse med brug eller rengøring af apparatet. Hold altid på den øverste del af knivene, og undgå at røre ved klingerne.

Hakke og blende (knive D, E og F)

Den nederste kniv kan bruges alene til at hakke store stykker. Hvis der er behov for at hakke fint, snitte, lave mos osv., anbefaler vi, at du bruger begge knive samtidigt for at opnå et bedre resultat.

- Anbring mixerskålen (G) på en ren og tør overflade, hvor den ikke risikerer at falde ned.
- Anbring den nederste kniv (F) i mixerskålen og på skålens drivaksel (H) (Fig. 1).
- Anbring den eller de øverste knive (E og F) på den nederste kniv, som allerede er anbragt i skålen.
- **Bemærk:** Hvis du kun skal bruge den nederste kniv, skal dette trin springes over.
- Kom ingredienserne i skålen (se nedenstående skema med ingredienser) uden at overskride maks. niveauet (Fig. 2).
- Skær ingredienserne i store tern på 1-1,5 cm eller i en størrelse, som giver mulighed for let at komme stykkerne i mixerskålen.
- Vær opmærksom på, at hårde fødevarer såsom kaffebønner, krydderier, isterninger eller is kan øge sliddet på klingerne.
- Sæt nu det tætsiddende låg (C) på (Fig. 2).
- Anbring motorblokken (B) på apparatet, og drej den en smule for at sætte den ordentligt fast på skålen (G) (Fig. 3).
- Tilslut apparatet, og tryk på startknappen (A), samtidig med at du holder på skålen (G) for at undgå, at den drejer. Du kan vælge mellem en langsom hastighed (A1) eller en hurtigere hastighed (A2 Turbo) (Fig. 7).
- Slip startknappen (A1 eller A2 Turbo) efter endt tilberedning, tag stikket ud, og vent indtil kniven/knivene er helt standset (D, E og/eller F).

- Tag motorblokken (B), det tætsiddende låg (C) og kniven/knivene (D, E og/eller F) ud for at hælde blandingen ud.

Brugsanvisning:

Ingredienser	Maks. mængde	Tilberedning	Maks. tid	Anbefalet hastighed
Persille	30 g	Fjern stilkene	Med pulsfunktion	A1 eller A2
Mynte	30 g	Fjern stilkene	Med pulsfunktion	A1 eller A2
Løg, skalotteløg	200 g	Skær i mindre stykker	Med pulsfunktion	A1
Hvidløg	150 g	-	Med pulsfunktion	A1
Tvebakker	20 g	Skær i 4 stykker	5 til 10 sek.	A1 eller A2
Mandler, valnødder, hasselnødder	100 g	Fjern skallerne	5 til 10 sek.	A2
Ost	100 g	Skær i mindre stykker	5 til 10 sek.	A2
Hårdkogt æg	3	Skær i 2 stykker	5 til 8 sek.	A2
Kogt skinke	200 g	Skær i mindre stykker	5 til 8 sek.	A2
Kød	200 g	Fjern ben og brusk	8 til 10 sek.	A2
Tynd dej eller supper	0,5 l	-	15 til 20 sek.	A1 eller A2
Svesker, tørrede abrikoser.	130 g	Fjern stenene	6 til 8 sek.	A2
Frugtmos	300 g	-	10 til 15 sek.	A1

Tips til tilberedning:

Brug pulsfunktionen. Hvis der sidder noget tilbage på siderne af skålen (skinke, løg osv.), kan du skubbe det ned i skålen med en paletkniv. Fordel det i skålen, og brug pulsfunktionen 2-3 gange mere. Inddelingerne på skålen viser mængder, der er beregnet, mens kniven/knivene er anbragt i skålen, og er kun vejledende.

Vigtigt:

Apparatet er forsynet med et dobbelt sikkerhedssystem: Det er ikke muligt at starte apparatet, hvis det tætsiddende låg (C) ikke sidder på. Kontroller, at skålen (G) og motorblokken (B) sidder korrekt, ellers fungerer apparatet ikke.

Vigtigt: Hvis det der skal tilberedes er flydende, må væsken ikke overstige den maksimale mængde (0,5 l), som er angivet på skålen (G).

OPSKRIFTER

Kan enten tilberedes med den nederste hakkekniv (F) alene eller med den eller de øverste knive (D og E) for at opnå et bedre resultat.

Mayonnaise:

2 æggeblommer – 1 spsk. sennep – 2 spsk. vand – 1 spsk. vineddike – 200 ml olie – salt, peber.

Brug hastigheden Turbo (A2). Det er vigtigt, at alle ingredienserne har den samme temperatur, inden tilberedningen begynder.

Kom alle ingredienserne samt 2 spsk. olie i skålen (G) med hakkekniven (F) alene eller knivene (D, E og F) sammen.

Start med at blande ingredienserne i 15 sekunder. Hæld olien i ad 3 gange, og lad apparatet køre i 10 sekunder hver gang.

Tips til opskriften: Mayonnaise uden sennep. Følg ovenstående vejledning, og erstæt senneppejen og vandet med 2 spsk. citronsaft.

Pandekagedej: (til 0,5 l dej)

Kom 100 g mel, 2 æg, 1/4 liter mælk, 1 spsk. olie og 1 knsp. salt i skålen (G) med hakkekniven (F) alene eller knivene (D, E og F) sammen.

Bland i ca. 15-20 sekunder, indtil dejen har den rette konsistens.

Vaffeldej: (til 0,5 l dej, dvs. ca. 15 vafler)

Opløs 5 g gær i lidt lunkent vand. Kom følgende ingredienser i skålen (G) med hakkekniven (F) alene eller knivene (D, E og F) sammen: 130 g mel, 2 æg, 20 cl mælk, 60 g smeltet smør og 1 spsk. vanillesukker. Bland i ca. 15-20 sekunder, indtil dejen har den rette konsistens. Lad dejen hvile i 1 time.

Basilikumpesto: (til 4 personer)

20 g pinjekerner - 2 fed hvidløg - 50 g basilikum - 1 spsk. hakkede hasselnødder - 80 ml olivenolie - 40 g revet parmesan - salt.

Rist pinjekernerne på en pande uden olie, og læg dem til side. Hak basilikummen fint med pulsfunktionen flere gange ved lav hastighed (A1). Hvis der sidder noget på siderne, kan du skubbe det ned i skålen og køre pulsfunktionen et par gange mere.

Tilsæt pinjekerner, hakkede hasselnødder, hvidløg skåret i stykker, salt og olie i hakkeren. Lad apparatet køre på hastighed Turbo (A2) i 20 sekunder. Slut af med at tilsætte revet parmesan, og bland igen i 10 sekunder på hastighed Turbo (A2), indtil konsistensen er lind.

Cacik: (til 4 personer)

1 agurk - 2 fed hvidløg - frisk mynte - 10 cl olivenolie - 1 yoghurt - salt og peber. Skær agurken i to dele på langs. Fjern kernerne, og skær agurken ud i tern. Kom salt på agurkestykkerne, og lad dem vande ud i 15 minutter. Hak hvidløgene og mynten. Tilsæt yoghurt og olivenolie. Bland det hele, indtil der opnås en lind konsistens. Smag til med salt og peber. Hæld blandingen op i en anden skål, og tilsæt agurkestykkerne. Sæt skålen i køleskabet, og server koldt.

Hummus bi tahini: (kikærtemos med sesam til 4 personer)

100 g tørrede kikærter - 1 tsk. salt - 5 cl tahini - 5 cl citronsaft - 5 cl saft af de kogte kikærter - 1 fed hvidløg.

Pynt: 1 tynd stråle olivenolie, frisk persille, paprika eller cayennepeber
Lad kikærterne stå i blød på et koldt sted i ca. 12 timer. Skyl dem, læg dem i en gryde, og dæk dem med vand. Lad vandet koge, og skru derefter ned på lavt blus i 1 time. Tilsæt salt og kog kikærterne i endnu 30 minutter, indtil de er møre. Lad kikærterne dryppe af, og gem lidt af saften. Fjern skallen fra kikærterne. Blend kikærterne med de andre ingredienser, indtil der opnås en lind creme. Smag eventuelt til. Hak persille, som skal bruges til pynt.

Kryddersmør:

100 g smør - 100 g lige dele purløg, persille, kørvel, estragon, karse.
Hastighed Turbo (A2). Hak krydderierne. Tilsæt blødt smør i tern. Blend indtil der opnås en homogen konsistens.

Varianter:

Ansjossmør: 100 g smør, 100 g ansjosfileter i olie, 1 spsk. citronsaft.

Roquefortsmør eller smør med blå ost: 100 g roquefort og 100 g smør.

Med de tveæggede knive

Flødeis med røde bær:

200 g frosne røde bær

4 spsk. sukker (ca. 30 g)

10 til 20 cl piskefløde (eller kaffefløde)

Blend frugterne i 10 til 15 sekunder

Tilsæt sukker og fløde

Blend i 15 sekunder.

Varianter: Man kan også anvende andre frosne bær såsom blåbær, hindbær, ribs, jordbær m.m.

Med trebladet kniv

Abrikosmarmelade med honningl

250 g bløde abrikoser (tørrede abrikoser kan ikke anvendes til denne opskrift)

65 g cremet honning

Kom abrikoserne i skålen, tilsæt honning og bland i maks. 8 sekunder.

RENGØRING AF APPARATET

- Afbryd altid strømmen til apparatet, inden motorblokken rengøres (B).
- Nedsænk aldrig motorblokken i vand (B). Skyl den aldrig under rindende vand. Tør den af med en fugtig klud, og tør den omhyggeligt.
- Vær altid forsigtig med knivene (D, E og F), for klingerne er meget skarpe.
- Lad ikke knivene (D, E og F) ligge i blød sammen med anden opvask nede i vasken.

- Skålen (**G**) rengøres nemt efter brug ved at hælde 1 glas vand og et par dråber vaskemiddel op i skålen, mens knivene (**D, E og F**) er isat, og tænde apparatet i 5 til 10 sekunder og derefter skylle skålen under hanen.
- Hvis plasticdelene bliver misfarvede af f.eks. gulerødder, kan du gnide dem med en klud, der er dyppet i madolie. Rengør derefter apparatet på den almindelige måde.
- Skålen (**G**), det tætsiddende låg (**C**) og alle tilbehørsdelene (**D, E, F**) kan vaskes i vaskemaskinen i den øverste kurv på programmet "ØKO" eller "LIDT SNAVSET".

Ledningsholder: Vikl ledningen rundt om apparatet, og sæt den fast i indhaket (Fig. 8).

GENBRUG

BORTSKAFFELSE AF BRUGT ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR

Dette apparat er beregnet til at fungere i mange år. Men den dag du vælger at udskifte det, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Aflever det i stedet på din lokale genbrugsstation eller et andet affaldsanlæg.



Tænk på miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➔ Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

BESKRIVNING AV APPARATEN

A - Startknappar: A1 Långsam hastighet A2 Turbo	D och E - Övre hackknivar (identiska knivar) F - Undre hackkniv
B - Motorenhet	G - Skål
C - Lock	H - Skålens axel

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder din apparat för första gången. Moulinex ansvarar inte för en användning som inte följer bruksanvisningen.
- Apparatens är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med funktionsnedsättningar (fysiska, intellektuella eller sensoriska), eller av personer som inte har kunskap om eller erfarenhet av hur apparaten används. Undantag kan göras om personerna övervakas eller om de får instruktioner gällande apparatens användning av någon som är ansvarig för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Den är utformad så att den endast fungerar med växelström. Kontrollera att spänningen i elnätet är densamma som den som anges på apparatens märkskylt innan du använder apparaten första gången.
- Samtliga inkopplingsfel upphäver garantin.
- Starta inte apparaten när den är tom eller när tillbehören förvaras i skålen.
- Ställ inte, och använd inte apparaten på en värmeplatta eller i närheten av en öppen låga (gasspis).
- Apparatens får endast användas på en plan och stabil yta. Den får heller inte kunna nås av vattenstänk. Vänd den inte upp och ner.
- Ta aldrig bort locket innan knivarna stannat helt.
- Apparatens ska kopplas ifrån i följande situationer:
 - innan den monteras ihop och isär,
 - om den inte fungerar normalt,
 - före varje rengöring eller underhåll,
 - efter användning.
- Håll i kontakten (aldrig i sladden) när du drar ur kontakten ur eluttaget.
- Använd endast förlängningsladd om du har kontrollerat att den är i felfritt skick.
- Hushållsapparaten får inte användas:
 - om den har ramlat ned på golvet,
 - om knivarna har försämrats eller är felaktiga.
- Koppla alltid ur apparaten om den lämnas utan övervakning och innan knivarna sätts på plats (**E och F**).
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstäder eller av en person med liknande kvalifikationer, för att undvika all fara.
- Se till att sladden är utom räckhåll för barn.
- Sladden får aldrig vara i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, annan värmekälla eller en vass kant.

- Sänk aldrig ned apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Tillverkarens garanti och ansvar gäller inte om apparaten används professionellt, på ett olämpligt sätt eller på ett sätt som inte följer bruksanvisningen.
- Använd för din egen säkerhets skull endast tillbehör och delar från Moulinex som är anpassade till apparaten.
- Av säkerhetsskäl uppfyller den här apparaten följande tillämpbara standarder och direktiv:
 - Lågspänningsdirektivet
 - Elektromagnetisk kompatibilitet
 - Miljö
 - Material i kontakt med livsmedel

ANVÄNDNING

Diska tillbehören (**C, D, E, F, G och H**) i varmt vatten och handdiskmedel innan du använder apparaten första gången. Skölj och torka delarna noggrant.

Varning: Knivbladen är mycket vassa. Hantera de vassa tillbehören (**D, E och F**) med försiktighet vid användning och rengöring av apparaten. Håll alltid i knivens övre del och undvik att röra vid knivbladen.

Finfördelare och mixer (knivarna **D, E och F**)

Den undre kniven kan ensam användas för att hacka i stora bitar. Använd de båda knivarna tillsammans för bästa resultat om du vill finhacka, skära i tunna skivor, göra puré osv.

- Ställ mixerskålen (**G**) på ett rent och torrt underlag där den inte kan ramlar ned.
- Placera den undre kniven (**F**) i mixerskålen på skålens axel (**H**) (**Bild 1**).
- Passa in den eller de övre hackknivarna (**E och F**) på den nedre hackkniven som redan har placerats i skålen.
- **Obs:** hoppa över detta skede om du endast vill använda den undre kniven.
- Tillsätt ingredienserna (se tabellen över ingredienser nedan) men lägg aldrig i mer än maxmängden (**Bild 2**).
- Skär större bitar i 1–1,5 centimeters tärningar, lagom stora för att enkelt lägga dem i mixerskålen.
- **Kom ihåg att hårda livsmedel som kaffeböner, kryddor, isbitar eller is, sliter på knivbladen.**
- Lägg sedan locket (**C**) på plats (**Bild 2**).
- Placera motorenheten (**B**) överst genom att långsamt vrida den tills den sitter fast på skålen (**G**) (**Bild 3**).
- Anslut apparaten och tryck på startknappen (**A**). Håll hela tiden fast apparaten i skålen (**G**), för att undvika att den svänger runt. Du kan välja mellan en långsam hastighet (**A1**) eller en snabbare hastighet (**A2 Turbo**) (**Bild 7**).
- När beredningen är klar, slå av startknappen (**A1 eller A2 Turbo**), koppla från apparaten och vänta tills kniven eller knivarna (**D, E och/eller F**) stannat helt.
- Ta bort motorenheten (**B**), locket (**C**) och kniven eller knivarna (**D, E och/eller F**) för att tömma skålen.

