

A grey, pill-shaped button with the text "FR" in white, sans-serif font.

P 2 - 8

A grey, pill-shaped button with the text "EN" in white, sans-serif font.

P 9 - 14

A grey, pill-shaped button with the text "AR" in white, sans-serif font.

P 15 - 20

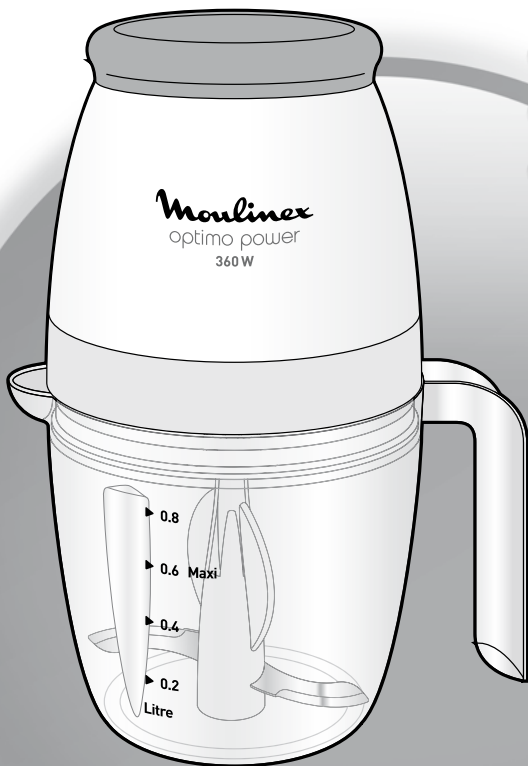
Moulinex[®]

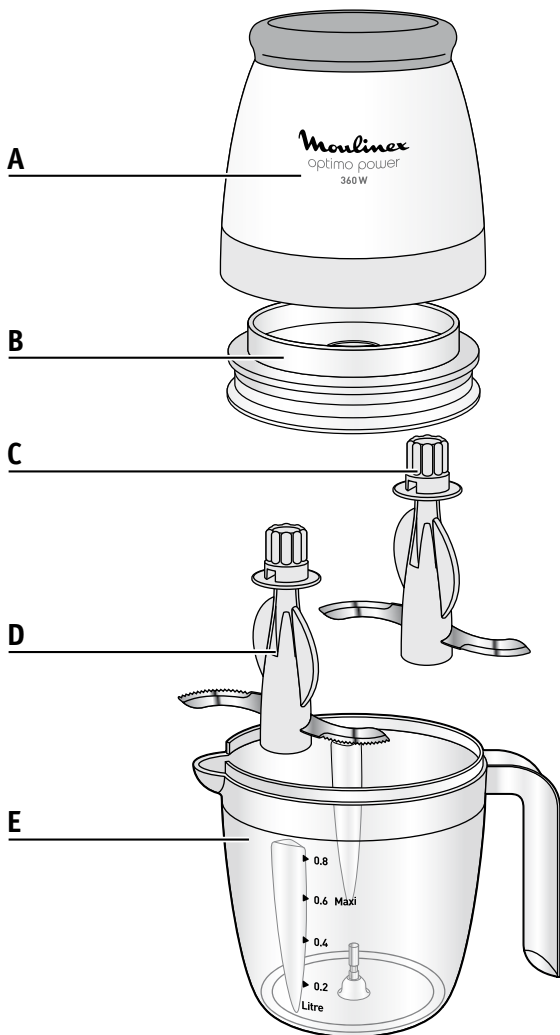
optimo power

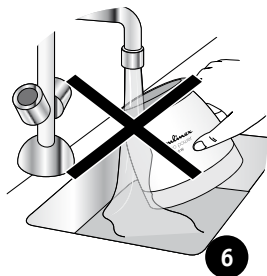
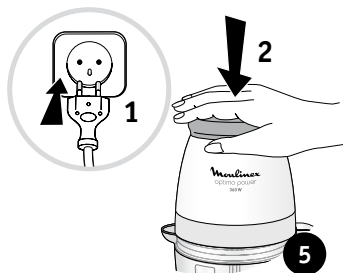
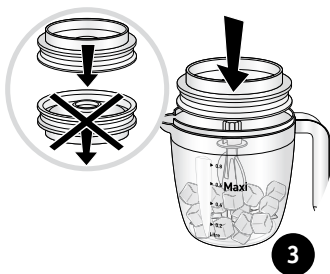
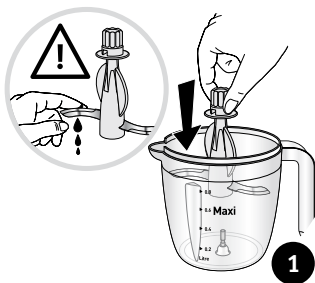
FR

