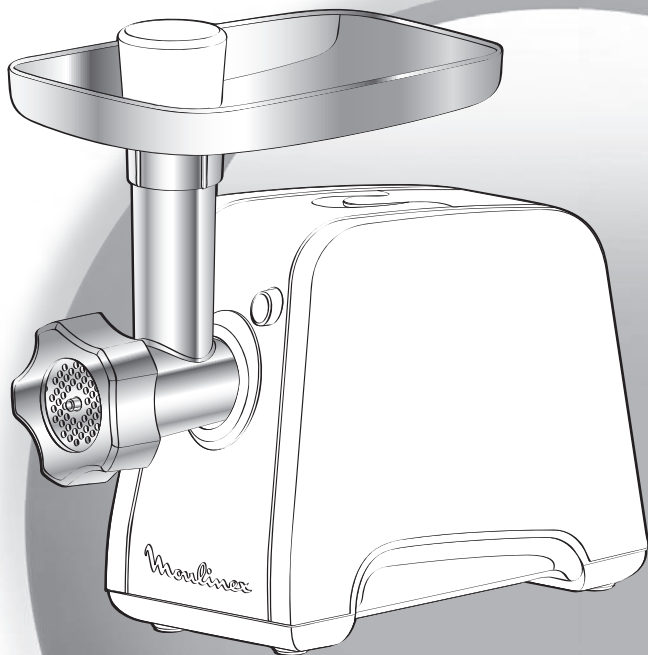


FR	p 1 - 10
EN	p 11 - 20
TR	p 21 - 30
RU	p 31 - 40
UK	p 41 - 50
PL	p 51 - 60
ET	p 61 - 68
LV	p 69 - 78
LT	p 79 - 87
AR	p 97 - 88
FA	p 107 - 98

Moulinex®

hV10



FR

EN

TR

RU

UK

PL

ET

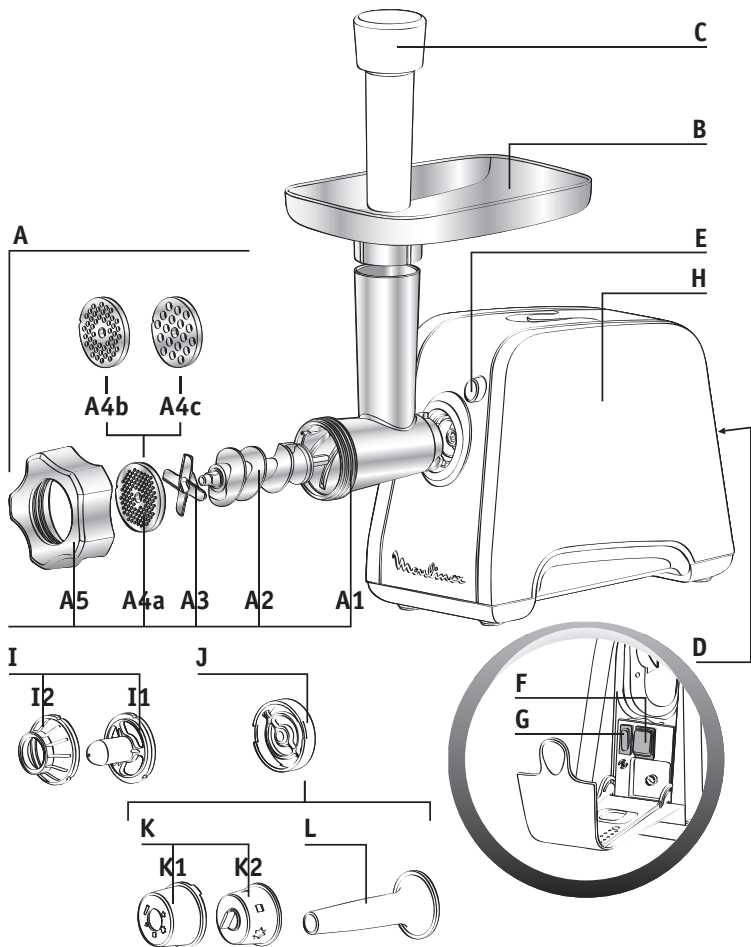
LV

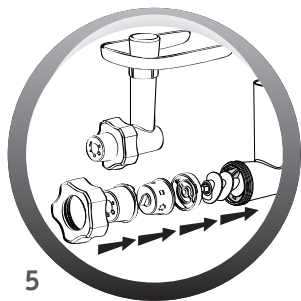
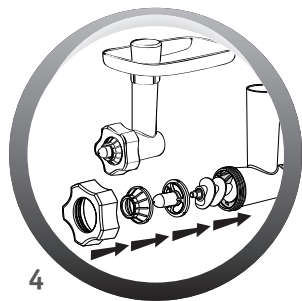
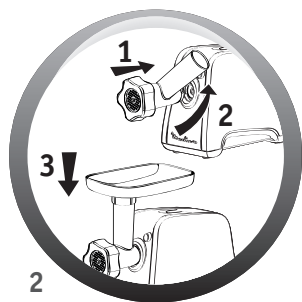
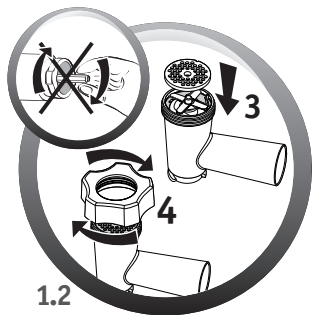
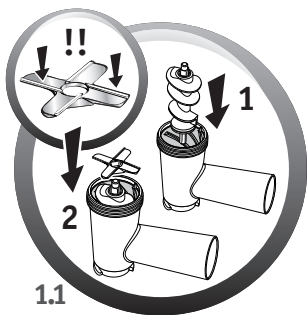
LT

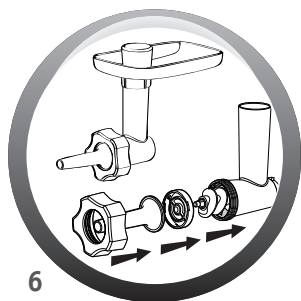
AR

FA

www.moulinex.com







6

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

DESCRIPTION

A Tête de hachoir amovible

A1 Corps aluminium

A2 Vis

A3 Couteau inox auto-affûtable

A4 Grilles

A4a Grille petits trous (2.4mm ou 3mm) (*selon modèle*)
haché très fin

A4b Grille trous moyens (4.7mm)
haché fin

A4c Grille gros trous (8mm ou 7.5mm) (*selon modèle*)
haché gros

A5 Erou aluminium

B Plateau amovible aluminium

C Poussoir à viande

D Capot de rangement des accessoires

E Bouton de déverrouillage de la tête hachoir

F Touche Marche / Arrêt (0-1)

G Touche « Reverse » (marche arrière momentanée)

H Bloc moteur

I Accessoire KEBBE

I1 Embout de filière

I2 Bague

J Centreur de vis

K Filière à biscuits (*selon modèle*)

K1 Support

K2 Moule

L Entonnoir à saucisses

CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait Moulinex de toute responsabilité.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre alimentation électrique.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison et sous surveillance.
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Ne laissez jamais pendre de cheveux longs, d'écharpe ou de cravate au-dessus des accessoires en fonctionnement.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez et lors de la mise en place ou du retrait des accessoires.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé Moulinex.
- Si le câble est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites le remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas 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.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.

- N'utilisez pas votre appareil plus de 14 min.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
 - Directive Basse Tension
 - Compatibilité Electromagnétique
 - Environnement
 - Matériaux en contact avec les aliments.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.



La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile. Ne faites pas tourner votre produit à vide si les grilles ne sont pas graissées.

MISE EN SERVICE

TÊTE DE HACHOIR (A) :

Montage de la tête hachoir (schémas 1.1 et 1.2)

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

Emboîtez le couteau inox **A3** sur l'axe court qui dépasse de la vis **A2** en plaçant les arêtes tranchantes vers l'extérieur. Placez la grille de votre choix sur le couteau **A3**, en faisant correspondre l'ergot avec l'encoche du corps **A1**.

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

Mise en place de la tête hachoir sur l'appareil (schéma 2) :

Face au bloc moteur **H** débranché, présentez la tête du hachoir cheminée inclinée vers la droite. Faites correspondre les 2 baïonnettes de la tête hachoir avec les 2 encoches du bloc moteur.

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

Engagez le plateau amovible **B** sur la cheminée de la tête hachoir. Branchez l'appareil, il est prêt à l'emploi.

Utilisation :

Préparez toute la quantité d'aliments à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs.

Coupez la viande en morceaux (2cm X 2cm environ).

Placez un récipient sous la tête du hachoir.

Appuyez sur la position « I » du bouton marche/arrêt **F** pour faire fonctionner l'appareil.

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

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

Pour la réalisation de la pâte fine de Kebbe ou Kefta, passer la viande 2 à 3 fois dans la tête de hachoir jusqu'à obtention de la finesse désirée.

Astuce :

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

Que faire en cas d'engorgement ? (schéma 3)

Arrêtez le hachoir en appuyant sur la position « 0 » du bouton marche/arrêt **F**.

Appuyez ensuite quelques secondes sur la touche « Reverse » **G** afin de dégager les aliments.

Appuyez sur la position « I » du bouton marche/arrêt **F** pour continuer le hachage.

Important : attendez l'arrêt complet de l'appareil avant d'actionner la commande "Marche" **F** ou la commande « Reverse » **G**.

ACCESSOIRE A KEBBE (I)

Montage (schéma 4) :

Mettez la vis **A2** dans le corps **A1** de la tête hachoir. Placez l'embout de filière **I1** en faisant correspondre l'ergot avec l'encoche du corps **A1**.

Positionnez la bague **I2** sur l'embout de filière puis vissez l'écrou **A5** à fond.

Placez la tête ainsi montée sur le bloc moteur **H**.

Nota : cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau.

ACCESSOIRE A BISCUITS (K) (selon modèle)

Montage (schéma 5) :

Mettez la vis **A2** dans le corps **A1** de la tête hachoir. Placer le centreur de vis **J** en faisant correspondre l'ergot avec l'encoche du corps **A1**. Placez le moule **K2** dans le support **K1** et positionnez le tout sur le centreur de vis **J**. Vissez à fond, sans bloquer, l'écrou **A5** sur le corps **A1**.

Placez la tête ainsi montée sur le bloc moteur **H**.

Nota : cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau. Le centreur de vis permet de maintenir la vis en position pendant la réalisation de la recette.

Utilisation :

Préparez la pâte. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une pâte un peu molle.

Choisissez le dessin en faisant correspondre la flèche et la forme choisie. Approvisionnez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de biscuits désirée.

ENTONNOIR À SAUCISSE (L)

Cet accessoire qui s'adapte sur la tête du hachoir vous permettra de réaliser toute sorte de saucisses que vous pourrez assaisonner à votre goût.

Montage (schéma 6)

Mettez la vis **A2** dans le corps **A1** de la tête hachoir.

Placer le centreur de vis **J** en faisant correspondre l'ergot avec l'encoche du corps **A1**.

Positionner ensuite l'entonnoir **L** puis l'écrou **A5** et vissez à fond.

Placez la tête hachoir ainsi montée sur le bloc moteur **H**.

Utilisation

Important : cet accessoire n'est à utiliser qu'après avoir haché votre viande, rajouté l'assaisonnement et bien brassé la préparation.

Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour retrouver son élasticité, enfiler- le sur l'entonnoir **L** en laissant dépasser 5 cm environ.

Remplissez de hachis la cheminée du corps **A1** de la tête hachoir **A**, mettez en marche et appuyez avec le poussoir **C** de façon à amener le

hachis juste à l'extrémité de l'entonnoir.

Arrêtez l'appareil.

Faites un nœud avec les 5cm de boyau qui dépassent. Repoussez le nœud sur l'extrémité de l'entonnoir pour éviter d'emprisonner de l'air dans le boyau.

Remettez en marche et continuez à approvisionner en hachis. Faire suivre le boyau à mesure que celui-ci se remplit. Pour éviter que le boyau ne se tende excessivement, ne faites pas de trop grosses saucisses.

Nota : ce travail se fera plus facilement à deux, l'un approvisionnant en hachis et l'autre maintenant le boyau qui se remplit.

Donner aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau de place en place.

Pour avoir une saucisse de qualité, prenez soin d'éviter d'emprisonner de l'air lors du remplissage et faites des saucisses de 10 à 15 cm (séparez les saucisses en plaçant un lien et en faisant un nœud à l'aide de celui-ci).

RECETTES

N. B. : Pour les recettes qui nécessitent une puissance élevée, le temps d'utilisation de l'appareil ne doit pas dépasser 20 s.

Exemple de recette (avec grille trous moyens 4,7 mm A4b) :

KIBBE BI LABAN

(boulettes de kibbé au yaourt)

6 personnes – Préparation : 1 h

Repos : 1 h au réfrigérateur

Ingrédients pour la pâte à kibbé :

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

Ingrédients pour la sauce :

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

1. Coupez la viande en 4 morceaux. Installez la grille 4,7 mm sur votre hachoir. Hachez la viande tout en incorporant le boulgour. Salez puis laissez reposer la pâte au frais pendant 1 heure.

2. Pour former des boulettes de kibbé : équipez le hachoir de l'accessoire kibbé. Repassez la pâte et refermez la boulette en soudant les extrémités avec un peu d'eau.
3. Pour préparer la sauce : lavez le bouquet de coriandre, épongez-le dans du papier absorbant et détachez les feuilles. Epluchez l'ail et écrasez-le. Faites revenir l'ail et la coriandre dans une poêle pendant 1 à 2 minutes à feu doux. Mettez de côté.
4. Battez le yaourt et la maïzena ensemble, puis salez et poivrez. Versez le tout dans une casserole à travers une fine passoire. Portez le mélange à ébullition puis baissez le feu. Surveillez la cuisson tout en remuant pour que le yaourt n'accroche pas.
5. Ajoutez l'ail et la coriandre. Pochez les boulettes de kibbé pendant 10 minutes.

Variante : Vous pouvez également farcir les boulettes (avec un mélange d'oignon et de viande hachée, préalablement revenu dans un peu d'huile avec quelques pignons).

BRIOUATS

4 personnes – Préparation : 40 min.

Temps de cuisson : 35 min.

Ingrédients :

250 g de pâte feuilletée – 350 g de bœuf – 1 oignon – 2 œufs – Paprika – Cannelle et gingembre en poudre – Persil – Coriandre – Cerfeuil – Sucre – 60 g de beurre – Huile d'olive.

1. Installez la grille 4,7 mm sur le hachoir. Coupez l'oignon en 8 puis passez-le dans le hachoir. Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse puis ajoutez l'oignon. Faites-le suer à feu doux sans le laisser dorer. Mettez de côté.
2. Hachez le bœuf. Faites-le à rissoler à feu doux avec l'oignon pendant 10 minutes. Réservez.
3. Passez les herbes au hachoir. Puis ajoutez-les dans la sauteuse avec du sel et du poivre, une demi-cuillère à café de paprika, une pincée de gingembre et une petite cuillerée de cannelle.
4. Incorporez ensuite les œufs battus, mélangez puis arrêtez la cuisson.
5. Étalez assez finement la pâte feuilletée. Découpez des carrés de 10 cm de côté. Beurrez le pourtour.
6. Garnissez chaque carré d'une petite cuillerée de farce. Roulez-les ensuite en soudant les extrémités.

7. Faites frire les briouats dans l'huile bouillante. Une fois frits, laissez-les reposer quelques instants sur du papier absorbant. Saupoudrez-les de sucre et de cannelle. Servez très chaud.

Variante :

Installez la grille 4,7 mm sur le hachoir. Coupez l'oignon en 8. Hachez un peu de viande, passez l'oignon dans le hachoir. Introduisez encore un peu de viande, puis les herbes et enfin le reste de la viande. Battez les œufs, et incorporez-les à la farce avec du sel et du poivre, une demi-cuillère à café de paprika, une pincée de gingembre et une petite cuillerée de cannelle. Mélangez le tout. Reprenez les étapes 5 à 7.

PIROJKI

(petits pâtés de poisson)

4 personnes – Préparation : 25 min.

Temps de cuisson : 10 - 15 min.

Ingrédients :

250 g de pâte feuilletée – 300 g de poisson cuit ou saumon fumé – 2 œufs durs – 1 bouquet d'aneth – 2 oignons – 100 g de beurre salé, en petits dés – Huile.

1. Installez la grille 4,7 mm sur le hachoir. Coupez les oignons en 8, et passez-les au hachoir. Faites-les revenir à feu doux dans une sauteuse avec un peu d'huile. Réservez.
2. Hachez un peu de poisson, puis introduisez l'oignon cuit, le beurre, l'aneth, et enfin passez le reste de poisson.
3. Étalez assez finement la pâte feuilletée, découpez-y des disques avec un verre ou un bol (plus ou moins grand).
4. Préchauffez le four à 210 °C (th.6).
5. Garnissez chaque disque avec un peu de farce et repliez la pâte en soudant les bords.
6. Faites dorer au four de 10 à 15 minutes.

BOULETTES DE BŒUF

4 personnes – Préparation 20 min. Temps de cuisson : 10 - 15 min.

Ingrédients :

1 kg de viande de bœuf – 1 oignon – 1 gousse d'ail – 2 tranches de pain noir trempées dans du lait – 2 œufs – 1 pomme de terre – Farine – Sel, poivre.

1. Pour cette recette, choisissez des morceaux de bœuf à faible teneur en matières grasses. Passez la viande dans le hachoir à viande avec les tranches de pain.
2. Emincez l'oignon et râpez l'ail et la pomme de terre.
3. Mélangez la viande hachée avec le pain, l'oignon tranché, l'ail et la pomme de terre.
4. Incorporez au hachis les œufs, le poivre noir moulu et le sel et formez des boulettes.
5. Roulez les boulettes dans la farine et faites-les frire à l'huile.

PUDDING DE POMMES DE TERRE AU FOUR

4 personnes – Préparation 30 min.

Temps de cuisson : 45 min.

Ingrédients :

400 g de viande hachée – 1 kg de pommes de terre – 2 œufs – 2 verres de lait – 1 gousse d'ail – 1,5 cuillère à soupe de beurre – 2 cuillères à soupe d'huile – Sel, poivre.

1. Nettoyez, lavez et séchez les pommes de terre. Emincez les pommes de terre en rondelles.
2. Passez la viande de bœuf dans le hachoir et faites frire la viande hachée dans une poêle avec de l'huile pendant 5 minutes.
3. Frottez l'intérieur d'un plat avec l'ail puis graissez-le avec une partie du beurre.
4. Placez en couches successives les 2/3 des pommes de terre et la viande hachée, salez, poivrez puis mettez le reste des pommes de terre.
5. Battez les œufs avec le lait chaud et versez ce mélange sur les pommes de terre. Ajoutez le reste du beurre. Faites cuire au four 45 minutes à température moyenne.

NETTOYAGE

- **Débrancher toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur H.**
- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.

Accessoires du hachoir à viande :

- Déverrouillez la tête en appuyant sur le bouton **E**.
- Tournez la tête hachoir **A** vers la droite et tirez vers vous pour la désolidariser du bloc moteur **H**.
- Pour démonter la tête hachoir **A**, ôtez le poussoir **C** et le plateau **B**, dévissez l'écrou **A5**, retirez la grille **A4**, le couteau **A3** et la vis **A2**.
- **Manipulez les parties coupantes avec précaution.**
- Lavez toutes les parties à l'eau chaude et savonneuse, rincez et essuyez soigneusement.
- **Ne mettez pas la tête hachoir A au lave-vaisselle (c'est à dire corps A1, vis A2, écrou A5, couteau A3, et grilles A4).**

Tous les autres accessoires passent au lave-vaisselle

RANGEMENT

Les grilles, le couteau, le centreur de vis, les accessoires à Kebbé et à saucisses (**I1, I2, J et L**) peuvent se ranger à l'arrière de l'appareil (capot de rangement **D**).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Vérifiez le branchement.

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

PRODUITS ELECTRIQUES OU ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE



- i** Participons à la protection de l'environnement !
Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔** Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Thank you for choosing an appliance from the Moulinex range.

DESCRIPTION

A Removable mincer head

A1 Aluminium body

A2 Feed screw

A3 Self-sharpening stainless steel cutter

A4 Meat screens

A4a Small-hole screen (2.4 mm or 3 mm) (*depending on model*) very fine mince

A4b Medium-hole screen (4.7 mm) fine mince

A4c Large-hole screen (8 mm or 7.5 mm) (*depending on model*) coarse mince

A5 Aluminium nut

B Aluminium removable tray

C Meat pusher

D Accessory storage cover

E Mincer head release button

F On/Off button (0-1)

G "Reverse" button (run briefly in reverse)

H Motor unit

I Kebbe attachment

I1 Kebbe making end

I2 Ring

J Screw feeder

K Biscuit maker attachment (*depending on model*)

K1 Support

K2 Mould

L Sausage filler tube

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: Moulinex 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 people (including children) whose physical, sensory or mental capacities are disabled, or by people with no experience or familiarity with such appliances, unless they are supervised by a person who is responsible for their security or have received instructions as to how to use the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Check that the power rating of your appliance corresponds to your electrical supply.
- **Any connection fault invalidates the warranty.**
- Your appliance is intended only for domestic culinary use, in an indoor setting and under supervision.
- Use your appliance on a flat, clean and dry surface.
- Never let long hair, scarves or ties dangle over attachments during operation.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it, when you clean it and when you fit or remove attachments.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In such cases, contact a Moulinex approved service centre (see the list in the service booklet).
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be carried out by a Moulinex approved service centre.
- If the cable is damaged, do not use the appliance. In order to avoid any risk, have the cable replaced by a Moulinex approved service centre (see the list in the service booklet).
- Do not place the appliance, the supply cable or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the supply cable within reach of children.
- The supply cable should never be near to or in contact with hot surfaces, near to a heat source or sharp edges.
- For your own safety, only use the Moulinex accessories and spare parts suitable for your appliance.
- Do not use your appliance for more than 14 minutes.

- For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations:
 - Low Voltage Directive
 - Electromagnetic Compatibility
 - Environment
 - Materials in contact with food

BEFORE FIRST USE

Wash all accessories in soapy water. Rinse, and carefully dry them straight away.

The screen and the cutter need to be kept oiled. Coat them with oil. Do not use your appliance empty, if the screens are not oiled.

USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

MINCER HEAD (A):

Assembling the mincer head (diagrams 1.1 and 1.2)

Take the body **A1** by the feed tube, holding the wider opening uppermost. Then insert the feed screw **A2** (long shaft first) into the body **A1**.

Fit the stainless steel cutter **A3** onto the short shaft that protrudes from the feed screw **A2** with the cutting edges facing outside. Fit the chosen screen on the cutter **A3**, locating the lug in the notch on the body **A1**. Screw the nut **A5** home (without locking it).

Fitting the mincer head onto the appliance (diagram 2):

Facing the motor unit **H** which should be disconnected, insert the mincer head with the feed tube inclined to the right. Line up the two pins of the mincer head with the two notches on the motor unit.

Push the mincer head fully into the motor unit **H** and then turn the feed tube to the left until it comes to a stop (the feed tube should be vertical at this point).

Engage the removable tray **B** onto the mincer head feed tube. Plug in the appliance; it is ready for use.

Using

Prepare all of the foodstuffs to be minced. Remove bones, cartilage and gristle.

Cut the meat into pieces (2 cm x 2 cm approximately). Place a container under the mincer head. Press the position "I" of the On/Off button **F** to run the appliance.

Place the pieces of meat on the tray **B** and push them one by one down the feed tube using the pusher **C**.

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

To make a fine paste for Kebbe or Kefta, run the meat 2 to 3 times in the mincer head until the desired fineness.

Tip:

You can follow up the meat with a few small pieces of bread to clear any meat remaining in the machine.

What should you do if the machine is clogged? (diagram 3)

Stop the mincer by pressing position "0" of the On/Off button **F**.

Then press the "Reverse" button **G** for a few seconds to release the jam.

Press position "I" of the On/Off button **F** to continue mincing.

Important: wait until the appliance has stopped completely before pressing the "On" **F** or "Reverse" **G** button.

KEBBE ATTACHMENT (I)

Assembly (diagram 4):

Insert the feed screw **A2** into the body **A1** of the mincer head. Fit the kebbe making end **I1**, locating the lug in the notch on the body **A1**. Fit the ring **I2** over the kebbe making end and then screw by the nut **A5** fully.

Fit the assembled mincer head on the motor unit **H**.

Note: this attachment is used without meat screen or cutter.

BISCUIT MAKER ATTACHMENT (K) (depending on model)

Assembly (diagram 5):

Insert the feed screw **A2** into the body **A1** of the mincer head. Place the screw feeder **J** locating up the lug in the notch on the body **A1**. Fit the mould **K2** in the support **K1** and place it on the screw feeder **J**. Screw the

nut **A5** home on the body **A1** . Fit the assembled mincer head on the motor unit **H**.

Note: this attachment is used without meat screen or cutter. The screw feeder maintains the screw in position when you are preparing the recipe.

Using

Prepare the dough: You will obtain the best results with a slightly soft dough.

Choose the shape by lining up the arrow with the chosen shape. Keep feeding dough until you have obtained the desired number of biscuits.

SAUSAGE FILLER TUBE (L)

This attachment, which can be fitted on the mincer head, enables you to make all sorts of sausages that you can season to your taste.

Assembly (diagram 6)

Insert the feed screw **A2** into the body **A1** of the mincer head.

Place the screw feeder **J** locating the lug in the notch on the body **A1** .

Place the filler tube **L** and then the nut **A5** and tighten it fully. Fit the assembled mincer head on the motor unit **H**.

Using

Important: this attachment should only be used after you have minced the meat, added the seasoning and thoroughly mixed the filling.

After soaking the sausage skin in tepid water to make it supple, thread it onto the filler tube **L** leaving about 5 cm hanging over the end.

Fill the feed tube of the body **A1** of the mincer head **A** with your prepared sausage meat; start the appliance and press down with the pusher **C** until the meat shows at the end of the filler tube. Stop the appliance.

Make a knot in the 5 cm overhanging end of the sausage skin. Push the knot up against the end of the filler tube to avoid any air being trapped in the sausage skin.

Start the appliance again and keep up the supply of sausage meat. The sausage skin will fill with meat. To avoid overstretching the sausage skin, do not make your sausages too fat.

Note: This job is more easily done by two people, one to feed the meat and the other to support and control the sausage skin.

Set the length of your sausages by pinching and twisting the skin at the desired intervals.

To make a good quality sausage, take care to avoid trapping air when filling and make the sausages 10 to 15 cm long (separate the sausages by using a tie to make a knot).