Användningstips:

Ingredienser	Maxmängd	Rekommendation	Maxtid	Rekommenderad hastighet
Persilja	30 g	Ta bort stjälkarna	I intervaller	A1 eller A2
Mynta	30 g	Ta bort stjälkarna	I intervaller	A1 eller A2
Lök och schalottenlök	200 g	Skär i bitar	I intervaller	A1
Vitlök	150 g	-	I intervaller	A1
Skorpor	20 g	Dela i fyra delar	5 till 10 sek.	A1 eller A2
Mandel, nötter, hasselnötter	100 g	Ta bort skaln	5 till 10 sek.	A2
Hårda ostar	100 g	Skär i tärningar	5 till 10 sek.	A2
Hårdkokt ägg	3	Dela i två delar	5 till 8 sek.	A2
Kokt skinka	200 g	Skär i bitar	5 till 8 sek.	A2
Kött	200 g	Ta bort ben och brosk	8 till 10 sek.	A2
Kaksmet eller soppor	0,5 l	-	15 till 20 sek.	A1 eller A2
Katrinplommon, torkade aprikoser	130 g	Ta bort kärnorna	6 till 8 sek.	A2
Kompotter	300 g	-	10 till 15 sek.	A1

Tips för att uppnå bra resultat:

Arbeta i intervaller. Ta hjälp av en spatel för att lossa bitarna om det fastnar bitar av t.ex. skinka eller lök inuti skålen. Fördela bitarna i skålen och kör i ytterligare två eller tre intervaller. Mättgraderingarna på skålen är gjorda med hänsyn till den beräknade volymen med kniven eller knivarna på plats, men de är endast en ungefärlig rekommendation.

Varning:

Apparaten är försedd med en dubbel säkerhetsfunktion: det är inte möjligt att starta apparaten om locket (**C**) inte är på plats. Kontrollera att skålen (**G**) och motorenheten (**B**) är korrekt installerade, annars fungerar inte apparaten.

Viktigt: Mängden flytande ingredienser får inte överstiga den maxnivå (0,5 l) som står angiven på skålen (G).

RECEPT

Recepten kan tillagas med endast den undre kniven (F), eller med både den undre och den eller de övre knivarna (D och E) för effektivare hackning.

Majonnäs:

2 äggulor – 1 matsked senap – 2 matskedar vatten – 1 matsked vinäger – 2 dl olja – salt, peppar.

Använd hastigheten Turbo (A2). Det är viktigt att alla ingredienser håller samma temperatur när du tillagar majonnäsen.

Lägg alla ingredienser men endast 2 matskedar olja i skålen (G) där du har enbart den ena hackkniven (F) eller båda knivarna (D, E och F).

Starta apparaten och kör i 15 sekunder. Tillsätt oljan i 3 omgångar och kör apparaten 10 sekunder åt gången.

Recepttips: Majonnäs utan senap. Följ receptet ovan men ersätt senapen och vattnet med 2 matskedar citronsaft.

Pannkakssmet (ger 0,5 l smet):

Lägg 100 g mjöl, 2 ägg, 2,5 dl mjölk, 1 matsked olja och en nypa salt i skålen (G) där du har enbart den ena hackkniven (F) eller båda knivarna (D, E och F).

Mixa i ungefär 15 till 20 sekunder tills du får en jämn smet.

Våffelsmet (ger 0,5 l smet, ca 15 våfflor):

Blanda ut 5 g jäst i litet ljummet vatten. Blanda följande i skålen (G) där du har enbart den ena hackkniven (F) eller båda knivarna (D, E och F): 130 g mjöl, 2 ägg, 2 dl mjölk, 60 g smält smör och 1 matsked vaniljsocker. Mixa i ungefär 15 till 20 sekunder tills smeten är jämn och fin. Låt smeten vila i en timme.

Basilikapesto (4 personer):

20 g pinjekärnor – 2 vitlöksklyftor – 1 kruka (50 g) basilika – 1 matsked malda hasselnötter – 80 ml olivolja – 40 g riven parmesan – salt.

Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna och ställ åt sidan. Finhacka basilikabladen på långsam hastighet (A1) i flera intervaller. Skrapa ner bitarna från skålens kanter och mixa i några intervaller till.

Tillsätt pinjenötter, malda hasselnötter, halverade vitlökar, salt och olja. Kör i 20 sekunder med hastigheten Turbo (A2). Tillsätt till slut den rivna parmesanosten och mixa i 10 sekunder till med hastigheten Turbo (A2) för att få en jämn och fin sås.

Tzatziki (4 personer):

1 gurka – 2 vitlöksklyftor – färsk mynta – 1 dl olivolja – 1 yoghurt – salt och peppar. Halvera gurkan på längden. Ta bort fröna och hacka den i små tärningar. Salta tärningarna och låt ligga i 15 minuter. Hacka vitlöken och myntan. Tillsätt yoghurten och olivoljan. Mixa allt tills du har en fyllig blandning. Salta och peppra. Häll över blandningen i en salladsskål och tillsätt gurktärningarna. Ställ i kylskåp och servera väl kyld.

Hummus bi tahini (kikärtspuré med sesam, 4 personer):

100 g torkade kikärter – 1 tesked salt – 0,5 dl tahini – 0,5 dl citronsaft – 0,5 dl av kikärternas kokvatten – 1 vitlöksklyfta.

Dekorera tallriken med 1 smal stråle olivolja, färsk persilja, paprika- eller Cayennekrydda. Blötlägg kikärterna och ställ svalt i ca 12 timmar. Skölj ärtorna och lägg dem i en kastrull med vatten. Koka upp och låt koka på svag värme i en timme. Tillsätt salt och låt koka ytterligare ungefär 30 minuter, tills ärtorna är mjuka. Låt ärtorna rinna av och spara litet av kokvattnet. Skala ärtorna.

Mixa ärtorna med de övriga ingredienserna tills du får en slät kräm.

Smaka av och avpassa konsistensen vid behov. Hacka persiljan för dekoration.

Örtsmör:

100 g smör – 100 g av en blandning med lika delar gräslök, persilja, körvel, dragon och krasse.

Hastighet Turbo (A2). Hacka örterna. Tillsätt rumstempererat smör i bitar. Mixa tills du får en slät blandning.

Olika varianter:

Ansjovismör: 100 g smör, 100 g ansjovisfiléer i olja, 1 matsked citronsaft.

Smör med roquefort eller andra mögelostar: 100 g roquefort och 100 g smör.

Med dubbla knivar

Glass med röda bär:

200 g frysta röda bär

4 matskedar strösocker (ca 30 g)

1 till 2 dl vispgrädd (efter smak)

Mixa bären 10 till 15 sekunder.

Tillsätt sockret och vispgrädden.

Mixa i 15 sekunder.

Olika varianter: andra frysta bär kan även användas: blåbär, hallon, vinbär, jordgubbar...

Med trebladig kniv

Aprikosmarmelad med honung

250 g fylliga aprikoser (receptet går inte att tillaga med torra/torkade aprikoser)

65 g krämig honung

Lägg aprikosen i skålen, tillsätt honungen på aprikosen och mixa i högst 8 sekunder.

RENGÖRING AV APPARATEN

- Dra alltid ur maskinens kontakt ur eluttaget innan du rengör motorenheten (B).
- Doppa aldrig motorenheten (B) i vatten. Sänk aldrig ner den under vatten. Rengör den med en fuktig trasa och torka den noggrant.
- **Hantera knivarna (D, E och F) med försiktighet eftersom bladen är mycket vassa.**

- **Lägg inte knivarna (D, E och F) i blöt tillsammans med annan disk i diskhon.**
- För att förenkla rengöringen av skålen (**G**) efter användning, håll 1 glas vatten och några droppar diskmedel i skålen och kör apparaten i 5 till 10 sekunder med knivarna (**D, E och F**) och skölj den sedan under kranen.
- Om plastdelarna har blivit missfärgade av mat, till exempel morötter, kan du torka av delarna med en trasa indränkt i matolja och därefter göra rent delarna på normalt vis.
- Skålen (**G**), locket (**C**) och tillbehören (**D, E och F**) kan diskas i diskmaskin i den översta korgen. Använd ekonomiprogrammet eller programmet för lätt smutsad disk.

Hopullning av sladden: rulla sladden runt apparaten och fäst sladden i skåran för att låsa den (**Bild 8**).

ÅTERVINNING

UTTJÄNT ELEKTRISK/ELEKTRONISK PRODUKT

Din apparat är utformad för att fungera i många år. Men när det är dags att byta ut den, släng den inte i soptunnan eller på soptippen utan lämna den på en återvinningsstation som sköts av din kommun (eller till en sopstation i förekommande fall).



Tänk på miljön!

Apparaten innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas.



Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad.

BESKRIVELSE AV APPARATET

A - Startknapper: A1 Langsomt A2 Turbo	D & E - Øvre kvernekniver (identiske kniver)
B - Motorenhet	F - Nedre kvernekniv
C - Deksel	G - Bolle
	H - Akse til beholderen

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar Moulinex for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke beregnet til å brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene får hjelp eller nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør holdes uten tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Det er kun utviklet for vekselstrøm. Kontroller at nettspenningen stemmer overens med det som er angitt på apparatets merkeskilt før første gangs bruk.
- Garantien faller bort ved koblingsfeil.
- Apparatet må ikke gå hvis det er tomt eller hvis tilbehøret er ryddet i blandedollen.
- Apparatet må ikke brukes på varme kokeplater eller i nærheten av åpne flammer (gasskomfyr).
- Apparatet skal brukes på et stabilt bord, uten risiko for vannsprut. Det må ikke vendes.
- Ta aldri ut dekselet før knivene har stanset helt opp.
- Apparatet skal koples fra:
 - Før montering og demontering
 - Hvis det oppstår feil ved bruk
 - Før rengjøring eller vedlikehold
 - Etter bruk.
- Apparatet må aldri kobles fra ved å trekke i ledningen.
- Skjøteledningen skal kun brukes etter at man har kontrollert at den er i perfekt funksjonsstand.
- Husholdningsapparater må ikke brukes:
 - Etter å ha falt i gulvet
 - Hvis knivene er ødelagte eller ufullstendige.
- Koble alltid fra apparatet hvis det står uten tilsyn og før knivene settes på plass (**E og F**).
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner.
- Ikke la strømledningen henge innenfor barns rekkevidde.
- Strømledningen skal aldri være i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme deler, nær en varmekilde eller på en skarp kant.

- Ikke ha apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Dette apparatet er kun beregnet på hjemmebruk. Produsentens garanti og erstatningsansvar gjelder ikke ved næringsbruk eller dersom apparatet ikke blir brukt i henhold til bruksanvisningen.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdelene og reservedeler fra Moulinex som passer til apparatet.
- Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter:
 - Lavspenningsdirektiv
 - Elektromagnetisk kompatibilitet
 - Miljø
 - Materialer i kontakt med næringsmidler.

BRUKE APPARATET

Vask tilbehørsdelene (**C, D, E, F, G og H**) i såpevann før du tar apparatet i bruk. Skyll dem og tørk dem godt.

Forsiktig: Knivbladene er svært skarpe. Skjæretilbehøret (**D, E og F**) må derfor håndteres forsiktig ved bruk eller rengjøring av apparatet. Hold alltid knivene i øvre del for å unngå å berøre bladene.

Kverne og blande (kniv D, E og F)

For grovkverning kan nedre kniv brukes alene. For finkverning, tynne skiver og mos brukes de to knivene sammen for å oppnå bedre resultater.

- Sett blandebløll (**G**) på en ren og tørr overflate der den ikke risikerer å falle.
- Sett nedre kniv (**F**) på aksene (**H**) i blandebløll (**Fig. 1**).
- Fest øvre kniv (**E**) på den nedre kniven (**F**) som allerede er montert i beholderen (**Fig. 1**).
- Merk: Hvis du bare vil bruke nedre kniv, hopper du over dette trinnet.
- Tilsett ingrediensene (se tabellen over ingredienser nedenfor), men pass på å ikke fylle over maksimalt nivå (**Fig. 2**):
- Skjær ingrediensene i store terninger på 1-1,5 cm slik at de enkelt kan føres ned i blandebløll.
- **Husk at harde ingredienser, f.eks. kaffebønner, krydder, isbiter eller is, kan slite på knivene.**
- Sett nå på plass dekslet (**C**) (**Fig. 2**).
- Vri langsomt motorenheten (**B**) fast på resten av delene inntil den er riktig montert på beholderen (**G**) (**Fig. 3**).
- Koble til apparatet og trykk på startknappen (**A**) samtidig som du holder apparatet i beholderen (**G**) for å unngå at den dreier. Du kan velge mellom langsom hastighet (**A1**) eller en høyere hastighet (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).
- Slipp startknappen (**A1 eller A2 Turbo**) når ingrediensene er kværnet/blandet, koble fra apparatet og vent til knivene (**D, E og/eller F**) har stanset helt.
- Ta av motorenheten (**B**), dekslet (**C**) og kniven (**D, E og/eller F**) for å tømme innholdet fra beholderen.

Råd om bruk:

Ingredienser	Maks. mengde	Anbefaling	Maks. tid	Anbefalt startknapp
Persille	30 g	Skjær av stilkene	5 til 10 s	A1 eller A2
Peppermynte	30 g	Skjær av stilkene	Impulser	A1 eller A2
Løk, sjalottløk	200 g	Skjær i biter	Impulser	A1
Hvitløk	150 g	-	2 til 5 s	A1
Kavring	20 g	Skjær i fire	10 til 15 s	A1 eller A2
Mandel, valnøtt, hasselnøtt	100 g	Fjern skallet	10 til 15 s	A2
Gulost	100 g	Skjær i terninger	10 til 15 s	A2
Hardkokt egg	3	Skjær i to	8 til 10 s	A2
Kokt skinke	200 g	Skjær i biter	8 til 10 s	A2
Oksekjøtt	200 g	Fjern bein og brusk	8 til 10 s	A2
Lett deig eller suppe	0,5 l	-	20 til 30 s	A1 eller A2
Sviske, tørket aprikos	130 g	Ta ut steinene	8 til 10 s	A2
Kompott	300 g	-	15 s	A1

Tips for å oppnå gode resultater:

Kjør med impulser. Hvis matbiter (skinke, løk ...) klistrer seg til blandebløllens sider, løsnes de med en slikkepott og fordeles i blandebløll. Fordel bitene i bløll og kjør to eller tre ekstra impulser. Målene på blandebløll tar utgangspunkt i at kniven(e) er satt i. De er kun veiledende.

Tilbehør for milkshake (D):

- Sett nedre kniv (**F**) på aksene (**H**) i blandebløll (**Fig. 4**).
- Trykk tilbehøret for milkshake (**D**) ned på aksene til kniven (**F**) som allerede er montert i bløll (**Fig. 4**).
- Fest øvre kniv(er) (**E & F**) på den nedre kniven som allerede er montert i beholderen.
- Vri langsomt motorenheten (**B**) fast på resten av delene inntil den er riktig montert på beholderen (**G**) (**Fig. 6**).
- Koble til apparatet og trykk på startknappen (**A**) samtidig som du holder apparatet i beholderen (**G**) for å unngå at den dreier. Du kan velge mellom langsom hastighet (**A1**) eller en høyere hastighet (**A2 Turbo**) (**Fig. 7**).

- Slipp startknappen (**A1** eller **A2 Turbo**) når ingrediensene er blandet, koble fra apparatet og vent til kniven (D + F) har stanset helt.
- Ta av motorenheten (**B**), dekselet (**C**) og kniven (**D + F**) for å tømme innholdet fra beholderen.
- Husk å ta av tilbehøret for milkshake (**D**) for å bruke kverne- eller blandefunksjonen.

Forsiktig:

Apparatet er utstyrt med en dobbel sikkerhetsinnretning. Det kan ikke starte uten at dekselet er på plass (**C**). Sørg for at blandebollen (**G**) og motorenheten (**B**) er montert riktig, ellers starter ikke apparatet.

Viktig: Væskenivået må ikke overstige maksimumsmerket (0,5 l) som er angitt på blandebollen (G).