EN

AR







Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

CONSIGNES DE SECURITE

- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles (par exemple couvercle de protection) ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation dès que vous cessez de l'utiliser, si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.
- Manipulez le couteau avec précaution, lorsque le contenant est vidé et lors du nettoyage car les lames sont très coupantes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes

dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Les pièces au contact des aliments se nettoient avec une éponge et de l'eau savonneuse ou au lave vaisselle, reportez vous au mode d'emploi pour le nettoyage complet et l'entretien de votre appareil.
- Pour les recettes, les réglages de vitesse et pour un usage de votre appareil sans danger, reportez-vous au mode d'emploi
- Cet appareil ne doit pas être utilisé plus de 40 secondes.
- Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le bol de cet appareil dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- A** Bloc moteur
B Coupelle d'étanchéité
C Couteau hachoir

- D** Couteau moloukhia (**selon modèle**)
E Bol

UTILISATION

1. Mise en place du couteau (**C ou D**) (**fig. 1**)
2. Versez les ingrédients (**fig. 2**). **Ne pas dépasser le niveau Maxi.**
3. Placez la coupelle (**B**) respectez le positionnement (**fig. 3**)
4. Posez le bloc moteur (**A**), appuyez pour la mise en marche (**fig. 4 & 5**)

Ne faites pas tourner l'appareil à vide.

Ne faites pas fonctionner l'appareil sans la coupelle.

Ingrédients	Couteau C	Couteau D	Quantité Maximum	Temps
Oignons coupés en 4	•		300 g	8 impulsions de 1 sec
Ail	•		200 g	6 impulsions de 1 sec
Echalotes	•		300 g	10 impulsions de 1 sec
Persil	•	•	30 g	10 impulsions de 1 sec
Menthe		•	30 g	8 impulsions de 1 sec
Moloukhia		•	75 g	3 fois 20 secondes (remuer avec une cuillère à chaque arrêt intermédiaire)
Amandes	•		150 g	15 sec
Gruyère en dés 2/2	•		100 g	12 sec
Biscottes	•		45 g	10 sec
Compote de fruits	•		500 g	15 sec
Viande crue en dés 2 x 2 cm	•		180 g	8 sec

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

Pour obtenir de bons résultats avec la viande, choisissez des morceaux sans parties nerveuses et enlever les fibres blanches, coupez-les en morceaux de 2 x 2 cm minimum et hacher ensuite pendant 8 secondes maximum.

Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau (**fig. 6**), un simple coup d'éponge humide suffit. Manipulez les couteaux avec précautions car les lames sont très coupantes. Ne laissez pas les couteaux tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.

Le bol, la coupelle d'étanchéité et les couteaux peuvent passer au lave-vaisselle (panier du haut).

RECETTES

Sauce Pesto

- 150 g de parmesan
- 5 branches de basilic frais
- 3 gousses d'ail
- 4 clous de girofle
- 15 cerneaux de noix
- 1/2 verre d'huile d'olive

Versez le basilic, les gousses d'ail et les clous de girofle dans le bol. Mixez finement. Versez le parmesan en petits morceaux ainsi que les cerneaux de noix dans le bol et hachez finement pendant 20s. Ajoutez l'huile d'olive et mixez pour avoir une pâte homogène.

Hummous

- 100 g de pois chiches secs
- 1 petite cuillère à café de sel
- 5 cl de tahini
- 5 cl de jus de citron
- 5 cl du jus de cuisson des pois chiches
- 1 gousse d'ail
- Pour décorer le plat : 1 filet d'huile d'olive, persil frais, paprika ou piment de Cayenne

Mettez les pois chiches à tremper dans un endroit frais une douzaine d'heures. Rincez-les puis mettez-les dans une cocotte et couvrez d'eau. Portez à ébullition et faites cuire à feu doux pendant 1 heure. Ajoutez le sel et poursuivez la cuisson environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Egouttez-les et réservez un peu de liquide de cuisson. Otez la peau des pois chiches.

Mixez les pois chiches avec les autres ingrédients dans le bol de votre mini-hachoir équipé du couteau hachoir **(C)** jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Ajustez le goût et la consistance si nécessaire.

Hachez le persil servant à la décoration dans le bol de votre mini-hachoir.

Moloukhia

- 7 gousses d'ail écrasées
- 10 g de beurre
- 10 g de coriandre séchée
- 150 g de Moloukhia fraîche
- 10 g d'oignons blancs
- Sel et poivre
- 150 g d'eau
- 1 bouillon cube au poulet

Faire bouillir 150g d'eau avec le bouillon cube au poulet.

