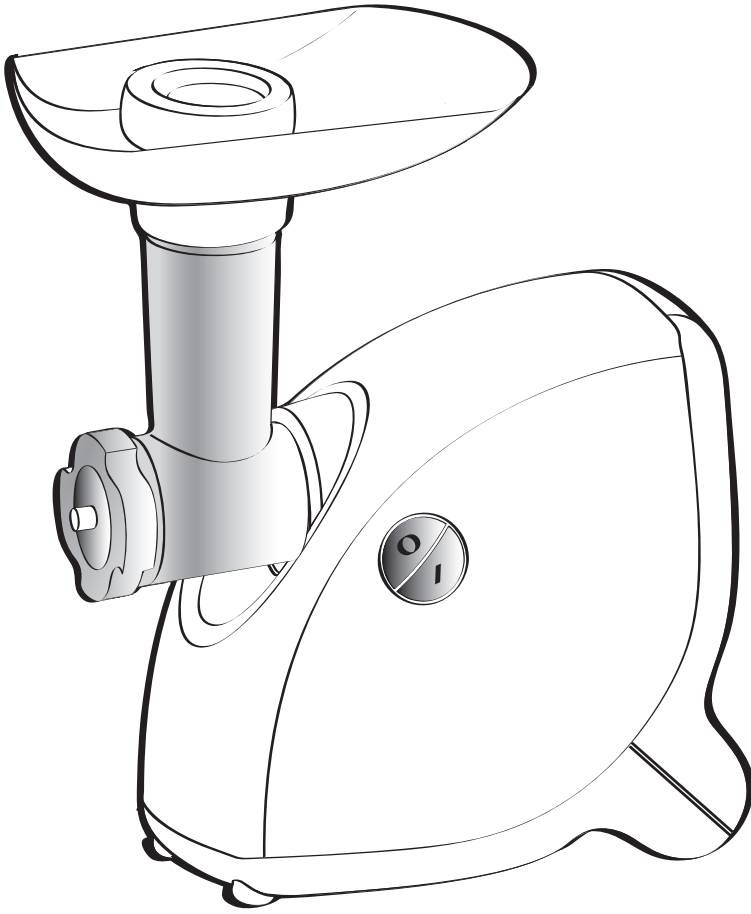
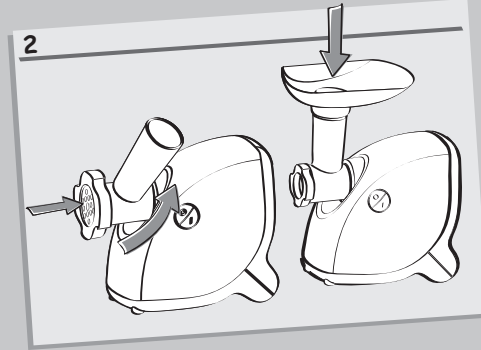
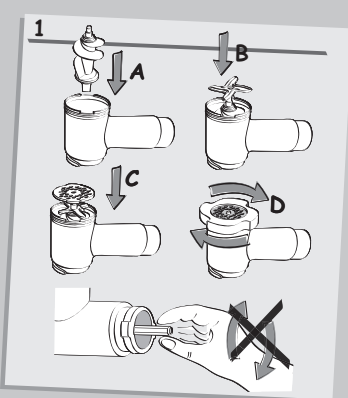
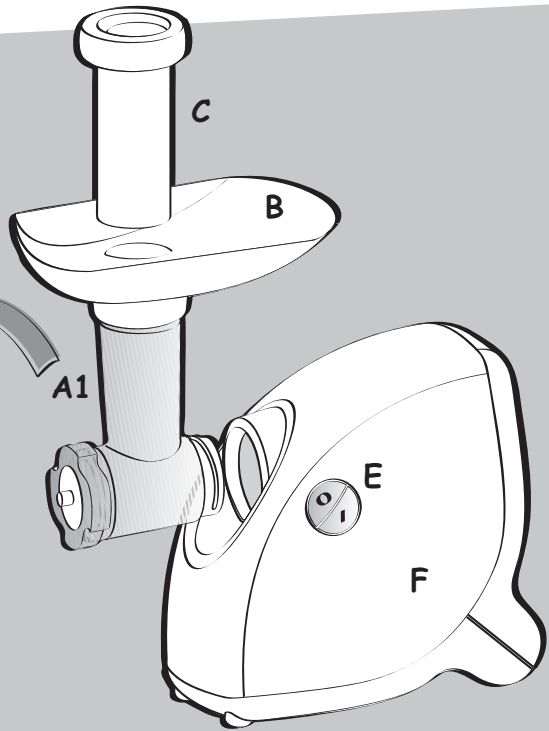
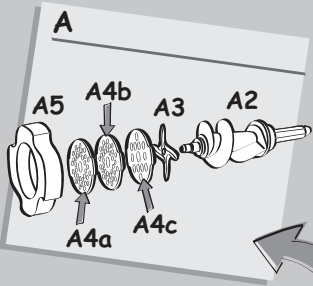


RUS	p. 1 - 4
UA	p. 5 - 8
CZ	p. 9 - 12
H	p. 13 - 16
SK	p. 17 - 20
RO	p. 21 - 24
BG	p. 25 - 28
HR	p. 29 - 32
PL	p. 33 - 36
LT	p. 37 - 40
LV	p. 41 - 44
EST	p. 45 - 48
TR	p. 49 - 52
GB	p. 53 - 56
F	p. 57 - 60
ARA	p. 61 - 64
IR	p. 65 - 68

**Moulinex**  
hv4



- RUS
- UA
- CZ
- H
- SK
- RO
- BG
- HR
- PL
- LT
- LV
- EST
- TR
- GB
- F
- ARA
- IR



## ОПИСАНИЕ

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>A</b> Съёмная головка мясорубки</p> <p><b>A1</b> Алюминиевый корпус</p> <p><b>A2</b> Шнек</p> <p><b>A3</b> Режущий нож из нержавеющей стали с устройством самозаточки</p> <p><b>A4</b> Решетки (в зависимости от модели)</p> <p><b>A4a</b> Решетка с маленькими отверстиями (3мм): для очень мелко нарубленного фарша</p> <p><b>A4b</b> Решетка со средними отверстиями (4.7мм): для мелко нарубленного фарша</p> <p><b>A4c</b> Решетка с крупными отверстиями (7.5мм): для крупно нарубленного фарша</p> | <p><b>A5</b> Алюминиевая гайка</p> <p><b>B</b> Съёмный лоток</p> <p><b>C</b> Толкатель для мяса</p> <p><b>E</b> Переключатель вкл / выкл</p> <p><b>F</b> Блок-мотор</p> |
|---|---|

## СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- **Внимательно прочитайте инструкцию перед первым использованием мясорубки; несоблюдение инструкции при использовании электроприбора снимает с фирмы Moulinex всякую ответственность.**
- **Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.**
- **Держите электроприбор в недоступном для детей месте.**
- Убедитесь, что напряжение питания электроприбора соответствует напряжению в электросети.
- **Любое неверное подключение влечет за собой аннулирование гарантии.**
- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего приготовления пищи и должен использоваться в помещении, под постоянным наблюдением.
- Электроприбор должен быть установлен на ровной, чистой и сухой поверхности.
- Длинные волосы, шарфы и галстуки никогда не должны нависать над работающим устройством.
- Следует выключать устройство из сети сразу по окончании работы, а также перед чисткой, установкой или заменой деталей.
- Не следует пользоваться электроприбором, если он работает неправильно или был поврежден. В этом случае обратитесь в один из уполномоченных сервисных центров Moulinex (см. список в гарантийной книжке).
- Любое вмешательство, кроме чистки и обычного ухода, должно осуществляться в уполномоченном сервисном центре Moulinex.
- Не пользуйтесь электроприбором в случае повреждения шнура. Во избежание

- опасности, замените шнур в одном из уполномоченных сервисных центров Moulinex (см. список в гарантийной книжке).
- Не погружайте электроприбор, электрический шнур или штепсель в воду или любую другую жидкость.
- Держите шнур питания в недоступном для детей месте.

- Держите шнур питания в недоступном для детей месте.
- Шнур питания ни в коем случае не должен находиться вблизи нагретых поверхностей, источников тепла или острых углов, а также соприкасаться с ними.
- Для вашей безопасности пользуйтесь только запчастями Moulinex, предназначенными для данного электроприбора.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Вымойте все принадлежности и сразу же тщательно высушите их.

## НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Головка мясорубки (А):

#### Установка головки мясорубки (схема 1):

Возьмите корпус (А1) за загрузочную трубу; широким концом вверх. Затем вставьте шнек А2 (длинной осью вперед) в корпус А1; Поместите режущий нож из нержавеющей стали А3 на короткую ось, выступающую из шнека А2, при этом режущие кромки должны быть направлены наружу. Поместите выбранную вами решетку на нож А3 таким образом, чтобы два выступа на решетке совместились с двумя пазами на корпусе А1. До конца (однако не блокируя шнек) закрутите гайку А5.

#### Установка головки мясорубки на блок-мотор (схема 2):

Приблизьте головку мясорубки (загрузочная труба должна быть наклонена вправо) к блок-мотору F, выключенному из сети. Совместите байонетные соединения на головке мясорубки с двумя пазами на блок-моторе. Вставьте головку мясорубки в блок-мотор F и до упора поверните загрузочную трубу налево (она должна принять вертикальное положение). Установите съемный лоток В на соответствующие крепления головки мясорубки. Подключите электроприбор к сети, он готов к работе.

#### Использование:

Приготовьте необходимое количество продуктов для измельчения, удалите кости, хрящи и жилы. Порежьте мясо на кусочки (приблизительно 2 на 2 см.). Поместите емкость для фарша под головкой мясорубки. Включите электроприбор, установив переключатель Е в позицию 1, положите кусочки мяса в лоток и с помощью

толкателя С протолкните их в загрузочную трубу.

Никогда не подталкивайте мясо в загрузочную трубу пальцами или какими-либо предметами.

Не используйте электроприбор больше 15 минут подряд.

Если вы хотите приготовить очень мелко нарубленный фарш (с помощью решетки А4а), необходимо предварительно измельчить мясо, используя решетку А4с. Несоблюдение этого правила может привести к поломке электроприбора.

**Полезный совет: закончив измельчение мяса, вы можете прокрутить через мясорубку несколько кусочков хлеба, чтобы собрать остатки фарша.**

#### Рецепт:

**Внимание: Для рецептов, требующих повышенной мощности (примерно 500 Вт), время использования электроприбора не должно превышать 20 секунд.**

#### Пример рецепта (для решетки с отверстиями 4.7мм А4b):

##### **Баранина с сухим горохом:**

150 г. баранины, 45 г. гороха, 30 г. муки, 15 г. воды, 1 средняя луковица, 2 зубчика чеснока, соль и перец.

В емкости смешать сухой горох с мукой, потом постепенно влить воду до получения однородной массы. Поместить толкатель С в загрузочную трубу и включить электроприбор. Постепенно вливать смесь в лоток, используя толкатель для заполнения загрузочной трубы. Мелко порезать лук, чеснок и мясо и добавить их к полученной смеси.

Налить в кастрюлю 0,8 литра воды, посолить, поперчить и добавить полученную смесь. Варить на медленном огне в течение часа, накрыть крышкой после снятия пены.

## ОЧИСТКА

Перед очисткой выключите прибор.  
Поверните головку мясорубки **A** направо и потяните на себя, чтобы отсоединить ее от блок-мотора **F**.  
Чтобы разобрать головку мясорубки **A**, снимите толкатель **C** и лоток **B**, открутите гайку **A5**, снимите решетку **A4**, нож **A3** и шнек **A2**. Следует осторожно обращаться с режущими частями.

Вымойте все детали в горячей мыльной воде, сполосните и тщательно высушите.  
Категорически не допускается попадание влаги в блок-мотор **F**. Его следует протирать слегка влажной тканью.  
Не мойте головку мясорубки **A** (то есть корпус **A1**, шнек **A2**, гайку **A5**, нож **A3**, и решетки **A4**) в посудомоечной машине.

## ЕСЛИ ВАШ ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

Убедитесь в том, что прибор подключен к электросети.  
Если электроприбор все равно не работает, обратитесь в один из уполномоченных сервисных центров Moulinex (см. список в гарантийной книжке).

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Обратившись по месту покупки или в уполномоченный сервисный центр Moulinex, вы можете приобрести следующие принадлежности

Пресс для цитрусовых	Барабан с крупной теркой
Формочка для мяса	Барабан с мелкой теркой
Насадка для кеббе	Барабан с теркой для сыра пармезан
Насадка для приготовления печенья	Барабан для измельчения льда
Воронка для колбас	Решетка с маленькими отверстиями (3мм)
Овощерезка	Решетка со средними отверстиями (4,7мм)
Барабан для нарезания на ломтики	Решетка с большими отверстиями (7,5 мм)

## БРИУАТ (марокканские пирожки)



4 порции – Подготовка: 40 мин. –  
Приготовление: 35 мин.

### Ингредиенты:

250 г слоеного теста

350 г говядины

1 луковица

2 яйца

паприка, молотая корица & имбирь

петрушка, кориандр и кервель

сахар

60 г сливочного масла

оливковое масло

1. Установить на мясорубку решетку 4.7. Разрезать луковицу на 8 частей, затем пропустить через мясорубку. Разогреть в сотейнике 4 столовые ложки оливкового масла, добавить лук. Припустить на небольшом огне, не дожидаясь, пока лук приобретет золотистый оттенок. Отложить.
2. Измельчить мясо в мясорубке. Обжарить на небольшом огне вместе с луком в течение 10 минут. Отложить.
3. Пропустить зелень через мясорубку. Выложить в сотейник, добавить соль и перец, пол-чайной ложки паприки, щепотку имбиря и небольшую ложку корицы.
4. Добавить взбитые яйца, перемешать, выключить огонь.
5. Тонко раскатать слоеное тесто. Нарезать на квадратики 10x10 см. Смазать маслом противень.
6. Положить на каждый квадратик небольшую ложку фарша. После этого свернуть тесто, залепив края.
7. Зажарить пирожки-бриуаты в кипящем масле. Готовые пирожки положить ненадолго на впитывающую бумагу, чтобы убрать излишки жира. Посыпать сахаром и корицей. Подавать очень горячими.

**Вариант:** Установить на мясорубку решетку 4.7. Разрезать луковицу на 8 частей. Измельчить немного мяса, затем пропустить через мясорубку лук. Измельчить еще немного мяса, затем зелень, и, наконец, - оставшееся мясо.

Взбить яйца и добавить их в фарш вместе с

солью и перцем, половиной чайной ложки паприки, щепоткой имбиря и небольшой ложкой корицы. Все перемешать. Далее - как в пунктах 5-7.

## ЛАХМА БИ АЖИН (фаршированные мучные лепешки)



4 порции – Подготовка: 20 мин. + 1 час –  
Приготовление: 45 мин.

### Ингредиенты:

300 г теста для пиццы

300 г говядины или баранины

4 зрелых томатов

1 луковица

1 сухой красный перчик

свежий эстрагон, мята и тимьян

1 лимон

сахар

молоко

оливковое масло

1. Добавить в тесто ложку растительного масла и полстакана молока, перемешать, скатать шар. Накрывать и оставить на 1 час, чтобы тесто поднялось.
2. Установить на мясорубку решетку 4.7. Разрезать луковицу на 8 частей. Измельчить в мясорубке немного мяса, затем пропустить через мясорубку лук. Измельчить еще немного мяса, затем зелень и, наконец, измельчить оставшееся мясо.
3. В сотейнике подогреть на небольшом огне 3 столовые ложки растительного масла, затем выложить туда полученную смесь. Добавить мелко нарезанные томаты, соль и перец, а также чайную ложку сахара. Готовить в течение 10 минут.
4. Влить, помешивая, небольшой стакан воды с лимоном.
5. Добавить стручковый перец. Накрывать крышкой и готовить на небольшом огне в течение 20 минут. Снять крышку и уваривать еще некоторое время. Снять с огня и остудить.
6. Разогреть духовку до 220°C (термостат 6/7).
7. Раскатать из теста четыре лепешки. Начинить фаршем и сложить, залепив края.
8. Печь в духовке в течение 10 минут. Немедленно подавать на стол.

**Вариант:** вместо свежих томатов можно использовать томатную пасту


**ОПИС**

<b>A</b>	Знімна головка м'ясорубки	<b>A5</b>	Алюмінієва гайка
<b>A1</b>	Алюмінієвий корпус	<b>B</b>	Знімний піддон
<b>A2</b>	Гвинт	<b>C</b>	Штовхач для м'яса
<b>A3</b>	Самозагострювальний ніж з нержавіючої сталі	<b>E</b>	Кнопка ввімкнення/вимкнення
<b>A4</b>	Сіточка – залежно від моделі	<b>F</b>	Блок двигуна
<b>A4a</b>	сіточка з малими отворами (3 мм) для дуже тонкого помелу		
<b>A4b</b>	сіточка з середніми отворами (4,7 мм) для тонкого помелу		
<b>A4c</b>	сіточка з великими отворами (7,5 мм) для грубого помелу		


**ПОРАДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

- **Перед першим використанням вашого приладу уважно прочитайте цю інструкцію; фірма “Мулінекс” не нестиме жодної відповідальності за використання приладу не у відповідності з цією інструкцією.**
- **Люди, які мають фізичні, чуттєві або розумовими вади, або які не мають досвіду у користуванні цим приладом, можуть використовувати його тільки під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку, ознайомлена з роботою прилада і може дати відповідні інструкції для користування приладом. Необхідно стежити за тим, щоб з приладом не гралась діти.**
- **Не залишайте прилад у доступних для дітей місцях.**
- Перевірте, щоб номінальна напруга вашого приладу відповідала напрузі електромережі.
- **Будь-яке неправильне підключення до електромережі анулює гарантію.**
- Ваш прилад призначений виключно для домашнього кулінарного використання, всередині будинку і під наглядом.
- Користуйтеся приладом на рівній, чистій і сухій поверхні.
- Слідкуйте, щоб під час роботи над приладдям не звисало довге волосся, хустка або краватка.
- Відключайте прилад від електромережі після закінчення використання, під час очищення, при встановленні або знятті приладдя.
- Не користуйтеся приладом, якщо він несправно працює або пошкоджений. У такому випадку зверніться до уповноваженого сервіс-центру фірми “Мулінекс” (див. перелік у брошурі про сервіс)..
- Якщо електрошнур пошкоджений, не користуйтеся приладом. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, замініть його в уповноваженому сервіс-центрі фірми “Мулінекс” (див. перелік у брошурі про сервіс).
- Не занурюйте прилад, електрошнур або вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Слідкуйте, щоб електрошнур не звисав у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур ніколи не повинен бути поблизу або в контакт з гарячими частинами, поблизу джерел тепла або



зігнути під гострим кутом.  
- Для вашої безпеки користуйтеся тільки приладами і запчастинами від фірми

“Мулінекс”, які підходять до вашого приладу.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Вимийте все приладдя і одразу ж ретельно його витріть.

## ВИКОРИСТАННЯ

### Головка м'ясорубки (А):

#### Складання головки м'ясорубки (схема 1)

Візьміть корпус (A1) за трубку так, щоб найбільший отвір був догори. Потім вставте гвинт A2 (довгою віссю вперед) у корпус A1. Насадіть ніж з нержавіючої сталі A3 на коротку вісь, що виступає з гвинта A2, гострими краями назовні. Надіньте потрібну сіточку на ніж A3 так, щоб 2 виступи зайшли в 2 пази в корпусі A1. Загвинтіть до кінця (не затягуючи) гайку A5.

#### Встановлення головки м'ясорубки на прилад (схема 2)

До відключеного від електромережі блоку двигуна F підведіть головку м'ясорубки так, щоб трубка була нахилена вправо. Поверніть головку м'ясорубки так, щоб її 2 байонетні замки розташувались навпроти 2 пазів у блоці двигуна. Вставте головку м'ясорубки до дна в блок двигуна F, потім відведіть трубку вліво до упору (після цього трубка повинна зайняти вертикальне положення) Вставте знімний піддон В у виступи на трубці головки м'ясорубки. Підключіть прилад до електромережі – він готовий до роботи.

#### Використання:

Підготуйте всю кількість продукту для перемелювання, видаліть кістки, хрящі і жилки. Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см). Поставте під головою м'ясорубки якусь посудину. Ввімкніть прилад, натиснувши кнопку Е до положення 1, покладіть шматочки м'яса на піддон і просувайте їх у трубку за допомогою штовхача С.

Ніколи не штовхайте м'ясо в трубку пальцями або будь-яким іншим предметом.

Не вмикайте прилад більше ніж на 15 хвилин. Якщо ви хочете перемолоти м'ясо дуже тонко (за допомогою сіточки A4a), необхідно попередньо перемолоти його більш грубо за допомогою сіточки A4c. Якщо ви не дотримуватиметесь цього правила, ваш прилад може вийти з ладу.

**Корисна порада:** після закінчення перемелювання м'яса можна пропустити через м'ясорубку кілька шматочків хліба, щоб видалити залишки м'яса.

#### Рецепт:

**Примітка:** Для рецептів, що вимагають високої потужності (приблизно 500 Вт), тривалість використання не повинна перевищувати 20 секунд.

#### Приклад рецепту (з сіточкою для тонкого помелу з отворами 4,7 мм A4b):

**Баранина з горохом:** 150 г баранини, 45 г сухого гороху, 30 г борошна, 15 г води, 1 середня цибулина, 2 зубки часнику, сіль, перець.

Візьміть посудину і змішайте в ній сухий горох і борошно, потім поступово додавайте воду до отримання однорідної суміші. Вставте штовхач С у трубку і ввімкніть прилад. Потроху підливайте суміш на піддон і поступово просувайте її штовхачем у трубку.

Поріжте цибулю, часник і м'ясо на шматочки і додайте їх до перемелених продуктів.

Налийте в каструлю 0,8 літра води, додайте солі, перецю і висипте туди ж змішані продукти.

Готуйте на слабкому вогні протягом 1 години, потім зніміть піну і накрийте.



## ОЧИЩЕННЯ

Перед будь-яким очищенням відключайте прилад від електромережі.  
 Поверніть головку м'ясорубки А вправо і потягніть її до себе, щоб від'єднати від блока двигуна F.  
 Щоб розібрати головку м'ясорубки А, зніміть штовхач С і піддон В, відгвинтіть гайку А5, зніміть сіточку А4, ніж А3 і гвинт А2.  
 Обережно поводьтеся з різучими деталями.

Вимийте всі деталі гарячою водою з милом, сполосніть і ретельно витріть.  
 Не допускайте проникнення вологи в блок двигуна F.  
 Достатньо протирати його трохи вологою ганчіркою.  
 Не мийте головку м'ясорубки А в посудомийній машині (тобто корпус А1, гвинт А2, гайку А5, ніж А3, сіточки А4).



## ЯКЩО ВАШ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

Перевірте підключення до електромережі.  
 Якщо ваш прилад все одно не працює, зверніться до уповноваженого сервіс-центру фірми "Мулінекс" (див. перелік у брошурі про сервіс).



## ПРИЛАДДЯ

Удля використання приладу відповідно до ваших індивідуальних потреб ви можете придбати у вашого дистриб'ютора або в уповноваженому сервіс-центрі фірми "Мулінекс" наступне приладдя:

Прес для citrusових	Барабан для тонкого натирання
Система формування стейків	Барабан для сиру пармезан
Приладдя для КЕБАБУ	Барабан для льоду
Насадка для печива	Сіточка з маленькими отворами (3 мм)
Конус для ковбас	Сіточка з середніми отворами (4,7 мм)
Овочерізка	Сіточка з великими отворами (7,5 мм)
Барабан для грубого натирання	

**БРІУАТИ**

4 порції – підготовка: 40 хв. –  
готування: 35 хв.

**Інгредієнти:**

250 г листкового тіста

350 г яловичини

1 цибулина

2 яйця

паприка, кориця і мелений імбир

петрушка, коріандр і кервель

цукор

60 г масла

оливкова олія

1. Встановити у м'ясорубці сіточку з отворами 4,7 мм. Розрізати цибулину на 8 частин і перемолоти у м'ясорубці. Нагріти 4 столові ложки оливкової олії у сотейнику, потім додати цибулю. Томити цибулю на слабкому вогні, але не давати підрум'янитись. Відкласти для подальшого використання.
2. Перемолоти яловичину. Підсмажити її разом з цибулею на слабкому вогні протягом 10 хвилин. Відкласти для подальшого використання.
3. Перемолоти у м'ясорубці зелень. Після цього покласти її в сотейник, додати солі та перцю, половину чайної ложки паприки, дрібку імбиру і ложечку кориці.
4. Після цього додати збиті яйця, перемішати і припинити смаження.
5. Розкатати досить тонко листкове тісто. Розрізати його на квадрати зі стороною 10 см. Змастити по контуру маслом.
6. Покласти на кожний квадрат ложечку фаршу. Після цього скрутити квадрати у трубку і зліпити по краях.
7. Смажити бріуати у киплячій олії. Після закінчення смаження дати їм полежати кілька секунд на абсорбуючому папері. Посипати цукром і корицею. Подавати дуже гарячими.

**Варіант:** Встановити у м'ясорубці сіточку з отворами 4,7 мм. Розрізати цибулину на 8 частин. Перемолоти у м'ясорубці трохи м'яса, а потім цибулину. Перемолоти ще трохи м'яса, потім зелень, а потім решту м'яса. Збити яйця і додати до фаршу їх, а також солі і перцю, половину чайної ложки паприки, дрібку імбиру і ложечку кориці. Змішати всі інгредієнти. Виконати етапи приготування з 5 по 7.

