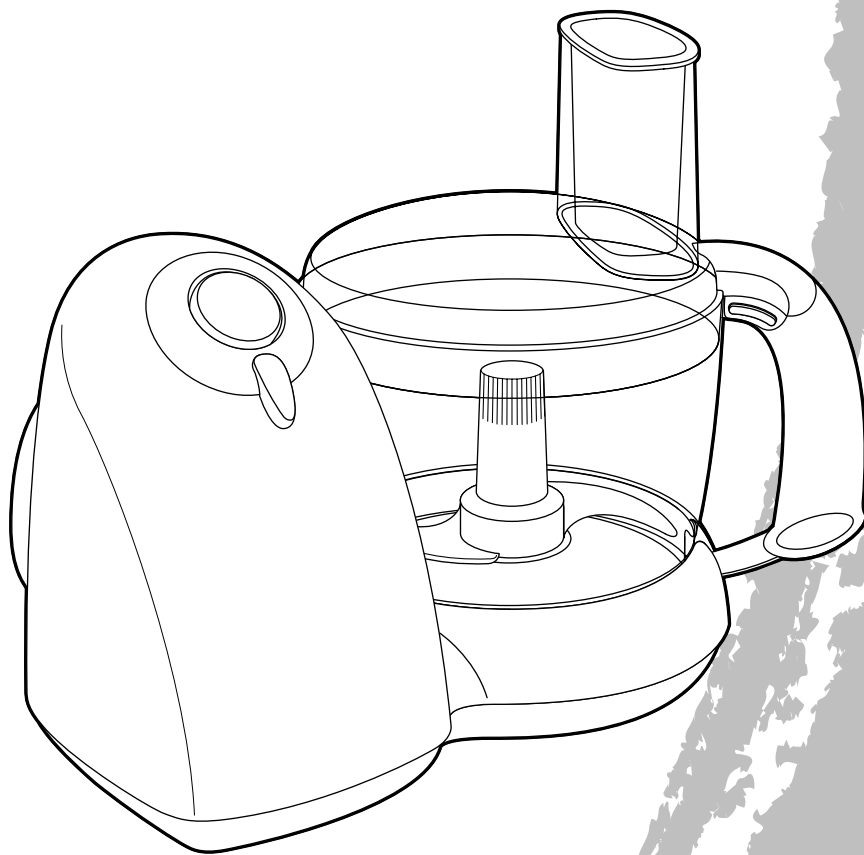
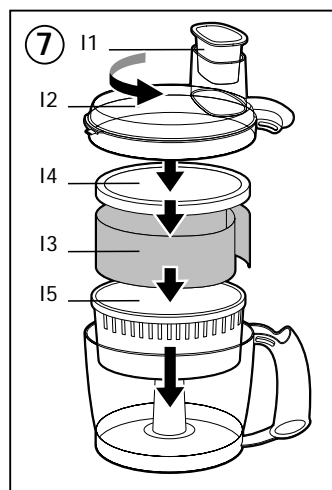
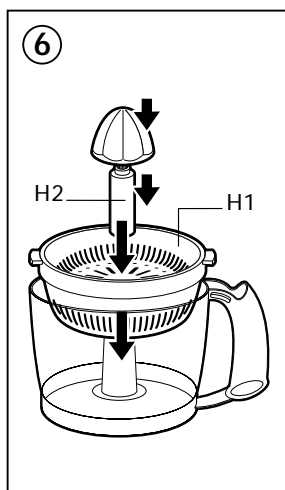
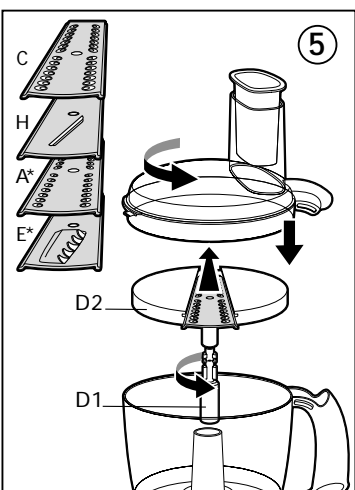
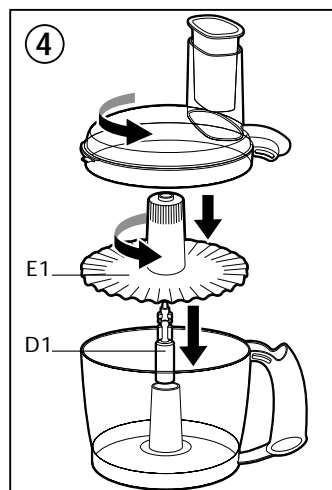
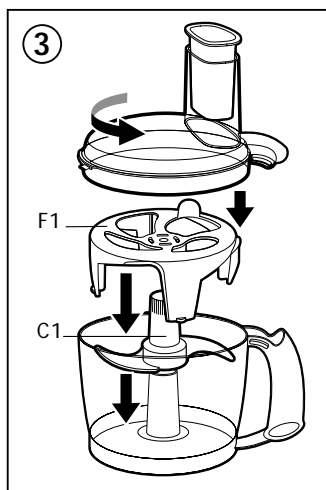
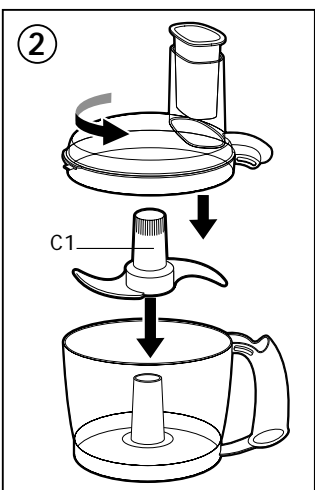
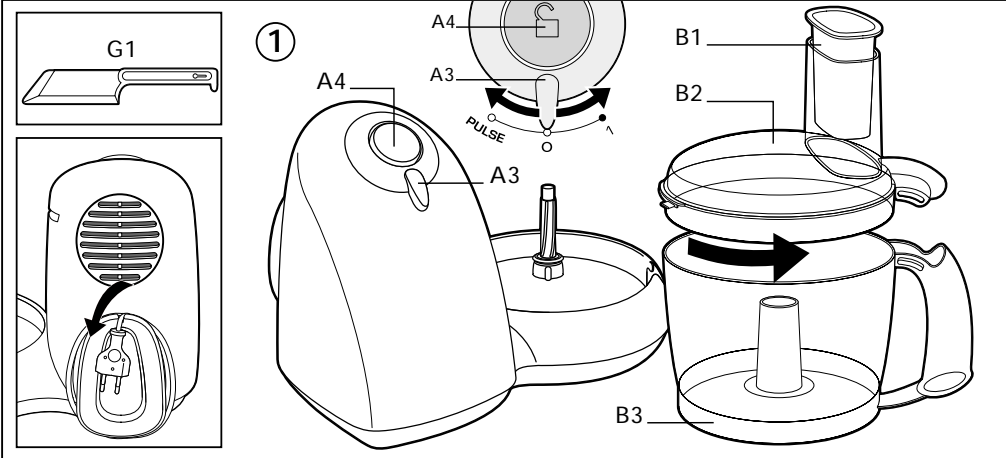


# Moulinex





Français p. 4

English p. 7

Deutsch S. 11

Español p. 15

Português p. 18

Italiano p. 22

Suomi s. 26

عربي ص. 33

**Moulinex**

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments, à usage domestique à l'intérieur de la maison.

## Conseils de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.
  - Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance particulièrement en présence de jeunes enfants ou de personnes handicapées.
  - Assurez-vous de la concordance du voltage.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Débranchez **toujours** l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure de courant.
  - N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par 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 service agréé Moulinex.
  - Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans du liquide.
  - Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif. (Utilisez l'enrouleur de cordon!).
  - Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex, adaptés à votre appareil.
  - Manipulez le couteau (**C1**) ou les lames avec précaution ; **ils sont extrêmement aiguisés**. Vous devez obligatoirement retirer le couteau avant de vider le bol de son contenu.
  - Quand vous voulez râper, trancher ...., utilisez **toujours le poussoir (B1)** pour les guider dans la cheminée, **jamais** les doigts, ni un ustensile. Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
  - Ne pas utiliser le bol comme récipient (congélation, cuisson, stérilisation).

## Mise en service

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude.

- Placez le bloc moteur sur une surface plane, propre et sèche puis branchez votre appareil.

- ① Utilisation du bouton de commande: (Ne faites pas fonctionner votre appareil à vide.)
  - **Pulse (A3)** pour un meilleur contrôle de certaines préparations.
  - **Marche continue (A3)** tournez-le jusqu'en position 1.
  - **Arrêt** : Pour arrêter revenir en position 0.
  - **Déverrouillage couvercle : appuyer sur (A4) puis déverrouillez le couvercle.**

## Conseils d'utilisation

Votre Robot vous permet de préparer au maximum de 150 à 800 g - Volume du bol : 1,5 litres.

- Posez le bol (**B3**) sur la base du robot.
- **Placer l'accessoire choisi.**
- Placez et verrouillez le couvercle (**B2**).
- Mettez en marche.

### ②. PÉTRIR/MÉLANGER/HACHER

- Emboîtez le couteau métal (**C1**) (enlever le protège couteau) sur l'axe du bol.
- Mettez les ingrédients dans le bol.

#### Préparations

##### • **Mélanger**

- Vous pouvez mélanger 800 g de pâte légère (biscuit, quatre-quarts) en 1 min 30 à 2 min 20.

##### • **Pétrir**

- Vous pouvez pétrir au maximum 600 g de pâte lourde (sablée, brisée, à pain) en 30 secondes.

#### Attention

Arrêtez l'appareil dès que vous constatez la formation de la boule de pâte.

##### • **Hacher**

Vous pouvez en 15 à 20 secondes hacher 150 à 300 g d'aliments : des produits durs (fromages, fruits secs), des légumes durs (carottes, céleri, etc.), des légumes tendres (oignons, épinards,...), des viandes crues et cuites (désossées, dénervées et coupées en dés), des poissons crus ou cuits. Ne hachez pas de produits trop durs (glace, sucre) ou nécessitant une mouture fine (blé, café).

### ③. MIXER

- Emboîtez le couteau métal (**C1**) sur l'axe du bol.
- Posez le Spiral System (**F1**) sur le couteau.
- Puis mettez les ingrédients dans le bol.

#### Préparations

- Vous pouvez préparer au maximum 0,8 litres de potages, soupes, boissons, pâtes à crêpes, à gaufres.

#### Attention :

- Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol.

- Temps d'utilisation maximum : 2 minutes.

#### ④. **BATTRE/ÉMULSIONNER/FOUETTER**

- Descendez l'entraîneur (**D1**) sur l'axe central du robot.

- Posez le disque émulsionneur (**E1**) et tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

- Puis mettez les ingrédients dans le bol.

#### **Préparations**

- Vous pouvez préparer 1 à 4 blancs d'œufs et jusqu'à 0,2 litres de crème fraîche.

**Attention** : N'utilisez jamais l'émulsionneur (**E1**) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.

Temps d'utilisation maximum : 4 minutes.

#### ⑤. **RÂPER/TRANCHER**

- Glissez la lame (C, H, A, E) dans le disque porte-lame (**D2**).

- Engagez le tube d'entraînement (**D1**) au centre du disque de sorte que la pointe traverse le trou au milieu de la lame.

- Tournez le tube (**D1**) d'un quart de tour pour le verrouiller sur le disque.

- Pour démonter, procédez en sens inverse : la lame ne peut être ôtée que lorsque le tube d'entraînement est enlevé.

- Placez l'ensemble sur l'axe central du bol.

- Introduisez les aliments dans la cheminée et **guidez-les à l'aide du poussoir (B1) jamais avec les doigts**, ni un ustensile.

#### **Préparations**

. Lame C (Râpé gros) : carottes, gruyère, céleri, râpés...

. Lame H (Tranché épais) : pommes de terre pour gratins dauphinois, carottes, concombres...

. Lame A (Râpé fin) : carottes, gruyère, céleri, râpés...(\*)

. Lame E (Frites) : pommes de terre pour frites, ... (\*)

- Préparez au maximum 500 g d'aliments à la fois (pas de viande ni de charcuterie).

#### ⑥. **PRESSER LES AGRUMES (\*)**

- Placez le panier filtre (**H1**) sur le bol puis tournez-le jusqu'en position de verrouillage.

- Descendez l'entraîneur (**H2**) sur l'axe central.

- Positionnez le cône dans son logement sur le panier filtre.

- Coupez les agrumes en 2.

- Posez une moitié d'agrumes sur le cône et appuyez.

#### **Préparations**

- Vous pouvez obtenir au maximum 0,8 litres de jus sans vider le bol.

- Rincez le panier filtre (**H1**) tous les 0,5 litres.

#### ⑦. **CENTRIFUGER FRUITS ET LEGUMES (\*)**

- Placez la bande filtrante (**I3**) dans le porte-filtre (**I5**).

- Fixez la collerette (**I4**) sur le porte-filtre (**I5**), elle maintient la bande filtrante.

- Placez le porte-filtre assemblé (**I3+I4+I5**) sur l'entraîneur du bol.

- Placez et verrouillez le couvercle (**I2**) sur le bol.

- Introduisez les aliments dans la cheminée.

- Appuyez sur les aliments à l'aide du poussoir (**I1**) - **jamais avec les doigts**.

#### **Préparation des fruits**

- Lavez les fruits et coupez-les en morceaux si nécessaire.

- Enlevez le noyau des prunes, pêches, abricots, cerises et les feuilles de céleri.

- Otez la peau des agrumes, melons (ôtez également les pépins) et ananas.

#### **Attention:**

- Ne pas utiliser l'appareil si le porte filtre de la centrifugeuse est endommagé.

- Pour un meilleur résultat, opérez par petites quantités et nettoyez fréquemment le filtre.

- Ne dépassez pas 250 g d'ingrédients.

- Temps d'utilisation maximum : 1min 30.

(\*) : suivant modèles

## Nettoyage

- Débranchez l'appareil, enlevez et démontez les accessoires.

- Lavez, rincez et essuyez les accessoires (ils passent au lave-vaisselle).

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.

- Ne plongez jamais le bloc moteur (**A1**) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.

- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

- **Manipulez le couteau (C1) ou les lames H et E avec précaution ; ils sont extrêmement aiguisés.**

## Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement puis :

- que le bol (**B3**) est correctement positionné, que le couvercle (**B2**) est bien verrouillé, que les accessoires sont bien emboîtés, que le bouton de commande (**A3**) est bien positionné.

Si ces instructions ne sont pas respectées, votre robot ne peut pas fonctionner.

**Vous avez soigneusement suivi toutes ces instructions, votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou à un centre agréé Moulinex (voir liste dans le livret « Moulinex Service »).

## Recettes

### PATES (LAISSEZ REPOSER 1 H AU FRAIS )

#### Pâte Brisée (Pour un moule de 28 cm)

- Dans le bol muni du couteau, versez 200 g de farine, 100 g beurre et une pincée sel.
- Faites fonctionner le robot 10 secondes puis versez 5cl d'eau par la cheminée en fonctionnement.
- Laissez tourner l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.

#### Pâte sablée (Pour un moule de 28 cm)

- Dans le bol muni du couteau, versez 200 g de sucre en poudre, 2 jaunes d'oeufs et 100 g de beurre ramoli.
- Faites fonctionner le robot 30 secondes, puis verser 200 g de farine, une cuillère à café de vanille en poudre et une pincée de sel puis faites fonctionner jusqu'à la formation d'une boule de pâte.

#### Pâte à pizza (Pour une pizza)

- Dans le bol muni du couteau, versez 150 g de farine, 1/2 sachet de levure de boulanger, et une pincée sel.
- Faites fonctionner 10 secondes puis versez 90 g d'eau tiède et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que la pâte forme une belle boule.
- Laissez lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (1heure). Etalez et mettre en forme selon son utilisation.

#### Pâte à crêpes (16 crêpes fines)

- Dans le bol muni du couteau, versez 2 œufs, 1 cuillère à soupe d'huile, 15 g sucre, 1/2 litre de lait et 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ou d'alcool.
- Faites fonctionner le robot avec le Spiral System 10 secondes, puis versez la farine (200 g) et laissez fonctionner jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Laissez reposer 1 heure.

## SAUCES

### Mayonnaise

- Dans le bol muni de l'émulsionneur, versez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de vinaigre, du sel, du poivre.
- Faites fonctionner le robot 10 secondes. Versez 25 cl d'huile en petit filet par la cheminée en fonctionnement pendant 1 min 30.

### Tartare

- Dans le bol muni du couteau, et avec la mayonnaise hachez 100 g de cornichons et 1 petit oignon, ciselez 1 bouquet d'herbes (cerfeuil, ciboulette, persil, estragon) et 2 cuillères à soupe de câpres pendant 40 secondes.

### Sauce Cocktail

- Dans le bol muni de l'émulsionneur, mélangez à la mayonnaise une cuillère à soupe de sauce tomate en tube, quelques gouttes de sauce piquante à base de piments rouges et quelques traits de sauce Worcestershire pendant 20 secondes.

## SOUPE

### Velouté de poireaux (4 personnes)

- Epluchez 150 g de poireaux et coupez-les en tronçons. Mettez les poireaux coupés dans le bol muni du couteau métal, hachez pendant 20 secondes. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole et ajoutez les poireaux hachés, remuez, couvrez et faites étuver pendant 15 minutes.
- Pelez 150 g de pommes de terre. Coupez-les en gros dés et ajoutez-les aux poireaux. Salez, poivrez, ajoutez de la muscade, puis versez 1/2 litre d'eau et 10 cl de lait.
- Laissez cuire 1/2h. Après la cuisson, versez le tout dans le bol muni du couteau, puis mixer pendant 40 secondes avec le Spiral System.

## LEGUMES

### Gratin dauphinois (4 personnes)

- Dans le robot muni du coupe-légumes et du secteur (C), râpez 70 g de gruyère. Réservez. Epluchez 700 g de pommes de terre, et tranchez-les dans le bol du robot muni du coupe-légumes et du secteur (H).
- Rangez les tranches de pommes de terre dans le plat à gratin que vous aurez beurré et frotté avec une gousse d'ail.
- Dans le bol du robot muni du couteau, mettez 2 jaunes d'œuf, 20 cl de lait, 15 cl de crème liquide, sel, poivre, et muscade râpée. Mixez pendant 1 minute.

- Versez ce mélange sur les pommes de terre. Parsemez de gruyère râpé et quelques noix de beurre.
- Mettez au four Th. 7 pendant 1h.

## COCKTAIL

### Milk-shake à la framboise (2 personnes)

- 1/2 litre de lait entier, 150 g de framboises, 1/2 yaourt, 30 g de sucre en poudre.
- Dans le bol muni du couteau blender, mettez tous les ingrédients, placez le Spiral System puis verrouillez le couvercle.
- Mélangez 20 secondes.

## DESSERTS

### Gâteau au yaourt (6/8 personnes)

- 1 pot de yaourt nature (sert de mesure), 2 pots de sucre en poudre, 3 pots de farine, 1/2 pot d'huile, 3 œufs, 1 sachet de levure.
- Versez tous les ingrédients dans le bol muni du couteau.
- Faites fonctionner pendant 2 minutes. La pâte doit être bien lisse.
- Versez la pâte dans un moule à manqué et mettez au four Th.6 pendant 50 minutes.

### Quatre-quarts (4/6 personnes)

- Dans le bol muni du couteau, mettez 150 g de farine, 1/2 sachet de levure, 150 g de sucre, 150 g de beurre et 3 œufs.
- Faites fonctionner pendant 2 minutes. Versez dans un moule à cake beurré et fariné.
- Laissez cuire au four à Th.6 pendant 55 minutes.

### Crème chantilly (6/8 personnes)

- 25 cl de crème fraîche liquide bien froide, 50 g de sucre glace.
- Dans le bol muni de l'émulsionneur, mettez la crème fraîche et le sucre glace. Faites fonctionner pendant 1 minute.

### Blancs en neige

- Dans le bol muni de l'accessoire émulsionneur, mettez 2 à 4 blancs d'œufs et 1 pincée de sel, puis verrouillez le couvercle.
- Faites fonctionner jusqu'à obtenir des blancs fermes. Attention de ne pas mettre le poussoir dans la cheminée afin que les blancs d'œufs soient aérés.

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

## Safety instructions

- Read the Instructions for Use carefully before using your appliance; any use which does not conform to the instructions for use will absolve Moulinex from any liability.
  - Never leave the appliance to run unattended, especially when young children or handicapped persons are present.
  - Ensure that the voltage marked on the appliance matches that of your supply.
- Important: For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 3 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 3 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.

This appliance is manufactured to conform to the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

### Any connection fault invalidates the guarantee.

- **Always** unplug your appliance as soon as you have finished using it, when you are cleaning it or in the event of a power cut.
- Do not use your appliance if it is not working correctly, if it has been damaged or the supply cord or plug are damaged. To avoid any risk, these must be replaced by an approved Moulinex service centre (see list in the service booklet).
- Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by a Moulinex approved service centre.
- Do not place the appliance, the supply cord or the plug in any liquid.
- Do not allow the supply cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or a sharp edge. (Use the cable tidy!)
- In the interests of safety, use only the appropriate Moulinex accessories and spare parts for your appliance.
- Handle the blade (**C1**) and the blades with caution; **they are very sharp**. You must always remove the blade before emptying the contents of the bowl.

- When you wish to grate or slice food, **always use the pusher (B1)** to push it down the feed tube; **never** use your fingers or some other utensil. Never touch the moving parts.
- Do not use the bowl as a general recipient (for freezing, cooking or sterilisation).

## Using your appliance for the first time

- Remove the accessories from their packaging and clean them in hot soapy water.
- Place the motor unit on a flat, clean and dry surface and then plug in your appliance.

- ① Using the control knob: (do not operate your appliance when empty).
- . **Pulse (A3)** for better control of certain preparations.
  - . **Continuous operation (A3)** – turn it to position 1.
  - . **Stop:** turn the knob to position 0.
  - . **Lid lock :** **press on (A4) to unlock the lid.**

## Principles to be observed when using

Your food processor can be used to prepare from 150 to 800 g of food – Volume of the bowl: 1.5 litres.

- Place the bowl (**B3**) on the base of the processor.
- **Fit the chosen accessory.**
- Fit and lock the lid (**B2**).
- Start the appliance.

- ② **KNEADING/MIXING/CHOPPING**
- Fit the stainless steel blade (**C1**), first removing the blade protector, on the shaft of the bowl.
  - Place the ingredients in the bowl.

### Preparations

#### . **Mixing**

- You can mix 800 g of light dough (biscuits, pound cake) in 1 min 30 to 2 min 20.

#### . **Kneading**

- You can knead up to 600 g of light dough (shortcake, short crust, bread) in 30 seconds.

### Attention

Stop the appliance as soon as you see the dough form a ball.

#### . **Chopping**

You can chop 150 to 300 g of food in 15 to 20 seconds: hard products (cheese, dried fruit), hard vegetables (carrots, celery etc.), soft vegetables (onions, spinach, etc.), raw and

cooked meat (boned, with gristle removed and diced), raw or cooked fish. Do not chop products that are too hard (ice, sugar) or requiring to be finely ground (grain, coffee).

### ③. **LIQUIDISING**

- Fit the stainless steel blade (**C1**) on the shaft of the bowl.
- Place the Spiral System (**F1**) on the blade.
- Now place the ingredients in the bowl.

### Preparations

- You can prepare up to 0.8 litres of soup, drink, pancake or waffle batter.

### Attention:

- Never pour boiling liquid into the bowl.
- Maximum usage time: 2 minutes.

### ④. **BEATING/EMULSIFYING/WHIPPING**

- **Lower** the drive (**D1**) onto the central shaft of the processor.
- Place the emulsifier disk (**E1**) on top and turn it until it locks.
- Now place the ingredients in the bowl.

### Preparations

- You can prepare 1 to 4 egg whites and up to 0.2 litres of fresh cream.

**Attention:** never use the emulsifier (**E1**) to knead heavy dough or to mix light dough.

Maximum usage time: 4 minutes.

### ⑤. **GRATING/SLICING**

- Slide the blade (C, H, A, E) into the blade carrier disc (**D2**).
- Engage the drive tube (**D1**) in the centre of the disc so that the point passes through the hole in the middle of the blade.
- Turn the tube (**D1**) through a quarter turn to lock it in the disc.
- To dismantle, reverse the procedure: the blade cannot be taken out until the drive tube has been removed.
- Place the assembly on the central shaft of the bowl.
- Insert the food in the feed tube **and push it down with the pusher (B1) but never with the fingers** or any other utensil.

### Preparations

- . Blade C (coarse grater): carrots, cheddar, celery etc.
- . Blade H (thick slicer): potatoes for gratin dauphinois, carrots, cucumbers, etc.
- . Blade A (fine grater): carrots, cheddar, celery, etc. (\*)
- . Blade E (chip cutter): potatoes for chips, etc. (\*)

- Prepare no more than 500 g of food at a time (no meat or sausage products).

### ⑥. **PRESSING CITRUS FRUIT (\*)**

- Place the strainer basket (**H1**) on the bowl, then turn it until it locks.
- Lower the driver (**H2**) onto the central shaft of the processor.



- Locate the cone on the strainer basket.
- Cut the fruit in 2.
- Hold one half of the fruit on the cone and press down.

#### Preparations

- You can squeeze up to 0.8 litres of juice without emptying the bowl.
- Rinse out the strainer basket (H1) every 0.5 litres.

#### ⑦ JUICING FRUIT AND VEGETABLES (\*)

- Place the filter band (I3) in the filter carrier (I5).
- Fix the collar (I4) on the filter carrier (I5); it secures the filter band.
- Place the filter assembly carrier (I3+I4+I5) on the bowl driver.
- Place the lid (I2) on the bowl and lock it.
- Insert the food in the feed tube.
- Press the food down using the pusher (I1) – **never use your fingers.**

#### Preparing the fruit

- Wash the fruit and cut into pieces if necessary.
- Remove stones from plums, peaches, apricots and cherries, and the leaves from celery.
- Peel citrus fruit, melons (also remove the pips) and pineapples.

#### Attention:

- Do not use the appliance if the centrifuge filter carrier is damaged.
- For the best results, process small quantities at a time and clean the filter frequently.
- Do not exceed 250 g of ingredients.
- Maximum usage time: 1 min 30.

(\*): depending on the model

## Cleaning

- Disconnect the appliance, remove and dismantle the accessories.
- Wash, rinse and dry the accessories (they can be put in the dishwasher).
- Do not use abrasive sponges or objects containing metal parts.
- Never immerse the motor unit (A1) in water. Wipe it with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by the food (carrots, oranges, etc.), gently rub them with a cloth to which you have applied some cooking oil and then clean in the usual way or clean by soaking in mild bleach (non qbrasive) straight after use.

Note : some permanent staining may occur - this is normal.

- **Handle the knife(C1) and the blades (H and E) with care; they are extremely sharp.**

## What to do if your appliance does not work

- First check that it is properly connected, then:
  - that the bowl (B3) is correctly positioned, that the lid (B2) is properly locked, that the accessories are properly seated and that the control knob (A3) is in the required position.
- If these instructions are not followed, your food processor cannot work.

#### **You have carefully followed all these instructions and your appliance still does not work?**

If this is the case, contact your retailer or a Moulinex approved service centre (see list in "Moulinex Service" booklet).

## Recipes

### DOUGHS (Leave to rest for 1 h in the cool)

#### Short-crust pastry (For a 28-cm mould)

- Into the bowl, fitted with the knife, put 200 g of flour, 100 g of butter and a pinch of salt.
- Run the processor for 10 seconds then pour 50 ml of water in through the feed tube while it is running.
- Allow the processor to run until the dough forms a good ball.

#### Shortcake pastry (For a 28-cm mould)

- Into the bowl, fitted with the knife, put 200 g of granulated sugar, 2 egg yolks and 100 g of softened butter.
- Run the processor for 30 seconds then pour in 200 g of flour, a teaspoon of powdered vanilla and a pinch of salt, then run the processor until a ball of dough is formed.