Rincer les feuilles de Moloukhia, les égoutter et bien les sécher dans un linge.

Mettre les feuilles de Moloukhia dans le bol **(C)** de votre mini-hachoir équipé du couteau Moloukhia **(D)** et hacher-les.

Renouvelez la même opération avec la coriandre séchée.

Chauffez le bouillon dans une casserole profonde et portez-le à ébullition. Ajouter la Moloukhia hachée et réduisez la température. Vous pouvez ajouter du bouillon si la texture est trop épaisse.

Pendant ce temps, chauffez le beurre dans une petite poêle, ajouter la coriandre hachée, les gousses d'ail écrasées et remuez jusqu'à ce que le mélange blondisse.

Verser immédiatement ces ingrédients sur la Moloukhia dans la casserole. Ne pas mélanger. Eteindre le feu et couvrez à moitié la casserole pendant 2 min.

Mélangez la Moloukhia juste avant de servir. Servez dans un bol.

Falafel de fèves à l'Egyptienne

- 150 g de fèves lavées
- 25 g d'aneth + 25 g de poireau (partie verte)
- 25 g de coriandre fraîche
- 25 g de persil
- 10 g de coriandre séchée + 10g de grains de sésame.
- 7 gousses d'ail
- Sel + poivre blanc
- 100 g d'oignons blancs
- 300 g d'huile de tournesol.
- 20 g de persil haché

Faire tremper les fèves dans de l'eau pendant 10h et éplucher-les.

Mettre toutes les herbes (sauf le sésame, la coriandre séchée et l'huile de tournesol) dans le bol **(E)** de votre mini hachoir équipé du couteau hachoir **(C)** et mixer le tout. Si nécessaire, utiliser une cuillère pour décoller le mélange.

Ajouter les fèves et mixer les également.

Façonner des boulettes avec le mélange obtenu et roulez-les dans les graines de sésame et la coriandre séchée.

Faire frire dans un bain d'huile très chaude (190°) jusqu'à ce que les boulettes soient bien dorées.

Parsemer de persil et servir aussitôt.

Il est possible d'ajouter en accompagnement un œuf cru ou de la levure chimique (facultatif).

Purée de fèves Bisara

- 200 g de fèves lavées
- 25 g d'aneth haché

- 25 g de persil haché
- 25 g de coriandre fraîche hachée
- 100 g d'eau
- 100 g d'oignons en poudre
- 100 g d'huile de maïs
- Sel + poivre blanc

Faire tremper les fèves dans de l'eau pendant 10h et éplucher-les.

Faire cuire les fèves dans 100g d'eau.

Dès qu'elles sont cuites, ajouter le persil, l'aneth et la coriandre coupées au préalable en petits morceaux et laisser cuire sur feu moyen pendant 5 min.

Laisser refroidir et mettre ce mélange dans le bol **(E)** de votre mini hachoir équipé du couteau hachoir **(C)**.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée.

Servir la purée dans des bols.

Faire sauter les oignons blancs dans l'huile de maïs et servir comme accompagnement de la purée.

Soupe de légumes

- 70 g d'oignons blancs en petits cubes
- 10 g de céleri haché
- 10 g de poireau haché
- 80 g de carottes en cubes moyens
- 50 g de pommes de terre en cubes moyens
- 150 g de bouillon de poulet (réalisé avec un bouillon cube)
- 70 g de crème fraîche
- Sel et poivre
- 10 g d'huile de tournesol

Faire revenir les oignons dans l'huile sur feu doux.

Une fois que les oignons sont dorés, ajouter le céleri et le poireau hachés et remuer les ingrédients.

Ajouter les carottes et les pommes de terre et laisser revenir pendant 2 min.

Ajouter le bouillon de poulet et laisser cuire pendant 30 min à feu doux.

Laisser refroidir, puis mixer les ingrédients avec le bouillon dans le bol de votre mini-hachoir **(E)** équipé du couteau hachoir **(C)**.

Remettre la soupe sur le feu et ajouter le sel et le poivre .

Ajouter la crème après avoir servi la soupe.