OPPSKRIFTER

Oppskriftene lages enten med nedre kvernekniv (F) alene, eller med både nedre og øvre kniv(er) (D & E) for å oppnå et mer finkvernet resultat.

Majones:

2 eggeplommer - 1 ss sennep - 2 ss vann - 1 ss eddik - 2 dl olje - salt, pepper. Bruk Turbo-funksjonen (**A2**). Det er viktig at alle ingrediensene har samme temperatur før de blandes.

Ha alle ingrediensene og kun 2 ss olje i blandebollen (**G**) utstyrt med kvernekniven (**F**) alene eller knivene (**D, E og F**) sammen.

Bland først i 15 sekunder. Tilsett olje i tre omganger, og kjør apparatet 10 sekunder hver gang.

Oppskriftsforslag: Majones uten sennep. Følg samme fremgangsmåte, og bruk 2 ss sitronsaft istedenfor sennep.

Pannekakerøre: (0,5 l røre)

Ha 100 g mel, 2 egg, 1/4 liter melk, 1 ss olje og 1 klype salt i blandebollen (**G**) utstyrt med kvernekniven (**F**) alene eller knivene (**D, E og F**) sammen.

Bland ingrediensene i ca. 15-20 sekunder inntil røren er jevn.

Vaffelrøre: (0,5 l røre, ca. 15 vafler)

Rør 5 g gjær ut i litt lunkent vann. Ha ingrediensene i blandebollen (**G**) utstyrt med kvernekniven (**F**) alene eller knivene (**D, E og F**) sammen: 130 g mel, 2 egg, 2 dl melk, 60 g smeltet smør og 1 ts vaniljesukker. Bland ingrediensene i ca. 15-20 sekunder inntil røren er jevn. La røren hvile i 1 time.

Pesto med basilikum: (for 4 personer)

20 g pinjekjerner - 2 fedd hvitløk - 1 stilk (50 g) basilikum - 1 ss malte hasselnøtter - 80 ml olivenolje - 40 g malt parmesan - salt.

Rist pinjekjerner i en panne uten olje, og sett til side. Finkvern basilikumbladene på langsom hastighet (**A1**) med flere impulser. Det anbefales å løsne bladene som fester seg til sidene og kjøre noen impulser.

Tilsett pinjekjerner, nøttepulveret, hvitløken skåret i halvdeler, salt og olje i blandebollen. Kjør i 20 sekunder på Turbo (**A2**). Tilsett malt parmesan til slutt, og bland i 10 sekunder på Turbo (**A2**) slik at sausen blir jevn.

Hvitløksyoghurt: (for 4 personer)

1 agurk - 2 fedd hvitløk - fersk peppermynthe - 1 dl olivenolje - 1 yoghurt - salt og pepper.

Skjær agurken i to i lengderetningen. Ta ut kjernene og skjær agurken i små terninger. Strø salt på terningene, og la dem hvile i 15 minutter. Kvern hvitløk og peppermynthe. Tilsett yoghurt og olivenolje. Bland alt til en tykk blanding. Ha i salt og pepper. Ha blandingen i en bolle og tilsett agurkbitene. Sett i kjøleskapet og server kjølig.

Hummus bi tahini: (mos av kikerter med sesam for 4 personer)

100 g tørkede kikerter - 1 ts salt - 0,5 dl tahini - 0,5 dl sitronsaft - 0,5 dl kokevann fra kikertene - 1 fedd hvitløk.

Til dekorasjon: litt olivenolje, fersk persille, paprika eller Cayennepepper

Sett kikertene i vann på et kjølig sted i ca. 12 timer. Skyll dem, ha dem i en kjele og dekk til med vann. Kok ertene på svak varme i 1 time. Tilsett salt og fortsett kokingen i ca. 30 minutter inntil ertene er myke. Hell ut vannet og sett til side litt av kokevannet. Ta skinnen av kikertene.

Bland kikertene med de andre ingrediensene til en tykk krem.

Smak til med salt og pepper, og tilsett mer kokevann om nødvendig. Kvern persillen som brukes til dekorasjon.

Urtesmør:

100 g smør - 100 g med like mengder gressløk, persille, kjørvell, estragon, karse. Bruk Turbo-funksjonen (**A2**). Kvern urtene. Tilsett smør i biter. Bland inntil smøret er jevnt.

Varianter:

Ansjossmør: 100 g smør, 100 g ansjosfilet i olje, 1 ss sitronsaft.

Smør med roquefort eller andre blåskimmeloster: 100 g roquefort og 100 g smør.

Oppskrift med to kniver (D, E og F)

Iskald skogsbærkrem:

200 g frosne skogsbær

4 ss sukker (ca. 30 g)

1 - 2 dl kremfløte (etter smak)

Miks bærene i 10 - 15 sekunder

Tilsett sukker og kremfløte

Miks ingrediensene i 15 sekunder.

Varianter: Oppskriften passer godt til blåbær, bringebær, rips, små jordbær ...)

Oppskrift med tre kniver

Aprikosmarmelade med honning

250 g godt modne aprikoser (oppskriften kan ikke lages med tørket aprikos)

65 g kremete honning

Ha aprikosene i beholderen, tilsett honning og bland i maks. 8 sekunder.

RENGJØRING AV MASKINEN

- Apparatet må alltid kobles fra før motorenheten (**B**) rengjøres.
- Dypp aldri motorenheten i vann (**B**). Hold den ikke under rennende vann. Rengjør den med en fuktig klut og tørk den godt.
- Håndter knivene (**D, E og F**) med stor forsiktighet, da knivene er svært skarpe.
- Knivene (**D, E og F**) må ikke bli liggende med oppvasken nederst i oppvaskummen.
- Rengjøringen av blandeblollen (**G**) forenkles ved å helle et glass vann og noen dråper oppvaskmiddel i blandeblollen og kjøre apparatet i fem til ti sekunder med knivene (**D, E og F**). Den kan deretter skylles under kranen.
- Hvis plastdelene blir misfarget av matvarer, som gulrøtter, kan de gnis inn med en klut med litt matolje på, og deretter vaskes på vanlig måte.
- Blandeblollen (**G**), dekselet (**C**) og alle tilbehørsdelene (**D, E, F**) kan vaskes i oppvaskmaskin i øverste grind med ØKO-program eller program for lite skitne gjenstander.

Oppbevaring av ledningen: Rull ledningen rundt apparatet og fest den i innsnittet (Fig. 8).

RESIRKULERING

AVHENDING AV ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE APPARATER

Apparatet er beregnet til å fungere i mange år.

Men den dagen du bestemmer deg for å bytte ut apparatet, må du ikke kaste det i søppelkassen eller sammen med husholdningsavfall, men levere det til et innsamlingssted for EE-avfall (eller evt. et kildesorteringsanlegg).

Tenk grønt!



- ⓘ Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

- ➔ Lever apparatet fra deg ved et innsamlingssteden for gjenbruk eller et autorisert serviceverksted når det ikke skal brukes mer.

KUVAUS

A - Virtapainikkeet: A1 Hidas nopeus A2 Turbo	D & E - Yläsilppuriterät (kaksi samanlaista terää) F - Alempi leikkuuterä
B - Moottoriyksikkö	G - Kulho
C - Kansi	H - Kulhon tappi

TURVAOHJEET

- Ennen ensimmäistä käyttöä nämä käyttöohjeet on luettava huolella: Valmistaja ei ole vastuussa, jos laitetta on käytetty ohjeiden vastaisesti.
- Henkilön, jonka fyysiset tai henkiset ominaisuudet tai aistit ovat puutteelliset tai jolta puuttuu vaadittava kokemus tai tietämys laitteen käyttöön (esimerkiksi lapset), ei tule käyttää laitetta, jollei hänen turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo laitteen käyttöä tai opasta siinä.
- Lasten ei saa antaa leikkiä kodinkoneella.
- Laite toimii vain vaihtovirralla. Tarkasta ennen ensimmäistä käyttökertaa, että verkkovirta vastaa laitteessa olevan tyyppikilven jännitettä.
- Väärä kytkentä mitätöi takuun.
- Älä käytä laitetta tyhjänä tai lisävarusteiden ollessa kulhossa.
- Älä aseta tätä laitetta sähkölevylle tai lähelle avotulta (kaasuliesi).
- Käytä tuotetta tasaisella, vakaalla ja lämpöä kestävällä pinnalla etäällä lämmönlähteistä tai roiskuvasta vedestä. Älä käännä laitetta ylösalaisin.
- Älä poista kantta, ennen kuin terät ovat täysin pysähtyneet.
- Irrota laite verkkovirrasta:
 - ennen osien kokoamista ja purkamista
 - jos siinä ilmenee vikoja käytön aikana
 - ennen puhdistusta ja huoltoa
 - käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota laitetta sähköverkosta vetämällä johdosta.
- Käytä jatkojohtoa vain, kun olet varmistanut, että se on moitteettomassa käyttökunnossa.
- Kodinkoneita ei saa käyttää:
 - jos ne on pudotettu
 - jos terät ovat vaurioituneet tai puutteellisia.
- Irrota aina virtajohto, jos laite jätetään ilman valvontaa ja ennen terien (**D, E ja F**) asentamista.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan huoltopalvelun tai vastaavat pätevytydet omaavan teknikon on vaihdettava se vaaratilanteiden ehkäisemiseksi.

- Virtajohtoa ei saa jättää lasten ulottuville.
- Virtajohto ei saa koskaan olla lähellä kuumia pintoja, niiden kosketuksessa tai lähellä lämmönlähdettä tai teräviä kulumia.
- Laitetta, virtajohtoa tai sen pistoketta ei saa laittaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotona. Valmistaja ei vastaa tuotteen kaupallisesta tai sopimattomasta käytöstä tai käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, eikä takuu kata tällaisia tapauksia.
- Varmista turvallisuus käyttämällä vain tälle laitteelle sopivia Moulinex-lisälaitteita ja -varaosia.
- Käyttäjän turvallisuuden varmistamiseksi tämä laite on sovellettavien standardien ja lakien mukainen:
 - pienjännitedirektiivi
 - sähkömagneettinen yhteensopivuus
 - ympäristö
 - elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Lisälaitteet (C, D, E, F, G ja H) on puhdistettava saippuvedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

Huomio: Terät ovat erittäin teräviä. Käsittele leikkuuvälineitä (D, E ja F) varoen, kun käytät tai puhdistat laitetta. Pidä terien yläosasta kiinni äläkä koske itse teriä.

Silppuaminen ja sekoittaminen (terät D, E ja F):

Alempi terä on riittävä karkeaan silppuamiseen. Hienempi tulos silppuamisessa, sekoittamisessa, soseuttamisessa jne. saadaan käyttämällä kumpaakin terää.

- Aseta sekoituskuhlo (G) puhtaalle, kuivalle ja liukumattomalle alustalle.
 - Aseta alempi terä (F) sekoituskuhloon ja kuhlon akseliin (H) (kuva 1).
 - Aseta yläterä(t) (E & F) sekoituskuhlossa jo paikallaan olevan alaterän päälle..
- Huomaa: Jos käytät vain alemmaa terää, ohita tämä vaihe.**
- Lisää ainekset (katso alla olevaa ainestaulukkoa) ylittämättä enimmäistasoa (kuva 2)
 - Pilko suuremmat palaset tarvittaessa n. 1–1,5 cm:n kokoisiksi, jotta ne mahtuvat helposti sekoituskuhloon.
 - Muista, että kovien aineiden, kuten kahvipapujen, mausteiden, jääkuutioiden tai jään, murskaaminen kuluttaa teriä nopeammin.
 - Aseta kansi paikalleen (C) (kuva 2).
 - Aseta moottoriyksikkö (B) kannen päälle kääntämällä sitä hieman, jotta se asettuu kuhlon (G) päälle (kuva 3).
 - Kytke laitteen pistoke ja paina virtapainiketta (A) pitäen samalla kiinni kulhosta (G), jotta se ei käänny. Voit valita joko alhaisen nopeuden (A1) tai suuremman nopeuden (A2 turbo) (kuva 7).

- Kun tehtävä on valmis, vapauta virtapainike (A1 tai A2 turbo), irrota pistoke ja odota, kunnes terät (E ja/tai F) ovat täysin pysähtyneet.
- Poista moottoriyksikkö (B), kansi (C) ja terät (D, E ja/tai F). Kaada ruoka kulhosta.

Käyttösuosituksia:

Ainekset	Enimmäismäärä	Suosittelava toimenpide	Enimmäisaika	Suosittelava virtapainike
Persilja	30 g	Poista varret.	Sykäyksillä	A1 tai A2
Minttu	30 g	Poista varret.	Sykäyksillä	A1 tai A2
Sipuli, ryväsipuli	200 g	Paloittele.	Sykäyksillä	A1
Valkosipuli	150 g	-	Sykäyksillä	A1
Paahtoleipä	20 g	Leikkaa neljään osaan.	5 - 10 s	A1 tai A2
Mantelit, hasselpähkinät ja muut pähkinät	100 g	Kuori.	5 - 10 s	A2
Emmental	100 g	Kuutioi.	5 - 10 s	A2
Keitetty kananmuna	3	Puolita.	5 - 8 s	A2
Keittokinkku	200 g	Paloittele.	5 - 8 s	A2
Häränpihvi	200 g	Poista luut ja rustot.	8 - 10 s	A2
Kevyt taikina tai keitto	0,5 l	-	15 - 20 s	A1 tai A2
Kuivatut luumut ja aprikoosit	130 g	Poista kivet.	6 - 8 s	A2
Haudutetut hedelmät	300 g	-	10 - 15 s	A1

Hyödyllisiä vinkkejä parhaiden tulosten saavuttamiseksi:

Sykäyksillä saadaan parempia tuloksia. Poista kuhlon reunoihin tarttunut ruoka (kinkku, sipuli jne.) lastalla. Tasoita ruoka kuhloon ja tee vielä kaksi tai kolme sykäystä. Kulhon mitta-asteikossa on terät otettu huomioon. Asteikko annetaan vain tiedoksi.

Huomautus:

Laitteessa on kaksinkertainen turvajärjestelmä: laite ei toimi, ellei kansi ole paikallaan (C). Tarkasta, että kulho (G) ja moottoriyksikkö (B) ovat oikein paikallaan, muuten laite ei toimi.

Tärkeää: kun käytät nesteitä, älä ylitä kulhossa (G) merkittyä enimmäistasoa (0,5 l).

RESEPTEJÄ

Majoneesi:

2 munankeltuusta – 1 rkl sinappia – 2 rkl vettä – 1 rkl etikkaa – 200 ml öljyä – suolaa, pippuria.

Nopeus turbo (A2). Ainesten on oltava saman lämpöisiä ennen valmistuksen aloittamista.

Lisää kaikki ainekset ja vain 2 ruokalusikallista öljyä kulhoon (G), johon on asennettu vain leikkuuterä (F) tai molemmat terät (D, E ja F).

Esisekoita painamalla virtapainiketta 15 sekunnin ajan. Lisää öljy kolmessa vaiheessa painaen virtapainiketta 10 sekuntia kerrallaan.

Resepti-idea: Majoneesi ilman sinappia: Noudata edellisiä vaiheita, mutta korvaa sinappi ja vesi 2 ruokalusikalla sitruunamehua.

Räiskälesekoitus: (0,5 l:n taikina)

Lisää 100 g jauhoja, 2 kananmunaa, 1/4 l maitoa, 1 rkl öljyä ja ripaus suolaa kulhoon (G), johon on asennettu vain leikkuuterä (F) tai molemmat terät (D, E ja F).

Sekoita noin 15–20 sekunnin ajan, kunnes taikina on tasainen.