RECIPES

N. B.: For recipes requiring high power, do not use the appliance for more than 20 seconds at a time.

Example recipe (with medium-hole screen 4.7 mm A4b):

KIBBE BI LABAN

(kibbe meatballs with yoghurt)

Serves 6 - Preparation: 1 h Rest: 1 hr in refrigerator

Ingredients for the kibbe dough:

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

Ingredients for the sauce:

1 kg yoghurt - 1 bunch of coriander - 4 cloves of garlic - 3 tablespoon corn flour - salt, pepper

1. Cut the meat in 4 pieces. Fit the 4.7 mm screen to the mincer. Mince the meat, at the same time adding the bulgur. Add salt and then leave the dough to stand in the refrigerator for 1 hour.
2. To form the kibbe meatballs: fit the kibbe attachment to the meat mincer. Feed the mixture through the mincer, closing the meatball by sealing the ends with a little water.
3. To prepare the sauce: wash the bunch of coriander, sponge it dry with kitchen paper and remove the leaves. Peel and crush the garlic. Brown the garlic and coriander leaves in a frying pan for 1 to 2 minutes on low heat. Set aside.
4. Beat the yoghurt and corn flour together and season with salt and pepper. Pour the yoghurt and corn flour mix into a saucepan through a fine sieve. Bring the mixture to the boil and reduce the heat. Cook carefully, stirring so that the yoghurt does not stick.
5. Add the garlic and coriander. Poach the kibbe meatballs for 10 minutes.

Variant: You can also stuff the meatballs (with a mixture of onion and minced meat, browned in a little oil with a few pine nuts.)

BRIOUATS

Serves 4 - Preparation: 40 min Cooking time: 35 min

Ingredients:

250 g puff pastry - 350 g beef - 1 onion - 2 eggs - paprika - cinnamon and ginger powder - parsley - coriander - chervil - sugar - 60 g butter - olive oil.

1. Fit the 4.7 mm screen to the mincer. Cut the onion in 8, then mince it with the mincer head. Heat 4 tablespoons of olive oil in a frying pan, then add the onion. Allow it to sweat on a low heat without browning. Set aside.
2. Mince the beef. Brown it on a low heat with the onion for 10 minutes. Set to one side.
3. Chop the herbs with the mincing head. Then add them to the frying pan with salt and pepper, half a teaspoon of paprika, a pinch of ginger and a small teaspoon of cinnamon.
4. Next incorporate the beaten eggs, stir and remove from the heat.
5. Roll out the puff pastry quite thinly. Cut into 10 cm squares. Butter the edge of each square.
6. Put a little spoonful of stuffing on each square. Roll them up, pinching the ends.
7. Fry the briouats in boiling oil. Once fried, leave them to stand for a little while on kitchen paper. Sprinkle them with sugar and cinnamon. Serve very hot.

Variant:

Fit the 4.7 mm screen to the mincer. Mince a little meat. Cut the onion in 8, then mince it with the mincer head.

Mince a little more meat, then the herbs, then the rest of the meat. Beat the eggs, and incorporate them into the stuffing with salt and pepper, half a teaspoon of paprika, a pinch of ginger and a small teaspoon of cinnamon. Mix well. Repeat steps 5 to 7.

PIROJKI

(small fish pastries)

Serves 4 - Preparation: 25 min Cooking time: 10-15 min.

Ingredients:

250 g puff pastry - 300 g cooked fish or smoked salmon - 2 hard boiled eggs - 1 bunch of dill - 2 onions - 100 g salted butter, in small cubes
- Oil

1. Fit the 4.7 mm screen to the mincer. Cut the onions into 8 and mince them with the mincer head. Brown them on a low heat in a frying pan with a little oil. Set to one side.
2. Mince a little fish, then the cooked onion, butter and dill, and finally the rest of the fish.
3. Roll out the puff pastry quite thinly, and cut out discs with a glass or small bowl of the desired size.
4. Preheat the oven to 210 °C (mark 6).
5. Place a little stuffing on each pastry disc and fold the pastry over, sealing the edges.
6. Cook for 10 to 15 minutes in the oven until golden brown.

BEEF MEATBALLS

Serves 4 - Preparation 20 min. Cooking time: 10-15 min.

Ingredients:

1 kg beef - 1 onion - 1 garlic clove - 2 slices of black bread soaked in milk
- 2 eggs - 1 potato - flour - salt, pepper.

1. For this recipe, select a cut of beef with a low fat content. Feed the meat into the mincer with the slices of bread.
2. Slice the onion finely and grate the garlic and potato.
3. Mix the minced meat with the bread, sliced onion, garlic and potato.
4. Add the eggs, the freshly ground black pepper and the salt, and form into balls.
5. Roll the meatballs in the flour and fry them in oil.

BAKED POTATO PUDDING

Serves 4 - Preparation 30 min. Cooking time: 45 min

Ingredients:

400 g minced meat - 1 kg potatoes - 2 eggs - 2 glasses of milk - 1 garlic clove - 1.5 tablespoons butter - 2 tablespoons oil - salt, pepper.

1. Clean, wash and dry the potatoes. Slice the potatoes into rounds.
2. Mince the beef with the mincer head and fry it in oil in a frying pan for

- 5 minutes.
3. Rub the inside of an oven-proof dish with garlic, then grease it with a little of the butter.
 4. Arrange two-thirds of the potatoes and the minced meat in alternating layers. Season, then add the remaining potatoes.
 5. Beat the eggs with the warm milk and pour the resulting mixture over the potatoes. Add the rest of the butter. Cook in the oven for 45 minutes at medium temperature.

CLEANING

- **Always disconnect the appliance before cleaning the motor unit H.**
- Do not submerge the motor unit, nor put it under running water. Clean the motor unit with a damp cloth. Dry it carefully.

Meat mincer attachments:

- Unlock the head by pressing the button **E**.
- Turn the mincer head **A** to the right and pull it towards you to remove it from the motor unit **H**.
- To dismantle the mincer head **A**, remove the pusher **C** and the tray **B**, unscrew the nut **A5**, remove the screen **A4**, the cutter **A3** and the screw **A2**.
- **Handle cutting parts with care.**
- Wash all parts with hot soapy water, rinse and wipe carefully.
- **Do not put the mincer head A in the dishwasher; this applies to the body A1, the feed screw A2, the nut A5, the cutter A3 and the meat screens A4.**

All the other accessories are dishwasher-safe.

STORAGE

The meat screens, the cutter, the screw feeder, the Kebbe and sausage attachments (**II, I2, J** and **L**) can be stored on the rear of the appliance (storage cover **D**).

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

Check the electrical connection.

Your appliance still does not work? In this case, contact a Moulinex approved service centre (see the list in the service booklet).

END-OF-LIFE ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCTS

Think of the environment!



- i** Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ↻** Leave it at a local civic waste collection point or at an approved service centre.

Moulinex ürünlerinden birini seçtiğiniz için çok teşekkür ederiz.

AÇIKLAMA

AÇıkarılabilir kıyma başlığı

A1 Alüminyum gövde

A2 Besleme vidası

A3 Kendiliğinden bilenen paslanmaz çelik doğrayıcı

A4 Kıyma diskleri

A4a Küçük delikli disk (2,4 mm veya 3 mm) *(modele göre değişir)* çok ince çekme

A4b Orta delikli disk (4,7 mm) ince çekme

A4c Büyük delikli disk (8 mm veya 7,5 mm) *(modele göre değişir)* iri çekme

A5 Alüminyum somun

B Çıkarılabilir alüminyum tepsi

C Et itici

D Aksesuar saklama bölmesi kapağı

E Kıyma başlığı çıkarma düğmesi

F Açma/Kapatma düğmesi (0-1)

G "Ters çalıştırma" düğmesi (kısa süre ters çalıştırma)

H Motor ünitesi

I İçli köfte aparatı

I1 İçli köfte yapma ucu

I2 Halka

J Besleme vidası

K Bisküvi yapma aparatı *(modele göre değişir)*

K1 Destek

K2 Kalıp

L Sosis doldurma borusu

GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu cihazı ilk kez kullanıyorsanız önce kullanma talimatlarını dikkatle okuyun: Cihazın talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda Moulinex sorumluluk kabul etmez.

- **Cihaz bedensel, duysal veya zihinsel engeli olan kişiler (ve çocuklar) tarafından ya da daha önce cihaz hakkında bilgisi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılmak üzere de tasarlanmamıştır. Kişinin güvenliğinden sorumlu birinin gözetimi altında veya cihazın kullanımına ilişkin talimatlar sağlandıktan sonra kullanılabilir.**
- **Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.**
- Cihazın çalışma voltajının elektrik tesisatınıza uygun olduğundan emin olun.
- **Hatalı elektrik bağlantısından kaynaklanan tüm arızalar garanti kapsamı dışındadır.**
- Cihazınız yalnızca evde, mutfakta ve iç mekanda gözetim altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazınızı düz, temiz ve kuru bir yüzeyde kullanın.
- Cihaz çalışır halde iken, uzun saçlarınız, eşarp veya kravatınızın cihazın parçaları üzerine değmemesine dikkat edin.
- Cihazı kullandıktan sonra veya temizlemek istediğinizde ve aksesuarları çıkaracağınız zaman ya da aksesuarları takarken cihazın fişini mutlaka prizden çekin.
- Düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüşse cihazı kullanmayın. Bu durumda yetkili bir Moulinex servis merkezine başvurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).
- Müşteriler tarafından gerçekleştirilen standart temizleme ve bakım dışındaki işlemler bir Moulinex yetkili servisi tarafından yapılmalıdır.
- Kablo hasar gördüyse cihazı kullanmayın. Herhangi bir riskten kaçınmak için kablonun yetkili bir Moulinex servisi tarafından değiştirilmesini sağlayın (servis kitapçığındaki listeye bakın).
- Cihazı, kordonu veya fişi suyla veya herhangi başka bir sıvıyla temas ettirmeyin.
- Güç kablosunu çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutun.
- Güç kablosunun cihazın ısınan parçalarından, herhangi bir ısı kaynağından veya sivri köşelerden uzak tutulması gerekir.
- Güvenliğiniz için yalnızca cihazınıza uygun Moulinex aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın.
- Cihazı tek seferde 14 dakikadan fazla çalıştırmayın.

- Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:
 - Düşük Voltaj Direktifi
 - Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği
 - Çevre
 - Gıda ile temas eden madde ve malzemeler

LK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm aksesuarları sabunlu suda yıkayın. Bekletmeden durulayın ve dikkatli bir şekilde kurulayın.

Kıyma diski ve doğrayıcı yağlı kalmalıdır. Bu parçaları yağlayın. Kıyma diskleri yağlanmadıysa cihazı boş durumda çalıştırmayın.

CİHAZINIZIN İLK KULLANIMI

ET KIYMA BAŞLIĞI (A):

Et kıyma başlığının monte edilmesi (şema 1.1 ve 1.2):

Gövdeyi **A1** besleme tüpünden, geniş ağız kısmı yukarı gelecek şekilde tutun. Ardından besleme vidasını **A2** (uzun kısmı önce olacak şekilde) gövdeye **A1** takın.

Paslanmaz çelik kesiciyi **A3** besleme vidasının uzantısı olan kısa kola **A2**, kesici kenarları dışarı gelecek şekilde takın. Seçtiğiniz diski çıkıntılar gövde **A1** üzerindeki yuvalara tam oturacak şekilde doğrayıcı **A3** üzerine takın .
Somunu A5 sonuna kadar döndürün (kilitlemeden).

Kıyma makinesi başlığının cihazın üzerine yerleştirilmesi (şema 2):

Bağlantısı kesilmiş motor ünitesine **H** bakacak şekilde kıyma makinesi başlığını ağız kısmı sağa doğru eğik olarak yerleştirin. Kıyma makinesi başlığının her iki kilitleme mandalının motor ünitesindeki her iki yuvaya tam olarak oturmasını sağlayın.

Kıyma makinesi başlığını motora doğru **H** itin ve besleme borusunu durana kadar döndürün (besleme borusu şimdi dikey olmalıdır).

Çıkarılabilir tepsiyi **B** kıyma başlığının besleme borusuna takın. Cihazı prize takın, cihazınız kullanıma hazırdır.

Kullanım

Kıyma makinesinde çekilecek tüm malzemeleri hazırlayın. Kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri çıkarın.

Eti parçalar halinde kesin (yaklaşık 2 cm x 2 cm). Kıyma makinesi başlığının altına bir kap yerleştirin. Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesini F , "I " konumuna getirin.

Et parçalarını tepsiye B yerleştirin ve iticiyi C kullanarak bu parçaları besleme borusundan itin.

Etləri besleme borusundan itmek için kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir aleti kullanmayın.

İçli köfte veya Köfte karışımı hazırlamak için eti 2 ila 3 kez, istenen inceliğe gelene kadar kıyma makinesinden geçirin.

İpucu:

Uygulama sonunda makinenin içinde kalan et parçalarını temizlemek için birkaç dilim ekmeği makinede çekebilirsiniz.

Makine tıkanırsa ne yapmalısınız? (şema 3)

Açma/Kapatma düğmesini F "0" konumuna getirin.

Ardından sıkışan parçayı çıkarmak için birkaç dakika "Ters çalıştırma" düğmesine G basın.

Çekme işlemine devam etmek için Açma/Kapatma düğmesini F "I" konumuna getirin.

Önemli: "Açık" F veya "Ters çalıştırma" G düğmesine basmadan önce cihazın tamamen durduğundan emin olun.

İÇLİ KÖFTE APARATI(I)

Montaj (şema 4):

Besleme vidasını A2 kıyma makinesi başlığının gövdesine A1 takın. İçli köfte yapma ucunu I1, çıkıntıları gövdedeki A1 uygun yuvalara yerleştirerek takın.

Halkayı I2 içli köfte yapma ucuna takın ve somunu A5 tamamen sıkıştırın.

Monte ettiğiniz kıyma makinesi başlığını motor ünitesinin H üzerine yerleştirin.

Not: bu aksesuar et kıyma diski veya bıçak olmadan kullanılır.

BİSKÜVÍ YAPMA APARATI (K) (modele göre değişir)

Montaj (şema 5):

Besleme vidasını A2 kıyma makinesi başlığının gövdesine A1 takın. Besleme

vidasını **J** çıkıntıyı gövde **A1** üzerindeki yuvaya yerleştirerek takın. Kalıbı **K2** destek **K1** parçasına takın ve besleme vidasına **J** yerleştirin. Somunu **A5** gövde **A1** üzerindeki yuvaya takıp sıkıştırın. Monte ettiğiniz kıyma makinesi başlığını motor ünitesinin **H** üzerine yerleştirin.

Not: bu aksesuar et kıyma diski veya bıçak olmadan kullanılır. Besleme vidası siz karışımı hazırlarken vidanın sabit durmasını sağlar.

Kullanım

Hamur hazırlama: Kısmen yumuşak bir hamurla en iyi sonucu elde edersiniz. Oku istediğiniz şekle getirerek kullanacağınız şekli belirleyin. İstenecek sayıda bisküvi elde edene kadar hamur eklemeye devam edin.

SOSİS HAZIRLAMA BORUSU (L)

Kıyma makinesinin üst kısmına takılan bu aparat, kişisel damak zevkinize göre her çeşit sosisi hazırlamanızı sağlayacaktır.

Montaj (şema 6)

Besleme vidasını **A2** kıyma makinesi başlığının gövdesine **A1** takın.

Besleme vidasını **J** yuvaları

gövde **A1** üzerindeki yuvalara yerleştirerek takın.

Besleme borusunu **L** ve somunu **A5** yerleştirin ve somunu iyice sıkıştırın. Monte ettiğiniz kıyma makinesi başlığını motor ünitesinin **H** üzerine yerleştirin.

Kullanım

Önemli: bu aparat yalnızca eti kıyıp, baharatları ekleyip, dolgu malzemesini tamamen karıştırdıktan sonra kullanılmalıdır.

Sosis kılıfını yumuşaması için ılık suya beklettikten sonra sonunda 5 cm. bırakarak (bir iple bağlayarak düğüm atmak için) besleme borusuna **L** geçirin. Kıyma makinesi başlığının **A1** üzerinde bulunan besleme borusunu **A** sosis için hazırladığınız etle doldurun cihazı çalıştırın ve iticiyi **C** kullanarak et besleme borusunun ucunda gözükene kadar itin. Cihazı durdurun.

Sosis kılıfının sarkan kısmına 5 cm bırakarak bir düğüm atın. Kılıfın içinde hava kalmadığından emin olmak için düğümü besleme borusuna doğru itin.

Cihazı tekrar çalıştırın ve sosis için hazırladığınız eti eklemeye devam edin.

Sosis kılıfı etle dolar. Sosis kılıfının esnemesini önlemek için sosileri fazla doldurmayın.

Not: Bu işlemi iki kişi daha kolay yapabilirsiniz, bir kişi eti kıyma

makinesine eklerken diğeri sosis kılıfını kontrol edebilir.

Sosislerinizin uzunluğunu istediğiniz aralıklarla sıkıştırıp döndürerek belirleyin. Kaliteli sosis hazırlamak için, dolum sırasında sosislerin hava almamasına dikkat edin ve 10-15 cm. uzunluğunda yapın (sosisleri, bir iple düğümleyerek ayırın).

TARİFLER

Not: Yüksek güçte çalıştırma gerektiren tarifler için cihazı 20 saniyeden uzun süre çalıştırmayın.

Örnek tarif (4,7 mm A4b orta boy delikli kıyma diskisi):

KIBBE BI LABAN

(yoğurtlu bulgur (kibbe) köftesi)

6 kişilik – Hazırlama süresi: 1 saat Dinlendirme: 1 saat buzdolabında

Bulgur köftesi (kibbe) malzemeleri:

600 g et - 300 g bulgur - tuz

Sos malzemeleri:

1 kg yoğurt- 1 tutam kişniş - 4 diş sarımsak - 3 çorba kaşığı mısır unu - tuz, karabiber

1. Eti 4 parçaya ayırın. Kıyma makinesine 4,7 mm diskisi takın. Eti bir yandan bulguru ekleyerek makineden geçirin. Tuz ekleyin ve hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirin.
2. Bulgur köftelerini şekillendirmek için: içli köfte aparatını kıyma başlığına takın. Karışımı kıyma makinesine ekleyin, köfte şeklini vererek uç kısımları biraz su ile ıslatarak kapatın.
3. Sosu hazırlamak için: kişnişi yıkayın, kağıt havlu üzerinde kurumasını bekleyin ve sonra yapraklarını ayırın. Sarımsağın kabuğunu soyun ve havandan geçirin. Sarımsağı ve kişnişi bir tava içinde 1 ile 2 dakika boyunca kısık ateşte kavurun. Bir kenarda bekletin.
4. Yoğurdu ve mısır ununu çırpın, tuz ve karabiber ekleyin. Hepsini ince bir kevgirden geçirerek bir tencereye boşaltın. Kısık ateşte karışımı kaynamaya bırakın. Yoğurdun kesilmemesi için arada karıştırarak pişirme işlemini sürdürün.

5. Sarımsağı ve kişnişi ekleyin. 10 dakika boyunca (kibbe) bulgur köftelerini haşlayın.

Farklı pişirme önerisi: köftelerin içini farklı malzemelerle doldurabilirsiniz (örneğin birkaç çamfıstığı ile az miktar yağda kavrulmuş soğan ve kıyma karışımıyla)

BRIOUAT (MUSKA BÖREĞİ)

4 kişilik – Hazırlama süresi: 40 dk. Pişirme süresi: 35 dk.

Malzemeler:

250 g milföy hamuru - 350 g biftek - 1 soğan - 2 yumurta - toz paprika - tarçın ve zencefil (toz halde) - maydanoz - kişniş - frenk soğanı - şeker - 60 g tereyağı - zeytinyağı.

1. Kıyma makinesine 4,7 mm diski takın. Soğanı 8 parçaya ayırın ve kıyma başlığıyla kıyın. 4 tatlı kaşığı zeytin yağını bir tavada kızdırın ve soğanı ekleyin. Kısık ateşte pembeleşmeyecek kadar kavurun. Bir kenarda bekletin.
2. Eti kıyın. Kısık ateşte soğanla birlikte 10 dakika kadar kavurun. Bir kenara ayırın.
3. Kıyma başlığıyla yeşillikleri kıyın. Tuzu, karabiberi ve kıyılmış yeşillikleri, yarım tatlı kaşığı paprikayı, bir tutam zencefil ve bir çay kaşığı tarçını tavaya ekleyin.
4. Çırpılmış yumurtaları dökün, karıştırın ve ocağın üzerinden alın.
5. Milföy hamurunu olabildiğince ince açın. 10 cm x 10 cm kareler şeklinde kesin. Her karenin köşelerini tereyağıyla yağlayın.
6. Her karenin ortasına bir kaşık iç malzemesinden koyun. Katlayın ve uçlarını kapatın.
7. Muska böreklerini (briouat) kaynayan yağda pişirin. Piştikten sonra kağıt havlu üzerine alarak bir süre bekletin. Üzerlerine şeker ve tarçın serpin. Çok sıcak servis edin.

Farklı pişirme önerisi:

Kıyma makinesine 4,7 mm diski takın. Bir parça eti kıyın. Soğanı 8 parçaya ayırın ve kıyma başlığıyla kıyın.

Biraz daha et ekleyip kıyın ve ardından yeşillikleri ve etin geri kalanını ekleyin. Yumurtaları çırpın ve tuzu, karabiberi ve kıyılmış yeşillikleri, yarım tatlı kaşığı paprikayı, bir tutam zencefil ve bir çay kaşığı tarçını ekleyin. İyice karıştırın. 5 ve 7 arasındaki adımları uygulayın.

PIROJKI

(balıklı küçük börekler)

4 kişilik – Hazırlama süresi: 25 dk. Pişirme süresi: 10 - 15 dk.

Malzemeler:

250 g milföy hamuru - 300 g pişmiş balık veya somon füme - 2 katı haşlanmış yumurta - 1 tutam dereotu - 2 soğan - 100 g tuzlu tereyağı (küp küp doğranmış)
- Sıvı yağ

1. Kıyma makinesine 4,7 mm diski takın. Soğanları 8 parçaya ayırın ve kıyma başlığıyla kıyın. Kısık ateşte biraz yağ koyduğunuz tavada kavurun. Bir kenara ayırın.
2. Bir miktar balığı makineden geçirin, içine öncelikle pişmiş soğanı, tereyağını, dereotunu ve son olarak da kalan balığı ilave edin.
3. Milföy hamurunu çok ince bir şekilde açın, bir bardak veya kase yardımıyla istenen boyda daireler halinde kesin.
4. Fırını önceden 210°C (th.6) olana kadar ısıtın.
5. Her bir kesilmiş hamur parçasını hazırlanan iç ile doldurun ve hamurun kenarlarını kapatın.
6. Kızarıncaya dek fırında 10 ila 15 dakika pişirin.

KÖFTE

4 kişilik - Hazırlama süresi: 20 dk. Pişirme süresi: 10 - 15 dk.

Malzemeler:

1 kg biftek - 1 soğan - 1 diş sarımsak - 2 dilim sütte ıslatılmış esmer ekme - 2 yumurta - 1 patates - un - tuz karabiber.

1. Bu tarif için, az yağlı et kullanın. Eti ekme dilimleriyle birlikte kıyma makinesinden geçirin.
2. Soğanı küçük küçük doğrayın, sarımsak ve patatesi rendeleyin.
3. Kıyılan ekmeği ve eti, doğranmış soğanı, sarımsağı ve patatesi karıştırın.
4. Yumurtaları, taze çekilmiş karabiberi ve tuzu ekleyin ve köfte şeklinde yuvarlayın.
5. Köfteleri una bulayın ve sıvı yağda kızartın.

FIRINDA PATATES PUDİNGİ

4 kişilik - Hazırlama süresi: 30 dk. Pişirme süresi: 45 dk.

Malzemeler:

400 g kıyma - 1 kg patates - 2 yumurta - 2 bardak süt - 1 diş sarımsak - 1,5 çorba kaşığı tereyağı - 2 çorba kaşığı sıvıyağ - tuz, karabiber.

1. Patatesleri temizleyin, yıkayın ve kurulaşın. Patatesleri yuvarlak olarak doğrayın.
2. Kıyma makinesi başlığını kullanarak eti kıyın ve 5 dakika boyunca yağladığınız tavada kavurun.
3. Fırın tepsisini sarımsak sürün ve küçük bir tereyağı parçasıyla yağlayın.
4. Patateslerin üçte birini tepsiye koyun ve katlar oluşturacak şekilde kıymayı koyarak bu işlemi tekrarlayın. Tuzunu ve karabiberini ekleyin ve kalan patatesleri en üste yerleştirin.
5. Yumurtaları ılık sütle çırpın ve karışımı patateslerin üzerine dökün. Geri kalan tereyağını ekleyin. Orta hararetili fırında 45 dakika pişirin.

TEMİZLEME

- **Temizleme işleminden önce her zaman motor ünitesinin H fişini prizden çekin.**
- Motor ünitesini suya sokmayın veya suyun altında durulamayın. Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyin. Dikkatlice kurulaşın.

Et kıyma aparatları:

- **E düğmesine basarak kıyma makinesi başlığını açın.**
- Kıyma başlığını **A** sağa doğru çevirin ve motor ünitesinden **H** ayırın.
- Kıyma makinesi başlığını **A** sökmek için iticiyi **C** ve tepsiyi **B** çıkarın, somunu **A5** açın, diski **A4**, bıçağı **A3** ve vidayı **A2** çıkarın.
- **Kesici parçaları tutarken dikkatli olun.**
- Tüm parçaları sıcak sabunlu suyla yıkayın, durulaşın ve dikkatle kurulaşın.
- **Kıyma makinesi başlığını (A) bulaşık makinesinde yıkamayın; aynı şey gövde (A1), besleme vidası (A2), somun (A5), doğrayıcı (A3) ve et kıyma diskleri A4 için de geçerlidir.**

Diğer tüm aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

SAKLAMA

Et kıyma diskleri, doğrayıcı, besleme vidası, İçli köfte ve sosis aparatları (**I1, I2, J ve L**) cihazın arka kısmında saklanabilir (saklama bölmesi kapağı **D**).

CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMANIZ GEREKİR?

Elektrik bağlantısını kontrol edin.

Cihazınız hâlâ çalışmıyor mu? Bu durumda yetkili bir Moulinex servis merkezine başvurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK ÜRÜNLER

Çevreyi koruyun!



- ❗ Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilir parça içerir.
- ♻️ Lütfen atık geri dönüştürme merkezlerine veya yetkili servis merkezine götürün.

Благодарим Вас за покупку прибора компании Moulinex.

ОПИСАНИЕ

A Съемная головка мясорубки

A1 Алюминиевый корпус

A2 Шнек

A3 Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали

A4 Решетки

A4a Решетка с мелкими отверстиями (2,4 мм или 3 мм)
(зависит от модели) для очень мелко нарубленного фарша

A4b Решетка со средними отверстиями (4,7 мм) для мелко нарубленного фарша

A4c Решетка с большими отверстиями (8 мм или 7,5 мм)
(зависит от модели) для крупно нарубленного фарша

A5 Алюминиевая гайка

B Алюминиевый съемный лоток

C Толкатель для мяса

D Крышка отсека для хранения принадлежностей

E Кнопка отпускания головки мясорубки

F Кнопка вкл/выкл (0-1)

G Кнопка обратного хода (для кратковременного вращения в обратном направлении)

H Блок мотора

I Дополнительное приспособление Kebbe для приготовления кебаба

I1 Насадка Kebbe для кебаба

I2 Кольцо

J Опора шнека

K Насадка для приготовления печенья (зависит от модели)

K1 Опора

K2 Форма

L Насадка для домашней колбасы

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите приведенные ниже инструкции перед первым использованием электроприбора: Компания Moulinex не несет ответственности, если способ использования прибора не соответствует инструкции по эксплуатации.