#### Pizza dough (for one pizza)

- Into the bowl, fitted with the knife, put 150 g of flour, 1/2 sachet of baker's yeast and a pinch of salt.
- Run the processor for 10 seconds, then pour in 90 g of tepid water and two dessertspoons of olive oil until the dough forms a good ball.
- Allow to rise until the volume of the dough is doubled (1 hour). Roll out the dough into the desired shape.

#### Pancake batter (16 fine crêpes)

- Into the bowl, fitted with the knife, put 2 eggs, 1 dessert spoon of oil, 15 g of sugar, 1/2 litre of milk and 1 dessert spoon of orange flower water or spirit of your choice.

- Run the processor with the Spiral system for 10 seconds, then pour in the flour (200 g) and let the machine run until you obtain a smooth batter.

Leave to stand for 1 hour.

## SAUCES

### Mayonnaise

- Into the bowl, fitted with the emulsifier, put 1 egg yolk, 1 dessert spoon of mustard, 1 teaspoon of vinegar, salt and pepper.
- Run the processor for 10 seconds. Pour 250 ml of oil in a thin stream through the feed tube with the processor running for 1 min 30.

### Tartare sauce

- Into the bowl, fitted with the stainless steel blade, put the mayonnaise and chop in 100 g of gherkins, a small onion and 1 bunch of herbs (chervil, chives, parsley and tarragon) and 2 dessert spoons of capers, running the processor for 40 seconds.

### Cocktail Sauce

- In the bowl, fitted with the emulsifier, mix into the mayonnaise 1 dessert spoon of tube tomato purée, a few drops of hot red pimento sauce, a dash of Worcester sauce and run the processor for 20 seconds.

## SOUP

### Cream of leek soup (serves 4)

- Peel 150 g of leeks and cut then into chunks. Place the cut leeks in the bowl fitted with the stainless steel blade and chop for 20 seconds. Melt 20 g of butter in a saucepan and add the chopped leeks. Stir, cover and braise for 15 minutes.
- Peel 150 g of potatoes. Cut into large chunks and add to the leeks. Add salt, pepper and nutmeg, then add 1/2 litre of water and 100 ml of milk.
- Leave to cook for 1/2 h. After cooking, pour into the bowl, fitted with the stainless steel blade, then liquidise for 40 seconds with the Spiral system.

## VEGETABLES

### Gratin dauphinois (serves 4)

- In the processor, fitted with the vegetable slicer and the blade (C), grate 70 g of Gruyère cheese. Put to one side. Peel 700 g of potatoes and slice them into the processor bowl, fitted with the vegetable cutter and the blade (H).

- Arrange the slices of potato in a gratin dish, which has been buttered and rubbed with a clove of garlic.
- Into the bowl, fitted with the knife, put 2 egg yolks, 200 ml of milk, 150 ml of single cream, salt, pepper and grated nutmeg. Liquidise for 1 minute.
- Pour this mixture over the potatoes. Sprinkle with the grated cheese and a few knobs of butter.
- Put into the oven at 220°C (425°F/ gas mark 7) for 1 h.

## COCKTAIL

### Raspberry milk shake (serves 2)

- 1/2 litre of full cream milk, 150 g of raspberries, 1/2 yoghurt, 30 g of granulated sugar.
- Place all the ingredients in the bowl fitted with the blender knife, put the Spiral System in place and lock the cover.
- Mix for 20 seconds.

## DESSERTS

### Yoghurt gâteau (serves 6 to 8)

- 1 pot of natural yoghurt (use as measure), 2 pots of granulated sugar, 3 pots of flour, 1/2 pot of oil, 3 eggs, 1 sachet of yeast.
- Put all the ingredients into the bowl fitted with the knife.
- Run the processor for 2 minutes. The mixture should be nice and smooth.
- Pour the mixture into a sandwich tin and put in the oven at 200°C (400°F/gas mark 6) for 50 minutes.

### Pound cake (serves 4 to 6)

- Into the bowl, fitted with the stainless steel blade, put 150 g of flour, 1/2 sachet of yeast, 150 g of sugar, 150 g of butter and 3 eggs.
- Run the processor for 2 minutes. Pour into a buttered and floured cake tin.
- Cook in the oven at 200°C (400°F/gas mark 6) for 55 minutes.

### Crème chantilly (serves 6 to 8)

- 250 ml of well chilled whipping cream, 50 g of icing sugar.
- Fit the bowl with the emulsifier, put in the cream and the icing sugar. Run the processor for 1 minute.

### Whipped egg whites

- Into the bowl, fitted with the emulsifier, put 2 to 4 egg whites and a pinch of salt. Lock the cover.
- Run the processor until the whites stand in peaks. Remember to leave the pusher out of the feed tube so that the egg whites can be aerated.

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von **Moulinex** entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen, für den Hausgebrauch und für den Einsatz in geschlossenen Räumen bestimmt.

## Sicherheitsbestimmungen

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts genau durch: bei unsachgemäßer Handhabung übernimmt Moulinex keine Garantie.
- Das Gerät darf in Anwesenheit von kleinen Kindern und Behinderten nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Versichern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht.

### **Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie!**

- Das Gerät muss nach der Benutzung und vor der Reinigung sowie im Falle eines Stromausfalls ausgesteckt werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn Funktionsstörungen auftreten, wenn das Gerät Schäden aufweist oder das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen diese Teile nur in einem anerkannten Moulinex-Kundendienstzentrum ausgewechselt werden (Adressen siehe Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die haushaltsübliche Reinigung und Wartung hinausgehen, müssen in einem anerkannten Moulinex-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.
- Das Gerät, das Stromkabel und der Stecker dürfen auf keinen Fall in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen. Lassen Sie es nicht in die Nähe oder in Berührung mit den heißen Teilen des Geräts, Wärmequellen oder scharfen Kanten geraten. (Benutzen Sie den Kabelaufroll-Mechanismus!)
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen ausschließlich für Ihr Gerät passende Zubehör- und Ersatzteile von Moulinex.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Metallmesser (**C1**) und den Schnitzleinsätzen: **Sie sind extrem scharf.** Das Metallmesser muss vor dem Leeren der Arbeitsschüssel auf jeden Fall entfernt werden.
- Benutzen Sie beim Raspeln, Schneiden etc. **grundsätzlich den Stopfer (B1)**, um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu drücken, **niemals** Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände. Berühren Sie keine Teile, die in Bewegung sind.
- Die Arbeitsschüssel darf nicht zu bestimmungsfremden Zwecken eingesetzt werden (Tiefgefrieren, Kochen, Sterilisieren).

## Inbetriebnahme

- Nehmen Sie die Zubehörteile aus der Verpackung und waschen Sie sie mit heißem Wasser ab.
  - Stellen Sie den Motorblock auf eine gerade, saubere und trockene Unterlage und stecken Sie das Gerät an.
- ① Funktionsweise des Einstellknopfes: (Lassen Sie das Gerät niemals leer laufen.)
- **Intervall-Funktion (A3)** für verbesserte Ergebniskontrolle bei bestimmten Zubereitungen.
  - **Dauerbetrieb (A3).** Auf Position 1 stellen.
  - **Stopp:** Zum Stoppen auf Position 0 stellen.
  - **Entriegelung des Deckels: Entriegelungstaste (A4) drücken und den Deckel entriegeln.**

## Gebrauchsanweisung

Mit Ihrer Küchenmaschine können Mengen von 150 bis 800 g verarbeitet werden – Inhalt der Arbeitsschüssel: 1,5 Liter.

- Setzen Sie die Arbeitsschüssel (**B3**) auf den Sockel der Küchenmaschine.
  - **Setzen Sie das gewünschte Zubehörteil auf.**
  - Setzen Sie den Deckel (**B2**) auf und verriegeln Sie ihn.
  - Setzen Sie das Gerät in Betrieb.
- ② **KNETEN / MISCHEN / HACKEN**
- Setzen Sie das Metallmesser (**C1**) (den Messerschutz entfernen) auf die Antriebsachse der Arbeitsschüssel.
  - Füllen Sie die Lebensmittel in die Arbeitsschüssel ein.

### **Zubereitungen**

- **Mischen**
- Es können 800 g leichter Teig (Biskuit, Kuchen) gemischt werden (Betriebsdauer 1 Minute 30 bis 2 Minute 20).
- **Kneten**
- Es können 600 g schwerer Teig (Sandkuchen, Mürbeteig, Brotteig) geknetet werden (Betriebsdauer 30 Sekunden).

### **Achtung**

Schalten Sie das Gerät aus, sobald sich eine Teigkugel gebildet hat.

### - **Hacken**

Es können 150 bis 300 g Lebensmittel gehackt werden: harte Produkte wie Käse und Trockenfrüchte, harte Gemüsesorten wie Möhren und Sellerie, weiche Gemüsesorten wie Zwiebeln, Spinat usw., rohes oder gekochtes Fleisch (ohne Knochen und Sehnen, in Würfel geschnitten), gekochter und roher Fisch (Betriebsdauer 15 bis

20 Sekunden). Zur Verarbeitung von sehr harten Produkten wie Eis oder Zucker und solchen, die sehr fein gemahlen werden müssen, ist die Küchenmaschine nicht geeignet.

### ③. MIXEN

- Setzen Sie das Metallmesser (**C1**) auf die Antriebsachse der Arbeitsschüssel.
- Setzen Sie das Spiral System (**F1**) auf das Metallmesser.
- Füllen Sie die Lebensmittel in die Arbeitsschüssel ein.

#### Zubereitungen

- Es können bis zu 0,8 Liter Gemüsesuppe, Suppe, Getränke oder Crepeteig zubereitet werden.

#### Achtung:

- Es dürfen keine kochend heißen Flüssigkeiten in die Arbeitsschüssel gefüllt werden.
- Höchstbetriebsdauer: 2 Minuten.

### ④. SCHLAGEN / QUIRLLEN / EMULGIEREN

- **Setzen Sie** den Mitnehmer (**D1**) auf die Antriebsachse der Arbeitsschüssel.
- Setzen Sie die Emulgierscheibe (**E1**) auf und drehen Sie sie bis zum Einrasten.
- Füllen Sie die Lebensmittel in die Arbeitsschüssel ein.

#### Zubereitungen

- Es können 1 bis 4 Eiweiß und bis zu 0,2 Liter Crème Fraîche zubereitet werden.

**Achtung:** Verwenden Sie die Emulgierscheibe (**E1**) niemals zum Kneten schwerer Teige oder zum Rühren leichter Teige.

Höchstbetriebsdauer: 4 Minuten.

### ⑤. RASPELN / SCHNEIDEN

- Setzen Sie den gewünschten Einsatz (C, H, A, E) in die Trägerscheibe (**D2**).
- Setzen Sie die Antriebsspindel (**D1**) auf die Trägerscheibe. Die Spitze der Antriebsspindel muss dabei durch die Öffnung in der Mitte des Einsatzes gesteckt werden.
- Drehen Sie die Antriebsspindel (**D1**) um eine Vierteltour, um sie auf der Trägerscheibe zu verriegeln.
- Zum Abnehmen muss in der umgekehrten Reihenfolge vorgegangen werden: der Einsatz kann erst nach Entfernung der Antriebsspindel abgenommen werden.
- Setzen Sie die montierten Teile auf die Antriebsachse der Arbeitsschüssel.
- **Schieben Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer (B1) in den Einfüllstutzen. Benutzen Sie dazu niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände.**

#### Zubereitungen

- . Schnitzzeileinsatz C (Grob raspeln): Karotten, Gruyère, Sellerie...
- . Schnitzzeileinsatz H (Dicke Scheiben): Kartoffeln für Gratins Dauphinois, Karotten, Gurken...

- . Schnitzzeileinsatz A (Fein raspeln): Karotten, Gruyère, Sellerie ...(\*)
- . Schnitzzeileinsatz E (Fritten): Kartoffeln für Pommes Frites, ... (\*)

- In einem Arbeitsgang können maximal 500 g Lebensmittel bearbeitet werden (kein Fleisch und keine Wurst).

### ⑥. PRESSEN VON ZITRUSFRÜCHTEN (\*)

- Setzen Sie den Filterkorb (**H1**) auf die Arbeitsschüssel und drehen Sie ihn, bis er einrastet.
- Setzen Sie den Mitnehmer (**H2**) auf die Antriebsachse.
- Setzen Sie den Presskegel an seinem Platz in den Filterkorb ein.
- Halbieren Sie die Zitrusfrüchte.
- Setzen Sie eine halbierte Zitrusfrucht auf den Presskegel und drücken Sie sie nach unten.

#### Zubereitungen

- Es können bis zu 0,8 Liter Saft hergestellt werden, ohne dass die Arbeitsschüssel zwischendurch geleert werden muss.
- Spülen Sie den Filterkorb (**H1**) alle 0,5 Liter.

### ⑦. ENTSAFTEN VON OBST UND GEMÜSE (\*)

- Legen Sie das Filterband (**I3**) in den Filterhalter (**I5**).
- Befestigen Sie den Haltering (**I4**) auf dem Filterhalter (**I5**). Er sorgt dafür, dass das Filterband nicht verrutscht.
- Setzen Sie den fertig montierten Filterhalter (**I3+I4+I5**) auf den Mitnehmer der Arbeitsschüssel.
- Setzen Sie den Deckel (**I2**) auf die Arbeitsschüssel und verriegeln Sie ihn.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Einfüllstutzen.
- Schieben Sie mit dem Stopfer (**I1**) nach. **Benutzen Sie dazu niemals Ihre Finger.**

#### Vorbereitung von Obst und Gemüse

- Waschen Sie das Obst und Gemüse und schneiden Sie es gegebenenfalls in Stücke.
- Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen und Kirschen müssen entkernt, die Sellerieblätter entfernt werden.
- Zitrusfrüchte, Melonen und Ananas müssen geschält werden. Melonen müssen außerdem entkernt werden.

#### Achtung:

- Wenn der Filterhalter der Zentrifuge beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Es werden bessere Ergebnisse erzielt, wenn man nur kleine Mengen zubereitet und den Filter regelmäßig reinigt.
- Bearbeiten Sie in einem Arbeitsgang nie mehr als 250 g.
- Höchstbetriebsdauer: 1 Minute 30.