Vohvelisekoitus: (0,5 l:n taikina, 15 vohvelia)

Sekoita 5 g hiivaa lämpimään vesitilkkään. Kaada kulhoon (G), johon on asennettu vain leikkuuterä (F) tai molemmat terät (D, E ja F), 130 g jauhoja, 2 kananmunaa, 200 ml maitoa, 60 g pehmenettyä voita ja 1 rkl vaniljasokeria. Sekoita noin 15–20 sekunnin ajan, kunnes taikina on tasainen. Anna levätä 1 tunti.

Basilikapesto: (neljälle)

20 g pinjansiemeniä – 2 valkosipulinkynttä – 1 (50 g) basilikanoksa – 1 rkl hasselpähkinäjauhetta – 80 ml oliiviöljyä – 40 g parmesaanijuustoa – suolaa.

Paista pinjansiemenet pannussa ilman öljyä ja aseta odottamaan. Silppua basilikanlehdet hienoksi alhaisella nopeudella (A1) sykäyksittäin. Poista kulhon reunoille tarttunut ruoka ja jatka sekoittamista.

Lisää leikkuriin pinjansiemenet, hasselpähkinäjauhe, puolitetut valkosipulinkyntset, suola ja öljy. Hienonna 20 sekunnin ajan turbonopeudella (A2). Lisää lopuksi jauhettu parmesaanijuusto. Sekoita vielä 10 sekuntia turbonopeudella (A2), jotta seoksesta tulee tasainen.

Cacik: (neljälle)

1 kurkku – 2 valkosipulinkynttä – tuoretta minttua – 100 ml oliiviöljyä – 1 jogurtti – suolaa ja pippuria.

Puolita kurkku pituussuunnassa. Poista siemenet ja kuutioi. Ripottele päälle suolaa, ja anna imeytyä 15 minuutin ajan. Pilko valkosipulinkyntset ja minttu. Lisää jogurtti ja oliiviöljy. Sekoita paksuksi seokseksi. Lisää mausteet ja sitten kurkkukuutiot. Laita jääkaappiin ja tarjoile kylmänä.

Hummus bi tahini: (kahviherne- ja seesaminsiemenpyree, neljälle)

100 g kuivattuja kahviherneitä – 1 pieni tl suolaa – 50 ml tahinia – 50 ml sitruunamehua – 50 ml kahviherneiden keittolientä – 1 valkosipulinkyntsi.

Lautasen koristeluun: Tilkka oliiviöljyä, tuoretta persiljaa, paprikaa tai cayennepippuria. Liuota kahviherneitä vedessä viileässä paikassa noin 12 tunnin ajan. Huuhtelee, kaada kattilaan ja peitä vedellä. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä alhaisella lämmöllä noin tunnin ajan. Lisää suola ja keitä vielä noin 30 minuuttia, kunnes herneet ovat pehmenneet. Kaada neste kattilasta säilyttäen hieman keittovettä. Poista kahviherneistä kuoret.

Sekoita kahviherneet muiden ainesten kanssa tahnaksi.

Säädä mausteita ja koostumusta tarvittaessa. Pilko persilja koristeeksi.

Yrttivoi:

100 g voita – 100 g ruohosipulia, persiljaa, kirveliä, rakuunaa ja vesikrassia kutakin sama määrä.

Nopeus turbo (A2). Pilko yrtit. Lisää palasiksi pilkottu voi. Sekoita tasaiseksi.

Muunnoksia:

Anjovisvoi: 100 g voita, 100 g anjovisfileitä öljyssä, 1 rkl sitruunamehua.

Roquefort-voi/sinhomejuustovoit: 100 g roquefort-juustoa ja 100 g voita.

Kahta terää käyttäen

Jäätelöä ja punaisia marjoja:

200 g punaisia pakastemarjoja

4 rkl hienoa sokeria (n. 30 g)

100–200 ml kermaa (maun mukaan)

Sekoita marjoja 10–15 sekunnin ajan.

Lisää sokeri ja kerma.

Sekoita 15 sekunnin ajan.

Muunnoksia: Voit käyttää muita pakastemarjoja, kuten mustikoita, vadelmia, punaherukoita, pieniä mansikoita jne.

Kolmiteräisellä silppurilla

Hunajainen aprikoosimarmeladi

250 g pehmeitä aprikooseja (valmistamiseen ei voi käyttää kuivia aprikooseja)

65 g paksua hunajaa

Laita aprikoosit kulhoon, lisää hunajaa aprikoosien päälle ja sekoita enintään 8 sekunnin ajan.

LAITTEEN PUHDISTUS

- Laite on irrotettava pistorasiasta aina ennen moottoriyksikön (B) puhdistusta.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä (B) veteen. Älä huuhtele sitä vedessä. Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
- Käsittele teriä (D, E ja F) varoen, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Älä jätä teriä (D, E ja F) liikoamaan tiskialtaaseen.
- Näin puhdistat kulhon (G) helposti käytön jälkeen: kaada kulhoon lasillinen vettä ja muutama tippa astianpesuainetta, käynnistä vatkain 5–10 sekunniksi terien (D, E ja F) ollessa paikallaan ja huuhtele vesihanalla.
- Jos ruoka-aineet, kuten porkkana, ovat värjänneet muoviosia, hankaa niitä ruokaöljyyn kostutetulla liinalla ja puhdistaa sitten tavalliseen tapaan.
- Kulho (G), kansi (C) ja muut lisälaitteet (D, E ja F) kestävät konepesua ja voidaan pestä astianpesukoneen ylätasolla eko- tai pikaohjelmilla.

Virtajohtojen säilytys: Kierrä johto laitteen ympärille ja kiinnitä loveen (kuva 8).

KIERRÄTYS

KÄYTTÖIKÄNSÄ LOPPUUN TULLEET SÄHKÖISET TAI ELEKTRONISET TUOTTEET

Laitteen odotetaan kestävän usean vuoden ajan.

Kun laite on lopulta vaihdettava, sitä ei saa hävittää roskien mukana tai viedä kaatopaikalle, vaan se on toimitettava paikalliseen jätteiden kierrätyskeskukseen.



Ajattele ympäristöä!

❗ Laitteessa on lukuisia materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää.

➡ Vie laite keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltokeskukseen, jossa se hävitetään asianmukaisesti.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A – Κουμπιά ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας : A1 Χαμηλή ταχύτητα A2 Turbo B – Κεντρική μονάδα C – Δίσκος στεγανοποίησης	D & E – Άνω συστήματα λεπίδων κοπής (πανομοιότυπες λεπίδες) F – Κάτω σύστημα λεπίδων κοπής G – Μπολ H – Άξονας του μπολ
--	--

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής. Η Moulinex δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα στοιχείων της συσκευής.
- Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια, ούτε και όταν είναι όλα τα εξαρτήματα αποθηκευμένα μέσα στο μπολ.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή πλάκα ή κοντά σε φλόγα (εστία κουζίνας με αέριο).
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά και μόνο επάνω σε μια σταθερή επιφάνεια, μακριά από ριπές νερού. Μην την αναποδογυρίζετε.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τον δίσκο στεγανοποίησης προτού σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
- Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
 - πριν από τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση,
 - εάν παρουσιαστεί σφάλμα κατά τη λειτουργία,
 - πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση,
 - μετά από τη χρήση.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντέζα παρά μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι είναι σε εξαιρετική κατάσταση.
- Μια ηλεκτρική συσκευή οικιακής χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται:
 - εάν έχει πέσει στο έδαφος,
 - εάν οι λεπίδες έχουν υποστεί φθορά ή είναι ελλειπείς.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν πρόκειται να παραμείνει χωρίς επίτηρηση και πριν από την τοποθέτηση των λεπίδων (D, E & F).

- Εάν το καλώδιο ρεύματος υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία, το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση της κατασκευάστριας εταιρείας ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ατυχήματος.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται σε σημείο που είναι προσβάσιμο σε παιδιά.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή αιχμηρή γωνία.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η εγγύηση και η ευθύνη του κατασκευαστή δεν ισχύουν σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των οδηγιών που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά Moulinex που είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή συμμορφώνεται με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς:
 - Οδηγία χαμηλής τάσης
 - Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα
 - Περιβάλλον
 - Υλικά σε επαφή με τροφές.

ΧΡΗΣΗ

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα εξαρτήματα (C, D, E, F, G & H) με σαπουνάδα και νερό. Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα καλά.

Προσοχή: οι λεπίδες είναι εξαιρετικά αιχμηρές, να χειρίζεστε τα αιχμηρά εξαρτήματα (D, E & F) με προσοχή κατά τη χρήση ή τον καθαρισμό της συσκευής. Να κρατάτε πάντοτε τα συστήματα λεπίδων από το επάνω μέρος τους για να αποφύγετε την επαφή με τις λεπίδες.

Ψιλοκόψιμο και Ανάμειξη (συστήματα λεπίδων D, E & F)

Για την κοπή σε μεγάλα κομμάτια, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο το κάτω σύστημα λεπίδων. Για την κοπή σε μικρά κομμάτια, το ψιλοκόψιμο, την παρασκευή πουρέ κ.λπ... χρησιμοποιήστε και τα δύο συστήματα λεπίδων για καλύτερα αποτελέσματα.

- Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης (G) πάνω σε μια καθαρή και στεγνή επιφάνεια όπου δεν υπάρχει κίνδυνος να πέσει.
- Τοποθετήστε το κάτω σύστημα λεπίδων (F) μέσα στο μπολ ανάμειξης και πάνω στον άξονα του μπολ (H) (Εικ. 1).
- Προσαρτήστε το ένα ή και τα δύο άνω συστήματα λεπίδων κοπής (E & F) πάνω στο κάτω σύστημα λεπίδων που βρίσκεται ήδη μέσα στο μπολ.
- Παρατήρηση: εάν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε το κάτω σύστημα λεπίδων, παραλείψτε αυτό το βήμα.
- Προσθέστε τα συστατικά (δείτε τον πίνακα συστατικών που βρίσκεται παρακάτω) χωρίς σε καμία περίπτωση να υπερβείτε τη μέγιστη στάθμη (Εικ. 2):
- Κόψτε τα συστατικά σε μεγάλα κομμάτια ώστε να δημιουργηθούν κύβου 1-1,5 εκ. ή να αποκτήσουν κατάλληλο μέγεθος για να τα τοποθετήσετε εύκολα μέσα στο μπολ ανάμειξης.

- Έχετε υπόψη σας ότι οι στερεές τροφές, όπως οι κόκκοι καφέ, τα μπαχαρικά, τα παγάκια ή ο πάγος, ενδέχεται να επιταχύνουν τη φθορά των λεπίδων.
- Εισάγετε τον δίσκο στεγανοποίησης (C) (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (B) πάνω στο ανωτέρω σύστημα περιστρεφοντάς την ελαφρώς ώστε να τοποθετηθεί σωστά πάνω στο μπολ (G) (Εικ. 3).
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας (A), κρατώντας τη συσκευή στο επίπεδο του μπολ (G) για να μην αρχίσει να περιστρέφεται. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χαμηλής ταχύτητας (A1) και της υψηλότερης ταχύτητας (A2 Turbo) (Εικ. 7).
- Στο τέλος της επεξεργασίας, αφήστε το κουμπί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης λειτουργίας (A1 ή A2 Turbo), αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε έως ότου να σταματήσει πλήρως το ένα ή και τα δύο συστήματα λεπίδων (D, E και/ή F).
- Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα (B), τον δίσκο στεγανοποίησης (C) και το(τα) σύστημα(τα) λεπίδων (D, E και/ή F) ώστε να αδειάσετε το μείγμα.

Συμβουλές χρήσης:

Συστατικά	Μέγιστη ποσότητα	Σύσταση	Μέγ. χρόνος	Συνιστώμενο κουμπί λειτουργίας
Μαϊντανός	30 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με σύντομες πιέσεις	A1 ή A2
Μέντα	30 γρ.	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με σύντομες πιέσεις	A1 ή A2
Κρεμμύδια, Ξηρά ή φρέσκα	200 γρ.	Κόψτε τα σε κομμάτια	Με σύντομες πιέσεις	A1
Σκόρδο	150 γρ.	-	Με σύντομες πιέσεις	A1
Φρυγανιές	20 γρ.	Σπάστε τις στα 4	5 έως 10 δευτ.	A1 ή A2
Αμύδαλα, καρύδια, φουντούκια	100 γρ.	Αφαιρέστε τα τσόφλια	5 έως 10 δευτ.	A2
Γραβιέρα	100 γρ.	Κόψτε τη σε κύβους	5 έως 10 δευτ.	A2
Βραστό αυγό	3	Κόψτε το στα 2	5 έως 8 δευτ.	A2
Βραστό ζαμπόν	200 γρ.	Κόψτε το σε κομμάτια	5 έως 8 δευτ.	A2
Κρέας για κιμά	200 γρ.	Αφαιρέστε τα κόκαλα και τους χόνδρους	8 έως 10 δευτ.	A2
Ελαφριές ζύμες ή ζωμοί	0.5 λ.	-	15 έως 20 δευτ.	A1 ή A2
Αποξηραμένα σύκα ή βερικοκά.	130 γρ.	Αφαιρέστε τα κουκούτσια	6 έως 8 δευτ.	A2
Κομπόστες	300 γρ.	-	10 έως 15 δευτ.	A1

Συμβουλές για βέλτιστα αποτελέσματα:

Να χειρίζεστε τη συσκευή με διαδοχικές πιέσεις. Εάν παραμείνουν κομμάτια τροφών κολλημένα στο τοίχωμα του μπολ (ζαμπόν, κρεμμύδια...), ξεκολλήστε τα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Διαχωρίστε τις τροφές μέσα στο μπολ και εκτελέστε 2 ή 3 επιπλέον πιέσεις στο κουμπί λειτουργίας. Οι διαβαθμίσεις του μπολ αφορούν την ποσότητα που υπολογίζεται με το(τα) σύστημα(τα) λεπίδων τοποθετημένο(α) στη θέση του(ς) και παρέχονται ενδεικτικά και μόνο.

Προσοχή:

Η συσκευή διαθέτει διπλή ασφάλεια: δεν τίθεται σε λειτουργία χωρίς την παρουσία του δίσκου στεγανοποίησης (C). Βεβαιωθείτε ότι το μπολ (G) και η κεντρική μονάδα (B) έχουν τοποθετηθεί σωστά κατά την έναρξη λειτουργίας, ειδάρλλως η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

Σημαντικό: για τα υγρά μείγματα, μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη (0,5 λ.) που υποδεικνύεται πάνω στο μπολ (G).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Η επεξεργασία μπορεί να γίνει είτε μόνο με το κάτω σύστημα λεπίδων κοπής (F) είτε προσθέτοντας το ένα ή και τα 2 συστήματα λεπίδων κοπής (D & E) για καλύτερη αποτελεσματικότητα.

Μαγιονέζα:

2 κρόκοι αβγού – 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα – 2 κουταλιές της σούπας νερό – 1 κουταλιά της σούπας ζύδι – 200 ml λάδι – αλάτι, πιπέρι. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo (A2). Πρέπει να φροντίσετε ώστε όλα τα συστατικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία προτού ξεκινήσετε την επεξεργασία των τροφών.

Μέσα στο μπολ (G) όπου έχετε τοποθετήσει είτε μόνο το ένα σύστημα λεπίδων κοπής (F) είτε και τα δύο συστήματα λεπίδων κοπής (E και F), προσθέστε όλα τα συστατικά και μόνο 2 κουταλιές της σούπας λάδι.

Αναμείξτε το μείγμα θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για 15 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το λάδι σε 3 δόσεις θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα μετά από κάθε δόση.

Πρόταση συνταγής: Μαγιονέζα χωρίς μουστάρδα. Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία αντικαθιστώντας τη μουστάρδα με 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού.

Ζύμη για κρέπες: (για 0,5 λ. ζύμης)

Προσθέστε 100 γρ. αλεύρι, 2 αβγά, 1/4 του λίτρου γάλα, 1 κουταλιά της σούπας λάδι και μία πρέζα αλάτι μέσα στο μπολ (G) όπου έχετε τοποθετήσει είτε μόνο το ένα σύστημα λεπίδων κοπής (F) είτε και τα δύο συστήματα λεπίδων κοπής (E και F).

