

FR

p. 1 - 9

EN

p. 10 - 17

AR

p. 18 - 22

FA

p. 23 - 27

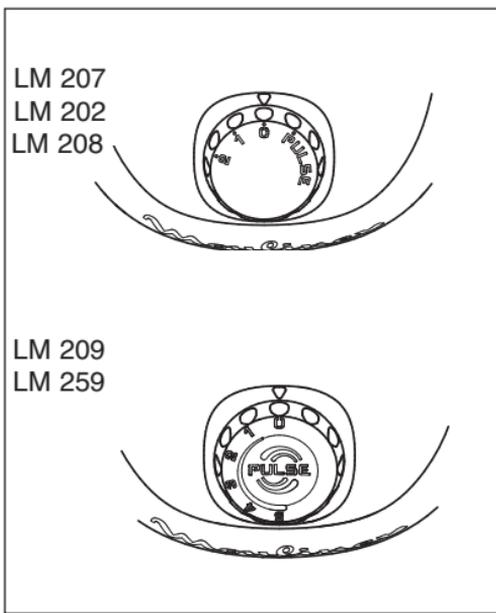
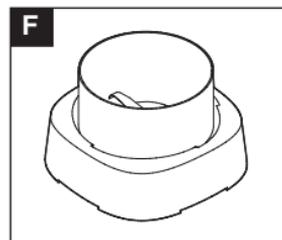
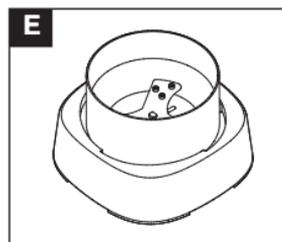
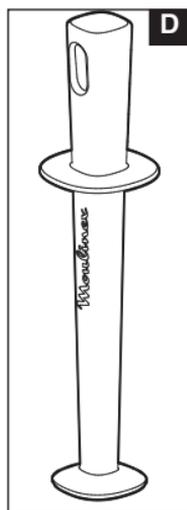
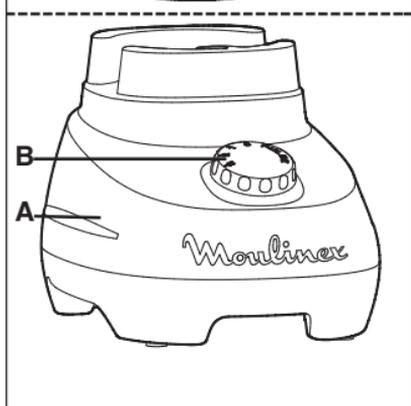
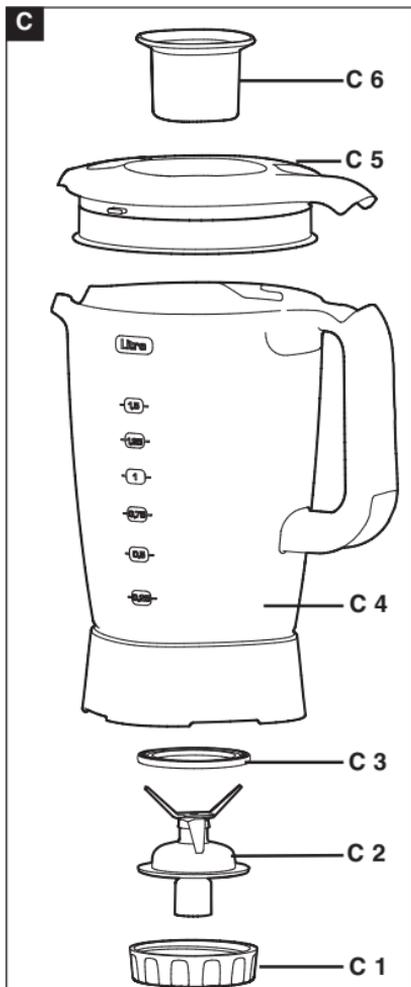