(\*): je nach Modell

## Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie die Zubehörteile ab.
- Reinigen Sie die Zubehörteile, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie (sie sind spülmaschinenfest).
- Benutzen Sie keine Scheuerschwämme und Objekte, die Metallteile enthalten.
- Tauchen Sie den Motorblock (A1) niemals ins Wasser. Reiben Sie ihn mit einem trockenen oder nur ganz leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Sind die Zubehörteile durch Lebensmittel (Karotten, Orangen...) verfärbt, reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewöhnlich.
- **Das Messer (C1) und die Schnitzzeileinsätze H und E sind sehr scharf. Bitte gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**

## Was tun im Falle eines Defekts?

- Überprüfen Sie als erstes den Anschluss und anschließend:
- ob die Arbeitsschüssel (B3) richtig eingesetzt ist, ob der Deckel (B2) richtig verriegelt ist, ob die Zubehörteile richtig aufgesteckt sind und ob der Einstellknopf (A3) richtig eingestellt ist. Sollte einer dieser Punkte nicht korrekt ausgeführt sein, kann Ihre Küchenmaschine nicht funktionieren.

**Sie haben alle angegebenen Punkte überprüft und das Gerät funktioniert immer noch nicht?**

In diesem Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an ein anerkanntes Moulinex-Kundendienstzentrum (siehe Adressenliste im „Moulinex Service“ Serviceheft).

## Rezepte

**TEIG (EINE STUNDE AN EINEM KÜHLEN ORT RUHEN LASSEN )**

### Mürbteig (für eine 28 cm-Form)

- Setzen Sie das Messer in die Arbeitsschüssel. Geben Sie 200 g Mehl, 100 g Butter und eine Prise Salz hinein.
- Lassen Sie die Küchenmaschine 10 Sekunden laufen und gießen Sie dabei 5 cl Wasser in den Einfüllstutzen.
- Lassen Sie die Küchenmaschine laufen, bis sich eine Teigkugel bildet.

### Sandkuchen (für eine 28 cm-Form)

- Setzen Sie das Messer in die Arbeitsschüssel. Geben Sie 200 g Streuzucker, 2 Eigelb und 100 g weiche Butter hinein.
- Lassen Sie die Küchenmaschine 30 Sekunden laufen. Geben Sie 200 g Mehl, einen Teelöffel gemahlene Vanille und eine Prise Salz bei und lassen Sie die Küchenmaschine laufen, bis sich eine Teigkugel bildet.

### Pizzateig (für eine Pizza)

- Setzen Sie das Messer in die Arbeitsschüssel. Geben Sie 150 g Mehl, 1/2 Päckchen Bäckerhefe und eine Prise Salz hinein.
- Lassen Sie die Küchenmaschine 10 Sekunden laufen. Geben Sie 90 g lauwarmes Wasser und 2 Esslöffel Olivenöl zu und lassen Sie die Küchenmaschine laufen, bis sich eine Teigkugel bildet.
- Lassen Sie den Teig aufgehen, bis er doppelt so hoch ist wie vorher (1 Stunde). Der Teig kann nun ausgerollt werden.

### Crepeteig (für 16 dünne Crepes)

- Setzen Sie das Messer in die Arbeitsschüssel. Geben Sie 2 Eier, 1 Esslöffel Öl, 15 g Zucker, 1/2 Liter Milch und 1 Esslöffel Orangenblütenwasser oder Alkohol zu.
- Lassen Sie die Küchenmaschine mit dem Spiral System 10 Sekunden laufen. Geben Sie das Mehl (200 g) zu und lassen Sie die Küchenmaschine laufen, bis der Teig glatt ist.
- Eine Stunde ruhen lassen.

## SAUCEN

### Mayonnaise

- Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Arbeitsschüssel. Geben Sie ein Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 1 Teelöffel Essig, Salz und Pfeffer hinein.
- Lassen Sie die Küchenmaschine 10 Sekunden laufen. Setzen Sie die Küchenmaschine erneut 1 Minute 30 in Betrieb und gießen Sie dabei langsam 25 cl Öl in den Einfüllstutzen.

### Tartar

- Setzen Sie das Messer in die Arbeitsschüssel. Hacken Sie 100 g Gewürzgurken und eine kleine Zwiebel, schneiden Sie einen Bund Kräuter klein (Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Estragon), hacken Sie 2 Esslöffel Kapern und ziehen Sie diese Zutaten 40 Sekunden lang unter die Mayonnaise.

### Cocktailsauce

- Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Arbeitsschüssel. Mischen Sie die Mayonnaise 20 Sekunden lang mit einem Esslöffel

Tomatensauce aus der Tube, einigen Tropfen scharfer Chilisauce und einem guten Schuss Worcestershiresauce.

## SUPPE

### Lauchcremesuppe (für 4 Personen)

- Schälen Sie 150 g Lauch und schneiden Sie ihn in Stücke. Setzen Sie das Metallmesser in die Arbeitsschüssel und geben Sie die Lauchstücke hinein, hacken Sie sie 20 Sekunden lang klein. Lassen Sie 20 g Butter in einem Topf zergehen und geben Sie den gehackten Lauch, bei. Umrühren, den Deckel aufsetzen und 15 Minuten köcheln lassen.
- Schälen Sie 150 g Kartoffeln. Schneiden Sie sie in große Stücke und geben Sie den Lauch bei. Salzen, pfeffern, Muskatnuss begeben. 1/2 Liter Wasser und 10 cl Milch dazugießen.
- Eine halbe Stunde kochen lassen. Danach das Messer in die Arbeitsschüssel setzen und mit dem Spiral System 40 Sekunden lang mixen.

## GEMÜSE

### Gratin Dauphinois (für 4 Personen)

- Setzen Sie den Gemüseschneider und den Schnitzzeileinsatz (C) in die Arbeitsschüssel und raspeln Sie 70 g Gruyère. Stellen Sie ihn beiseite. Schälen Sie 700 g Kartoffeln. Setzen Sie den Gemüseschneider und den Schnitzzeileinsatz (H) in die Arbeitsschüssel und schneiden Sie die Kartoffeln in Scheiben.
- Geben Sie die Kartoffelscheiben in eine gebutterte und mit Knoblauch ausgeriebene Gratinschüssel.
- Setzen Sie das Messer in die Arbeitsschüssel der Küchenmaschine. Geben Sie 2 Eigelb, 20 cl Milch, 15 cl flüssige Sahne, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss zu. Mischen Sie das Ganze 1 Minute lang durch.
- Gießen Sie die Mischung auf die Kartoffeln. Bestreuen Sie sie mit geriebenem Gruyère und setzen Sie ein paar Butterflöckchen darauf.
- Geben Sie sie in den auf Thermostat 7 eingestellten Ofen. Eine Stunde kochen lassen.

## COCKTAIL

### Himbeer-Milchshake (für 2 Personen)

- 1/2 Liter Vollmilch, 150 g Himbeeren, 1/2 Joghurt, 30 g Streuzucker.
- Setzen Sie den Mixer in die Arbeitsschüssel. Geben Sie alle Zutaten bei, legen Sie das Spiral System ein und verriegeln Sie den Deckel.
- Mixen Sie 20 Sekunden lang.

## DESSERTS

### Joghurtkuchen (für 6/8 Personen)

- 1 Becher Naturjoghurt (wird als Messbecher eingesetzt), 2 Becher Streuzucker, 3 Becher Mehl, 1/2 Becher Öl, 3 Eier, 1 Päckchen Hefe.
- Setzen Sie das Messer in die Arbeitsschüssel und geben Sie alle Zutaten hinein.
- Lassen Sie das Gerät 2 Minuten lang laufen. Der Teig muss ganz glatt werden.
- Gießen Sie den Teig in eine Springform. Stellen Sie den Ofen auf Thermostat 6 und backen Sie den Kuchen 50 Minuten lang.

### Quatre-Quarts-Kuchen (für 4/6 Personen)

- Setzen Sie das Messer in die Arbeitsschüssel. Geben Sie 150 g Mehl, 1/2 Päckchen Hefe, 150 g Zucker, 150 g Butter und 3 Eier hinein.
- Lassen Sie das Gerät 2 Minuten lang laufen. Geben Sie den Teig in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Kuchenform.
- Stellen Sie den Ofen auf Thermostat 6 und backen Sie den Kuchen 55 Minuten lang.

### Schlagsahne (für 6/8 Personen)

- 25 cl kalte flüssige Crème Fraîche, 50 g Puderzucker.
- Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Arbeitsschüssel. Geben Sie die Crème Fraîche und den Puderzucker hinein. Lassen Sie das Gerät 1 Minute lang laufen.

### Eischnee

- Setzen Sie die Emulgierscheibe in die Arbeitsschüssel. Geben Sie 2 bis 4 Eiweiß und eine Prise Salz hinein und verriegeln Sie den Deckel.
- Lassen Sie die Maschine laufen, bis fester Eischnee entsteht. Achtung, der Stopfer darf nicht in den Einfüllstutzen gesteckt werden, damit Luft an die Eimasse kommen kann.

Le agradecemos que haya elegido un aparato de la gama **Moulinex** de uso doméstico, que está exclusivamente diseñado para la preparación de alimentos en el hogar.

## Consejos de seguridad

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: una utilización no conforme con dicho modo de empleo liberaría a Moulinex de cualquier responsabilidad.
- No deje el aparato funcionando sin vigilancia, especialmente en presencia de niños o personas discapacitadas.
- Asegúrese de la concordancia del voltaje.

**Cualquier error de conexión anulará la garantía.**

- Desconecte **siempre** el aparato en el momento en que deje de utilizarlo, mientras lo limpie o en caso de corte de corriente.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente, si se ha dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, sólo un servicio técnico autorizado Moulinex deberá reemplazarlos (ver listado en el folleto del servicio técnico).
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente deberá realizarse en un servicio técnico autorizado Moulinex.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en ningún líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños, cerca de o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo. (Utilice el enrollador del cable).
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas Moulinex, adaptadas al aparato.
- Manipule la cuchilla (**C1**) o las hojas con precaución; **están muy afiladas**. Debe retirar necesariamente la cuchilla antes de vaciar el contenido del vaso.
- Cuando quiera rallar, cortar..., utilice el **empujador (B1)** para guiarlos por la chimenea, **nunca** los dedos, ni un utensilio. No toque nunca las piezas que estén en movimiento.
- No utilizar el vaso como recipiente (congelación, cocción, esterilización).

## Puesta en marcha

- Saque todos los accesorios de su embalaje y lávelos con agua caliente.

- Coloque el bloque motor en una superficie plana, limpia y seca, a continuación conecte el aparato.

- ① Utilización del botón de mando: (No ponga a funcionar el aparato en vacío.)
  - **Pulse (A3)** para un mejor control de algunas preparaciones.
  - **Marcha continua (A3)** gírelo hasta la posición 1.
  - **Parada:** Para parar volver a la posición 0.
  - **Desbloqueo de la tapa: presione en (A4) y desbloquee la tapa.**

## Consejos de utilización

El Robot le permite preparar un máximo de 150 a 800 g – Volumen del vaso: 1,5 litros.

- Coloque el vaso (**B3**) en la base del robot.
  - **Coloque el accesorio elegido.**
  - Coloque y bloquee la tapa (**B2**).
  - Póngalo en marcha.
- ② **AMASAR/MEZCLAR/PICAR**
    - Encaje la cuchilla de metal (**C1**) (retirar el protege-cuchillas) en el eje del vaso.
    - Introduzca los ingredientes en el vaso.

### Preparaciones

#### • **Mezclar**

- Puede mezclar 800 g de masa ligera (galleta, bizcocho) de 1 min. 30 seg. a 2 min. 20 seg.

#### • **Amasar**

- Puede amasar un máximo de 600 g de masa pesada (pastaflores, quebrada, de pan) en 30 segundos.

### Atención:

Para el aparato en el momento en que la bola de masa se haya formado.

#### • **Picar**

Puede picar de 15 a 20 segundos entre 150 y 300 g de alimentos: productos duros (quesos, frutos secos), verduras duras (zanahorias, apio, etc.), verduras tiernas (cebollas, espinacas,...), carnes crudas y cocidas (deshuesadas, sin nervios y cortadas en dados), pescados crudos o cocidos. No pique productos demasiado duros (hielo, azúcar) o que necesiten una molienda fina (trigo, café).

- ③ **MEZCLAR**
  - Encaje la cuchilla de metal (**C1**) en el eje del vaso.
  - Ponga el Spiral System (**F1**) en la cuchilla.
  - A continuación, introduzca los ingredientes en el vaso.

### Preparaciones

- Puede preparar un máximo de 0,8 litros de potaje, sopa, bebida, masa de crepes o gofres.

### Atención:

- No vierta nunca líquido hirviendo en el vaso.

- Tiempo máximo de utilización: 2 minutos.

**4. BATIR/EMULSIONAR/AGITAR**

- Baje el arrastrador (**D1**) hacia el eje central del robot.
- Coloque el disco emulsionador (**E1**) y gírelo hasta la posición de bloqueo.
- A continuación, introduzca los ingredientes en el vaso.

**Preparaciones**

- Puede preparar de 1 a 4 claras de huevo y hasta 0,2 litros de nata líquida.

**Atención:** No utilice nunca el emulsionador (**E1**) para amasar masas pesadas o mezclar masas ligeras.

Tiempo máximo de utilización: 4 minutos.

**5. RALLAR/CORTAR**

- Introduzca la hoja (C, H, A, E) en el disco portahojas (**D2**).
- Encaje el tubo de arrastre (**D1**) en el centro del disco de salida donde la punta atraviesa el orificio en el medio de la hoja.
- Gire el tubo (**D1**) un cuarto de vuelta para bloquearlo en el disco.
- Para desmontar, proceda en sentido inverso: sólo puede retirar la hoja cuando haya quitado el tubo de arrastre.
- Coloque el conjunto en el eje central del vaso.
- Introduzca los alimentos por la chimenea **y guíelos con ayuda del empujador (B1) nunca con los dedos**, ni un utensilio.