Αναμείξτε έως ότου να γίνει ομοιογενής η ζύμη, για 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου.

Ζύμη για βάφλες: (για 0,5 λ. ζύμης ή 15 βάφλες περίπου)

Διαλύστε 5 γρ. μαγιάς σε μικρή ποσότητα χλιαρού νερού. Προσθέστε το μείγμα μέσα στο μπολ (G) όπου έχετε τοποθετήσει είτε μόνο το ένα σύστημα λεπίδων κοπής (F) είτε και τα δύο συστήματα λεπίδων κοπής (E και F): 130 γρ. αλεύρι, 2 αβγά, 20 cl γάλα, 60 γρ. λιωμένο βούτυρο και 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη βανίλια. Αναμείξτε έως ότου να γίνει λεία η ζύμη, για 15 έως 20 δευτερόλεπτα περίπου. Αιρήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Πέστο με βασιλικό: (για 4 άτομα)

20 γρ. κουκουάρια – 2 σκελίδες σκόρδου– 1 ματσάκι (50 γρ.) βασιλικού – 1 κουταλιά της σούπας φροντούκια σε σκόνη – 80 ml ελαιόλαδο – 40 γρ. παρμεζάνα σε σκόνη, αλάτι.

Τηγανίστε τα κουκουάρια σε ένα τηγάνι χωρίς λάδι και αφήστε τα σε ένα πιατό. Ψιλοκόψτε σε χαμηλή ταχύτητα (A1) τα φύλλα βασιλικού, εκτελώντας πολλαπλές διακεκομμένες πιέσεις. Εάν κολλήσουν κομμάτια βασιλικού στα τοιχώματα, ξεκολλήστε τα και εκτελέστε μερικές ακόμα διακεκομμένες πιέσεις. Προσθέστε τα κουκουάρια, τα φροντούκια σε σκόνη, το σκόρδο κομμένο στα δύο, το αλάτι και το λάδι μέσα στον κόπτη. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα Turbo (A2). Τέλος, προσθέστε την παρμεζάνα σε σκόνη και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα επιπλέον στην ταχύτητα Turbo (A2) ώστε να ενισχυθεί η λεπτότητα της υφής της σάλτσας.

Τζατζίκι: (για 4 άτομα)

1 αγγούρι – 2 σκελίδες σκόρδου – φρέσκο άνηθο – 10 cl ελαιόλαδο – 1 γιαούρτι – αλάτι και πιπέρι.

Κόψτε το αγγούρι κατά μήκος σε δύο κομμάτια. Αφαιρέστε τους σπόρους και ψιλοκόψτε το σε μικρά κομμάτια. Αλατίστε τα κομμάτια και αφήστε τα να στραγγίξουν για 15 λεπτά. Ψιλοκόψτε το σκόρδο και τον άνηθο. Προσθέστε το γιαούρτι και το ελαιόλαδο. Αναμείξτε τα για να γίνει κρεμώδες το μείγμα. Αλατίστε και πιπερώστε. Σε ένα μπολ, προσθέστε τα κομμάτια αγγουριού στο μείγμα. Τοποθετήστε το μπολ στο ψυγείο. Σερβίρεται κρύο.

Βούτυρο με αρωματικά βότανα:

100 γρ. βούτυρο – 100 γρ. μείγματος από ίση ποσότητα σχινόπρασου, μαϊντανού, άνηθο, εστραγκόν, κάρδαμου.

Ταχύτητα Turbo (A2). Ψιλοκόψτε τα αρωματικά βότανα. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο σε κομμάτια. Αναμείξτε έως ότου το μείγμα να γίνει ομοιόμορφο.

Παραλλαγές:

Βούτυρο με αντζούγιες: 100 γρ. βούτυρο, 100 γρ. φιλέτα αντσούγιες σε λάδι, 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού.

Βούτυρο με ροκφόρ: 100 γρ. ροκφόρ και 100 γρ. βούτυρο.

Με τα δύο συστήματα λεπίδων (E και F)

Παγωτό με κόκκινα φρούτα:

200 γρ. κατεψυγμένα κόκκινα φρούτα

4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη (περίπου 30 γρ.)

10 έως 20 cl πλήρης κρέμα γάλακτος (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)

Αναμείξτε τα φρούτα για 10 έως 15 δευτερόλεπτα

Προσθέστε τη ζάχαρη και την πλήρη κρέμα γάλακτος

Αναμείξτε για 15 δευτερόλεπτα.

Παραλλαγές: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλα κατεψυγμένα φρούτα, όπως μύρτιλλα, σμέουρα, φραγκοστάφυλα, μικρές φράουλες....)

Με τα τρία συστήματα λεπίδων κοπής

Μαρμελάδα βερίκοκο με μέλι

250 γρ. φρέσκα ώριμα βερίκοκα (η συνταγή δεν μπορεί να ετοιμαστεί με αποξηραμένα βερίκοκα)

65 γρ. κρυσταλλωμένο μέλι

Τοποθετήστε τα βερίκοκα σε ένα μπολ, προσθέστε το μέλι πάνω από τα βερίκοκα και αναμείξτε για 8 δευτερόλεπτα κατά μέγιστο

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε την κεντρική μονάδα (B).
- Ποτέ μη βυθίζετε την κεντρική μονάδα στο νερό (B). Επίσης, δεν πρέπει να τη βρέχετε με νερό στον νεροχύτη. Καθαρίστε τη με ένα βρεγμένο πανί και σκουπίστε την καλά.
- Να χειρίζεστε τα συστήματα λεπίδων (D, E & F) με προσοχή, διότι οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Μην αφήνετε τα συστήματα λεπίδων (D, E & F) να μουλιάζουν μαζί με τα πιατικά στον νεροχύτη.
- Για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός του μπολ (G) μετά από τη χρήση, προσθέστε 1 ποτήρι νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων μέσα στο μπολ και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 5 έως 10 δευτερόλεπτα με τοποθετημένα τα συστήματα λεπίδων (D, E & F). Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα στον νεροχύτη.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.
- Το μπολ (G), ο δίσκος στεγανοποίησης (C) και όλα τα εξαρτήματα (D, E, F) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω καλάθι στο πρόγραμμα "ECO" ή "ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ".

Αποθήκευση του καλωδίου: Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από την κεντρική μονάδα και περάστε το μέσα από την εγκοπή που προβλέπεται για αυτόν τον σκοπό ώστε να ασφαλίσει (Εικ. 8).

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ Ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για πολύχρονη λειτουργία. Εντούτοις, όταν αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε στον κάδο απορριμμάτων σας ή στα σκουπίδια, αλλά προσκομίστε τη στο κέντρο διαλογής της περιοχής σας (ή σε ένα κέντρο διάθεσης απορριμμάτων ανάλογα με την περίπτωση).



Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

❗ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➡ Προσκομίστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

ΑÇIKΛAMA

A - Αçma/kapama düğmeleri: A1 Düşük hız A2 Turbo B - Motor ünitesi C - Sızdırmaz kapak	D ve E - Üst doğrama bıçakları (tamamen aynı bıçaklar) F - Alt doğrayıcı bıçak G - Hazne H - Hazne çubuğu
---	---

ΓΥΒΕΝΛΙΚ ÖNERİLERİ

- Bu cihazı ilk kez kullanıyorsanız önce kullanma talimatlarını dikkatle okuyun: Cihazın talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda üretici sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz bedensel, duyuval veya zihinsel engeli olan kişiler (ve çocuklar) tarafından ya da daha önce cihazı kullanmamış kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Kişinin güvenliğinden sorumlu birinin gözetimi altında veya cihazın kullanımına ilişkin talimatlar sağlandıktan sonra kullanılabilir.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Yalnızca alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihazı ilk kez kullanıyorsanız, elektrik tesisatınızın voltajının cihazın ürün etiketi üzerinde belirtilen voltaja uygun olduğunu kontrol etmeniz önerilir.
- Hatalı elektrik bağlantısından kaynaklanan tüm arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Cihazı boşken veya aksesuarlar haznenin içindeyken çalıştırmayın.
- Bu cihazı elektrikli ısıtıcı üzerine veya yanan bir ocağın yanına yaklaştırmayın.
- Ürünü düz, sabit, ısıya dayanıklı, ısı kaynaklarından uzak veya su sıçrama olasılığı olmayan bir yüzeyde kullanın. Cihazı ters çevirmeyin.
- Bıçaklar tam olarak durmadan sızdırmaz kapağı çıkartmayın.
- Şu durumlarda cihazı fişten çekin:
 - Cihazı monte etmeden ve sökmeden önce,
 - çalışırken bir anda durursa,
 - temizlemeden veya bakım yapmadan önce,
 - kullandıktan sonra.
- Cihazı fişten çıkarırken güç kordonundan tutarak çekmeyin.
- Yalnızca düzgün çalıştığından eminseniz uzatma kablosu kullanın.
- Elektrikli ev aletleri şu durumlarda kullanılmamalıdır:
 - Yere düşerse,
 - bıçaklar hasarlı veya kırıkta.
- Kullanılmadığı zamanlarda ve bıçakları (**E ve F**) takarken her zaman cihazı fişten çekin.
- Kordon zarar görmüşse tehlikeden kaçınmak için üretici firma, satış sonrası servis veya bu niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Kordonu çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutun.
- Kordonun cihazın ısınan parçalarından, herhangi bir ısı kaynağından veya sivri köşelerden uzak tutulması gerekir.

- Cihazı, kordonu veya fişi suyla veya herhangi başka bir sıvıyla temas ettirmeyin.
- Cihazınız yalnızca evde kullanılmak için uygundur. Cihazın ticari amaçlarla yanlış veya talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda, üretici sorumluluk kabul etmez ve garanti şartları uygulanmaz.
- Güvenliğiniz için yalnızca cihazınıza uygun Moulinex aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın.
- Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:
 - Düşük Voltaj Yönergesi
 - Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği
 - Çevre
 - Gıda ile temas eden madde ve malzemeler.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazı ilk kez kullanacaksanız, aksesuarları (C, D, E, F, G ve H) sabunlu suyla yıkayın. Dikkatlice durulayın ve kurutun.

Dikkat: Bıçaklar çok keskindir, cihazı kullanma veya temizleme sırasında kesici aksesuarları (D, E ve F) tutarken dikkatli olun. Bıçakları keskin yerlerine dokunmamaya dikkat ederek üst kısımlarından tutun.

Doğrama ve Çırpma (bıçaklar D, E ve F):

Kalın doğrama için tek başına alt bıçak kullanılabilir. İnce doğrama, çırpma, püre yapma içinse her iki bıçağı kullanmak daha iyi sonuç verir.

- Çırpma haznesini (G) üzerinde kaymayacağı temiz ve kuru bir yüzeye yerleştirin.
- Alt bıçağı (F) çırpma haznesinin içine ve hazne miline (H) yerleştirin (Şek. 1).
- Üst bıçağı veya bıçakları (E ve F) önceden kabın içindeki yerine yerleştirilmiş olan alt bıçak üzerine yerleştirin.

Not: Yalnızca alt bıçağı kullanıyorsanız, bu adımı yoksayın.

- Malzemeleri (aşağıdaki malzeme tablosuna bakın) maksimum düzeyi geçmeyecek şekilde ekleyin (Şek. 2):
- Büyük parçaları ortalama 1-1,5 cm'lik küpler halinde veya çırpma haznesine kolayca girebilecek büyüklükte kesin.
- Kahve çekirdeği, baharat, buz küpleri veya buz gibi sert gıdaları doğramanın bıçakların daha çabuk aşınmasına neden olacağını unutmayın.
- Sızdırmaz kapağı (C) takın (Şek. 2).
- Motor ünitesini (B) haznenin (G) üzerine doğru şekilde takmak için hafifçe çevirerek üst kısma yerleştirin (Şek. 3).
- Cihazı fişe takın, dönmemesi için haznedeki (G) tutarken Açma/Kapama düğmesine (A) basın. Düşük hızı (A1) veya yüksek hızı (A2 Turbo) seçebilirsiniz (Şek. 7).
- Karışım hazır hale gelince Açma/Kapama düğmesini (A1 veya A2 Turbo) bırakın, cihazın fişini çekin ve bıçaklar (D, E ve/veya F) tam olarak durana kadar bekleyin.
- Karışımı haznedeki dökmek için motor ünitesini (B), sızdırmaz kapağı (C) ve bıçakları (D, E ve/veya F) çıkarın.

Kullanım önerileri:

Malzemeler	Maks. miktar	Öneri	Maks. süre	Önerilen çalışma şekilleri
Maydanoz	30 gr.	Saplarını ayırın	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1 veya A2
Nane	30 gr.	Saplarını ayırın	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1 veya A2
Soğan, arpacık soğan	200 gr.	Parçalara bölün	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1
Sarımsak	150 gr.	-	Anlık çalıştırmalar şeklinde	A1
Kızarmış ekmek	20 gr.	Dörde bölün	5 ila 10 saniye	A1 veya A2
Badem, ceviz, fındık	100 gr.	Kabuklarını soyun	5 ila 10 saniye	A2
Eski kaşar	100 gr.	Küp küp doğrayın	5 ila 10 saniye	A2
Haşlanmış yumurta	3	İkiye bölün	5 ila 8 saniye	A2
Haşlanmış sosis	200 gr.	Parçalara bölün	5 ila 8 saniye	A2
Biftek	200 gr.	Kemiklerini ve kıkırdaklarını ayırın	8 ila 10 saniye	A2
Hafif hamur işleri veya çorba	0,5 lt.	-	15 ila 20 saniye	A1 veya A2
Kuru erik, kuru kayısı	130 gr.	Çekirdeklerini ayırın	6 ila 8 saniye	A2
Komposto	300 gr.	-	10 ila 15 saniye	A1

En iyi sonuçları elde etmek için ipuçları:)

Kısa aralıklarla çalıştırılması daha iyi sonuç almanızı sağlar. Haznenin kenarlarında kalan yiyecekleri (sosis, soğan gibi) bir spatula aracılığıyla çıkarın. Hazneyi sallayın ve iki veya üç kez kısa aralıklarla tekrar çalıştırın. Hazne ölçüğü bıçaklar takılıyken ölçülen miktarı dikkate alınız ve yalnızca bilgi amaçlıdır.

Dikkat:

Cihazınız çift güvenlik sistemine sahiptir: Sızdırmaz kapak (C) takılmamışsa cihaz çalışmayacaktır. Haznenin (G) ve motor ünitesinin (B) doğru şekilde takıldığından emin olun; aksi takdirde cihazınız çalışmayacaktır.

Önemli: Sıvı karışımlar için hazne (G) üzerinde belirtilen maksimum düzeyi (0,5 lt.) geçmeyin.

TARIFLER

Daha etkili sonuçlar için yalnızca alt doğrama bıçağını (F) veya alt doğrama bıçağını üst bıçak veya bıçaklarla (D ve E) birlikte kullanmanız gerektiğini unutmayın.

Mayonez:

2 yumurta sarısı - 1 çorba kaşığı hardal - 2 çorba kaşığı su - 1 çorba kaşığı sirke - 200 ml. yağ - tuz, karabiber.

Turbo Hız (A2) Karışımı hazırlamadan önce tüm malzemelerin aynı ısıda olması önemlidir.

Tüm malzemeleri ve yalnızca 2 çorba kaşığı yağı doğrama bıçağının (F) tek başına veya her iki bıçağın (E ve F) birlikte yerleştirdiği hazneye (G) ekleyin.

15 saniye boyunca basılı tutarak ön karıştırma işlemini gerçekleştirin. Her seferinde 10 saniye basılı tutarak yağı üç aşamada ekleyin.