Produit électrique et électronique en fin de vie :

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

**Participons à la protection de l'environnement !**

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

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use the appliance if it has been dropped and there is visible damage to it (e.g. the protection panel), or if it fails to function normally. In this case, it must be sent to an approved service centre.
- If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, an approved service centre or a similarly qualified person, to avoid danger.
- Always unplug the appliance as soon as you stop using it, if you leave it unattended or during assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance and do not use it as a toy.
- Please handle the knife with care when the container is empty and during cleaning, as the blades are very sharp.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or persons lacking in experience or knowledge, unless they are supervised or have been instructed about using the appliance by a person responsible for their security.
- Your appliance is for domestic culinary use only (for use inside the home only). It has not been designed to be used in the following circumstances, which are not covered by the warranty: in kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments, on farms, by

clients of hotels, motels and other residential environments and in guest rooms or similar accommodation.

- The parts in contact with food should be cleaned with a sponge and soapy water or in the dishwasher; please consult the instruction manual for the complete cleaning and maintenance of your appliance.
- Refer to the user manual for recipes, speed settings, and for safe usage.
- This appliance must not be used for more than 40 seconds.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl of this appliance as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

APPLIANCE DESCRIPTION

- A** Motor unit
B Seal
C Chopper blade

- D** Moloukhia blade (according to model)
E Bowl

USE

1. Fit the blade (**C** or **D**) (fig. 1)
2. Add the ingredients (fig. 2). **Not to exceed MAXI level.**
3. Fit the seal (**B**) positioned as shown in drawing (fig. 3)
4. Place the unit (**A**) on the worktop and press the start button (fig. 4 & 5).

Do not run the blender empty.

Do not operate the machine without the sealing cup.

Ingredients	Blade C	Blade D	Maximum quantity	Time
Onions cut into quarters	•		300 g	8 pulses of 1 sec
Garlic	•		200 g	6 pulses of 1 sec
Shallots	•		300 g	10 pulses of 1 sec
Parsley	•	•	30 g	10 pulses of 1 sec
Mint		•	30 g	8 pulses of 1 sec

Moloukhia		•	75 g	3 x 20 seconds (stir with a spoon at each intermediate stop)
Almonds	•		150 g	15 sec
Gruyere and other hard cheeses (2 cm)	•		100 g	12 sec
Rusks	•		45 g	10 sec
Fruit compote	•		500 g	15 sec
Raw meat in 2 x 2cm cubes	•		180 g	8 sec

Tips to obtain best results: work using pulses.

Some ingredients may stick on the inside of the bowl (onions), dislodge these pieces using a spatula then operate 2 or 3 times using the «pulse» function.

To get a good result with meat, choose meat without nerves and remove white fibers, cut it in pieces of 2x2 cm minimum and then chop it during 8s maximum.

The measuring graduations on the bowl take into account the volume occupied with the blade fitted and are provided for information only.

CLEANING THE APPLIANCE

Do not immerse the motor unit in water or put it under a tap (**fig. 6**). Just wipe with a damp cloth. Handle the blades with care, **they are extremely sharp.**

Do not leave the blade to soak with other washing up in the sink.

You can wash the bowl, the blade and disc in the dishwasher (top basket).

Over time the strong coloured natural juices from foods such as carrots and beetroot may stain the bowl. This is normal. It may be cleaned by soaking the bowl in a mild solution of bleach straight after use (do not use abrasive cleaning agents) then rinse thoroughly and dry using a soft cloth.

RECIPES

Pesto Sauce

- 150 g Parmesan cheese
- 5 sprigs of fresh basil
- 3 cloves of garlic
- 4 cloves
- 15 walnut kernels
- 5 cl glass of olive oil

Pour the basil, the garlic cloves and cloves into the bowl. Blend finely.

Add the Parmesan cheese in small lumps along with the walnut kernels and chop finely for about 20 seconds. Add the olive oil and blend a few seconds to obtain an even paste.

Hummous

- 100 g dried chickpeas
- 1 small tsp salt
- 50 ml tahini
- 50 ml lemon juice
- 50 ml chick pea cooking liquid
- 1 garlic clove
- To decorate the plate: Trickle of olive oil, fresh parsley, paprika or Cayenne pepper.

Soak the chick peas in water in a cool place for around 12 hours. Rinse then place in a pan and cover with water.

Bring to the boil and cook on a low heat for 1 hour. Add the salt and continue to cook for approximately 30 minutes, until tender. Drain. Set aside a small amount of cooking liquid. Remove the skin from the chick peas.

Mix the chick peas with the other ingredients in the bowl of your chopper equipped with the chopper blade **(C)** to obtain a thick cream.

Adjust seasoning and consistency where required.

Chop the parsley for the decoration in the bowl of your chopper.

Moloukhia

- 7 cloves of garlic, crushed
- 10 g butter
- 10 g coriander, dried
- 150 g fresh Moloukhia
- 10 g white onions
- Salt and pepper
- 150 g water
- 1 stock cube (chicken)

Boil water with the stock cube.