**Preparaciones**

- . Hoja C (Rallado grueso): zanahorias, gruyere, apio, rallados...
- . Hoja H (Cortado grueso): patatas para gratinados, zanahorias, pepinos...
- . Hoja A (Rallado fino): zanahorias, gruyere, apio, rallados... (\*)
- . Hoja E (Freír): patatas para freír, ... (\*)
- Prepare un máximo de 500 g de alimentos de una vez (ni carne ni charcutería).

**6. EXPRIMIR CÍTRICOS (\*)**

- Coloque el cesto filtro (**H1**) en el vaso y a continuación gírelo hasta la posición de bloqueo.
- Baje el arrastrador (**H2**) hacia el eje central.
- Coloque el cono en su sitio en el cesto filtro.
- Corte los cítricos en 2.
- Coloque una mitad del cítrico en el cono y presione.

**Preparaciones**

- Puede obtener un máximo de 0,8 litros de zumo sin vaciar el vaso.
- Aclare el cesto filtro (**H1**) cada 0,5 litros.

**7. CENTRIFUGAR FRUTAS Y VERDURAS (\*)**

- Coloque la banda filtrante (**I3**) en el portafiltro (**I5**).
- Fije el collarín (**I4**) que sujeta la banda filtrante en el portafiltro (**I5**).
- Coloque el portafiltro montado (**I3+I4+I5**) en el arrastrador del vaso.

- Coloque la tapa (**I2**) en el vaso y bloquéela.
- Introduzca los alimentos por la chimenea.
- Presione los alimentos con el empujador (**I1**)  
**- nunca con los dedos.**

**Preparación de frutas**

- Lave las frutas y córtelas en trozos si fuera necesario.
- Retire el hueso de las ciruelas, melocotones, albaricoques, cerezas y las hojas del apio.
- Retire la piel de los cítricos, melones (retire también las pepitas) y piñas.

**Atención:**

- No utilice el aparato si el portafiltro de la centrífuga se ha dañado.
- Para un resultado óptimo, opere por pequeñas cantidades y limpie con frecuencia el filtro.
- No sobrepase los 250 g de ingredientes.
- Tiempo máximo de utilización: 1min 30 seg.

(\*): modelos siguientes

## Limpeza

- Desconecte el aparato, retire y desmonte los accesorios.
- Lave, aclare y seque los accesorios (van al lavavajillas).
- No utilice estropajos abrasivos u objetos que contengan partes metálicas.
- No sumerja nunca el bloque motor (**A1**) en el agua. Séquelo con un paño seco o humedecido.
- En caso de coloración de los accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas... ) frótelos con un paño empapado en aceite alimentario y a continuación proceda a su limpieza habitual.
- **Manipule la cuchilla (C1) o las hojas H y E con precaución; están muy afiladas.**

## ¿Qué hacer en caso de que el aparato no funcione?

- En primer lugar compruebe la conexión y a continuación:
  - que el vaso (**B3**) esté correctamente colocado, que la tapa (**B2**) esté bien cerrada, que los accesorios estén bien encajados, que el botón de mando (**A3**) esté en la posición correcta.
- Si estas instrucciones no se respetan, el robot no puede funcionar.
- Ha seguido cuidadosamente todas estas instrucciones, ¿el aparato sigue sin funcionar?** En este caso, diríjase a su distribuidor o a un establecimiento autorizado Moulinex (ver listado en el folleto del servicio técnico Moulinex Service).



## Recetas

### MASAS (DEJE REPOSAR 1 H EN FRÍO)

#### Masa quebrada (Para un molde de 28 cm)

- En el vaso provisto de la cuchilla, vierta 200 g de harina, 100 g de mantequilla y una pizca de sal.
- Ponga a funcionar el robot 10 segundos y mientras está en funcionamiento, vierta 5cl de agua por la chimenea.
- Deje girar el aparato hasta que la masa forme una buena bola.

#### Pastaflora (Para un molde de 28 cm)

- En el vaso provisto de la cuchilla, vierta 200 g de azúcar en polvo, 2 yemas de huevo y 100 g de mantequilla a temperatura ambiente.
- Ponga a funcionar el robot 30 segundos, a continuación vierta 200 g de harina, una cucharadita (de café) de vainilla en polvo y una pizca de sal y por último póngalo a funcionar hasta la formación de una bola de masa.

#### Masa de pizza (Para una pizza)

- En el vaso provisto de la cuchilla, vierta 150 g de harina, 1/2 sobre de levadura de panadería, y una pizca de sal.
- Póngalo a funcionar 10 segundos y a continuación vierta 90 g de agua tibia y 2 cucharadas soperas de aceite de oliva hasta que la masa forme una buena bola.
- Deje subir hasta que la masa doble su volumen (1 hora). Extienda y dele forma según su utilización.

#### Masa de crepes (16 crepes finos)

- En el vaso provisto de la cuchilla, vierta 2 huevos, 1 cucharada soperas de aceite, 15 g de azúcar, 1/2 litro de leche y 1 cucharada soperas de agua de azahar o de licor.
- Ponga a funcionar el robot con el Spiral System 10 segundos, y a continuación vierta la harina (200 g) y déjelo funcionar hasta que obtenga una mezcla homogénea.
- Deje reposar 1 hora.

### SALSAS

#### Mayonesa

- En el vaso provisto del emulsionador, vierta 1 yema de huevo, 1 cucharada soperas de mostaza, 1 cucharadita (de café) de vinagre, sal y pimienta.

- Ponga a funcionar el robot 10 segundos. Mientras está en funcionamiento vierta 25 cl de aceite poco a poco por la chimenea durante 1 min. 30 seg.

#### Tártara

- En el vaso provisto de la cuchilla, y con la mayonesa pique 100 g de pepinillos y 1 cebolla pequeña, corte muy fino 1 ramillete de hierbas (cerafolio, cebolleta, perejil, estragón) y 2 cucharadas soperas de alcaparras durante 40 segundos.

#### Salsa Rosa

- En el vaso provisto del emulsionador, mezcle con la mayonesa una cucharada soperas salsa de tomate de bote, unas gotas de salsa picante a base de pimientos rojos y unas gotas de salsa Worcestershire durante 20 segundos.

### SOPA

#### Crema de puerros (4 personas)

- Pele 150 g de puerros y córtelos en trozos. Ponga los puerros cortados en el vaso provisto de la cuchilla de metal, pique durante 20 segundos. Derrita 20 g de mantequilla en una cacerola y añada los puerros picados, remueva, tape y cueza durante 15 minutos.
- Pele 150 g de patatas. Córtelas en dados gruesos y añádalas a los puerros. Salpimiente, añada la mostaza, y a continuación vierta 1/2 litro de agua y 10 cl de leche.
- Deje cocer 1/2 h. Después de la cocción, vierta todo el contenido en el vaso provisto de la cuchilla, y a continuación mezcle durante 40 segundos con el Spiral System.

### VERDURAS

#### Gratinado de patatas y queso (4 personas)

- En el robot provisto del corta-verduras y del sector (C), ralle 70 g de gruyere. Reserve. Pele 700 g de patatas, y córtelas en el vaso del robot provisto del corta-verduras y del sector (H).
- Coloque las rodajas de patata en la fuente para gratinar que habrá untado con mantequilla y frotado con un diente de ajo.
- En el vaso del robot provisto de la cuchilla, introduzca 2 yemas de huevo, 20 cl de leche, 15 cl de nata líquida, sal, pimienta, y nuez moscada. Mezcle durante 1 minuto.
- Vierta esta mezcla sobre las patatas. Espolvoree con gruyere rallado y unas nueces de mantequilla.
- Introduzca al horno termostato 7 durante 1h.

## CÓCTEL

### Batido de framboesa (2 personas)

- 1/2 litro de leche entera, 150 g de framboesas, 1/2 yogurt, 30 g de azúcar en polvo.
- En el vaso provisto de la cuchilla blender, introduzca todos los ingredientes, coloque el Spiral System y a continuación cierre la tapa.
- Mezcle durante 20 segundos.

## POSTRES

### Bizcocho de yogurt (6/8 personas)

- 1 vaso de yogurt natural (utilizar como medida), 2 vasos de azúcar en polvo, 3 vasos de harina, 1/2 vaso de aceite, 3 huevos, 1 sobre de levadura.
- Vierta todos los ingredientes en el vaso provisto de la cuchilla.
- Póngalo a funcionar durante 2 minutos. La masa debe quedar bien homogénea.
- Vierta la masa en un molde de bizcocho e introduzcalo en el horno, termostato 6 durante 50 minutos.

### Bizcocho (4/6 personas)

- En el vaso provisto de la cuchilla, vierta 150 g de harina, 1/2 sobre de levadura, 150 g de azúcar, 150 g de mantequilla y 3 huevos.
- Póngalo a funcionar durante 2 minutos. Vierta en un molde de bizcocho untado de mantequilla y harina.
- Deje cocer en el horno, termostato 6 durante 55 minutos.

### Crema chantilly (6/8 personas)

- 25 cl de nata líquida bien fría, 50 g de azúcar glas.
- En el vaso provisto del emulsionador, vierta la nata líquida y el azúcar glas. Póngalo a funcionar durante 1 minuto.

### Claros a punto de nieve

- En el vaso provisto del accesorio emulsionador, vierta de 2 a 4 claras de huevo y 1 pizca de sal, y a continuación cierre la tapa.
- Póngalo a funcionar hasta que estén blancas y consistentes. Tenga cuidado de no meter el empujador en la chimenea para que las claras de huevo estén aireadas.

Parabéns por ter escolhido um aparelho da gama **Moulinex** exclusivamente destinado à preparação de alimentos, para uso doméstico, no interior de casa.

## Conselhos de segurança

- Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez: uma utilização não conforme às instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem qualquer tipo de vigilância, sobretudo na presença de crianças ou de pessoas deficientes.
- Verifique se a tensão de alimentação do seu aparelho corresponde à da instalação eléctrica de sua casa.

### Qualquer erro de ligação anula a garantia.

- Tire **sempre** a ficha da tomada no final de cada operação, antes de proceder à sua limpeza e no caso do corte de energia.
- Não utilize o aparelho se não estiver a funcionar correctamente, se estiver de algum modo danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Para evitar a ocorrência de qualquer situação de perigo, solicite a sua substituição junto de um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto "Serviço Moulinex").
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais deve ser levada a cabo por um Serviço Após Venda Moulinex.
- Não molhe o aparelho, o cabo de alimentação nem a ficha com qualquer tipo de líquido.
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado, ao alcance das mãos das crianças, na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor nem sobre um ângulo cortante. (Utilize o enrolador do cabo!).
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças separadas Moulinex adaptadas ao seu aparelho.
- Manipule a lâmina de metal (**C1**) ou as lâminas com muito cuidado pois **estão extremamente afiadas**. Tire sempre a lâmina antes de despejar o conteúdo da taça.
- Quando pretender ralar, cortar..., utilize sempre o calçador (**B1**) para empurrá-los para o tubo vertical, **nunca** utilize os dedos nem um outro utensílio. Nunca toque nas peças em movimento.
- Não utilize a taça como recipiente (congelação, cozedura, esterilização).

## Funcionamento

- Retire os acessórios das respectivas embalagens e limpe-os com água quente.
- Coloque o bloco do motor numa superfície plana, limpa e seca e, de seguida, ligue o aparelho à corrente.

① Utilização do botão de comando: (Não ponha o aparelho a funcionar vazio.)

. **Funcionamento intermitente “Pulse” (A3):** para um melhor controlo de certas preparações.

. **Funcionamento contínuo (A3):** rode-o até à posição 1.

. **Paragem:** para parar, volte de novo à posição 0.

. **Desbloqueamento da tampa: prima (A4) e, de seguida, desenrosque a tampa.**

## Conselhos de utilização

O seu Robot permite preparar, no máximo, 150 a 800 g de alimentos - Volume da taça: 1,5 litros.

- Coloque a taça (B3) na base do robot.

- **Coloque o acessório escolhido.**

- Coloque e bloqueie a tampa (B2).

- Ponha a funcionar.

② **AMASSAR/MISTURAR/PICAR**

- Enfie a lâmina de metal (C1) (retirar a protecção da lâmina) no eixo da taça.

- Coloque os ingredientes na taça.

### Preparações

#### . **Misturar**

- Pode misturar 800 g de massa leve (biscoitos, bolo *quatre-quarts*) num 1mn 30 a 2 mn 20.

#### . **Amassar**

- Pode amassar até 600 g de massa pesada (areada, quebrada, de pão) em 30 segundos.

### Atenção

Desligue o aparelho assim que a massa forme uma bola.

#### . **Picar**

Pode picar em 15 a 20 segundos 150 a 300 g de alimentos: produtos duros como queijo, frutos secos, alguns legumes (cenouras, aipo, etc.), produtos tenros como certos legumes (cebolas, espinafres,...), carnes cruas e cozidas (desossadas, sem nervos e cortadas aos cubos), peixe cru ou cozido. Não pique produtos demasiado duros como o gelo ou o açúcar nem cereais ou café.

③ **LIQUIDIFICAR**

- Enfie a lâmina de metal (C1) no eixo da taça.

- Coloque o Spiral System (F1) na lâmina.

- Coloque os ingredientes na taça.

### Preparações

- Pode preparar, no máximo, 0,8 litros de sopa, bebidas, massa de crepes e massa de *waffles*.

### Atenção:

- Nunca deite líquido a ferver na tigela.

- Tempo de utilização máximo: 2 minutos.

④ **BATER/EMULSIONAR/INCORPORAR**

- Encaixe o accionador (D1) no eixo central do robot.

- Coloque o disco emulsionador (E1) e rode-o até bloquear.

- Coloque os ingredientes na taça.

### Preparações

- Pode preparar 1 a 4 claras em castelo e até 0,2 litros de natas.

**Atenção:** Nunca utilize o emulsionador (E1) para amassar massas pesadas ou misturar massas leves.

Tempo de utilização máximo: 4 minutos.

⑤ **RALAR/CORTAR**

- Enfie a lâmina (C, H, A, E) no disco porta-lâmina (D2).

- Encaixe o tubo accionador (D1) no centro do disco de modo a que a ponta atravessasse o orifício situado a meio da lâmina.

- Rode o tubo (D1), dando um quarto de volta, para o fixar ao disco.