Tarif önerisi: Hardalsız mayonez. Hardal ve suyu 2 çorba kaşığı limon suyuyla değiştirilerek yukarıdaki adımları izleyin.

Krep karışımı: (en fazla 0,5 lt. yapar)

100 gr. unu, 2 yumurtayı, 1/4 litre sütü, 1 çorba kaşığı yağı ve bir tutam tuzu doğrama bıçağının (F) tek başına veya her iki bıçağın (D, E ve F) birlikte yerleştirildiği hazneye (G) ekleyin.

Pürüzsüz bir karışım elde etmek ortalama için 15 ila 20 saniye çırpın.

Waffle karışımı: (15 waffle için en fazla 0,5 lt. yapar)

5 gr. mayayı az miktar ılık suyla karıştırın. Karışımı doğrama bıçağının (F) tek başına veya her iki bıçağın (D, E ve F) birlikte yerleştirildiği hazneye (G) dökün: 130 gr. un, 2 yumurta, 200 ml.süt, 60 gr. yumuşatılmış tereyağı ve 1 çorba kaşığı vanilya. Pürüzsüz bir karışım elde etmek için ortalama 15 ila 20 saniye karıştırın. 1 saat dinlenmeye bırakın.

Fesleğenli pesto: (4 kişilik)

20 gr.çam fıstığı - 2 diş sarımsak - 1 dal (50 gr.) fesleğen - 1 çorba kaşığı toz fındık - 80 ml. zeytin yağı - 40 gr. parmesan peyniri (toz), tuz.

Çam fıstıklarını bir tavada yağ olmadan kızartın ve bir kenara ayırın. Fesleğen yapraklarını düşük hızda (A1) kısa aralıklarla çalıştırarak içide doğrayın. Kenarlarında kalan yiyecekleri haznenin içine doğru iterek yeniden karıştırın.

Çam fıstıklarını, toz fındığı, ikiye bölünmüş sarımsağı, tuzu ve yağı doğrayıcının içine ekleyin. Cihazı turbo (A2) hızda 20 saniye çalıştırın. Son olarak toz parmesan peynirini ekleyin ve pürüzsüz bir karışım elde etmek için Turbo (A2) hızda 10 saniye daha karıştırın.

Cacık: (4 kişilik)

1 salatalık - 2 diş sarımsak - taze nane - 100 ml. zeytin yağı - 1 kap yoğurt - tuz ve karabiber.

Salatalığı uzulanmasına iki parçaya kesin. Çekirdeklerini ayırın ve salatalığı küp şeklinde doğrayın. Küp şeklinde kestiğiniz salatalıkları tuzlayın ve 15 dakika

süzülmesini bekleyin. Sarımsağı ve naneyi doğrayın. Yoğurdu ve zeytin yağını ekleyin. Koyu bir karışım elde etmek için karıştırın. Tuzu ve karabiberi ekleyin. Bir kaba alarak salatalıklı ekleyin. Buzdolabında bekletin ve soğuk servis edin.

Tahinli humus (4 kişilik)

100 gr. kuru nohut - 1 çay kaşığı tuz - 50 ml. tahin - 50 ml. limon suyu - 50 ml. nohudun haşlama suyu - 1 diş sarımsak.

Tabağı süslemek için: Az miktarda zeytin yağı, taze maydanoz, toz paprika veya pul biber.

Nohutları serin bir ortamda yaklaşık 12 saat suda bekletin. Süzün ve ardından bir tencereye yerleştirip nohutların üzerine kapatacak şekilde su ekleyin. Kaynadıktan sonra 1 saat boyunca kısık ateşte pişirin. Tuz ekleyin ve nohutlar yumuşayana kadar ortalama 30 dakika daha pişirmeye devam edin. Nohutları pişirdiğiniz sudan bir miktar ayırın. Nohutların kabuklarını soyun.

Krema kıvamında bir karışım elde etmek için diğer malzemeleri nohutlarla karıştırın.

Karışım hazır hale gelince baharatlarını ekleyin ve kıvamını ayarlayın. Süsleme için maydanozu doğrayın.

Çeşnili tereyağı:

100 gr. tereyağı - eşit parçalara bölünmüş 100 gr. frenk soğanı, maydanoz, frenk maydanozu, tarhun otu, tere.

Turbo Hız (A2) Yeşillikleri doğrayın. Küpler halinde kesilmiş yumuşak tereyağını ekleyin. Pürüzsüz bir karışım elde etmek için karıştırın.

Farklı hazırlama önerileri:

Ançüez tereyağı: 100 gr. tereyağı, 100 gr. yağda ançüez filetosu, 1 çorba kaşığı limon suyu.

Rokfor veya diğer küflü peynirlerle hazırlanan tereyağı: 100 gr. rokfor peyniri ve 100 gr tereyağı.

Çift bıçaklı

Kırmızı orman meyveli dondurma:

200 gr. dondurulmuş kırmızı orman meyvesi

4 çorba kaşığı pudra şekeri (yaklaşık 30 gr.)

100 ila 200 ml. tam yağlı krema (damak tadına göre)

Kırmızı orman meyvelerini 10 ila 15 saniye karıştırın

Şekeri ve tam yağlı kremayı ekleyin

15 saniye karıştırın.

Farklı hazırlama önerileri: Yaban mersini, ahududu, frenk üzümü, küçük çilekler vb. gibi diğer dondurulmuş meyveleri kullanabilirsiniz.)

Üç bıçaklı

Ballı kayısı marmeladı

250 g taze kayısı (bu tarif kuru kayısı ile yapılamaz)

65 g bal

Kayısıları kaba boşaltın, balı kayısıların üzerine ekleyin ve en fazla 8 saniye karıştırın

CİHAZIN TEMİZLENMESİ

- Motor ünitesini (B) temizlemeden önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Motor ünitesini (B) asla suya sokmayın. Suyun altında durulamayın Nemli bir bezle temizleyin ve dikkatlice kurulaşın.
- Çok keskin olduklarından bıçakları (D, E ve F) tutarken dikkatli olun.
- Bıçakları (E ve F) lavabonun içindeki diğer bulaşıkların arasında bırakmayın.
- Hazneyi (G) kullandıktan sonra kolayca temizlemek için haznenin içine 1 bardak su ve az miktarda bulaşık deterjanı dökün, bıçakların (D, E ve F) yerleştirildiği çirpiciyi 5 ila 10 saniye çalıştırın ve ardından elde durulayın.
- Plastik kısımlar havuç gibi yiyeceklerle boyanırsa sıvı yağ damlattığımız bir bezle ovun ve normal temizleme işlemine devam edin.
- Hazne (G), sızdırmaz kapak (C) ve diğer aksesuarlar (D, E ve F) bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur ve "EKONOMI" ya da "HIZLI YIKAMA" programlarında bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir.

Güç kordonu saklama bölümü: Kordonu cihazın etrafına dolayın ve sabitlemek için kilitleme mandalına yerleştirin (Şek. 8).

GERİ DÖNÜŞÜM

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK ÜRÜNLER

Cihazınız uzun yıllar kullanılacak şekilde üretilmiştir. Ancak cihazı değiştirmeniz gerektiğinde çöpe atmak yerine yaşadığınız şehirdeki geri dönüşüm merkezine (veya uygunsa atık toplama merkezine) bırakın.



Çevreyi koruyun!

- ❗ Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilen parça içerir.



- ➡ Lütfen atık geri dönüşüm merkezlerine veya yetkili servis merkezine götürün.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce **Groupe Seb** yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda.
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisindedir.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 15 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününün tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALİN:
Markası : Moulinex
Cinsi : ELEKTRİKLİ DOĞRAYICI
Modeli : AT712
Belge İzin Tarihi : 10.12.2009
Garanti Belge No : 76619
Azami Tamir Süresi : 30 iş günü
Garanti Süresi : 2 yıl
Kullanım Ömrü : 7 yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

- لا تترك الشفرات (F و D, E) منقوعة بالماء مع الأطباق في المغسلة.
- لتنظيف الوعاء (G) بسهولة بعد الإستعمال، يسكب كوب ماء واحد مع بضع قطرات من سائل التنظيف في الوعاء، شغّل المنتج لمدة ١٠ ثوان، مع وجود الشفرات (F و D, E) في مكانها في الوعاء، ثم اغسل وجفف.
- في حال تلونت بعض الملحقات باللوان الطعام مثل الجزر، برتقال، تُمسح بقطعة قماش مبللة بقليل من زيت الطعام، ثم تُنظف بعد ذلك كالمعتاد.
- يمكن غسل الوعاء (G)، وسدادة الغطاء (C)، وبقية الملحقات (F و D, E) في جلاّية الصحون في السلة العلوية باستعمال أحد البرنامجين ECONOMY، أو QUICK WASH.

تخزين السلك الكهربائي : يُلف السلك الكهربائي حول المنتج ويوضع تحت المشبك للإقفال عليه (الشكل 8).

إعادة التدوير

مُنتج الكتروني أو كهربائي مُنتهي الصلاحيه

من المفترض أن يدوم المنتج لديك سنين عديدة. ولكن في اليوم الذي تقرر فيه الإستغناء عنه واستبداله، فلا ترميه في سلة المهملات، ولكن اودعه في المركز المختص بإعادة التصنيع في مدينتك (أو سلّمه لمركز تجميع المهملات حيث يمكنك ذلك).

حماية البيئة أولاً !

يحتوي هذا المُنتج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها أو تصليحها. ⓘ

أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة. ➔



استعمل إحدى الشفرتين؛ السفلية (F) لودحها، أو الشفرتين معاً مع الشفرة/الشفرات العلوية (F و D) للحصول على أفضل النتائج.

مايونيز:

٢ صفار البيض - ملعقة كبيرة خردل - ٢ ملعقة كبيرة ماء - ١ ملعقة كبيرة خل - ٢٠٠ ملتر زيت - ملح، فلفل. سرعة تيربو (A2). من الضروري لجميع مكونات الطعام أن تكون جميعها من نفس درجة الحرارة قبل التحضير. تُضاف جميع المكونات مع ملعقتين كبيرتين من الزيت فقط في الوعاء (G) الذي رُكبت فيه الشفرة (F) مع الشفرتين (F و D, E) معاً. يُخلط تمهيداً بالضغط لمدة ١٥ ثانية. يُضاف الزيت على ٣ مراحل بينما يستمر بالضغط على الزر لمدة ١٠ ثوانٍ في كل مرة. فكرة: مايونيز بدون الخردل. اتبع الخطوات أعلاه واستبدل الخردل والماء بملعقتين كبيرتين من عصير الليمون.

مزيج البانكيك: (تكفي لتحضير ٥، ٥ لتر)

يُضاف ١٠٠ جرام طحين عادي، ٤/٢ بيضتان، ١/٤ لتر من الحليب، ملعقة كبيرة زيت، ورشة ملح في الوعاء (G) الذي رُكبت فيه الشفرة (F) مع الشفرتين (F و D, E) معاً. يُخلط لمدة ١٥ إلى ٢٠ ثانية تقريباً للحصول على مزيج ناعم.

مزيج الوافل: (تكفي لتحضير ٥، ٥ لتر ما يعادل ١٥ فطيرة وافل)

يمزج ٥ جرامات من خميرة الخباز مع القليل من الماء الدافئ. تُسكب في الوعاء (G) الذي رُكبت فيه الشفرة (F) مع الشفرتين (F و D, E) معاً: ١٢٠ جرام طحين، ٢ بيضتان، ٢٠٠ ملتر حليب، ٦٠ جرام زبدة خفيفة وملعقة كبيرة من الفانيليا. تمزج لمدة ١٥ - ٢٠ ثانية تقريباً للحصول على مزيج ناعم. تُترك لترتاح مدة ساعة واحدة.

بستو الريحان: (يكفي ٤ أشخاص)

٢٠ جرام صنوبر - ٢ فص ثوم - باقة من الريحان (٥٠ جرام) - ملعقة كبيرة من البندق المطحون - ٨٠ جرام زيت زيتون - ٤٠ جرام جبنة بارميزان (مطحونة)، ملح. يحمص الصنوبر في مقلاة بدون زيت، ويوضع جانباً. تُفرد أوراق الريحان ناعماً على السرعة البطيئة (A1)، بالتشغيل المتقطع. تزال جميع المكونات الملتصقة على جدران الوعاء وتُفرد ثانية. يُضاف الصنوبر، البندق المطحون، الثوم مقطّعاً إلى انصاف، الملح والزيت إلى المقرفة. تُفرد لمدة ٢٠ ثانية على السرعة العالية (تيربو) (A2) للحصول على خليط ناعم.

كايك: (يكفي ٤ أشخاص)

١ خيار - ٢ فص ثوم - عنعنة طازج - ١٠٠ ملتر زيت زيتون - ١ لبن زبادي - ملح وفلفل. تُقطع الخيارية إلى نصفين بالطول. تزال منها البذور ثم تُقطع إلى مكعبات. تُملح قطع الخيار وتُتركَ لتُصفى لمدة ١٥ دقيقة. يُفرد الثوم والعنعنة. يُضاف اللبن الزبادي وزيت الزيتون، تُخلط إلى حين الحصول على مزيج لزج. تُبل في وعاء خارجي، تُضاف قطع الخيار المزيج. تبرد في التلاجة وتقدم باردة.

حمص بطحينة: (حمص مهروس مع طحينة السمسم، يكفي ٤ أشخاص)

١٠٠ جرام حمص مجفف - ١ ملعقة صغيرة ملح - ٥٠ ملتر طحينة - ٥٠ ملتر عصير ليمون - ٥٠ ملتر مرقة الحمص - فص ثوم واحد.

لترتين الطبق: رشه من زيت الزيتون، بقودونس طازج، فلفل أحمر، أو فليفلة.

ينقع الحمص بالماء في مكان بارد لمدة ١٢ ساعة. يغسل ويصفى ويوضع في كسرولة ويُغلى بالماء. يُترك على النار لكي يغلي، ثم يطهى على نار هادئة لمدة ساعة واحدة. يُضاف الملح ويتابع الطهي لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً إلى أن يستوي. يصفى. احتفظ بقليل من ماء الحمص في وعاء خارجي. تزال القشرة من الحمص. يخلط الحمص ويهرس مع بقية المكونات إلى أن يتكون مزيج كثيف مثل الكريمة. يضبط التتبيل و تضبط كثافة المزيج إذا كان ذلك ضرورياً. يفرد البقدونس للزينة.

زبدة الأعشاب:

١٠٠ جرام زبدة - ١٠٠ جرام ثوم مُعمر، بقودونس، كزبرة، طرخون، جرجير، بنسب متساوية. سرعة تيربو (A2). تُفرد الأعشاب. تُضاف إليها الزبدة المقطعة على شكل مكعبات، تُخلط للحصول على مزيج ناعم.

للتغيير:

زبدة سمك الأنشوجة: ١٠٠ جرام زبدة، ١٠٠ جرام فليه سمك الأنشوجة بالزيت، ملعقة كبيرة من عصير الليمون. زبدة روكفورت أو أي نوع آخر من الجبنة الزرقاء: ١٠٠ جرام روكفورت و ١٠٠ جرام زبدة.

مع الساكايين مزدوجة الأنصاف

أسيس كريم مع التوت الأحمر

٢٠٠ جرام توت أحمر مطحج
٤ ملاعق كبيرة من السكر الناعم (٣٠ جرام على أقصى حد).
١٠٠ إلى ٢٠٠ جرام كريما (حسب الذوق)
يُخلط التوت لمدة ١٠ - ١٥ ثانية
يُضاف السكر والكريما
تُخلط لمدة ١٥ ثانية

للتغيير: يمكن استعمال فواكه مُثلجة أخرى مثل التوت الأزرق، توت العليق، الكشمش الأحمر، الفراولة الصغيرة، الخ.