Rinse Moloukhia leaves, drain and dry. Put the dried leaves into the bowl **(C)** of your chopper using the Moloukhia blade **(D)** and chop them.

Do the same with dried coriander.

Heat the chicken broth in a deep pan and bring to boil over high heat. Add the chopped Moloukhia and reduce heat. You can add more broth if texture is too thick.

While Moloukhia is boiling, heat butter in a small skillet, add the chopped coriander, the crushed cloves of garlic and stir until golden brown. Immediately pour

components of skillet onto Moloukhia. Do not stir. Take off heat and half cover pan for 2 min.

Stir Moloukhia just before serving. Serve in a bowl.

Falafel Egyptian style (broad beans)

- 150 g washed broad beans
- 25 g dill + 25 g leek (green part)
- 25 g fresh coriander
- 25 g parsley
- 10g dried coriander + 10g sesame seeds
- 7 cloves of garlic
- Salt + white pepper
- 100 g white onions powder
- 300 g sunflower oil
- 20 g chopped parsley

Soak the broad beans in water for 10h before peeling them.

All vegetables have to be cut into small pieces.

Put all the herbs into the bowl **(E)** using the chopper blade **(C)** and mix.

If necessary, use a spoon to stir the herbs.

Add broad beans and mix them.

Shape balls with the mixture and roll them in sesame seeds and dried coriander.

Fry in hot oil (190°) until the balls are golden brown.

Sprinkle with parsley and serve immediately.

It is possible to add a raw egg or baking powder (optional).

Bisara mashed broad beans

- 200 g washed broad beans
- 25 g chopped dill
- 25 g chopped parsley
- 25 g chopped coriander
- 100 g water
- 100 g white onions powder
- 100 g corn oil
- Salt and white pepper

Soak the broad beans in water for 10h and peel them.

Boil the broad beans in 100g water.

Cut the herbs in small pieces, add them and heat them for 5 minutes.

Let cool and pour the mixture into the bowl **(E)** using the chopper blade **(C)**.

Mix until you get pureed broad beans.

Serve the preparation in bowls.

Fry onions into corn oil and serve with the pureed broad beans.

Vegetable soup

- 70 g white onions in small cubes
- 10 g of chopped celery
- 10 g of chopped leek
- 80 g carrots in medium size cubes
- 50 g potatoes in medium size cubes
- 150 g chicken broth (realized with 1 stock cube)
- 70 g fresh cream
- Salt & pepper
- 10 g sunflower oil

Fry onions in oil at low heat.

When onions are golden brown, add celery and leek and stir the ingredients.

Add carrots and potatoes and cook for 2 min.

Add the chicken broth and cook for 30 min at low heat.

Let the soup cool, then mix into the chopper bowl **(E)** using the chopper blade **(C)**.

Heat again the soup and add salt and pepper.

Add fresh cream after you serve the soup.

RECYCLING

End-of-life electrical and electronic products:

Your appliance is designed to operate for many years. However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point provided by your local authority (or to a recycling centre if applicable).



Environmental protection first!

- ① Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.
- ➞ Take it to a collection point for processing.

مُنْتَجَ الإلكتروني أو كهربائي مُنتَهِي الصلاحية:
صُمِّمَ هذا المنتج الذي لديك ليعمل سنين عديدة.
ولكن في اليوم الذي تقرر فيه الإستغناء عنه واستبداله ، فلا ترميه في سلة المهملات، ولكن اودعه في المركز المختص بإعادة التصنيع في مدينتك (أو سلّمه لمركز تجميع المهملات حيث يمكنك ذلك).

حماية البيئة أولاً !

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



تُقلى بالزيت الحار (١٩٠ درجة مئوية) الى تصبح الكُرات ذهبية اللون.
تُرش بالقدونس و تُقدم فوراً.
يمكن إضافة البيض النيء أو الباكينج باودر (إختياري).