**ЛАХМА-БІ-АДЖИН**  
(перепічки з начинкою)

4 порції – підготовка: 20 хв. + 1 год. –  
приготування: 45 хв.

**Інгредієнти:**

300 г тіста для піци

300 г яловичини або ягнятини

4 стиглих помідори

1 цибулина

1 сухий стручок червоного стручкового перцю  
естрагон, м'ята і свіжий чебрець

1 лимон

цукор

молоко

оливкова олія

1. Змішати тісто, додавши ложку олії і півсклянки молока, сформувати з нього кулю. Накрити і дати підійтися протягом 1 години.
2. Встановити у м'ясорубці сіточку з отворами 4,7 мм. Розрізати цибулину на 8 частин. Перемолоти у м'ясорубці трохи м'яса, потім цибулину. Перемолоти ще трохи м'яса, потім зелень і решту м'яса.
3. Нагріти на слабкому вогні 3 столові ложки оливкової олії в сотейнику, потім покласти туди ж змішані продукти. Додати подрібнені помідори, солі та перцю і одну чайну ложку цукру. Готувати протягом 10 хвилин.
4. Помішуючи страву, долити маленьку склянку води з доданим до неї лимонним соком.
5. Додати червоний стручковий перець. Накрити і готувати на слабкому вогні протягом 20 хвилин. Зняти на мить кришку і дати осісти. Припинити приготування і дати охолонути.
6. Нагріти піч до 220 °С (п. 6/7).
7. Вирізати з тіста 4 круги. Покласти фарш і скласти кожну перепічку вдвоє.
8. Випікати в печі протягом 10 хвилин. Подавати одразу після закінчення випікання.

**Варіант:** замість свіжих помідорів узяти проціджений міцний бульйон


**POPIS**

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Rozebíratelná hlavice mlýnku</p> <p><b>A1</b> Hliníkové tělo</p> <p><b>A2</b> Šnek</p> <p><b>A3</b> Samoostřicí nerezový křížový nůž</p> <p><b>A4</b> Děrované kotouče podle typu</p> <p><b>A4a</b> Děrované kotouče s malými otvory (3mm) pro velmi jemné mletí</p> <p><b>A4b</b> Děrované kotouče se středně velkými otvory (4,7mm) pro jemné mletí</p> <p><b>A4c</b> Děrované kotouče s velkými otvory (7,5mm) pro hrubé mletí</p> | <p><b>A5</b> Hliníková šroubovací objímka</p> <p><b>B</b> Snímatelná miska</p> <p><b>C</b> Pěchovátka na maso</p> <p><b>E</b> Tlačítko zapnuto / vypnuto</p> <p><b>F</b> Blok motoru</p> |
|---|--|


**BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

- **Před prvním použitím tohoto přístroje si pozorně přečtěte návod k použití. V případě jeho provozování v rozporu s návodem k použití by Moulinex nenesl žádnou odpovědnost.**
- **Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou snižené, nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.**
- **Přístroj neponechávejte v dosahu dětí.**
- Zkontrolujte, zda napájecí napětí ve vaší síti je shodné s napětím přístroje.
- **V případě jakéhokoliv nesprávného zapojení záruka zaniká.**
- Tento výrobek je určen výhradně pro kuchyňské použití v domácnosti, v interiéru a vždy pod dohledem.
- Přístroj používejte na rovné, čisté a suché pracovní ploše.
- Dbejte, aby se během provozu nad příslušenstvím nikdy nenacházely dlouhé vlasy, šála nebo kravata.
- Přístroj odpojte, jestliže jej již nepoužíváte, když jej čistíte, instalujete nebo když vyjímáte jednotlivé díly příslušenství.
- Přístroj nepoužívejte, jestliže nefunguje správně nebo když je poškozen. V takovém případě se obraťte na příslušný schválený servis Moulinex (viz seznam v servisní knížce).
- Přístroj pouze čistěte a provádějte běžnou údržbu, jakékoliv jiné zákroky svěřte schválenému servisu Moulinex.
- Přístroj nepoužívejte, jestliže je poškozený přívodní kabel. V zájmu vlastní bezpečnosti kabel nechejte vyměnit v příslušném schváleném servisu Moulinex (viz seznam v servisní knížce).
- Přístroj, napájecí kabel ani zástrčku nedávejte do vody ani do jiné tekutiny.
- Napájecí kabel ukládejte mimo dosah dětí.
- Napájecí kabel nikdy nenechávejte v blízkosti ani v kontaktu s horkými tělesy, zdrojem tepla ani ostrými hranami.
- V zájmu vlastní bezpečnosti používejte výhradně příslušenství a náhradní díly **Moulinex**, které jsou určeny pro váš přístroj.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Pečlivě omyjte a ihned osušte veškeré díly příslušenství.

## UVEDENÍ DO CHODU

### HLAVICE MLÝNKU (A) :

#### Sestavení hlavice mlýnku (schéma 1)

Uchopte tělo (A1) za hrdlo nejširším otvorem směrem nahoru.

Následně zasuňte šnek A2 (dlouhou osou napřed) do těla A1 ;

Nasaďte křížový nerezový nůž A3 na kratší osu šneku A2 tak, aby řezné hrany nože směřovaly vně. Nasaďte zvolený děrovaný kotouč za křížový nůž A3 tak, aby jeho 2 výčnělky zapadly do 2 výřezů těla A1.

Důkladně zašroubujte objímku A5 (aniž byste ji přetáhli).

#### Nasazení hlavice mlýnku na přístroj (schéma 2) :

Nasaďte hlavici mlýnku s hrdlem nakloněným doprava na přední část odpojeného bloku motoru F, 2 bajonetové uzávěry hlavice mlýnku nasaďte na 2 výřezy bloku motoru.

Důkladně zasuňte hlavici mlýnku do bloku motoru F a pootočte hrdlo směrem doleva až k zarážce (hrdlo pak bude ve vertikální poloze).

Nasaďte snímatelnou misku B na čepy hrdla hlavice mlýnku.

Zapojte přístroj. Nyní je připraven k použití.

#### Použití:

Připravte si potřebné množství potravin k rozemletí, vyjměte kosti, chrupavky a šlachy. Maso nakrájejte na kousky (asi 2cm X 2cm). Pod hlavici mlýnku umístěte nádobu. Pro uvedení přístroje do chodu stiskněte 1 na tlačítku E, na misku položte kousky masa a postupně je zasouvejte do hrdla pomocí pěchovátko C. Do hrdla nikdy nedávejte prsty, ani žádný jiný předmět.

Přístroj používejte nanejvýš po dobu 14 minut. Jestliže chcete provádět velmi jemné mletí (s děrovaným kotoučem A4a), je nezbytné předtím provést mletí masa pomocí děrovaného kotouče A4c. Jestliže toto pravidlo nebudete dodržovat, můžete přístroj poškodit.

**Praktická rada:** nakonec mletí můžete vhodit několik kousků chleba a takto vytlačit zbytky mletého masa.

#### Recept:

**Poznámka: Při přípravě podle receptů vyžadujících vysoký výkon (okolo 500W) nesmí doba používání překročit 20 sekund.**

**Příklad receptů** (s děrovaným kotoučem se středně velkými otvory (4,7mm) pro jemné A4b):

*Skopové s loupáným hrachem: 150 g skopového masa, 45 g loupáného hrachu, 30 g mouky, 15 g vody, 1 středně velká cibule, 2 stroužky česneku, sůl, pepř.*

V nádobě smíchejte loupáný hrách a mouku, pak postupně přidávejte vodu, až vznikne stejnorodá směs. Do hrdla zasuňte pěchovátko C a přístroj uveďte do chodu. Směs postupně nasypete na misku a současně ji pěchovátkem opatrně přemísťujte do hrdla.

Nakrájejte cibuli, česnek a maso na malé kousky a přidejte do mleté směsi.

Do hrnce nalijte 0,8 litrů vody, osolte, opepřete a přidejte mletou směs.

Vařte na mírném ohni po dobu 1 hodiny, seberte pěnu a potom přikryjte.

## ČIŠTĚNÍ

Před každým čištěním přístroj odpojte. Otočte hlavici mlýnku A směrem doprava a tahem k sobě ji uvolněte z bloku motoru F. K rozložení hlavice mlýnku A vyjměte pěchovátko C a misku B, odšroubujte objímku A5, vytáhněte děrovaný kotouč A4, křížový nůž A3 a šnek A2. S ostrými díly zacházejte opatrně. Všechny díly pečlivě omyjte teplou mýdlovou

vodou, opláchněte a osušte. Dbejte na to, aby se do bloku motoru F nikdy nedostala vlhkost. Pouze jej otírejte mírně navlhčeným hadříkem. Hlavici mlýnku A nedávejte do myčky na nádobí (tedy tělo A1, šnek A2, šroubovací objímku A5, křížový nůž A3 a děrovaný kotouče A4).

## CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ PŘÍSTROJ NEFUNGUJE

Zkontrolujte zapojení.

Jestliže váš přístroj stále nefunguje, obraťte se na příslušné schválené servisní středisko **Moulinex** (viz seznam v servisní knížce).

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

K přístroji si u svého prodejce nebo v příslušném schváleném servisním středisku **Moulinex** můžete individuálně vybrat a opatřit následující příslušenství

Lis na citrusy	Kotouč na hrubé strouhání
Formy na tvarování mletého masa	Kotouč na jemné strouhání
Příslušenství KEBBE	Kotouč na strouhání parmezánu
Protlačovací hlavice na sušenky	Kotouč na zmrzlinu
Nástavec na plnění klobás	Děrované kotouče s malými otvory (3mm)
Řezací systém na zeleninu	Děrované kotouče se středně velkými otvory (4,7mm)
Kotouč na krájení	Děrované kotouče s velkými otvory (7,5 mm)

## ELEKTRICKÉ NEBO ELEKTRONICKÉ VÝROBKY JSOU JIŽ NEPOUŽITELNÉ



### Podílejme se na ochraně životního prostředí!



Váš přístroj obsahuje čtené zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.



Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

**BRIOUAT (rolky)**

4 porce – příprava: 40 min. – Vaření: 35 min.

**Ingredience:**

250 g lístkového těsta

350 g hovězího masa

1 cibule

2 vejce

mletá paprika, mletá skořice & zázvor

petržel, koriandr a kerblík

cukr

60 g másla

olivový olej

**1. Nasadíte do mlýnku děrovaný kotouč 4.7.**

Nakrájete cibuli na 8 dílků a protlačte je přes mlýnek. Na pánvi zahřejte 4 polévkové lžíce olivového oleje a pak přidejte cibuli. Zpěňte ji na mírném plameni, aniž by se osmahla dozlatova. Pánev odstavte.

**2. Pomelte hovězí maso. Osmahněte ho s cibulí na mírném plameni po dobu 10 minut. Odstavte.**

**3. Protlačte přes mlýnek bylinky. Pak je přidejte na pánev se solí a pepřem, polovinou kávové lžičky mleté papriky, špetkou zázvoru a malou lžičkou skořice.**

**4. Poté přidejte rozšlehaná vejce, zamíchejte a zastavte var.**

**5. Vyválejte jemné lístkové těsto. Nakrájete čtverečky o straně 10 cm. Po obvodu je potřete máslem.**

**6. Na každý čtvereček dejte malou lžičku nádivky. Potom zarolujte a spojte okraje.**

**7. Briouat osmažte v rozpáleném oleji. Pak je na chvíli položte na savý papír. Posypte je cukrem a skořicí. Podávejte velmi teplé.**

**Obměna:** Nasadíte do mlýnku děrovaný kotouč 4.7. Nakrájete cibuli na 8 dílků. Pomelte trochu masa, protlačte cibuli přes mlýnek. Vložte ještě trochu masa, bylinky a nakonec zbytek masa. Rozšlehejte vejce a přidejte je do nádivky se solí a pepřem, polovinou kávové lžičky mleté papriky, špetkou zázvoru a malou lžičkou skořice. Směs promíchejte. Pokračujte body 5 až 7.

**LAHMA BI AJEEN (plněné placky)**

4 porce – příprava: 20 min. + 1h – Vaření: 45 min.

**Ingredience:**

300 g těsto na pizzu

300 g hovězího nebo skopového masa

4 zralá rajčata

1 cibule

1 sušená červená paprika

čerstvý estragon, máta a tymián

1 citron

cukr

mléko

olivový olej

**1. Těsto smíchejte se lžičkou oleje a polovinou sklenice mléka, vytvarujte kouli. Přikryjte a nechte 1 hodinu kynout.**

**2. Nasadíte do mlýnku děrovaný kotouč 4.7. Nakrájete cibuli na 8 dílků. Pomelte trochu masa, protlačte cibuli přes mlýnek. Vložte ještě trochu masa, bylinky a nakonec zbytek masa.**

**3. Na pánvi zahřejte na mírném plameni 3 polévkové lžíce olivového oleje a pak přidejte směs. Vložte rozmačkaná rajčata, sůl, pepř a kávovou lžičku cukru. Vařte po dobu 10 minut.**

**4. Za stálého míchání přilijte malou sklenici vody s citronem.**

**5. Přidejte papriku. Přikryjte a vařte na mírném plameni po dobu 20 minut. Sundejte poklici a ještě chvíli povařte, aby směs zhoustla. Zastavte var a nechte vychladnout.**

**6. Předehřejte troubu na 220°C (termostat 6/7).**

**7. Z těsta vytvarujte 4 placky. Dejte na ně nádivku a pak je přeložte.**

**8. Pečte po dobu 10 minut v troubě. Ihned podávejte.**

**Obměna:** místo čerstvých rajčat použijte protlak

## LEÍRÁS

<b>A</b>	Eltávolítható darálófej	durva darálás
<b>A1</b>	Alumínium test	<b>A5</b> Alumínium csavar
<b>A2</b>	Csavar	<b>B</b> Eltávolítható tálca
<b>A3</b>	Önélező rozsdamentes acél kés	<b>C</b> Hűsnyomó
<b>A4</b>	Modell szerinti rácsok	<b>E</b> Indító/állító gomb
<b>A4a</b>	Kis lyukas rácsok (3mm) nagyon apróra darálás	<b>F</b> Motorblokk
<b>A4b</b>	Közepes lyukas rácsok (4,7mm) apróra darálás	
<b>A4c</b>	Nagy lyukas rácsok (7,5mm)	

## BIZTONSÁGI TANÁCSOK

- **Olvassa el figyelmesen a használati utasításokat mielőtt először használná a készülékét, mivel egy nem megfelelő felhasználás felmenti a Moulinex-et bármilyen felelősség alól.**
- **Ne hagyja a készüléket gyerekek keze ügyébe.**
- **A készülékkel ne dolgozzanak olyan személyek (gyerekek), akik testi, érzékszervi vagy szellemi tulajdonságai nem teszik lehetővé a készülék asszisztens vagy felügyelet nélküli biztonságos használatát, vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek tapasztalattal vagy nem ismerik a készüléket, és nem rendelkeznek előzetesen a készülék használati utasításával. A készülék nem játékszer. Ne hagyja gyerekek közelében, és gyerekek ne játszanak vele.**
- Ellenőrizze le, hogy a feszültség megfelel-e az aljzatban lévő feszültségnek.
- **Bármilyen csatlakoztatási hiba a garancia elvesztésével jár.**
- Az ön gépét kizárólag a lakáson belüli, háztartási, konyhai, felügyelet alatti használatra szánták.
- Készülékét egyenes, tiszta és száraz felületen használja.
- Soha ne hagyja szabadon hosszú haját, nyakkendőjét, vagy kendőjét csüngen a működésben lévő készülék fölött.
- Húzza ki készülékét a konnektorból amint nem használja, amikor tisztítja, valamint amikor a helyükre teszi, vagy kiveszi a kellékeket.
- Ne használja készülékét, ha nem működik helyesen vagy ha károsodott. Ebben az esetben, forduljon egy szerződéses Moulinex szervizhez (lásd a listát a szerviz füzetben).
- Bármilyen, a vevő részéről történő beavatkozás a tisztításon és a szokásos karbantartáson kívül egy szerződéses Moulinex szervizzel végzendő el.
- Ha a kábel meghibásodott, ne használja a készüléket. Bármilyen veszély elkerülése végett, ezeket kötelező módon egy szerződéses Moulinex szervizzel kell kicseréltetni (lásd a listát a szerviz füzetben).
- Ne tegye a készüléket, a kábelt vagy a csatlakoztatót vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- Ne hagyja a kábelt gyerekek kéz ügyében.
- A kábelnek nem szabad forró alkatrészekhez, forrószághoz vagy éles tárgyakhoz közel lenni, vagy ezeket érinteni.
- Az ön biztonsága érdekében kizárólag az ön gépéhez találó Moulinex alkatrészeket és tartozékokat használjon.

## AZ ELSŐ FELHASZNÁLÁS ELŐTT

Mossa meg az összes tartozékot és szárítsa meg azokat minél gondosabban





## BEINDÍTÁS

### DARÁLÓ FEJ (A):

#### A daráló fej felszerelése (1 ábra):

Fogja az **(A1)** testet a kéményétől fogva a legnagyobb nyílását felfelé fordítva. Helyezze be az **A2** csavart (hosszú tengelyt először) az **A1** testbe; Illessze egymásba a rozsdamentes acél **A3** kés az **A2**-es csavar rövid tengelyén a vágó fékezékhöz kifelé fordítva. Helyezze az ön által kiválasztott rácst az **A3** késre, vigyázza arra, hogy találjon az **A1** test 2 sarkantyúja a 2 rovátkájával. Csavarja be (anélkül, hogy gátolná) az **A5** csavart.

#### A daráló fej beillesztése a készülékre (2 ábra):

A kikapcsolt **F** motorblokk felé fordítva, tartsa a csatornás darálófejet jobbra dőlve, Illessze a daráló fej 2 szuronyát a motorblokk 2 rovátkájába. csatlakoztassa a darálófejet az **F** motorblokkhoz és hozza a kéményt bal fele, kattanásig (ekkor a kéménynek függőlegesnek kell lenni) Csatlakoztassa az eltávolítható **B** tálcát a darálófej rovátkáiba. Csatlakoztassa a készüléket. Készen áll a használatra.

#### Használat:

Készítse elő az összes darálandó élelmiszert, távolítsa el a csontokat, porcokat és inakat. Vágja fel a húst darabokra (kb. 2cm X 2cm). Helyezzen egy tálat a daráló fej alá. Nyomja le az **E** gomb 1 pozícióját a készülék beindításához, helyezze a darabokat a tálcára és csúsztassa azokat egyenként a kéménybe a nyomó **C** segítségével .

Soha ne nyomja az ujjával vagy bármilyen más eszközzel az élelmiszereket a kéményen. Ne használja készülékét 14 percnél tovább. Ha nagyon finomra szeretné darálni a húst (az **A4a** rácscsal), feltétlenül előre le kell darálni az **A4c** rács segítségével. Ha nem tartja be ezt a szabályt, a készüléke károsodását kockáztatja.

**Tipp:** Miután elvégezte a műveletet, átvihet néhány kenyérdarabot a készüléken annak érdekében, hogy minden kijöjjön belőle.

#### Recept:

**Megjegyzés:** Azokhoz a receptekhez amelyek magas erőt igényelnek (kb. 500W), a használati idő nem szabad, hogy meghaladja a 20 másodpercet.

#### Recept példák (finomra daráló rácscsal 4.7mm lyukakkal A4b):

**Daráltborsos birka:** 150 gr birka, 45 gr darált bors, 30 gr liszt, 15 gr víz, 1 közepes hagyma, 2 fokhagyma gerezd, só, bors.

Egy edényben keverje össze a darált borsot és a lisztet, utána adjon hozzá vizet folyamatosan egy homogén keverék nyereséhez. Helyezze a **C** nyomót a kéménybe és indítsa be a készüléket. Öntse folyamatosan a keveréket a tálcára a kémény felé irányítva a készítményt a nyomó segítségével.

Vágja fel a hagymát, a fokhagymát és a húst kis darabokra és tegye a darált húsbá.

Tegyén 0.8 liter vizet egy edénybe, sózza meg, borsozza meg és adja hozzá a készítményt. Főzze lassú tűzön 1 órát, fedje le miután kitálalta.



## TISZTÍTÁS

Bármilyen tisztítás előtt húzza ki a készüléket az aljzatból. Forgassa el jobbra az A daráló fejet és húzza ön felé ahhoz, hogy eltávolítsa az **F** motorblokkról. Az **A** darálófej leszedéséhez vegye le a **C** nyomót és a **B** tálcát, csavarja le az **A5** csavart, húzza vissza az **A4** rácst, az **A3** kést és az **A2** csavart. Kezelje az éles alkatrészeket elővigyázatossággal.

Mossa le az összes darabot meleg vízzel és szappannal, öblítse le és szárítsa meg gondosan. Soha ne hagyja a nedvességet beszivárogni az **F** motorblokkba. Szárítsa meg egyszerűen egy enyhén vizes gézzel. Soha ne tegye az A darálófejet a mosogatógépbe (vagyis az **A1** test, **A2** csavar, **A5** csavar, **A3** kés, és az **A4** rácst).

## HA AZ ÖN KÉSZÜLÉKE NEM MŰKÖDIK

Ellenőrizze a csatlakozást.

Ha az ön készüléke nem mindig működik, forduljon egy szerződéses Moulinex szervizhez (lásd a szerviz listát).

## TARTOZÉKOK



Megszemélyesítheti készülékét és szokásos eladójától vagy egy szerződéses Moulinex szerviztől a következő tartozékokat veheti meg:

Déli gyümölcs szorító	Durvára reszelő dob
Steak Moulding System	Finomra reszelő dob
KEBBE tartozék	Parmezán dob
Keksz tartozék	Jég dob
Kolbásztöltésér	Kis lyukas rács (3mm)
Zöldség-vágó	Közepes lyukas rács (4,7mm)
Vágó dob	Nagy lyukas rács (7,5mm)

## LEJÁRT ELEKTROMOS VAGY ELEKTRONIKAI TERMÉKEK



### Első a környezetvédelem!

-  Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
-  Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

**BRIOUATS**

4 Adag – elkészítés: 40 perc. – Sütés: 35 perc.

**Összetevők:**

250 g laska  
350 g marhahús  
1 hagyma  
2 tojás  
paprika, fahéj & gyömbérpor  
petrezselyem, koriánder és turbolya  
cukor  
60 g vaj  
olívaolaj

1. Szerelje fel a 4.7 rácsot a darálóra. Vágja a hagymát nyolcra és tegye a darálóba. Melegítsen fel 4 kanál olívaolajat egy lábosban és adja hozzá a hagymát. Pergelje lassú tűznél anélkül, hogy odaégetné. Tegye félre.
2. Vágja fel a marhahúst. Tegye sülni lassú tűzre a hagymával 10 percig. Tegye félre.
3. Darálja je a fűszereket. Utána adja hozzá egy szósos tálban sóval és borssal egy fél kávéskanál paprikához, egy csipetnyi gyömbérhez és egy kis kanál fahéjhoz.
4. Adja hozzá utána a felvert tojásokat, keverje össze és állítsa le a főzést.
5. Tegye le finoman a réteges laskát. Vágjon ki 10 cm oldalú négyzeteket. Vajazza be a tepsit.
6. Vonja be mindegyik négyzetet egy kiskanál töltettel. Utána csavarja fel, összeforrasztva a végeit.
7. Süsse meg a briouats-okat fővő olaj nélkül. Miután megsütötte, hagyja pihenni néhány percig itatós papíron. Szórja be porcukorral és fahéjjal. Tálalja nagyon melegen.

**Változatok:** Szerelje fel a 4.7 rácsot a darálóra. Vágja fel a hagymát 8-ba. Daráljon egy kis húst, darálja le a hagymát. Tegyen be még egy kis húst, utána fűszereket és végül a maradék húst. Verjük fel a tojásokat és tegyük bele a töltetbe sóval és borssal, egy fél kiskanál paprikával, egy csipetnyi gyömbérrel és egy kiskanál fahéjjal. Keverje össze az egészet. Csinálja újra az 5-7 szakaszokat.

**LAHMA BI AJEEN**

(töltött lepény)



4 Adag – Elkészítés: 20 perc. + 1h – Főzés: 45 perc.

**Összetevők:**

300 g pizza krém  
300 g marha- vagy bárányhús  
4 érett paradicsom  
1 hagyma  
1 száraz piros paprika  
tárkony, menta és friss kakukkfű  
1 citrom  
cukor  
tej  
olíva olaj

1. Keverje össze a pépet egy kanál olajjal és egy fél üveg tejjel amíg egy golyó lesz belőle. Takarjuk le és hagyjuk pihenni egy órát.
2. Szereljük fel a 4.7 rácsot a darálóra. Vágjuk 8-ba a hagymát. Daráljunk egy kis húst, utána daráljuk le a hagymát. Tegyük még egy kis húst a darálóba, utána fűszereket és végül a hús hátramaradó részét.
3. Forrósítsunk fel lassú tűznél 3 kanál olívaolajat egy szósos tálban és utána adjuk hozzá a keveréket. Adjuk hozzá a passzírozott paradicsomokat, sót és borsot, és egy kiskanál cukrot. Hagyjuk sülni 10 percig.
4. Folytonosan keverve, adjunk hozzá egy kis üveg citromos vizet.
5. Adjunk hozzá színező anyagot. Fedjük le és hagyjuk sülni lassú tűznél 20 percig. Vegyük le a fedelet és hagyjuk hűlni egy kis ideig. Állítsuk le a sütést és hagyjuk lehűlni.
6. Előmelegítsük a kemencét 220°C-ra (th.6/7).
7. Készítsünk 4 diszkoszt a pépből. Töltsük meg és hajtsuk fel a lepényeket.
8. Süssük 10 percig a kemencében. Tálaljuk azonnal.