مع الساكايين المثلثة الأنصاف

البرتقال والمشمش بالعسل

٢٥٠ جرام مشمش طري (لا يمكن تحضير هذه الوصفة بالمشمش المجفف)
٦٥ جرام عسل
يوضع المشمش في الوعاء. يُسكب العسل على المشمش ويُخلط لمدة ٨ ثواني كحد أقصى.

تنظيف المنتج

- أفضل المنتج دائماً عن التيار الكهربائي قبل تنظيف وحدة المحرك (B).
- لا تغمر وحدة المحرك أبداً بالماء. لا تغسل وحدة المحرك (B) بالماء الجارية. تُنظف وحدة المحرك فقط بواسطة قطعة قماش رطبة، ثم تُجفف بعناية.
- يُرجى التعامل مع الشفرتين (D, E و F) بكل حرص وعناية لأنها حادة جداً.

إرشادات الإستعمال

المكونات	كميات الحد الأقصى	الإرشادات	وقت الحد الأقصى	إرشادات بداية التشغيل
بقدونس	٣٠ جرام	يُزال منها الساق	تشغيل متقطع	A1 أو A2
نُنعاع	٣٠ جرام	يُزال منها الساق	تشغيل متقطع	A1 أو A2
بصل، كراث	٢٠٠ جرام	تُقطع قطعاً صغيرة	تشغيل متقطع	A1
ثوم	١٥٠ جرام	-	تشغيل متقطع	A1
توست	٢٠ جرام	تُقسم الى ارباع	من ٥ الى ١٠ ثوان	A1 أو A2
لوز، جوز، بندق	١٠٠ جرام	تُزال القشرة	من ٥ الى ١٠ ثوان	A2
جبنه سويسرية	١٠٠ جرام	تُقطع الى مكعبات	من ٥ الى ١٠ ثوان	A2
بيض مسلوقة	٣ بيضات	تُقطع الى أنصاف	من ٥ الى ٨ ثوان	A2
ستيك بقر	٢٠٠ جرام	يُزال العظم والعروق	من ٨ الى ١٠ ثوان	A2
مُعجنات خفيفة أو شوربية	٠,٥ لتر	-	من ١٥ الى ٢٠ ثانية	A1 أو A2
خوخ، مشمش مجفف	١٣٠ جرام	تُزال النواة	من ٦ الى ٨ ثوان	A2
فواكه مطهوه	٣٠٠ جرام	-	من ١٠ الى ١٥ ثانية	A1

نصائح هامة لأفضل النتائج

التشغيل المتقطع (pulse) يُعطي نتائج أفضل. يجب إزالة الطعام الذي يلتصق على جوانب الوعاء (البصل وغيره) باستعمال سباتولا. يُوزع الطعام في الوعاء ويُشغل المنتج تشغيلاً متقطعاً مرتين أو ثلاث مرات. المقاييس الموجودة على الوعاء تأخذ في الحسبان حجم الشفرات، وهي لتوفير المعلومات الضرورية فقط.

تنبيه:

رُود هذا المنتج بنظامين للسلامة: فالمنتج لن يمكن تشغيله إذا كانت سدادة الغطاء (C) غير موجودة في مكانها الصحيح. يرجى التأكد بأن الوعاء (G) ووحدة المحرك (B) في موضعهما الصحيح. وإلا فإن المنتج لن يمكن تشغيله.

هام: بالنسبة للتخصيزات السائلة، لا تتعدى علامة مستوى الحد الأقصى (٥, ٠ لتر) الموجودة على الوعاء.

- لا تترك السلك الكهربائي في متناول الأطفال.
- لا تترك السلك الكهربائي يمر فوق أو بالقرب من الأسطح الساخنة، أو بالقرب من أي مصدر حراري، ولا فوق الزوايا الحادة.
- لا تُغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له أو القابس بالماء، أو بأي سائل آخر.
- صمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. إن أي استعمال تجاري أو أي استعمال خاطيء أو لا يتقيد بإرشادات الإستعمال والتشغيل المرفقة، لن تتحمل الشركة المصنعة مسؤوليته وبالتالي تسقط عنه الضمانة.
- من أجل سلامتك، يرجى استعمال ملحقات وقطع غيار مولينكس المتوافقة مع هذا المنتج.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير والقوانين السارية المفعول:-
- قانون التيار المنخفض
- قانون التوافقية الكهرومغناطيسية
- قوانين البيئة
- القوانين الخاصة بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام.

قبل الإستعمال للمرة الأولى

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، تُنظف جميع الملحقات (C,D,E,F,G,H) بالماء والصابون. تُغسل وتُجفف بعناية.

تحذير: أنصاف الشفرات حادة جداً: يرجى التعامل مع هذه الملحقات (D,E,F) بكل حرص وحذر أثناء استعمال المنتج، أو أثناء تنظيفه. تحمّل الشفرات الملحقة دائماً بواسطة الجزء الأعلى مع الحرص على عدم لمس الشفرة.

الفرم والخلط (الشفرات D,E,F):

للفرم الخشن، يمكن استعمال الشفرة السفلية وحدها. للفرم الناعم، الخط، للهرس، الخ، تُستعمل كلتا الشفرتين للحصول على نتائج مثالية.

- يوضع وعاء الخلط (G) فوق سطح نظيف وجاف، وغير انزلاقي.
- يوضع الشفرة السفلية (F) داخل وعاء الخلط على محور الوعاء (H) (الشكل 1)
- تُرَبِّب الشفرة (الشفرات) العلوية (F و E) على الشفرة السفلية المرَكِّبة سابقاً في الوعاء.
- تُضاف مكونات الطعام (انظر جدول مكونات الطعام أدناه، دون زيادة كميات الحد الأقصى) (الشكل 2):
- تُقطع قطع الطعام الكبيرة الى مكعبات صغيرة ١ - ١,٥ سنتم أو حسب الحاجة حيث يسهل وضعها في وعاء الخلط.
- تذكر أن تقطيع وفرم مكونات الطعام الجامدة مثل حبوب البن، البهارات، مكعبات الثلج، أو الثلج نفسه سوف يعجل في استهلاك أنصاف الشفرات.
- الآن ركب سدادة الغطاء (C) (الشكل 2).
- ضع وحدة المحرك (B) في الأعلى مع إدارتها قليلاً لتأخذ مكانها الصحيح على الوعاء (G) (الشكل 3).
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي واضغط على زر "تشغيل/توقف" (A)، بينما تمسك باليد الأخرى المنتج من الوعاء (G) حتى يبقى ثابتاً في مكانه. يمكنك اختيار إحدى سرعتين: إما السرعة البطيئة (A1) أو السرعة العالية (A2) أي سرعة تيربو (Turbo) (الشكل 7).
- بعد انتهائهم التحضير، حرر زر تشغيل/توقف (A أو A1). أفضل السلك الكهربائي عن مأخذ التيار وانتظر الى أن تتوقف الشفرات (D,E) عن الحركة تماماً.
- أفضل وحدة المحرك (B)، سدادة الغطاء (C)، والشفرات (D,E) و/أو (F)، لكي تسكب المكونات من الوعاء.

وصف أجزاء المنتج

A - أزرار التشغيل/التوقف: A1 سرعة بطيئة A2 سرعة تيربو (Turbo)	D & E - شفرات الفرغ العلوية (شفرات متماثلة) F - شفرات الفرغ السفلية G - وعاء H - محور الوعاء
B - وحدة المحرك C - سداة الغطاء	

إرشادات من أجل السلامة

- يرجى قراءة إرشادات الإستعمال المرفقة بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الإستعمال الذي لا يتقيد بالإرشادات المرفقة، يعفي المصنّع من أية مسؤولية.
- لم يعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.
- أعد هذا المنتج ليعمل بالتيار الكهربائي المتناوب فقط. يرجى التأكد قبل الإستعمال للمرة الأولى بأن قوة التيار المبيّنة في لوحة تعريف المنتج، تطابق قوة التيار الكهربائي في الشبكة عندك.
- إن أي خطأ في التوصيل بالتيار الكهربائي سوف يسقط الضمانة عن المنتج.
- لا تشغل المنتج إذا كان فارغاً أو إذا كان بداخله إحدى الملحقات في الوعاء.
- لا تضع هذا المنتج على لوحات التسخين أو بالقرب من اللهب (موقد غاز).
- استعمل المنتج فقط على سطح مستوي، ثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن رذاذ الماء، لا تقلب المنتج رأساً على عقب.
- لا تنزع سداة الغطاء قبل أن تتوقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- يجب توقيف المنتج عن التشغيل:
 - قبل تركيب المجموعات أو فصلها
 - إذا لم يعد يعمل بكفاءة أثناء التشغيل
 - قبل التنظيف أو الصيانة
 - بعد كل إستعمال
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بشد السلك الكهربائي.
- استعمل فقط وصلة كهربائية بعد التأكد بأنها في حالة جيدة ومناسبة من حيث القوة.
- يجب التوقف عن استعمال الأجهزة الكهربائية المنزلية في الحالات التالية:
 - إذا سقط المنتج أرضاً
 - إذا تضررت الشفرات أو إذا فقدت شيئاً من أجزائها.
- يرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي في حال تركه من دون رقابة أو قبل تركيبه أو قبل فصل الشفرات (F و D, E) منه.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المصنّع أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنب الأخطار.

- تيفه های (F و D, E) را به همراه ظروف دیگر داخل سینک ظرفشویی رها ننمائید.
- برای راحتی تمیز کردن کاسه (G) پس از استفاده، 1 لیوان آب و چند قطره مایع ظرفشویی داخل کاسه بریزید، مخلوط کن را با تیفه های (F و D, E) در جای خود، به مدت 5 الی 10 ثانیه روشن نمائید، سپس زیر جریان آب آبکشی نمائید.
- در صورتیکه هر یک از قسمتهای پلاستیکی دستگاه با مواد غذایی همانند هویج تغییر رنگ داد، آنها را با یک دستمال آغشته به روغن خوراکی تمیز کنید و سپس طبق روال عادی تمیز نمائید.
- کاسه (G)، درپوش محافظ (C) و دیگر لوازم (F و D, E) قابل شستشو در ماشین ظرفشویی، بر روی سبد بالایی با برنامه "ECONOMY" یا "QUICK WASH" میباشند.

محفظه نگهداری سیم: سیم را به دور دستگاه ببچید و آنرا به زیر شکاف ثابت کنید (شکل 8).

بازيافت

بيان عمر محصولات الكتریکي يا الكترونیکي:

- انتظار می‌رود دستگاه شما سالها عمر مفید داشته باشد.
- در هر حال، هنگامی که زمان جایگزینی آن فرا رسيد، آنرا در سطل زباله نیندازید و به یکی از مراکز بازیافت شهر خود (یا به محل مخصوص جمع آوری زباله) تحویل دهید.

به محیط زیست فکر کنیم!

- دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت میباشند.
- آنرا در محل مخصوص جمع آوری زباله در شهر قرار دهید.



میتوانید از تیغی خرد کن زیرین (F) به تنهایی و یا به همراه تیغه (های) خرد کن بالایی (D, و, G) جهت دستیابی به نتیجی بهتر استفاده نمائید.

مایونز:

2 عدد زردی تخم مرغ - 1 قاشق غذاخوری خردل - 2 قاشق غذاخوری آب - 1 قاشق غذاخوری سرکه - 200 میلی لیتر روغن - نمک، فلفل.
سرعت توریو (A2) نکته مهم این است که تمامی مواد پیش از مخلوط شدن درجه حرارت یکسانی داشته باشند.

تمامی مواد را به همراه 2 قاشق غذاخوری روغن داخل کاسه (G) که تیغی خرد کن زیرین (F) به تنهایی و یا به همراه تیغه های خرد کن بالایی (D, E, و F) بر روی آن نصب شده اند، بریزید. با فشار وارد کردن به مدت 15 ثانیه آنها را مخلوط نمائید. روغن را در سه مرحله اضافه نمائید در حالیکه هر بار به مدت 10 ثانیه فشار وارد مینمائید.
دستور العمل اختیاری: مایونز بدون خردل. مراحل بالا را با جایگزین نمودن خردل و آب با 2 قاشق غذاخوری آب لیمو انجام دهید.

مخلوط پنیک (جهت تهیه تا 0.5 لیتر)

100 گرم آرد ساده، 2 عدد تخم مرغ، 1/4 لیتر شیر، 1 قاشق غذاخوری روغن و کمی نمک را داخل کاسه (G) مجهز به تیغه خرد کن (F) به تنهایی و یا با هر دو تیغه (D, E, و F) بریزید. حدوداً به مدت 15 تا 20 ثانیه مخلوط نمائید تا مخلوطی نرم و لطیف بدست آید.

مخلوط وافل: (جهت تهیه تا 0.5 لیتر برای 15 عدد وافل)

5 گرم مخمر نانوانی را با کمی آب گرم مخلوط نمائید. داخل کاسه (G) مجهز به تیغه خرد کن (F) به تنهایی و یا با هر دو تیغه (D, E, و F) بریزید: 130 گرم آرد، 2 عدد تخم مرغ، 200 میلی لیتر شیر، 60 گرم کره نرم شده و 1 قاشق غذاخوری وانیل شکری اضافه نمائید. مواد را حدوداً به مدت 15 تا 20 ثانیه مخلوط نمائید تا خمیری نرم بدست آید. به مدت 1 ساعت به آن استراحت دهید.

بستو ریحان: (برای 4 نفر)

20 گرم دانه صنوبر - 2 حبه سیر - 1 دسته (50 گرم) ریحان - 1 قاشق غذاخوری پودر فندق - 80 میلی لیتر روغن زیتون - 40 گرم پنیر پارمزان (رنده شده) - نمک.
دانه های صنوبر را بدون اضافه نمودن روغن داخل تابه ای بو دهید و کنار بگذارید. برگهای ریحان را با حالت پالس بر روی سرعت کند (A1) ریز خرد کنید. موادی که به کناره های کاسه چسبیده جدا کنید و دوباره مخلوط کنید.

دانه های صنوبر، پودر فندق، سبزیهای دو نیم شده، نمک و روغن را داخل خرد کن بریزید. با سرعت توریو (A2) به مدت 20 ثانیه خرد کنید. در آخر، پارمزان رنده شده را اضافه نمائید و به مدت 10 ثانیه دیگر با سرعت توریو (A2) مخلوط نمائید تا مخلوطی نرم بدست آید.

کاسیک: (برای 4 نفر)

1 عدد خیار - 2 حبه سیر - عناع تازه - 100 میلی لیتر روغن زیتون - 1 عدد ماست - نمک و فلفل.

خیار را از طول به دو نیم کنید. دانه های آن را جدا کنید و خیار را خرد کنید. مکعبهای خیار را نمک برزید و به مدت 15 دقیقه اجازه دهید آب آن گرفته شود. سیر و عناع را خرد کنید. ماست و روغن زیتون را اضافه کنید. مخلوط کنید تا مخلوطی غلیظ بدست آید. نمک و فلفل برزید. داخل یک کاسه، قطعات خیار را به مخلوط اضافه نمائید. داخل یخچال قرار دهید و خنک میل کنید.

حموص با ارده: (پوره نخود با ارده کنجد، برای 4 نفر)

100 گرم نخود خشک - 1 قاشق چایخوری نمک - 50 میلی لیتر ارده - 50 میلی لیتر آب لیمو - 50 میلی لیتر آب نخود پخته - 1 حبه سیر.

برای تزئین ظرف: چند قطره روغن زیتون، جعفری تازه، پاپریکا یا فلفل قرمز.