بصارة الفول المسحوق

- ٢٠٠ جرام من الفول المغسول
- ٢٥ جرام من الشبت المفروم
- ٢٥ جرام بقدونس مفروم
- ٢٥ جرام كزبرة مفرومة
- ١٠٠ جرام ماء
- ١٠٠ جرام من مسحوق البصل الأبيض
- ١٠٠ جرام من زيت الذرة
- ملح وفلفل ابيض

يُنقع الفول في الماء لمدة ١٠ ساعات ثم يُقشّر
يُغلى الفول في ١٠٠ جرام من الماء
تُقطع الأعشاب الى قطع صغيرة، وتُضاف وتُسَخَّن لمدة ٥ دقائق.
يُترك المزيج ليبرد، ثم يوضع في الوعاء (E)، ويُفرم باستعمال شفرة المفرمة (C).
يُمزج الى أن يصبح الفول بيوريه .
يُقدم التحضير في الأطباق،
يُقلى البصل في زيت الذرة ، ويُقدم مع بيوريه الفول

شوربة الخضار

- ٧٠ جرام بصل ابيض مُقطع الى مكعبات صغيرة
- ١٠ جرام من الكرفس المفروم
- ١٠ جرام كراث مفروم
- ٨٠ جرام مكعبات جزر من الحجم المتوسط
- ٥٠ جرام مكعبات بطاطس من الحجم المتوسط
- ١٥٠ جرام من مرقة الدجاج (ما يعادل مكعب واحد)
- ٧٠ جرام كريمه طازجة
- ملح وفلفل

تُقلى البصلة على نار هادئة
عندما تصبح البصلة ذهبية اللون، يُضاف الكراث والكرفس وتُحرك مع المكونات.
يُضاف الجزر والبطاطس وتُطهى لمدة دقيقتان.
تُضاف مرقة الدجاج لمدة ٣٠ دقيقة على نار خفيفة.
تُترك الشوربة لتبرد، ثم تُمزج في وعاء المفرمة (E)، باستعمال شفرة المفرمة (C).
تُسَخَّن الشوربة ثانية ويُضاف الملح والفلفل.
يُضاف فريش كريم بعد تقديم الشوربة.

يُخلط الحَمَص مع بقية المكونات في وعاء المفرمة المزودة بشفرة الغرم (C) للحصول على معجون كثيف. تُضبط التتبيلة والإتساق حيث يتطلب ذلك. يُغرم البقدونس في المفرمة من أجل تزيين الطبق.

الملوخية

- ٧ فصوص ثوم مهروسة
- ١٠ جرام زبدة
- ١٠ جرام كزبرة، مُجففة
- ١٥٠ ملوخية طازجة
- ١٠ جرام بصل أبيض
- ملح وفلفل
- ١٥٠ جرام ماء
- ١ مَكْعَب مرقة الدجاج

يُغلى الماء بمَكْعَب مرقة الدجاج تُفسل أوراق الملوخية، تُصفى وتُجفف. توضع أوراق الملوخية المُجففة في وعاء المفرمة (C) باستعمال شفرة الملوخية (D) وتُغرم.

يُعمل بالبقدونس كما عُمِل بالملوخية. تُسخّن مرقة الملوخية في حلة عميقة على نار عالية إلى أن تغلي. تُضاف أوراق الملوخية وتُخفف النار. يمكنك إضافة المزيد من المرقّة إذا كان المزيج كثيفاً. أثناء غلي الملوخية، تُسخّن الزبدة في مقلاة صغيرة، تُضاف إليها الكزبرة المفرومة، والثوم المسحوق وتُقلّب لتصبح ذهبية اللون. وفوراً تُسكب محتويات المقلاة على الملوخية. لا تُحركها. اطفئ النار تحتها، واغلق الحلة جزئياً لمدة دقيقتان. تُحرك الملوخية قبل التقديم. وتُقدم في وعاء.

الفلفل على الطريقة المصرية

- ١٥٠ جرام من الفول المغسول
- ٢٥ جرام شبت + ٢٥ جرام من الكرّاث (الجزء الأبيض)
- ٢٥ جرام كزبرة طازجة
- ٢٥ جرام بقودنس
- ١٠ جرام كزبرة مُجففة + ١٠ جرام من بذور السمسم
- ٧ فصوص ثوم
- ملح + فلفل أبيض
- ١٠٠ جرام من مسحوق البصل الأبيض
- ٣٠٠ جرام زيت دَوّار الشمس
- ٢٠ جرام بقودنس مفروم

يُنقع الفول بالماء لمدة ١٠ ساعات قبل تقشيريه. يجب أن تُقطع جميع المكونات إلى قطع صغيرة. توضع جميع الأعشاب في الوعاء (E) باستعمال شفرة المفرمة (C) وتُمزج. تُستعمل الملعقة لتحريك الأعشاب إذا لزم الأمر. يُضاف الفول ويُمزج تُشكل كرات صغيرة من المزيج وتُغلف ببذور السمسم والكزبرة الجافة.