**Változatok:** tegyük áttört ételeket a friss paradicsomok helyett

## POPIS

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>A</b> Vyberateľná hlavica mlynčeka</p> <p><b>A1</b> Hliníkové telo</p> <p><b>A2</b> Závitový hriadeľ</p> <p><b>A3</b> Samobrušiacci oceľový nôž</p> <p><b>A4</b> Mriežky podľa modelu</p> <p><b>A4a</b> Mriežka s malými otvormi (3 mm) na veľmi jemné mletie</p> <p><b>A4b</b> Mriežka so stredne veľkými otvormi (4.7 mm) na jemné mletie</p> <p><b>A4c</b> Mriežka s veľkými otvormi (7,5 mm) na hrubé mletie</p> | <p><b>A5</b> Hliníková matica</p> <p><b>B</b> Vyberateľná misa</p> <p><b>C</b> Zatláčací valec na mäso</p> <p><b>E</b> Tlačidlo zapnúť / vypnúť</p> <p><b>F</b> Blok motora</p> |
|--|---|

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **Pred prvým použitím vášho prístroja si pozorne prečítajte tento návod na použitie, Moulinex nepreberá zodpovednosť za použitie, ktoré nie je v súlade s týmto návodom na použitie**
- Prístroj nenechávajte v dosahu detí.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí), ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti sú znížené, alebo osoby bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ na nich nedozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o tom, ako sa prístroj používa. Na deti treba dozerať, aby bolo zaistené, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Skontrolujte, či napájacie napätie vášho prístroja zodpovedá napätiu vaše elektrickej siete.
- **Na škody spôsobené nesprávnym zapojením sa nevzťahuje záruka.**
- Váš prístroj je určený iba na domáce kuchynské použitie vo vnútri domu a pod dozorom.
- Prístroj používajte na čistej a suchej pracovnej ploche.
- Nikdy nedávajte dlhé vlasy, šatku alebo kravatu nad príslušenstvo, ktoré je v prevádzke.
- Prístroj odpojte z elektrickej siete, keď ho prestanete používať, keď ho čistíte a keď zakladáte alebo vyberáte príslušenstvo.
- Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje alebo ak bol poškodený. V takomto prípade sa obráťte na autorizované servisné stredisko Moulinex (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Každý zásah, iný ako je čistenie a pravidelná údržba, musí vykonať autorizované stredisko Moulinex.
- Ak je kábel poškodený, prístroj nepoužívajte. Aby ste sa vyhli riziku, nechajte ho vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku Moulinex (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Prístroj, napájací kábel alebo zástrčku neponárajte do vody alebo do žiadnej inej tekutiny.
- Napájací kábel nenechávajte v dosahu detí.
- Napájací kábel nesmie byť v blízkosti alebo v kontakte s teplými zariadeniami, v blízkosti zdroja tepla alebo ostrého rohu.
- Z dôvodu vlastnej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a náhradné diely Moulinex, upravené pre váš prístroj.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Všetko príslušenstvo umyte a dôkladne ho hneď utrite.



## UVEDENIE DO PREVÁDZKY

### HLAVICA MLYNČEKA (A)

#### Montáž hlavice mlynčeka (schéma 1):

Telo (A1) uchopte za plniaci otvor tak, že najširší otvor smeruje hore.

Potom do tela A1 vložte závitový hriadeľ A2 (dlhšia časť hriadeľa ako prvá);

Na krátku časť závitového hriadeľa A2 nasadzte oceľový nôž A3 tak, že rezacie hrany dáte smerom von. Na nôž A3 umiestnite mriežku podľa vášho výberu tak, aby 2 kolíky zapadli do 2 zárezov tela A1.

Maticu A5 zaskrutkujte na doraz (bez toho, aby sa zablokovala).

#### Umiestnenie hlavice mlynčeka do prístroja (schéma 2):

Hlavicu mlynčeka s plniacim otvorom nakloneným doprava dajte pred blok motora F, ktorý je odpojený z elektrickej siete.

Zabezpečte, aby 2 kolíčky hlavice mlynčeka zapadli do 2 zárezov bloku motora.

Hlavicu mlynčeka úplne zasuňte do bloku motora F a plniaci otvor potom otáčajte doľava, až kým nedôjde na doraz (plniaci otvor musí byť vo vertikálnej polohe).

Vyberateľnú misu B nasadzte na kolíky plniaceho otvoru hlavice mlynčeka.

Prístroj zapojte do elektrickej siete, je pripravený na používanie.

#### Používanie:

Pripravte si celé množstvo potravín, ktoré chcete mlieť, odstráňte kosti, chrupavky a šľachy. Mäso narežte na kúsky (asi 2 cm x 2 cm).

Nádobu položte pod hlavicu mlynčeka. Stlačte polohu 1 na tlačidlo E, aby ste prístroj spustili, kúsky položte na misu a po jednom ich spúšťajte

pomocou zatláčacieho valca C do plniaceho otvoru.

V plniacom otvore nikdy netlačte prstami alebo iným kuchynským náradím.

Prístroj nikdy nepoužívajte dlhšie ako 14 minút. Keď chcete mlieť na veľmi jemno (s mriežkou A4a), je nevyhnutné, aby ste mäso vopred predmleli použitím mriežky A4c. Ak nebudete dodržiavať toto pravidlo, riskujete, že poškodíte svoj prístroj.

**Šikovná rada:** na konci operácie môžete pomlieť niekoľko kúskov chleba, aby ste vybrali všetko pomleté mäso.

#### Recept:

**Poznámka:** Pre recepty, ktoré si vyžadujú vyšší výkon (asi 500 W), doba používania nesmie prekročiť 20 sekúnd.

**Príklady receptov (s mriežkou na jemné mletie s otvorom 4,7 mm A4b):**

*Baran s lúpaným hráškom: 150 g baranieho mäsa, 45 g lúpaného hrášku, 30 g múky, 15 g vody, 1 stredne veľká cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, soľ, čierne korenie.*

V nádobe zmiešame lúpaný hrášok a múku, potom postupne pridávame vodu, aby sme dostali homogénnu hmotu. Zatláčací valec C vložte do plniaceho otvoru a prístroj zapnite.

Zmes postupne dávajte na misu a pomaly zatláčacím valcom zmes posúvajte do plniaceho otvoru.

Cibuľu, cesnak a mäso nakrájajte na malé kúsky a pridajte ich k pomletej zmesi.

Do hrnca dajte 0,8 l vody, posoľte, pridajte čierne korenie a zmes.

Na jemnom ohni duste 1 hodinu, po pozberaní peny prikryte.



## ČISTENIE

Pred každým čistením prístroj odpojte z elektrickej siete.

Hlavicu mlynčeka A otočte doprava a potiahnite k sebe, aby ste ju odpojili od bloku motora F.

Pri demontáži hlavice mlynčeka A, vyberte zatláčací valec C a misu B, odskrutkujte maticu A5, odstráňte mriežku A4, nôž A3 a závitový hriadeľ A2.

S ostrými časťami zaobchádzajte opatrne.

Všetky časti umyte v teplej saponátovej vode, opláchnite ich a dôkladne utrite.

Zabezpečte, aby do bloku motora F nikdy nevošla vlhkosť. Iba ho utrite zľahka navlhčenou handričkou.

Hlavicu mlynčeka A nedávajte do umývačky riadu (teda telo A1, závitový hriadeľ A2, maticu A5, nôž A3, mriežku A4).

## AK VÁŠ PRÍSTROJ NEFUNGUJE

Skontrolujte pripojenie do elektrickej siete.

Ak váš prístroj stále nefunguje, kontaktujte autorizovaná servisné stredisko Moulinex (pozri zoznam v servisnej knižke).

## PRÍSLUŠENSTVO



Prístroj si môžete upraviť podľa vlastných potrieb a u svojho predajcu alebo v autorizovanom servisnom stredisku Moulinex si môžete zakúpiť nasledujúce príslušenstvo:

Lis na citrusy	Bubon na hrubé strúhanie
Formy na tvarovanie mletého mäsa	Bubon na jemné strúhanie
Príslušenstvo KEBBE	Bubon na parmezán
Nástavec na plnenie údenárskych výrobkov	Bubon na ľad
Krájač zeleniny	Mriežka s malými otvormi (3 mm)
Bubon na krájanie	Mriežka so stredne veľkými otvormi (4,7 mm)
	Mriežka s veľkými otvormi (7.5 mm)

## ELEKTRICKÉ ALEBO ELEKTRONICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI



### Prispejte k ochrane životného prostredia!

-  **Váš prístroj obsahuje veľa hodnotných alebo recyklovateľných materiálov.**
-  **Odovzdajte ho na zberné miesto, alebo ak také miesto chýba, tak autorizovanému servisnému stredisku, ktoré zabezpečí jeho spracovanie.**

## PLNENÉ VYPRÁŽANÉ ŠIŠKY



4 porcie – Príprava: 40 minút -  
Pečenie: 35 minút

### Prísady:

250 g lístkového cesta  
350 g hovädzieho mäsa  
1 cibuľa  
2 vajcia  
paprika, mletá škorica a mletý ďumbier  
petržlen, koriander a trebulka  
cukor  
60 g masla  
olivový olej

1. Do mlynčeka dajte mriežku s otvormi 4,7 mm. Cibuľu rozrežte na 8 častí a potom ju v mlynčeku pomelte. Na panvici zohrejte 4 polievkové lyžice olivového oleja a potom pridajte cibuľu. Popražte ju na jemnom ohni, ale aby nezhnedla. Panvicu dajte nabok.
2. Pomelte hovädzie mäso. Do červena ho pečte na jemnom ohni spolu s cibuľou asi 10 minút. Položte stranou.
3. V mlynčeku pomelte bylinky. Potom ich dajte na panvicu, pridajte soľ a čierne korenie, polovicu kávovej lyžičky papriky, štipku ďumbiera a malú lyžičku škorice.
4. Pridajte vyšľahané vajcia, zamiešajte a prestaňte variť.
5. Jemne rozvaľkajte lístkové cesto. Narežte štvorce 10 x 10 cm. Obvod potrite maslom.
6. Na každý štvorec dajte malú lyžičku mäsovej plnky. Stočte ich a konce zatlačte.
7. Plnené šišky vyprážajte vo vriacom oleji. Keď sú vypražené, na niekoľko minút ich položte na pijavý papier. Posypte ich cukrom a škoriceou. Podávajte veľmi teplé.

**Obmena:** Do mlynčeka dajte mriežku s otvormi 4,7 mm. Cibuľu nakrájajte na 8 častí. Pomelte trochu mäsa, pomelte cibuľu. Pridajte ešte trochu mäsa, potom bylinky a nakoniec zvyšok mäsa. Vyšľahajte vajcia a pridajte ich do mäsovej plnky, pridajte soľ a čierne korenie, polovicu kávovej lyžičky papriky, štipku ďumbiera a malú lyžičku škorice. Všetko zmiešajte. Ďalej postupujte podľa bodu 5 až 7.

## LAHMA BI AJEEN (plnené koláče)



4 porcie – Príprava: 20 minút + 1 hodina -  
Pečenie: 45 minút

### Prísady:

300 g pizzového cesta  
300 g hovädzieho alebo jahňacieho mäsa  
4 dobre dozreté paradajky  
1 cibuľa  
1 vrečko červeného korenia  
Čerstvý estragón, mäta a tymian  
1 citrón  
cukor  
mlieko  
olivový olej

1. Cesto zmiešame s lyžicou olivového oleja a pol pohárom mlieka, vytvarujeme gufu. Prikrýjeme a necháme kysnúť 1 hodinu.
2. Do mlynčeka dajte mriežku s otvormi 4,7 mm. Cibuľu nakrájajte na 8 častí. V mlynčeku pomelte trochu mäsa a potom pomelte cibuľu. Pridajte ešte trochu mäsa, potom bylinky a nakoniec zvyšok mäsa.
3. Na jemnom ohni zohrejte na panvici 3 polievkové lyžice olivového oleja a potom tam pridajte zmes. Pridajte rozdrvené paradajky, soľ, čierne korenie a kávovú lyžičku cukru. Nechajte variť 10 minút.
4. Miešajte a pridávajte malý pohár vody, v ktorej je citrón.
5. Pridajte korenie. Prikrýte a nechajte variť na jemnom ohni 20 minút. Odstráňte pokrievku a nechajte chvíľku odparovať. Prestaňte variť a nechajte vychladnúť.
6. Rúru predhrejte na 220°C (termostat 6/7).
7. Z cesta urobte 4 disky. Potrite ich plnkou a koláče preložte.
8. Pečte 10 minút v rúre. Ihneď podávajte.

**Obmena:** namiesto čerstvých paradajok zoberte paradajkový pretlak

## DESCRIERE

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>A</b> Cap pentru tocat detașabil</p> <p><b>A1</b> Corp din aluminiu</p> <p><b>A2</b> Melc</p> <p><b>A3</b> Cuțit din inox care se ascute automat</p> <p><b>A4</b> Grile în funcție de model</p> <p><b>A4a</b> Grilă cu găuri mici (3 mm)<br/>tocare foarte mărunță</p> <p><b>A4b</b> Grilă cu găuri medii (4,7 mm)<br/>tocare mărunță</p> <p><b>A4c</b> Grilă cu găuri mari (7,5 mm)<br/>tocare în bucăți mari</p> | <p><b>A5</b> Piuliță din aluminiu</p> <p><b>B</b> Tavă detașabilă</p> <p><b>C</b> Dispozitiv de presare pentru carne</p> <p><b>E</b> Buton pornire / oprire</p> <p><b>F</b> Bloc motor</p> |
|--|--|

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- **Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de prima utilizare a aparatului dumneavoastră. O utilizare neconformă cu instrucțiunile de utilizare exonerează Moulinex de orice responsabilitate.**
- **Acest aparat nu a fost prevăzut pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse, sau de către persoane lipsite de experiență sau de cunoștințe, cu excepția cazului în care ele au putut beneficia, prin intermediul unei persoane responsabile de securitatea lor, de supraveghere sau de instruire prealabilă privind utilizarea aparatului. Este necesară supravegherea copiilor pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.**
- **Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.**
- Verificați ca tensiunea de alimentare a aparatului dumneavoastră să corespundă cu tensiunea rețelei electrice.
- Conectarea la o tensiune necorespunzătoare anulează garanția.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic culinar, în interiorul locuinței dumneavoastră și sub supraveghere.
- Utilizați aparatul dumneavoastră pe o suprafață plană, curată și uscată.
- Nu lăsați, niciodată, să atârne deasupra accesoriilor în funcțiune păr lung, eșarfe sau cravate.
- Scoateți aparatul din priză de îndată ce nu îl mai utilizați, atunci când îl curățați și îl puneți la loc sau când demontați accesoriile.
- Nu utilizați aparatul, dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, adresați-vă unui centru de service agreat Moulinex (vezi lista din broșura de service).
- Orice intervenție, alta decât curățarea sau întreținerea obișnuită de către client, trebuie să fie efectuată de un centru agreat Moulinex.
- În cazul în care cablul este deteriorat, nu utilizați aparatul. Pentru a evita orice pericol, înlocuiți-l la un centru de service agreat Moulinex (vezi lista din broșura de service).
- Nu puneți aparatul, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie niciodată în apropiere sau în contact cu suprafețe calde, aproape de o sursă de căldură sau de margini ascuțite.
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați decât accesoriile și piesele de schimb Moulinex corespunzătoare aparatului dumneavoastră.

## ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

Spălați toate accesoriile și ștergeți-le imediat cu atenție.





## PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

### CAP PENTRU TOCAT (A):

#### Montajul capului pentru tocat (figura 1):

Apucați corpul (A1) de tubul de alimentare așezând deschiderea mai mare în sus. Apoi, introduceți melcul A2 (întâi axul lung) în corpul A1. Fixați cuțitul din inox A3 pe axul scurt care trece dincolo de melcul A2, amplasând muchiile tăietoare către exterior. Amplasați grila pe care o doriți pe cuțitul A3, având grijă ca cele 2 părți proeminente să corespundă cu cele 2 caneluri ale corpului A1. Înșurubați complet (fără să blocați) piulița A5.

#### Montarea pe aparat a capului pentru tocat (figura 2):

Cu blocul motor F deconectat, capul de tocat să fie așezat cu tubul de alimentare înclinat înspre partea dreaptă.

Potriviiți cele 2 ieșituri ale capului pentru tocat cu cele 2 caneluri ale blocului motor.

Împingeți complet capul pentru tocat în blocul motor F și apoi mișcați tubul de alimentare înspre stânga până când va întâmpina o rezistență (tubul de alimentare va trebui să fie vertical).

Așezați tava detașabilă B pe proeminențele tubului de alimentare al capului de tocare.

Introduceți aparatul în priză, este gata de utilizare.

#### Utilizare:

Pregătiți întreaga cantitate de alimente pentru tocat, dezosați-le, cartilajele și tendoanele. Tăiați carnea în bucăți (aproximativ 2 cm X 2 cm).

Așezați un vas sub capul de tocare. Apăsăți butonul E în poziția 1 pentru a pune aparatul în funcțiune, așezați bucățile de carne pe tavă și împingeți-le una câte una în tubul de alimentare cu

ajutorul dispozitivului de presare C.

Nu împingeți niciodată cu degetele sau cu un alt instrument în tubul de alimentare.

Nu utilizați aparatul mai mult de 14 minute.

Când doriți să tocați foarte mărunț (cu grila A4a), este obligatoriu să tocați mai întâi carnea folosind grila A4c. Dacă nu respectați această regulă, există riscul deteriorării aparatului dumneavoastră.

**Sfat:** când ați terminat lucrul, puteți trece câteva bucăți de pâine pentru a scoate toată tocătura.

#### Rețetă:

**Observație:** Pentru rețetele care necesită o putere crescută (aproximativ 500 W), timpul de utilizare nu trebuie să depășească 20 de secunde.

**Exemplu de rețete (cu grila de tocare mărunță cu găuri de 4,7 mm A4b):**

**Miel cu mazăre zdrobită:** 150 gr de miel, 45 gr de mazăre zdrobită, 30 gr de făină, 15 gr de apă, 1 ceapă mijlocie, 2 căței de usturoi, sare, piper.

Într-un vas, amestecați mazărea zdrobită și făina apoi adăugați treptat apă pentru a obține un amestec omogen. Puneți dispozitivul de presare C în tubul de alimentare și puneți aparatul în funcțiune. Turnați treptat amestecul pe tavă, împingând încet preparatul în tubul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de presare.

Tăiați ceapa, usturoiul și carnea în bucăți mici și adăugați-le în tocătură.

Turnați 0,8 litri de apă într-un vas, puneți sare, piper și adăugați preparatul.

Puneți să fiarbă înăbușit la foc mic timp de 1 oră, acoperiți după ce ați îndepărtat spuma.



## CURĂȚARE

Înainte oricărei operațiuni de curățare, scoateți aparatul de priză.

Rotiți capul pentru tocare A înspre dreapta și trageți înspre dumneavoastră pentru a-l desprinde de blocul motor F.

Pentru a demonta capul pentru tocare A, îndepărtați dispozitivul de presare C și tava B, deșurubați piulița A5, scoateți grila A4, cuțitul A3 și melcul A2.

Manipulați cu atenție părțile ascuțite.

Spălați toate piesele cu apă caldă și săpun, clătiați și ștergeți cu atenție.

Nu lăsați niciodată umiditatea să pătrundă în blocul motor F. Ștergeți-l cu o cârpă puțin umezită.

Nu puneți capul pentru tocat A în mașina de spălat vase (adică corpul A1, melcul A2, piulița A5, cuțitul A3, și grilele A4).

## → DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ:

Verificați conectarea la rețea.

Dacă aparatul tot nu funcționează, adresați-vă unui centru de service agreat Moulinex (a se vedea lista în broșura de service).

## → ACCESORII

Puteți să vă personalizați aparatul și să procurați de la distribuitorul dumneavoastră obișnuit sau de la un centru de service agreat Moulinex, următoarele accesorii:

Presă de citrice  
Steak Moulding System  
Accesoriu KEBBE

Accesoriu pentru făcut biscuiți

Pâlnie pentru umplut cârnați

Tăietor de legume

Cilindru pentru tăiat

Cilindru pentru răzuire în bucăți mari

Cilindru pentru răzuire mărunță

Cilindru pentru parmezan

Cilindru pentru gheață

Grilă cu găuri mici (3 mm)

Grilă cu găuri medii (4,7 mm)

Grilă cu găuri mari (7,5 mm)

## → APARATELE ELECTRICE SAU ELECTRONICE LA SFÂRȘITUL VIABILITĂȚII



### Ne aducem aportul la protecția mediului înconjurător!



Aparatul dumneavoastră conține o cantitate mare de materiale ce pot fi refolosite sau reciclate.



De aceea, duceți aparatul la un centru specializat de colectare

## BRIOUAT



4 Porții – Preparare: 40 min. – Coacere: 35 min.

### Ingrediente:

250 g de aluat foietaj

350 g carne de vită

1 ceapă

2 ouă

boia, scorțișoară și ghimbir pudră

pătrunjel, coriandru și hasmațuchi

zahăr

60 g de unt

ulei de măsline

1. Montați grila 4,7 pe tocător. Tăiați ceapa în 8, apoi treceți-o prin tocător. Încălziți 4 linguri de supă cu ulei de măsline într-o tigaie și apoi adăugați ceapa. Lăsați să se călească la foc mic fără a se rumeni. Puneți de o parte.
2. Tocați carnea de vită. Puneți carnea la rumenit împreună cu ceapa timp de 10 minute. Puneți preparatul de-o parte.
3. Puneți ierburile aromate în tocător. Apoi, puneți totul în tigaie, adăugați sare și piper, o jumătate de linguriță de boia, un vârf de cuțit de ghimbir și o linguriță de scorțișoară.
4. Adăugați ouăle bătute, amestecați și apoi opriți focul.
5. Întindeți destul de subăire aluatul foietaj. Tăiați cubulețe latura de 10 cm. Ungeți cu unt de jur împrejur.
6. Puneți în fiecare cubuleț o linguriță de umplutură. Rulați-le, unind marginile.
7. Prăjiți bucățile de briouat în ulei încins. După ce le-ați prăjit, lăsați-le să stea câteva clipe pe o hârtie absorbantă.  
Pudrați-le cu zahăr și scorțișoară. Serviți preparatul foarte fierbinte.

**Variantă:** Montați grila 4,7 pe tocător. Tăiați ceapa în 8. Tocați puțină carne, treceți ceapa prin tocător. Mai tocați puțină carne, apoi ierburile aromate și la urmă restul de carne.  
Bateți ouăle și adăugați-le în umplutură împreună cu sarea și piperul, o jumătate de linguriță de boia, un vârf de cuțit de ghimbir și o linguriță de scorțișoară. Amestecați totul. Reluați etapele de la 5 la 7.

## LAHMA BI AJEEN

(turte umplute)



4 Porții – Preparare: 20 min. + 1h – Gătīt: 45 min.

### Ingrediente:

300 g de aluat pentru pizza

300 g carne de vită sau miel

4 roșii bine coapte

1 ceapă

1 ardei roșu uscat

tarhon, mentă și cimbru proaspăt

1 lămâie

zahăr

lapte

ulei de măsline

1. Amestecați aluatul cu o lingură de ulei și o jumătate de pahar de lapte, faceți un bulgăre. Acoperiți și lăsați să dospească 1 oră.
2. Montați grila 4,7 pe tocător. tăiați ceapa în 8. Tocați puțină carne, apoi treceți ceapa prin tocător. Mai tocați puțină carne, apoi ierburile aromate și la urmă restul de carne.
3. Încălziți 3 linguri de supă cu ulei de măsline într-o tigaie și apoi adăugați amestecul. Adăugați roșiile tăiate mărunt, sare și piper și o linguriță de zahăr. Lăsați la foc 10 minute.
4. Amestecând în continuu, turnați un pahar mic cu apă în care ați adăugat lămâie.
5. Adăugați ardeul. Acoperiți și lăsați la foc mic timp de 20 de minute. Luați capacul și lăsați să scadă puțin. Opriți focul și lăsați să se răcească.
6. Încălziți cuptorul la 220°C (termostat 6/7).
7. Faceți 4 cercuri în aluat. Puneți umplutură și împăturiți turtele.
8. Coaceți 10 minute în cuptor. Serviți imediat.