- Para desmontar, proceda no sentido contrário: só pode tirar a lâmina depois de tirar o tubo accionador.

- Coloque o conjunto sobre o eixo central da taça.

- Introduza os alimentos pelo tubo vertical e **oriente-os com a ajuda do acessório calcador (B1), nunca com os dedos** nem com qualquer outro utensílio.

### Preparações

. Lâmina C (Picar grosso): cenouras, queijo *gruyère*, aipo, alimentos ralados...

. Lâmina H (Cortar grosso): batatas para os gratinados *dauphinois*, cenouras, pepino...

. Lâmina A (Picar fino): cenouras, queijo *gruyère*, aipo, alimentos ralados... (\*)

. Lâmina E (Fritos): batatas para fritar, ... (\*)

- Prepare, no máximo, 500 g de alimentos de cada vez (nada de carne nem de artigos de charcutaria).

⑥ **ESPREMER CITRINOS (\*)**

- Coloque o filtro (H1) na taça e rode-o até ficar na posição de bloqueio.

- Encaixe o emulsionador (H2) no eixo central.

- Posicione o cone no orifício do filtro.

- Corte os citrinos ao meio (em 2 partes).

- Coloque uma das metades do citrino sobre o cone e pressione.

### Preparações

- Pode obter, no máximo, 0,8 litros de sumo sem esvaziar a taça.

- Passe o filtro por água (H1) todos os 0,5 litros.

## 7. CENTRIFUGAR FRUTAS E LEGUMES (\*)

- Coloque a banda filtrante (I3) no filtro (I5).
- Encaixe o anel (I4) no filtro (I5); a banda filtrante fica presa.
- Coloque o porta-filtro montado (I3+I4+I5) no accionador da taça.
- Coloque e bloqueie a tampa (I2) sobre a taça.
- Introduza os alimentos pelo tubo vertical.
- Empurre os alimentos com a ajuda do acessório calcador (I1) - **nunca com os dedos.**

### Preparação das frutas

- Lave as frutas e, se necessário, corte-as aos pedaços.
- Retire o caroço das ameixas, dos pêssegos, dos alperces e das cerejas e deite fora as folhas de aipo.
- Descasque os citrinos, os melões (descasque também os pepinos) e os ananases.

### Atenção:

- Não utilize o aparelho se o porta-filtro da centrifugadora estiver danificado.
- Para obter um melhor resultado, prepare sempre pequenas quantidades e limpe o filtro com regularidade.
- Não exceda 250 g de ingredientes.
- Tempo de utilização máximo: 1min 30.

(\*): consoante os modelos

## Limpeza

- Tire a ficha da tomada, retire e desmonte os acessórios.
- Lave, enxágue e seque os acessórios (todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça).
- Não utilize esfregões de palha-de-aço nem objectos que contenham partes em metal.
- Nunca molhe o bloco do motor (A1) com água. Limpe-o com um pano seco ou um pouco húmido.
- Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue com um pano embebido em óleo e lave-os depois do modo habitual.
- **Manipule a lâmina de metal (C1) ou as lâminas H e E com muito cuidado: estão extremamente afiadas.**

## Se o aparelho não funciona, o que fazer?

- Comece por verificar as ligações e, de seguida:
- se a taça (B3) está correctamente posicionada, se a tampa (B2) está devidamente bloqueada, se os acessórios estão bem encaixados, se o botão de comando (A3) está correctamente posicionado.

**Se não respeitar estas instruções, o seu robot não funcionará.**

**Seguiu escrupulosamente todas estas instruções e o aparelho continua sem funcionar?** Nesse caso dirija-se ao seu revendedor ou a um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto «Serviço Moulinex»).

## Receitas

### MASSAS (DEIXE REPOUSAR 1 H ENQUANTO ESTIVEREM FRESCAS)

#### Massa quebrada (Para uma forma com 28 cm de diâmetro)

- Na taça munida com a lâmina, deite 200 g de farinha, 100 g de margarina e uma pitada de sal.
- Ponha o robot a funcionar durante 10 segundos e, de seguida, deite 5cl de água pelo tubo vertical em funcionamento.
- Deixe o aparelho girar até que a massa forme uma bola devidamente redonda.

#### Massa areada (Para uma forma com 28 cm de diâmetro)

- Na taça munida com a lâmina, deite 200 g de açúcar em pó, 2 gemas de ovo e 100 g de margarina derretida.
- Ponha o robot a funcionar durante 30 segundos e, de seguida, deite 200 g de farinha, uma colher de café de baunilha em pó e uma pitada de sal. De seguida, ponha o robot a funcionar até a massa formar uma bola devidamente redonda.

#### Massa para piza (Para uma piza)

- Na taça munida com a lâmina, deite 150 g de farinha, 1/2 de pacote de fermento de padeiro e uma pitada de sal.
- Ponha o robot a funcionar durante 10 segundos e, de seguida, deite 90 g de água morna e 2 colheres de sopa de azeite virgem até a massa formar uma bola devidamente redonda.
- Deixe levedar até a massa duplicar de volume (1 hora). Espalhe e dê à massa a forma que desejar.

#### Massa para crepes (16 crepes finos)

- Na taça munida com a lâmina, deite 2 ovos, 1 colher de sopa de azeite, 15 g de açúcar, 1/2 de litro de leite e 1 colher de sopa de flor-de-laranjeira ou de uma qualquer bebida alcoólica.
- Ponha o robot a funcionar durante 10 segundos com o Spiral System e, de seguida, deite farinha (200 g) e deixe funcionar até obter uma preparação macia.
- Deixe repousar durante 1 hora.

## MOLHOS

### Maionese

- Na taça munida com o emulsionador, deite 1 clara de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de café de vinagre, sal e pimenta.
- Ponha o robot a funcionar durante 10 segundos. Deite um fio de 25 cl de azeite pelo tubo vertical em funcionamento durante 1 min 30.

### Tártaro

- Na taça munida com a lâmina e com a maionese no seu interior, pique 100 g de *cornichons* e 1 cebola pequena, esmigalhe 1 grupo de ervas finas (cerfólio, cebolinho, salsa, estragão) e colheres de sopa de alcarras durante 40 segundos.

### Molho Cocktail

- Na taça munida com o emulsionador, misture com a maionese uma colher de sopa de molho de tomate em tubo, umas quantas gotas de molho picante à base de pimentos vermelhos e outras tantas gotas de molho de Worcestershire, durante 20 segundos.

## SOPA

### Creme de alho-francês (4 pessoas)

- Descasque 150 g de alho-francês e corte-o aos pedaços. Deite estes últimos na taça munida com a lâmina de metal e pique durante 20 segundos. Derreta 20 g de margarina num tacho e adicione o alho-francês picado. Mexa, tape e deixe a cozinhar durante 15 minutos.
- Descasque 150 g de batatas. Corte-as aos cubos grossos e junte estes ao alho-francês. Tempere com sal e pimenta, adicione noz-de-moscada e, por último, deite 1/2 litro de água e 10 cl de leite.
- Deixe cozer durante 1/2h. Após a cozedura, verta a totalidade do preparado para a taça munida com a lâmina. De seguida, misture durante 40 segundos com o Spiral System.

## LEGUMES

### Gratinado *dauphinois* (4 pessoas)

- No robot munido com o corta-legumes e com a lâmina (C), rale 70 g de *gruyère*. Reserve. Descasque 700 g de batatas e corte-as na taça do robot munido com o corta-legumes e com a lâmina (H).
- Disponha as fatias de batatas no prato a gratinar, previamente revestido com margarina e com dentes de alho.

- Na taça do robot munida com a lâmina, deite 2 gemas de ovo, 20 cl de leite, 15 cl de natas, sal, pimenta e noz-de-moscada ralada. Misture durante 1 minuto.
- Deite esta mistura sobre as batatas. Espalhe o queijo *gruyère* ralado e algumas nozes de margarina.
- Coloque no forno Th. 7 durante 1h.

## COCKTAIL

### Batido de framboesa (2 pessoas)

- 1/2 litro de leite gordo, 150 g de framboesas, 1/2 de iogurte, 30 g de açúcar em pó.
- Na taça munida com a lâmina misturadora, deite todos os ingredientes, coloque o Spiral System e, de seguida, bloqueie a tampa.
- Misture durante 20 segundos.

## SOBREMESAS

### Bolo de iogurte (6/8 pessoas)

- 1 iogurte natural (serve de medida), 2 chávenas de açúcar em pó, 3 chávenas de farinha, 1/2 de chávenas de azeite, 3 ovos, 1 pacote de fermento.
- Deite todos os ingredientes na taça munida com a lâmina.
- Ponha o robot a funcionar durante 2 minutos. A massa tem de ficar bastante macia.
- Deite a massa para uma forma e coloque no forno a Th.6 durante 50 minutos.

### Bolo *Quatre-quarts* (4/6 pessoas)

- Na taça munida com a lâmina, coloque 150 g de farinha, 1/2 pacote de fermento, 150 g de açúcar, 150 g de margarina e 3 ovos.
- Ponha o robot a funcionar durante 1 minutos. Deite a massa para uma forma revestida de margarina e farinha.
- Deixe cozer no forno a Th.6 durante 55 minutos.

### *Chantilly* (6/8 pessoas)

- 25 cl de natas líquidas muito frias, 50 g de açúcar refinado.
- Na taça munida com o emulsionador, deite as natas e o açúcar refinado. Ponha o robot a funcionar durante 1 minuto.

### Claras em castelo

- Na taça munida com o emulsionador, deite entre 2 a 4 claras de ovo e 1 pitada de sal e, de seguida, bloqueie a tampa.
- Ponha o robot a funcionar até as claras ficarem em castelo. Certifique-se de que não enfia o calcador no tubo vertical de modo a que as claras de ovo não fiquem tapadas.

Vi ringraziamo per aver scelto un apparecchio della gamma **Moulinex** appositamente concepito per la preparazione di alimenti, per utilizzo domestico all'interno della vostra abitazione.

## Consigli di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte mancherà Moulinex da ogni responsabilità.
- Non lasciate l'apparecchio in funzione senza sorveglianza in presenza di bambini o portatori di handicap.
- Verificate che la tensione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.

### Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.

- Scollegate l'apparecchio dalla corrente in caso di non utilizzo, pulizia o interruzione di corrente.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso quest'ultimo non funzioni correttamente, risulti danneggiato o qualora il cavo d'alimentazione o la presa risultino danneggiati. Al fine di evitare ogni possibile pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire presso un Centro di Assistenza autorizzato Moulinex (vedere l'elenco nel libretto).
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un centro di assistenza Moulinex.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica in eventuali liquidi.
- Non lasciate pendere il cavo elettrico alla portata di mano dei bambini; inoltre questo non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, a una fonte di calore o a un angolo vivo (utilizzate l'apposito avvolgicavo!).
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio originali Moulinex, gli unici ad essere veramente adatti al vostro apparecchio.
- Prestate estrema attenzione alla manipolazione del coltello (C1) o delle lame, **particolarmente taglienti**. Estraele obbligatoriamente il coltello prima di svuotare il contenitore del proprio contenuto.
- Quando grattugiate e sminuzzate i vostri alimenti, utilizzate **sempre il pulsante (B1)** per orientarli nell'imboccatura, **mai** le dita o altri utensili. - Non toccate mai alcun pezzo in movimento.
- Non utilizzate il contenitore come recipiente (congelamento, cottura, sterilizzazione).

## Avviamento

- Estraele gli accessori dall'imballaggio e lavateli con acqua calda.
  - Appoggiate il blocco motore su una superficie piana, pulita e asciutta, e collegate l'apparecchio.
- ① Utilizzo dell'interruttore (non avviate il vostro apparecchio a vuoto):
- **Pulse (A3):** per un migliore controllo di determinate preparazioni.
  - **Funzionamento continuo (A3):** ruotate il pulsante sino a portarlo in posizione 1.
  - **Arresto:** per arrestare l'apparecchio, portate il pulsante in posizione 0.
  - **Sblocco del coperchio: premete (A4) quindi sbloccate il coperchio.**

## Consigli d'utilizzo

Il vostro Robot vi consente di preparare quantità di alimenti comprese tra 150 e 800 g – Capacità del contenitore: 1,5 litri.

- Posizionate il contenitore (B3) sulla base del robot.
  - **Montate l'accessorio desiderato.**
  - Mettete il coperchio (B2) in posizione e bloccatelo.
  - Avviate l'apparecchio.
- ② **IMPASTARE/AMALGAMARE/TRITARE**
- Inserite il coltello in metallo (C1) (togliete il proteggi-disco) sull'asse del contenitore.
  - Mettete gli ingredienti nel contenitore.
- Preparazioni**
- **Amalgamare**
  - Potete amalgamare fino a 800 g di pasta leggera (biscotti, quattro quarti) in un tempo compreso tra 1 min. e 30 e 2 min. e 20.
  - **Impastare**
  - Potete impastare fino a 600 g di pasta pesante (pasta frolla, brisée, per pane) in 30 secondi.
- Attenzione**
- Fermate l'apparecchio quando constatate la formazione della palla di pasta.
- **Tritare**
  - Potete tritare da 150 a 300 g di alimenti in un tempo compreso tra 15 e 20 secondi: prodotti solidi (formaggi, frutta secca), verdure dure (carote, sedano, ecc.), verdure tenere (cipolle, spinaci...), carni crude e cotte (disossate, snervate e tagliate a cubetti), pesce crudo o cotto. Evitate di tritare prodotti eccessivamente duri (ghiaccio, zucchero) o tali da richiedere una macinatura fine (grano, caffè).
- ③ **MISCELARE**
- Inserite il coltello in metallo (C1) sull'asse del contenitore.

- Posizionate lo Spiral System (**F1**) sul coltello.
- Quindi metteste gli ingredienti nel contenitore.

#### Preparazioni

- Potete preparare fino a 0,8 litri di passati, zuppe, bevande, impasto per crêpe, cialde.

#### Attenzione:

- Evitate di versare liquidi in ebollizione all'interno del contenitore.
- Tempo massimo d'utilizzo: 2 minuti.

#### ④. SBATTERE/EMULSIONARE/MONTARE

- **Abbassate** il trascinatore (**D1**) lungo l'asse centrale del robot.
- Posizionate il disco emulsionatore (**E1**) e ruotatelo sino a portarlo in posizione di blocco.
- Quindi metteste gli ingredienti nel contenitore.

#### Preparazioni

- Potete preparare da 1 a 4 albumi e fino a 0,2 litri di panna.

**Attenzione:** Non utilizzate mai l'emulsionatore (**E1**) per impastare paste pesanti o miscelare paste leggere.

Tempo massimo d'utilizzo: 4 minuti.

#### ⑤. GRATTUGIARE/TAGLIARE

- Fate scorrere la lama (C, H, A, E) nel disco porta-lama (**D2**).
- Inserite il tubo di trascinamento (**D1**) al centro del disco in modo tale che l'estremità attraversi il foro collocato al centro della lama.
- Ruotate il tubo (**D1**) di un quarto di giro per bloccarlo correttamente sul disco.
- Per procedere allo smontaggio, effettuate l'operazione inversa: procedete prima all'estrazione del tubo di trascinamento e quindi della lama.
- Posizionate il tutto sull'asse centrale del contenitore.
- Inserite gli alimenti nell'imboccatura e **guidateli attraverso quest'ultimo servendovi dell'apposito pulsante (B1), evitando di utilizzare le dita** o altri utensili.

#### Preparazioni

- . Lama C (Grattugiato spesso): carote, gruviera, sedano grattugiati...
- . Lama H (Tagliato grosso): patate per piatti gratinati, carote, cetrioli...
- . Lama A (Grattugiato fine): carote, gruviera, sedano grattugiati...(\*)
- . Lama E (Patatine fritte): patate da cucinare fritte... (\*)
- Potete preparare un massimo di 500 g di alimenti contemporaneamente (esclusi carne e salumi).

#### ⑥. SPREMIAGRUMI (\*)

- Posizionate il colino (**H1**) sul contenitore e ruotatelo in posizione di blocco.
- Abbassate il trascinatore (**H2**) lungo l'asse centrale.
- Posizionate il cono nel proprio alloggiamento sul colino.

- Tagliate gli agrumi a metà.
- Posizionate la metà dell'agrume sul cono e premete.

#### Preparazioni

- Potete realizzare fino a 0,8 litri di succo senza svuotare il contenitore.
- Sciacquate il colino (**H1**) ogni mezzo litro di succo ottenuto.

#### ⑦. CENTRIFUGARE FRUTTA E VERDURA (\*)

- Posizionate il cono filtrante (**I3**) nel porta-filtro (**I5**).
- Fissate l'apposita fascetta (**I4**) sul porta-filtro (**I5**). Quest'ultima mantiene il cono filtrante in posizione.
- Posizionate il porta-filtro montato (**I3+I4+I5**) sul trascinatore del contenitore.
- Mettete il coperchio (**I2**) in posizione e bloccatelo.
- Inserite gli alimenti nell'imboccatura.
- Pressate gli alimenti servendovi del pulsante (**I1**) - **non utilizzate in nessun caso le dita**.

#### Preparazione della frutta

- Lavate la frutta e tagliatela a pezzettini, se necessario.
- Denocciolate prugne, pesche, albicocche, ciliegie e togliete le foglie dal sedano.
- Sbucciate agrumi, meloni (togliete anche tutti i semi) e ananas.

#### Attenzione:

- Non utilizzate l'apparecchio se il porta-filtro della centrifuga è difettoso.
- Per risultati migliori, procedete per quantità di alimenti ridotte e pulite frequentemente il filtro.
- Non eccedete i 250 g di ingredienti.
- Tempo massimo d'utilizzo: 1 min. e 30.

(\*): a seconda dei modelli

### Pulizia

- Scollegate l'apparecchio dalla corrente, estraete e smontate gli accessori.
- Lavate, sciacquate e asciugate gli accessori (lavabili in lavastoviglie).
- Non utilizzate spugne abrasive o oggetti contenenti parti metalliche.
- Non immergete il blocco motore (**A1**) in acqua. Asciugatelo con un panno asciutto o leggermente umido.
- Nel caso in cui gli accessori siano rimasti macchiati dal colore degli alimenti (carote, arance...) strofinateli con un panno imbevuto d'olio alimentare e quindi procedete all'abituale pulizia.

- Prestate estrema attenzione alla manipolazione del coltello (C1) o delle lame H ed E; particolarmente taglienti.

## Cosa fare se il vostro apparecchio non funziona?

- Controllate prima di tutto il collegamento elettrico, quindi:
- che il contenitore (B3) sia correttamente posizionato, che il coperchio (B2) sia chiuso e bloccato, che gli accessori siano correttamente montati, che l'interruttore (A3) sia nella posizione corretta.

Il robot non potrà funzionare nel caso in cui queste istruzioni non siano rispettate.

**Avete seguito scrupolosamente tutte queste istruzioni e nonostante ciò il vostro apparecchio non funziona?** In tal caso rivolgetevi al vostro rivenditore o a un Centro di assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nel libretto Moulinex Service).

## Ricette

### PASTA (LASCIATE RIPOSARE 1 ORA AL FRESCO)

#### Pasta brisée (dosi per teglia da 28 cm)

- Versate nel contenitore provvisto di coltello 200 g di farina, 100 g di burro e un pizzico di sale.
- Azionate per 10 secondi il robot e quindi versate 5 cl d'acqua nell'imboccatura con il robot in funzione.
- Lasciate l'apparecchio in funzione fino a che la pasta forma una palla omogenea.

#### Pasta frolla (dosi per teglia da 28 cm)

- Versate nel contenitore provvisto di coltello 200 g di zucchero in polvere, 2 tuorli d'uovo e 100 g di burro sciolto.
- Lasciate il robot in funzione per 30 secondi, quindi versate 200 g di farina, un cucchiaino di vaniglia in polvere e un pizzico di sale. Lasciate agire fino alla formazione di una palla omogenea di pasta.

#### Pasta per pizza (dosi per una pizza)

- Versate nel contenitore provvisto di coltello 150 g di farina, 1/2 bustina di lievito per pane e un pizzico di sale.
- Lasciate in funzione per 10 secondi quindi versate 90 g di acqua tiepida e 2 cucchiaini d'olio d'oliva fino a quando la pasta forma una palla omogenea.

- Lasciate lievitare fino a che la pasta raddoppia il proprio volume (1 ora). Stendete e posate nello stampo in base all'utilizzo desiderato.

### Pasta per crêpe (per 16 crêpe sottili)

- Versate nel contenitore provvisto di coltello 2 uova, 1 cucchiaino d'olio, 15 g di zucchero, 1/2 litro di latte e 1 cucchiaino di fiori d'arancio o di alcool.
- Azionate il robot con lo Spiral System per 10 secondi, quindi versate la farina (200 g) e lasciate in funzione fino ad ottenere un preparato omogeneo.
- Lasciate riposare per 1 ora.

## SALSE

### Maionese

- Versate nel contenitore provvisto di emulsionatore 2 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe.
- Azionate il robot per 10 secondi. Versate lentamente 25 cl d'olio nell'imboccatura e lasciate funzionare il robot per circa 1 min. e mezzo.

### Tartara

- Nel contenitore provvisto di coltello, unite alla maionese 100 g di cetriolini e una cipollina tritati insieme, aromi (cerfoglio, erba cipollina, prezzemolo, dragoncello) e 2 cucchiaini di capperi, lasciando mescolare per 40 secondi.

### Salsa cocktail

- Nel contenitore provvisto di emulsionatore, aggiungete alla maionese un cucchiaino di salsa di pomodoro in tubetto, alcune gocce di salsa piccante e di salsa Worcestershire e lasciate funzionare il robot per 20 secondi.

## ZUPPA

### Vellutata di porri (4 persone)

- Mondate 150 g di porri e tagliateli a cubetti. Mettete i porri tagliati nel contenitore provvisto di coltello metallico, tritate per 20 secondi. Fate sciogliere 20 g di burro in una casseruola e aggiungete i porri tritati, mescolate, coprite e portate a cottura per 15 minuti.
- Mondate 150 g di patate. Tagliatele a dadi grossi e aggiungetele ai porri. Salate, pepate, aggiungete noce moscata, quindi versate 1/2 litro d'acqua e 10 cl di latte.
- Fate cuocere per 1/2 ora. Dopo la cottura, versate il tutto nel contenitore provvisto di coltello, quindi mescolate per 40 secondi con lo Spiral System.



## VERDURE

### Gratin di patate (per 4 persone)

- Grattugiate 70 g di groviera all'interno del robot provvisto del taglia-verdure e del disco (C). Conservate. Mondate 700 g di patate e tagliatele all'interno del contenitore del robot provvisto del taglia-verdure e del disco (H).
- Disponete le fette di patate nel piatto da gratin precedentemente imburato e frizionato con uno spicchio d'aglio.
- Versate nel contenitore del robot provvisto del coltello 2 tuorli d'uovo, 20 cl di latte, 15 cl di panna liquida, sale, pepe e noce moscata grattugiata. Mescolate per 1 minuto.
- Versate sulle patate. Cospargete con groviera grattugiata e noci di burro.
- Mettete in forno a 3/4 circa della potenza per circa 1 ora.

## COCKTAIL

### Milk-shake al lampone (2 persone)

- 1/2 litro di latte intero, 150 g di lamponi, 1/2 yogurt, 30 g di zucchero in polvere.
- Versate nel contenitore provvisto del coltello blender tutti gli ingredienti, posizionate lo Spiral System e quindi chiudete il coperchio.
- Mescolate per 20 secondi.

## DOLCI

### Dolce allo yogurt (6/8 persone)

- 1 vasetto di yogurt naturale (utilizzare come misurino), 2 vasetti di zucchero in polvere, 3 vasetti di farina, 1/2 vasetto d'olio, 3 uova, 1 bustina di lievito.
- Versate tutti gli ingredienti all'interno del contenitore provvisto di coltello.
- Azionate per 2 minuti. La pasta deve diventare omogenea.
- Versate la pasta in uno stampo per ciambelle e mettete in forno ad una temperatura media per 50 minuti.

### Quattro quarti (4/6 persone)

- Versate nel contenitore provvisto di coltello 150 g di farina, 1/2 bustina di lievito, 150 g di zucchero, 150 g di burro e 3 uova.
- Azionate per 2 minuti. Versate in uno stampo da torta imburato e infarinato.
- Fate cuocere in forno ad una temperatura media per 55 minuti.

### Panna chantilly (6/8 persone)

- 25 cl di panna liquida a bassa temperatura, 50 g di glassa di zucchero.

- Versate nel contenitore provvisto di emulsionatore la panna e lo zucchero glassato. Azionate per 1 minuto.

### Albumi montati

- Versate nel contenitore provvisto di accessorio emulsionatore 2-4 albumi d'uovo e 1 pizzico di sale, quindi chiudete il coperchio.
- Azionate fino ad ottenere un composto fermo. Non inserite il pressatore nell'imboccatura in modo che gli albumi possano godere della giusta aerazione.

Onnittelemme viisaasta **Moulinex**-laitteen valinnasta. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotona, sisätiloissa ruuanvalmistukseen käytettäväksi.

## Turvallisen käytön ohjeita

- Lue käyttöohje huolellisesti, ennen kuin ryhdyt ensimmäistä kertaa käyttämään laitetta: mikäli laitetta käytetään ohjeiden vastaisesti, Moulinex vapautuu kaikesta vastuusta.
- Pidä laite lasten ulottumattomissa. Lapset ja vajaakykyiset saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena.
- Tarkista, että omassa taloudessasi on sama jännite kuin laitteeseen merkitty jännite.

### Liitäntä väärään jännitteeseen kumoaa takuun.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta **aina** heti lopetettuasi laitteen käytön, puhdistaessasi sitä tai sähkökatkon aikana.
- Älä käytä laitetta, ellei se toimi moitteettomasti tai jos se on vioittunut, myös siinä tapauksessa, että liitosjohto tai pistorasia ovat vahingoittuneet. Välttääksesi mahdollisen vaaratilanteen anna valtuutetun Moulinex-huollon vaihtaa vioittuneet osat (katso listaa käyttöoppaasta).
- Kaikki huoltotoimenpiteet laitteen tavanomaista puhdistusta ja hoitoa lukuun ottamatta on jätettävä valtuutetun Moulinex-huollon tehtäväksi.
- Älä upota laitetta, liitosjohtoa tai pistotulppaa mihinkään nesteeseen.
- Älä jätä liitosjohtoa riippumaan lasten ulottuville, sijoita sitä laitteen kuumien osien läheisyyteen, lämmönlähteen lähelle tai terävälle reunalle. (Käytä johdoin rullainta).
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi ainoastaan alkuperäisiä laitteeseen suunniteltuja Moulinex lisä- ja varaosia.
- Käytä veistä **(C1)** tai teriä erittäin varovasti, **ne ovat hyvin terävät**. Veitsi on ehdottomasti otettava pois, ennen kuin tyhjennät kulhon.
- Kun valmistat raasteita, leikkaat viipaleita jne...., **käytä aina syöttöpaininta (B1)** työntäessäsi ruuanvalmistusaineiksia täyttöputkeen, älä käytä koskaan sormia tai muuta välinettä. Älä kosketa laitteen liikkuvia osia.
- Älä käytä kulhoa astiana (pakastimessa, keittäessä, sterilisoidessa).

## Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

- Ota varusteet esille pakkauksesta ja pese ne lämpimällä vedellä.
  - Aseta moottoriosia tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle alustalle ja työnnä pistoke pistorasiaan.
- ① Laitteen käynnistys käyttökytkimellä. (Älä käynnistä laitetta tyhjänä.)
- **Pulse (A3)** joidenkin toimintojen seurantaan.
  - **Jatkuva toiminto (A3)** käynnä käyttökytkin asentoon 1.
  - **Pysäyttämisen:** Pysäytä laite kääntämällä käyttökytkin asentoon 0.
  - **Kannen avaamisen lukituksesta :** paina **napia (A4) avaa kansi**.

## Käyttö

Yleiskoneellasi voit käsitellä eri aineksia korkeintaan 150 - 800 g - kulhon tilavuus: 1,5 litraa.