- Электроприбор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, чувственными или умственными способностями либо лицами, не имеющими опыта или не знакомыми с подобными приборами, если они не находятся под контролем лица, ответственного за их безопасность, или не получили инструкций о том, как пользоваться прибором.
- Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.
- Убедитесь, что напряжение питания прибора соответствует напряжению в электросети.
- Любое подключение, не соответствующее данным требованиям, аннулирует действие гарантии.
- Прибор предназначен исключительно для домашнего приготовления пищи внутри помещений под постоянным наблюдением.
- Используйте прибор на ровной, чистой и сухой поверхности.
- Во время работы прибора следите, чтобы длинные волосы, шарфы, галстуки и т. п. не нависали над принадлежностями.
- Отсоединяйте прибор от электросети сразу по завершении работы, перед очисткой, а также перед установкой и снятием дополнительных приспособлений.
- В случае нарушения нормальной работы или повреждения прибора его эксплуатация не допускается. В такой ситуации следует обратиться в авторизованный сервисный центр Moulinex (см. список в буклете сервисного обслуживания).
- Все действия по обслуживанию, кроме стандартных процедур очистки и ухода, осуществляемых пользователем, должны выполняться в авторизованном сервисном центре Moulinex.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания. В целях безопасности для замены шнура следует обратиться в авторизованный сервисный центр Moulinex (см. список в буклете сервисного обслуживания).
- Не погружайте прибор, его шнур питания и штепсельную вилку в воду или в любую другую жидкость.
- Размещайте шнур питания в недоступном для детей месте.
- Шнур питания не должен контактировать с горячими поверхностями, располагаться около источников тепла и острых предметов.

- В целях безопасности используйте только принадлежности и запасные части Moulinex, предназначенные для данного прибора.
- Не включайте прибор дольше, чем на 14 минут.
- В целях обеспечения вашей безопасности данный электроприбор соответствует применимым стандартам и принятым постановлениям:
 - директиве о низковольтном оборудовании;
 - нормам электромагнитной совместимости;
 - нормативным документам по защите окружающей среды;
 - нормативам для материалов, непосредственно контактирующих с пищей.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вымойте все принадлежности в воде с мылом. Ополосните и сразу же тщательно высушите их.

Решетка и нож должны быть постоянно смазанными. Смажьте их растительным маслом.

Не используйте прибор вхолостую, если решетки не смазаны.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ (А):

Сборка головки мясорубки (схемы 1.1 и 1.2)

Возьмите корпус **A1** за загрузочную трубу широким отверстием вверх.

Затем вставьте шнек **A2** (длинной осью вперед) в корпус **A1**.

Установите нож из нержавеющей стали **A3** на короткую ось, выходящую из шнека **A2**, режущими краями наружу. Поверх ножа **A3** наденьте выбранную решетку, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**.

Навинтите гайку **A5** (без фиксации).

Установка головки мясорубки в прибор (схема 2)

Поднесите головку мясорубки к отсоединенному от электросети блоку мотора **H** и установите ее, наклонив загрузочную трубу вправо.

Совместите два байонетных соединения на головке мясорубки с двумя пазами на блоке мотора.

Вставьте головку мясорубки в блок мотора **H** как можно глубже, затем

поверните загрузочную трубу влево до упора (в этот момент загрузочная труба должна быть расположена вертикально). Установите съемный лоток **В** на загрузочную трубу головки мясорубки. Подсоедините прибор к электросети. Он готов к работе.

Использование

Подготовьте все продукты, которые требуется измельчить. Удалите кости и хрящи.

Нарежьте мясо на куски (приблизительно 2 x 2 см). Поставьте под головкой мясорубки емкость для фарша. Нажмите сектор “**I**” кнопки Вкл/Выкл **F** для запуска прибора.

Поместите куски мяса на лоток **В** и проталкивайте их по одному в загрузочную трубу с помощью толкателя **С**.

Запрещается проталкивать продукты в загрузочную трубу пальцами или посторонними предметами.

Чтобы приготовить нежный фарш для кебаба или кюфты, пропустите мясо через мясорубку 2-3 раза до получения фарша требуемой консистенции.

Совет.

Вслед за мясом можно повернуть несколько небольших кусочков хлеба, чтобы в мясорубке не осталось мяса.

Что делать в случае засорения машины? (схема 3)

Остановите мясорубку, нажав сектор “**0**” на кнопке Вкл/Выкл **F**.

Затем на несколько секунд нажмите кнопку обратного хода **G**, чтобы устранить затор.

Нажмите сектор “**I**” кнопки Вкл/Выкл **F**, чтобы продолжить работу.

Важно! Дождитесь полной остановки прибора, перед тем как нажать кнопку “**Вкл**” (**F**) или “**Об** “**□□**ратный ход” (**G**).

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЕ КЕВВЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБА (I)

Сборка (схема 4)

Установите шнек **A2** в корпус **A1** головки мясорубки. Установите насадку для приготовления кебаба **I1**, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**. Установите кольцо **I2** поверх насадки для приготовления кебаба и плотно закрутите гайку **A5**.

Установите собранную головку мясорубки на блок мотора **H**.

Примечание. Данное приспособление используется без решетки и ножа.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ (К) (зависит от модели)

Сборка (схема 5)

Установите шнек **A2** в корпус **A1** головки мясорубки. Поместите опору шнека **J**, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**. Установите форму **K2** в опору **K1** и поместите ее на опору шнека **J**. Навинтите гайку **A5** на корпус **A1**. Установите собранную головку мясорубки на блок мотора **H**.

Примечание. Данное приспособление используется без решетки и ножа. Опора шнека удерживает шнек в требуемом положении во время работы.

Использование

Подготовьте тесто. Наилучшие результаты получаются, если тесто будет слегка размягченным.

Выберите форму печенья, совместив стрелку с соответствующим вариантом. Продолжайте подачу теста до тех пор, пока не будет получено требуемое количество печенья.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ (L)

Это приспособление, устанавливаемое на головку мясорубки, позволяет приготовить колбаски по вашему вкусу.

Сборка (схема 6)

Установите шнек **A2** в корпус **A1** головки мясорубки.

Установите опору шнека **J**, совместив выступ с соответствующим пазом на корпусе **A1**.

Установите насадку для колбасы **L**, затем гайку **A5** и плотно закрутите.

Установите собранную головку мясорубки на блок мотора **H**.

Использование

ВАЖНО! Данное приспособление можно использовать только с предварительно приготовленным фаршем, приправленным и хорошо перемешанным.

Смочите оболочку для колбасы в чуть теплой воде, чтобы она размягчилась, после чего наденьте ее на насадку для приготовления домашней колбасы **L** таким образом, чтобы остался кончик длиной 5 см.

Заполните загрузочную трубу на корпусе **A1** головки мясорубки **A** подготовленным колбасным фаршем; запустите прибор и проталкивайте фарш с помощью толкателя **C** до тех пор, пока он не покажется на конце насадки для колбасы. Остановите устройство. Завяжите узелок на 5-сантиметровом кончике оболочки. Надавите

узелком на конец насадки для колбасы, чтобы предотвратить попадание воздуха внутрь оболочки.

Снова запустите прибор и продолжайте проталкивать мясо. Оболочка наполнится фаршем. Чтобы оболочка не натягивалась слишком сильно, не стремитесь делать слишком толстые колбаски.

Примечание. Эту работу гораздо легче делать вдвоем, когда один подает фарш, а другой поддерживает и контролирует оболочку.

Устанавливайте длину колбасок, сдавливая и скручивая оболочку через соответствующие интервалы.

Чтобы добиться лучшего результата, следите за тем, чтобы в колбаски не попадал воздух, и делайте колбаски длиной 10–15 см (разделяя их ниткой и завязывая узелки).

РЕЦЕПТЫ

Примечание. Для блюд, приготовление которых требует большой мощности, время непрерывного использования прибора не должно превышать 20 секунд.

Пример рецепта (с использованием решетки с отверстиями 4,7 мм A4b):

КЕББИ БИ ЛАБАН

(мясные шарики с йогуртом)

6 порций — подготовка: 1 час Оставьте на 1 час в холодильнике

Ингредиенты теста для кебби:

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

Ингредиенты для соуса:

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

1. Разрежьте мясо на 4 части. Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Пропустите мясо вместе с булгуром. Посолите и оставьте смесь в холодильнике на 1 час.
2. Для формирования шариков: установите приспособление для кебаба на головку мясорубки. Пропустите смесь через мясорубку. Отделяйте шарики друг от друга, смачивая небольшим количеством воды.

3. Для приготовления соуса: вымойте пучок кинзы, высушите его бумажным полотенцем и оторвите листья. Очистите и порубите чеснок. Обжарьте чеснок и листья кинзы в сковороде на небольшом огне в течение 1–2 минут. Отложите в сторону.
4. Взбейте йогурт вместе с кукурузной мукой и приправьте солью и перцем. Влейте смесь йогурта и кукурузной муки в сковороду, процедив через мелкое сито. Доведите смесь до кипения, затем уменьшите огонь. Готовьте на медленном огне, следя за тем, чтобы йогурт не пригорал.
5. Добавьте чеснок и кинзу. Бланшируйте мясные шарики в течение 10 минут.

Другой вариант приготовления Кебби можно готовить с начинкой (смесь лука с фаршем, поджаренная на небольшом количестве растительного масла с несколькими кедровыми орешками).

БРИУАТЫ

4 порции — подготовка: 40 мин. Время приготовления: 35 мин.

Ингредиенты:

250 г слоеного теста, 350 г говядины, 1 луковица, 2 яйца, паприка, корица и имбирь, петрушка, кинза, кервель, сахар, 60 г сливочного масла, оливковое масло.

1. Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Разрежьте луковицу на 8 частей и пропустите через мясорубку. В сковороде разогрейте 4 столовые ложки оливкового масла, добавьте лук. Пассеруйте на небольшом огне, но не доводите до поджаренного состояния. Отложите в сторону.
2. Пропустите мясо через мясорубку. Поджарьте его вместе с луком в течение 10 минут. Отложите в сторону.
3. Пропустите зелень через мясорубку. Выложите ее на сковороду, посолите, поперчите, добавьте половину чайной ложки паприки, щепотку имбиря и чайную ложку корицы.
4. Влейте яйца, поджарьте и снимите с огня.
5. Тонко раскатайте тесто. Нарезьте квадратами со стороной 10 см. Смажьте сливочным маслом края каждого из них.
6. Выложите немного начинки на каждый квадрат. Скатайте квадраты рулетом, защипывая края.
7. Поджарьте бриуаты в кипящем масле. По окончании жарки оставьте их на некоторое время на бумажном полотенце. Посыпьте сахаром и корицей. Подавайте горячими.

Другой вариант приготовления

Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Пропустите мясо через мясорубку. Разрежьте луковицу на 8 частей и пропустите через мясорубку.

Пропустите еще немного мяса, затем зелень, затем остатки мяса.

Взбейте яйца и влейте их в сковороду, посолите, поперчите, добавьте половину чайной ложки паприки, щепотку имбиря и чайную ложку корицы. Хорошо перемешайте. Повторите шаги 5–7.

ПИРОЖКИ

(маленькие пирожки с рыбой)

4 порции — подготовка: 25 мин. Время приготовления: 10-15 мин.

Ингредиенты:

250 г слоеного теста, 300 г приготовленной рыбы или копченого лосося, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок укропа, 2 луковицы, 100 г соленого масла, нарезанного небольшими кубиками, растительное масло

1. Установите на мясорубку решетку с отверстиями 4,7 мм. Разрежьте луковицы на 8 частей и пропустите через мясорубку. Обжарьте на небольшом количестве растительного масла в сковороде на небольшом огне. Отложите в сторону.
2. Пропустите через мясорубку немного рыбы, затем лук, масло и укроп, а затем остатки рыбы.
3. Тонко раскатайте тесто, вырежьте кружки желаемого диаметра при помощи стакана или небольшой миски.
4. Разогрейте духовку до 210 °С (метка 6).
5. На каждый кружок положите немного начинки и сложите, слепив края.
6. Готовьте в духовке в течение 10–15 минут, пока пирожки не подрумянятся.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

4 порции — подготовка: 20 мин. Время приготовления: 10-15 мин.

Ингредиенты:

1 кг говядины, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 ломтика черного хлеба, вымоченного в молоке, 2 яйца, 1 картофеляина, мука, соль, перец.

1. Для данного блюда используйте нежирную говядину. Пропустите мясо через мясорубку с добавлением хлеба.
2. Тонко нашинкуйте лук и натрите чеснок и картофель.
3. Смешайте фарш с хлебом, нашинкованным луком, чесноком и картофелем.

4. Добавьте яйца, свежемолотый перец и соль, скатайте фрикадельки.
5. Обваляйте фрикадельки в муке и обжарьте на растительном масле.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ

4 порции — подготовка: 20 мин. Время приготовления: 45 мин.

Ингредиенты:

400 г мясного фарша, 1 кг картофеля, 2 яйца, 2 стакана молока, 1 долька чеснока, 1,5 столовых ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец.

1. Очистите, вымойте и высушите картофель. Нарезьте картофель кружками.
2. Пропустите мясо через мясорубку и обжарьте полученный фарш на растительном масле в течение 5 минут.
3. Натрите внутреннюю часть формы для запекания в духовке чесноком, смажьте ее сливочным маслом.
4. Выложите слоями две трети картофеля и фарш. Приправьте, добавьте оставшийся картофель.
5. Взбейте яйца с подогретым молоком и полейте полученной смесью картофель. Положите остатки сливочного масла. Запекайте в духовке в течение 45 минут при средней температуре.

ОЧИСТКА

- **Перед очисткой блока мотора Н устройство следует отключить от сети..**
- Не погружайте блок мотора в воду и не мойте его под проточной водой. Очистите блок мотора влажной тканью. Тщательно высушите.

Принадлежности мясорубки:

- Отсоедините головку мясорубки, нажав кнопку **Е**.
- Поверните головку мясорубки **А** вправо и, потянув ее на себя, отсоедините от блока мотора **Н**.
- Разберите головку мясорубки **А**: снимите толкатель **С** и лоток **В**, отвинтите гайку **А5**, снимите решетку **А4** и нож **А3**, извлеките шнек **А2**.
- **Соблюдайте осторожность при обращении с острыми деталями.**
- Вымойте все детали в горячей воде с мылом, прополощите и осторожно вытрите.
- **Не мойте головку мясорубки А в посудомоечной машине; это требование относится к корпусу А1, шнеку А2, гайке А5, ножу А3 и решеткам А4.**

Все прочие принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ

Решетки, нож, опору шнека, насадки для приготовления кебаба и колбасок (**I1**, **I2**, **J** и **L**) можно хранить в отсеке в задней части прибора (крышка отсека для хранения принадлежностей **D**).

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

Проверьте подключение к электросети.
Устройство по-прежнему не работает? В этом случае следует обратиться в авторизованный сервисный центр Moulinex (см. список в буклете сервисного обслуживания).

ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ

Не забывайте о бережном отношении к природе!



- i** Электроприбор содержит большое количество материалов, пригодных к многократному использованию или переработке.
- ➔** Передайте его в центр переработки отходов или авторизованный сервисный центр.

ОПИС

A Знімна головка м'ясорубки

A1 Алюмінієвий корпус

A2 Шнек

A3 Самозагострювальний ніж із нержавіючої сталі

A4 Решітки для м'яса

A4a Решітка з маленькими отворами (2,4 мм або 3 мм)
(залежно від моделі): для дрібного подрібнення фаршу

A4b Решітка із середніми отворами (4,7 мм): для звичайного
подрібнення фаршу

A4c Решітка з великими отворами (8 мм або 7,5 мм) (залежно
від моделі): для грубого подрібнення фаршу

A5 Алюмінієва гайка

B Алюмінієвий знімний лоток

C Штовхач для м'яса

D Кришка для зберігання аксесуарів

E Кнопка вивільнення головки м'ясорубки

F Кнопка ввімк./вимк. (0–1)

G Кнопка «Reverse» (короткочасний запуск у зворотному порядку)

H Блок двигуна

I Насадка для кеббе

I1 Наконечник для приготування кеббе

I2 Кільце

J Шнек

K Насадка для приготування печива (залежно від моделі)

K1 Підставка

K2 Форма

L Насадка для приготування ковбас

Перед початком експлуатації пристрою уважно прочитайте інструкції із використання: Компанія Moulinex не несе жодної відповідальності в разі використання пристрою з порушенням інструкцій.

- Цей пристрій не призначено для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами без належних знань і досвіду роботи з такими пристроями, крім випадків, коли особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо використання пристрою.
- Не допускайте, щоб діти гралися із пристроєм.
- Переконайтеся, що номінальна потужність пристрою відповідає потужності електромережі.
- Будь-яке неправильне підключення призведе до скасування дії гарантії.
- Пристрій призначено лише для домашнього використання в кулінарних цілях у приміщенні та під наглядом.
- Використовуйте пристрій на рівній, чистій і сухій поверхні.
- Не допускайте, щоб довге волосся, шарфи або краватки звисали над насадками під час застосування.
- Від'єднайте пристрій від електромережі одразу після завершення його використання, а також перед його чищенням, установленням або заміною насадок.
- Не використовуйте пристрій, якщо він працює неналежним чином або його пошкоджено. У такому разі зверніться до авторизованого сервісного центру Moulinex (див. список у брошурі із сервісного обслуговування).
- Будь-які втручання, окрім стандартного чищення та обслуговування, що виконуються споживачами, мають здійснюватися в авторизованому сервісному центрі Moulinex.
- Якщо шнур пошкоджено, не використовуйте пристрій. Щоб уникнути ризику, замініть шнур в авторизованому сервісному центрі Moulinex (див. список у брошурі із сервісного обслуговування).
- Не занурюйте пристрій, шнур живлення або штепсель у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не залишайте шнур живлення в місцях, доступних для дітей.
- Забороняється розміщувати шнур живлення біля гарячих поверхонь, джерел тепла чи гострих кутів або допускати його контакт з ними.
- Для власної безпеки використовуйте лише ті аксесуари та запасні частини

Moulinex, які призначені для цього пристрою.

- Не використовуйте пристрій довше 14 хвилин.
- Для безпеки користувачів цей пристрій відповідає застосовним стандартам і положенням:
 - директива про низьковольтні електротехнічні вироби;
 - директива щодо електромагнітної сумісності;
 - стандарти щодо захисту навколишнього середовища;
 - стандарти щодо матеріалів, які контактують із продуктами харчування.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Помийте всі аксесуари в мильній воді. Сполосніть і одразу ж обережно висушіть їх.

Решітку та ніж необхідно зберігати змащеними. Обробляйте їх рослинною олією.

Не використовуйте пристрій без продуктів, якщо решітки не змащено.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (А):

Установлення головки м'ясорубки (схеми 1.1 і 1.2)

Візьміть корпус **A1** за трубку завантаження, ширшим отвором догори. Потім вставте шнек **A2** (довгою віссю вперед) у корпус **A1**.

Насадіть ніж з нержавіючої сталі **A3** на коротку вісь, що виступає із шнека **A2**, гострими краями назовні. Установіть вибрану решітку на ніж **A3** так, щоб виступ зайшов у паз на корпусі **A1**.

До кінця закрутіть гайку **A5** (не блокуючи шнек).

Установлення головки м'ясорубки на пристрої (схема 2)

У блок двигуна **H**, який слід відключити від електромережі, вставте головку м'ясорубки так, щоб трубка завантаження була нахилена вправо. Розташуйте два стрижні на головці м'ясорубки навпроти двох пазів на блоці двигуна. Повністю вставте головку м'ясорубки у блок двигуна **H**, а потім поверніть трубку завантаження ліворуч до упору (вона має прийняти вертикальне

положення).

Установіть знімний лоток **B** на трубку завантаження головки м'ясорубки.

Підключіть пристрій до електромережі; він готовий до використання.

Використання

Приготуйте всі потрібні продукти для подрібнення. Видаліть кістки, хрящі та жири.

Поріжте м'ясо на шматки (приблизно 2 см x 2 см). Розташуйте ємність для фаршу під головою м'ясорубки. Увімкніть пристрій, натиснувши положення «I» кнопки ввімк./вимк. **F**.

Покладіть шматки м'яса в лоток **B** і проштовхніть їх один за одним у трубку завантаження за допомогою штовхача **C**.

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

Щоб одержати дрібний фарш для кеббе або кефта, пропустіть м'ясо через головку м'ясорубки від 2 до 3 разів, доки не буде досягнуто потрібного рівня подрібнення.

Порада.

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

Що робити, якщо їжа застрягла у пристрої? (схема 3)

Зупиніть роботу м'ясорубки, натиснувши положення «0» кнопки ввімк./вимк. **F**.

Потім натисніть і потримайте кнопку «Reverse» **G** протягом кількох секунд, щоб усунути перешкоду.

Натисніть положення «I» кнопки ввімк./вимк. **F**, щоб продовжити подрібнення. Важливо. Перш ніж натискати кнопки «Ввімк.» **F** або «Reverse» **G**, **зачекайте, доки пристрій повністю не зупиниться.**

НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ (I)

Збирання (схема 4)

Вставте шнек **A2** в корпус **A1** головки м'ясорубки. Установіть наконечник для приготування кеббе **F1** так, щоб виступ зайшов у паз на корпусі **A1**.

Установіть кільце **I2** над наконечником для приготування кеббе, а потім повністю закрутіть його гайкою **A5**.

Установіть зібрану головку м'ясорубки на блок двигуна **H**.

Примітка. Ця насадка використовується без решітки або ножа для м'яса.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЕЧИВА (K) (залежно від моделі) **Збирання (схема 5)**

Вставте шнек **A2** в корпус **A1** головки м'ясорубки. Вставте шнек **J** так, щоб паз увійшов у виступ на корпусі **A1**. Установіть форму **K2** на підставку **K1** і помістіть її на шнек **J**. Закрутіть до кінця гайку **A5** на корпусі **A1**. Установіть зібрану головку м'ясорубки на блок двигуна **H**.

Примітка. Ця насадка використовується без решітки або ножа для м'яса. Під час приготування страви за рецептом шнек підтримується в одному положенні.

Використання

Приготуйте тісто: Найкращих результатів можна досягти, якщо тісто буде трохи м'яким.

Виберіть форму, сумістивши стрілку з потрібною формою. Завантажуйте тісто, доки не буде досягнута потрібна кількість печива.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОВБАС (L)

Ця насадка, яку можна встановлювати на головку м'ясорубки, дає змогу готувати всі види ковбас із приправами на Ваш власний смак.

Збирання (схема 6)

Вставте шнек **A2** в корпус **A1** головки м'ясорубки.

Вставте шнек **J** так, щоб виступ увійшов у паз на корпусі **A1**.

Установіть насадку **L** і гайку **A5**, після чого повністю закрутіть її. Установіть зібрану головку м'ясорубки на блок двигуна **H**.

Використання

Важливо. Цю насадку слід використовувати лише після того, як м'ясо подрібнене, приправа додана, і всі інгредієнти добре перемішані.

Після вимочення оболонки для приготування ковбас у теплуватій воді для надання їй більшої еластичності надягніть її на насадку **L**, залишивши кінчик довжиною приблизно 5 см.

Наповніть трубку завантаження на корпусі **A1** головки м'ясорубки **A** підготованим ковбасним фаршем; запустіть пристрій і проштовхуйте фарш штовхачем **C**, доки фарш не з'явиться на кінці насадки. Зупиніть пристрій. Зав'яжіть вузол на ділянці оболонки ковбаси, яка виступає на 5 см. Притисніть вузол до кінця насадки, щоб запобігти потраплянню повітря в оболонку ковбаси.

Запустіть пристрій знову та продовжуйте завантажувати ковбасний фарш. Оболонка ковбаси наповниться фаршем. Щоб запобігти надмірному розтягуванню оболонки ковбаси, не робіть ковбасу надто жирною.

Примітка. Цю роботу легше виконати двома особам: одна особа має завантажувати фарш, а інша - тримати та контролювати оболонку ковбаси.

Ковбасі можна надати необхідної довжини, стискаючи та скручуючи оболонку через потрібні інтервали.

Щоб одержати ковбасу доброї якості, стежте, щоб під час заповнення в оболонку не потрапило повітря, а також робіть ковбаси довжиною від 10 до 15 см (відділяйте ковбаси одну від одної, зав'язуючи вузли за допомогою нитки).

РЕЦЕПТИ

Примітка. Для рецептів, які потребують високої потужності, не використовуйте пристрій довше 20 секунд за раз.

Приклад рецепта (з використанням решітки із середніми отворами 4,7 мм A4b):

КІББЕ-БІ-ЛАБАН

(фрикадельки кіббе з йогуртом)

На 6 осіб - час підготовки: 1 год. Час відстоювання: 1 год. в холодильнику

Інгредієнти для кіббе (тісто):

600 г м'яса - 300 г бургюля (пшеничної крупи) - сіль

Інгредієнти для соусу:

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

1. Розріжте м'ясо на 4 шматки. Установіть у м'ясорубці решітку з отворами 4,7 мм. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, одночасно додаючи бургуль. Посоліть і залишіть тісто на годину в холодильнику.
2. Для формування фрикадельок кіббе: установіть на м'ясорубці насадку для кіббе. Знову пропустіть суміш через м'ясорубку та зліпіть краї, зволоживши їх водою, щоб сформувати фрикадельку.
3. Для приготування соусу: помийте пучок коріандру, висушіть його за допомогою абсорбуючого паперу та відірвіть листочки. Почистьте та роздавіть часник. Обсмажте часник і листочки коріандру на сковороді протягом 1–2 хвилин на слабкому вогні. Відкладіть убік.
4. Збийте разом йогурт і кукурудзяне борошно, потім додайте сіль і перець. Вилийте суміш йогурту та борошна в каструлю через дрібне сито. Доведіть суміш до кипіння та зменште вогонь. Під час приготування ретельно помішуйте, щоб йогурт не гуснув.
5. Додайте часник і коріандр. Варіть фрикадельки кіббе протягом 10 хвилин.

Варіант: Також можна приготувати фрикадельки з начинкою (сумішшю цибулі та пропущеного через м'ясорубку м'яса, підсмаженою в невеликій кількості олії із кількома кедровими горіхами).

БРИУАТИ

На 4 осіб - час підготовки: 40 хв. Час приготування: 35 хв.

Інгредієнти:

250 г листового тіста - 350 г яловичини - 1 цибулина - 2 яйця - паприка - мелені кориця та імбир - петрушка - коріандр - кєрвель - цукор - 60 г масла - оливкова олія.