**Variantă:** adăugați sos în locul roșiilor proaspete


**ОПИСАНИЕ СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

- |            |  |           |                                 |
|------------|--|-----------|---------------------------------|
| <b>A</b>   | Подвижна приставка-месомелачка                             |           | смилане                         |
| <b>A1</b>  | Алуминиев корпус   | <b>A5</b> | Алуминиева шайба                |
| <b>A2</b>  | Винт   | <b>B</b>  | Подвижна поставка               |
| <b>A3</b>  | Самонаточващ се нож от неръждаема стомана                  | <b>C</b>  | Бутало за месо                  |
| <b>A4</b>  | Дискови решетки в зависимост от модела                     | <b>E</b>  | Бутон за включване / изключване |
| <b>A4a</b> | дискова решетка с малки дупки (3 мм) за фино смилане       | <b>F</b>  | Моторен блок                    |
| <b>A4b</b> | дискове решетка със средни дупки (4,7 мм) са ситно смилане |           |                                 |
| <b>A4c</b> | дискове решетка с големи дупки (7,5 мм) за едро            |           |                                 |


**СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

- Прочетете внимателно указанията за ползване преди първата употреба на уреда. Ползването на уреда в разрез с указанията освобождава Moulinex от всякаква отговорност
- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания, освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда. Наглеждайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.
- Не оставяйте уреда на достъпно за деца място.
- Проверете дали захранващото напрежение на вашия уред съответства на това в мрежата.
- При неправилно захранване гаранцията се обезсилва.
- Вашият уред е предназначен единствено за домашна употреба, на закрито и под постоянен надзор.
- Използвайте уреда само върху равна, чиста и суха повърхност.
- Никога не допускате при работещ уред над приставките да висят коси, кърпи, вратовръзки. Изключвайте уреда от мрежата, когато не го ползвате, когато го почиствате или когато поставяте или изваждате приставките.
- Не използвайте уреда, ако не работи нормално или е повреден
- Ако това се случи, обърнете се към сервиз одобрен от **Moulinex** (виж списъка в книжката за гаранционно обслужване).
- Всякакви дейности, освен обичайното почистване и поддръжка от страна на клиента, трябва да бъдат извършвани в сервиз одобрен от **Moulinex**.
- Ако захранващият кабел е повреден, не използвайте уреда. За да избегнете всякакви рискове, кабелът трябва задължително да бъде сменен в сервиз одобрен от **Moulinex** (виж списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Не потапяйте уреда, захранващия кабел и щепсела във вода или друга течност.

- Не оставяйте захранващия кабел на достъпно за Захранващият кабел никога не трябва да бъде близо до или в контакт с нагорещени повърхности, близо до

източници на топлина или до остри ръбове  
- За вашата безопасност използвайте единствено приставки и резервни части на Moulinex подходящи за вашия уред.

## ПРЕДИ ПЪРВОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Измийте грижливо и подсушете всички приставки.

## ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

### Месомелачка (A):

#### Монтаж на месомелачката (Схема 1)

Хванете корпуса на месомелачката (A1) за фунията като поставите широкия отвор нагоре. Поставете винта A2 (с дългата ос навътре) в корпуса A1;

Поставете ножа от неръждаема стомана A3 върху късата ос на винта A2, като режещите повърхности трябва да са обърнати навън. Поставете дискова решетка по ваш избор върху ножа A3, като двата щифта трябва да влязат в двата жлеба на корпуса A1. Завийте здраво гривната A5 (без да я блокирате).

#### Поставете месомелачката върху уреда (Схема 2):

Поставете месомелачката срещу изключения моторен блок F като държите фунията леко наклонена надясно.

Поставете двата палеца на месомелачката в жлебовете на моторния блок.

Поставете палците на месомелачката докрай в моторния блок F и завъртете наляво докато фиксирате стабилно (в това положение фунията на месомелачката трябва да бъде отвесна).

Поставете подвижната поставка B върху щифтовете на фунията на месомелачката. Включете уреда в мрежата. Той е готов за работа.

#### Използване на уреда:

Пригответе цялото количество продукти за смилане, отстранете костите, хрущялите и сухожилията. Нарезете месото на парчета (на кубчета приблизително 2 см X 2 см).

Поставете съд под изхода на месомелачката. Поставете бутона E в положение 1, за да включите уреда, поставете парчетата месо върху поставката и ги избутайте едно по едно във фунията с помощта на буталото C.

Никога не бъркайте във фунията с пръсти или с друг прибор.

Не оставяйте уреда да работи повече от 14 минути.

Когато искате да пригответе много фина кайма (с решетка A4a), най-напред задължително смелете месото като използвате решетка A4c. Ако не спазвате това условие, можете да повредите уреда.

**Полезен съвет:** след като приключите с каймата, смелете малко хляб, за да излязат всички смлени частици.

#### Рецепта:

**Забележка:** За рецептите, които изискват голяма мощност (около 500 W), времето на ползване на уреда не трябва да превишава 20 секунди.

#### Примерни рецепти (с решетката за фино смилане 4,7 мм A4b):

##### Овнешко с лющен грах:

150 г овнешко месо, 45 г лющен грах, 30 г брашно, 15 г вода, 1 средно голяма глава лук, 2 скилидки чесън, сол и черен пипер.

Смесете в подходящ съд лющения грах и брашното, като добавяте постепенно водата, докато получите еднародна смес. Поставете буталото C във фунията и включете уреда.

Изсипвайте постепенно сместа върху поставката като я придвижвате бавно с буталото към фунията.

Нарезете лука, чесъна и месото на малки парчета и ги добавете към сместа.

Налейте 800 мл вода в тенджерата, посолете, поръсете с черен пипер и добавете сместа. Оставете тенджерата на слаб огън за 1 час, отстранете пяната и затворете тенджерата.

## АКО УРЕДЪТ НЕ РАБОТИ

Проверете дали е свързан с мрежата.

Ако уредът продължава да не работи, обърнете се към одобрен от **Moulinex** сервиз (виж списъка в гаранционната книжка).

## ПРИСТАВКИ

Можете да оборудвате апарата си както желаете като си набавите от магазина или от одобрен от **Moulinex** сервиз следните приставки:

Преса за цитрусови плодове Система за оформяне на стекове Приставка за "КЕБЕ" Приставка за бисквити Фуния за колбаси Приставка за рязане на зеленчуци Барабан за рязане	Барабан для тонкого натирання Барабан для сиру пармезан Барабан для льоду Сіточка з маленькими отворами (3 мм) Сіточка з середніми отворами (4,7 мм) Сіточка з великими отворами (7,5 мм)
---	--

## ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИЛИ ЕЛЕКТРОНЕН УРЕД ИЗВЪН УПОТРЕБА



### Да участваме в опазването на околната среда!



Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.



Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

**РУЛЦА ОТ МНОГОЛИСТНО ТЕСТО**

4 порции – Приготвяне: 40 минути – Печене: 35 минути

**Продукти:**

250 г многолистно тесто

350 г говеждо месо

1 глава лук

2 яйца

червен пипер, канела и джинджирил на прах  
магданоз, кориандър и див керевиз

захар

60 г масло

зехтин

1. Поставете решетка 4,7 мм на месомелачката. Нарезете главата лук на 8 части и я смелете. Загрейте 4 супени лъжици зехтин в тиган и добавете лука. Оставете го да омекне на бавен огън без да почервенява. Оставете го настрана.
2. Смелете говеждото месо. Сложете го да се запържи заедно с лука на слаб огън за 10 минути. Оставете го настрана.
3. Смелете зелените подправки. След това ги добавете в тигана със сол и черен пипер, половин кафена лъжичка червен пипер, щипка джинджирил и малка лъжичка канела.
4. Добавете разбитите яйца, смесете всичко и свалете тигана от котлона.
5. Разстелете многолистното тесто на тънка кора. Изрежете квадрати със страна 10 см. Намажете периферията им с масло.
6. Поставете върху всяко квадратче малка лъжичка пълнка. Завийте ги на руло и затворете краищата им.
7. Изпържете рулцата в силно нагорещено олио. След като ги изпържите, поставете ги за малко върху попивателна хартия. Поръсете ги със захар и канела. Сервирайте ги горещи.

**Варианти:** Поставете решетка 4,7 мм.

Нарезете главата лук на 8 парчета. Смелете малко месо, смелете лука. Добавете още малко месо, след това подправките и останалото месо.

Разбийте яйцата и ги добавете в пълнката със сол и черен пипер, половин кафена лъжичка червен пипер, щипка джинджирил и малка лъжичка канела. Смесете добре. Направете както е указано в точки 5 до 7.

**ЛАХМА БИ АЙЕН**

(пшеничени питки с пълнка)



4 порции – Приготвяне: 20 минути + 1 час – Печене: 45 минути

**Продукти:**

300 г тесто за пица

300 г говеждо или агнешко месо

4 добре узрели домата

1 глава лук

1 изсушена червена чушка

естрагон, мента и прясна мащерка

1 лимон

захар

мляко

зехтин

1. Смесете тестото с лъжица олио и половин чаша мляко и направете топка. Покрийте я и я оставете да втаса около час.
2. Поставете решетка 4,7 мм. Нарезете главата лук на 8 парчета. Смелете малко месо, смелете лука. Добавете още малко месо, след това подправките и останалото месо.
3. Загрейте на слаб огън 3 супени лъжици зехтин в тиган и добавете приготвената смес. Добавете смлените домати, сол и черен пипер и кафена лъжичка захар. Сложете сместа да се пържи 10 минути.
4. Докато разбърквате, добавете чаша вода с малко лимон.
5. Добавете червения пипер. Покрийте тигана и го оставете 20 минути на слаб огън. Свалете капака и оставете за малко сместа да се сгъсти. Спрете котлона и оставете да изстине.
6. Загрейте фурната до 220°C (термостат 6/7).
7. Направете 4 кръгли питки от тесто. Гарнирайте с пълнката и сгънете питките.
8. Запечете ги 10 минути във фурната. Сервирайте веднага.

**Варианти:** използвайте доматен сок вместо пресни домати

## OPIS

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>A</b> Glava za mljevenje koja se može skidati</p> <p><b>A1</b> Aluminijsko kućište</p> <p><b>A2</b> Vijak</p> <p><b>A3</b> Samooštrivi nož od inoxa</p> <p><b>A4</b> Rešetke ovisno o modelu</p> <p><b>A4a</b> Rešetka s malim otvorima (3mm) za vrlo sitno mljevenje</p> <p><b>A4b</b> Rešetka sa srednjim otvorima (4,7mm) za sitno mljevenje</p> <p><b>A4c</b> Rešetka s velikim otvorima (7,5mm) za krupno mljevenje</p> | <p><b>A5</b> Navrtka od aluminijske</p> <p><b>B</b> Odvojivi pladanj</p> <p><b>C</b> Potiskivač</p> <p><b>E</b> Prekidač za uključenje/isključenje</p> <p><b>F</b> Blok motora</p> |
|--|--|

## SIGURNOSNI SAVJETI

- **Pažljivo pročitajte upute za uporabu prije prve uporabe svog uređaja, uporabom koja nije sukladna s uputama za uporabu Moulinex se oslobađa svake odgovornosti.**
- **Ovaj uređaj ne bi smjele upotrebljavati osobe sa smanjenim psihičkim, fizičkim i mentalnim sposobnostima. Takve osobe smiju uređaj koristiti samo uz nadzor odrasle, zdrave i odgovorne osobe.**
- **Ovaj uređaj nije igračka. Ne ostavljajte djecu bez nadzora u blizini uređaja.**
- Ne ostavljajte uređaj na doseg djece.
- **Provjerite odgovara li napon napajanja vašeg uređaja naponu u vašoj električnoj instalaciji.**
- Svakom greškom kod uključivanja u struju jamstvo se poništava.
- Vaš uređaj je namijenjen jedino kućanskoj uporabi za kuhanje u vašem domu i uz nadzor.
- Rabite uređaj na površini ravnoj, čistoj i suhoj.
- Nikad ne puštajte da visi duga kosa, marama ili kravata iznad nastavaka u funkcioniranju.
- Isključite svoj uređaj iz mreže čim ga prestanete rabiti, kad ga čistite i kad postavljate ili skidate nastavke.
- Ne rabite svoj uređaj ako on ne funkcionira ispravno ili ako je oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisu **Moulinexa** (vidi popis u jamstvenom listu).
- Svaka intervencija osim čišćenja i uobičajenog održavanja treba se obavljati u ovlaštenom servisu Moulinexa.
- Ako je priključni vod oštećen, ne rabite uređaj. Da biste izbjegli svaku opasnost, neka ga obvezatno zamijeni ovlašten servis **Moulinex** (vidi popis u jamstvenom listu).
- Ne stavljajte uređaj, priključni vod i utikač u vodu ili u neku drugu tekućinu.
- Ne ostavljajte priključni vod na doseg dječjih ruku.
- Priključni vod ne smije nikad biti u blizini ili u dodiru s vrućim dijelovima, blizu izvora topline ili na oštroj kuti.
- Za vašu sigurnost, rabite samo nastavke i pribor **Moulinex**, koji su prilagođeni vašem uređaju.

## PRIJE PRVE UPORABE

Operite sve nastavke, te ih temeljito posušite.





## GLAVA ZA MLJEVENJE (A):

### Montaža glave za mljevenje (shema 1)

Uzmite tijelo **A1** za ulazni kanal tako što ćete najveći otvor postaviti prema gore.

Zatim uvedite vijak **A2** (prvo dugu osovinu) u kućište **A1**;

Uklopite nož od inoxa **A3** na kratku osovinu koja prelazi vijak **A2** tako što ćete postaviti stopice za rezanje prema vani. Postavite rešetku po svom izboru na nož **A3**, tako da se 2 zupca ukllope na 2 utora na tijelu **A1**.

Zavijte do kraja (bez blokiranja) navrtku **A5**.

### Postavite glavu za mljevenje na uređaj (shema 2):

S licem prema bloku motora **F** isključenom iz mreže, postavite glavu za mljevenje s ulaznim kanalom nagnutim prema desno.

Neka se 2 noža glave za mljevenje uklapaju s 2 utora na bloku motora.

Potisnite do kraja glavu za mljevenje u blok motora **F** i potom vratite ulazni kanal prema lijevo do granice (ulazni kanal bi trebao već biti u uspravnom položaju).

Zakačite odvojivi pladanj **B** na utore ulaznog kanala na glavi za mljevenje.

Uključite uređaj u mrežu, on je spreman za rad.

### Uporaba:

Pripravite svu količinu hrane za mljevenje, uklonite kosti, hrskavicu i žilice. Izrežite meso u komade (otprilike 2cm X 2cm).

Postavite spremnik na glavu za mljevenje.

Postavite na položaj 1 tipku **E** da bi uređaj stavili u rad, stavite komade mesa na pliticu i postupno

gurajte manje dijelove u otvor uz pomoć potiskivača **C**.

Nikad nemojte potiskivati prstima ili drugim kuhinjskim priborom u ulazni kanal.

Ne rabite svoj uređaj duže od 14 minuta.

Kad želite mljeti vrlo sitno (s rešetkom **A4a**), neophodno je prethodno samljeti meso uz pomoć rešetke **A4c**. Ako ne budete poštivali ovo pravilo, riskirat ćete da pokvarite svoj uređaj.

**Savjet:** Na kraju rada, možete propustiti nekoliko komada kruha da bi svo mljeveno meso izašlo iz uređaja.

### Recept:

**Napomena: Kod recepata za koje je potrebna veća snaga (približno 500W), vrijeme uporabe ne bi smjelo premašiti 20 sekunda.**

### Primjer recepata (s rešetkom s otvorima za sitno mljevenje 4,7mm A4b):

*Teletina s graškom: 150 g teletine,*

*45 g graška, 30 g brašna, 15 g vode,*

*1 omanji luk, 2 češnja češnjaka, sol i papar.*

U posudi izmiješajte usitnjeni grašak i brašno, te dodavajte pomalo vode kako bi dobili ujednaju masu. Postavite potiskivač **C** u ulazni kanal i stavite uređaj u rad. Lagano dodavajte mješavinu na pliticu usput lagano gurajući pripravak kroz ulazni kanal potiskivačem. Izrežite luk, češnjak i meso na komadiće i dodajte ih u mljevenje. Stavite 0,8 litra vode u posudu, posolite, popaprite i umiješajte pripravak.

Pustite da kuha na laganoj vatri tijekom 1 sata, poklopite kad prokuha.

## ODRŽAVANJE

Prije svakog održavanja, isključite uređaj iz mreže.

Okrenite glavu za mljevenje A prema desno i povucite prema sebi da biste odvojili blok motora F. Za skidanje glave za mljevenje A, uklonite potiskivač C i pladanj B, odvijte navrtku A5, izvadite rešetku A4, nož A3 i vijak A2. Rukujte s dijelovima koji služe za rezanje s oprezom.

Operite sve dijelove u vrućoj vodi sa deterdžentom, isperite i temeljito posušite. Nikad ne dozvolite da vlaga uđe u blok motora F. Lagano ga prebrišite vlažnom krpom. Ne stavljajte glavu za mljevenje A u stroj za pranje posuđa (to jest, tijelo A1, vijak A2, navrtku A5, nož A3, i rešetke A4).

## AKO VAŠ UREĐAJ NE RADI

Provjerite je li uključen u mrežu.

Ako vaš uređaj još uvijek ne radi, obratite se ovlaštenom servisnom centru Moulinexa (vidi listu u servisnoj brošuri).

## NASTAVCI



Možete personalizirati svoj uređaj i kod svog redovnog prodavača ili u ovlaštenom servisnom centru Moulinexa nabaviti slijedeće nastavke:

Cjedilo agruma	Nastavak za krupno ribanje
Kalupi za odreske	Nastavak za sitno ribanje
Nastavak za čevape	Nastavak za parmezan
Kalupi za kekse	Nastavak za led
Nastavak za kobasice	Rešetka s malim otvorima (3mm)
Sjeckalica	Rešetka sa srednjim otvorima (4,7mm)
Nastavak za sjeckanje	Rešetka s velikim otvorima (7,5mm)

## ELEKTRIČNI ILI ELEKTRONSKI PROIZVOD NA KRAJU VIJEKA TRAJANJA



### Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

-  Vaš uređaj sadrži mnoge vrijedne materijale koji se mogu obnoviti i reciklirati.
-  Uređaj odnesite na za to predviđeno odlagalište.

**BRIUATI**

4 Porcije – Priprava: 40 min. –  
Kuhanje: 35 min.

**Sastojci:**

250 g prhkog tijesta

350 g govedine

1 luk

2 jaja

paprika, cimet i đumbir u prahu

peršin, korijandar i krasuljica

šećer

60 g maslaca

maslinovo ulje

1. Postavite rešetku 4.7 na stroj za mljevenje. Izrežite luk na osmine i zatim ga propustite kroz stroj za mljevenje. Zagrijte 4 jušne žlice maslinova ulja u zdjeli a zatim umiješajte luk. Neka se pirja na laganoj vatri a da ne požuti. Stavite na stranu.
2. Sameljite govedinu. Neka se proprži na laganoj vatri s lukom tijekom 10 minuta. Sačuvajte.
3. Propustite začinsko bilje kroz stroj za mljevenje. Potom ga umiješajte u zdjelu sa solju i paprom, polovicom male žlice paprika, prstohvatom đumbira i malom žlicom cimeta.
4. Zatim umiješajte tučena jaja, izmiješajte i zaustavite kuhanje.
5. Razvucite dosta tanko prhko tijesto. Izrežite u kvadrate sa stranicama od 10 cm. Premažite maslacom.
6. Stavite na svaki kvadrat malu žlicu nadjeva. Potom ih presavijte i spojite rubove.
7. Neka se briuati prže u vrelome ulju. Kad su poprženi, ostavite ih da odmaraju par trenutaka na upijajućem papiru. Pospite ih šećerom i cimetom. Služite jako tople.

**Varijanta:** Postavite rešetku 4.7 na stroj za mljevenje. Izrežite luk na osmine. Sameljite malo mesa, propustite luk kroz stroj za mljevenje. Uvedite još malo mesa, potom bilje i na kraju ostatak mesa.

Istucite jaja, te ih umiješajte u mješavinu sa solju i paprom, polovicom male žlice paprika, prstohvatom đumbira i žličicom cimeta. Izmiješajte sve. Ponovite korake od 5 do 7.

**LAHMA BI AJEEN**  
(nadjevni tu ci)

4 Porcije – Priprava: 20 min. + 1h –  
Kuhanje: 45 min.

**Sastojci:**

300 g tijesta za pizzu

300 g govedine ili janjetine

4 dobro razmekšane rajčice

1 luk

1 suha čili papričica

estragon, menta i svjež timijan

1 limeta

šećer

mlijeko

maslinovo ulje

1. Umiješajte tijesto sa žlicom ulja i polovicom čaše mlijeka, oblikujte kuglu. Pokrijte i ostavite da se diže 1 sat.
2. Postavite rešetku 4.7 na stroj za mljevenje. Izrežite luk na osmine. Sameljite malo mesa, potom propustite luk kroz stroj za mljevenje. Uvedite još malo mesa, potom bilje i na kraju ostatak mesa.
3. Zagrijte na laganoj vatri 3 jušne žlice maslinova ulja u zdjeli, a zatim umiješajte mješavinu. Dodajte gnječene rajčice, sol i papar, te jednu malu žlicu šećera. Ostavite da se kuha 10 minuta.
4. Pri miješanju, uspite malu čašu vode uz dodatak limete.
5. Dodajte čili papričicu. Poklopite i ostavite da se kuha tijekom 20 minuta. Skinite poklopac i ostavite trenutak da se spusti. Prestanite s kuhanjem i ostavite da se ohladi.
6. Zagrijte pećnicu na 220°C (termostat 6/7).
7. Oblikujte 4 kružnice u tijestu. Stavite na njih nadjev i savijte u tučke.
8. Pecite na vatri 10 minuta. Služite bez čekanja.

**Varijanta:** uzmite kupus umjesto svježih rajčica

## OPIS URZĄDZENIA

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Zdejmowana głowica mieląca</p> <p><b>A1</b> Komora mielenia z aluminium</p> <p><b>A2</b> Ślimak</p> <p><b>A3</b> Samoostrzący nóż ze stali nierdzewnej</p> <p><b>A4</b> Wkładki w zależności od modelu</p> <p><b>A4a</b> Wkładka z małymi otworami (3mm) mieli bardzo drobno</p> <p><b>A4b</b> Wkładka ze średnimi otworami (4.7mm) mieli drobno</p> <p><b>A4c</b> Wkładka z dużymi otworami (7.5mm) mieli grubo.</p> | <p><b>A5</b> Aluminiowa nakrętka</p> <p><b>B</b> Zdejmowana tacka</p> <p><b>C</b> Popychacz do mięsa</p> <p><b>E</b> Przycisk start / stop</p> <p><b>F</b> Napęd</p> |
|---|--|

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- **Przed pierwszym użyciem zakupionego urządzenia proszę starannie przeczytać instrukcję obsługi: nieprawidłowa obsługa zwalnia Moulinex z wszelkiej odpowiedzialności.**
- **Urządzenie nie powinno być użytkowane przez osoby (włączając dzieci), które są upośledzone fizycznie lub umysłowo, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia.**  
**Należy dopilnować aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.**
- **Nie zostawiać urządzenia w miejscach dostępnych dla 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 dopuszczać do zwisania nad uruchomionym urządzeniem długich włosów, zali 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 jest uszkodzone. W takich przypadkach, prosimy zwrócić się do autoryzowanego serwisu Moulinex (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Każda interwencja nie związana 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 być wymieniony przez autoryzowany serwis Moulinex (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- Kabel 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.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyć i starannie osuszyć wszystkie akcesoria.

## URUCHOMIENIE

### GŁOWICA MIELĄCA (A):

#### **Składanie głowicy mielącej (rysunek 1):**

Nalożyć 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 wybraną wkładkę, tak aby dwa występy wkładki weszły w rowki 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 napędu F.

Umieścić naprzeciw siebie oba występy głowicy mielącej i dwa wcięcia napędu.

Wsunąć głowicę mielącą w głąb napędu F, a następnie obrócić w lewo aż do napotkania oporu (kominek wyspowy winien znaleźć się w pozycji pionowej).

Umieścić zdejmowalną tackę B na zaczepach kominka wyspowego głowicy mielącej.

Podłączyć gotowe do użycia urządzenie do prądu.

#### **Użycie:**

Przygotować wszystkie składniki przeznaczone do mielenia, usunąć kości, chrząstki i nerwy. Pociąć mięso na kawałki (około 2 cm x 2 cm).

Umieścić pod otworem komory mielenia pojemnik. Przesunąć przycisk E na pozycję 1 aby uruchomić urządzenie. Umieścić kawałki mięsa na tacce i przesunąć je po jednym w stronę kominka

wyspowego przy pomocy popychacza C.

Do wpychania nigdy nie używać palców lub przyrządów kuchennych.

Nie używać urządzenia dłużej niż 14 minut jednorazowo.

Jeżeli chcą Państwo zemleć produkt bardzo drobno (przy pomocy wkładki A4a), konieczne jest uprzednie zmielenie przy pomocy wkładki A4c. Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować uszkodzenie urządzenia.

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

**Uwaga: Przy przepisach kuchennych wymagających dużej mocy (około 500 W), czas pracy urządzenia nie powinien przekraczać jednorazowo 20 sekund .**

#### **Przykłady przepisów kuchennych (z władką drobno mielącą o oczkach 4.7mm A4b):**

**Baranina z łuskany grochem:** 150 g baraniny, 45 g łuskanego grochu, 30 g mąki, 15 g wody, 1 średnia cebula, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz.

W naczyniu wymieszać łuskany groch i mąkę, po czym stopniowo dodać wodę aż do otrzymania jednolitej masy. Umieścić popychacz C w kominku i uruchomić urządzenie. Wlewać stopniowo masę na tackę przesuwając powoli w stronę kominka przy pomocy popychacza.

Pokroić cebulę, czosnek i mięso na drobne kawałki i dodać do zmielonej masy.

Wlać do garnka 0,8 litra wody, dodać sól, pieprz i przygotowaną mieszankę.

Przykryć po zebraniu piany. Gotować na wolnym ogniu przez godzinę.

## → CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem należy koniecznie odłączyć urządzenie od prądu!

Przekręcić głowicę mielącą **A** w prawo i pociągnąć do siebie aby odłączyć od napędu **F**. Aby rozmontować głowicę mielącą **A**, należy wyjąć popychacz **C**, zdjąć tackę **B**, odkręcić nakrętkę **A5**, zdjąć wkładkę **A4**, nóż **A3** i ślimak **A2**.

Przy manipulowaniu ostrymi częściami należy zachować szczególną ostrożność.

Umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z

dotądkiem płynu do mycia naczyń, opłukać i starannie osuszyć.

Nóż **A3** i wkładki **A4** powinny zawsze być natłuszczone. Należy posmarować je olejem jadalnym. Należy zadbać, aby wilgoć nigdy nie dostała się do napędu **F**. Można przetrzeć go lekko wilgotną szmatką.

Nie należy myć głowicy mielącej **A** w zmywarce do naczyń (dotyczy to: korpusu komory mielenia **A1**, ślimaka **A2**, nakrętki **A5**, noża **A3** i wkładek **A4**).

## → CO ROBIĆ JEŻELI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

Należy sprawdzić podłączenia do sieci zasilania.

Jeżeli urządzenie nadal nie działa, należy zwrócić się do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu **Moulinex** (patrz lista w książeczce "Serwis **Moulinex**").

## → AKCESORIA

Można uzupełnić wyposażenie maszynki dokupując u sprzedawcy lub w autoryzowanym serwisie Moulinex akcesoria podane poniżej

Wyciskacz do owoców cytrusowych	Tarka do grubych wiórków
Nasadka do formowania steków	Tarka do drobnych wiórków
Nasadka KEBBE	Tarka do parmezanu
Nasadka do ciastek	Tarka do lodu
Nasadka masarska do napęnlania kiełbas	Sitko z małymi otworami (3mm)
Szatkwonica do warzyw	Sitko ze średnimi otworami (4,7mm)
Tarka do plasterkowania	Sitko z dużymi otworami (7,5 mm)

## → ZUŻYTE URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE LUB ELEKTRONICZNE



### Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
- ➔ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

## BRIOUAT

(mielone mięso wołowe w cieście francuskim)



4 Porcje – Przygotowanie : 40 min.  
Gotowanie : 35 min.

### Składniki:

250 g ciasta francuskiego

350 g wołowiny

1 cebula

2 jajka

papryka, cynamon i imbir w proszku

pietruska, kolendra i trybula

cukier

60 g masła

oliwa z oliwek

1. Nalożyć na maszynkę sitko 4.7. Przekroić cebulę na 8 części i przepuścić przez maszynkę. Rozgrzać 4 łyżki oliwy z oliwek na patelni, a następnie dodać cebulę. Najpierw zeszklić na wolnym ogniu, a następnie zarumienić. Odstawić na bok.
2. Przepuścić wołowinę przez maszynkę. Dodać do cebuli i podsmażyć na wolnym ogniu przez 10 minut. Zachować.
3. Przepuścić zioła przez maszynkę. Następnie, wraz z pieprzem i solą dodać do składników na patelni. Dodać pół łyżeczki papryki, szczyptę imbiru i niepełną łyżeczkę cynamonu.
4. Następnie dodać ubite jajka, wymieszać i przerwać gotowanie.
5. Rozwałkować ciasto francuskie dosyć cienko. Pokroić na kwadraty o boku 10 cm. Posmarować brzegi masłem.
6. Nalożyć na każdy kwadrat małą łyżeczkę farszu. Zrolować zamykając końce.
7. Wrzucać briouaty na rozgrzany olej. Po usmażeniu pozostawić przez chwilę na papierze do usunięcia nadmiaru oleju. Posypać cukrem i cynamonem. Podawać bardzo ciepłe.

**Odmiana:** Nalożyć na maszynkę sitko 4.7.

Przekroić cebulę na 8 części. Przepuścić przez maszynkę trochę mięsa, następnie cebulę, zioła i pozostałą część mięsa.

Ubić jajka, dodać do farszu, wraz z solą i pieprzem, dodać pół łyżeczki papryki, szczyptę imbiru i niepełną łyżeczkę cynamonu. Wymieszać. Wykonać punkty od 5 do 7.

## LAHMA BI AJEEN

(faszerowane podpłomyki)



4 Porcje – Przygotowanie : 20min + 1h  
Gotowanie : 45min.

### Składniki:

300 g ciasta na pizzę

300 g wołowiny lub mięsa z jagnięcia

4 dojrzałe pomidory

1 cebula

1 ostra czerwona papryczka

estragon, mięta i świeży tymianek

1 cytryna

cukier

mleko

oliwa z oliwek

1. Wymieszać ciasto z łyżeczką oliwy z oliwek i pół szklanki mleka, ulepić kulę, przykryć i zostawić na godzinę do wyrośnięcia.
2. Nalożyć na maszynkę sitko 4.7. Przekroić cebulę na 8 części. Przepuścić przez maszynkę trochę mięsa, a następnie cebulę. Potem znowu trochę mięsa, następnie zioła i na koniec resztę mięsa.
3. Rozgrzać na patelni, na wolnym ogniu 3 łyżki oliwy z oliwek i dodać mieszanekę. Następnie rozdrobnione pomidory, sól, pieprz i łyżeczkę cukru. Smażyć 10 minut.
4. Ciągłe mieszając, dodać niewielką szklanekę wody z cytryną.
5. Dodać ostrą papryczkę. Przykryć i przez 20 minut gotować na wolnym ogniu. Zdjąć pokrywkę i pozwolić przez chwilę wyparować nadmiarowi wody. Przerwać gotowanie i odstawić do wystygnięcia.
6. Rozgrzać piekarnik do temperatury 220°C (temp 6/7).
7. Podzielić ciasto na cztery części, rozwałkować. Rozłożyć farsz. Zawinąć podpłomyki.
8. Piec 10 minut. Podawać natychmiast.

**Opcja:** zamiast świeżych pomidorów można użyć przecieru

## APRAŠYMAS

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>A</b> Nuimamas malimo priedas</p> <p><b>A1</b> Aliuminis mėsmalės korpusas</p> <p><b>A2</b> Spiralinis velenas</p> <p><b>A3</b> Nerūdijančio plieno peiliukas</p> <p><b>A4</b> Sieteliai (priklausomai nuo modelio):</p> <p><b>A4a</b> Smulkus sietelis (3mm) itin smulkiam malimui</p> <p><b>A4b</b> Vidutinis sietelis (4,7mm) smulkiam malimui</p> <p><b>A4c</b> Sietelis su didelėmis skylutėmis (7,5mm) grubiam malimui</p> | <p><b>A5</b> Aliuminė pritvirtinimo veržlė</p> <p><b>B</b> Nuimamas latakėlis</p> <p><b>C</b> Stumtuvas</p> <p><b>E</b> Įjungta/Išjungta mygtukas</p> <p><b>F</b> Variklio korpusas</p> |
|--|---|

## SAUGUMO INSTRUKCIJOS

- **Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas.**
- **Jei prietaisas naudojamas ne pagal instrukcijas, Moulinex neatsako už bet kokią žalą.**
- **Neįgalieji, psichine ar sunkia fizine liga sergantys asmenys, arba nekvalifikuoti ir nepatyrę asmenys bei vaikai negali naudotis šiuo prietaisu, jei juos neprižiūri asmuo, atsakingas už šių asmenų saugumą, valdymą ar instruktažą dėl prietaiso naudojimo.**
- **Prietaisą saugokite nuo vaikų.**
- Prieš įjungiant prietaisą, prašome patikrinti, ar ant prietaiso pažymėta maitinimo įtampa atitinka jūsų namų elektros tinklo įtampą.
- Neteisingo elektros pajungimo atveju garantija nebegalios.
- Šis prietaisas skirtas tik buitiam naudojimui, tik naudojimui patalpų viduje ir visada jį prižiūrint.
- Šiuo prietaisu naudokitės tik ant tvirto, lygaus bei sauso paviršiaus.
- Naudodamiesi prietaisu supinkite ilgus plaukus, kaklaraštį ar šaliką laikykite toliau nuo veikiančio prietaiso.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai jo nenaudojate, prieš uždedant ar nuimant dalis, ir prieš valymą.
- Nejunkite prietaiso, jei prietaisas neveikė, ar buvo sugadintas. Šiuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį Moulinex aptarnavimo centrą (žr. sąrašą).
- Gražinkite prietaisą į artimiausią Moulinex aptarnavimo centrą apžiūrai, taisymui arba elektriniam bei mechaniniam reguliavimui.
- Nesinaudokite prietaisu, jei maitinimo laidas sugadintas. Jį gali keisti tik įgaliotasis Moulinex aptarnavimo centras (žr. sąrašą).
- Prietaiso, kištuko nei maitinimo laido niekada nemerkite į vandenį arba į kitą skystį.
- Maitinimo laidą saugokite nuo vaikų.
- Maitinimo laidą saugokite nuo karščio, ašmenų bei aštrų daiktų.
- Dėl saugumo priedasčių naudokite vien Moulinex priedais ir detalėmis skirtomis šiam prietaisui.

## PRIEŠ NAUDODAMIESI PRIETAISU PIRMAKART

Visus prietaiso priedus nuplovus vandeniu nuvalykite sausiai.



## NUIMAMAS MALIMO PRIEDAS (A):

### Malimo priedo susirinkimas (1 piešinys)

Mėsmaalės korpusą **A1** laikykite už vamzdį, anga į viršų. Paskui pastumkite spiralinį veleną **A2** (ilga ašimi į priekį) į mėsmalės korpusą **A1**.

Uždėkite nerūdijančio plieno peiliuką **A3** ant trumpos ašies viršydamos veleną **A2** taip, kad peiliuko ašmenys nurodytų į išorę. Pasirinkite sietelį ir uždėkite jį ant peiliuko **A3**, kol 2 sietelio snapeliai prisispaudžia prie 2 įpjovų ant mėsmalės korpuso **A1**.

Įsriekite (ne iki pačio galo) pritvirtinimo veržlę **A5**.

### Malimo priedo tvirtinimas (2 piešinys):

Malimo priedą pasukite į dešinę ir uždėkite jį ant priekinę atjungto variklio korpuso dalies **F**.

Uždėkite 2 kištukinius malimo priedo užraktus ant 2 variklio korpuso įpjovų.

Atidžiai pastumkite malimo priedą į variklio korpusą **F**, pasukite vamzdį atgal į kairę iki pačio galo (vamzdis dabar vertikaliajoje pozicijoje).

Uždėkite nuimamą latakėlį **B** ant vamzdžio snapelių.

Įjunkite prietaisą, dabar galite pradėti darbą.

### Naudojimas:

Iš maisto skirto malimui pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles. Mėsą supjaustykite gabaliukais (maždaug 2x2 cm). Pastatykite dubenį po malimo priedu. Įjunkite prietaisą paspausdami „1“ ant mygtuko **E**, sudėkite mėsos gabaliukus į latakėlį, palaipsniui įdėkite į vamzdį ir pastumkite stumtuvu **C**.

Laikykite pirštus toliau nuo vamzdžio.

Nesinaudokite prietaisu ilgiau nei 14 minučių. Prieš malant mėsą itin smulkiai (su sieteliu **A4a**) reikia ją sumalti su sieteliu **A4c**. Nekreipdami dėmesio į šią taisyklę prietaisą sugadinsite.

### Patarimas:

Baigę smulkinti mėsą, su mėsmale galite permalti keletą gabalėlių duonos, taip surinksite faršo likučius

### Receptas:

**Pastaba: Ruošant maistą, kai reikalaujamas didesnis galingumas (apie 500 W), nesinaudokite prietaisu ilgiau nei 20 sekundžių.**

**Receptas - pavyzdys** (sietelis su vidutinėmis skylėmis (4,7 mm **A4b**), skirtas smulkiam malimui):

**Aviena su žirniais:** 150 g avienos, 45 g žirnių, 30 g miltų, 15 g vandens, vidutinis svogūnas, 2 česnako skiltelės, druska, juodieji pipirai.

Supilkite žirnius ir miltus į puodą, palaipsniui įpilkite vandens, kol viskas išsimaišys. Įdėkite stumtuvą **C** į vamzdį ir įjunkite prietaisą. Mišinį palaipsniui pilkite į latakėlį, o stumtuvu stumkite į vamzdį.

Supjaustykite svogūnus, česnakus ir mėsą smulkiais gabaliukais, įmaišykite į sumaltą mišinį. Įpilkite 800 ml vandens į puodą, pridėkite druskos, pipirų ir patį mišinį.

Virkite virš nedidelės ugnies 1 valandą, pašalinkite putas ir pridenkite.

## VALYMAS

Prieš valymą visada išjunkite prietaisą. Pasukite malimo priedą **A** į dešinę ir traukdami išimkite iš variklio korpuso **F**.

Malimo priedą **A** išardykite ištraukdami stumtuvą **C**, nuimdami latakėlį **B**, atsukdami pritvirtinimo veržlę **A5**, ištraukdami sietelį **A4**, peiliuką **A3** ir veleną **A2**.

Aštrios detales lytėti atsargiai!

Nuplaukite visus priedus šiltu vandeniu ir išdžiovinkite.

Niekada nenardinkite variklio korpuso **F** į vandenį. Jį nušluostykite su drėgnu skudurėliu.

Neplaukite indaploveje malimo priedo **A** (taip pat ir mėsmalės korpuso **A1**, veleno **A2**, pritvirtinimo veržlės **A5**, peiliuko **A3** ir sietelių **A4**).

## KA DARYTI, JEI PRIETAISAS NEVEIKIA ?

Pirma patikrinkite, ar prietaisas įjungtas teisingai.

Jeigu teisingai įjungtas prietaisas neveikia, kreipkitės į įgaliotąjį **Moulinex** aptarnavimo centrą (žr. sąrašą).

## PRIEDAI

Iš įgaliotojo **Moulinex** aptarnavimo centro galite įsigyti papildomus priedus:

Citrusinių vaisių spaudimo įtaisą Kepsnių formavimo sistemą KEBBE priedus Formavimo priedą pyragaičiams Dešrelių grūdimo priedą Pjaustymo priedą daržovėms Raikymo diską	Stambų tarkavimo diską Smulkų tarkavimo diską Diską parmezanui Diską ledams Sietelį su mažomis skylutėmis (3 mm) Sietelį su vidutinėmis skylutėmis (4,7 mm) Sietelį su didelėmis skylutėmis (7,5 mm)
--	--

## JEI ELEKTRINIS AR ELEKTRONINIS PRIETAISAS JAU NEBENAUDOTINAS



### Saugokite aplinką ir jūs!



Šis prietaisas pagamintas iš įvairių medžiagų, kurias galima perdirbti ir vėl panaudoti.



Prietaisą atiduokite į įgaliotą aptarnavimo centrą, ar specialų surinkimo punktą, kur pasirūpins prietaiso utilizavimu

**BRIOUATS (Maroko pyrageliai)**

4 porcijos – paruošimo laikas: 40 minučių  
Gaminimo laikas: 35 minutės

**Sudėtis:**

250 g sluoksniuotos tešlos, 350 g jautienos,  
1 svogūnas, 2 kiaušiniai, malti raudonieji pipirai,  
cinamonas ir maltas imbieras, petražolė, kalendra  
ir krūminis bulvis. Cukrus, 60 g sviesto, alyvų aliejus

1. Įdėkite sietelį 4,7 į mėsmalę. Supjaustykite svogūną ir sumalkite mėsmale. Ant keptuvės įkaitinkite 4 valgomus šaukštus alyvų aliejaus ir sudėkite svogūną. Paskrudinkite svogūną labai trumpai, nepakeisdami jo spalvos. Nuimkite keptuvę nuo ugnies.
2. Sumalkite jautieną. Paskrudinkite ją kartu su svogūnu virš nedidelės ugnies 10 minučių. Nuimkite keptuvę nuo ugnies.
3. Permalkite mėsmale prieskoninius žalumynus. Sudėkite juos ant keptuvės kartu su druska ir pipirais, su puse arbatinio šaukštuko maltų raudonųjų pipirų, trupučiu imbiero ir mažo saukštuko cinamono.
4. Išplakite ir pridėkite kiaušinius ir išmaišykite, nuimkite nuo ugnies.
5. Išminkykite smulkia sluoksniuotą tešlą. Supjaustykite 10 cm ilgio kvadratėliais. Kvadratėlių kraštus patepkite sviestu
6. Ant kiekvieno kvadratėlio uždėkite mažą saukštuką faršo. Suvyniokite ir suspauskite kraštus.
7. Kepkite „briouat“ įkaitintame svieste. Iškepus pyragėliams sudėkite juos ant servetėlės. Pabarstykite cukrumi ir cinamonu. Pyragėlius pateikite į stalą karštus.

**Kitas paruošimo būdas:** Įdėkite sietelį 4,7 į mėsmalę. Supjaustykite svogūną. Sumalkite dalį mėsos ir susmulkinkite svogūną mėsmale. Įdėkite dar truputį mėsos, įdėkite prieskoninius žalumynus ir likusią mėsa. Išplakite kiaušinius ir pridėkite juos į įdarą su druska bei pipirais, puse arbatinio šaukštuko maltų raudonųjų pipirų, trupučiu imbiero ir mažo saukštuko cinamono. Mišinį išmaišykite ir toliau pagal 5 – 7 punktus.

**LAHMA BI AJEEN****(įdaryti miltiniai paplotėliai)**

4 porcijos – paruošimo laikas: 1 val. 20 min.  
Gaminimo laikas: 45 minučių

**Sudėtis:**

300 g tešlos picai, 300 g jautienos arba avienos,  
4 prinokę pomidorai, 1 svogūnas, 1 džiovinti aštrūs  
raudonieji pipirai, estragonas, mėta, šviežas  
čiobrelis, 1 citrina, cukrus, pienas, alyvų aliejus.

1. Į tešlą įmaišykite saukštuką aliejaus ir pusę stiklinės pieno. Uždenkite tešlą ir palikite ją kilti maždaug 1 val.
2. Įdėkite sietelį 4,7 į mėsmalę. Supjaustykite svogūną. Sumalkite dalį mėsos ir susmulkinkite svogūną mėsmalėje. Įdėkite dar truputį mėsos, pridėkite prieskoninių žolelių ir likusią mėsa.
3. Ant keptuvės įkaitinkite 3 valgomus šaukštus alyvų aliejaus ir sudėkite sumaltą mišinį. Sudėkite pomidorus, druską, pipirus ir arbatinį šaukštuką cukraus. Troškinkite 10 minučių.
4. Maišydami mišinį supilkite mažą stiklinę citrinų sulčių.
5. Sudėkite aštirus raudonuosius pipirus. Uždenkite ir troškinkite ant nedidelės ugnies 20 minučių. Nuimkite dangtį ir toliau valandėlę troškinkite, kol padažas sutirštės. Nuimkite nuo ugnies ir palikite atvėsti
6. Įkaitinkite orkaitę iki 220 °C (termostato 6/7).
7. Iš tešlos padarykite 4 paplotėlius. Sudėkite įdarą ant jų ir suvyniokite.
8. Kepkite įkaitintoje orkaitėje 10 minučių. Iš karto pateikite į stalą.

**Kitas paruošimo būdas:** vietoj šviežų pomidorų naudokitės pomidorų tyrę.

## APRAKSTS

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>A</b> Dzirnaviņu noņemamā galviņa</p> <p><b>A1</b> Dzirnaviņu alumīnija korpuss</p> <p><b>A2</b> Skrūve</p> <p><b>A3</b> Nerūsējošs nazis ar automātisku uzasināšanos</p> <p><b>A4</b> Sietiņi (atkarībā no tipa):</p> <p><b>A4a</b> Sietiņš ar mazām acīm (3mm) ļoti smalkai malšanai</p> <p><b>A4b</b> Sietiņš ar vidēji lielām acīm (4,7mm) smalkai malšanai</p> <p><b>A4c</b> Sietiņš ar lielām acīm (7,5mm) rupjai malšanai</p> | <p><b>A5</b> Alumīnija skrūvējamais gredzens</p> <p><b>B</b> Noņemamā bļodiņa</p> <p><b>C</b> Piespiedējs</p> <p><b>E</b> Taustiņš "ieslēgts/izslēgts"</p> <p><b>F</b> Motora bloks</p> |
|--|---|

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- **Pirms iekārtas pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju.**
- **Ja iekārta tiek lietota neatbilstoši instrukcijai, firma Moulinex par to neuzņemas nekādu atbildību.**
- **Šī iekārta nav paredzēta tam, lai to lietotu personas ar samazinātām fiziskajām, sensoriskajām vai garīgajām spējām (ieskaitot bērnus). Personai ar nepietiekošu pieredzi vai zināšanām drīkst lietot iekārtu vienīgi tad, ja tās uzrauga persona, kas ir atbildīga par to drošību, vai ja šī persona ir iepriekš iepazīstinājusi tās ar iekārtas pareizu lietošanu.**
- **Glabājiet iekārtu bērniem nepieejamā vietā.**
- Pārliecinieties, vai Jūsu iekārtas spriegums atbilst Jūsu elektrotīkla spriegumam.
- Jebkāds nepareizs pievienojums anulē garantiju.
- Šī iekārta paredzēta vienīgi lietošanai mājāsaimniecības kulinārijā, interjerā un zem uzraudzības.
- Iekārtu lietojiet vienīgi uz līdzenas, tīras un sausas virsmas.
- Pieskatiet, lai virs iekārtas nekad neatrastos gari mati, šalle vai kaklasaite.
- Beidzot darbu ar iekārtu, to tīrot, instalējot vai mainot detaļas, atslēdziet to no el. tīkla.
- Ja iekārta nedarbojas pareizi, vai ja tā ir bojāta, nelietojiet to. Šajā gadījumā griezieties pie Moulinex autorizētā servisa (skat. sarakstu servisa brošūrā).
- Jebkādu iekārtas labošanas darbu, izņemot parastu tīrīšanu un apkalpi, ko veic patērētājs, nodrošina Moulinex autorizētais serviss.
- Nelietojiet iekārtu, ja ir bojāts elektropievades kabelis. Drošības nolūkos kabelis jāapmaina Moulinex autorizētajam servisam (skat. sarakstu servisa brošūrā).
- Iekārtu, kontaktdakšu un pievades kabeli nekad nemērciet ūdenī, ne arī citā šķidrumā.
- Elektropievades kabeli glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Elektropievades kabelis nedrīkst atrasties karstu priekšmetu, siltuma avotu vai asu šķautņu tuvumā, vai ar tām saskarties.
- Personiskās drošības nolūkos izmantojiet tikai Moulinex aprīkojumu un rezerves daļas, kas paredzētas Jūsu iekārtai.

## PIRMS IEKĀRTAS PIRMĀS LIETOŠANAS

Nomazgājiet visas aprīkojuma daļas un rūpīgi tās nosusiniet.

**DZIRNAVIŅU GALVIŅA (A):****Dzirnaviņu galviņas uzmontēšana (1. shēma)**

Satveriet dzirnaviņu korpusu **A1** aiz kakliņa ar platāko atveri uz augšu. Pēc tam skrūvi **A2** iebīdiēt (ar garāko asi uz priekšu) dzirnaviņu korpusā **A1**.

Uzstādiēt nerūsējošo nazi **A3** uz īsās ass, kas pārsniedz skrūvi **A2**, tā, lai naža asās šķautnes atrastos virzienā uz āru. Novietojiet izvēlēto sietiņu uz naža **A3** tā, lai sietiņa divi izcilņi iekristu dzirnaviņu korpusa **A1** divās rieviņās.

Rūpīgi uzskrūvējiet (pilnībā nepievelkot) skrūvējamo gredzenu **A5**.

**Dzirnaviņu galviņas uzstādīšana uz iekārtas (2. shēma):**

Atvienojiet motora bloku **F**, dzirnaviņu galviņu pagrieziet pa labi, un uzstādiēt to uz motora bloka priekšējās daļas.

Ievietojiet dzirnaviņu galviņas divas bajonetes motora bloka divās rieviņās.

Rūpīgi iebīdiēt dzirnavu galviņu motora blokā **F**, un pagrieziet kakliņu pa kreisi līdz atdurei (kakliņam jāatrodas vertikālā stāvoklī).

Uzstādiēt noņemamo blodiņu **B** uz kakliņa izcilņiem.

Ieslēdziet iekārtu, tā ir gatava lietošanai.

**Lietošana:**

Sagatavojiet malšanai nepieciešamo produktu daudzumu, izņemiet kaulus, skrimšus un cīpslas.

Gaļu sagrieziet gabaliņos (apmēram 2x2 cm).

Novietojiet trauku zem dzirnaviņu galviņas. Iekārtu ieslēdziet, nospiežot taustiņu **E** stāvoklī 1, ielieciet

gaļas gabaliņus blodā un pakāpeniski tos ievietojiet kakliņā, izmantojot piespiedēju **C**. Nekad nebāziet dzirnavu kakliņā pirkstus vai citus instrumentus.

Nedarbiniet iekārtu ilgāk nekā 14 minūtes.

Ja vēlaties gaļu samalt ļoti smalki (ar sietiņu **A4a**), vispirms nepieciešams to samalt ar sietiņu **A4c**. Neievērojot šo noteikumu, varat bojāt iekārtu.

**Derīgs padoms:**

Pēc malšanas atlikušos gaļas gabaliņus varat izstumt ar dažiem maizes gabaliņiem.

**Recepte:**

Piezīme: gatavojot ēdienus pēc receptēm, kas prasa augstu iekārtas jaudu (apm. 500 W), nedarbiniet iekārtu ilgāk nekā 20 sekundes.