- Aseta kulho **(B3)** laitteen alustalle.
  - **Sijoita tarvitsemasi varuste paikoilleen.**
  - Aseta kansi **(B2)** paikoilleen ja lukitse se.
  - Käynnistä laite.
- ②. **TAIKINAN ALUSTAMINEN/SEKOITTAMINEN/ PALOITTELU**
- Sijoita metalliveitsi **(C1)** (poista veitsen suojus) kulhon akselille.
  - Pane ainekset kulhoon.
- Valmistus**
- **Sekoittaminen**
  - Voit sekoittaa 800 g löysää taikinaa (pikkuleivät, sokerikakku) käyttäen aikaa 1 min 30 s - 2 min 20 s.
  - **Taikinan alustaminen**
  - Voit sekoittaa korkeintaan 600 g paksua taikinaa (murotaikina, voitaikina, leipätaikina) käyttäen siihen 30 sekuntia.

### Huom!

Pysäytä laite heti, kun taikina on muotoutunut palloksi.

#### • Paloittelu

Voit paloittella 15 - 20 sekunnissa 150 - 300 g aineksia: kovia tuotteita (juustot, kuivatut hedelmät), kovia vihanneksia (porkkanat, \*selleri, jne.), pehmeitä vihanneksia (sipulit, pinaatti,...), kuutioiksi leikattua raakaa ja keitettyä lihaa (joista luut ja jänteet on poistettu), raakoja tai keitettyjä kaloja. Älä silppua liian yrittä silputa kovia aineksia (jää, sokeri) tai murskata hienoksi jauhettavia aineksia (vehnä, kahvi).

③. **SEKOITTAMINEN**

- Sijoita metalliveitsi **(C1)** kulhon akselille.

- Aseta spiraalivaruste (F1) veitselle.

- Pane sitten ainekset kulhoon.

#### Valmistus

- Voit valmistaa korkeintaan 0,8 litraa keittoa, soppaa, juomia, lettu- tai vohvelitaikinaa.

#### Huom!

- Älä kaada koskaan kulhoon kiehuva nestettä.

- Maksimikäyttöaika: 2 minuuttia.

#### 4. VATKAAMINEN/TEHOSEKOITTAMINEN/VAHDOTTAMINEN

- Laske kierrätin (D1) laitteen akselille.

- Sijoita tehosekoitinlevy (E1) paikoilleen ja käännä sitä kunnes se lukittuu.

#### Valmistus

- Voit vaahdottaa 1 - 4 munanvalkuaista ja jopa 0,2 litraa ranskankermaa.

**Huom!** Älä käytä tehosekoitinlevyä (E1) koskaan kovan taikinan alustamiseen tai löysän taikinan sekoittamiseen.

Maksimikäyttöaika : 4 minuuttia.

#### 5. RAASTEET/VIIPALOINTI

- Aseta terä (C, H, A, E) terän kannatinlevylle (D2).

- Aseta kierrätin (D1) levyn keskelle siten, että kärki painuu terän keskellä olevaan reikään.

- Käännä kierrätintä (D1) neljänneskiertos niin että se lukittuu levyyn.

- Kun haluat poistaa terän, toimi päinvastaisessa järjestyksessä: terän saa pois ainoastaan kun kierrätin on otettu pois.

- Aseta koko varuste kulhon keskiakselille.

- Sijoita ruuanvalmistusainekset täyttöputkeen ja ohjaa niitä syöttöpainimella (B1), älä tee sitä koskaan sormin tai muulla välineellä.

#### Valmistus

Terä C (Karkea raaste): porkkanat, tahkojuusto, selleri, muut raasteet...

Terä H (Paksut viipaleet): perunat perunalaatikoon, porkkanat, kurkut...

Terä A (Hienot raasteet): porkkanat, tahkojuusto, selleri, muut raasteet... (\*)

Terä E (Ranskanperunat): öljyssä keitettävät perunat, ... (\*)

- Valmista aineksia korkeintaan 500 g kerrallaan (ei lihaa eikä leikkeleitä).

#### 6. SITRUSHEDELMIEN PURISTAMINEN (\*)

- Aseta suodatinkori (H1) kulholle ja käännä sitä kunnes se lukittuu.

- Aseta kierrätin (H2) keskiakselille.

- Aseta kartio paikoilleen suodatinkoriin.

- Puolita sitrushedelmät.

- Aseta hedelmänpuolikas kartiolle ja paina.

#### Valmistus

- Saat korkeintaan 0,8 litraa mehua kerrallaan kulhoa tyhjentämättä.

- Huuhtelee suodatinkori (H1) aina kun mehua on kertynyt 0,5 litraa.

#### 7. HEDELMIEN JA VIHANNESTEN LINKOAMINEN (\*)

- Aseta suodatinnauha (I3) kannattimeen (I5).

- Kiinnitä reunus (I4) kannattimeen (I5), se pitää suodatinnauhan paikoillaan.

- Aseta näin koottu kannatin (I3+I4+I5) kulhon kierrättimeen.

- Sijoita ja lukitse kansi (I2) kulholle.

- Sijoita ainekset täyttöputkeen.

- Paina aineksia syöttöpainimella (I1) - älä tee sitä koskaan sormin tai muulla välineellä.

#### Hedelmien puhdistus

- Pese hedelmät ja leikkaa ne palasiksi tarvittaessa.

- Poista luumuista, persikoista, aprikooseista ja kirsikoista kivet ja selleristä lehdet.

- Kuori sitrushedelmät, melonit (poista myös siemenet) ja ananakset.

#### Huom!

- Älä käytä laitetta, jos lingon suodattimen kannatin on vioittunut.

- Saadaksesi parhaan tuloksen, toimi pienin kerta-annoksin ja puhdista suodatin usein.

- Älä käytä laitteessa enemmän kuin 250 g aineksia.

- Maksimikäyttöaika: 1min 30 s.

(\*): mallista riippuen

### Puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta, poista käytetyt varusteet ja irrota osat toisistaan.

- Pese ja kuivaa varusteet (ne voidaan pestä astianpesukoneessa).

- Älä käytä karkeapintaisia pesusieniä tai metalliosia sisältäviä puhdistimia.

- Älä upota koskaan moottoriosaa (A1) veteen. Pyyhi se kuivalla tai kevyesti kostutetulla pyyhkeellä.

- Jos varusteesi ovat värjäytyneet ruuanvalmistukseen käytetyistä aineksista (porkkanat, appelsiinit...) hankaa niitä ruokaöljyyn kostutetulla rievulla ja puhdista ne sitten tavalliseen tapaan.

- Käsittele veistä (C1) ja teriä H ja E erittäin varovasti ; ne ovat hyvin teräviä.

### Ellei laite toimi, mitä teet?

- Tarkista ensin, että pistoke on hyvin pistorasiassa:

- että kulho (B3) on oikein sijoitettu, että kansi (B2) on lukittu, että varusteet ovat kunnolla paikoillaan, että käyttökytkin (A3) on oikeassa asennossa.

Ellei näitä ohjeita ole noudatettu, laite ei voi toimia.

**Olet huolellisesti seurannut annettuja ohjeita, eikä laite kuitenkaan toimi? Ota tässä**

**tapauksessa yhteys laitteen myyjään tai Moulinex-huoltopisteeseen** (katso listaa Moulinex huolto-oppaasta).

## Ruokareseptejä

**TAIKINAT (ANNA TAIKINAN SEISTÄ TUNNIN AJAN VIILEÄSSÄ TILASSA )**

### Voitaikina (Vuoka 28 cm)

- Kun olet asettanut veitsen paikoilleen, kaada kulhoon 200 g jauhoja, 100 g voita ja hyppysellinen suolaa.
- Käytä laitetta 10 sekuntia ja kaada sitten 5 cl vettä syöttöputkesta laitteen toimiessa edelleen.
- Anna laitteen toimia niin kauan, että taikinasta muotoutuu kaunis pallo.

### Murotaikina (Vuoka 28 cm)

- Kun olet asettanut veitsen paikoilleen, kaada kulhoon 200 g hienoa sokeria, 2 munankeltuista ja 100 g sulatettua voita.
- Käytä laitetta 30 sekuntia ja lisää sitten 200 g jauhoja, teelusikallinen vaniljajauhetta ja hyppysellinen suolaa ja anna laitteen toimia, kunnes muotoutuu taikinapallo.

### Pizza-taikina (Yksi pizza)

- Kun olet asettanut veitsen paikoilleen, kaada kulhoon 150 g jauhoja, 1/2 pussillista hiivaa ja hyppysellinen suolaa.
- Käytä laitetta 10 sekuntia ja lisää sitten 90 g haaleata vettä ja 2 ruokalusikallista oliiviöljyä, kunnes taikinasta muotoutuu kaunis pallo.
- Anna taikinan nousta kaksinkertaiseksi (1 tunti). Kauli se sopivaan muotoon käyttötarkoituksen mukaan.

### Lettutaikina (16 ohutta lettua)

- Kun olet asettanut veitsen paikoilleen, kaada veitsellä varustettuun kulhoon 2 munaa, 1 ruokalusikallinen öljyä, 15 g sokeria, 1/2 litraa maitoa ja 1 ruokalusikallinen appelsiininkukkalikööriä tai alkoholia.
- Käytä laitetta spiraalivarusteella 10 sekuntia, kaada sitten jauhot (200 g) ja anna laitteen toimia, kunnes saat tasaisen seoksen.
- Anna seistä 1 tunti.

## KASTIKKEET

### Majoneesi

- Kun olet asettanut tehosekoittimen paikoilleen, kaada kulhoon 1 munankeltuainen, 1 ruokalusikallinen sinappia, 1 teelusikallinen etikkaa, suolaa ja pippuria.

- Käytä laitetta 10 sekuntia. Kaada vähitellen 25 cl öljyä syöttöputkesta antaen laitteen toimia 1 min 30 s..

### Tartaani

- Kun olet asettanut veitsen paikoilleen ja majoneesin kulhoon, silppua 100 g pieniä etikakkurkkuja, 1 pieni 1 saksilla hienoksi leikattu yrttikimppu (kirveliä, ruohosipulia, persiljaa, rakuunaruohoa) ja 2 ruokalusikallista kaprista 40 sekunnin ajan.

### Cocktail-kastike

- Kun olet asettanut tehosekoittimen paikoilleen, sekoita kulhossa olevaan majoneesiin ruokalusikallinen tomaattisosesta, muutama tippa punapippurikastiketta ja hieman Worcestershire-kastiketta 20 sekunnin ajan.

## KEITTO

### Purjosipulikeitto (4 hengelle)

- Puhdista 150 g purjosipuleita ja leikkaa ne palasiksi. Kun olet asettanut veitsen paikoilleen, aseta purjonpalat kulhoon, silppua 20 sekuntia. Sulata 20 g voita kattilassa ja lisää siihen silputut purjosipulit, sekoita ja peitä kattia kannella ja anna hautua 15 minuuttia.
- Kuori 150 g perunoita. Leikkaa ne suuriksi kuutioksi ja lisää ne purjosipuleihin. Lisää suola ja pippuri, muskottipähkinä, kaada sitten seokseen 1/2 litraa vettä ja 10 cl maitoa.
- Anna kiehua 1/2 tuntia. Kaada sen jälkeen koko seos veitsellä varustettuun kulhoon ja sekoita sitä 40 sekuntia spiraalivarusteella.

## VIHANNEKSET

### Perunalaatikko (4 hengelle)

- Raasta vihannesleikkurilla ja sektorilla (C) varustetussa kulhossa 70 g tahkojuustoa. Pane se syrjään. Kuori 700 g perunoita ja leikkaa ne vihannesleikkurilla ja sektorilla (H) varustetussa kulhossa.
- Sijoita perunat voilla voitelemaasi, valkosipulilla hierottuun uunivuokaan.
- Aseta 2 munankeltuista, 20 cl maitoa, 15 cl kermaa, suolaa, pippuria ja muskottiraastetta. Sekoita 1 minuutti.
- Kaada seos perunoille. Sirottele juustoraaste vuokaan ja lisää muutamia voinokareita.
- Kypsennä uunissa -termostaatti 7 - 1 tunti.

## COCKTAIL

### Vadelma-milk-shake (2 hengelle)

- 1/2 litra täysmaitoa, 150 g vadelmia, 1/2 jogurttia, 30 g hienoa sokeria.
- Pane kaikki ainekset sekoitinveitsellä varustettuun kulhoon, aseta spiraalivaruste paikoilleen ja lukitse kansi.
- Sekoita 20 sekuntia.

## JÄLKIRUUAT

### Jogurttikakku (6/8 hengelle)

- 1 jogurttipurkki (käytetään mittana), 2 purkillista hienoa sokeria, 3 purkillista jauhoja, 1/2 purkkia öljyä, 3 munaa, 1 hiivapussi.
- Kaada kaikki ainekset kulhoon, johon olet sijoittanut veitsen.
- Käytä laitetta 2 minuuttia. Taikinan on oltava tasaista.
- Kaada taikina vuokaan ja kypsennä uunissa -termostaatti 6 - 50 minuuttia.

### Sokerikakku (4/6 hengelle)

- Kun olet asettanut veitsen paikoilleen, kaada kulhoon 150 g jauhoja, 1/2 pussia hiivaa, 150 g sokeria, 150 g voita ja 3 munaa.
- Käytä laitetta 2 minuuttia. Kaada voideltuun ja korppujauholla käsiteltyyn kakkuvuokaan.
- Kypsennä uunissa -termostaatti 6 - 55 minuuttia.

### Kermavaahto (6/8 hengelle)

- 25 cl paksua kylmää ranskankermaa, 50 g tomusokeria.
- Kun olet asettanut tehosekoittimen paikoilleen, aseta kulhoon ranskankerma ja tomusokeri. Käytä laitetta 1 minuutti.

### Munanvalkuaisvaahto

- Kun olet asettanut tehosekoittimen paikoilleen, aseta kulhoon 2 - 4 munanvalkuaisista ja hyppysellinen suolaa ja lukitse kansi.
- Käytä laitetta, kunnes vaahto muuttuu kiinteäksi. Älä jätä syöttöpaininta täyttöputkeen, jotta valkuaiset saavat ilmaa.