نخودها را در آب خیس کنید و به مدت 12 ساعت در جای خنکی قرار دهید. سپس آب آنرا خالی کنید و داخل قابلمه ای ریخته روی آن آب بریزید. پس از جوش آمدن حدوداً به مدت 1 ساعت با حرارت ملایم بپزید. نمک را اضافه نمائید و حدوداً 30 دقیقه دیگر بپزید تا کاملاً نرم شود. آب آنرا خالی کنید. مقدار کمی از آب آنرا کنار بگذارید. پوست نخودها را جدا کنید. نخودها را با مواد دیگر مخلوط نمائید تا مخلوطی غلیظ بدست آید. بر طبق سلیقه به آن ادویه اضافه نمائید در صورت نیاز غلظت آنرا تغییر دهید. جعفری ها را برای تزئین خرد کنید.

کره با سبزیجات نرم

100 گرم کره - 100 گرم پیاز کوهی، جعفری، جعفری فرنگی، ترخون، شاهی آبی از هر کدام به میزان مساوی.

سرعت توریو (A2). سبزیجات را خرد کنید. کره نرم شده برش داده شده به قطعات کوچکتر را اضافه نمائید. مخلوط نمائید تا ترکیب لطیفی بدست آید.

نوع دیگر:

کره ماهی کولی: 100 گرم کره، 100 گرم فیله ماهی کولی در روغن، 1 قاشق غذاخوری آب لیمو. کره راکفورت یا کره با پنیرهای آبی دیگر: 100 گرم راکفورت و 100 گرم کره.

با تیغه های دو تیغه

بستنی با توت قرمز:

200 گرم توت قرمز بیخ زده
4 قاشق غذاخوری پودر قند (حدود 30 گرم)

100 تا 200 گرم خامه پرچرب (بر طبق سلیقه)
توتها را به مدت 10 تا 15 ثانیه مخلوط کنید

شکر و خامه را اضافه نمائید

به مدت 15 ثانیه مخلوط کنید.

نوع دیگر: میتوانید از میوه های بیخ زده دیگری همانند ذغال اخته، تمشک، انگور فرنگی یا توت فرنگی ریز نیز استفاده نمائید.

با تیغه های سه تیغه

مارمالاد زردآلو با عسل

250 گرم زردآلو نرم (این دستورالعمل با برکه زردآلو قابل تهیه نمیباشد).

65 گرم عسل روان

زردآلوه را داخل کاسه بریزید، عسل را روی زردآلوه بریزید و حداکثر به مدت 8 ثانیه مخلوط کنید.

تمیز کردن دستگاه

- همیشه پیش از تمیز کردن قسمت موتور (B)، دستگاه را از برق بکشید.
- هیچگاه قسمت موتور (B) را در آب فرو نبرید. آنرا زیر جریان آب آبکشی نمائید. میتوانید با یک دستمال مرطوب آنرا تمیز نمائید سپس با دقت خشک نمائید.
- تیغه های (D, E, و F) را با دقت جابجا نمائید زیرا این تیغه ها بسیار تیز میباشند.

توصیه هایی جهت استفاده

مواد	حداکثر مقدار	توصیه ها	حداکثر زمان	إرشادات بداية التشغيل
جعفری	30 گرم	ساقه ها را جدا نمایید	بوسیله پالس	A1 یا A2
نعناع	30 گرم	ساقه ها را جدا نمایید	بوسیله پالس	A1 یا A2
پیان، موسیر	200 گرم	به قطعات کوچکتر برید	بوسیله پالس	A1
سیر	150 گرم	-	بوسیله پالس	A1
نان تست خشک	20 گرم	به چهار قسمت برید	5 تا 10 ثانیه	A1 یا A2
بادام، مغزها، فندق	100 گرم	پوسته ها را جدا کنید	5 تا 10 ثانیه	A2
پنیر سوئیسی	100 گرم	خرد کنید	5 تا 10 ثانیه	A2
تخم مرغ آب پز	3 تخم مرغ	دو نیم کنید	5 تا 8 ثانیه	A2
استیک گوساله	200 گرم	استخوانها و رگ ریشه ها را جدا کنید	8 تا 10 ثانیه	A2
خمیرهای سبک یا سوپ	0.5 لیتر	-	15 تا 20 ثانیه	A1 یا A2
آلو، برگی زردآلو	130 گرم	هسته ها را جدا کنید	6 تا 8 ثانیه	A2
میوه های شکری	300 گرم	-	10 تا 15 ثانیه	A1

نکته هایی کاربری جهت دستیابی به بهترین نتیجه

با حالت پالس نتایج بهتری حاصل میگردد. با استفاده از یک کاردک تمامی موادی که به کناره های کاسه چسبیده اند (کوشت، پیان و غیره) را جدا کنید. دوباره داخل کاسه پهن کنید و 2 یا 3 بار دیگر از حالت پالس استفاده نمائید. درجه بندبهایی که به منظور اندازه گیری بر روی کاسه درج شده اند، مقدار مواد، در حالیکه تیغه ها در جای خود قرار دارند، را نشان خواهند داد و تنها جهت اطلاع میباشد.

توجه:

دستگاه شما مجهز به یک سیستم ایمنی دوگانه میباشد: چنانچه درپوش محافظ (C) در جای خود نباشد، دستگاه شروع بکار نخواهد کرد. اطمینان حاصل نمائید کاسه (G) و قسمت موتور (B) درست در جای خود قرار گرفته باشند، در غیر اینصورت دستگاه شما شروع بکار نخواهد کرد.

مهم: جهت مخلوطهای مایع، از خط حداکثر (0.5 لیتر) که بر روی کاسه (G) درج شده است بیشتر مواد اضافه نمائید.

- سیم برقی را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- سیم دستگاه نباید هیچگاه در مجاورت و یا تماس با قسمتهای داغ یا تیز دستگاه، منابع گرمایزا یا لبه های تیز قرار گیرد.
- از قرار دادن دستگاه، سیم برقی و یا دوشاخه آن در آب و مایعات دیگر جداً جلوگیری نمائید.
- این محصول صرفاً جهت مصارف خانگی طراحی گردیده است. هر گونه استفاده صنعتی، نادرست و بر خلاف نکات ایمنی ذکر شده دستگاه را از کارآنتی خارج خواهد کرد، و سازنده مسئولیتی در قبال آن پذیرا نخواهد بود.
- جهت ایمنی خود، تنها از قطعات و لوازم جانبی مولینکس مناسب با مدل دستگاه خود استفاده نمائید.
- جهت ایمنی شما، این دستگاه مطابق با استانداردهای مربوطه و مقررات ذیل میباشد:
 - راهنمای ولتاژ کم
 - سازگاری الکترومغناطیسی
 - محیط زیست
 - موادی که در تماس با مواد غذایی هستند.

پیش از نخستین استفاده

پیش از نخستین استفاده از دستگاه، قطعات (C, D, E, F, G, H) را با آب و صابون بشوئید. آبکشی نموده و با دقت خشک نمائید.

توجه: تیغه ها بسیار تیز میباشدند، هنگام استفاده و یا تمیز کردن دستگاه قطعات برنده (D, E و F) را با دقت ویژه ای جابجا نمائید. همیشه قطعات دارای تیغه را از قسمت بالایی آن بگریید و مراقب باشید تیغه ها را لمس ننمائید.

خرد کردن و مخلوط کردن (تیغه های D, E و F):

- جهت خرد کردن درشت، میتوانید تنها از تیغی زیرین استفاده نمائید. جهت خرد کردن ریز، مخلوط کردن، پوره کردن و غیره، با استفاده از هر دو تیغه به نتیجه دلخواه دست خواهید یافت.
- کاسه مخلوط کن (G) را بر روی سطحی خشک و تمیز قرار دهید تا از جای خود حرکت ننماید.
- تیغی زیرین (F) را بر روی محور (H) داخل کاسه مخلوط کن قرار دهید (شکل 1).
- تیغه های بالایی (E و F) را بر روی تیغه زیرینی که داخل کاسه میباشد قرار دهید.
- مواد را بدون افزایش از میزان حداکثر، اضافه نمائید (در زیر جدول مواد را ببینید) (شکل 2):
- قطعات بزرگتر را به مکعب هایی حدود 1.5 - 1 سانتی متر و یا به اندازه لازم برید تا به راحتی داخل کاسه مخلوط کن قرار بگیرند.
- به خاطر داشته باشید خرد نمودن مواد غذایی سختی همانند دانه های قهوه، ادویه جات و مکعب های یخ باعث فرسایش سریعتی تیغه ها خواهد شد.
- حال درپوش محافظ (C) را قرار دهید (شکل 2).
- قسمت موتور (B) را در قسمت بالا قرار دهید و با چرخش ملایم آنرا بطور درست بر روی کاسه (G) نصب کنید (شکل 3).
- دستگاه را به برق وصل نمائید و هنگامی که جهت جلوگیری از چرخش، دستگاه را از کاسه (G) آن نکه داشته اید دکمه روشن/ خاموش (A) را فشار دهید. میتوانید سرعت کند (A1) و یا سرعت بالاتر Turbo (A2) را انتخاب نمائید (شکل 7).
- در پایان زمان آماده سازی، دکمه روشن/ خاموش (A1 و/ یا A2 Turbo) را آزاد کنید، دستگاه را از برق بکشید و منظر بمانند تیغه های (D, E و/ یا F) کاملاً متوقف کردند.
- قسمت موتور (B)، درپوش محافظ (C) و تیغه های (D, E و/ یا F) را جدا نمائید و مواد را خارج کنید.

شرح دستگاه

D & E – تیغه های خرد کن بالایی (تیغه های همسان)	A – دکمه روشن/ خاموش:
F – تیغه خرد کن زیرین	A1 سرعت کند
G – کاسه	A2 سرعت توربو (Turbo)
H – محور کاسه	B – قسمت موتور
	C – درپوش محافظ

توصیه های ایمنی

- قبل از کاربرد دستگاه برای نخستین بار، دستورالعملها را به دقت مطالعه نمائید: سازنده مسئولیتی در قبال هر گونه استفاده بر خلاف نکات ایمنی ذکر شده پذیرا نخواهد بود.
- این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) که دارای نارسائی های جسمی، فکری و روانی میباشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول مراقبت و ایمنی آنها بوده و دستورات لازم جهت استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- مراقب کودکان باشید تا از دستگاه به عنوان وسیله بازی استفاده نکنند.
- این دستگاه تنها جهت کار با جریان متناوب برق طراحی گردیده است. خواهشمند است پیش از نخستین استفاده از دستگاه، اطمینان حاصل نمایید برق منزلتان، مطابق با ولتاژ درج شده بر روی پلاک مشخصات دستگاهتان باشد.
- هر گونه آسیب دیدگی بر اساس عدم تطابق برق، دستگاه را از گارانتی خارج خواهد کرد.
- هنگامی که دستگاه خالی میباشد و یا لوازم جانبی داخل کاسه است، آن آنرا بکار نیندازید.
- دستگاه خود را بر روی سطوح داغ و یا در مجاورت آتش مستقیم (اجاق گاز) قرار ندهید و از آن استفاده ننمائید.
- دستگاه را تنها بر روی سطح صاف، ثابت، مقاوم در برابر گرما و بدون از منابع گرمازا یا ترشحات آب استفاده نمائید. آنرا وارونه نکنید.
- هیچگاه قبل از آنکه تیغه ها کاملا متوقف شوند درپوش محافظ را برندارید.
- همیشه دستگاه را از برق بکشید:
 - پیش از نصب و یا جدا نمودن قطعات،
 - چنانچه در طول کار به مورد غیر عادی برخورد کردید،
 - پیش از تمیز کردن و تعمیرات،
 - پس از استفاده.
- هیچگاه با کشیدن سیم، دستگاه را از برق نکشید.
- از سیمهای رابط تنها در صورتی استفاده نمائید که از کارکرد درست آن اطمینان حاصل کرده باشید. لوازم خانگی نباید مورد استفاده قرار گیرد:
 - چنانچه از روی سطحی به زمین بیفتند،
 - چنانچه تیغه ها آسیب دیده و یا کامل نمیباشند.
- هنگامی که دستگاه را بدون مراقب رها مینمائید و پیش از نصب تیغه های (D,E,F) اطمینان حاصل نمائید دوشاخه آنرا از پریز جدا نموده اید.
- در صورت مشاهده هر گونه اشکال در سیم برق دستگاه، از آن استفاده ننمائید و در اولین فرصت، جهت جلوگیری از خطرات احتمالی، با تولید کننده، یکی از نمایندگی های مجاز سرویس و خدمات پس از فروش و یا افرادی با صلاحیت مشابه، تماس حاصل فرمائید.

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra /
Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum /
Kjøpsdato / Ostpopäiva / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data / Ostukupäev / Datum nakupa /
Sorozatászn / Datum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data
compărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Statu alma
taribi / Дата продаж / Дата продаж / Дата на закупване / Датум на купување / Сатылган
мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Часування при купівлі / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاریخ
خرید / تاریخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referenția del
producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het
apparaat / Referenční číslo / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referența
produsului / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ
výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk
tųjauks / Referenși produs / Mã sản phẩm / Urun kodu / Модель / Модель / Модел на уреда /
Modeli / Кодовы прототипы / Уникод / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 /
مرجع کامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: /
Nòm et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor /
Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer /
Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse /
Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului /
Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Műiaja kauplus ja address / Naziv in naslov trgovine /
Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje /
Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a
adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa
hàng bán / Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця /
Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы /
Εταιρεία και διεύθυνση καταστήματος / Часування при купівлі / 售賣商之名及地址 / 所 / 소매점 이름과 주소 /
ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 零售店 / 零售店 /
نام و آدرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp

Canmbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /
Forhandler stempel / Återförsäljarens stempel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leimä / pieczęć
sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe /
Razikito predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila
vânzătorului / Razikito prodejece / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cúta hàng bán đóng dấu /
Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печата продаваця / Печат на търговски обект /
Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Συραφίδα καταστήματος / Часування при купівлі /
ชื่อและประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / 零售店 / 零售店 /
 مهر خرده / ختم بائع التجزئة / فروش

 : www.moulinex.com

			
ALGERIA	GRUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41-28-18-53	1 year
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Bilingshant 1833 3º C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպա Սեբ-Վոստոկ» ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ճարտարապետական կոմ. №14, ս.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater, NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Lieskeamarkt, A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - Z1 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	3 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный п-р, д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Development - Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, оп. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda. - Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aéreo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira - Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Development S.A.S Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB ČR spol. s r. o., Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Hemmlinweg 5- 63057 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

 : www.moulinex.com

			
EESTI/ ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Gröupe SEB Finland Kultajantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Croisot 69055 Lyon Cedex 06	09 74 50 10 14	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB DEVELOPEMENT BULGARIE S.A.E., 65547 Φιλαδέλφεια Αττικής 7 Τ.Κ. 151 25 Παράλια Αττικής	2106371251	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÁG/ Hungary	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavíro köz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Gröupe SEB Indonesia (Representative office) Sulirman Plaza, Plaza Mareh 6th Floor Jl. Jendral Sudirman Kav 75-78 Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	1 99 207 892	2 anni
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd 1F Takarawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Група СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Москва, Ресей Старомонетный тұлдық кеш. 14-үй, 2-күрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(링크를 세브 코리아- 서울시 중랑구 서원동 88 서원빌딩 3층 110-790	1588-1588	1 year
LATVIA / LATVIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	Gröupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Boroovo St., 1680 Sofia - Bulgana ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, оп. 1, офис 1, 1680 София, България	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No. CJA/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No 17, Jalan SST/29, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	G S E B MEXICO, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 580 Mexico D.F.	(01800) 112 8325	1 años

 : www.moulinex.com

			
MOLDOVA	ТОВ «Група СЕВ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс I 02066 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GGROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovaj 27 2750 Ballerup, DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of 805 B San Isidro - Lima - Peru	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0 801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3 - B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 años
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Danjel Constantin nr. 8 010632 Bucuresti	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕВ-Восток», 119160 Москва, Россия Старомонетный пер. д. 14 стр.2	495 213 32 29	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Development Antifasističke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd 56 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBERICA S.A. Aimogüvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona	0902 31 22 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 8F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 De-an District, Taipei 108, R.O.C.	886-2-27333716	1 year