نصائح للحصول على أفضل النتائج : التشغيل بالنبضات (التشغيل المتقطع) لتلتصق بعض المكونات على جوانب الوعاء (البصل)، اكشط البصل الملتصق باستعمال المعلقة، ثم تابع التشغيل مرتين أو ثلاث مرات مُستخدمًا وظيفة التشغيل المتقطع. للحصول على نتائج جيدة في اللحمية، اختر قطع اللحمية الخالية من العروق، وازل عنها الألياف البيضاء. قَطِّع اللحمية الى قطع بحجم ٢ × ٢ سنتم بالحد الأدنى، ثم افرمها خلال ٨ ثوان بالحد الأقصى. تُحسب المقاييس المتدرجة على الوعاء من ضمنها الحجم الذي تحتله الشفرة المركبة، كمعلومات فقط.

تنظيف الجهاز

لا تغمر وحدة المُحرك بالماء ولا تُعرضها للماء الجاري (شكل 6) . تُمسح فقط بواسطة قطعة قماش رطبة. يُرجى التعامل مع الشفرات بكل حرص وعناية لأنها حادة جداً. لا تترك الشفرة منقوعة مع بقية الأواني المعدة للتنظيف في المغسلة. يمكنك غسل الوعاء، الشفرة والأسطوانة في جلاية الصحون (في السلة العلوية). مع الوقت، فإن ألوان العصائر الطبيعية والقوية، من مُختلف أنواع المكونات مثل الجزر و الشمندر، قد تُلطِّخ الوعاء. هذا شيء طبيعي. ويمكن تنظيف الوعاء بواسطة نغعه في محلول مُخفف من مادة التبييض مباشرة بعد الإستعمال (لا تستعمل مواد التنظيف الكاشطة) ثم يُغسل غسلاً جيداً ويُجفف بقطعة قماش ناعمة.

الوصفات

صلصة بيستو

- ١٥٠ جرام جبنة برميزان
 - ٥ أغصان من الريحان الطازج
 - ٣ فصوص ثوم
 - ٤ قرنفل
 - ١٥ حبة جوز
 - ٥ سنتلتر /كوب من زيت الزيتون
- يوضع الريحان، الثوم، القرنفل في الوعاء. تُخلط جميعها لتصبح ناعمة. تُضاف جبنة برميزان كقطع صغيرة الى جانب الجوز، وتُفْرَم فرماً ناعماً لمدة ٢٠ ثانية تقريباً. يُضاف زيت الزيتون وتُخلط لبضع ثوان لكي نحصل على معجون مُتجانس.

الحمص

- ١٠٠ جرام من الحمص المُجفف
- ملعقة ملح صغيرة
- ٥٠ مللتر طحينية
- ٥٠ مللتر من عصير الليمون الحامض
- ٥٠ مللتر من سائل طهي الحمص
- فص ثوم واحد
- لتزيين الطبق : رشّة من زيت الزيتون ، بقدونس طازج، فلفل أحمر أو فلفل حريف.

يُنقع الحمص المُجفف بالماء في مكان بارد لمدة ١٢ ساعة. يُغسل ثم يوضع في حلة ويُغلى بالماء. يُغلى الحمص، ثم يُترك على نار هادئة لمدة ساعة واحدة. يُضاف الملح، ويتابع الطهي لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً الى أن يستوي تماماً. يُصفى. ويُحتفظ بقليل من سائل الحمص جانباً. تُزال القشرة عن حبوب الحمص.

D شفرة الملوخية (حسب الموديل)
E وعاء

A وحدة المحرك
B حلقة مانعة للتسرب
C شفرة الفرغ

الإستعمال

- 1 - ركب الشفرة (C أو D) (شكل 1)
- 2 - أضف المكونات (شكل 2) . لا تتخطى مستوى الحد الأقصى .
- 3 - ركب حلقة منع التسرب (B) كما يوضح الرسم (شكل 3)
- 4 - ضع وحدة المحرك (A) على القمة، واضغط على مفتاح التشغيل (شكل 4 و 5)
لا تشغل الخلاط عندما يكون فارغاً
لا تشغل الجهاز بدون وجود الوعاء الحماية.