1. Установіть у м'ясорубці решітку з отворами 4,7 мм. Поріжте цибулину на 8 частин і перемеліть її на головці м'ясорубки. Нагрійте 4 столові ложки оливкової олії на сковороді, потім додайте цибулю. Потоміть на слабкому вогні, але не смажте до золотистого кольору. Відкладіть убік.
2. Пропустіть яловичину через м'ясорубку. Підсмажте її разом із цибулею на слабкому вогні протягом 10 хвилин. Відкладіть в один бік.
3. Перемеліть на головці м'ясорубки зелень. Потім додайте її на сковороду із сіллю та часником, половиною чайної ложки паприки, щіпкою імбиру та маленькою чайною ложечкою кориці.
4. Після цього додайте збиті яйця, перемішайте і припиніть смажити.
5. Розкачайте листове тісто досить тонко. Розріжте його на квадрати зі стороною 10 см. Змастіть по контуру маслом.
6. Покладіть на кожний квадрат повну ложечку фаршу. Скрутіть їх трубочкою, заліплюючи краї.

7. Смажте бриуати в киплячій олії. Дайте підсмаженим бриуатам трохи полежати на абсорбуючому папері. Посипте цукром і корицею. Подавайте дуже гарячими.

Варіант:

Установіть у м'ясорубці решітку з отворами 4,7 мм. Пропустіть через м'ясорубку невелику кількість м'яса. Поріжте цибулину на 8 частин і перемеліть її на головці м'ясорубки.

Пропустіть через м'ясорубку ще трохи м'яса, потім зелень, а потім решту м'яса. Збийте яйця, додайте до фаршу їх, сіль, перець, половину чайної ложки паприки, дрібку імбиру та чайну ложечку кориці. Добре перемішайте. Виконайте етапи приготування 5–7.

ПИРІЖКИ

(пиріжки з рибною начинкою)

На 4 осіб - час підготовки: 25 хв. Час приготування: 10–15 хв.

Інгредієнти:

250 г листового тіста - 300 г вареної риби або копченого лосося - 2 круто зварених яйця - 1 пучок кропу - 2 цибулини - 100 г солоного масла, порізаного кубиками
- олія

1. Установіть у м'ясорубці решітку з отворами 4,7 мм. Поріжте цибулю на 8 частин і перемеліть її на м'ясорубці. Підсмажте її на слабкому вогні на сковороді з невеликою кількістю олії. Відкладіть в один бік.
2. Пропустіть через м'ясорубку трохи риби, потім додайте смажену цибулю, масло, кріп і пропустіть через м'ясорубку решту риби.
3. Розкачайте листове тісто досить тонко та виріжте з нього кружальця за допомогою склянки або чашки потрібного розміру.
4. Попередньо нагрійте духовку до температури 210 °С (позначка 6).
5. Покладіть на кожне кружальце трохи начинки та складіть удвоє, заліплюючи краї.
6. Випікайте в духовці до підрум'янювання протягом 10–15 хвилин.

ФРИКАДЕЛЬКИ З ЯЛОВИЧИНИ

На 4 осіб - час підготовки: 20 хв. Час приготування: 10–15 хв.

Інгредієнти:

1 кг яловичини - 1 цибулина - 1 зубчик часнику - 2 шматочки чорного хліба, змоченого в молоці - 2 яйця - 1 картоплина - борошно - сіль, перець.

1. Виберіть шматок яловичини з низьким вмістом жиру для цього рецепту. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку з кількома шматочками хлібу.
2. Наріжте дрібно цибулю та потріть часник і картоплю.
3. Перемішайте пропущене через м'ясорубку м'ясо із хлібом, нарізаною цибулею, часником і картоплею.
4. Додайте яйця, чорний свіжомелений перець і сіль, а потім сформууйте кульки.
5. Обваляйте м'ясні кульки в борошно та смажте на олії.

КАРТОПЛЯНИЙ ПУДИНГ

На 4 осіб - час підготовки: 30 хв. Час приготування: 45 хв.

Інгредієнти:

400 г м'ясного фаршу - 1 кг картоплі - 2 яйця - 2 склянки молока - 1 зубчик часнику - 1,5 столові ложки масла - 2 столові ложки олії - сіль, перець.

1. Почистьте, помийте та висушіть картоплю. Поріжте картоплю кружечками. Перекрутіть яловичину на головці м'ясорубки та смажте її на сковороді на олії протягом 5 хвилин.
3. Натріть жаростійку посудину всередині часником, потім змастіть її невеликою кількістю масла.
4. Дві третіх картоплі і м'ясного фаршу викладайте почергово шарами. Приправте, потім додайте решту картоплі.
5. Збийте яйця з теплим молоком і залийте цією сумішшю картоплю. Додайте решту масла. Запікайте в духовці протягом 45 хвилин за середньої температури.

ЧИЩЕННЯ

- **Завжди відключайте пристрій від електромережі перед кожним чищенням блока двигуна Н.**
- Не занурюйте блок двигуна у воду та не поміщайте його під струмінь води. Протирайте блок двигуна вологою тканиною. Ретельно висушуйте його.

Насадки м'ясорубки

- Розблокуйте головку кнопкою **Е**.
- Поверніть головку м'ясорубки **А** праворуч і потягніть на себе, щоб від'єднати її від блока двигуна **Н**.
- Щоб розібрати головку м'ясорубки **А**, зніміть штовхач **С** і лоток **В**, відкрутіть

гайку **A5**, зніміть решітку **A4**, ніж **A3** і шнек **A2**.

- **Обережно поводьтеся з ріжучими деталями.**
- Мийте всі деталі в гарячій мильній воді, ретельно споліскуйте та витирайте.
- **Не кладіть головку м'ясорубки **A** в посудомийну машину; це стосується корпусу **A1**, шнека **A2**, гайки **A5**, ножа **A3** та решіток для м'яса **A4**.**

Усі інші аксесуари можна мити в посудомийній машині.

ЗБЕРІГАННЯ

Решітки для м'яса, ніж, шнек, насадки для кеббе та ковбаси (**I1**, **I2**, **J** і **L**) можна зберігати в задній частині пристрою (кришка для зберігання **D**).

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ

Переконайтеся, що пристрій підключено до електромережі.

Пристрій усе ще не працює? У такому разі зверніться до авторизованого сервісного центру Moulinex (див. список у брошурі із сервісного обслуговування).

УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ АБО ЕЛЕКТРОННИХ ВИРОБІВ

Беріть участь в охороні довкілля!



- ① Пристрій містить цінні матеріали, придатні для перероблення та подальшого використання.
- ➡ Здайте його в пункт прийому вторинної сировини або в авторизований сервісний центр у своєму місті.

Dziękujemy Państwu za wybranie urządzenia marki Moulinex.

OPIS

A Zdemowana głowica mieląca

A1 Komora mielenia z aluminium

A2 Ślimak

A3 Samoostrzący nóż ze stali nierdzewnej

A4 Sitka

A4a Sitko z małymi otworami (2,4 mm lub 3 mm) (w zależności od modelu) do bardzo drobnego mielenia

A4b Sitko ze średnimi otworami (4,7 mm) do drobnego mielenia

A4c Sitko z dużymi otworami (8 mm lub 7,5 mm) (w zależności od modelu) do grubego mielenia

A5 Aluminiowa nakrętka

B Aluminiowa zdejmowana tacka

C Popychacz do mięsa

D Pokrywa schowka na akcesoria

E Przycisk odblokowania głowicy mielącej

F Przycisk Start/Stop (0-1)

G Przycisk „Reverse” (chwilowy bieg wsteczny)

H Silnik

I Przystawka KEBBE

I1 Końcówka wyciskająca

I2 Pierścień

J Pierścień centrujący do ślimaka

K Nakładka do ciastek (w zależności od modelu)

K1 Wspornik

K2 Forma

L Końcówka masarska

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem zakupionego urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi – nieprawidłowa obsługa niezgodna z zaleceniami instrukcji obsługi zwalnia firmę Moulinex z wszelkiej odpowiedzialności.

- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać osoby (w tym dzieci), których możliwości fizyczne, sensoryczne lub mentalne są ograniczone oraz osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji gdy mogą skorzystać z nadzoru lub uzyskać instrukcje dotyczące obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Należy dopilnować, aby urządzeniem nie bawiły się dzieci.
- Sprawdzić, czy napięcie domowej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- **Niewłaściwe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.**
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, pod nadzorem i wewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie należy ustawiać na płaskiej, czystej i suchej powierzchni.
- Nigdy nie dopuszczaj do zwisania nad uruchomionym urządzeniem długich włosów, szali lub krawatów.
- Po zakończeniu pracy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka sieciowego. Urządzenie powinno być wyłączone podczas czyszczenia oraz podczas zakładania lub zdejmowania akcesoriów.
- Nie używać urządzenia, jeżeli nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu Moulinex (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Każda interwencja niezwiązana z czyszczeniem i zwykłą konserwacją musi być wykonana w autoryzowanym centrum serwisowym Moulinex.
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania uległ uszkodzeniu. Aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu, przewód musi zostać wymieniony w autoryzowanym serwisie Moulinex (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- Przewód zasilania należy układać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Kabel zasilania nie może znajdować się w pobliżu lub stykać się z nagrzewającymi się elementami urządzenia, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami.
- Dla Państwa bezpieczeństwa należy używać tylko oryginalnego wyposażenia oraz części zamiennych Moulinex dostosowanych do urządzenia.
- Nie używać urządzenia dłużej niż 14 minut jednorazowo.

- W celu zapewnienia bezpieczeństwa, urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami:
 - Dyrektywa niskonapięciowa
 - Kompatybilność elektromagnetyczna
 - Środowisko
 - Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyć wszystkie akcesoria w wodzie z dodatkiem środka myjącego. Wypłukać je i natychmiast starannie wytrzeć.

Sitko i nóż powinny zawsze być natłuszczone. Posmarować je olejem. Nie używać urządzenia na pusto, jeżeli sitka nie zostaną natłuszczone.

WŁĄCZENIE

GŁOWICA MIELĄCA (A):

Składanie głowicy mielącej (rysunki 1.1 i 1.2)

Nałożyć korpus komory mielenia **A1**, trzymając za kominek ustawiony największym otworem do góry. Następnie włożyć ślimak **A2** (dłuższą spiralą w głąb) do komory mielenia **A1**.

Na wystający krótki trzpień ślimaka **A2** nałożyć nóż ze stali nierdzewnej **A3** skierowany ostrzami do zewnątrz. Za nożem **A3**, nałożyć wybrane sitko, tak aby występ sitka wszedł w rowek na obwodzie komory **A1**.

Dokręcić do oporu (nie blokując) przy pomocy nakrętki **A5**.

Montowanie głowicy mielącej na urządzenie (rysunek 2):

Przygotować zmontowaną i nachyloną w prawo głowicę mielącą naprzeciw odłączonego od prądu silnika **H**. Umieścić naprzeciw siebie oba występy głowicy mielącej oraz oba wcięcia silnika.

Wsunąć głowicę mielącą w głąb silnika **H**, a następnie obrócić w lewo aż do napotkania oporu (kominek wyspowy powinien znaleźć się w pozycji pionowej).

Umieścić zdejmowaną tackę **B** na kominku wyspowym głowicy mielącej. Tak przygotowane do użycia urządzenie podłączyć do prądu.

Obsługa:

Przygotować całość mięsa, które ma być mielone, usunąć kości, chrząstki i ścięgna.

Pokroić mięso na kawałki (około 2 cm x 2 cm). Pod głowicą mielącą ustawić naczynie. Uruchomić urządzenie ustawiając przycisk start/stop **F** w położeniu „I”. Umieścić kawałki mięsa na tacce **B** i przesuwać je po kolei przez kominek wyspowy przy pomocy popychacza **C**.

Do wpychania nigdy nie używać palców lub przyrządów kuchennych.

W celu przygotowania drobno zmielonej masy do kebbe lub kefty, przepuścić mięso przez komorę mielącą dwu- lub trzy krotnie, aż do uzyskania pożądanego rezultatu.

Porada:

Na zakończenie można zemleć kilka kawałków chleba, co pozwoli usunąć resztę mięsa z maszyny.

Co robić w razie zatkania się maszyny? (rysunek 3)

Zatrzymać maszynkę przestawiając przycisk start/stop **F** do położenia „0”. Następnie przez kilka sekund naciskać przycisk „Reverse” **G** w celu wydostania produktów z komory.

Kontynuować mielenie ustawiając przycisk start/stop **F** w położeniu „I”.

Ważne: przed naciśnięciem przycisku „Start” **F** lub przycisku „Reverse” **G** poczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma.

PRYZYSTAWKA KEBBE (I)

Montaż (rysunek 4):

Włożyć ślimak **A2** w korpus **A1** głowicy mielącej. Założyć końcówkę wyciskającą **I1**, zwracając uwagę, aby zaczepek był dopasowany do zagłębienia w korpusie **A1**. Założyć pierścień **I2** na końcówkę wyciskającą, następnie dokręcić do oporu nakrętkę **A5**.

Założyć zmontowaną w ten sposób głowicę na silnik **H**.

Uwaga: tego elementu używa się bez noża i sitka do mielenia.

PRYZYSTAWKA DO CIASTEK (K) (w zależności od modelu)

Montaż (rysunek 5):

Włożyć ślimak **A2** w korpus **A1** głowicy mielącej. Założyć pierścień centrujący do ślimaka **J**, zwracając uwagę, aby zaczepek był dopasowany do zagłębienia w korpusie **A1**. Umieścić formę **K2** we wsporniku **K1** i założyć całość na pierścień centrujący do ślimaka **J**. Nakręcić do oporu (nie blokując) nakrętkę **A5** na korpus **A1**. Założyć zmontowaną w ten sposób głowicę na silnik **H**.

Uwaga: tego elementu używa się bez noża i sitka do mielenia. Pierścień centrujący do ślimaka przytrzymuje go na swoim miejscu podczas przygotowywania potrawy.

Obsługa:

Przygotuj ciasto. Najlepsze efekty uzyskasz, jeżeli ciasto będzie nieco rzadkie.

Wybierz kształt wskazując go za pomocą strzałki. Wyciskać ciasto, aż uzyska się odpowiednią ilość ciastek.

KOŃCÓWKA MASARSKA (L)

Ten zakładany na głowicę mielącą element umożliwia przygotowanie różnego rodzaju kiełbasek, które można przyprawiać zgodnie z upodobaniem użytkownika.

Montaż (rysunek 6):

Włożyć ślimak **A2** w korpus **A1** głowicy mielącej.

Założyć pierścień centrujący do ślimaka **J**, zwracając uwagę, aby zaczepek był dopasowany do zagłębienia w korpusie **A1**.

Następnie założyć końcówkę masarską **L** oraz nakrętkę **A5** i dokręcić ją do oporu. Założyć zmontowaną w ten sposób głowicę mielącą na silnik **H**.

Obsługa

Ważne: tego elementu używa się dopiero po zmieleniu mięsa, przyprawieniu go i dokładnym urobieniu.

Po wymoczeniu jelita w letniej wodzie dla nadania mu elastyczności, należy je nałożyć na końcówkę masarską **L** pozostawiając około 5 cm.

Napełnić mięsem kominek korpusu **A1** głowicy mielącej **A**, uruchomić urządzenie i naciskając na popychacz **C** przesunąć mięso do wylotu końcówki masarskiej. Zatrzymać urządzenie.

Na końcu jelita zawiązać węzeł. Przesunąć węzeł w stronę wylotu końcówki masarskiej, aby nie dopuścić do nagromadzenia się powietrza w jelicie.

Ponownie włączyć urządzenie i kontynuować napełnianie jelita mięsem.

Przesuwać jelito w miarę napełniania. Kiełbaski nie powinny być zbyt grube, aby nie dopuścić do wybrzuszenia jelita.

Uwaga: wykonanie tej pracy jest łatwiejsze w dwie osoby, jedna zajmie się podawaniem mielonego mięsa, a druga napełnianiem jelita.

Należy nadać kiełbaskom wybraną długość przez zaciskanie i obracanie jelita co jakiś czas.

Aby uzyskać kiełbasę wysokiej jakości, należy unikać pozostawiania pęcherzyków powietrza w trakcie napełniania oraz formować kiełbasy o długości od 10 do 15 cm (kiełbasy oddzielać, wiążąc je i wykonując za pomocą tego wiązania supeł).

PRZEPISY

Uwaga: W przypadku przepisów wymagających dużej mocy, czas pracy urządzenia nie powinien przekraczać jednorazowo 20 sekund.

Przykłady przepisów (z użyciem sitka ze średnimi otworami 4,7 mm A4b):

KIBBE BI LABAN

(klopsiki kibbe z jogurtem)

Dla 6 osób – Czas przygotowania: 1 godz. Odstawienie do lodówki: na 1 godz.

Składniki do masy na kibbe:

600 g mięsa – 300 g bulguru (rozdrobionej pszenicy) – sól

Składniki sosu:

1 kg jogurtu – 1 pęczek kolendry – 4 ząbki czosnku – 3 łyżki stołowe mąki kukurydzianej – sól, pieprz

1. Pokroić mięso na 4 kawałki. Na maszynkę założyć sitko 4,7 mm. Zmleć mięso, dodając do niego bulgur. Posolić, a następnie pozostawić przygotowaną masę w chłodnym miejscu na 1 godzinę.
2. W celu uformowania klopsików kibbe należy zamontować na maszynce przystawkę kibbe. Przepuścić ponownie masę przez maszynkę i zamknąć klopsika, sklejając brzegi po ich zwilżeniu odrobiną wody.
3. W celu przygotowania sosu: umyć pęczek kolendry, osuszyć go za pomocą papierowego ręcznika i oderwać listki. Obrąć czosnek i zmiażdżyć go. Czosnek i kolendrę podsmażyć na patelni przez 1–2 minuty na wolnym ogniu. Odstawić na bok.
4. Roztrząpać jogurt z mąką kukurydzianą, następnie dodać sól i pieprz. Przełać całość do garnka przez sito z drobnymi oczkami. Doprowadzić mieszanekę do wrzenia, a następnie zmniejszyć ogień. Kontrolować gotowanie, cały czas mieszając, żeby jogurt nie zaczął przywierać.
5. Dodać czosnek i kolendrę. Zanurzyć klopsiki kibbe we wrzątku na około 10 minut.

Inny sposób przygotowania: Można również wypełnić klopsiki nadzieniem (mieszaną cebuli i mielonego mięsa, uprzednio podsmażoną na niewielkiej ilości oleju z dodatkiem kilku orzeszków piniowych).

PIEROŻKI SAMOSA

Dla 4 osób – Czas przygotowania 40 min. Czas gotowania: 35 min.

Składniki:

250 g ciasta francuskiego – 350 g wołowiny – 1 cebula – 2 jajka – słodka papryka – Sproszkowany cynamon i imbir – Natka pietruszki – Kolendra – Trybula – Cukier – 60 g masła – Oliwa z oliwek.

1. Na maszynkę założyć sitko 4,7 mm. Pokroić cebulę na 8 części, a następnie zemleć ją w maszynce. W wysokiej patelni podgrzać 4 łyżki oliwy z oliwek, a następnie dodać cebulę. Zeszklić na małym ogniu, nie rumieniąc. Odstawić na bok.
2. Zemleć wołowinę. Rumienić na małym ogniu wraz z cebulą przez 10 minut. Odstawić na bok.
3. Zemleć zioła w maszynce. Następnie wsypać je do patelni, dodając jednocześnie sól i pieprz, pół łyżeczki słodkiej papryki, szczyptę imbiru i małą łyżeczkę cynamonu.
4. Dodać roztrzepane jajka, wymieszać, a następnie zakończyć gotowanie.
5. Rozwałkować ciasto francuskie, by uzyskać dość cienką jego warstwę. Wyciąć z niego kwadraty o bokach po 10 cm. Brzegi nasmarować masłem.
6. Na każdy kwadrat nałożyć małą łyżeczkę farszu. Następnie zawinąć, zlepiając brzegi.
7. Smażyć pierożki we wrzącym oleju. Po usmażeniu pozostawić je przez kilka chwil na chłonnym papierze. Posypać je cukrem i cynamonem. Podawać gorące.

Wariant:

Na maszynkę założyć sitko 4,7 mm. Pokroić cebulę na 8 części. W maszynce zemleć odrobinę mięsa, a następnie cebulę. Potem znów odrobinę mięsa, później zioła, aż w końcu resztę mięsa. Roztrzepać jajka i wlać je do farszu, dodając jednocześnie sól i pieprz, pół łyżeczki czerwonej papryki, szczyptę imbiru i małą łyżeczkę cynamonu. Wymieszać całość. Wykonać etapy 5–7.

PIEROGI

(paszteciki rybne)

Dla 4 osób – Czas przygotowania 25 min. Czas gotowania: 10–15 min.

Składniki:

250 g ciasta francuskiego – 300 g gotowanej ryby lub wędzonego łosia – 2 jajka na twardo – 1 pęczek koperku – 2 cebule – 100 g solonego masła pokrojonego w drobną kostkę
– Olej.

1. Na maszynkę założyć sitko 4,7 mm. Pokroić cebule na 8 kawałków i rozdrobnić je w maszynce. Podsmażyc je na małym ogniu w wysokiej patelni z dodatkiem niewielkiej ilości oleju. Odstawić na bok.
2. Zemleć niewielką ilość ryby, po czym przepuścić podsmażoną cebulę, masło i koper, a następnie resztę ryby.
3. Rozwałkować ciasto francuskie na cienki placek, wyciąć w nim kółka za pomocą szklanki lub miseczki (w miarę dużej).
4. Rozgrzać piekarnik do 210°C (ust. 6).
5. Do każdego kółka włożyć odrobinę farszu i złożyć ciasto, sklejjąc brzegi.
6. Piec przez 10 do 15 minut do zarumienienia.

KLOPSIKI WOŁOWE

Dla 4 osób – Czas przygotowania 20 min. Czas gotowania: 10–15 min.

Składniki:

1 kg wołowiny – 1 cebula – 1 ząbek czosnku – 2 kromki ciemnego chleba nasączone mlekiem – 2 jajka – 1 ziemniak – Mąka – Sól, pieprz.

1. Do tego przepisu należy wybrać kawałki wołowiny o małej zawartości tłuszczu. Zemleć mięso w maszynce razem z kromkami chleba.
2. Pokroić cebulę na cienkie plasterki, zetrzeć na tarce czosnek i ziemniaka.
3. Zmielone mięso mieszać z chlebem, pokrojoną cebulą, czosnkiem i ziemniakiem.
4. Do tak przygotowanego mięsa wbić jajka, dodać zmielony czarny pieprz i sól, a następnie uformować klopsiki.
5. Obtoczyć klopsiki w mące i usmażyć je na oleju.

PUDDING ZIEMNIACZANY Z PIECA

Dla 4 osób – Czas przygotowania 30 min. Czas gotowania: 45 min.

Składniki:

400 g zmielonej wołowiny – 1 kg ziemniaków – 2 jajka – 2 szklanki mleka – 1 ząbek czosnku – 1,5 łyżki stołowej masła – 2 łyżki stołowe oleju – Sól, pieprz.

1. Oczyścić, umyć i osuszyć ziemniaki. Pokroić ziemniaki w cienkie talarki.
2. Zemleć wołowinę w maszynce, a następnie smażyć ją przez 5 minut na patelni z dodatkiem oleju.

3. Wnętrze naczynia natrzeć czosnkiem, a następnie nasmarować częścią masła.
4. Ułożyć w kolejnych warstwach 2/3 ziemniaków i mielone mięso, dodać sól i pieprz, po czym ułożyć pozostałą część ziemniaków.
5. Roztrzepać jajka z ciepłym mlekiem i tak zmieszane składniki przelać na ziemniaki. Dodać resztę masła. Piec w piekarniku przez 45 minut w średniej temperaturze.

MYCIE

- **Przed przystąpieniem do czyszczenia silnika H należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.**
- Nie zanurzać silnika i nie wkładać go pod wodę. Silnik należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki. Dokładnie wysuszyć.

Akcesoria maszynki do mięsa:

- Odblokować głowicę naciskając przycisk E.
- Przekręcić głowicę mielącą A w prawo i pociągnąć do siebie, aby odłączyć od silnika H.
- Aby rozmontować głowicę mielącą A, należy wyjąć popychacz C, zdjąć tackę B, odkręcić nakrętkę A5, wyjąć sitko A4, nóż A3 i ślimak A2.
- **Przy obchodzeniu się z ostrymi częściami należy zachować szczególną ostrożność.**
- Umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i starannie osuszyć.
- **Nie należy myć głowicy mielącej A w zmywarce do naczyń (dotyczy to korpusu A1, ślimaka A2, nakrętki A5, noża A3 oraz sitek A4).**

Wszystkie pozostałe akcesoria można myć w zmywarce.

PRZECHOWYWANIE

Sitka, nóż, pierścień centrujący do ślimaka, akcesoria do kebbé i kielbasek (I1, I2, J i L) można przechowywać z tyłu urządzenia (pokrywa schowka D).

CO ROBIĆ, JEŻELI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

Sprawdzić, czy jest właściwie podłączone do prądu.

Jeżeli urządzenie nadal nie działa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu Moulinex (patrz lista w książeczce serwisowej).

ZUŻYTE PRODUKT ELEKTRYCZNY LUB ELEKTRONICZNE

Pomóżmy chronić środowisko!



- i** To urządzenie jest zbudowane z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu
- ↻** Należy je przekazać do punktu zbiórki odpadów lub w przypadku jego braku do autoryzowanego centrum serwisowego w celu przeprowadzenia utylizacji urządzenia.

Täname teid, et valisite Moulinexi kodumasina.

KIRJELDUS

A Eemaldatav hakklihamasina pea

A1 Alumiiniumkorpus

A2 Krugi

A3 Iseterituv roostevabast terasest lõiketera

A4 Võred

A4a Väikeste aukudega võre (2,4 mm või 3 mm) (*sõltuvalt mudelist*) väga peeneks hakkimiseks

A4a Keskmise suurusega aukudega võre (4,7 mm) peenestamiseks

A4c Suurte aukudega võre (8mm või 7.5 mm) (*sõltuvalt mudelist*) jämedaks hakkimiseks

A5 Alumiiniummutter

B Eemaldatav alus

C Liha sisselükkamise tarvik

D Tarvikute hoiukoht

E Masina pea lukustus/vabastusnupp

F Sisse- ja väljalülitamise nupp (0-1)

G Tagasikäigu nupp (ajutine tagasikäik)

H Mootoriplokk

I KEBBE tarvik

I1 Pressimisotsik

I2 Võru

J Krugi suunaja

K Küpsise tarvik (*sõltuvalt mudelist*)

K1 Kinniti

K2 Vorm

L Vorsti täitmise otsik

Enne seadme esmakordset kasutuselevõtmist lugege tähelepanelikult kasutusjuhendit: juhistele mittevastav kasutamine vabastab Moulinexi kogu vastutusest.

- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikute poolt (kaasa arvatud lapsed) või vastavate teadmiste ja kogemusteta isikute poolt ilma nende turvalisuse eest vastutava isiku järelevalve ja eelneva seadme kasutamist selgitava juhendamiseta.
- Seade on mõeldud vaid sihtotstarbeliseks kasutamiseks. Kindlasti ei tohi seadet lastele mängimiseks anda.
- Kontrollige, et masina toitepinge vastab teie vooluvõrgu pingele.
- **Valesti seadme vooluvõrku ühendamine tühistab seadme garantii.**
- Teie masin on mõeldud kasutamiseks vaid koduköögis, siseruumides ja järelevalve all.
- Kasutage masinat ühtlasel, puhtal ja kuival tasapinnal.
- Jälgige, et seadmel rakendatavate tarvikute kohale ei satuks pikki juukseid, salli või lipsu.
- Pärast töö lõpetamist seadmega, seadme puhastamiseks ja tarvikute monteerimiseks või eemaldamiseks, ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Ärge kasutage masinat, kui see ei tööta korralikult või on kahjustatud. Sellisel juhul pöörduge Moulinexi heakskiidetud hoolduskeskuse poole (vaadake hooldusjuhendis toodud loendit).
- Kliendi pädevusse kuulub vaid seadme puhastamine ja tavapärane kasutamine. Kõik muud toimingud seadmega peavad olema teostatud Moulinexi ametlikus teeninduskeskuses.
- Ärge kasutage seadet juhul, kui selle toitekaabel on kahjustatud. Ohu vältimiseks laske see Moulinexi hoolduskeskuses vahetada (vaadake hooldusjuhendis toodud loendit).
- Ärge kastke seadet, toitejuhet või pistikut vette ega ükskõik millisesse muusse vedelikku.
- Ärge jätke toitejuhet laste käeulatusse.
- Toitejuhe ei tohi puutuda kokku kuumade või teravate esemetega ega olla soojusallika läheduses. Vältige murdekohti toitejuhtmes.
- Kasutaja ohutuse tagamiseks on seadme juures lubatud kasutada vaid Moulinexi seadmekohaseid originaaltarvikuid ja detaile.
- Ärge kasutage seadet järjest kauem kui 14 minutit.
- Turvalisuse tagamiseks vastab see masin järgmistele normidele ja määrustele:
 - Madalpinge direktiiv
 - Elektromagnetiline vastavus
 - Keskkond
 - Toiduainetega kokkupuutuvad materjalid.

ENNE ESMAST KASUTUSELEVÕTTU

Peske kõik tarvikud seebiveega puhtaks. Pärast loputamist kuivatage need korralikult.

Lõikeseade ja võre peavad olema õlitatud. Määrige neid õliga. Ärge laske masinal tühjalt töötada, kui võred pole õlitatud.

KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

JAHVATAMISOTSIAK (A):

Hakkimistarviku paigaldamine (joonis 1.1 ja 1.2):

Paigutage korpus **A1** tööpinnale, seades kõige laiem ava ülespoole. Pange korpusesse **A1** kruvi **A2** (pikem ots enne).

Kinnitage kruvi **A2** läbivale lühikesele teljele roostevabast terasest lõiketera **A3**, seades lõikepinna väljapoole. Pange soovitud võre noa **A3** peale, sobitades 2 sakki korpuse **A1** kahe süvendiga.

Kruvige mutter (sulgur) **A5** kinni.

Hakkimistarviku paigaldamine seadmele (joonis 2):

Suunake hakkimistarvik, kallutades täiteava paremale, mootoriplokile **H**.

Seade peab olema välja lülitatud. Sobitage jahvatamispea kaks mutrit mootoril oleva kahe eendiga.

Kinnitage jahvatamispea tugevalt mootorile **H** ja seejärel keerake keere uuesti lõpuni vasakule (keere peab jääma vertikaalseks).

Kinnitage eemaldatav alus **B** hakkimistarviku täiteava külge. Ühendage masin vooluvõrku, see on kasutamiseks valmis.

Kasutamine:

Valmistage hakkimiseks ette soovikohane kogus toiduaineid, puhastage liha kontidest, kõõlustest ja sõlmedest.

Lõigake liha tükkideks (umbes 2 cm x 2 cm). Pange jahvatamispea alla anum.

Seadme käivitamiseks seadke sisse- ja väljalülitamisnupp **F** asendisse **I**.

Asetage lihatükid alusele **B** ja lükake need tõukuri **C** abil masinasse.

Ärge lükake liha masinasse kunagi sõrmede või muude esemetega.

Kebbe või Kefta taina valmistamisel laske liha 2 või 3 korda hakkmasinast läbi, kuni taina jämedus vastab soovitule.

Nõuanne:

Liha lõplikuks väljutamiseks hakklhamasinast pärast seadme kasutamise lõpetamist ajage masinast läbi mõned saiatükid.

Mida teha, kui tekib ummistus? (joonis 3)

Peatage masin vajutades sisse- ja väljalülitamisnupu **F** asendisse **0**.

Vajutage siis mõned sekundid tagasikäigu nupule **G** et saada toiduained välja.

Seadme käivitamiseks vajutage sisse- ja väljalülitamisnupp F asendisse I .

Oluline: oodake kuni seade on täielikult peatunud enne sisse- ja väljalülitamisnupule F või tagasikäigunupule G vajutamist.

TARVIK KEBBE (I)

Paigaldamine (joonis 4):

Paigaldage kruvi A2 hakkimistarviku A1 korpusesse. Paigaldage pressimisotsik I1 oma kohale nii, et selle sakid ühtiksid korpuse A1 vastavate süvenditega. Paigaldage otsikule I2 võru, misjärel keerake kruvi A5 lõpuni kinni.

Paigaldage kokkupandud hakkimistarvik mootoriplokile H.

Märkus: seda tarvikut kasutatakse ilma võre ja lõiketerata.

KÜPSISETARVIK (K) (sõltuvalt mudelist)

Paigaldamine (joonis 5):

Paigaldage kruvi A2 hakkimistarviku korpusesse A1 . Paigaldage kruvi suunaja J oma kohale nii, et selle sakid ühtiksid korpuse A1 vastavate süvenditega. Ühendage vorm K2 kinnitiga K1 ja paigaldage siis kruvi suunajale J. Kruvige mutter A5 kinni korpusesse A1 . Paigaldage kokkupandud hakkimistarvik mootoriplokile H.

Märkus: seda tarvikut kasutatakse ilma võre ja lõiketerata. Kruvi suunaja aitab hoida kruvi oma kohal retsepti teostamise ajal.

Kasutamine:

Valmistage tainas. Saate parema tulemuse, kui tainas jääb natuke pehmeks. Valige soovitud kuju noole abil. Lisage tainast, kuni olete saanud soovitud koguse küpsiseid.

VORSTI TÄITMISE OTSIK (L)

Selle tarvikuga, mis kinnitatakse hakkimisotsiku külge, on võimalik täita erinevaid vorste ja vorstikesi, mis on valmistatud vastavalt oma maitsele.

Paigaldamine (joonis 6):

Paigaldage kruvi A2 hakkimistarviku korpusele A1.

Paigaldage kruvi suunaja J oma kohale nii, et selle sakid ühtiksid korpuse A1 vastavate süvenditega.

Paigaldage otsik L ja pärast mutter A5 ja keerake kõvasti kinni. Paigaldage kokkupandud tarvik mootoriplokile H.

Kasutamine:

Oluline : seda tarvikut rakendatakse alles pärast liha hakkimist, lihamassi maitsestamist ning valmistatud segu korralikku läbisegamist.

Laske soolikatel liguneda leiges vees, mis annab neile vajaliku elastsuse.

Rullige soolikas täitmisotsikule L, jättes umbes 5 cm vabaks.

Täitke masina tarvik A korpuse A1 täiteava hakklihaga, pange masin tööle ja

vajutage lükkamisseedmega C nii, et täitemass jõuaks täitmisotsiku otsa. Peatage masin.

Siduge soolika otsa (5 cm) sõlm. Lükake sõlm kuni täitmisotsiku otsani, et soolikasse ei jääks õhku sisse.

Lülitage masin uuesti tööle ja lisage täitemassi. Lisage soolikat täitmise järgi. Et vältida soolika liigset venimist, ärge tehke liiga suuri vorste.

Märkus: täitmine kulgeb ladusamalt kahekesi töötades. Üks täitjatest lisab täitemassi seadmesse ja teine täidab soolikad vorstiks.

Vormige vorstid nii pikkadeks, kui te seda soovite, pigistades ja keerates vajalikul hetkel soolikat.

Selleks, et valmivad vorstid oleks tõepoolest laitmatu kvaliteediga, vältige õhu sattumist täitmise käigus soolikasse ja vormige vorstid umbes 10 kuni 15 cm pikkusteks (eraldage vorstikesed teineteisest soolikasse vastavaid sõlmi õetehes).

RETSEPTID

NB: Suuremat võimsust nõudvate retseptide puhul ei tohi seadet kasutada korraga enam kui 20 sekundit.

Näidisretsept (keskmise suurusega avadega 4,7 mm A4 võre):

KIBBE BI LABAN

(kibbé-kuklid jogurtiga)

Retsept 6 inimesele – valmistusaeg: 1 h ooteaega: 1 h külmkapis

Kibbé-taigna koostisained:

600 g liha – 300 g bulgurjahu (purustatud nisu) – soola

Kastme koostisained:

1 kg jogurtit – 1 kimp koriandrit – 4 küüslaugu küünt – 3 supilusikatäit maisitärklis – soola, pipart

1. Lõigake liha neljaks tükiks. Paigaldage hakklihamasinale 4,7 mm võre. Ajage liha koos bulguriga läbi hakklihamasina. Lisage sool ja laske saadud segul üks tund jahedas seista.
2. Kibbé-kuklite vormimiseks: paigaldage hakklihamasinale kebbe-tarvik. Võtke tainas välja ja moodustage ääri vähese vee abil kinni vajutades kukkel.
3. Kastme valmistamine: peske koriandrikimp, laske sellel majapidamispaperil nõrguda ja eemaldage lehed. Koorige ja purustage küüslauk. Kuumutage küüslauk ja koriander praepannil madalal tulel umbes üks kuni kaks minutit. Asetage kõrvale.
4. Segage kokku jogurt ja maisitärklis, seejärel lisage sool ja pipar. Valage saadud segu läbi peenesilmalise kurna kastrulisse. Kuumutage kuni keemiseni, seejärel alandage kuumust. Keetke segades madalal tulel, vältimaks jogurti põhjakõrbemist.

5. Lisage küüslauk ja koriander. Keetke kibbé-kukleid 10 minutit.

Variatsioon: Samuti võib kukleid valmistada täidisega (sibula ja hakklihaseguga, mida on eelnevalt õlis koos männiseemnetega praetud).

LIHATASKUD

Retsept 4 inimesele – valmistusaeg: 40 min. Küpsemisaeg: 35 min.

Toiduained:

250 g lehttainast – 350 g veiseliha 1 sibul – 2 õmuna – paprika – kaneel ja jahvatatud ingver – petersell – koriander – harakputk – suhkur – 60 g võid – oliiviõli.

1. Paigaldage hakklihmasinale 4,7 mm võre. Lõigake sibul kaheksaks ja ajage see läbi hakklihamasina. Kuumutage 4 supilusikatäit oliiviõli wok-pannil ja lisage sibul. Kuumutage madalal tulel ilma pruunistamata. Asetage kõrvale.
2. Ajage veiseõli läbi hakklihamasina. Pruunistage hakkliha sibulaga madalal tulel 10 minutit. Pange kõrvale.
3. Ajage maitsetaimed läbi hakklihamasina. Seejärel kallake need soola, pipra, poole teelusikatäie paprika, näpuotsatäie ingveri ja teelusikatäie kaneeliga wok-pannile.
4. Seejärel lisage lahtiklopitud õmunad, segage ja lõpetage küpsetamine.
5. Laotage laiali õhuke kiht lehttainast. Lõigake 10 cm servapikkusega ruudud. Määrige servad seestpoolt võiga.
6. Pange igale ruudule väike lusikatäis hakkliha. Rullige ruudud, vajutades ääred kinni.
7. Küpsetage taskuid keevas õlis. Kui taskud on küpsenud, laske neil mõnda aega majapidamispaperil taheneda. Riputage taskutele suhkrut ja kaneeli peale. Serveerige kuumalt.

Variatsioon:

Paigaldage hakklihmasinale 4,7 mm võre. Lõigake sibul kaheksaks. Hakkige veidi liha, ajage sibul läbi hakklihamasina.

Lisage veel veidi liha, seejärel maitsetaimed ja lõpetuseks ülejäänud liha.

Kloppige õmunad lahti ja lisage soola, pipra, poole teelusikatäie paprika, näpuotsatäie ingveri ja teelusikatäie kaneeliga segu hakklihale. Segage kõik läbi. Toimige, nagu seda on kirjeldatud punktides 5 kuni 7.

PIRUKAD

(kalapirukad)

Retsept 4 inimesele – valmistusaeg: 25 min. Küpsemisaeg: 10 – 15 min.

Toiduained:

250 g lehttainast – 300 g küpsetatud kala või suitsulõhet – 2 kõvaks keedetud muna – 1 kimp tilli – 2 sibulat – 100 g soolast võid väikeste kuubikutena – õli

1. Paigaldage hakklihmasinale 4,7 mm võre. Lõigake sibulat kaheksaks ja ajage need läbi hakklihamasina. Küpsetage need madalal tulel wok-pannil kerges õlis ette. Pange kõrvale.

2. Tehke veidi kalahakkliha, seejärel lisage sinna praetud sibul, või, till ja lõpuks ülejäänud kala.
3. Rullige laiali õhuke kiht lehttainast, lõigake see klaasi või kruusi abil (suuremateks või väiksemateks) sõõrideks.
4. Soojendage ahi 210 °C-ni (temperatuurinäidik 6).
5. Asetage igale taigasõõrile veidi hakkliha ja suruge taigaservad kokku.
6. Küpsetage ahjus 10 kuni 15 minutit kuni kuldpruuniks.

VEISEĒLIHA PALLID

Retsept 4 inimesele – valmistusaeg 20 min. Küpsemisaeg: 10 – 15 min.

Toiduained:

1 kg veise æliha – 1 sibul – 1 küuslauguküüs – 2 piimas leotatud leivaviilu – 2 æmuna – 1 kartul – jahu – sool, pipar.

1. Selle retsepti tarvis valige väherasvane loomaæliha tükk. Laske liha koos saaviiludega läbi hakklihamasina.
2. Viilutage sibul ja riivige küuslaug ja kartul.
3. Segage hakkliha saia, viilutatud sibula, küuslaugu ning kartuliga.
4. Lisage saadud segule æmunad, jahvatatud must pipar ja sool ning vormige lihapallid.
5. Veeretage lihapalle jahus ja küpsetage fritüüris.

AHJUS KÛPSETATUD KARTULIVORM

Retsept 4 inimesele – valmistusaeg 30 min. Küpsemisaeg: 45 min.

Toiduained:

400 g hakkliha – 1 kg kartuleid – 2 æmuna – 2 klaasi piima – 1 küuslauguküüs – 1,5 supilusikatäit võid – 2 supilusikatäit õli – sool, pipar.

1. Koorige, peske ja kuivatage kartulid. Viilutage kartulid.
2. Ajage veiseæliha hakklihamasinast läbi ja praadige hakkliha õlis viis minutit.
3. Hõõruge vormi seest küuslauguga, seejärel määrige võitükiga.
4. Asetage vormi kihiti teineteise peale 2/3 kartulitest ja hakkliha, lisage soola ja pipart, seejärel pange vormi ülejäänud kartulid.
5. Kloppige æmunad piimaga segamini ja valage saadud segu kartulitele. Lisage ülejäänud või. Küpsetage ahjus keskmisel temperatuuri 45 minutit.

PUHASTAMINE

- Ühendage seade alati enne mootoriploki H puhastamist vooluvõrgust lahti.
- Ärge laske mootoriploki märjaks saada ega kastke seda vette. Mootoriploki puhastamiseks kasutage niisket lappi. Kuivatage seade hoolikalt.

Liha hakkimistarvik:

- Vabastage tarvik vajutades nupule **E**. Pöörake hakkimistarvikut **A** paremale ja tõmmake enda poole, et ühendada see mootori **H** küljest lahti.
- Hakkimistarviku **A** lahtiühendamiseks eemaldage liha sisselükkamisseade **C** ja alus **B**, kruvige lahti mutter **A5**, eemaldage võre **A4**, löiketera **A3** ja kruvi **A2**.
- **Käsitsege löikeseadmeid ettevaatlikult.**
- Peske kõik detailid sooja seebiveega, loputage ja kuivatage hoolikalt.
- **Ärge peske hakkimistarvikut A (täpsemalt korpust A1, kruvi A2, mutrit A5, löiketera A3 ja võresid A4) nõudepesumasinas.**

Kõik ülejäänud tarvikud võib pesta nõudepesumasinas.

KORRASTAMINE

Võred, löiketera, kruvi suunaja, kebbe ja vorsti valmistamise tarvikud (**I1, I2, J** et **L**) võib panna hoiule seadme tagaosasse (tarvikute hoiukohta **D**).

MIDA TEHA TÕRGETE ESINEMISEL SEADME TÖÖS?

Kontrollige ühendust vooluvõrguga.

Juhul kui seade ikka ei käivitu, pöörduge ametlikku teenindusse Moulinexi teenindused (loetelu hooldusraamatus).

UTILISEERIMISELE KUULUVAD ELEKTRI- VÕI ELEKTROONIKASEADMED

Üheskoos keskkonda säästes!



Teie seade sisaldab paljusid taaskasutatavaid ja ümbertöödeldavaid materjale.



Viige jäätmed kogumispunkti või selle puudumisel volitatud hoolduskeskusesse, kus teie seade ümbertöödeldakse.

Paldies, ka izvēlējaties ierīci no „Moulinex” klāsta.

APRAKSTS

A Noņemams gaļas maļamās mašīnas uzgalis

A1 Alumīnija korpuss

A2 Vītne

A3 Pašuzasinošs nerūsējošā tērauda asmens

A4 Restītes

A4a Restītes ar nelielām atverēm (2,4 mm vai 3 mm) (*atkarībā no modeļa*) ļoti smalkai malšanai

A4b Restītes ar vidēja lieluma atverēm (4,7 mm) smalkai malšanai

A4c Restītes ar lielām atverēm (8 mm vai 7,5 mm) (*atkarībā no modeļa*) rupjai malšanai

A5 Alumīnija uzgrieznis

B Noņemams alumīnija trauks

C Gaļas spiede

D Piederumu uzglabāšanas nodalījums

E Gaļas maļamās mašīnas uzgaļa atbrīvošanas poga

F Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš (0–1)

G Taustiņš „Reverse” (nekavējoties uzsāk atpakaļgaitu)

H Motora bloks

I KEBBE piederums

I1 Griešanas uzgalis

I2 Gredzens

J Vītnes centrētājs

K Cepumu forma (*atkarībā no modeļa*)

K1 Balsts

K2 Veidne

L Desu uzpildes uzgalis

Pirms ierīces pirmās izmantošanas rūpīgi izlasiet lietošanas norādījumus. Jebkura izmantošana, kas neatbilst lietošanas norādījumiem, atbrīvo „Moulinex” no jebkādas atbildības.

- Šo ierīci aizliegts izmantot personām ar nepietiekamām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām (bērnus ieskaitot) vai arī personām ar nepietiekamu pieredzi vai zināšanām, ja persona, kura atbildīga par viņu drošību, nav tās iepazīstinājusi ar ierīces lietošanu un nav iemācījusi šo ierīci lietot.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci.
- Pārļiecinieties, vai ierīces spriegums atbilst jūsu elektrotīklam.
- **To neņemot vērā, tiek zaudēta garantija.**
- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai, gatavojot ēdienu mājsaimniecībā un telpās, un tai ir nepieciešama uzraudzība.
- Lietojiet ierīci uz gludas, tīras un sausas virsmas.
- Neļaujiet gariem matiem, šallei vai kaklasaitei nokarāties virs piederumiem, kas darbojas.
- Atslēdziet ierīci no strāvas, tiklīdz to vairs neizmantojat, tīrīšanas laikā un tad, kad uzstādāt vai noņemat piederumus.
- Nelietojiet ierīci, ja tā darbojas nepareizi vai ir bojāta. Šādā gadījumā vērsieties sertificētā „Moulinex” servisa centrā (to saraksts pievienots).
- Jebkādas darbības, kas nav parastā tīrīšana vai apkope, ko veic klients, jāveic sertificētam „Moulinex” servisa centram.
- Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts tās vads. Lai neizraisītu apdraudējumu, uzticiet tā maiņu sertificētam „Moulinex” servisa centram (to saraksts pievienots).
- Ne ierīci, ne kontaktdakšu, ne vadu nelieciet ūdenī vai citā šķīdumā.
- Neatstājiet elektrības vadu bērniem pieejamā vietā.
- Vads nedrīkst pieskarties ierīces karstajām daļām, siltuma avotiem un asām malām vai atrasties to tuvumā.
- Lai ievērotu drošību, izmantojiet vienīgi „Moulinex” piederumus un papildu detaļas, kas piemērotas ierīcei.
- Nelietojiet ierīci ilgāk par 14 minūtēm.
- Drošības nolūkā šis izstrādājums atbilst piemērojamiem standartiem un noteikumiem:
 - Zemsprieguma direktīva;
 - elektromagnētiskā savienojamība;
 - vide;
 - materiāli, kas atrodas saskarē ar ēdienu.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Visus piederumus nomazgājiet ziepjūdenī. Uzreiz noskalojiet un rūpīgi noslaukiet tos.

Restītēm un asmenim jābūt ieeļļotiem. Iesmērējiet tos ar eļļu.

Ja restītes nav ieeļļotas, nedarbiniet ierīci brīvgtaitā.

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS UZGALIS (A):

Gaļas maļamās mašīnas uzgaļa uzstādīšana (1.1. un 1.2. shēma):

Satveriet korpusu **A1** aiz padeves caurules un novietojiet ar lielāko atveri augšup. Tad ievietojiet vītņi **A2** (ar garo asi pa priekšu) korpusā **A1**.

Uzlieciet nerūsējošā tērauda asmeni **A3** uz vītnes īsās ass **A2**, ar asajām malām uz āru. Izvēlieties restītes un novietojiet tās uz asmens **A3**, tā, lai izcilnis atbilstu iedobei uz korpusa **A1**.

Stingri uzskrūvējiet uzgriezni (nenobloķējot) **A5**.

Gaļas maļamās mašīnas uzgaļa novietošana uz ierīces (2. shēma):

no motora bloka **H**, kas atslēgts no stāvas, priekšpusē uzlieciet gaļas maļamās mašīnas uzgali tā, lai padeves caurule būtu noliekta uz labo pusi. Panāciet, lai divi gaļas maļamās mašīnas uzgaļa izciļņi saskanētu ar divām iedobēm uz motora bloka.

Nostipriniet gaļas maļamās mašīnas uzgali uz motora bloka **H** un grieziet padeves cauruli uz kreiso pusi, līdz tā apstājas (padeves caurulei jāatrodas vertikāli).

Novietojiet noņemamo trauku **B** uz gaļas maļamās mašīnas uzgaļa padeves caurules. Pieslēdziet ierīci strāvai. Tā ir gatava darbam.

Lietošana:

sagatavojiet visus maļamos produktus, izņemot kaulus, skrimšļus un cīpslas. Sagrieziet gaļu gabalos (aptuveni 2 cm X 2 cm). Zem gaļas maļamās mašīnas uzgaļa novietojiet trauku. Lai iedarbinātu ierīci, ieslēgšanas/izslēgšanas pogu **F** ieslēdziet pozīcijā "I".

Novietojiet gaļas gabaliņus traukā **B** un vienu pēc otra virziet tos padeves caurulē, izmantojot spiedi **C**.

Nekad nespiediet tos padeves caurulē ar pirkstiem vai citiem piederumiem.

Lai sagatavotu Kebbe vai Kefta mīklu, gaļu maļamajā mašīnā ievietojiet divas trīs reizes, līdz iegūstat vēlamo konsistenci.

Padoms:

darbības beigās varat ievietot vairākus maizes gabalus, lai dabūtu arī visu samalto gaļu.

Ko darīt aizsprostojuma gadījumā? (3. shēma)

Apturiet ierīci, ieslēgšanas/izslēgšanas pogu **F** novietojot „0” pozīcijā.

Uz dažām sekundēm piespiediet pogu „Reverse” **G** , lai atbrīvotu iesprūdušos produktus.

Lai turpinātu malšanu, ieslēgšanas/izslēgšanas pogu **F** ieslēdziet pozīcijā „1” .

Svarīgi: sagaidiet, līdz ierīce pilnībā apstājas, pirms spiežat ieslēgšanas pogu „Ieslēgt” **F** vai atpakaļgaitas pogu „Reverse “ **G**.

KEBBE PIEDERUMS (I)

Uzstādīšana (4. shēma):

levietojiet vītņi **A2** gaļas maļamās mašīnas uzgaļa korpusā **A1**. Ievietojiet griešanas uzgali **I1** tā, lai izcilnis atbilstu iedobei uz korpusa **A1** . Novietojiet gredzenu **I2** uz griešanas uzgaļa un līdz galam uzskrūvējiet uzgriezni **A5**. Šādi saliktu uzgali novietojiet uz motora bloka **H**.

Piezīme: šo piederumu izmanto bez restītēm un bez asmens.

PIEDERUMS CEPUMU GATAVOŠANAI (K) (atkarībā no modeļa)

Uzstādīšana (5. shēma):

levietojiet vītņi **A2** gaļas maļamās mašīnas uzgaļa korpusā **A1** Ievietojiet vītnes centrētāju **J** tā, lai izcilnis atbilstu iedobei uz korpusa **A1**. Ievietojiet veidni **K2** balstā **K1** un novietojiet visu uz vītnes centrētāja **J** Līdz galam pieskrūvējiet uzgriezni **A5** (nenobloķējot to) pie korpusa **A1** . Šādi saliktu uzgali novietojiet uz motora bloka **H**.

Piezīme: šo piederumu izmanto bez restītēm un bez asmens.

Gatavošanas laikā vītnes centrētājs palīdz noturēt vītņi vienā pozīcijā.

Lietošana:

Mīklas gatavošana. Labākos rezultātus jūs gūsiet ar nedaudz mīkstu mīklu. Izvēlieties zīmējumu, ievietojot izvēlētās formas veidni. Ievietojiet tik daudz mīklas, cik daudz cepumu vēlaties iegūt.

DESU UZPILDES UZGALIS (L)

Šis piederums, kas piemērojams gaļas maļamās mašīnas uzgalim, ļauj pagatavot dažāda veida desas, kurām garšvielas pievienotas pēc Jūsu gaumes.

Uzstādīšana (6. shēma):

Ievietojiet vītņi **A2** gaļas maļamās mašīnas uzgaļa korpusā **A1**.

Ievietojiet vītnes centrētāju **J**, pielāgojot izcilni iedobei uz korpusa **A1**.

Tad uzlieciet uzgali **L**, uzgriezni **A5** un pieskrūvējiet līdz galam. Šādi saliktu gaļas maļamās mašīnas uzgali novietojiet uz motora bloka **H**.

Lietošana

Svarīgi: šo piederumu izmanto tikai tad, kad gaļa ir samalta, tai pievienotas garšvielas un tā ir kārtīgi samaisīta.

Kad desas āda ir izmērcēta siltā ūdenī, lai tā būtu elastīga, uzmauciet to uz uzgaļa **L** brīvus atstājot aptuveni 5 cm.

Ievietojiet malto gaļu gaļas maļamās mašīnas uzgaļa **A** padeves caurulē **A1**, iedarbiniet to un spiediet ar spiedi **C**, lai malto galu novirzītu līdz pašam uzgaļa galam. Apturiet ierīci.

No atlikušajiem 5 cm desu ādas uztaisiet mezglu. Uzlieciet mezglu uz uzgaļa gala, lai desas ādā nepaliktu gaiss.

No jauna iedarbiniet ierīci un turpiniet pievienot malto gaļu. Uzpildes laikā nepārtraukti uzraugiet desas ādu. Lai desas āda pārmērīgi nenostieptos, netaisiet pārāk resnas desas.

Piezīme: šo darbu vieglāk veikt divatā, viens uzpilda malto gaļu, otrs uzrauga, kā piepildās desas āda.

Nosakiet desu vēlamu garumu, ik pa brīdim nosprostojot un pagriežot desas ādu. Lai iegūtu kvalitatīvu desu, pārlicinieties, lai uzpildes laikā tajā neiekļūtu gaiss, un veidojiet no 10 cm līdz 15 cm garas desas (atdaliel desas, ar striķi iesienot mezglu)

N. B.: Receptēm, kur ir noteikta lielāka jauda, ierīces lietošanas ilgums nedrīkst pārsniegt 20 sekundes.

Receptes piemērs (ar restītēm ar vidēja lieluma atverēm 4,7 mm A4b):

KIBBE BI LABAN

(Kibbe bumbiņas ar jogurtu)

Sešām personām – sagatavošana: Atpūtināšana 1 h: 1 h ledusskapī

Sastāvdaļas kibbe mīklai:

600 g gaļas – 300 g saberztu kviešu – sāls

Sastāvdaļas mērcei:

1 kg jogurta – 1 koriandra saišķītis – 4 ķiploka daiviņas – 3 ēdamkarotes kukurūzas miltu – sāls, pipari

1. Sagrieziet gaļu četros gabalos. Ievietojiet gaļas maļamajā mašīnā 4,7 mm restītes. Samaliet gaļu, pievienojot saberztos kviešus. Pievienojiet sāli un uz vienu stundu atstājiet mīklu vēsumā.
2. Lai veidotu kibbe bumbiņas: aprīkojiet gaļas maļamo mašīnu ar KIBBE piederumu. Ielieciet mīklu un veidojiet bumbiņu, galus apstrādājot ar nelielu daudzumu ūdens.
3. Mērces pagatavošanai: nomazgājiet koriandra saišķīti, nosusiniet to absorbējošā papīrā un noplēšiet lapiņas. Notīriet ķiploku un saspaidiet to. Vienu līdz divas minūtes uz lēnas uguns aprūnīniet ķiploku un koriandru. Nolieciet malā.
4. Sakuliet kopā jogurtu ar kukurūzas miltiem, pievienojiet sāli un piparus. Caur smalku sietiņu visu ielejiet kastrolī. Uzvāriet maisījumu un nogrieziet nelielu uguni. Uzraugiet vārīšanos, ik pa brīdim apmaisot, lai jogurts nepiedegtu.
5. Pievienojiet ķiploku un koriandru. Kibee bumbiņas metiet verdošā ūdeni un vāriet 10 minūtes.

Variants: Jūs bumbiņas varat arī pildīt (ar sīpolu un maltās gaļas maisījumu, kas iepriekš aprūnīnāts nelielā eļļas daudzumā ar dažām Libānas priedes sēklām).

SAMOSAS

Četrām personām – sagatavošana: 40 min. Gatavošanas laiks: 35 min.

Sastāvdaļas:

250 g kārtainās mīklas – 350 g liellopu gaļas – 1 sīpols – 2 olas – paprika – malts kanēlis un ingvers – pētersīļi – koriandrš – kārvele – cukurs – 60 g sviesta – olīveļļa.

1. Ievietojiet gaļas maļamajā mašīnā 4,7 mm restītes. Sagrieziet sīpolu astoņās daļās un ievietojiet gaļas maļamajā mašīnā. Pannā uzsildiet četras ēdamkarotes eļļas un pievienojiet sīpolu. Sutiniet uz lēnas uguns, bet neļaujiet apcepties. Nolieciet malā.
2. Samaliet liellopa gaļu. 10 minūtes apbrūniniet uz lēnas uguns kopā ar sīpoliem. Atstājiet.
3. Gaļas maļamajā mašīnā ielieciet zaļumus. Pēc tam lieciet pannā kopā ar sāli un pipariem, pus tējkaroti paprikas, šķipsniņu ingvera un vienu karotīti kanēļa.
4. Pēc tam pievienojiet sakultas olas samaisiet un nogrieziet uguni.
5. Plāni izrullējiet kārtaino mīklu. Sagrieziet kvadrātiņos ar 10 cm garām malām. Apsmērējiet malas ar sviestu.
6. Uz katra kvadrātiņa ar karoti uzlieciet mazliet pildījuma. Pārlokiet tos, sastiprinot malas.
7. Vāriet samosas verdošā eļļā. Kad tie ir gatavi, uz brīdi atstājiet uz absorbējoša papīra. Apkaisiet tos ar cukuru un kanēli. Pasniedziet ļoti karstus.

Variants:

Ievietojiet gaļas maļamajā mašīnā 4,7 mm restītes. Sagrieziet sīpolu astoņās daļās. Samaliet nedaudz gaļas un ievietojiet sīpolu gaļas maļamajā mašīnā. Ielieciet vēl nedaudz gaļas, tad zaļumus un pārējo gaļu. Sakuliet olas, un pievienojiet tās maisījumam kopā ar sāli un pipariem, pus tējkaroti paprikas, šķipsniņu ingvera un vienu karotīti kanēļa. Visu samaisiet. Vēlreiz veiciet 5. līdz 7. soli.

PIROJKI

(mazie zivju pīrādžiņi)

Četrām personām – sagatavošana: 25 min. Gatavošanas laiks: 10–15 min.

Sastāvdaļas:

250 g kārtainās mīklas – 300 g vārītas/ceptas zivs vai kūpināta laša – 2 cieti vārītas

olas – 1 diļļu saišķītis – 2 sīpoli – 100 g sālīta sviesta, mazos kubciņos– eļļa

1. Ievietojiet gaļas maļamajā mašīnā 4,7 mm restītes. Sagrieziet sīpolus astoņās daļās un lieciet gaļas maļamajā mašīnā. Apbrūniniet tos uz lēnas uguns nelielā eļļas daudzumā. Atstājiet.
2. Samaliet nedaudz zivs, tad ielieciet apceptos sīpolus, sviestu, dilles un tad pārējo zivi.
3. Plāni izrullējiet kārtaino mīklu un ar glāzi vai kausu izgrieziet (lielākus vai mazākus) aplūsus.
4. Uzkarstējiet krāsni līdz 210°C temperatūrai.
5. Uz katra aplīša uzlieciet nedaudz pildījuma un pārlokiet mīklu, nostiprinot malas.
6. 10 līdz 15 minūtes cepiet krāsnī zeltaini brūnus.

LIELLOPU GAĻAS BUMBIŅAS □

Četrām personām – sagatavošana 20 min. Gatavošanas laiks: 10–15 min.

Sastāvdaļas:

1 kg liellopu gaļas – 1 sīpols – 1 ķiploka daiviņa – 2 pienā izmērcētas rupjmaizes šķēles – 2 olas – 1 kartupelis – milti – sāls, pipari.

1. Šai receptei izvēlieties liellopa gaļas gabalu ar zemu tauku saturu. Samaliet gaļu gaļas maļamajā mašīnā kopā ar maizes šķēlēm.
2. Sasmalciniet sīpolu un sarīvējiet ķiploku un kartupeli.
3. Samaisiet malto gaļu ar maizi, sagriezto sīpolu, ķiploku un kartupeli.
4. Pievienojiet maisījumam olas, maltus melnos piparus un sāli un veidojiet bumbiņas.
5. Apviļājiet bumbiņas miltos un cepiet eļļā.

KRĀSNĪ GATAVOTS KARTUPEĻU PUDIŅŠ

Četrām personām – sagatavošana 30 min. Gatavošanas laiks: 45 min.

Sastāvdaļas:

400 g maltas gaļas – 1 kg kartupeļu – 2 olas – 2 glāzes piena – 1 ķiploka daiviņa – 1,5 ēdamkarotes sviesta – 2 ēdamkarotes eļļas – sāls, pipari.

1. Notīriet, nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus. Sagrieziet kartupeļus ripiņās.
2. Samaliet liellopa gaļu gaļas maļamajā mašīnā un piecas minūtes cepiet malto gaļu uz pannas eļļā.

3. Ierīvējiet trauka iekšpusi ar ķīploklu un tad ietaukojiet ar daļu sviesta.
4. Lieciet kārtās 2/3 kartupeļu un maltās gaļas, uzberiet sāli, piparus un tad uzklājiet atlikušos kartupeļus.
5. Sakuliet olas ar siltu pienu un pārlejiet maisījumu kartupeļiem. Pievienojiet atlikušo sviestu. Cepiet krāsnī 45 minūtes vidējā temperatūrā.

TĪRĪŠANA

- **Pirms motora bloka H tīrīšanas vienmēr atslēdziet ierīci no strāvas.**
- Negremdējiet motora bloku ūdenī, nelejiet tam virsū ūdeni. Notīriet motora bloku ar mitru lupatiņu. Rūpīgi nosusiniet.

Gaļas maļamās mašīnas piederumi:

- Atbrīvojiet uzgali, piespiežot pogu E.
- Pagrieziet gaļas maļamās mašīnas uzgali A pa labi un velciet uz savu pusi, lai atvienotu to no motora bloka H.
- Lai izjauktu gaļas maļamās mašīnas uzgali A, izņemiet spiedi C un noņemiet trauku B, atskrūvējiet uzgriezni A5, izņemiet restītes A4, asmeni A3 un vītņi A2.
- **Ar asajām detaļām rīkojieties ļoti piesardzīgi.**
- Visas detaļas nomazgājiet karstā ziepjūdenī, rūpīgi noskalojiet un noslaukiet.
- **Gaļas maļamās mašīnas uzgali A (tas ir korpusu A1, vītņi A2, uzgriezni A5, asmeni A3 un restītes A4) nemazgājiet trauku mašīnā.**

Visus pārējos piederumus var mazgāt trauku mašīnā.

GLABĀŠANA

Restītes, asmeni, vītņes centrētāju, KEBBE un desu piederumus (I1, I2, J un L) var glabāt ierīces aizmugurē (piederumu uzglabāšanas nodalījumā D).

KO DARĪT, JA JŪSU IERĪCE NEDARBOJAS?

Pārbaudiet, vai tā ir pieslēgta strāvai.

Ja ierīce joprojām nedarbojas, vērsieties sertificētā „Moulinex” servisa centrā (to saraksts pievienots).

ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO PRODUKTU UTILIZĀCIJA

Veicināsim apkārtējās vides aizsardzību!



i Ierīce sastāv no daudziem materiāliem, kurus iespējams atkārtoti izmantot vai pārstrādāt.

↻ Nododiet ierīci apstrādei savākšanas vietā vai sertificētā servisa centrā.

Dėkojame, kad pasirinkote „Moulinex“ prietaisą.

APRAŠYMAS

A Nuimama smulkintuvo galvutė

A1 Aliuminio korpusas

A2 Varžtas

A3 Savaime pasigalandantis nerūdijančio plieno peilis

A4 Grotelės

A4a Grotelės su smulkiomis skylėmis (2,4 mm arba 3 mm)
(*priklausomai nuo modelio*) labai smulkiam pjaustymui

A4b Grotelės su vidutinio dydžio angomis (4,7 mm) smulkinimui
mažais gabalėliais

A4c Grotelės su stambiomis skylėmis (8 mm arba 7,5 mm)
(*priklausomai nuo modelio*) stambiam pjaustymui

A5 Aliuminio veržlė

B Nuimamas aliuminio padėklas

C Stūmiklis mėsai

D Priedų sudėjimo gaubtas

E Smulkintuvo galvutės atfiksavimo mygtukas

F Įjungimo / išjungimo mygtukas (0–1)

G Mygtukas „Reversas“ (momentinė atbulinė eiga)

H Variklio skyrius

I Priedas KEBBE

I1 Tinklinis antgalis

I2 Žiedas

J Varžto centravimo įtaisas

K Antgalis sausainiams (*priklausomai nuo modelio*)

K1 Laikiklis

K2 Forma

L Piltuvėlis dešroms

SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją: jei aparatas naudojamas ne pagal instrukcijas, „Moulinex“ neatsako už jokią žalą.

- Asmenys (taip pat ir vaikai), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės ribotos bei nepatyrę ar nesąmoningi asmenys negali naudotis šiuo aparatu, jei jų neprižiūri asmuo, atsakingas už šių asmenų saugumą, priežiūrą ar jie iš anksto nėra gavę instrukcijų dėl prietaiso naudojimo.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su aparatu.
- Patikrinkite, ar aparato maitinimo įtampa atitinka jūsų elektros tinklo įtampą.
- **Prijungus prie netinkamo tinklo garantija nebegalioja.**
- Šis aparatas yra skirtas tik naudoti buityje maisto ruošimui, patalpų viduje ir užtikrinus priežiūrą.
- Naudokite aparatą ant lygaus, švaraus ir sauso paviršiaus.
- Ilgi plaukai, šalikai arba kaklaraiščiai niekada neturi kaboti virš vieš veikiančių priedų.
- Atjunkite aparatą, kai tik juo nebesinaudosite, kai jį valote arba montuojate ar išimate priedus.
- Jei aparatas neveikia tinkamai arba buvo sugadintas, jo nebenaudokite. Tokiu atveju kreipkitės į patvirtintas „Moulinex“ remonto dirbtuves (žr. sąrašą aptarnavimo knygelėje).
- Bet kokie aptarnavimo darbai, išskyrus valymą ir įprastus priežiūros darbus, kuriuos atlieka klientas, turi būti atlikti patvirtintose „Moulinex“ remonto dirbtuvėse.
- Jei laidas pažeistas, aparatu nesinaudokite. Siekiant išvengti pavojaus, jie turi būti pakeisti „Moulinex“ patvirtintose remonto dirbtuvėse (žr. sąrašą aptarnavimo knygelėje).
- Nenardinkite aparato, maitinimo laido arba kištuko į vandenį ar bet kokį kitą skystį.
- Maitinimo laidas neturi būti vaikams pasiekiamoje vietoje.
- Maitinimo laidas niekada neturi būti šalia įkaitusių dalių, šilumos šaltinio arba su jais liestis arba ant aštraus kampo.
- Savo pačių saugumui naudokite tik „Moulinex“ priedus ir atsargines dalis, pritaikytas šiam aparatui.
- Nenaudokite šio aparato ilgiau kaip 14 min.
- Jūsų saugumui šis aparatas atitinka taikomas normas ir teisės aktus:
 - žemųjų įtampų direktyvą,
 - elektromagnetinio suderinamumo,
 - aplinkosaugos,
 - su maisto produktais besiliečiančių medžiagų.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Nuplaukite visus priedus muilinu vandeniu. Praskalaukite ir tuoj pat kruopščiai nušluostykite.

Grotelės ir peilis turi likti padengti riebalų sluoksniu. Pamirkykite juos aliejumi.

Neleiskite šiam aparatui veikti tuščiaja eiga, jei grotelės nesuteptos.

PARUOŠIMAS NAUDOTI

SMULKINTUVO GALVUTĖ (A):

Smulkintuvo galvutės montavimas (schemos 1.1 ir 1.2):

Suimkite korpusą **A1** už kamino, nustatydami platesnę angą į viršų. Po to įstatykite varžtą **A2** (iš pradžių įkišdami ilgąją ašį) į korpusą **A1**.

Užmaukite nerūdijančio plieno peilį **A3** ant trumposios ašies, kuri išlenda už varžto **A2**, nustatydami pjaunančius kraštus į išorę. Uždėkite pasirinktas groteles ant peilio **A3** taip, kad iškyša sutaptų su įranta korpusė **A1**. Užveržkite iki galo (neužblokuodami) veržlę **A5**.

Smulkintuvo galvutės uždėjimas ant aparato (2 schema):

Atsistoję priešais variklio skyrių **H** (jis turi būti išjungtas), pridėkite smulkintuvo galvutę, palenkę kaminą į dešinę. Sutapdinkite 2 smulkintuvo galvutės smaigus su 2 variklio skyriaus įdubomis.

Įstumkite smulkintuvo galvutę iki galo į variklio skyrių **H** ir po to atstatykite kaminą į kairę iki atramos (kaminas turėtų stovėti vertikaliai).

Įstumkite nuimamą padėklą **B** ant smulkintuvo galvutės kamino. Įjunkite aparatą, jis parengtas naudoti.

Naudojimas:

Paruoškite visą smulkinamų maisto produktų kiekį, pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles.

Supjaustykite mėsą gabalėliais (maždaug 2 X 2 cm). Po smulkintuvo galvute padėkite indą. Norėdami įjungti aparatą paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **F** į padėtį „I“.

Sudėkite mėsos gabalėlius ant padėklo **B** ir įstumkite juos po vieną į kaminą stūmikliu **C**.

Niekada nestumkite į kaminą pirštais ar kitu įrankiu.

Norėdami pagaminti ploną tešlą „Kebbe“ arba „Kefta“, smulkinkite mėsą smulkintuvo galvutėje 2–3 kartus, kol gausite pageidaujamą plonumą.

Patarimas:

baigę naudotis galite įberti kelis gabalėlius duonos, kad išstumtumėte visą faršą.

Ką daryti užsikimšus? (3 schema)

Sustabdykite smulkintuvą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką **F** į padėtį „0“.

Po to paspauskite ir palaikykite kelias sekundes mygtuką „Reversas“ **G**, kad būtų pašalinti maisto produktai.

Norėdami tęsti smulkinimą paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **F** į padėtį „I“.

Svarbu: palaukite, kol aparatas visiškai sustos, tik tada įjunkite mygtuką „Įjungimas“ **F** arba „Reversas“ **G**.

PRIEDAS „KEBBE“ (I)**Montavimas (4 schema):**

Įstatykite varžtą **A2** į smulkintuvo galvutės korpusą **A1**. Įstatykite tinklinį antgalį **I1** sutapdindami iškyšą su korpuso **A1** įduba. Uždėkite žiedą **I2** ant tinklinio antgalio, po to iki galo prisukite veržlę **A5**.

Uždėkite tokiu būdu sumontuotą galvutę ant variklio skyriaus **H**.

Pastaba: šis priedas naudojamas be grotelių ir peilio.

PRIEDAS SAUSAINIAMS (K) (priklausomai nuo modelio)**Montavimas (5 schema):**

Įstatykite varžtą **A2** į smulkintuvo galvutės korpusą **A1**. Uždėkite varžto centravimo įtaisą **J** sutapdindami iškyšą su korpuso **A1** įduba. Uždėkite formą **K2** ant atramos **K1** ir sudėkite viską ant varžto centravimo įtaiso **J**. Užveržkite iki galo (neužblokuodami) veržlę **A5** prie korpuso **A1**. Uždėkite tokiu būdu sumontuotą galvutę ant variklio skyriaus **H**.

Pastaba: šis priedas naudojamas be grotelių ir peilio. Varžto centravimo įtaisas leidžia laikyti varžtą reikiamoje padėtyje ruošiant patiekalą.

Naudojimas:

Paruoškite tešlą. Geriausių rezultatų pasieksite, kai tešla bus šiek tiek minkšta.

Pasirinkite piešinį nustatydami rodyklę ties pasirinkta forma. Dėkite tešlą, kol gausite pageidaujamą sausainių kiekį.

PILTUVĖLIS DEŠROMS (L)

Šis priedas, uždedamas ant smulkintuvo galvutės, leis jums paruošti įvairiausių dešrų, kurias galėsite pagardinti prieskoniais pagal savo skonį.

Montavimas (6 schema):

Įstatykite varžtą **A2** į smulkintuvo galvutės korpusą **A1**.

Uždėkite varžto centravimo įtaisą **J** sutapdindami iškyšą su su korpuso **A1** įduba.

Po to uždėkite piltuvėlį **L**, po to veržlę **A5** ir prisukite iki galo. Uždėkite tokiu būdu sumontuotą smulkintuvo galvutę ant variklio skyriaus **H**.

Naudojimas

Svarbu: šį priedą galima naudoti tik prieš tai susmulkinus mėsą, pridėjus prieskonių ir gerai sumaišius ruošiamą masę.

Iš pradžių palikite žarnas mirkti šiltame vandenyje, kad jos atgautų elastingumą, po to užmaukite jas ant piltuvėlio **L**, palikdami išsikišusį 5 cm galą.

Sudėkite faršą į smulkintuvo galvutės **A korpuso kaminą A1**, įjunkite ir spauskite stūmikliu **C**, kol faršas pasieks piltuvėlio galą. Išjunkite aparatą.

Užriškite mazgą ties 5 cm išlindusiu žarnos galu. Vėl įstumkite mazgą į piltuvėlio galą, kad išvengtumėte oro pūslelių žarnoje.

Vėl įjunkite ir toliau dėkite faršą. Stumkite žarną jai pildantis. Siekdami per didelio žarnos įsitempimo, nedarykite per storų dešrelių.

Pastaba: šį darbą lengviau atlikti dviems, vienas tiekia faršą, o kitas laiko pildomą žarną.

Nustatykite pageidaujamą dešrų ilgį laikas nuo laiko suspausdami ir apskudami žarną.

Norint gauti kokybišką dešrą, saugokitės, kad užpildant nepatektų oro ir darykite 10–15 cm ilgio dešras (atskirkite jas virvute ir užmegzdami ja mazgą).

RECEPTAI

Pastaba: ruošiant pagal receptus, kuriems reikalingas didelis galingumas, aparato naudojimo trukmė neturi viršyti 20 s.

Recepto pavyzdys (naudojant groteles su vidutinio dydžio angomis 4,7 mm A4b):

KIBBE BI LABAN

(„kibbé“ kukuliai su jogurtu)

6 asmenims – ruošimo trukmė: 1 val. Laikyti: 1 val. šaldytuve

„kibbé“ tešlos ingredientai:

600 g mėsos – 300 g de „boulgour“ (smulkinti kviečiai) – druska

Ingredientai padažui:

1 kg jogurto – 1 ryšulėlis kalendrų – 4 riekelės česnako – 3 šaukštai kukurūzų miltų – druska, pipirai

1. Perpjaukite mėsą į 4 dalis. Uždėkite ant smulkintuvo 4,7 mm groteles. Sumalkite mėsą berdami „boulgour“ kviečius. Pasūdykite, po to palikite tešlą vėsioje vietoje 1 val.
2. Kaip suformuoti „kibbé“ kukulius: uždėkite ant smulkintuvo priedą „kibbé“. Vėl paminkykite tešlą ir uždarykite kukulį sulipindami galus nedideliu kiekiu vandens.
3. Kaip paruošti padažą: nuplaukite ryšulėlį kalendrų, nusauskinkite sugeriamuoju popieriumi ir nutraukite lapelius. Nulupkite česnaką ir jį sutrinkite. 1-2 minutes apkepinkite česnaką ir kalendrą keptuvėje ant silpnos ugnies. Atidėkite.
4. Suplakite jogurtą ir kukurūzų miltus kartu, po to pasūdykite ir įberkite pipirų. Supilkite viską į puodą pro tankų sietelį. Mišinį užvirinkite, po to sumažinkite ugnį. Stebėkite virimą visą laiką maišydami, kad jogurtas neprisiltų.
5. Įdėkite česnaką ir kalendrą. Apvirkite „kibbé“ kukulius 10 minučių.

Variantas: taip pat galite ruošti kukulius su įdaru (įdėdami svogūno ir maltos mėsos mišinį, iš anksto apkeptą nedideliame kiekyje aliejaus su keliais pušų riešutais).

SAMOSA

4 asmenims – ruošimo trukmė: 40 min. Kepimo trukmė: 35 min.

Ingredientai:

250 g sluoksnuotos tešlos – 350 g jautienos – 1 svogūnas – 2 kiaušiniai – paprika – cinamonas ir imbiero milteliai – petražolės – kalendra – bulis – cukrus – 60 g sviesto – alyvuogių aliejus.

1. Uždėkite ant smulkintuvo 4,7 mm groteles. Supjaustykite svogūną į 8 dalis, po to susmulkinkite smulkintuve. Pašildykite 4 šaukštus alyvuogių aliejaus gilioje keptuvėje, po to sudėkite svogūną. Kepinkite ant silpnos ugnies, saugodami, kad nepagelstų. Atidėkite.
2. Sumalkite jautieną. Skrudinkite ją ant silpnos ugnies su svogūnais 10 minučių. Palikite.
3. Suberkite į smulkintuvą žoleles. Po to sudėkite jas į gilią keptuvę kartu su druska ir pipirais, puse arbatinio šaukštelio paprikos, žiupsneliu imbiero ir mažu šaukšteliu cinamono.
4. Po to įdėkite suplaktus kiaušinius, sumaišykite, po to nutraukite kepimą.
5. Gana plonu sluoksniu paskleiskite sluoksnuotą tešlą. Išpjaukite 10 cm kraštinės dydžio kvadratus. Sutepkite pakraščius sviestu.
6. Įdėkite į kiekvieną kvadratėlį nedidelį šaukštą įdaro. Po to juos susukite, sujungdami kraštus.
7. Kepkite samosa verdančiame aliejuje. Iškepę palikite juos kelioms akimirkoms ant sugeriamojo popieriaus. Užbarstykite cukrumi ir cinamonu. Pateikite labai karštus.

Variantas:

Uždėkite ant smulkintuvo 4,7 mm groteles. Supjaustykite svogūną į 8 dalis. Sumalkite nedidelį kiekį mėsos, suberkite svogūną į smulkintuvą. Įdėkite dar šiek tiek mėsos, po to suberkite žoleles ir galiausiai likusį mėsos kiekį. Suplakite kiaušinius ir įmaišykite juos į faršą su druska ir pipirais, puse arbatinio šaukštelio paprikos, žiupsneliu imbiero ir mažu šaukšteliu cinamono. Viską sumaišykite. Tęskite nuo 5–7 etapų.

PYRAGĖLIAI

(nedideli pyragėliai su žuvimi)

4 asmenims – ruošimo trukmė: 25 min. Kepimo trukmė: 10–15 min.

Ingredientai:

250 g sluoksniuotos tešlos – 300 g keptos žuvies arba rūkytos lašišos – 2 kietai virti kiaušiniai – 1 ryšulėlis krapų – 2 svogūnai – 100 g sūdyto sviesto nedideliais kubeliais – aliejus.

1. Uždėkite ant smulkintuvo 4,7 mm groteles. Supjaustykite svogūnus į 8 dalis ir susmulkinkite smulkintuvu. Pakepinkite ant silpnos ugnies gilioje keptuvėje su nedideliu kiekiu aliejaus. Palikite.
2. Susmulkinkite nedidelį kiekį žuvies, po to sudėkite keptą svogūną, sviesto, krapus ir galiausiai sudėkite likusią žuvį.
3. Gana plonu sluoksniu paskleiskite sluoksniuotą tešlą, stikline arba puodeliu (didesniu ar mažesniu) išpjaukite skritulius.
4. Įkaitinkite orkaitę iki 210 °C (term. 6) temperatūros.
5. Įdėkite į kiekvieną skritulį šiek tiek įdaro ir užlenkite tešlą sulipdydami kraštus.
6. Kepkite orkaitėje nuo 10 iki 15 minučių.

JAUTIENOS KUKULIAI

4 asmenims – ruošimo trukmė 20 min. Kepimo trukmė: 10–15 min.

Ingredientai:

1 kg jautienos – 1 svogūnas – 1 skiltelė česnako – 2 riekės juodos duonos, pamirkytos piene – 2 kiaušiniai – 1 bulvė – miltai – druska, pipirai.

1. Šiam receptui pasirinkite neriebius jautienos gabalėlius. Susmulkinkite mėsą mėsmalėje su duonos riekelėmis.
2. Susmulkinkite svogūną ir sutarkuokite česnaką bei bulvę.
3. Sumaišykite susmulkintą mėsą su duona, supjaustytais svogūnais, česnaku ir bulve.
4. Įmaišykite į faršą kiaušinius, juodus maltus pipirus ir druską, po to suformuokite kukulius.
5. Pavoliokite kukulius miltuose ir iškepkite aliejuje.

BULVIŲ PUDINGAS ORKAITĖJE

4 asmenims – ruošimo trukmė 30 min. Kepimo trukmė: 45 min.

Ingredientai:

400 g mėsos faršo – 1 kg bulvių – 2 kiaušiniai – 2 stiklinės pieno – 1 skiltelė česnako – 1,5 šaukšto sviesto – 2 šaukštai alyvos – druska, pipirai.

1. Nuskusite, nuplaukite ir išdžiovinkite bulves. Supjaustykite bulves griežinėliais.
2. Sudėkite jautieną į mėsmalę ir 5 minutes kepkite sumaltą mėsą keptuvėje ant aliejaus.
3. Patrinkite formos vidinę dalį česnaku, po to iššepkite dalimi sviesto.
4. Sluoksniais vieną po kito sudėkite 2/3 bulvių ir maltos mėsos, pasūdykite, užberkite pipirų, po to sudėkite likusias bulves.
5. Suplakite kiaušinius su šiltu vandeniu ir supilkite šį mišinį ant bulvių. Sudėkite likusį sviestą. Kepkite orkaitėje 45 minutes vidutinėje temperatūroje.

VALYMAS

- Prieš valydami variklio skyrių H visada atjunkite aparatą.
- Nenardinkite variklio skyriaus, neplaukite jo po vandeniu. Valykite variklio skyrių drėgnu skudurėliu. Kruopščiai jį nusauskite.

Mėsmaalės priedai:

- Išblokuokite galvutę paspausdami mygtuką E.
- Pasukite smulkintuvo galvutę A į dešinę ir patraukite į save, kad atjungtumėte nuo variklio skyriaus H.
- Norėdami nuimti smulkintuvo galvutę A nuimkite stūmiklį C ir padėklą B, atsukite veržlę A5, nuimkite groteles A4, peilį A3 ir išsukite varžtą A2.
- **Su pjaunančiomis dalimis elkitės atsargiai.**
- Išplaukite visas dalis šiltame ir muiliname vandenyje, nuskalaukite ir kruopščiai išdžiovinkite.
- **Neplaukite smulkintuvo galvutės A indaplovėje (t. y. korpuso A1, varžto A2, veržlės A5, peilio A3 ir grotelių A4).**

Visus kitus priedus galima plauti indaplovėje.

SUTVARKYMAS

Groteles, peilį, varžto centravimo įtaisą, priedus „Kebbé“ ir dešrelėms (I1, I2, J et L) galima sudėti kitoje aparato pusėje (sudėjimo gaubtas D).

KAŲ DARYTI, JEI APARATAS NEVEIKIA?

Patikrinkite prijungimą.

Jei aparatas vis dar neveikia, kreipkitės į patvirtintas „Moulinex“ remonto dirbtuves (žr. sąrašą aptarnavimo knygelėje).

ELEKTRINIS ARBA ELEKTRONINIS GAMINYS, KURIO GALIOJIMO LAIKAS BAIGĖSI

Mąstykite apie aplinką!






- ⓘ Šiame aparate yra įvairių vertingų arba tinkamų perdirbti medžiagų.
- ➡ Pristatykite jį į surinkimo punktą arba, jei tokio nėra, į patvirtintas remonto dirbtuves perdirbti.

ماذا تفعل إذا لم يعد بإمكانك تشغيل المنتج؟

يُرجى التأكد أولاً من التوصيلات الكهربائية.
هل ما زال المنتج لا يستجيب؟ في هذه الحالة، يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة مولينكس المعتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمات)

نهاية المنتجات الإلكترونية أو الكهربائية

حماية البيئة أولاً !

يحتوي هذا المنتج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها.  
أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة. 

٣. يمسح طبق الفرن من الداخل بالثوم، ثم يُدهن بالزبدة.
٤. يُرتَّب ثلثي كمية البطاطس واللحمة المفرومة في طبقات متتالية. تُتبل، ثم يُضاف إليها الكمية المتبقية من البطاطس.
٥. يُخفق البيض بالحليب الدافئ، ويُسكب المزيج فوق البطاطس. تضاف كمية الزبدة المتبقية. توضع في الفرن لمدة ٤٥ دقيقة في حرارة متوسطة.

التنظيف

- **افصل المنتج دائماً عن التيار الكهربائي قبل عملية تنظيف وحدة المحرك.**
- لا تغمر وحدة المحرك بالماء، ولا تضعها تحت الماء الجاري. تُنظف وحدة المحرك بواسطة قطعة قماش رطبة. ثم تُجفف بعناية.

ملحقات مفرمة اللحم :

- حرر قفل الرأس بالضغط على الزر **E**.
- أدر رأس المفرمة **A** الى ناحية اليمين واسحبه الى ناحيتك لفصله عن وحدة المحرك **H**.
- لتفكيك رأس المفرمة **A**، انزع الدفاش **C** والصينية **B**، فك الصامولة **A5**، انزع الشبكة **A4**، والقطاعة **A3**، والبرغي **A2**.
- يُرجى التعامل مع الأجزاء القاطعة بكل حرص وعناية.
- تُغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون، ثم تُغسل بالماء، وتُجفف بعناية.
- لا تضع رأس المفرمة **A** في جلاية الصحون؛ وهذا ينطبق على الهيكل **A1**، برغي التلقيم **A2**، الصامولة **A5**، القطاعة **A3**، وشبكات فرم اللحم **A4**.

جميع الملحقات الباقية قابلة للتنظيف في جلاية الصحون.

التخزين

شبكات فرم اللحم، القطاعة، برغي التلقيم، ملحقات الكبة والسجق (**J, I2, I1 و L**)، يمكن تخزينها في مؤخرة المنتج (غطاء حجيبة التخزين **D**).

١. تركيب الشبكة ذات القياس ٤,٧ ملم في المفرمة. تُقطع البصلة الى ٨ قطع، ثم تُفْرَم بواسطة رأس المفرمة. تُحْمَر البصلة على نار خفيفة في مقلاة بالقليل من الزيت، وتوضع جانباً.
٢. يُفْرَم القليل من السمك، ثم البصل المطهون، الزبدة و الشبت، وأخيراً ما تبقى من السمك.
٣. تُرَقَّ العجينة لتصبح رقيقة. تُقَطع الى دوائر بواسطة كوب أو وعاء مستدير صغير، حسب الحجم المرغوب.
٤. يُسَخَّن الفرن تمهيداً على درجة ٢١٠ مئوية (العلامة ٦).
٥. يوضع في كل دائرة من العجينة الرقيقة ملعقة صغيرة من الحشو، ثم تُطوى وتُغفل أطرافها.
٦. تُخبز في الفرن لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة، الى أن تصبح ذهبية اللون.

كرات لحم البقر

تكفي ٤ أشخاص - التحضير : ٢٠ دقيقة، وقت الطهي : ١٠-١٥ دقيقة.

المكونات :

- ١ كعج لحم بقر - بصلة واحدة - فص ثوم واحد - شريحتان من الخبز الأسمر مُشَبَّعة بالحبوب - بيضتان - حبة بطاطس واحدة - طحين - ملح ، فلفل.
١. لهذه الوصفة، يجب اختيار قطعة لحم بقر قليلة الدسم، تُلَقَّم اللحم في المفرمة مع شرحات الخبز.
٢. تُفْرَم البصلة ناعماً، ويُبشَّر الثوم والبطاطس.
٣. يُخلط اللحم المفروم مع الخبز، تُقَطع البصلة شرحات، الثوم والبطاطس.
٤. يُضَاف البيض، الفلفل الأسود المطحون والملح، وتُشكَل كرات.
٥. تُدَوَّر الكرات على الطحين ثم تُقلى بالزيت.

بودينغ البطاطس

تكفي ٤ أشخاص - التحضير : ٣٠ دقيقة، وقت الطهي : ٤٥ دقيقة.

المكونات :

- ٤٠٠ جرام لحم مفروم - ١ كعج بطاطس - بيضتان - كوبان من الحليب - فص ثوم - ملعقة ونصف زبدة - ملعقتان كبيرتان زيت - ملح، فلفل.
١. تُنظَّف البطاطس، تُغسل وتُجفف. تُقَطع البطاطس الى شرحات دائرية..
٢. تُفْرَم لحمة البقر بواسطة رأس المفرمة وتُقلى بالزيت في مقلاة لمدة ٥ دقائق.

اختيار آخر : يمكنك أيضاً حشو كرات اللحمة (بمزيج من البصل المفروم واللحمة المفرومة، يُحمّر في قليل من الزيت مع بضعة حبات من الصنوبر).

شطائر بريواتس

تكفي ٤ أشخاص : التحضير : ٤٠ دقيقة، وقت الطهي : ٣٥ دقيقة

المكونات :

- ٢٥٠ جرام عجينة فطائر - ٣٥٠ جرام لحم بقر - بصلة واحدة - بيضتان - فلفل أحمر - قرفة وبودرة الزنجبيل - بقودونس - كزبرة - فلفل حلو - سكر - ٦٠ جرام زبدة - زيت زيتون.
١. تترك الشبكة ذات القياس ٤،٧ ملم في المفرمة. تُقطع البصلة الى ٨ قطع، ثم تُفرم بواسطة رأس المفرمة. تُسخن ٤ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون في مقلاة، يُضاف إليها البصل المفروم. تُترك على نار خفيفة لكي تتحلى ولا تتحمر، وتترك جانباً.
٢. تُفرم لحمة البقر، وتُحمّر على نار خفيفة مع البصل لمدة ١٠ دقائق، وتوضع جانباً.
٣. تُفرم الأعشاب بواسطة رأس المفرمة. ثم تُضاف الى المقلاة مع الملح والفلفل، نصف ملعقة من الفلفل الحلو، رشّة من الزنجبيل وملعقة صغيرة من القرفة.
٤. ثم تُدمج البيضتان المخفوقتان، تُحرك جيداً، وتُرفع عن النار.
٥. تُرقّ العجينة لتصبح رقيقة. تُقطع الى مربعات ١٠ سنتم، تُدهن أطراف المربعات بالزبدة من كل جانب.
٦. يوضع في كل مربع ملعقة كاملة من الحشو. تُلفّ، وتُغفل أطرافها.
٧. تُقلي البريواتس في الزيت المغلي. بعد القلي، تُترك لترتاح قليلاً على ورق المطبخ. تُرشّ بالسكر والقرفة، وتقدم ساخنة جداً.

اختيار آخر : تترك الشبكة ذات القياس ٤،٧ ملم في المفرمة. يُفرم البصل من اللحمة. تُقطع البصلة الى ٨ قطع، ثم تُفرم بواسطة رأس المفرمة. يُفرم أيضاً البصل من اللحمة، ثم الأعشاب، ثم ما تبقى من اللحمة. يُخفق البيض، ويُدمج مع الحشو ومع الملح والفلفل، نصف ملعقة من الفلفل الحلو، رشّة من الزنجبيل وملعقة صغيرة من القرفة. تُخلط جيداً. تُعاد الخطوات من ٥ الى ٧.

شطائر بيروجكي

(مُعجنات بالسمك الصغير)

تكفي ٤ أشخاص - التحضير : ٢٥ دقيقة، وقت الطهي : ١٠-١٥ دقيقة.

المكونات :

- ٢٥٠ جرام عجينة خفيفة - ٣٠٠ جرام سمك مطهو أو سلمون مدخن - بيضتان مسلوقتان - باقة من الشبت - بصلتان - ١٠٠ جرام زبدة مُلحة، في مكعبات صغيرة - زيت.

يُضبط طول السجق بواسطة الضغط والفتل لجلدة السجق حسب الطول المرغوب. لعمل نوعية ممتازة من السجق، يجب الحرص على تجنب انحباس الهواء عند تعبئة وعمل السجق بطول ١٠-١٥ سنتم (افصل السجق باستعمال ربطة لعمل العقدة).

وصفات الطهي

ملاحظة: لوصفات الطهي التي تتطلب قوة عالية، لا تشغل المنتج لأكثر من ٢٠ ثانية متواصلة.

على سبيل المثال: (مع شبكة الثقوب المتوسطة ٤،٧ ملم A4b):

الكبة باللبن

كبة كرات اللحم مع اللبن

تكفي ٦ أشخاص: التحضير: ساعة واحدة (١) راحة: ساعة واحدة (١) في الخلاجة.

مكونات عجينة الكبة:

٦٠٠ جرام لحم - ٣٠٠ جرام برغل (قمح مكسر) - ملح

مكونات الصلصة:

١ كجم لبن زبادي - باقة من الكزبرة - ٤ فصوص ثوم - ٣ ملاعق كبيرة من طحين الذرة - ملح، فلفل.

١. تقطع اللحم الى ٤ قطع. تُركب الشبكة ذات الثقوب قياس ٤،٧ ملم في المفرمة. تُفرم اللحم،

وفي نفس الوقت يُضاف البرغل. يُضاف الملح وتترك في الثلاثة لمدة ساعة واحدة.

٢. لكي يمكن تشكيل كرات اللحم من الكبة: يُركب ملحق الكبة في مفرمة اللحم. يُملأ المزيج

من خلال المفرمة. ويُقل على كرة اللحم بإقفال نهايتها بقليل من الماء.

٣. لتحضير الصلصة: تُغسل باقة الكزبرة، وتُجفف بورق المطبخ، ثم تُورق. يُقشر الثوم ويهرس.

يُقلَى الثوم وأوراق الكزبرة في مقلاة لمدة دقيقة أو دقيقتين على نار خفيفة، وتوضع جانباً.

٤. يُخفق اللبن الزبادي وطحين الذرة معاً ويَتَبَّل المزيج بالملح والفلفل. يُسكب مزيج اللبن

وطحين الذرة في المقلاة من خلال منخل. يُترك المزيج ليغلي مع تخفيف الحرارة. يُطهى

جيداً، يُحرك أثناء الطهي حتى لا يلتصق اللبن أثناء الطهي.

٥. يُضاف الثوم والكزبرة. وتوضع بعد ذلك كرات اللحم لمدة ١٠ دقائق.

ركب رأس المفرمة المُركَّب على وحدة المحرك **H**.

ملاحظة: يُستعمل هذا الملحق بدون وجود الشبكة الخاصة بفرم اللحمية وبدون القطاعة. إن برغي التلقيم يحفظ البرغي في مكانه عندما تقوم بتحضير الوصفة.

الإستعمال

تُحضَّر العجينة: ستحصل على أفضل النتائج لعجينة خفيفة وناعمة.
اختر الشكل الذي تريده بوضع السهم على الشكل المختار. استمر بتلقيم العجينة الى أن تحصل على العدد الذي تريده من قطع البسكويت.

انبوب تعبئة السجق (L)

هذا الملحق الذي يمكن تركيبه على رأس المفرمة، يُمكنك من عمل جميع أنواع السجق التي يمكن تنبيلها حسب رغبتك في مذاقها.

التركيب (الشكل 6)

أدخل برغي التلقيم **A2** في هيكل رأس المفرمة **A1**.
ضع برغي التلقيم **J** بحيث بحيث تتوافق الأجزاء النافرة مع التجاويف المخصصة لها على الهيكل **A1**.

ضع انبوب التعبئة **L** ثم الصامولة **A5** مع إحكام تركيبها الى الآخر.
ركب رأس المفرمة المُركَّب على وحدة المحرك **H**.

الإستعمال

هام: يجب أن يُستعمل هذا الملحق فقط بعد فرم اللحمية، وإضافة التتبيلة اليها ومزجها جيداً.

بعد أن تُنقع جلدة السجق بالماء الفاتر لتصبح مطواعة، تُلبس على انبوب التلقيم **L1** ويترك منها مسافة 5 سنتمترات متدلّية في النهاية.

يُعبأ انبوب التلقيم في الهيكل **A1** لرأس المفرمة **A** بعجينة السجق التي تم تحضيرها: يُشغّل المنتج واضغط بواسطة الدفاش **C** الى أن تظهر اللحمية في نهاية انبوب التلقيم. أوقف المنتج عن التشغيل.

تُعدّ عقدة بعد 5 سنتم من الجزء المتدلي من جلدة السجق. ادفع العقدة الى الأعلى بعكس نهاية الأنبوب لكي تتجنّب انحباس الهواء في داخل جلدة السجق.

شغّل المنتج ثانية وحافظ على استمرار وجود لحمية السجق. جلدة السجق سوف تُعبأ باللحمية. لكي تتجنّب تفسخ الجلدة لا تجعل قطعة السجق سمينة جداً.

ملاحظة: تكون هذه العملية سهلة إذا عمل فيها شخصان. احدهما يُعبئ اللحمية والآخر يقف على التحكم في جلدة السجق.

الإستعمال

تُحضّر جميع مواد الطعام التي يُراد فرمها . تُنزع العظام والغضاريف، والأوتار عن اللحم .
تُقطع اللحمة الى قطع (٢ سنتم × ٢ سنتم تقريباً) . توضع حاوية تحت رأس المفرمة . اضغط على
الموقع "A" بمفتاح التشغيل/ التوقف F لتشغيل المنتج .
توضع قطع اللحمة على الصينية B وتُدفع الواحدة بعد الأخرى في انبوب التلقيم باستعمال
الدفّاش C.

لا تدفع الطعام في انبوب التلقيم بواسطة اصابعك أو بأدوات أخرى..

لتحضير العجينة الناعمة للكبة أو الكفتة، تُفرم اللحمة مرتين أو ٣ مرات في رأس المفرمة الى
أن تصبح ناعمة حسب الرغبة.

نصيحة :

يمكن أن تُتبع اللحمة المفرومة ببعض قطع صغيرة من الخبز لتنظيف بقايا اللحمة العالقة في
المفرمة.

ماذا تفعل إذا سُدَّت المفرمة ؟ (الشكل 3)

أوقف المفرمة عن التشغيل بالضغط على الموقع "0" بمفتاح التشغيل/ التوقف F .

ثم اضغط على مفتاح عكس الحركة "Reverse" G لبضع ثوان قليلة لتحرير الإنسداد .

اضغط على الموقع "A" بمفتاح التشغيل/ التوقف F لمتابعة الفرغ .

هام : انتظر قليلاً الى أن يتوقف المنتج عن التشغيل تماماً قبل الضغط على "F On" أو على
مفتاح عكس الحركة "Reverse" G .

مُلحق الكبة (A)

التركيب (الشكل 4)

أدخل برغي التلقيم A2 في هيكل رأس المفرمة A1 . ركب نهاية قالب الكبة I1 ، بحيث بحيث
تتوافق الأجزاء النافرة مع التجاويف المخصصة لها على الهيكل A1 . ركب الحلقة I2 على
نهاية قالب الكبة، ثم ركب الصامولة A5 .

ركب رأس المفرمة المركب على وحدة المحرك H .

ملاحظة : يستعمل هذا الملحق بدون وجود الشبكة الخاصة بفرم اللحمة وبدون
القطاعة.

ملحق صانعة البسكويت (K) (حسب الموديل)

التركيب (الشكل 5)

أدخل برغي التلقيم A2 في هيكل رأس المفرمة A1 . ركب برغي التلقيم J ، بحيث تتوافق الأجزاء
النافرة مع التجاويف المخصصة لها على الهيكل A1 . ركب القالب K2 في الداعمة k1 ، وضعه
على برغي التلقيم J ، اغلق الصامولة A5 على الهيكل A1 .

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير التقنية وقوانين السلامة السارية المفعول:
 - قانون التيار المنخفض
 - قانون التوافقية الكهرومغناطيسية
 - قانون البيئة
 - القوانين الخاصة بالمواد التي اتصال مباشر بالطعام.

قبل الإستعمال للمرة الأولى

قبل الإستعمال للمرة الأولى، تُنظَّف جميع الملحقات بالماء والصابون. تُغسل وتُجفَّف فوراً وبعبناية.

يجب أن تبقى الشبكات ذات الثقوب مُزَيَّته. يُرجى تغليفهم جميعاً بالزيت. لا تستعمل المنتج فارغاً من المكونات، إذا كانت الشبكات غير مُزَيَّته.

إستعمال المنتج للمرة الأولى

رأس المفرمة (A) :

تركيب رأس المفرمة (الشكلين 1.1 و 1.2)

يُحمل الهيكل **A1** بواسطة انبوب التلقيم، بحيث يكون الجزء الواسع منه الى الناحية العلوية. ثم يُدخل برغي التلقيم **A2** (العمود الأطول أولاً) في الهيكل **A1**. تُركَّب قطاعة الإستانلس ستيل **A3** على العمود الأقصر المُمتد من برغي التلقيم **A2** بحيث تكون الأنصال في مواجهة الناحية الخارجية. تُركب الشبكة ذات الثقوب على القطاعة **A3**، بحيث تتوافق الأجزاء النافرة منها مع التجاويف المخصصة لها على الهيكل **A1**. اغلق الصامولة **A5** في مكانها (دون إقفالها).

تركيب رأس المفرمة على المنتج (الشكل 2) :

في مواجهة وحدة المُحرك **H** المفصولة عن التيار، يُدخل رأس المفرمة مع انبوب التلقيم على الناحية اليمنى. توضع مسامير رأس المفرمة في التجاويف الموجودة على وحدة المحرك. ادفع رأس المفرمة الى آخر ما يمكن في وحدة المحرك **H**، ثم أدر انبوب التلقيم الى اليسار الى أن يتوقف تماماً (يجب أن يكون انبوب التلقيم في وضع عمودي في هذه المرحلة). ركب الصينية القابلة للفصل **B** على رأس أنبوب التلقيم، أوصل المنتج بالتيار، إنه جاهز الآن للإستعمال.

- يرجى قراءة إرشادات الإستعمال المرفقة بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الإستعمال الذي لا يتقيد بالإرشادات المرفقة، يُعفي مولينكس 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.
- يرجى التأكد بأن قوة التيار المبيّنة في لوحة تعريف المنتج، تُطابق قوة التيار الكهربائي في الشبكة عندك.
- أي خطأ بالتوصيل بالتيار الكهربائي يلغي الضمانة.
- أعد هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط، وفي داخل المنزل بالتحديد، وتحت المراقبة.
- يُرجى أن يُستعمل هذا المنتج فوق سطح مُستوٍ ثابت، نظيف وجاف.
- لا تدع الشعر الطويل، الأوشحة القماشية، ربطات العنق، تتدلى فوق الملحقات، عندما يكون المنتج قيد التشغيل.
- افصل المنتج عن التيار الكهربائي بمجرد انتهائك من استعماله، وعند تنظيفه، أو عند تركيب أو فصل أي ملحقات فيه.
- لا تستعمل المنتج إن لم يعد يؤدي عملة بشكل صحيح، أو إذا أُعطِب، في هذه الحالة، يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة مولينكس المُعتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمات).
- يقتصر تدخلك بالمنتج على التنظيف والصيانة الإعتيادية، أما الخدمات الأخرى فلا يقوم بها الا مركز خدمة مولينكس المُعتمد.
- لا تستعمل المنتج إذا كان السلك الكهربائي التابع له تالفاً. لتوخي السلامة، يُرجى استبدال القطع التالفة بواسطة مركز خدمة مولينكس المُعتمد (انظر القائمة في كتيب الخدمات).
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي أو القابس التابع له بالماء ولا بأي سائل آخر.
- لا تدع السلك الكهربائي في مُتناول الأطفال.
- يجب أن لا يكون السلك الكهربائي قريباً من الأسطح الساخنة، أو قريباً من مصدر للحرارة أو يمر فوق زوايا حادة.
- من أجل سلامتك، استعمل فقط ملحقات وقطع غيار مولينكس المناسبة لمنتجك.
- لا تُشغَل المنتج لأكثر من فترة ١٤ دقيقة متواصلة.

نشكركم على اختيار هذا المنتج من مجموعة منتجات مولينكس

وصف أجزاء المنتج

- A** - رأس المفرمة القابل للفصل
- A1** - هيكل من الألمينيوم
- A2** - برغي التلقيم
- A3** - قطاعة من الإستانلس ستيل ذاتية الشد
- A4** - شبكة للحمة
- A4a** - شبكة ذات ثقوب صغيرة (٢,٤ ملم أو ٣ ملم) (حسب الموديل)، للفرم الناعم جداً
- A4b** - شبكة ذات ثقوب متوسطة (٤,٧ ملم)، للفرم الناعم
- A4c** - شبكة ذات ثقوب كبيرة (٨ ملم أو ٧,٥ ملم) (حسب الموديل)، للفرم الخشن
- A5** - صامولة من الألمينيوم
- B** - صينية من الألمينيوم قابلة للفصل
- C** - دفّاش للحوم
- D** - غطاء حُجيرة تخزين الملحقات
- E** - مفتاح تحرير رأس المفرمة
- F** - زر التشغيل/التوقف (1-0)
- G** - مفتاح عكس الحركة "Reverse" (يعمل ببطء عكسياً)
- H** - وحدة المُحرك
- I** - مُلحق الكبّة
- I1** - نهاية قالب الكبّة
- I2** - حلقة
- J** - برغي التلقيم
- K** - مُلحق صانعة البسكويت (حسب الموديل)
- K1** - دعامة
- K2** - قالب
- L** - انبوب مُعبىء السجق

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

ابتدا از اتصال دستگاه به برق اطمینان حاصل نمائید. در صورتیکه اشکال از خود دستگاه بود با یکی از نمایندگیهای مجاز مولینکس تماس حاصل فرمائید. (اسامی نمایندگی ها در دفترچه خدمات).

پایان عمر لوازم الکتریکی و یا الکترونیکی

به فکر محیط زیست باشیم!

دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت میباشند.

آنرا در محل مخصوص جمع آوری زباله در شهر قرار دهید تا به درستی بازیافت گردد



3. داخل ظرفی که مناسب فر میباشد سیر زده و با مقداری کره آنرا چرب نمائید.
4. با استفاده از 2/3 سیب زمینی ها اولین لایه را در ظرف بریزید. سپس لایه ای از گوشت همراه با نمک و فلفل بریزید و در انتها باقیمانده سیب زمینیها را اضافه نمائید.
5. تخم مرغها را با شیر داغ بزنید و روی سیب زمینی بریزید. سپس باقیمانده کره را روی آن بریزید و با حرارت ملایم به مدت 45 دقیقه اجازه دهید تا بپزد.

تمیز کردن

- همیشه قبل از تمیز کردن قسمت موتور H، دستگاه را از برق بکشید.
- قسمت موتور را در آب و یا زیر جریان آب قرار ندهید. آن را با یک دستمال مرطوب تمیز کرده و بدقت خشک نمائید.

لوازم چرخ گوشت:

- با فشار دادن دکمه E سری را آزاد کنید.
- سری چرخ گوشت قسمت A را به سمت راست چرخانده و به سمت خود بکشید تا از قسمت موتور H خارج شود.
- برای خارج کردن سری قسمت A، فشاری C و سینی B را خارج کنید، مهره سر گلویی A5 را باز کنید، شبکه A4، تیغه A3 و ماریپچ تغذیه A2 را خارج کنید.
- هنگام جابجایی قسمت‌های تیز بیشتر دقت نمائید.
- تمامی قطعات را در آب گرم و صابون بشوئید، آبکشی و خشک نمائید.
- هیچ یک از قطعات قسمت سری A را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید: این قسمت شامل بدنه اصلی A1، ماریپچ تغذیه A2، تیغه A3، شبکه A4، مهره سر گلویی A5 میباشد.

تمامی وسایل دیگر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی میباشد.

نگهداری:

شبکه‌ها، تیغه‌ها، ماریپچ تغذیه، لوازم کبه و سوسیس (J، I2، II و L) را میتوانید در محفظه موجود در قسمت پشت دستگاه نگهداری نمائید (سرپوش محفظه نگهداری D).

مواد لازم:

- 250 گرم خمیر هزار لا - 300 گرم ماهی پخته یا سالمون دودی - 2 عدد تخم مرغ آب پز
سفت - 1 دسته شوید - 2 عدد پیاز - 100 گرم کره شور ریز خرد شده - روغن
1. شبکه 4.7 میلیمتری را بر روی چرخ گوشت نصب کنید. پیاز را به 8 قسمت تقسیم کرده و داخل چرخ گوشت بریزید. آنها را در تابه ریخته با مقدار کمی روغن و حرارت ملایم سرخ کنید. کنار بگذارید.
 2. مقدار کمی از ماهیها را چرخ کنید، پیاز سرخ شده، کره و شوید را از چرخ گوشت رد کنید و سپس بقیه ماهی را چرخ کنید.
 3. خمیر هزارلا را نازک پهن کنید سپس بوسیله یک لیوان یا کاسه دایره هایی از خمیر ببرید.
 4. فر را با درجه حرارت (6 mark) 210°C گرم کنید.
 5. بر روی هر دایره مقداری مواد بریزید، لبه های آنها بالا آورده و باهم ببندید.
 6. به مدت 15-10 دقیقه داخل فر برشته کنید.

کوفته گوشت گوساله

برای 4 نفر - زمان آماده سازی: 20 دقیقه. زمان پخت: 15 - 10 دقیقه.

مواد لازم:

- 1 کیلوگرم گوشت گوساله - 1 عدد پیاز - 1 بوته سیر - 2 قطعه نان سیاه خیس شده در شیر - 2 عدد تخم مرغ - 1 عدد سیب زمینی - آرد - نمک، فلفل
1. برای این دستورالعمل از تکه های نرم گوشت گوساله استفاده نمائید. گوشت را با تکه های نان چرخ کنید.
 2. پیازها را خرد کنید و سیرها و سیب زمینیها را رنده کنید.
 3. گوشت چرخ کرده و نان را با پیاز، سیر و سیب زمینی های رنده شده مخلوط نمائید.
 4. تخم مرغ، فلفل آسیاب شده و نمک را اضافه نموده و مخلوط را گلوله گلوله کنید.
 5. گلوله ها را در آرد بغلطانید و در روغن سرخ کنید.

پودینگ سیب زمینی پخته

برای 4 نفر - زمان آماده سازی: 30 دقیقه. زمان پخت: 45 دقیقه.

مواد لازم:

- 400 گرم گوشت چرخ کرده - 1 کیلوگرم سیب زمینی - 2 عدد تخم مرغ - 2 لیوان شیر - 1 بوته سیر - 1.5 قاشق سوپخوری کره - 2 قاشق سوپخوری روغن - نمک و فلفل
1. سیب زمینی ها را تمیز شسته و خشک نمائید. آنها را ورقه ورقه نمائید.
 2. گوشتها را چرخ کرده و به مدت 5 دقیقه در تابه با مقداری روغن سرخ نمائید.

تنوع دستور العمل: شما همچنین می‌توانید داخل گلوله‌های کبه را پر نمائید (با مخلوطی از پیاز و گوشت چرخ کرده که در مقدار کمی روغن و چند تخم صنوبر تفت داده شده).

بریات

برای 4 نفر - زمان آماده سازی: 40 دقیقه. زمان پخت: 35 دقیقه.

مواد لازم:

250 گرم خمیر هزارلا - 350 گرم گوشت گوساله - 1 عدد پیاز - 2 عدد تخم مرغ - پاپریکا - پودر زنجبیل و دارچین - جعفری - کشنیز - جعفری فرنگی - شکر - 60 گرم کره - روغن زیتون

1. شبکه 4.7 میلیمتری را بر روی چرخ گوشت نصب کنید. پیاز را به 8 قسمت تقسیم کرده و داخل چرخ گوشت بریزید. 4 قاشق سوپخوری روغن زیتون داخل ماهیتابه ای بریزید و پیاز را به آن اضافه نمائید. اجازه دهید آب آن با حرارت ملایم کشیده شود ولی رنگ آن تغییر نکند. آنرا کنار بگذارید.
2. گوشت را چرخ کنید. آنرا همراه با پیاز بر روی حرارت ملایم به مدت 10 دقیقه سرخ کنید. کنار بگذارید.
3. با سری چرخ گوشت سبزیجات را چرخ کنید. آنها را به همراه نمک و فلفل، نصف قاشق چایخوری پاپریکا، مقدار کمی زنجبیل و یک قاشق کوچک چایخوری دارچین به ظرف اضافه نمائید.
4. تخم مرغ زده شده را اضافه نموده، با مخلوط کمی هم بزنید و از روی حرارت بردارید.
5. خمیر هزارلا را باز کنید. باید نازک پهن شود. آنرا به مربعهایی 10 سانتیمتر در 10 سانتیمتر ببرید. لبه های آنرا کره بمالید.
6. یک قاشق کوچک پر از مواد بر روی هر مربع قرار دهید. مربعها را لوله کنید و انتهای آنرا ببندید.
7. بریاتها را در روغن بسیار داغ سرخ کنید. پس از سرخ شدن برای چند ثانیه بر روی کاغذ آشپزخانه قرار دهید. با شکر و دارچین تزیین کنید. داغ میل نمائید.

تنوع دستور العمل

شبکه 4.7 میلیمتری را بر روی چرخ گوشت نصب کنید. پیاز را به 8 قسمت تقسیم کنید. مقدار کمی گوشت چرخ نمائید سپس پیاز، دوباره مقدار کمی گوشت چرخ نمائید، سپس سبزیجات و سپس باقی گوشتها. تخم مرغها را بزنید و به همراه نمک، فلفل، نصف قاشق قهوه خوری پاپریکا، مقدار کمی زنجبیل و یک قاشق کوچک چایخوری دارچین به مخلوط اضافه نمائید. تمامی مواد را با هم مخلوط نمائید. بقیه مراحل را طبق مرحله 5 تا 7 که در بالا ذکر شد ادامه دهید.

پیراشکی

(نانهای کوچک ماهی)

برای 4 نفر - زمان آماده سازی: 25 دقیقه. زمان پخت: 10-15 دقیقه.

با فشار دادن و پیچاندن پوشش در زمان مناسب سوسیهایی با طول دلخواه تهیه نمایید. برای حصول بهترین نتیجه مراقب باشید در طول مرحله پر کردن پوشش از سوسیسی هایی به طول 10 تا 15 سانتیمتر بین آنها حفره های هوا ایجاد نشود (با گره زدن پوشش، سوسیها را از هم جدا کنید).

دستورهای خوراک پزی

توجه: هنگام استفاده از دستورالعملهایی که نیاز به کاربرد زیاد دستگاه دارند، توجه نمائید بیش از 20 ثانیه از دستگاه بطور مداوم استفاده ننمائید.

نمونه دستور العمل (با استفاده از شبکه متوسط 4.7 میلیمتری (A4b) :

کبه بی لبن

(کبه گلوله های گوشت با ماست)

برای 6 نفر - زمان آماده سازی: 1 ساعت

به مدت 1 ساعت در یخچال به آن استراحت دهید

مواد لازم جهت خمیر کبه:

600 گرم گوشت - 300 گرم بلغور (گندم خرد شده) - نمک

مواد لازم جهت سس:

- 1 کیلوگرم ماست - یه دسته کشنیز - 4 حبه سیر - 3 قاشق سوپخوری آرد ذرت - نمک، فلفل
1. گوشت را به چهار قسمت ببرد. شبکه 4.7 میلیمتری را بر روی چرخ گوشت نصب کنید. گوشت را به همراه بلغور گندم چرخ نمائید. نمک اضافه نمائید و به مدت 1 ساعت در یخچال قرار دهید.
2. برای درست کردن گلوله های کبه: وسیله مربوط به کبه را بر روی چرخ گوشت نصب نمائید. مخلوط را داخل چرخ گوشت نمائید، انتهای گلوله های گوشت را با کمی آب ببندید.
3. جهت آماده سازی سس: کشنیزها را بشوئید، با یک دستمال آشپزخانه خشک نمائید و برکهای آنها جدا نمائید. سیرها را از پوست جدا و رنده کنید. به مدت 2-1 دقیقه کشنیز و سیر را در تابه مقدرای گرم کنید. کنار بگذارید.
4. ماست و آرد ذرت را با هم بزنید. نمک و فلفل اضافه نمائید. پس از رد کردن مخلوط از یک صافی ریز آنها درون قابلمه ای بریزید. حرارت دهید تا بجوش آید سپس حرارت را کم نمائید. زمان پخت مخلوط مرتباً آنها بهم بزنید تا ماست دلمه نشود.
5. سیر و کشنیز را اضافه نمائید. گلوله های کبه را داخل این مخلوط به مدت 10 دقیقه آب پز کنید.

با بستن مهره سرگلوئی A5 بر روی بدنه A1 آنرا ثابت و محکم نمائید. قسمت مونتاژ شده سری چرخ گوشت را بر روی قسمت موتور H جا بزنید.

توجه: این وسیله بدون شبکه گوشت و یا تیغه مورد استفاده قرار میگیرد. هنگامی که شما مواد را تهیه مینمائید ماریچ تغذیه، پیچ را در جای خود ثابت نگاه خواهد داشت.

استفاده

آماده سازی خمیر: با تهیه خمیری که کمی نرمتر باشد به نتیجه مطلوبتری دست خواهید یافت. با پشت هم قرار دادن فلشها با شکل انتخابی، به اشکال مورد نظر دست خواهید یافت. به پر کردن خمیر تا زمانی که به تعداد مورد نظر بیسکوئیت دستیابید ادامه دهید.

لوله تغذیه سوسیس (L)

این وسیله را میتوانید بر روی سری چرخ گوشت نصب نمائید تا انواع سوسیها را طبق ذائقه خود طعم داده و تهیه نمائید.

مونتاژ (تصویر 6)

ماریچ تغذیه A2 را بر روی مونتاژ سری چرخ گوشت A1 قرار دهید. ماریچ تغذیه J را جا بزنید، زائده را با شیار بر روی سری مونتاژ شده A1 هماهنگ نمائید. لوله تغذیه L را بر روی آن قرار دهید و با بستن مهره سرگلوئی A5 آنرا ثابت و محکم نمائید. هنگامی که لوازم مونتاژ کردید، سری چرخ گوشت را بر روی قسمت موتور H جا بزنید.

استفاده:

مهم: این وسیله تنها زمانی مورد استفاده قرار میگیرد که گوشت چرخ شده باشد، طعم دهنده به آن اضافه شده و کاملاً مخلوط شده باشد.

برای نرم شدن پوشش سوسیس آنرا در آب گرم خیس کنید و سپس وارد دهانه L1 نمائید حدود 5 سانتیمتر از انتهای آن را رها کنید.

گلوبی A1 بر روی سری مونتاژ شده A را با گوشت چرخ شده پر کنید، دستگاه را روشن کرده و بوسیله فشاری (C) آنها را به داخل فشار دهید تا به قسمت انتهایی دهانه برسد. دستگاه را خاموش کنید.

پوشش را در 5 سانتیمتری قسمت رها شده گره بزنید. گره را تا قسمت انتهایی دهانه سر دهید تا هوایی داخل پوشش نباشد.

دستگاه را دوباره روشن نمائید و گوشت چرخ کرده را داخل دستگاه نمائید. پوشش را در طول آن آزاد کنید تا پر شود. سوسیها بیش از حد پر نکنید اینکار باعث کش آمدن پوشش خواهد شد.

توجه: این عملکرد با همکاری دو نفر راحتتر انجام خواهد شد، شخص اول گوشتهای چرخ کرده را به داخل هدایت نماید و دیگری پوشش را در حالت درست نگه داشته تا پر شود.

استفاده:

مواد غذایی که میخواهید چرخ کنید آماده کرده، استخوانها و رگ و ریشه های گوشت را جدا نمائید. گوشت را به قطعات کوچک ببرید (تقریباً 2×2 سانتیمتر). ظرفی را زیر دهانه سری چرخ گوشت قرار دهید. وضعیت "1" بر روی دکمه روشن/ خاموش F را قرار دهید تا دستگاه شروع به کار کند.

تکه های گوشت را به بر روی سینی B قرار دهید و یکی پس از دیگری بوسیله فشاری C آنها را به داخل لوله تغذیه هدایت کنید.

هرگز از انگشتان دست یا هر وسیله دیگری به غیر از فشاری برای فشار دادن گوشت استفاده نکنید.

برای چرخ کردن نرمتر گوشت جهت کبه و کوفته، گوشت را 2 یا 3 بار چرخ نمائید تا به لطافت دلخواه دستیابید.

نکته:

در پایان کار، میتوانید از چند تکه نان، جهت بیرون آوردن گوشتهای باقیمانده در دستگاه استفاده نمائید.

چنانچه چرخ گوشت مسدود شد چه کار باید کردی (تصویر 3)

با قرار دادن دکمه روشن/ خاموش F بر روی وضعیت "0" دستگاه را خاموش نمائید.

به مدت چند ثانیه دکمه بازگشت "Reverse" G را فشار دهید تا گرفتگی باز شود.

دکمه روشن/ خاموش F را دوباره بر روی "1" قرار دهید و باقی مواد را چرخ نمائید.

مهم: قبل از فشار دادن دکمه روشن "On" F یا بازگشت "Reverse" G صبر کنید تا دستگاه کاملاً متوقف شود.

وسيله کبه (1)

مونتاژ (تصویر 4):

ماریپیچ تغذیه A2 را داخل سری نصب شده چرخ گوشت A1 نمائید. اتصال انتهایی کبه I1

را داخل سری نصب شده A1 نمائید، تا زائده داخل شیار قرار گیرد. حلقه I2 را بر روی

اتصال انتهایی کبه قرار دهید و با بستن مهره سرگلوئی A5 آنرا ثابت و محکم نمائید.

هنگامی که لوازم مونتاژ گردید، سری چرخ گوشت را بر روی قسمت موتور H جا بزنید.

توجه: این وسیله بدون شبکه گوشت و یا تیغه مورد استفاده قرار میگیرد.

وسيله تهیه بیسکوئیت (K) (بر طبق مدل)

مونتاژ (تصویر 5):

ماریپیچ تغذیه A2 را داخل سری نصب شده چرخ گوشت A1 نمائید. لوله تغذیه J را در

حالیکه زائده روی شبکه در شیار روی بدنه A1 رفته و جا بیفتد قرار دهید، قالب K2 را در

نگهدارنده K1 قرار دهید و آنرا بر روی ماریپیچ تغذیه J جا بزنید.

- جهت ایمنی شما، این دستگاه مجهز به استانداردهای مربوطه و مقررات قابل اجرا میباشد:
- راهنمای ولتاژ کم
- سازگاری الکترومغناطیسی
- مقررات محیط زیستی
- مقررات موادی که در تماس با مواد غذایی هستند.

پیش از اولین استفاده

پیش از استفاده برای اولین بار، تمامی لوازم را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشوئید. سریعاً آبکشی و خشک نمائید.

تیغه و شبکه ها را باید چرب نکه دارید. با روغن میتوانید آنها را چرب کنید. اگر تیغه و شبکه چرب نشده اند، دستگاه را خالی نگهداری نمائید.

استفاده از دستگاه برای نخستین بار

سری چرخ گوشت (A):

مونتاژ سری چرخ گوشت (تصویر 1.1 و 1.2)

بدنه 1A را از لوله تغذیه نگه دارید، و به صورتی که دهانه پهن تر آن به سمت بالا باشد آنرا سوار کنید. ماریپچ تغذیه 2A را (از جهتی که محور بلندتر است) داخل بدنه 1A نمائید.

تیغه استنلس استیل 3A را داخل محور کوتاه که در سر ماریپچ 2A است نمائید، به صورتی که لبه های تیز تیغه به سمت بیرون باشد. شبکه مورد نظر خود را روی تیغه 3A قرار دهید، به طوری که زائده روی شبکه در شیار روی بدنه A1 رفته و جا بیافتد. مهره 5A را روی گلوئی بیچانید تا بسته شود (بدون قفل کردن آن).

نصب سری چرخ گوشت بر روی دستگاه (تصویر 2):

قسمت موتور H را باید از برق کشیده باشید. سری چرخ گوشت را در حالی که لوله تغذیه به سمت راست متمایل است، مقابل قسمت موتور قرار دهید. 2 زائده سری چرخ گوشت را با شیارهایی که در قسمت موتور وجود دارد موازی قرار دهید.

سری چرخ گوشت را کاملاً در قسمت موتور H قرار دهید، سپس لوله تغذیه را به سمت چپ بچرخانید تا جایی که دیگر حرکت نکند (در این مرحله لوله تغذیه در حالت عمودی میباشد).

سینی جدا شونده B را روی لوله گلوئی قرار داده و آنرا سفت کنید. آنرا به برق متصل کنید. اکنون دستگاه شما آماده برای کار است.

- قبل از کاربرد دستگاه برای اولین بار، دستورالعملها را به دقت مطالعه نمائید: در صورت مشاهده هر گونه استفاده نادرست و بر خلاف نکات ایمنی ذکر شده مولینکس مسئولیتی در قبال آن 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.
 - اطمینان حاصل فرمایید برق منزلتان، مطابق با ولتاژ و برق مورد استفاده دستگاهتان باشد.
 - هر گونه آسیب دیدگی بر اساس عدم تطابق برق مورد استفاده در دستگاه و شبکه شهری، دستگاه را از کارانتی خارج خواهد کرد.
 - دستگاه شما منحصراً جهت استفاده خانگی، در آشپزخانه، و تحت کنترل فرد با تجربه ساخته شده است.
 - دستگاه را در سطح صاف، ثابت، خشک و تمیز مورد استفاده قرار دهید.
 - هنگام کار کردن دستگاه مراقب باشید که موهای بلند، روسری، کراوات و امثال آنها با قسمتهای متحرک دستگاه تماس نداشته باشد.
 - پس از اتمام کار با دستگاه ابتدا دوشاخه را از پریز خارج کنید، سپس اقدام به تمیز و یا جدا کردن اجزا نمائید.
 - در صورت مشاهده هر گونه اشکال در کارکرد دستگاه از آن استفاده ننمائید، و هر چه سریعتر با یکی از نمایندگیهای مجاز مولینکس تماس حاصل فرمائید (اسامی نمایندگی ها در دفترچه خدمات).
 - هر گونه اقدامی به غیر از دستورهای ایمنی ذکر شده و یا تمیز کردن دستگاه باید توسط نمایندگی مجاز مولینکس انجام گردد.
 - در صورت مشاهده هر گونه اشکال در سیم برق دستگاه، از آن استفاده ننمائید و در اولین فرصت، جهت جلوگیری از خطرات احتمالی، با یکی از نمایندگی های مجاز سرویس و خدمات محصولات مولینکس، تماس حاصل فرمائید (اسامی نمایندگی ها در دفترچه خدمات).
 - از تماس دستگاه، سیم برق و یا دوشاخه آن با آب و مایعات دیگر جداً جلوگیری نمائید.
 - سیم برق را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
 - سیم نباید هیچگاه با قسمتهای داغ دستگاه و هر وسیله داغ و یا تیز دیگری، تماس یابد.
 - جهت ایمنی خود، تنها از قطعات و لوازم جانبی مولینکس مناسب با مدل دستگاه خود استفاده نمائید.
 - در هر بار استفاده از دستگاه بیش از 14 دقیقه استفاده ننمائید.

از حسن سلیقه شما در انتخاب یکی دیگر از محصولات گروه مولینکس تشکر مینماییم.

مشخصات دستگاه

- A - سری جدا شونده چرخ گوشت
 - A1 - بدنه آلومینیومی
 - A2 - ماریپیچ تغذیه
 - A3 - تیغه استتلس استیل خود تیز شونده
 - A4 - شبکه های فلزی
 - A4a - شبکه با سوراخهای کوچک (2,4 میلیمتر یا 3 میلیمتر) (بر طبق مدل) جهت چرخ کردن بسیار نرم گوشت
 - A4b - شبکه با سوراخهای متوسط (4,7 میلیمتر) جهت چرخ کردن نرم گوشت
 - A4c - شبکه با سوراخهای بزرگ (8 میلیمتر یا 7,5 میلیمتر) (بر طبق مدل) جهت چرخ کردن درشت
 - A5 - مهره آلومینیومی
- B - سینی آلومینیومی با قابلیت جدا شدن
- C - فشاری گوشت
- D - سرپوش محفظه لوازم جانبی
- E - دکمه رها کننده سری چرخ گوشت
- F - دکمه روشن/ خاموش (0-1)
- G - دکمه بازگشت "Reverse" (حرکت بازگشت لحظه ای)
- H - قسمت موتور
- I - وسیله کبه
 - I1 - اتصال انتهای کبه
 - I2 - حلقه
- J - ماریپیچ تغذیه
- K - وسیله تهیه بیسکوئیت (بر طبق مدل)
 - K1 - نگهدارنده
 - K2 - قالب
- L - لوله تغذیه سوسیس

			
ALGERIA	GRUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 99130 ECULLY - FRANCE	213-41-28-18-53	1 year
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Bulvarhumberto 1853 1° C1425DTK Hospital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպը ՍԵՅ-Վոստոկ»ՓԲԸ 110180 Մոսկվա Դոմոմոնոստո Մոսկովսկի շրջ. ա 14 ՝ 2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7539, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Lobauernstr. 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 - 21 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 110180 Москва, Россия Старомосковский пер. д. 14 стр. 2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Development Predstavništvo u BiH Vrztova 5/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arco, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Ворово 52 Г, ет. 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. Avenida Nueva Los Leones 0262 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aéreo 172 Kilometro 1 Via Ziguquirá - 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 CR spol. s r. o. Jankovcova 156B/2a 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 Herrnsteinweg 5 63067 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	Grøupe SEB Finland Kuljantie 7 02830 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 06	09 74 50 10 14	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB - GRUPE ELLANIKOS A.E. Οδός Σπυριδουλάκη 7 Τ.Κ. 151 25 Παπάρας υδρύ, Αχαΐας	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 KB Tevto koz 4 2040 Budapest	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Grøupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 70-75 Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GRUPE SEBITALIA S.p.A Via Montefeltro, 4 20156 Milano	1 99 207 892	2 anni
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119160 Мәскеу, Ресей Старомоңғай тұлғалық көш, 14-үй, 2-құрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유) 그룹 세브 코리아 서울시 중랑구 서원동 88 서원빌딩 3층 110-790	1588-1588	1 year
LATVJA / 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	Grøupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Berovo St. 1000 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г. от. 1, офис 1, 1000 София, България	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No. 17, Jalan SS7/26, 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 Delegacion Miguel Hédalgo 11 500 Mexico D.F.	(01800) 112 8325	1 años

			
MOLDOVA	ТОВ «Група СЕВ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б. офіс 1 02009 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / Years
NEDERLAND	GRUPE SEB NEDERLAND BV Generaalstraat 5 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Man Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Baileup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GRUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of 805.B San Isidro - Lima - Peru	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Dąbrowska 79 04-175 Warszawa	0 801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GRUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 5 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerobome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GRUPE SEB ROMANIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucuresti	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Група СЕВ-Восток», 110180 Москва, Россиа Старомосковский пер. д. 14 стр.2	495 213 32 29	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Development Antifasfilske borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GRUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd 51 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GRUPE 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	GRUPE SEB IBERICA SA Almogaves, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	0902 31 22 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Trudovägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattna	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd Taipei International Building, Suite 52, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District, Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year

 : www.moulinex.com

			
THAILAND	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Itathai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GRUPE SEB İSTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 yıl.
U.S.A.	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332	800-395-8325	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Група СЕБ Україна» Вул. Дрогоманська 31 Б, офіс 1 02066 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GRUPE SEB UK Ltd, 11-48 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana Caracas	0800-7268724	2 años
VIETNAM	GRUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-128 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra /
Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum /
Kjøpsdato / Ostoporäva / Data zakupu / Data vânzării / [sigijimo data/ Ostukupuäev / Datum nakupa /
Sorozatászm / Datum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data
cumpărării / Datum nákupu / Tanggal pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satn almu
taríhi / Дата продажи / Дата продаж / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган
мерәмі / Ημερομηνία αγοράς / Чышарыш орр сүмтөө / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاریخ
خرید / تاریخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del
producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het
apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referența
produsului / Model / Gamínio numeris / Toote vätenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ
výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt
rujukun / Referenssi produk / Mã sản phẩm/ Urün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда /
Modeli / Кодикос προϊόντος / Уηηηη / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 /
مراجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: / Nom 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 / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine /
Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa malprodaje /
Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Numé și adresa vânzător / Název a
adresa prodceje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ của
hàng bán/ Satis firmasının adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i adresa prodavca /
Търговки обект / Назива и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы /
Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Чышарыштың убайылымы u huuglun /
ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 /
نام و آدرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /
Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć
sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe /
Razitko predajcu / Zímogs / Pečat malprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila
vânzătorului / Razitko prodceje / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cúh hàng bán đồng dấu /
Satici Firmasının Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект /
Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Чышарыштың үйрүр /
ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده
فروش