**Receptes piemērs** (izmantojot sietiņu ar vidēji lielām acīm (4,7 mm A4b) smalkai malšanai):

**Jēra gaļa ar lobītiem zirņiem:** 150 g jēra gaļas, 45 g lobītu zirņu, 30 g miltu, 15 g ūdens, 1 vidēji liels sīpols, 2 daiviņas ķiploka, sāls, pipari.

Traukā samaisiet zirņus ar miltiem, pēc tam pakāpeniski pievienojiet ūdeni, līdz izveidojas viendabīgs maisījums. Ielieciet piespiedēju **C** kakliņā un ieslēdziet iekārtu. Maisījumu pakāpeniski lieciet blodiņā un ar piespiedēja palīdzību uzmanīgi iestumiet kakliņā.

Sagrieziet sīpolu, ķiploku un gaļu mazos gabaliņos un iemaisiet samaltajā masā. Ielejiet katlā 0,8 litrus ūdens, pielieciet sāli, piparus un sagatavoto maisījumu.

Lēni vāriet uz mazas uguns 1 stundu, nosmeliet putas, nosedziet ar vāku.



Pirms katras tīrīšanas iekārtu atslēdziet no tīkla. Dzirnaviņu galviņu **A** pagrieziet pa labi un, pavelkot savā virzienā, atbrīvojiet to no motoru bloka **F**.

Lai izjauktu dzirnaviņu galviņu **A**, izņemiet piespiedēju **C** un blodiņu **B**, atskrūvējiet skrūvējamo gredzenu **A5**, izvelciet sietiņu **A4**, nazi **A3** un skrūvi **A2**.

Ar asajām daļām rīkojieties uzmanīgi.

Nomazgājiet visas daļas daļas siltā ziepjūdenī, rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

Motora blokā **F** nekad nedrīkst iekļūt mitrums.

Noslaukiet to no ārpuses ar mitru lupatiņu.

Dzirnaviņu galviņu **A** nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā (tas attiecas uz dzirnaviņu korpusu **A1**, skrūvi **A2**, skrūvējamo gredzenu **A5**, nazi **A3** un sietiņiem **A4**).

## KO DARĪT, JA JŪSU IEKĀRTA NEDARBOJAS?

Pārbaudiet pieslēgumu tīklam. Ja iekārta joprojām nedarbojas, griezieties pie **Moulinex** autorizētā servisa (skat. sarakstu servisa brošūrā).

## APRĪKOJUMS

Pie sava pārdevēja vai **Moulinex** autorizētajā servisā varat iegādāties sekojošas papildu aprīkojuma daļas:

Citrusu spiede  
Steak Moulding sistēma  
Aprīkojums KEBBE  
Cepumu izspiedējs  
Desu zarnu pildītājs  
Dārzeņu griezējs  
Ripa šķēļu griešanai

Ripa rupjai rīvēšanai  
Ripa smalkai rīvēšanai  
Ripa cietā siera rīvēšanai  
Ripa saldējumam  
Sietiņš ar mazām acīm (3 mm)  
Sietiņš ar vidēji lielām acīm (4,7 mm)  
Sietiņš ar lielām acīm (7,5 mm)

## JA ELEKTRISKĀS VAI ELEKTRONISKĀS IEKĀRTAS BEIGUŠAS KALPOT



### Sargāsim dzīves vidi!



Jūsu iekārta satur lielu daudzumu izmantojama vai reciklējama materiāla.



Tāpēc aiznesiet savu iekārtu uz savākšanas punktu. Ja tāda nav, aiznesiet to uz autorizētā servisa vietu, kur tiks veikta iekārtas likvidācija.



## BRIOUATS (pankūkas ar pildījumu)

4 porcijas – gatavošanas laiks: 40 minūtes  
Cepšanas laiks: 35 minūtes

### Sastāvdaļas:

250 g kārtainās mīklas, 350 g liellopu gaļas,  
1 sīpols, 2 olas, malta paprika, kanēlis & malts  
ingvers, pētersīļi, koriandrs un lapu kārvele.  
Cukurs, 60 g sviesta, olīveļļa

1. Ievietojiet sietiņu 4,7 dzirnaviņās. Sagrieziet sīpolu 8 daļās un samaliet to dzirnaviņās. Uz pannas sakarsējiet 4 ēdamkarotes olīveļļas un pievienojiet sīpolu. Apcepiet to uz lēnas uguns, kamēr tas kļūst zeltains. Pannu noņemiet no uguns.
2. Samaliet liellopgaļu. Apcepiet to kopā ar sīpolu uz mērenas uguns 10 minūtes. Atlieciet malā.
3. Ar dzirnaviņām samaliet zaļumus. Pievienojiet tos uz pannas reizē ar sāli un pipariem, pustējkaroti maltas paprikas, šķipsnu ingvera un šķipsnu kanēļa.
4. Pēc tam pievienojiet sakultas olas, samaisiet un noņemiet no uguns.
5. Izrullējiet smalko kārtaino mīklu. Sagrieziet kvadrātos ar malas garumu 10 cm. Apziediet gar malām ar sviestu.
6. Uz katra kvadrātiņa uzlieciet tējkaroti pildījuma. Pēc tam to sarullējiet un saspiediet kopā galus.
7. Apcepiet briouat eļļā uz stipras uguns. Pēc cepšanas uz brīdi nolieciet uz uzsūcoša papīra. Apkaisiet ar cukuru un kanēli. Pasniedziet karstus.

**Cits variants:** Ievietojiet sietiņu 4,7 dzirnaviņās. Sagrieziet sīpolu 8 daļās. Samaliet mazliet gaļas, samaliet sīpolu. Ielieciet dzirnaviņās vēl mazliet gaļas, zaļumus un beigās atlikušo gaļu. Sakuliet olu un pievienojiet to pildījumam kopā ar sāli un pipariem, pustējkarotes maltas paprikas, šķipsnu ingvera un šķipsnu kanēļa. Visu samaisiet. Turpiniet no punkta 5 līdz 7.

## LAHMA BI AJEEN (pildīti plāceņi)

4 porcijas –  
gatavošanas laiks: 1 stunda 20 minūtes  
Vārīšanas /cepšanas laiks: 45 minūtes

### Sastāvdaļas:

300 g picas mīklas, 300 g liellopu vai jēra gaļas,  
4 nobrieduši tomāti, 1 sīpols, 1 žāvēta sarkanā asā  
paprika, estragons, piparmētras un svaigs timiāns,  
1 citroni, cukurs, piens, olīveļļa.

1. Mīklai piemaisiet vienu tējkaroti eļļas un pusglāzes piena, savieliet pikā. Nosedziet un ļaujiet 1 stundu uzrūgt.
2. Ievietojiet sietiņu 4,7 dzirnaviņās. Sagrieziet sīpolu 8 daļās. Samaliet mazliet gaļas, samaliet sīpolu. Ielieciet dzirnaviņās vēl mazliet gaļas, zaļumus un beigās atlikušo gaļu.
3. Pannā uz mērenas uguns sakarsējiet 3 ēdamkarotes olīveļļas un pielieciet gaļas maisījumu. Pievienojiet saspaidītus tomātus, sāli, piparus un tējkaroti cukura. Sautējiet pannā 10 minūtes.
4. Maisot pielejiet mazu glāzīti ūdens ar citronu.
5. Pievienojiet aso papriku. Nosedziet un sautējiet uz mērenas uguns 20 minūtes. Noņemiet vāku un vēl brīdi cepiet, lai maisījums sabiezētu. Nonemiet no uguns un atdesējiet.
6. Sakarsējiet cepeškrāsnī līdz 220 °C (termostats 6/7).
7. No mīklas izveidojiet 4 plāceņus. Uzlieciet uz tiem pildījumu un pārlokiet uz pusēm.
8. Cepiet cepeškrāsnī 10 minūtes. Pasniedziet karstus.

**Cits variants:** svaigu tomātu vietā izmantojiet tomātu pastu.

**KIRJELDUS**

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Hakklihamasina äravõetav pea</p> <p><b>A1</b> Hakklihamasina alumiiniumist korpus</p> <p><b>A2</b> Kruvi</p> <p><b>A3</b> Roostevaba iseterituv nuga</p> <p><b>A4</b> Sõelad (vastavalt tüübile):</p> <p><b>A4a</b> Väikeste avadega (3 mm) sõel väga peeneks jahvatamiseks</p> <p><b>A4b</b> Keskmise suurusega avadega (4,7 mm) sõel peeneks jahvatamiseks</p> <p><b>A4c</b> Suurte avadega (7,5mm) sõel jämedaks jahvatamiseks</p> | <p><b>A5</b> Alumiiniumist keeratav rõngas</p> <p><b>B</b> Äravõetav kauss</p> <p><b>C</b> Lükkur</p> <p><b>E</b> Toitelüliti</p> <p><b>F</b> Mootoriplokk</p> |
|---|--|

**OHUTUSJUHISED**

- Enne seadme esmakordset kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Seadme kasutamisel juhendile mittevastavalt ei kanna Moulinex mingit vastutust.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajumisvõimetega isikute (sealhulgas laste) poolt. Ebapiisavate kogemuste või teadmistega isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende ohutuse eest vastutav isik tutvustab neid eelnevalt seadme kasutamisega ja õpetab neid järelvalve all seadet kasutama.
- Hoidke seadet väljaspool laste käeulatust.
- Veenduge, et seadme tööpinge vastab teie elektrivõrgu pingele.
- Igasugune valesti ühendamine tühistab garantii.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ainult siseruumides koduseks toiduvalmistamiseks ilma seda järelvalveta jätmata.
- Kasutage seadet ainult tasasel, puhtal ja kuival pinnal.
- Olge ettevaatlik, et seadme töötamise ajal ei satuks selle kohale pikad juuksed, sall ega lips.
- Pärast töö lõppu, puhastamise, paigaldamise ja tarvikute väljavahetamise ajaks eemaldage seade vooluvõrgust.
- Kui seade ei tööta õigesti või on kahjustunud, ärge seda kasutage. Sellisel juhul pöörduge Moulinex'i volitatud teeninduse poole (vt nimekirja teenindusraamatus).
- Igasugused operatsioonid peale tavalise kasutajapoolse puhastamise ja hooldamise peab viima läbi Moulinex'i volitatud teenindus.
- Ärge kasutage seadet, mille toitejuhe on kahjustunud. Ohutuse tagamiseks peab juhtme välja vahetama Moulinex'i volitatud teenindus (vt nimekirja teenindusraamatus).
- Mitte kunagi ärge asetage seadet, pistikut ega toitekaablit vette ega mingisse muusse vedelikku.
- Hoidke toitejuhet väljaspool laste käeulatust.
- Toitejuhe ei tohi olla kuumade esemete, soojaallikate ega teravate servade läheduses ega nendega kokkupuutes.
- Ohutuse tagamiseks kasutage ainult Moulinex'i teie seadme jaoks ette nähtud tarvikuid ja varuosasid.

**ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST**

Peske kõik tarvikud ja kuivatage need kohe hoolikalt.



### HAKKLIHAMASINA PEA (A):

#### Hakklihamasina pea kokkupanemine (joonis 1):

Hoidke hakklihamasina korpust **A1** torust, nii et kõige suurem ava on suunatud ülespoole. Seejärel asetage kruvi **A2** (pikk telg ees) hakklihamasina korpusesse **A1**.

Paigaldage roostevaba nuga **A3** kruvi **A2** lühikesele teljele nii, et noa lõikeservad oleksid suunatud väljapoole. Paigaldage noale **A3** teile vajalik sõel nii, et selle kaks nukki lähemsi hakklihamasina korpuse **A1** kahte soonde. Keerake rõngas **A5** kõvasti kinni (mitte lõpuni välja).

#### Hakklihamasina pea ühendamine seadme külge (joonis 2):

Pöörake hakklihamasina pea paremale ja asetage see vooluvõrgust eemaldatud mootoriploki **F** esiosa külge.

Paigaldage hakklihamasina pea kaks bajonettkinnitit mootoriploki kahte soonde. Lükake hakklihamasina pea mootoriploki **F** ja pöörake seda vasakule kuni lõpuni välja (toru jääb horisontaalasendisse).

Paigaldage äravõetav kauss **B** pea toru nukkide külge.

Ühendage seade vooluvõrku, see on kasutamiskvalifitseeritud.

#### Kasutamine:

Pange valmis vajalik kogus jahvatatavaid toiduained ning eemaldage kondid, kõhred ja kõõlused. Lõigake liha tükkideks (umbes 2x2 cm). Hakklihamasina pea alla asetage nõu. Lülitage seade sisse, viies lüliti **E** asendisse 1, asetage lihatükid äravõetavasse kaussi ja viige need

lükkuri **C** abil järk-järgult torusse.

Mitte kunagi ärge pange torusse sõrmi ega töövahendeid.

Ärge kasutage seadet üle 14 minuti järjest.

Kui soovite liha väga peeneks jahvatada (sõela **A4a** abil), tuleb see kõigepealt jahvatada sõela **A4c** abil. Sellest reeglist mittekindeldamisel võib seade kahjustada saada.

#### Kasulik nõuanne:

Pärast jahvatamise lõppu seadmesse jäänud lihajäägid võite suruda välja mõne leivatüki abil.

#### Retsept:

**Märkus: Suurt võimsust (u 500 W) nõudvate retseptide järgi roogade valmistamisel ärge kasutage seadet kauem kui 20 sekundit järjest.**

**Näidisretsept** (keskmise suurusega avadega sõel (4,7 mm, **A4b**) peeneks jahvatamiseks):

#### Lambaliha lüditud hernestega:

150 g lambaliha, 45 g lüditud herneid, 30 g jahu, 15 g vett, 1 keskmise suurusega sibul, 2 küüslauguküünt, soola, pipart.

Segage herved nõus jahuga ja lisage järk-järgult vett, kuni saate ühtlase segu. Asetage lükkur **C** torusse ja lülitage seade sisse. Pange segu järk-järgult kaussi ja viige see lükkuri abil ettevaatlikult torusse.

Lõigake sibul, küüslauk ja liha väikesteks tükkideks ning segage see jahvatatud seguga. Valage 0,8 liitrit vett potti ning lisage sool, pipar ja segu.

Keetke mõõdukal tulel aeglaselt 1 tund, eemaldage vaht ja katke kaanega.

## PUHASTAMINE

Iga kord enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust. Pöörake hakklihamasina pea **A** paremale ning vabastage see enda poole tõmmates mootoriploki **F** küljest.

Võtke hakklihamasina pea **A** lahti nii, et võtke välja lükkur **C** ja kauss **B**, keerake lahti rõngas **A5**, tõmmake välja sõel **A4**, nuga **A3** ja kruvi **A2**. Olge teravate osadega ettevaatlik.

Peske kõik osad sooja seebivees, loputage hoolikalt ja kuivatage.

Mootoriploki **F** ei tohi kunagi sattuda niiskust.

Pühkige seda ainult niiske lapiga.

Hakklihamasina pead **A** ärge peske nõudepesumasinas (see kehtib hakklihamasina korpuse **A1**, kruvi **A2**, rõnga **A5**, noa **A3** ja sõelte **A4** kohta).

## MIDA TEHA, KUI SEADE EI TÖÖTA?

Kontrollige, kas seade on voluvõrku ühendatud.

Kui seade ikka ei tööta, pöörduge **Moulinex**'i volitatud teeninduse poole (vt nimekirja teenindusraamatus).

## TARVIKUD



Oma müüjalt või **Moulinex**'i volitatud teenindusest võite osta seadme juure järgmisi lisavarustuses olevaid tarvikuid:

Tsitrusviljade press	Ketas jämedaks riivimiseks
Praetükkide vormimise süsteem	Ketas peeneks riivimiseks
Kebbe-tarvik	Parmesaniketas
Küpsetiste pressimise pea	Jäätiseketas
Vorstide täitmise toru	Väikeste avadega (3 mm) sõel
Köögililjade tükeldamise adapter	Keskmise suurusega avadega (4,7 mm) sõel
Viilutamisketas	Suurte avadega (7,5 mm) sõel

## KUI ELEKTRI- VÕI ELEKTROONIKASEADE ON JÕUDNUD KASUTAMISAJA LÕPULE



### Aitame kaasa keskkonna kaitsmisele!

-  Teie seade sisaldab suurt hulka kasutatavaid või taaskasutatavaid materjale.
-  Seetõttu viige see kogumiskohta. Kui see puudub, siis viige seade volitatud teenindusse, kus toimub selle töötlemine.

**BRIOUATS (täidisega pannkoogid)**

4 inimesele, valmistamisaeg: 40 minutit  
Kuumtöötlemine: 35 minutit

**Ained:**

250 g lehttaigent, 350 g loomaliha, 1 sibul, 2 muna, jahvatatud paprikat, kaneeli, jahvatatud ingverit, peterselli, koriandrit ja aed-harakputke. Suhkrut, 60 g võid, oliiviõli

1. Paigaldage hakklihamasinale 4,7 mm sõel. Lõigake sibul kaheksaks tükiks ja laske see hakklihamasinast läbi. Kuumutage pannil 4 spl oliiviõli ja lisage sellele sibul. Kūpsetage sibul mõõdukal tulel kuldpruuniks. Asetage pann kõrvale.
2. Jahvatage loomaliha. Praadige seda koos sibulaga mõõdukal tulel 10 minutit. Pange see kõrvale.
3. Laske maitsetaimed hakklihamasinast läbi. Seejärel lisage need pannile koos soola ja pipra, poole teelusikatäie jahvatatud paprika, veidikese ingveri ja väikese lusikatäie kaneeliga.
4. Seejärel lisage lahtiklopitud munad, segage ja lõpetage kuumutamine.
5. Rullige lehttaigen õhukeseks. Lõigake see 10 cm pikkuse servaga ruutudeks. Määrige need servast võiga.
6. Igale ruudule pange väike lusikatäis täidist. Seejärel keerake need kokku ja suruge servad kokku.
7. Praadige pannkoogid. Pärast seda jätke need hetkeks imavale paberile. Raputage need üle suhkruga ja kaneeliga. Serveerige kuumalt.

**Teine valmistusviis.** Paigaldage hakklihamasinale 4,7 mm sõel. Lõigake sibul kaheksaks tükiks. Jahvatage veidi liha ja laske ka sibul hakklihamasinast läbi. Jahvatage veel veidi liha, lisage maitsetaimed ja lõpuks ülejäänud liha. Kloppige munad lahti ja lisage need täidisele koos soola ja pipra, poole teelusikatäie jahvatatud paprika, veidikese ingveri ja väikese lusikatäie kaneeliga. Segage segu läbi. Jätke punktidega 5-7.

**LAHMA BI AJEEN (täidetud käkid)**

4 inimesele, valmistamisaeg: 1 tund 20 minutit  
Kuumtöötlemine: 45 minutit

**Ained:**

300 g pitsataigent, 300 g looma- või talleliha, 4 kūpset tomatit, 1 sibul, 1 kuivatatud punane terav paprika, estragoni, piparmūnti ja värsket tüümiani, 1 sidrun, suhkrut, piima, oliiviõli.

1. Segage taigen kokku lusikatäie õli ja poole klaasi piimaga, tehke sellest kuhi. Katke taigen ja laske sellel 1 tund kerkida.
2. Paigaldage hakklihamasinale 4,7 mm sõel. Lõigake sibul kaheksaks tükiks. Jahvatage veidi liha ja laske ka sibul hakklihamasinast läbi. Jahvatage veel veidi liha, lisage maitsetaimed ja lõpuks ülejäänud liha.
3. Kuumutage pannil mõõdukal tulel 3 spl oliiviõli ja lisage sellele segu. Lisage katkpressitud tomatid, soola, pipart ja 1 tl suhkrut. Kuumutage 10 minutit.
4. Pidevalt segades lisage väike klaas vett koos sidruniga.
5. Lisage terav paprika. Katke kaanega ja kuumutage mõõdukal tulel 20 minutit. Eemaldage kaas ja kuumutage veel veidi, et segu pakseneks. Lõpetage kuumutamine ja laske segul jahtuda.
6. Kuumutage ahi temperatuurile 220°C (termostaadi 6. või 7. aste).
7. Tehke taignast 4 ratast. Pange neile täidist ja keerake need kahekorra.
8. Kūpsetage ahjus 10 minutit. Serveerige kohe.

**Teine valmistusviis.** Kasutage värskete tomatite asemel pūreed.

## CİHAZIN TANIMI

- A** Çıkarılabilir kıyma makinesi başlığı
- A1** Alüminyum gövde
- A2** Vida
- A3** Kendiliğinden bilenen paslanmaz çelik bıçak
- A4** Modele göre değişen et kıyma diskleri
- A4a** Çok ince kıyım için küçük kanallı (3 mm) et kıyma disk
- A4b** İnce kıyım için orta boy kanallı (4.7 mm) et kıyma disk
- A4c** Kalın kıyım için geniş kanallı (7.5 mm) et kıyma disk
- A5** Alüminyum somun
- B** Çıkarılabilir tepsi
- C** Et iticisi
- E** Açma / kapama düğmesi
- F** Motor ünitesi

## GÜVENLİK TAVSİYELERİ

- Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun; cihaz, kullanım talimatına uygun kullanılmadığı takdirde Moulinex hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri yetersiz olan kişiler (çocuklar dahil), ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından kullanılmalıdır. Bu kişiler ancak güvenliklerinden sorumlu olan kişilerin gözetiminde ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirilmiş olmaları halinde bu cihazı kullanabileceklerdir.
- Cihazı çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- Cihazınızın besleme akımının kullandığınız şebeke akımına uygun olduğundan emin olun.
- **Hatalı elektrik bağlantısından kaynaklanan tüm arızalar garanti kapsamı dışındadır.**
- Cihazınız sadece ev içi, mutfak kullanımı için ve gözetim altında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazınızı düz, temiz ve kuru bir zemin üzerine yerleştirerek 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.
- Cihazınız düzgün şekilde çalışmıyorsa veya arızalıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın. Bu durumda, yetkili bir Moulinex servis merkezine başvurun. (yetkili servis merkezleri kitapçığınızda yer alan listeye bakınız)
- Kullanıcı cihazın temizliği ve rutin bakımı haricinde cihaza hiçbir müdahale yapmamalıdır. Her türlü müdahale yetkili bir Moulinex servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Elektrik kablosu arızalıysa, cihazı kullanmayın. Her türlü tehlike riskinin önlenmesi amacıyla, Moulinex yetkili servis acentesi aracılığıyla kabloyu yenisiyle değiştirin (servis acenteleri kitapçığınızdaki listeye bakınız).
- Cihazı veya cihazın kablosunu ya da fişini su veya başka bir sıvıyla temas ettirmeyin.
- Cihazın elektrik kablosunu çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza edin.
- Cihazın elektrik kablosu hiçbir şekilde sıcak yüzeylerle temas etmemeli, bu yüzeylerin ve bir ısı kaynağının yakınında bulunmamalı ve keskin yüzeylerden salınmay bırakılmamalıdır.
- Güvenliğiniz açısından, sadece cihaza uygun olan Moulinex aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın.

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazın tüm aksesuarlarını yıkayın ve hemen ardından iyice kurulayın.

## CİHAZIN KULLANIMA HAZIRLANMASI

### KIYMA MAKİNESİ BAŞLIĞI (A):

#### Et kıyma başlığının monte edilmesi (şema 1)

Geniş ağız kısmı yukarı gelecek şekilde gövdeyi (A1) ağız kısmından tutun.

Sonra (ilk önce uzun eksenden başlayarak) A2 vidasını A1 gövdesine takın;

A3 paslanmaz çelik bıçağı, keskin kenarları dışa gelecek şekilde A2 vidasından uzun olan kısa eksen üzerine geçirin. Seçtiğiniz et kıyma diskini bıçağın A3 üzerine yerleştirin. Bu işlemi gerçekleştirirken gövde A1 üzerindeki her 2 çıkıntının her iki yuvaya tam olarak oturmasını sağlayın.

Somunu A5 (durdurmadan) sonuna kadar döndürün.

#### Kıyma makinesi başlığının cihazın üzerine yerleştirilmesi (şema 2):

Kıyma makinesi başlığını ağız kısmı sağa doğru eğik olarak bağlantısı kesilmiş motor ünitesinin F karşısına yerleştirin.

Kıyma makinesi başlığının her iki kilitleme mandalının motor ünitesindeki her 2 yuvaya tam olarak oturmasını sağlayın.

Kıyma makinesi başlığını, motor ünitesi F üzerine geçirerek sonuna kadar bastırarak oturtun ve ağız kısmını dayanma desteğine gelinceye kadar sola doğru çevirin (böylelikle ağız kısmı dikey konuma gelmelidir).

Çıkarılabilir tepsiyi B kıyma makinesi başlığının ağız kısmındaki çıkıntılar üzerine geçirerek takın. Cihazın fişini prize takın, cihazınız kullanıma hazırdır.

#### Cihazın Kullanımı:

Kıyılacak et miktarını belirleyerek kıyma işlemi için hazırlayın, kemikleri, kıkırdak ve sinirleri ayırın. Eti parçalar halinde kesin (yaklaşık 2cm X 2cm).

Kıyma makinesi başlığının altına bir kap yerleştirin. Cihazı çalıştırmak için E düğmesine basarak düğmeyi konum 1'e getirin, et parçalarını tepsinin üzerine yerleştirin ve itici C yardımıyla etleri tek tek

cihazın ağız kısmından et çekme kanalına doğru itin.

Etleri ağız kısmından et çekme kanalına itmek için kesinlikle parmaklarınızı ya da başka bir aleti kullanmayın.

Cihazı tek seferde 14 dakikadan fazla çalıştırmayın.

Çok ince kıyılmış kıyma elde etmek istediğinizde (A4a et kıyma diskini kullanarak), A4c et kıyma diskini kullanarak eti önceden çekmeniz gerekir. Eğer bu işlemi uygulamazsanız, cihazınızın arızalanmasına neden olabilirsiniz.

**Püf noktası:** uygulama sonunda, makinenin içinde kalan kıyma parçalarını çıkarmak amacıyla birkaç dilim ekmeği makede çekebilirsiniz.

#### Yemek Tarifleri:

**Not: Yüksek voltaj kullanımı gerektiren tariflerde (yaklaşık 500W), cihaz kullanım süresi 20 saniyeyi aşmamalıdır.**

#### Çekilmiş etle yapılan örnek yemek tarifleri: (4.7mm kanallı A4b ince kıyım et kıyma diski ile):

*Bezelyeli koyun eti: 150 gr koyun eti, 45 gr bezelye, 30 gr un, 15 gr su, 1 orta boy soğan, 2 diş sarmısak, tuz, karabiber.*

Bir kabın içinde, bezelye ile unu karıştırın ve azar azar su ilave ederek homojen bir karışım elde edin. İticiyi C et kıyma kanalına doğru itin ve cihazı çalıştırın. İtici yardımıyla karışımı yavaş yavaş makeden geçirek çekin ve karışımı azar azar tepsinin üzerine boşaltın.

Soğanı, sarmısığı doğrayın ve eti küçük parçalar halinde keserek karışıma ekleyin.

Bir tencerenin içine 0.8 litre su koyun, içine tuz ve karabiber atın ve hazırlanan karışımı ilave edin.

Hafif ateşte 1 saat boyunca pişirin, pişince tencerenin kapağını kapatın.

## TEMİZLEME İŞLEMİ

Her temizleme işleminden önce, cihazın fişini prizden çekin.

Et kıyma başlığını **A** sağa doğru çevirin ve motor ünitesinden **F** ayırmak için kendinize doğru çekin.

Et kıyma başlığını **A** sökme için, iticiyi **C** ve tepsiyi **B** çıkarın, somunu **A5** sökün, **A4** et kıyma diskini, bıçağı **A3** ve vidayı **A2** çıkarın.

Kesici parçaları elinizde tutarken dikkatli olun.

Tüm parçaları sıcak su ve sabunla yıkayın, durulayın ve iyice kurulayın.

Motor ünitesinin **F** nemli kalmamasına dikkat edin. Motor ünitesini sadece hafif nemli bir bezle silin.

Et kıyma başlığını **A** bulaşık makinesinde yıkamayın (yani gövde **A1**, vida **A2**, somun **A5**, bıçak **A3**, ve et kıyma diskleri **A4**).

## EĞER CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA

Cihazın elektrik bağlantısını kontrol edin.

Cihazınız halen çalışmıyorsa, bir Moulinex yetkili servisine başvurun (servis acenteleri listesine bakınız).

## AKSESUARLAR

Cihazınıza ek parçalar takabilirsiniz ve aşağıdaki tüm aksesuarları cihazınızı satın aldığınız perakende satıcınızdan veya yetkili bir Moulinex servis merkezinden temin edebilirsiniz:



Narenciye sıkacağı  
Steak Moulding System  
Aksesuar KEBBE  
Bisküvi aparatı  
Sosis aparatı  
Sebze dilimleyici  
Kalın rende

İnce rende  
Parmesan rendesi  
Buz rendesi  
Küçük delikli disk (3 mm)  
Orta delikli disk (4,7 mm)  
Geniş delikli disk (7,5 mm)

## ÖMRÜNÜ TAMAMLAMIŞ ELEKTRİKLI VEYA ELEKTRONİK ÜRÜNLER İÇİN



### Çevre korumaya katkı!

-  Cihazınızda birçok değerlendirilebilir veya geri dönüşümü yapılabilir malzemeler içermektedir
-  Geri kazanımı sağlamak için bunu bir toplama merkezine veya yoksa bir yetkili servis merkezine ulaştırınız.

## BRIUAT (Milföylü küçük rulolar)



4 Kişilik – Hazırlama süresi: 40 dakika –  
Pişirme süresi: 35 dakika

### İçindekiler:

250 gr milföy hamuru  
350 gr dana eti  
1 soğan  
2 yumurta  
Kırmızı biber (paprika), toz tarçın & zencefil  
maydanoz, kişniş ve frenkmaydanozu  
şeker  
60 gr tereyağ  
zeytinyağı

1. 4.7 doğrama diskini kıyma makinesine yerleştirin. Soğanı 8 parçaya bölün ve sonra doğrayıcıdan geçirin. 4 çorba kaşığı yemeklik zeytinyağı bir tavanın içinde kızdırın, sonra üzerine soğanı ilave edin. Soğanları kısık ateşte yakmadan pembeleşinceye kadar pişirin. Ateşten alıp bir kenarda muhafaza edin.
2. Dana etini kıyma haline getirin. Soğanla birlikte 10 dakika boyunca hafif ateşte kavurun. Bir kenarda muhafaza edin.
3. Sebzeleri doğrayıcıdan geçirin. Sonra tuz ve biber ekleyerek sebzeleri tavaya koyun, bir yarım kahve kaşığı kırmızı biber (paprika), bir tutam zencefil ve bir küçük kaşık toz tarçın ilave edin.
4. Önceden çırtığınız yumurtaları karışıma katın, karıştırın ve pişirme işlemini bitirin.
5. Çok ince şekilde milföy hamurunu açın. Kenarı 10 cm.lik kareler halinde kesin. Kenarlarını yağlayın.
6. Kesilmiş her bir hamur karesini hazırlanmış bir küçük kaşık kıyma ile doldurun. Rulo yapıp kenarlarını bastırarak kapatın.
7. Yaptığınız briuat'ları kızgın yağda kızartın. Kızardıktan sonra, birkaç saniye yağ emen bir kağıt üzerinde dinlendirin. Üzerine şeker ve tarçın dökün. Sıcak servis yapın.

Farklı pişirme önerisi: 4.7 doğrama diskini et kıyma makinesine yerleştirin. Soğanı 8 parçaya bölün. Eti biraz kıyın, soğanı doğrayıcıdan geçirin. Sonra biraz daha et ekleyin, sonra sebzeleri ve etin kalanını makineden geçirin.

Yumurtaları çırpın, ve hazırladığınız içe tuz, biber, bir küçük yarım kaşık kırmızı biber (paprika), bir tutam zencefil ve bir küçük kaşık toz tarçın ilave ederek çırpılan yumurtayı da karışıma katın. Hepsini karıştırın. Üstteki tarifte verilen 5 ila 7. etapları tekrarlayın.

## LAHMA BI AJEEN (lahmacun)



4 Kişilik – Hazırlama süresi: 20 dak. + 1s –  
Pişirme süresi: 45 dak.

### İçindekiler:

300 gr pizza hamuru  
300 gr dana veya kuzu eti  
4 olgun domates  
1 soğan  
1 kurutulmuş kırmızı biber  
tarhun otu, taze nane ve kekik  
1 limon  
şeker  
süt  
zeytinyağı

1. Hamuru bir küçük kaşık yağ ve yarım bardak süt ile karıştırarak yoğurun, bir hamur topağı oluşturun. Üzerini örtün ve 1 saat bekletin.
2. 4.7 doğrama diskini makineye yerleştirin. Soğanı 8 parçaya ayırın. Bir miktar eti makinede çekin, daha sonra soğanı da makineden geçirin. Bir miktar daha et ekleyin, sonra sebzeleri ve son olarak da kalan eti ilave edin.
3. Bir tava içinde 3 çorba kaşığı yemeklik zeytinyağını hafif ateşte kızdırın sonra üzerine karışımı ilave edin. Kesilmiş domatesleri katın, tuz, biber ve bir kahve kaşığı şeker ilave edin. 10 dakika pişirin.
4. Karıştırarak, limon ilave edilmiş bir ufak bardak suyu karışıma ekleyin.
5. Sivri biberi ilave edin. Kapağını kapatarak kısık ateşte 20 dakika boyunca pişirin. Kapağı açın ve bir müddet suyunu çekmesini bekleyin. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra soğumaya bırakın.
6. Fırını 220°C'de (th.6/7) ısıtın.
7. Hamurdan 4 daire oluşturun. Üzerine malzemeyi ekleyin ve parçaları katlayarak kapatın.
8. Fırında 10 dakika pişirin. Beklemeden servis yapın.

Farklı pişirme önerisi: taze domates yerine konsantre domates kullanabilirsiniz.



## DESCRIPTION

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Removable mincing head</p> <p><b>A1</b> Aluminium body see diagram</p> <p><b>A2</b> Screw</p> <p><b>A3</b> Self-sharpening stainless steel blade</p> <p><b>A4</b> Discs (<b>according to model</b>)</p> <p><b>A4a</b> Small hole disc (3 mm) very fine mincing</p> <p><b>A4b</b> Medium hole disc (4.7 mm) fine mincing</p> <p><b>A4c</b> Large hole disc (7.5 mm) coarse mincing</p> | <p><b>A5</b> Aluminium nut</p> <p><b>B</b> Removable tray</p> <p><b>C</b> Meat pusher</p> <p><b>E</b> On / off button</p> <p><b>F</b> Motor unit</p> |
|---|--|



## SAFETY RECOMMENDATIONS

- **Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time**
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- Check that the power voltage of your appliance corresponds to that of your mains installation.
- **Any connection error renders the guarantee invalid.**
- Your appliance is intended solely for domestic, culinary, indoor use under supervision.
- **This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.**
- Your appliance should be used on a flat, stable clean and dry surface.
- Never let long hair, scarves, ties, etc. hang over the accessories when in operation.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it, when you are cleaning it or when fitting or removing accessories.
- Do not use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. In this event, contact a Moulinex approved service centre (see list in the service booklet).
- Any interventions other than standard cleaning and maintenance by the customer must be carried out by a Moulinex approved centre.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged. So as to avoid any danger, have it replaced by a Moulinex approved service centre (see list in the service booklet).
- Do not place the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord should never be near or in contact with the hot parts of the appliance, near a heat source or over a sharp corner.
- For your safety, only use Moulinex accessories and spare parts that correspond to your appliance.





## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash all of the accessories and dry them carefully immediately.



## USING YOUR APPLIANCE

### MINCING HEAD (A):

#### Assembling the mincing head (diagram 1)

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

Fit the stainless steel blade A3 onto the short axis that protrudes from the screw A2, placing the sharp edges towards the outside. Place the disc of your choice onto the blade A3, lining up the 2 lugs with the 2 notches on the body A1.

Screw home (without locking) the nut A5.

#### Fitting the mincing head to the appliance (diagram 2):

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

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

Engage the mincing head fully into the motor unit F and then turn the feeder tube to the left until it reaches a stop (the feeder tube should be vertical at this point).

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

Plug in your appliance; it is ready for use.

#### Use:

Prepare all of the food to be chopped and remove the bones, cartilage and gristle. Cut the meat into pieces (2 cm x 2 cm approximately). Thaw frozen food thoroughly before mincing. Place a container under the mincing head. Press position 1 of button E to operate the appliance, place the pieces onto the tray and slide them one by one into the feeder tube using the pusher C.

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

Do not use your appliance for more than 14 minutes at a time.

When you wish to chop very finely (with disc A4a), it is imperative that you have prechopped the meat beforehand using disc A4c. If you do not follow this rule, you risk damaging your appliance.

#### Tip:

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

#### Recipe:

**NB:** For recipes that require a high power (500W approximately), the user time should not exceed 20 seconds.

#### Example recipe (with 4.7 mm fine mincing disc A4b):

**Lamb or Mutton with split peas:** 150 g lamb (shoulder or leg) or mutton, 45 g split peas (soaked overnight and boiled for at least 10 minutes – see packet for instructions), 30 g plain flour, 15 ml cold water, 1 medium onion, 2 cloves of garlic, salt and pepper.

Mix the split peas and the flour in a container and then gradually add the water until you obtain an even mixture. Place the pusher C into the feeder tube and start the appliance. Gradually pour the mixture onto the tray, while gently guiding the preparation into the feeder tube with the pusher.

Chop the onion, garlic and meat into small 2 cm pieces and incorporate them into the mix. Place 800 ml of water or vegetable stock into a saucepan, season with salt and pepper and add the preparation.

Simmer over a gentle heat for 1 hour, skim and cover.

## CLEANING

Unplug the appliance before carrying out any cleaning.

Turn the mincer head **A** to the right and pull towards you to detach it from the motor unit **F**. To dismantle the mincer head **A**, remove the pusher **C** and the tray **B**, unscrew the nut **A5**, remove the disc **A4**, the blade **A3** and the screw **A2**.

Handle the sharp parts with care.

Wash all of the parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

Never let moisture into the motor unit **F**. Simply wipe with a slightly damp cloth. Do not put the mincer head **A** into the dishwasher (that is, the body **A1**, screw **A2**, nut **A5**, blade **A3**, and discs **A4**).

**For the UK only:** After mincing meat or sausage making, to avoid any cross contamination from raw ingredients we advise cleaning all parts with a sterilising solutions such as Milton.

## IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

Check the connection.

If your appliance still does not work, for help and advice contact our Helpline (see list in the service booklet).

0845 602 1454 - UK

(01) 677 4003 - Ireland

or consult our website - [www.moulinex.co.uk](http://www.moulinex.co.uk)

## ACCESSORIES

You can customise your appliance and purchase the following accessories from a Moulinex approved service centre.

Citrus press	Coarse grating drum
Steak Moulding System	Fine grating drum
KEBBE Accessory	Parmesan drum
Biscuit nozzle	Ice drum
Sausage stuffer	Small hole disc (3 mm)
Vegetable cutter	Medium hole disc (4.7 mm)
Slicing drum	Large hole disc (7.5 mm)

## ELECTRIC OR ELECTRONIC PRODUCTS THAT HAVE REACHED THE END OF LIFE



### Environment protection first !



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



Leave it at a local civic waste collection point.

## BRIOUATS

(Moroccan puff pastry parcels filled with minced beef)

4 Portions – Preparation: 40 min.

Cooking: 35 min.



### Ingredients:

250 g puff pastry, 350 g beef steak (rump), 1 onion, 2 eggs, beaten paprika, cinnamon & ginger powder.

Fresh herbs - parsley, coriander and chervil, sugar, 60 g butter, olive oil.

1. Fit the A4b fine mincing disc onto the mincer. Cut the onion into 8, then put it through the mincer. Heat 4 tablespoons of olive oil in a deep sided frying pan and then add the onion. Sweat it over a gentle heat without letting it brown. Set to the side.
2. Mince the beef. Brown it over a gentle heat with the onion for 10 minutes. Put to the side.
3. Put the herbs through the mincer. Then add them to the frying pan with salt and pepper, half a teaspoon of paprika, a pinch of ginger and a small spoonful of cinnamon.
4. Then incorporate the herbs and beaten eggs with the meat and mix together. Do not cook any more.
5. Roll out the puff pastry quite thinly. Cut it into 10-cm squares. Butter the edges.
6. Fill each square with a small spoonful of stuffing. Then roll them up, sealing the ends.
7. Fry the briouats in hot vegetable oil. Once they have been fried, leave them to sit for a few moments on kitchen roll. Sprinkle them with cinnamon. Serve very hot.

**Variation:** Fit the **A4b** fine mincing disc onto the mincer. Cut the onion into 8. Mince a little meat and put the onion through the mincer. Next introduce a little more meat, then the herbs, and finally the rest of the meat. Beat the eggs, incorporate them into the stuffing with salt and pepper, half a teaspoon of paprika, a pinch of ginger and a small spoonful of cinnamon. Mix everything together. Follow steps 5 to 7.

## LAHMA BI AJEEN

(Stuffed Meat Focaccia)

4 Portions – Preparation: 20 min. + 1 hr

Cooking: 45 min.



### Ingredients:

300 g pizza dough mix, 300 g beef or lamb, 4 ripe tomatoes, peeled and chopped, 1 onion, 1 dry red chilli, finely chopped fresh tarragon, mint and thyme. Juice of 1 lemon, sugar, milk, olive oil.

1. Make pizza dough according to packet instructions but add a teaspoonful of oil and half a glass of milk. Mix to form a ball. Cover and leave to rise for 1 hour.
2. Fit the A4b fine mincing disc onto the mincer. Cut the onion into 8. Mince a little meat and then put the onion through the mincer. Next introduce a little more meat, then the herbs, and finally the rest of the meat.
3. Gently heat 3 tablespoons of olive oil in a frying pan and then add the mixture. Incorporate the chopped tomatoes, salt and pepper, and a teaspoon of sugar. Leave to cook for 10 minutes.
4. Mixing everything together, then add a small glass of water plus the lemon juice to the mixture.
5. Add the chilli. Cover and cook over a gentle heat for 20 minutes. Remove the lid and leave to reduce for a moment. Stop the cooking and leave it to cool.
6. Preheat the oven to 220°C, th.6/7, (UK gas mark 7).
7. Form 4 circles from the dough. Fill with stuffing and fold over the focaccia.
8. Cook for 10 minutes in the oven. Serve immediately.

**Variation:** Use a tomato coulis instead of fresh tomatoes.

## DESCRIPTION

- |            |   |           |                       |
|------------|---|-----------|-----------------------|
| <b>A</b>   | Tête hachoir amovible                       | <b>A5</b> | Ecrou aluminium       |
| <b>A1</b>  | Corps aluminium                             | <b>B</b>  | Plateau amovible      |
| <b>A2</b>  | Vis   | <b>C</b>  | Poussoir à viande     |
| <b>A3</b>  | Couteau inox auto affûtable                 | <b>E</b>  | Bouton marche / arrêt |
| <b>A4</b>  | <b>Grilles (selon modèle)</b>               | <b>F</b>  | Bloc moteur           |
| <b>A4a</b> | Grille petits trous (3mm)<br>haché très fin |           |                       |
| <b>A4b</b> | Grille trous moyens<br>(4.7mm) haché fin    |           |                       |
| <b>A4c</b> | Grille gros trous (7.5mm)<br>haché gros     |           |                       |

## CONSIGNES DE SECURITE

- **Lisez attentivement le mode d'emploi**
- **Avant la première utilisation de votre appareil, une utilisation non conforme au mode d'emploi dégrèverait 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.**
- **Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants.**
- 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 chaleur ou un angle vif.

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

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

## MISE EN SERVICE

### TÊTE DE HACHOIR (A) :

#### Montage de la tête hachoir (schéma 1)

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

Emboîtez le couteau inox **A3** sur l'axe court qui dépasse de la vis **A2** en plaçant les arêtes tranchantes vers l'extérieur. Placez la grille de votre choix sur le couteau **A3**, en faisant correspondre les 2 ergots avec les 2 encoches du corps **A1**.

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

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

Face au bloc moteur **F** 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 **F** et ramenez ensuite la cheminée vers la gauche jusqu'à rencontrer une butée (la cheminée devra être alors verticale).

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

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

#### Utilisation :

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

Appuyez sur la position 1 du bouton **E** pour faire fonctionner l'appareil, placez les morceaux sur le plateau et faites les glisser un à un dans la cheminée à l'aide du poussoir **C**.

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

N'utilisez pas votre appareil plus de 14 min.

Lorsque vous voulez faire des hachés très fins

(avec la grille **A4a**), il est impératif d'avoir pré-haché la viande auparavant en utilisant la grille **A4c**. Si vous ne respectez pas cette règle, vous risquez de détériorer votre appareil.

#### Astuce :

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

#### Recette :

**Nota :** Pour les recettes qui nécessitent une puissance élevée (500W environ), le temps d'utilisation ne doit pas dépasser 20 s.

#### Exemple de recettes (avec grille haché fin trou 4.7mm A4b):

**Mouton aux pois cassés :** 150 gr de mouton, 45 gr de pois cassés, 30 gr de farine, 15 gr d'eau, 1 oignon moyen, 2 gousses d'ail, sel poivre.

Dans un récipient, mélangez les pois cassés et la farine puis ajoutez l'eau progressivement pour obtenir un mélange homogène .Placez le poussoir **C** dans la cheminée et mettez en marche l'appareil. Versez progressivement le mélange sur le plateau tout en amenant doucement la préparation dans la cheminée avec le poussoir.

Coupez l'oignon, l'ail et la viande en petits morceaux et incorporez les au hachis.

Placez 0.8 litre d'eau dans une casserole, salez, poivrez, et ajoutez la préparation.

Faites mijoter à feu doux pendant 1 heure, couvrez après avoir écumé.

## NETTOYAGE

Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil. Tournez la tête hachoir **A** vers la droite et tirez vers vous pour la désolidariser du bloc moteur **F**.

Pour démonter la tête hachoir **A**, ôtez le poussoir **C** et le plateau **B**, dévissez l'écrou **A5**, retirez la grille **A4**, le couteau **A3** et la vis **A2**. Manipulez les parties coupantes avec précaution.

Lavez toutes les parties à l'eau chaude et savonneuse, rincez et essuyez soigneusement. Ne jamais laisser rentrer d'humidité dans le bloc moteur **F**. Essuyez simplement avec un chiffon légèrement humide.

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

## 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).

## ACCESSOIRES



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

Presse-agrumes Steak Moulding System Accessoire KEBBE Filière à biscuits Entonnoir à saucisse Coupe-légumes Tambour tranché	Tambour râpé gros Tambour râpé fin Tambour parmesan Tambour à glace Grille petits trous (3mm) Grille trous moyens (4,7mm) Grille gros trous (7,5 mm)
---	--

## PRODUITS ELECTRONIQUES OU ELECTRIQUES EN FIN DE VIE



### 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.

**BRIOUATS**



4 Portions – Préparation : 40 min.  
Cuisson : 35 min.

**Ingrédients :**

250 g de pâte feuilletée, 350 g de boeuf, 1 oignon, 2 oeufs, paprika, cannelle & gingembre en poudre, persil, coriandre et cerfeuil. Sucre, 60 g de beurre, huile d'olive.

1. Installer la grille 4.7 sur le hachoir. Couper l'oignon en 8 puis le passer dans le hachoir. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse puis ajouter l'oignon. Le faire suer à feu doux sans le laisser dorer. Mettre de côté.
2. Hacher le boeuf. Le mettre à rissoler à feu doux avec l'oignon pendant 10 minutes. Réserver.
3. Passer les herbes au hachoir. Puis les ajouter dans la sauteuse avec sel et poivre, une demi cuillère à café de paprika, une pincée de gingembre et une petite cuillère de cannelle.
4. Incorporer ensuite les oeufs battus, mélanger puis arrêter la cuisson.
5. Étaler assez finement la pâte feuilletée. Découper des carrés de 10 cm de côté. Beurrer le pourtour.
6. Garnir chaque carré d'une petite cuillère de farce. Les rouler ensuite en soudant les extrémités.
7. Faire frire les briouats dans l'huile bouillante. Une fois frits, les laisser reposer quelques instants sur du papier absorbant. Les saupoudrer de sucre et de cannelle. Servir très chaud.

**Variante :** Installer la grille 4.7 sur le hachoir. Couper l'oignon en 8. Hacher un peu de viande, passer l'oignon dans le hachoir. Introduire encore un peu de viande, puis les herbes et enfin le reste de la viande. Battre les oeufs, et les incorporer à la farce

avec sel et poivre, une demi cuillère à café de paprika, une pincée de gingembre et une petite cuillerée de cannelle. Mélanger le tout. Reprendre les étapes 5 à 7.

**LAHMA BI AJEEN (fouaces farcies)**



4 Portions – Préparation : 20 min. + 1h  
Cuisson : 45 min.

**Ingrédients :**

300 g de pâte à pizza, 300 g de bœuf ou d'agneau, 4 tomates bien mûres, 1 oignon, 1 piment rouge sec, estragon, menthe et thym frais. 1 citron, sucre, lait, huile d'olive.

1. Mélanger la pâte avec une cuillère d'huile et un demi verre de lait, former une boule. Couvrir et laisser lever 1 heure.
2. Installer la grille 4.7 sur le hachoir. Couper l'oignon en 8. Hacher un peu de viande, puis passer l'oignon dans le hachoir. Introduire encore un peu de viande, puis les herbes et enfin le reste de la viande.
3. Faire chauffer à feu doux 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse puis y ajouter le mélange. Incorporer les tomates concassées, sel et poivre, et une cuillère à café de sucre. Laisser cuire 10 minutes.
4. Tout en mélangeant, verser un petit verre d'eau additionnée de citron.
5. Ajouter le piment. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 20 minutes. Retirer le couvercle et laisser réduire un instant. Arrêter la cuisson et laisser refroidir.
6. Préchauffer le four à 220°C (th.6/7).
7. Former 4 disques dans la pâte. Garnir de farce et plier les fouaces.
8. Cuire 10 minutes au four. Servir sans attendre.

**Variante :** prendre du coulis à la place des tomates fraîches.



## بريوات

4 قطع - التحضير 40 دقيقة - الطهي: 35 دقيقة



## اللحم بالعجين

4 قطع - التحضير: 20 دقيقة + 1 ساعة - الطهي: 45 دقيقة.

### المقادير:

250 جرام عجينة السنبوسك، 350 جرام لحم بقري، 1 بصلة، 2 بيضتان، فلفل حلو (بابريكا)، قرفة، مسحوق الزنجبيل، بقدونس، كزبرة، بقدونس إفرنجي، سكر، 60 جرام زبدة، زيت الزيتون.

1. ركب الشبكة 4.7 على المفرمة. قطع البصلة إلى 8 قطع ثم افرمها. سخّن 4 ملاعق زيت زيتون صغيرة في طنجرة و أضف إليها البصلة المفرومة. يطهى الخليط على نار هادئة دون تحمير، و يترك جانبا.
2. افرم اللحم البقري، اتركه يتحمّر على نار هادئة مع البصل لمدة 10 دقائق. اترك الخليط جانبا.
3. افرم الأعشاب، أفرغها في الطنجرة مع إضافة الملح و الفلفل.

4. نصف ملعقة فلفل حلو صغيرة، قبضة زنجبيل، ملعقة قرفة صغيرة.
4. أضف البيضتين المخفوقتين، حرك المكونات ثم أوقف الطهي.
5. مدد العجينة بعناية و قطعها إلى مربعات بطول جانبي 10 سم. ادهن محيط المربعات بالزبدة.
6. تحشى كل عجينة مربعة بملعقة صغيرة من المكونات، وتحلق مع إصاق أطرافها.
7. تقلى في الزيت الساخن جدا، ثم تترك جانبا لبعض الوقت فوق ورق ممتص. ترش بالسكر و القرفة و تقدم ساخنة جدا.

**تنويع:** ركب الشبكة 4.7 على المفرمة. قطع البصلة إلى 8 قطع، افرم قليلا من اللحم و البصلة، أدخل في المفرمة كمية أخرى من اللحم ثم الأعشاب و كمية اللحم المتبقية. اخفق البيضتان و اخلطهما بالمكونات مع إضافة الملح، الفلفل، نصف ملعقة صغيرة فلفل حلو، قبضة زنجبيل، ملعقة قرفة صغيرة. حرك الخليط. أكمل العملية من الخطوة 5 إلى 7.

### المقادير:

300 جرام عجينة بيتزا، 300 جرام لحم بقر أو غنم، 4 حبات طماطم ناضجة جيدا، 1 بصلة، 1 فلفل أحمر جاف، طرخون، نعناع، زعتر طازج، 1 ليمونة، سكر، حليب، زيت الزيتون.

1. مدد العجينة مع إضافة ملعقة زيت الزيتون و نصف كأس حليب، اصنع كرة، غطها و اتركها تتخمر لمدة 1 ساعة.
2. ركب الشبكة 4.7 على المفرمة. قطع البصلة إلى 8 قطع. افرم قليلا من اللحم ثم البصلة. أدخل في المفرمة كمية أخرى من اللحم ثم الأعشاب و كمية اللحم المتبقية.
3. سخّن 3 ملاعق زيت زيتون صغيرة في طنجرة على نار هادئة، و أضف إليها المكونات الأخرى. أضف الطماطم المقطعة، الملح، الفلفل، ملعقة سكر صغيرة. اترك الخليط يطهى 10 دقائق.
4. أسكب كأسا صغيرة من الماء الممزوج بالليمون مع عدم التوقف عن التحريك.
5. أضف الفلفل الأحمر. غط الخليط و اتركه يطهى على نار هادئة لمدة 20 دقيقة. انزع الغطاء و اترك الخليط يتقلص بواسطة التبخر. أوقف الطهي و اترك الخليط يبرد.
6. سخّن الفرن مسبقا على درجة حرارة 220 درجة مئوية (ثرموستات 7/6).
7. اصنع 4 أقراص من العجينة، احشها بالمكونات ثم كورها.
8. تطهى الكريات لمدة 10 دقائق في الفرن و تقدم فورا.

**تنويع:** استبدل الطماطم الطازجة بهريس الطماطم



## تنظيف الجهاز

اغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن و الصابون، اغسل و جفف بعناية.  
يجب أن تبقى الشفرة A3 و الشبكة A4 دائما مشبعة بالزيت،  
اطلها بزيت نباتي.  
لا تترك الرطوبة تتسرب أبدا داخل وحدة المحرك F. امسحها  
بقطعة قماش رطبة.  
لا تغسل رأس المفرمة A في جلاية الصحون (أي الكتلة A1،  
البرغي A2، الصمولة A5، الشفرة A3، الشبكات A4).

قبل أي تنظيف للجهاز، افصله عن التيار.  
أدر رأس المفرمة A نحو اليمين ثم اسحبها باتجاهك لكي تفصلها  
عن وحدة المحرك F.  
لتفكيك رأس المفرمة A، انزع الدفاش C و الصينية B،  
فك الصمولة A5، اسحب الشبكة A4، و الشفرة A3  
و البرغي A2.  
تعامل مع الأجزاء الحادة بحذر.

## في حالة توقف جهازك عن العمل

تأكد من التوصيل بالتيار.  
جهازك لا يزال معطلا، اتصل بمركز خدمة معتمد من قبل مولينكس (انظر القائمة في كتيب الخدمة).

## الملحقات

يمكنك إعطاء طابع شخصي لجهازك باقتناء الملحقات التالية عند بائعك المعتاد أو مركز خدمة معتمد من قبل مولينكس:

شبكة بشر خشن	عصارة الحمضيات
شبكة بشر ناعم	نظام قوالب اللحم
شبكة البارمان	ملحق الكبة
شبكة القطع الثلجية	لولب البسكويت
شبكة صغيرة الثقوب (3 ملم)	قمع المقاتق
شبكة متوسطة الثقوب (4.7 ملم)	شبكة تقطيع الخضار
شبكة كبيرة الثقوب (7.5 ملم)	شبكة التقطيع

اغسل جميع الملحقات بعناية و جفها فورا.

## رأس المفرمة (A):

مثال وصفة طهي (باستعمال شبكة الفرغ الدقيق بثقب 4.7 ملم A4b):

**لحم الخروف بالبازلا الخضراء:** 150 جرام لحم خروف، 90 جرام بازلا، 60 جرام دقيق، 29 جرام ماء، 1 بصلة متوسطة، 2 فصي ثوم، ملح، بهار.

أخلط البازلا و الدقيق في وعاء ثم أضف الماء تدريجيا للحصول على خليط متجانس. أدخل الدفاش C في انبوب التلقيم و شغل الجهاز. أسكب الخليط تدريجيا في الصينية مع دفع التحضير بعناية في انبوب التلقيم بواسطة الدفاش. تقطع البصلة و الثوم و اللحم إلى مربعات صغيرة و تضاف إلى الخليط المفروم.

ضع 0.8 لتر من الماء في قدر، أضف الملح و البهار، ثم أضف المكونات السابقة. اترك الخليط يطهى على نار هادئة لمدة 1 ساعة وضع الغطاء بعد ظهور الزبد.

## ملحق الكبة (I) (حسب الموديل):

**التركيب (الشكل 3):**  
أدخل البرغي A2 في الكتلة A1 التابعة لرأس المفرمة. ركب طرف اللولب I1 بحيث يتطابق التتويين مع التتويين في الكتلة A1.

ضع الطوق I2 على طرف اللولب ثم شد الصمولة A5 بقوة. ضع الرأس بعد التركيب على كتلة المحرك كما هو مبين في الشكل 2.

**ملحوظة:** يستعمل هذا الملحق دون اسطوانة فرم أو شفرة.

## لولب البسكويت (J) (حسب الموديل):

**التركيب (الشكل 4):**  
ركب البرغي A2 في الكتلة A1 التابعة لرأس المفرمة. ركب القالب J2 على الدعامة J1، ضع كل الأجزاء في رأس المفرمة بحيث يتطابق التتويين مع التتويين في الكتلة A1 ثم شد الصمولة A5 بقوة.

ضع الرأس بعد التركيب على كتلة المحرك F كما هو مبين في الشكل 2.

**ملحوظة:** يستعمل هذا الملحق دون شبكة أو شفرة

الاستعمال:

تحضر العجينة (يمكنك الحصول على أفضل النتائج عندما تكون العجينة مرنة نوعا ما).

## تركيب رأس المفرمة (الشكل 1):

أمسك كتلة الجهاز (A1) من انبوب التلقيم بحيث تكون الفتحة الواسعة نحو الأعلى.

أدخل بعد ذلك البرغي A2 (المحور الطويل أولا) في كتلة الجهاز A1؛ أدخل شفرة الاستانلس ستيل A3 على المحور الأقصر الذي يتجاوز البرغي A2 مع وضع الاطراف الحادة نحو الخارج. ركب الشبكة التي تختارها على الشفرة A3 و ذلك بوضع التتويين مقابل التتويين في كتلة الجهاز A1. شد الصمولة A5 جيدا (دون قفلها).

## تركيب رأس المفرمة على الجهاز (الشكل 2):

أمام وحدة المحرك F و هي منفصلة عن التبار، قدم رأس المفرمة على أن يكون انبوب التلقيم مائلا نحو اليمين. ركب القاعدتين المستننتين لرأس المفرمة مع التتويين التابعين لوحدة المحرك.

أدخل رأس المفرمة بعمق في وحدة المحرك F و بعدها أدر انبوب التلقيم نحو اليسار حتى الوصول إلى نقطة التوقف (يجب أن يكون انبوب التلقيم في وضعية عمودية). أدخل الصينية القابلة للفك B في نتوي مدخل رأس الفرمة. أوصل الجهاز بالتبار، إنه الآن جاهز للاستعمال.

## استعمال الجهاز:

حضر كمية المواد التي تريد فرمها، أزل العظام و الغضاريف و العروق. قطع اللحم إلى مربعات (2 x 2 سم تقريبا). ضع وعاء تحت رأس المفرمة. اضغط على الزر E (الوضعية 1) لتشغيل الجهاز، ضع قطع اللحم في الصينية ثم ادفعها واحدة بعد الاخرى في انبوب التلقيم بواسطة الدفاش C. لا تدفع اللحم أبدا بأصابعك أو بأي أداة منزلية أخرى. لا تشغل جهازك أكثر من 15 دقيقة عندما تقوم بفرم اللحم. عندما تريد القيام بفرم دقيق جدا (بواسطة اسطوانة الفرغ A4a)، من الضروري فرم اللحم مسبقا باستعمال الشبكة A4c. عدم احترام هذه التعليمات يؤدي إلى خطر تعطل الجهاز.

## حيلة:

عند نهاية العملية، يمكنك إدخال بعض قطع صغيرة من الخبز لاستخراج كل اللحم المفروم.

وصفة طبخ:

**ملحوظة:** بالنسبة للوصفات التي تتطلب جهدا عاليا (حوالي 500 واط)، يجب ألا تتجاوز مدة التشغيل 20 ثانية.

## المواصفات

A5	صمولة من الألمنيوم	A	رأس المفرمة القابل لل فك
B	صينية قابلة لل فك	A1	هيكل من الألمونيوم
C	دفاش للحم	A2	برغي
E	زر تشغيل / توقيف	A3	شفرة من الإستانلس ستيل ذاتية الشد
F	وحدة المحرك	A4	شبكات حسب الموديل
		A4a	شبكة بثقوب صغيرة (3 ملم) فرم ناعم جدا
		A4b	شبكة بثقوب متوسطة (4.7 ملم) فرم ناعم
		A4c	شبكة بثقوب كبيرة (7.5 ملم) فرم خشن

## إرشادات السلامة

- لا تشغل المنتج ان كان لا يعمل بشكل صحيح أو إذا كان به عطل. في هذه الحالة، اتصل بأقرب مركز خدمة معتمد من مولينكس (انظر اللائحة في كتيب الخدمة).
- إن تدخلك يقتصر على تنظيف الجهاز و صيانتته بصفة اعتيادية، أما ما عداه فيجب أن يقوم به مركز خدمة معتمد من قبل مولينكس.
- لا تستعمل المنتج إذا تعرض السلك الكهربائي للتلف. لتفادي أي خطر، يجب استبداله في مركز خدمة معتمد من قبل مولينكس (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- لا تغمر الجهاز أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تترك السلك الكهربائي يتدلى على مقربة من أيدي الأطفال.
- لا تدع السلك الكهربائي قريباً من أجزاء المنتج الساخنة أو يلامسها، ولا تدع السلك الكهربائي يمر فوق مصدر حراري أو فوق زاوية حادة.
- من أجل سلامتك، لا تستعمل إلا ملحقات و قطع غيار مولينكس المناسبة لجهازك.
- اقرأ بتمعن دليل الاستعمال قبل استعمال الجهاز لأول مرة، أي استعمال غير مطابق لدليل الاستعمال يعني مولينكس من أية مسؤولية.
- لم يعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (ممن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج، بواسطة شخص مسؤول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.
- تأكد من أن قوة التيارعندك تتوافق مع قوة التيار التي يتطلبها المنتج.
- أي خطأ في التوصيل الكهربائي يلغي الضمانة.
- صمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي، وداخل المنزل فقط، و تحت اشراف المستعمل.
- استعمل جهازك فوق سطح مستو، نظيف و جاف.
- لا تدع الشعر الطويل أو الوشاح أو ربطة العنق تتدلى فوق الملحقات أثناء تشغيل المنتج.
- افصل المنتج عن التيار الكهربائي بمجرد التوقف عن استعماله أو عند تنظيفه أو عند تركيب أو سحب الملحقات منه.

### بری اوآ

برای 4 نفر مدت آماده سازی: 40 دقیقه مدت پخت: 35 دقیقه

#### مواد لازم:

250 گرم خمیر چندلا، 350 گرم گوشت گاو، 1 عدد پیاز، 2 عدد تخم مرغ، پاپریکا، دارچین و پودر زنجفیل، جعفری، گشنیز و جعفری فرنگی، شکر، 60 گرم کره، روغن زیتون

1. شبکه فلزی 4.7 میلی متر را روی چرخ کننده مستقر کنید. پیاز را به هشت قسمت تکه کنید و چرخ کنید. 4 قاشق سوپ خوری روغن زیتون را در تابه گرم کرده، پیاز را درون آن بریزید. با حرارت کم گرم کنید بدون آن که پیاز طلایی شود. کنار بگذارید.
2. گوشت گاو را چرخ کنید. آنرا در حرارت کم با پیاز به مدت 10 دقیقه سرخ کنید. کنار بگذارید.
3. سبزیجات را چرخ کنید. سپس آنها را همراه با نمک، فلفل، نصف قاشق چایخوری پاپریکا، کمی زنجفیل و یک قاشق کوچک دارچین، درون تابه بریزید

4. سپس تخم مرغ های زده شده را اضافه کنید و پخت را قطع نمائید.

5. خمیر چندلا را خیلی نازک پهن کنید. مربع های با اضلاع 10 سانتی متر ببرید. دور آنها را کره بمالید.

6. روی هر یک از مربع ها یک قاشق کوچک از مخلوط بریزید. سپس آنها را لوله کرده و دو سر آنها را ببندید.

7. بری اوآهای بدست آمده را درون روغن سرخ کنید. پس از سرخ شدن آنها را چند لحظه روی کاغذ جذب کننده بخوابانید. روی آنها شکر و دارچین ریخته و خیلی داغ سرو کنید.

**نوع دیگر:** شبکه فلزی 4.7 میلی متر را روی چرخ کننده سوار کنید. پیاز را به 8 قسمت تقسیم کنید. کمی گوشت را چرخ کنید و سپس پیاز را درون چرخ بریزید. باز کمی گوشت چرخ کنید، سپس سبزیجات را اضافه کرده و در آخر باقیمانده گوشت را بریزید. تخم مرغ ها را بزنیید و آنرا همراه با نمک و فلفل، نصف یک قاشق چایخوری پاپریکا، کمی زنجفیل و یک قاشق کوچک دارچین، به مخلوط اضافه کنید. مجموعه را هم بزنیید. سپس مراحل 5 تا 7 را انجام دهید.

## ← تمیز کردن

همه قسمت ها را با آب گرم و صابون شسته، آب کشیده و به خوبی خشک کنید.  
 تیغه A3 و گریل های A4 باید همواره چرب باشند. آنها را با روغن غذایی چرب کنید.  
 از وارد شدن رطوبت داخل بلوک موتور F ممانعت کنید. فقط با یک پارچه مرطوب آنرا تمیز کنید.  
 سر چرخ کننده A (یعنی بدنه A1، پیچ A2، مهره A5، تیغه A3 و شبکه فلزی A4) را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

قبل از هرگونه تمیز کردن، دستگاه را از برق بیرون آورید.  
 سر چرخ کننده A را به سمت راست چرخانده به سمت خود بکشید تا از بلوک موتور F جدا شود.  
 برای باز کردن سر چرخ کننده A، فشار دهنده C و سینی B را بیرون آورید. مهره A5 را باز کنید، شبکه فلزی A4، تیغه A3 و پیچ A2 را بیرون آورید.  
 به قسمت های برنده با احتیاط دست بزنید.

## ← اگر دستگاه کار نمی کند

از وصل بودن آن به برق مطمئن شوید.  
 اگر دستگاه همچنان کار نکرد، به یکی از مراکز مجاز تعمیرات محصولات مولینکس (فهرست مراکز خدمات در دفترچه خدمات موجود است) مراجعه کنید.  
 در صورت عدم دسترسی به نمایندگان مجاز سرویس در نزدیکی محل زندگیتان برای راهنمایی بیشتر می توانید با شماره تلفنهای 021-8889547-9 شرکت بدرسازان الکتریک تماس حاصل نمائید.

## ← وسایل جانبی

می توانید به دستگاه خود جنبه شخصی داده و از فروشنده و یا یکی از مراکز مجاز خدمات پس از فروش محصولات مولینکس، وسایل جانبی زیر را تهیه نمائید:

آب مرکبات گیر	استوانه برای رنده کردن درشت
Steak Moulding System	استوانه برای رنده کردن ریز
وسیله جانبی تهیه کبه	استوانه برای پنیر پرموزان
شبکه بیسکویت	استوانه برای یخ
قیف سوسیس	شبکه فلزی با سوراخ های ریز (3 میلی متر)
خرد کننده سبزیجات	شبکه فلزی با سوراخ های متوسط (4.7 میلی متر)
استوانه برای ورقه کردن	شبکه فلزی با سوراخ های درشت (7.5 میلی متر)

همه وسایل جانبی را شسته و فوراً بخوبی خشک کنید.

### سر چرخ کننده (A):

اگر می خواهید خیلی ریز چرخ کنید (به کمک شبکه فلزی A4a) الزاما باید گوشت را يك بار با شبکه فلزی A4c چرخ کرده باشید. اگر این امر را رعایت نکنید ممکن است به دستگاه صدمه وارد کنید.

#### نکته:

در پایان عملیات، قبل از بیرون آورده گوشت چرخ شده، می توانید چه تکه نان نیز درون لوله وارد کنید.

#### دستورالعمل غذایی:

**توجه:** برای دستورالعمل هائی که توان بالائی را ایجاد می نمایند (تقریباً 500 وات) مدت زمان استفاده از دستگاه نباید بیش از 20 ثانیه باشد.

**نمونه دستورالعمل (با شبکه فلزی دارای سوراخ های ریز 4.7 میلی متر A4b):**

**گوسفند با لپه: 150 گرم گوشت گوسفند، 45 گرم لپه، 30 گرم آرد، 15 گرم آب، 1 عدد پیاز متوسط، 2 پرسیر، نمک فلفل.**  
لپه و آرد را در ظرفی مخلوط کرده، تدریجا آب را به آن اضافه کنید تا مجموعه ای یکنواخت ایجاد شود. فشار دهنده C را درون لوله قرار داده و دستگاه را به حرکت درآورید. مخلوط را تدریجا روی سینی ریخته و به کمک فشار دهنده آن را آرام آرام به درون لوله هدایت کنید.  
پیاز، سیر و گوشت را به قطعات کوچک تکه کرده و آنها را به مجموعه چرخ شده اضافه کنید.  
0.8 لیتر آب را درون ظرفی ریخته، نمک و فلفل زده و سپس مخلوط را با آن اضافه کنید.  
مدت 1 ساعت به حرارت کم بپزید، پس از گرفتن کف آن، سرپوش ظرف را بگذارید.

**سوار کردن سر چرخ کننده (تصویر 1)**  
بدنه (A1) را طوری در دست بگیرید که گشادترین دریچه آن بسمت بالا باشد.

سپس پیچ A2 (محور درازتر در مرحله اول) را در بدنه A1 وارد کنید؛

تیغه فولادی A3 را روی محور کوتاهتر پیچ A2 طوری سوار کنید که قسمت های برنده آن بسمت بیرون باشند. شبکه فلزی دلخواه خود را روی تیغه A3 سوار کنید، بطوری که دو برآمدگی آن مطابق با دو زبانه بدنه A1 باشند.  
مهره A5 را تا به آخر بپیچانید (بدون بلوکه شدن آن).

#### قراردادن سر چرخ کننده روی دستگاه (تصویر 2):

بلوک موتور F را به برق وصل نکرده، سر چرخ کننده را بصورتی که لوله آن به سمت راست متمایل باشد در مقابل آن قرار دهید.  
2 برآمدگی سر چرخ کننده را مطابق با 2 زبانه بلوک موتور کنید.  
سر چرخ کننده را درون بلوک موتور F کرده سپس لوله را به سمت چپ بگردانید تا به مانعی برخورد کند (در این صورت لوله به صورت عمودی قرار می گیرد).  
سینی جدا شدنی B را روی برآمدگی های لوله سر چرخ کننده وارد کنید.  
دستگاه را برق وصل کنید. دستگاه آماده برای کار کردن است.

#### استفاده:

مواد چرخ شدنی را آماده کنید، استخوان ها، غضروف ها و رگ و پی را حذف کنید. گوشت را به قطعات کوچک تکه کنید (تقریباً 2 سانتی متر × 2 سانتی متر).  
ظرفی را زیر سر چرخ کننده قرار دهید. برای راه انداختن دستگاه، دکمه E را روی وضعیت I قرار دهید. قطعات را روی سینی قرار داده و به کمک فشار دهنده C آنها را يك به يك درون لوله هدایت کنید.  
هرگز برای وارد کردن به درون لوله، از انگشتان دست و یا وسیله دیگری استفاده نکنید.

مشتری گرامی: شرکت بدرسان الکتریک از اینکه محصولی از محصولات متنوع مولینکس را انتخاب کرده اید سپاسگزار بوده و به اعتماد شما ارج می نهد.

در صورت عدم دریافت کارت ضمانت شرکت بدرسان الکتریک این کالا توسط نماینده رسمی مولینکس (شرکت بدرسان الکتریک) وارد کشور نشده است و مشمول هیچیک از خدمات کارانتی نخواهد شد.

## ← تشریح دستگاه

A5	مهره آلومینیومی	A	سر چرخ کننده جداشدنی
B	سینی جدا شدنی	A1	بدنه آلومینیومی
C	فشار دهنده گوشت	A2	پیچ
E	دکمه حرکت / قطع	A3	تیغه از جنس فولاد ضد زنگ که بطور خودکار تیز می شود
F	بلوک موتور	A4	شبکه فلزی برحسب مدل
		A4a	شبکه فلزی با سوراخ های ریز (3 میلی متر) برای خیلی ریز چرخ کردن خیلی ریز
		A4b	شبکه فلزی با سوراخ های متوسط (4.7 میلی متر) برای ریز چرخ کردن ریز
		A4c	شبکه فلزی با سوراخ های درشت (7.5 میلی متر) برای درشت چرخ کردن درشت

## ← توصیه های ایمنی

- قبل از اولین استفاده از دستگاه، شیوه استفاده از آنرا بدقت بخوانید: هرگونه استفاده غیرمنطبق با دستورالعمل، شرکت را از هرگونه مسئولیتی مبرا می سازد.
- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسائی های جسمی، فکری و روانی می باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- باید مراقب کودکان بوده و نیز به آنها آموزش داد که با این دستگاه بازی نکنند.
- توجه کنید که برق خانه مطابق با برق مورد استفاده دستگاه باشد.
- هرگونه اشتباه در نحوه برق رسانی ضمانت دستگاه را باطل میسازد.
- این دستگاه صرفاً برای استفاده غذایی خانگی، در داخل خانه و تحت مراقبت ساخته شده است.
- از دستگاه در سطحی صاف، تمیز و خشک استفاده کنید.
- توجه کنید که موهای دراز، شال گردن یا کراوات بالای وسائل در حال حرکت قرار نگیرند.
- پس از پایان کار با دستگاه، در موقع تمیز کردن آن و در موقع قرار دادن یا بیرون آوردن وسایل جانبی، سیم آنرا از پریز خارج سازید.
- اگر دستگاه بدرستی کار نکرده و یا آسیب دیده باشد، از استفاده از آن خودداری نمائید. در این صورت به یکی از مراکز مجاز خدمات پس از فروش محصولات مولینکس (فهرست مراکز خدمات در دفترچه خدمات موجود است) مراجعه کنید.
- هرگونه دستکاری در دستگاه بجز تمیز کردن و نگهداری متداول آن بوسیله مشتری، باید توسط یکی از مراکز مجاز خدمات پس از فروش محصولات مولینکس انجام گیرد.
- اگر سیم دستگاه آسیب دیده باشد، از استفاده از آن خودداری نمائید. برای پیشگیری از هر خطری، با مراجعه به یکی از مراکز مجاز خدمات پس از فروش محصولات مولینکس (فهرست مراکز خدمات در دفترچه خدمات موجود است) آنها را تعویض نمائید.
- دستگاه، سیم برق یا پریز آنرا هرگز در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- سیم برق دستگاه را در دسترس اطفال قرار ندهید.
- سیم برق دستگاه نباید در مجاورت و چسبیده به قسمت های داغ، نزدیک به يك منبع حرارتی و یا در زاویه تند قرار داشته باشد.
- برای تأمین ایمنی، فقط از وسایل جانبی و وسایل یدکی مولینکس، منطبق با دستگاه خود استفاده کنید.

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.