المدة	الكمية بالحد الأقصى	الشفرة	الشفرة	المكونات
٨ نبضات تشغيل متقطع ١ ثانية	٣٠٠ جرام		•	بصل مُقطع الى أرباع
٦ نبضات تشغيل متقطع ١ ثانية	٢٠٠ جرام		•	ثوم
١٠ نبضات تشغيل متقطع ١ ثانية	٣٠٠ جرام		•	كُرَات
١٠ نبضات تشغيل متقطع ١ ثانية	٣٠ جرام	•	•	بقدونس
٨ نبضات تشغيل متقطع ١ ثانية	٣٠ جرام	•		نعناع
٣ × ٢٠ ثانية (تُحرك بالملعقة في وسط كل توقف)	٧٥ جرام	•		ملوخية
١٥ ثانية	١٥٠ جرام		•	لوز
١٢ ثانية	١٠٠ جرام		•	جبنه جريير وأجبان أخرى صلبة (٢ سنتم)
١٠ ثوان	٤٥ جرام		•	بقسماط
١٥ ثانية	٥٠٠ جرام		•	كمبوت الفواكه
٨ ثوان	١٨٠ جرام		•	لحمة نيئة مُكعبات ٢ × ٢ سنتم

إرشادات من أجل السلامة

- يُرجى التوقف عن استعمال الجهاز في حال سقط أرضاً أو إذا لوحظ فيه عطلاً ظاهراً (على سبيل المثال: لوحة الحماية)، أو إذا فشل في تأدية وظائفه بكفاءة، في هذه الحالة، يُرجى عرض الجهاز على مركز خدمة مُعتمد.
- إذا أُصيب السلك الكهربائي التابع للجهاز بالتلف، يجب استبداله بواسطة الشركة المُصنّعة، أو بمركز الخدمة المُعتمد لديها، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل تجنباً للأخطار.
- يُرجى فصل الجهاز عن التيار الكهربائي دائماً بمجرد الإنتهاء من استعماله. أو إذا تُرك بدون مراقبة أو أثناء التركيب، أو الفك أو التنظيف.
- لا يُسمح للأطفال باستعمال هذا الجهاز. يُرجى الحفاظ على الجهاز والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن مُتناول الأطفال.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز، ولا يتخذون منه لعبة في ايديهم.
- يُرجى التعامل مع السكين بكل حرص و عناية عندما يكون الوعاء فارغاً، وعند التنظيف، حيث أن نصل السكين حاد جداً.
- لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج من أجل سلامتهم.
- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. (للاستعمال داخل المنزل بالتحديد). ولم يُصمم للإستعمال في الأماكن والأحوال التالية، التي لا تُغطيها الضمانة: أماكن الطهي المخصصة لطاخم الموظفين في المحلات و المكاتب، والأماكن المهنية الأخرى، المزارع، الاستعمالات من قبل عملاء الفنادق و النزلاء و أماكن الإقامة الأخرى، وفي غرف النوم واماكن تناول الفطور.
- يجب أن تُنظف أجزاء المنتج التي لها اتصال مباشر بالطعام بالإسفنجية والماء والصابون، أو في جلاية الصحن : يُرجى التحقق من دليل الإستعمال من ناحية التنظيف والصيانة لهذا المنتج.
- يُرجى مراجعة دليل المُستخدم لوصفات الطهي، سرعة الضبط، و الإستعمال الآمن.
- يجب أن لا يُشغل هذا الجهاز لأكثر من ٤٠ ثانية بشكل متواصل.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294
ARGENTINA	0800-122-2732	ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	DANMARK DENMARK	44 663 155
AUSTRALIA	02 97487944	EESTI ESTONIA	668 1286
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622
البحرين BAHRAIN	17716666	SUOMI FINLAND	09 622 94 20
BANGLADESH	8921937	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	香港 HONG KONG	8130 8998
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	INDONESIA	+62 21 5793 6881!
CANADA	1-800-418-3325	ITALIA ITALY	199207354
CHILE	12300 209207	日本 JAPAN	0570 077 772
COLOMBIA	01 8000 520022	الأردن JORDAN	5665505
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	قطر QATAR	4448-5555
한국어 KOREA	1588-1588	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003

			
الكويت KUWAIT	24831000	ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84
LATVJA LATVIA	6 616 3403	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30
لبنان LEBANON	4414727	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	SINGAPORE	6550 8900
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224
MALAYSIA	603 7802 3000	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
MEXICO	(01800) 112 8325	SOUTH AFRICA	0100202222
MOLDOVA	(22) 929249	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	SRI LANKA	115400400
NEW ZEALAND	0800 700 711	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
NORGE NORWAY	815 09 567	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
سلطنة عمان OMAN	24703471	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
PERU	441 4455	TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
PORTUGAL	808 284 735	VIETNAM	08 38645830
Україна UKRAINE	044 300 13 04	VENEZUELA	0800-7268724
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	اليمن YEMEN	1264096
U.S.A.	800-395-8325		

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satin alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Чыданыш орн / วันซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خري /

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referența produsului / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm / Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Кодικός προϊόντος / Уηηη / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصور

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

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Чыданыш һәм / 零售商的蓋印 / 販売店印/販売店印/소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو