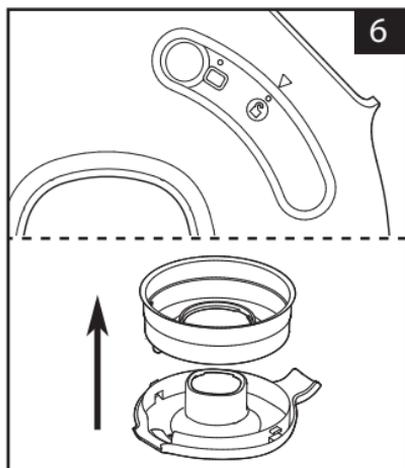
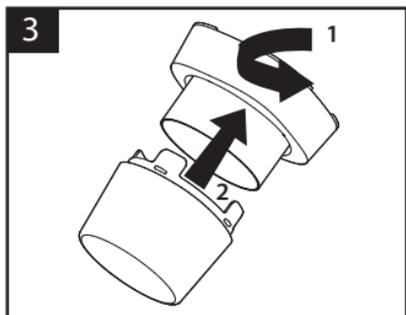
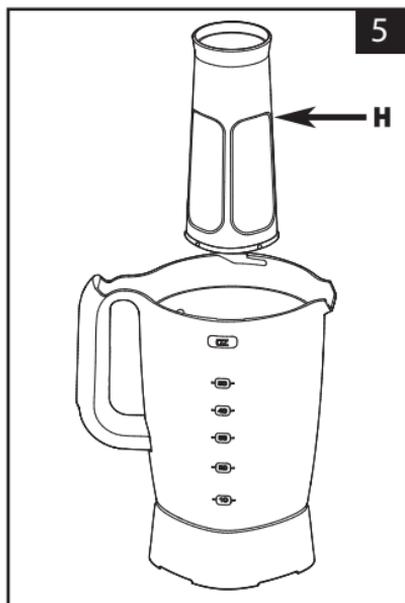
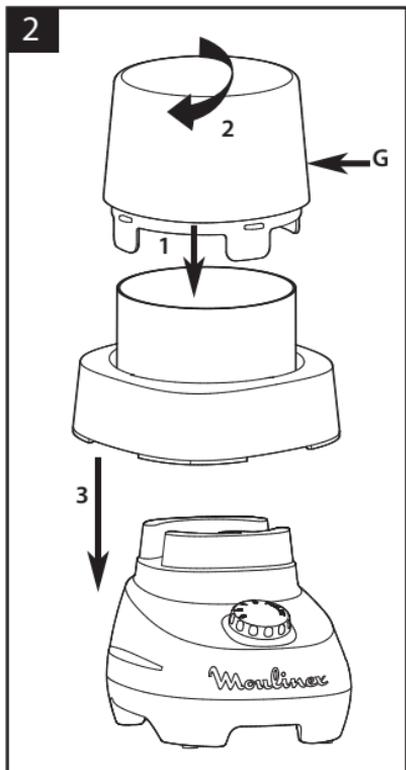
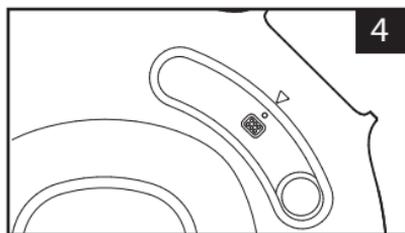
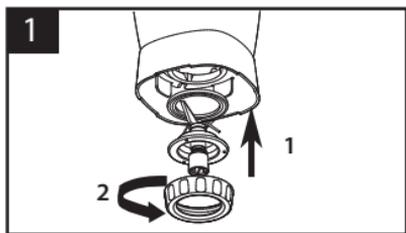
FR

EN

AR

FA





DESCRIPTION

- A** Corps du blender
- B** Sélecteur de vitesse
- C** Ensemble bol mixeur :
 - c1** Ecrou de verrouillage
 - c2** Porte-lames
 - c3** Joint d'étanchéité
 - c4** Bol mixeur gradué
 - c5** Couvercle
 - c6** Bouchon doseur

Accessoires selon modèles :

- D** Pilon
- E** Râpe
- F** Moulin à épices
- G** Couvercle des accessoires
- H** Filtre

FR

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le: une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000m.
- La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation commerciale, inappropriée, ou non respect de la notice.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (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.
- N'utilisez jamais cet appareil pour mélanger ou mixer d'autres éléments que des ingrédients alimentaires.
- N'utilisez jamais le bol mixeur sans ingrédient ou avec des ingrédients solides uniquement.
- Versez toujours les ingrédients liquides en premier dans le bol mixeur avant d'ajouter les ingrédients solides.
- Ne pas utiliser le bol mixeur ou les accessoires (selon modèle) comme récipients (congélation, cuisson, stérilisation).
- Afin d'éviter tout débordement, ne pas dépasser le niveau maximum du bol lorsque celui-ci est indiqué.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...).
- Ne jamais utiliser le pilon (D) sans le couvercle sinon il touche les lames.
- Les lames du couteau du bol mixeur et des accessoires (selon modèle) sont très coupantes: manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser lors du versage, du montage/démontage des lames sur le bol (selon modèle) ou les accessoires (selon modèle) et lors du nettoyage.
- Ne placez jamais vos doigts ou tout autre objet non prévu à cet effet dans le bol mixeur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'enlevez jamais le couvercle et/ou le bol mixeur

- avant l'arrêt complet de l'appareil.
- Utilisez toujours le bol mixeur avec son couvercle.
 - Utilisez votre blender sur une surface plane, propre et sèche.
 - Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
 - Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif ou rangé dans le bol au contact des lames.
 - Ne pas mettre en contact le câble d'alimentation avec les parties mobiles (lames) lors du fonctionnement.
 - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
 - Ne laissez pas pendre les cheveux longs, écharpes, cravates etc. au dessus de l'appareil ou des accessoires en fonctionnement.
 - Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
 - Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
 - Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
 - Ne versez pas de liquide bouillant (supérieur à 80°C/176°F) dans le bol ou les accessoires (selon modèle).

- 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 par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (utilisation non couverte par la garantie) telles que:
 - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage initial et régulier des parties en contact avec les

aliments, et pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT

- Avec tous les accessoires sauf la rape : cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- 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'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- L'accessoire rape (selon modèle) peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

CONSEILS PRATIQUES

- **Pulse** : cette vitesse instantanée vous permet d'affiner le degré de mixage et d'homogénéisation de vos recettes.
- Cette vitesse instantanée est obtenue par mouvements successifs du sélecteur **(B)** sur la position "pulse" (LM202, LM207, LM208). Pour les modèles LM209 et LM259 appuyez sur le bouton situé au centre du sélecteur **(B)**.
- Pour un mélange plus homogène introduisez d'abord les ingrédients liquides et faites fonctionner le blender un court instant avant d'introduire les ingrédients solides.

MISE EN SERVICE

- Avant une première utilisation, nettoyez le bol mixeur et les accessoires à l'eau chaude savonneuse.
- **Remarque importante** : Mettre le bouton **(B)** sur « 0 » avant de placer le bol mixeur ou les accessoires sur le corps du blender.
- Le blender démarre uniquement si l'accessoire est bien positionné sur son corps.
- **Ne faites pas fonctionner le blender si le couvercle n'est pas en place.**

1. BOL MIXEUR (C)

- **Positionnez le joint d'étanchéité (c3)** sur le porte lames **(c2)** et vissez l'ensemble dans le fond de bol avec l'écrou **(c1)** (Fig1).
- Introduisez les aliments à mixer dans le bol sans dépasser le niveau maximal indiqué :
 - * **1.5 L pour les mélanges épais**
 - * **1.25 L pour les préparations liquides**
- Placez le couvercle **(c5 + c6)** sur le bol mixer et verrouillez-le .
- Posez le bol mixeur **(C)** sur le corps du blender **(A)**; 4 positions sont possibles.
- Branchez l'appareil et mettez en marche en tournant le sélecteur de vitesses **(B)** sur la position désirée.
 - * vitesses basses : pour démarrer les préparations liquides.
 - * vitesses hautes : pour homogénéiser les préparations.
- Pour arrêter le blender, ramenez le sélecteur de vitesses **(B)** sur la position «0».
- Ne pas utiliser le blender avec son bol mixeur pendant plus de 3 minutes en vitesse maximum.
- Vous pouvez verser vos préparations liquides sans enlever le couvercle grâce à la position de filtrage du couvercle **(Fig 4)**.

2. ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

- **Le pilon (D)** permet d'homogénéiser et de tasser vos préparations (les plus épaisses notamment) dans le bol mixeur.
- Pour cela, introduisez le pilon par l'ouverture du bouchon doseur **(c6)**.
- Tournez le sélecteur de vitesses **(B)** sur la position désirée et poussez les aliments sur les lames à l'aide du pilon.
- **La râpe (E)** réduit en poudre la noix de muscade, la noix de coco préalablement coupées en dés, en 30 secondes maximum, les fromages durs (ex: 60 g parmesan...).
- **Le moulin à épices (F)** peut moulin des épices (ex : coriandre...).
- Ces accessoires sont équipés d'un couvercle **(G)** de sécurité qui interdit l'accès aux lames en mouvement.
- Introduisez les ingrédients dans le bol **(E ou F)**. Verrouillez le couvercle **(G)** sur le bol de l'accessoire puis posez l'ensemble sur le corps du blender **(A)** **(Fig 2)**.

- Branchez le blender et tournez le sélecteur de vitesses (**B**) sur la position désirée ou donnez quelques impulsions sur la fonction «pulse».
- Tenir le couvercle (**G**) pendant le fonctionnement.
- Pour arrêter le blender, ramenez le sélecteur de vitesses (**B**) sur la position "0".
- Retournez l'ensemble de l'accessoire sur le plan de travail avant de déverrouiller le couvercle de l'accessoire (**E-F**) (**Fig 3**).
- Vous pouvez alors récupérer la préparation directement dans le couvercle qui sert de récipient.
- **Le filtre (H)** permet de préparer du lait de soja, des sauces plus onctueuses, des jus de fruits ou des cocktails en éliminant de votre préparation les pépins et les peaux qui resteront dans le filtre.
- Positionnez le filtre dans le bol mixeur (**C**) en vous assurant de placer les fentes du filtre sur les nervures intérieures du bol (**Fig 5**) puis mettez en place le couvercle (**c5**).
- Introduisez les aliments ou liquides dans le filtre par l'ouverture du bouchon doseur (**c6**). Remplacez le bouchon doseur et tournez le sélecteur de vitesses (**B**) sur la position désirée ou donnez quelques impulsions sur la position «pulse».
- Veillez à verser votre préparation en maintenant le couvercle verrouillé sur le bol mixer et sélectionnez la position de filtrage du couvercle (**fig 4**)

Recettes	Quantités	Temps de fonctionnement	Accessoire
Abricots, fruits secs	100 g	8 s en vitesse max	F
Noisettes décortiquées	40 g	par impulsions	F
Parmesan	60 g	30 s en vitesse max	E
Noix de muscade	2 ou 3	30 s en vitesse max	E
Noix de coco	60 g	30 s en vitesse max	E
Coriandre	60 g	60 s en vitesse max	F

NETTOYAGE

- **Manipulez les lames avec précaution, elles peuvent vous blesser.**
- Débranchez le blender .
- Enlevez le bol et rincez-le sous l'eau courante ainsi que son couvercle.
- Lavez les accessoires à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez le corps du blender (**A**) avec un chiffon humide. Séchez soigneusement.
- **Ne le mettez jamais dans l'eau ni sous l'eau courante.**
- Pour faciliter l'entretien du bol (**c4**) déverrouillez le porte lames (**c2**) et retirez son joint d'étanchéité (**c3**) avant de nettoyer l'ensemble.
- Pour un nettoyage plus efficace du couvercle verseur (**c5**), vous pouvez désolidariser les deux éléments qui le composent en tournant le couvercle sur la position  (**Fig 6**).
- Le bol mixer et les accessoires vont au lave-vaisselle.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS QUE FAIRE

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le produit ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise de même voltage.
	Le bol ou l'accessoire n'est pas correctement positionné sur le corps du blender.	Vérifiez que le bol ou les accessoires sont bien en appui sur le bloc moteur.
Vibrations excessives.	Le produit n'est pas posé sur une surface plane.	Placez le produit sur une surface plane.
	Le bol ou l'accessoire n'est pas correctement posé sur le corps de l'appareil.	Vérifiez le bon positionnement du bol ou de l'accessoire.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
	Le couvercle n'est pas bien positionné.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol mixer.
	Les trous du couvercle sont positionnés en face du bec verseur .	Placez le couvercle verseur sur la position fermée .
Le couteau ne tourne pas facilement.	Morceaux d'aliments trop grands ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'aliments. Ajoutez du liquide.
Fuite par le bas du bol.	Le joint n'est pas bien positionné, l'écrou de verrouillage est mal vissé.	Repositionner le joint et visser fermement l'écrou.

Votre blender ne fonctionne toujours pas ?

Adressez vous à un centre de service agréé (voir liste avec livret service).

Vous pouvez personnaliser votre blender et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre agréé les kits suivants : Kit râpe, Kit moulin à épices, kit bol supplémentaire.

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

RECETTES

Cocktail de fruits

4 oranges, 2 mangues, 1 kiwi, 1/2 citron, 8 glaçons.

Pelez les mangues et le kiwi. Dénoyautez les mangues.

Mettez-les dans le bol mixer avec le jus des oranges et du citron.

Faites fonctionner pendant 10 s.

Ajoutez les glaçons et faites fonctionner l'appareil pendant 30 s.

Servez très frais.

Pâte à gaufres

3 œufs, 1/4 l de lait, 250 g de farine, 150 g de sucre, 1 paquet de levure de boulanger, 125 g de beurre.

Mettez tous les ingrédients dans le blender sauf la farine qui est ajoutée par le trou du bouchon doseur du couvercle pendant le fonctionnement. Mixez pendant 2 minutes.

Pâte à crêpes

3 œufs, 3/4 l de lait, 300 g de farine, 75 g de beurre.

Mettez tous les ingrédients dans le blender sauf la farine qui est ajoutée pendant le fonctionnement par le trou du bouchon doseur du couvercle.

Mixez pendant 2 minutes.

Houmous

600 g de pois chiches cuits, 3/4 d'un verre de jus de citron, 6 gousses d'ail, quelques brins de persil, 6 cuillères à soupe d'huile, 8 cl d'eau. Quelques pincées de piment rouge en poudre. Sel, poivre.

Mettez la moitié des pois chiches et tous les autres ingrédients (excepté le persil) dans le blender et mixez 10 s, ajoutez ensuite le reste des pois chiches par le trou du bouchon doseur du couvercle et mixez encore 30 secondes. Décorez avec le persil.

Guacamole

2 avocats bien mûrs, 1 tomate épluchée et épépinée, 1 petit oignon, 3 cuillères à soupe de coriandre fraîche, 2 petits piments, 5 cl d'eau et 3 cuillères à soupe de jus de citron. Sel, poivre.

Retirez les noyaux et épluchez les avocats. Mettez la moitié des avocats avec tous les autres ingrédients dans le blender et mixez 20 secondes, ensuite ajoutez le reste des avocats par le trou du bouchon doseur et mixez encore 30 secondes.

DESCRIPTION

- A** Motor unit
B Speed selector
C Blender jug assembly :
c1 Locking nut
c2 Blade holder
c3 Seal
c4 Graduated blender jug
c5 Lid
c6 Measuring cap

- Accessories according to models :**
D Pusher
E Grater
F Spice mill
G Accessories lid
H Filter

EN

The accessories contained in the model you have bought are represented on the label located on the top of the packaging.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using your appliance for the first time, carefully read these instructions for use and retain them for future reference: the manufacturer shall not accept liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- Make sure that the voltage that your appliance uses matches that of your electrical supply system. Any error in connection will negate the guarantee.
- This product has been designed for indoor and domestic use only, and at an altitude below 2000m. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Always disconnect the appliance from the mains power supply when it is unattended and before assembling, dismantling or cleaning it.
- Remember: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.

- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this case, contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- All maintenance other than cleaning and everyday upkeep by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not use this appliance to blend or mix non-food items.
- Never use the blender jug without ingredients or with solid ingredients only.
- Always pour the liquid ingredients into the blender jug first, before adding the solid ingredients
- Do not use the jug or bowls (according to model) as containers for freezing, cooking or sterilization.
- In order to prevent overflow, do not fill the bowl or jug over the maximum level (if indicated).
- Do not touch any moving parts (blades, etc.).
- Blades are very sharp: to prevent injuries, handle them with care when emptying the blender jug, the bowls (according to model), cleaning, assembling and dismantling the blender jug (according to model) and the accessories (according to model).
- Never place your fingers or any other object not intended for this function in the blender jug when the appliance is running.
- Never remove the lid or the blender jug before the appliance has come to a complete stop.
- Always use the blender jug with the lid.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant, clean and dry worktop.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.

- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- Do not leave the power cord close to or in contact with the hot parts of the appliance, near a source of heat or a sharp angle or inside the blender jug in contact with the blades.
- Never use the pusher (D) without the lid, otherwise it will touch the blades.
- Keep moving parts (blades) away from the cord during use.
- Never pull the power cord to disconnect the appliance.
- Do not allow long hair, scarves, ties etc. to hang over the appliance or attachment when either is in use.
- Do not use the appliance if the power cord or plug have been damaged. To avoid all danger, have them replaced by an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- For your safety, only use spare parts and accessories that are approved for your appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance as it produces a lot steam.
- Do not pour boiling liquids (over 80°C/176°F) in the bowl or jug (according to model).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Switch off the appliance and unplug it from the electrical power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Refer to the instructions to obtain the appropriate operating time and speed settings for each accessory.
- Refer to the instructions for correct fitting and assembly of your accessories.
- Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance.

EUROPEAN MARKETS ONLY

- With all accessories except grater: this appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the appliance safely and understand the dangers.
- The grater (according to model) can be used by

children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

PRACTICAL ADVICE

- Pulse: this instantaneous speed means you can refine the degree of mixing and evenness of blending of your recipes.
- This instantaneous speed is obtained by successive movements of the selector **(B)** to the "Pulse" position (LM 202, LM 207, LM 208).
- For models LM 209 and LM 259, press the button located in the centre of the selector **(B)**.
- For a more even mix, first introduce the liquid ingredients and run the blender for a moment before introducing the solid ingredients.

USING YOUR APPLIANCE

- Before first use, clean the blender jug and accessories with hot soapy water.
- **Important note:** Set the speed selector **(B)** to "0" before attaching the blender jug or accessories on the body of the blender.
- The blender will only start up if the accessory is correctly positioned on its body.
- Do not run the blender if the lid is not fitted.

1. BLENDER JUG (C)

- Position the seal **(c3)** on the knife holder **(c2)** and screw the assembly into the bottom of the jug using the nut **(c1)** (Fig. 1).
- Introduce the food to be mixed into the jug without exceeding the maximum level indicated:
 - 1.5 litres for thick mixes,
 - 1.25 litres for liquid preparations.
- Place the lid **(c5 + c6)** on the blender jug and lock it.
- Place the blender jug **(C)** on the body of the blender **(A)**; there are 4 possible positions.
- Plug in the appliance and start by setting the speed selector **(B)** to the desired position.
- Connect the appliance and start by setting the speed selector **(B)** to the desired position.
- Low speed: to start liquid preparations
- High speed: to homogenise preparations.
- To stop the blender, return the speed selector **(B)** to position "0".
- Do not use the blender with its blender jug more than 3 minutes in maxi speed.
- You can pour your liquid preparations without removing the lid thanks to the lid filtering position (Fig. 4).

2. ACCESSORIES (according to model)

- You can use the pusher **(D)** to even and tamp down your preparations (especially the thickest in the blender jug).
- To do so, introduce the pusher through the opening of the measuring cap **(c6)**.
- Never use the pusher **(D)** without the lid, otherwise it will touch the blades.
- Turn the speed selector **(B)** to the desired position and use the pusher to push the food onto the blades.
- Use the mill **(E)** to chop garlic, fines herbes, parsley, rusks for breadcrumbs and prepare mixes for baby, meat (eg 100 g of brisket in 4 seconds).
- Use the grater **(F)** to powder coconut (first cut into cubes) in 30 seconds maximum, and also hard cheese (e.g. 60 g of Parmesan).
- Use the spice mill **(G)** to mill spices (e.g. coriander).
- These accessories are equipped with a safety lid **(H)** preventing access to moving blades.
- Introduce the ingredients into the jug **(E or F)**. Lock the lid **(G)** onto the jug of the accessory then place the assembly on the body of the blender **(A)** **(Fig. 2)**.
- Plug in the blender and turn the speed selector **(B)** to the desired position or give a few pulses using the “pulse” function. Hold the lid **(G)** while in operation.
- To stop the blender, bring the speed selector **(B)** back to position “0”.
- Turn the accessory assembly over on the working surface before unlocking the accessory lid **(E-F)** **(Fig. 3)**.
- You can then hold the preparation in the lid which serves as a container.
- You can use the filter **(H)** to prepare soya milk, smoother sauces, fruit juices or cocktails removing pips and skins that will stay in the filter.
- Position the filter in the blender jug **(C)** making certain that the filter slots are on the inner ribs of the jug **(Fig. 5)** then fit the lid **(c5)**.
- Introduce the food or liquids into the filter through the opening of the measuring cap **(c6)**. Replace the measuring cap and turn the speed selector **(B)** to the desired position or give a few pulses on the “pulse” position.
- Make certain to pour your preparation holding the lid locked on the blender jug and select the lid filtering position **(Fig. 4)**.

Recipes	Quantities	Operating times	Accessory
Apricots, dried fruits	100 g	8 s max speed	F
Skinned hazelnuts	40 g	By pulses	F
Parmesan	60 g	30 s max speed	E
Nutmeg	2 or 3	30 s max speed	E
Coconut	60 g	30 s max speed	E
Coriander	60 g	60 s max speed	F

CLEANING

- Handle blades with great care as they are extremely sharp and can cause injury.
- Unplug the blender.
- Remove the jug and rinse it with its lid under running water.
- Wash the accessories in hot water with a few drops of washing up liquid added or in the dishwasher.
- Clean the body of the blender (A) with a moist cloth. Dry carefully.
- Never put it in water or under running water.
- To facilitate maintenance of the jug (c4), unlock the blade holder (c2) and remove its seal (c3) before cleaning the assembly.
- To clean the pouring lid (c5) more effectively, you can separate its two component parts by turning the lid to position  (Fig. 6).
- You can wash the blender jug and accessories in the dishwasher.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Product does not work.	The plug is not connected.	Plug in the appliance to a socket with the same voltage.
	The jug or accessory is not fitted correctly on the body of the blender.	Check that the jug or accessories are resting correctly on the motor unit.
Excessive vibration.	The product is not placed on a flat surface.	Place the product on a flat surface.
	The jug or accessory is not correctly fitted to the body of the appliance.	Check for correct positioning of the jug or accessory.
Leak from lid.	Too great a volume of ingredients.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	Holes of the lid are positioned opposite the pouring spout.	The lid is not correctly positioned. Set the pouring lid to the closed position.
	The lid is not correctly positioned.	Lock the lid onto the blender jug correctly.
Blade does not turn easily.	Pieces of food too big or too hard.	Reduce size of pieces of food or quantity. Add liquid.
Leak from bottom of jug.	Seal is not positioned or locking nut is not screwed in correctly.	Re-position the seal and screw the nut in firmly.

You can customise your blender and purchase the following kits from an authorised service centre:

Fines herbes kit, Grater kit, Spice mill kit, Filter kit, Additional jug kit.

ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT AT END OF SERVICE LIFE



Environmental protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

RECIPES

Fruit cocktail

4 oranges, 2 mangoes, 1 kiwi, 1/2 lemon, 8 ice cubes.

Peel the mangoes and the kiwi.

Remove stones from mangoes. Put them in the blender jug with the orange and lemon juice. Run for 10 seconds. Add ice cubes and run for a further 30 seconds.

Serve chilled.

Waffle mix

3 eggs, 1/4 litre milk, 250 g flour, 150 g sugar, 1 packet of baker's yeast, 125 g butter.

Put all the ingredients into the blender except the flour that is added through the measuring cap hole with the blender running. Mix for 2 minutes.

Pancake mix

3 eggs, 3/4 litre milk, 300 g flour, 75 g butter.

Put all the ingredients into the blender except the flour that is added through the measuring cap hole with the blender running. Mix for 2 minutes.

Hummus

600 g of cooked chick peas, 3/4 of a glass of lemon juice, 6 cloves of garlic, a few sprigs of parsley, 6 tablespoons of oil, 80ml cl water, a few pinches of powdered chillies, salt and pepper.

Put half the chick peas and all the other ingredients (except the parsley) into the blender and mix for 10 seconds. Then add the remainder of the chick peas through the measuring cap hole and mix again for 30 seconds. Decorate with parsley.

Guacamole

2 well ripened avocado pears, 1 peeled tomato with pips removed, 1 small onion, 3 tablespoons of fresh coriander, 2 small chillies, 50ml cl water and 3 tablespoons of lemon juice, salt and pepper.

Remove the stones from the avocado pears and peel them. Put half the avocado pears with all the other ingredients into the blender and mix for 20 seconds. Then add the remainder of the avocado pears through the measuring cap hole and mix for a further 30 seconds.

ويُخلط لمدة ٣٠ ثانية. عند التقديم يجمع الطبق بأوراق البقدونس.

الجواكامول:

2 أفوكاتو ناضجتان، حبة طماطم نظيفة منزوعة البذور، بصلة صغيرة، 5 ملاعق ماء، 3 ملاعق كزبرة طازجة، 2 فلفل حار، 5 سنتيلتر ماء، 3 ملاعق عصير الليمون، ملح وبهار.

تُنزع نواة ثمرة الأفوكاتو ثم اغسل الثمرة، ضع نصف الثمرات وباقي المكونات في الخلاط وتخلط لمدة 20 ثانية ثم تصفّ باقى الثمرات من خلال الفتحة العلوية للغطاء وتخلط لمدة 30 ثانية.

المشكلة	الأسباب	الحلول
وجود تسرب من خلال الغطاء	كمية المحتويات زائدة.	خفف كمية المحتويات.
	الغطاء غير محكم الغلق.	احكم غلق الغطاء على وعاء الخلط.
	سدادة الفتحة العلوية للغطاء موضوعة بطريقة مقلوبة.	ضع السدادة على الوجه الصحيح.
الفسرة لا تلف بسهولة	أجزاء الطعام كثيرة أو صلبة.	خفف كمية الطعام أو انقص حجمها، ضع قليلا من السوائل.
وجود تسرب أسفل وعاء الخلط	حلقة منع التسرب غير موضوعة بطريقة صحيحة أو صامولة الربط غير مربوطة جيدا.	أعد وضع حلقة منع التسرب واربط الصامولة بطريقة صحيحة.

ماذا تفعل في حال استمرار العطل بالخلط ؟

يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد (انظر قائمة مراكز خدمة **مولينكس** بالكتيب المرافق). يمكنك تزويد الخلط خاصتك بالأطقم التالية من أحد مراكز مولينكس المعتمدة: طقم مطحنة الأعشاب الناعمة - طقم المبشرة - طقم مطحنة التوابل - طقم الفلتر - الوعاء الإضافي.

تنظيف الجهاز

حماية البيئة أولاً!



① يحتوي جهازك على العديد من المواد القيّمة التي يمكن إعادة تصنيعها.
② أودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات للتعامل معه بطريقة آمنة.

الوصفات

كوكتيل الفاكهة:

4 حبات برتقال، 2 مانجو، 1 كيوي، 1/2 ليمونة، 8 مكعبات ثلج. 3 بيضات، 3/4 كوب لبن، 300 جرام طحين، 75 جرام زبدة.

توضع كل المكونات في الخلاط عدا الدقيق الذي يضاف بعد ذلك من خلال الفتحة العلوية للغطاء أثناء التشغيل ثم يُخلط لمدة دقيقتين.

يقشر المانجو والكيوي، وتترز نواة المانجو ثم توضع في وعاء الخلط مع عصير البرتقال والليمون، يشغل الخلاط لمدة 10 ثوان مع اضافة مكعبات ثلج ثم يُترك الجهاز يعمل لمدة 30 ثانية. يمكنك بعد ذلك تقديم عصير كوكتيل طازج.

الحمص:

600 جرام حمص مسلووق، 3/4 كوب عصير الليمون، عدد 6 فصوص ثوم، بعض أوراق البقدونس، 6 ملاعق زيت، 8 ملاعق ماء، قليل من الشطة الحمراء الناعمة، ملح وفلفل.

فطيرة بالعسل:

3 بيضات، 1/2 كوب لبن، 250 جرام طحين، 150 جرام سكر، علبه خميرة صغيرة، 125 جرام زبدة.

توضع نصف كمية الحمص وكل المكونات الأخرى في الخلاط عدا البقدونس وتخلط لمدة 10 ثوان ثم يضاف باقي الحمص من خلال الفتحة العلوية للغطاء أثناء التشغيل ثم يُخلط لمدة دقيقتين.

توضع كل المكونات في الخلاط عدا الدقيق الذي يضاف بعد ذلك من خلال الفتحة العلوية للغطاء أثناء التشغيل ثم يُخلط لمدة دقيقتين.

اختيار السرعة (B) أو بتحديد عدد النبضات المرغوبة في وضعية التشغيل المتقطع (pulse).
 • يمكنك سكب الخليط الناتج مع بقاء الغطاء مركب على وعاء الخلط وذلك بوضع الغطاء في وضعية التصفية (شكل 4).

العلامة	مدة التشغيل	الكميات	الوصفة
F	8 قران بالسرعة القصوى	100 جرام	مسلط، مركب سميكة
F	تقطع متقطع	40 جرام	تقطع مقشور
F	30 ثانية بالسرعة القصوى	60 جرام	جوزة بريوان
F	30 ثانية بالسرعة القصوى	2 3	جوزة الطيب
F	30 ثانية بالسرعة القصوى	60 جرام	جوز الهند
F	60 ثانية بالسرعة القصوى	60 جرام	كزبرة

• اقلب ملحقات الجهاز المركبة على مسطح التشغيل قبل فك غطاء الملحقات (E - F) (شكل 3).
 • تستطيع حينئذ الحصول على الخليط مباشرة في الغطاء الذي يستخدم كحاوية.
 • يمكنك استخدام الفلتر (H)، لإعداد حليب الصويا، صلصة خفيفة، عصائر الفواكهة أو الكوكيتيل بعد إزالة البذور أو القشور التي تحتجز بواسطة الفلتر.
 • ضع الفلتر في وعاء الخلط (C). وتأكد بأن الفتحات الموجودة بالفلتر تتداخل مع النتوءات الداخلية لوعاء الخلط بإحكام (شكل 5) ثم ركب الغطاء (C5).
 • ضع السوائل والعناصر المراد خلطها في الفلتر من خلال الفتحة العلوية للغطاء ثم قم بتغطية تلك الفتحة باستخدام سدادة الغطاء العلوية (C6) شغل الخلاط بتحديد السرعة المرغوبة بواسطة مفتاح

تنظيف الجهاز

• لا تغمر الخلاط مطلقاً في الماء.
 • لكي تسهل عملية تنظيف وعاء الخلط (c4) فك حامل الشفرات (c2) وكذلك الحلقة المطاطية المانعة للتسرب الماء (c3) قبل تنظيفهم جميعاً.
 • يتكون الغطاء (c5) من جزئين، قم بفكهما كما هو مبين  بشكل (6) وذلك لتنظيف أكثر فعالية للغطاء.
 • يمكن غسل وعاء الخلط وملحقات الجهاز في جلاية الصحون.

• يجب التعامل مع الشفرات بحذر لأنها حادة جداً وقد تسبب الجروح.
 • أفضل التيار الكهربائي عن الجهاز.
 • ارفع وعاء الخلط ثم اغسله بالماء الجاري هو والغطاء.
 • اغسل ملحقات الجهاز بالماء الدافئ والصابون السائل أو في جلاية الصحون.
 • نظف جسم الخلاط (A) بقطعة قماش رطبة ثم جففه بعناية.

ماذا تفعل إذا لم يعمل الجهاز؟

المشكلة	الأسباب	الحلول
المنتج لا يعمل	القابس غير موصل.	قم بتوصيل القابس بنفس قوة التيار
	وعاء الخلط أو الملحقات غير موضوعة بشكل صحيح في الخلاط.	تأكد من أن وعاء الخلط والملحقات مركبة بشكل صحيح في الخلاط.
الجهاز يهتز بصورة زائدة.	الجهاز غير موضوع على سطح مستو.	ضع الجهاز على سطح مستو.
	وعاء الخلط والملحقات غير مثبتة بطريقة صحيحة على جسم الخلاط.	تأكد من أن وعاء الخلط والملحقات مثبتة بطريقة صحيحة على جسم الخلاط.

LM202 و أما بالنسبة للموديلات LM259 و LM209 فيمكن الحصول عليها بالضغط على الزر الموجود في منتصف مفتاح اختيار السرعة (B). للحصول على خليط متجانس قم أولاً بوضع السوائل المراد خلطها ثم شغل الخلاط لمدة قصيرة قبل أن تضيف المحتويات الصلبة.

• النبض (نظام التشغيل المنقطع): تعني هذه السرعة الآتية أنه يمكنك الوصول إلى أعلى درجة من الخلط والتجانس في الوصفات.
• هذه السرعة العالية يمكن الحصول عليها من خلال الحركة المتتابعة لمفتاح اختيار السرعة (B) في وضع (pulse) (في الموديل LM208 و LM207 و

طريقة التشغيل

2 . ملحقات الجهاز (حسب الموديل)

- **الدفاش (D)** يساعد على الحصول على خليط متجانس وتجميع مواد الخلط (وخصوصاً تلك الأكثر صلابة) داخل وعاء الخلط.
- وللحصول على ذلك ادخل دافع الغطاء من خلال الغطاء بعد نزع سداة الغطاء (C6).
- **حرك مفتاح السرعة (B)** على الموقع المرغوب ووجه المواد المراد خلطها باستخدام رافع الغطاء.
- **مطحنة الأعشاب الناعمة (E)** تستطيع أن تقوم في بضع ثوان (عند اختيار وضعية التشغيل pulse) بفرم الثوم، الأعشاب الناعمة، البقدونس، الكعك، كسر الخبز، عمل مزيج طعام للأطفال و كذلك اللحم.
- **المبشرة (F)** تقوم المبشرة بطحن جوز الهند (يقطع أولاً إلى مكعبات) وتحويلهم إلى مسحوق ناعم في مدة لا تتجاوز 30 ثانية كما تقوم بطحن الجبن الجاف (على سبيل المثال 60 جرام من جبنة البيرميزان)
- **مطحنة البن (G)** لطحن البن، البهارات (مثل الكزبرة) كما يمكنها أيضاً طحن المشمش الجاف في 8 ثوان فقط.
- هذه الملحقات مزودة بغطاء أمان (H) لمنع الوصول إلى الشفرات أثناء الحركة.
- ادخل المكونات في وعاء الخلط (E أو F)، أحكم غلق الغطاء (G) على وعاء الملحقات ثم ضعهم جميعاً على الخلاط (A) (شكل رقم 2).
- أوصل التيار الكهربائي وأدر منتهي السرعات (B) إلى الموقع المرغوب وأعط عدد من النبضات "وظيفة النبضات" pulse، أمسك الغطاء (G) أثناء العملية.
- لإيقاف تشغيل الخلاط، ارجع مفتاح منتهي السرعة (B) إلى موقع التوقف عن التشغيل "0".

- عند استخدام الجهاز لأول مرة يُنظف وعاء الخلط وكذلك ملحقات الجهاز بالماء الدافئ والصابون.
- **ملاحظة هامة:**
يُضبط مفتاح السرعة (B) في وضعية التوقف "0" قبل تركيب وعاء الخلط أو أي من الملحقات على الجهاز.
- يعمل الجهاز بصورة صحيحة عند تركيب الملحقات في مواضعها الصحيحة.
- لا تشغل الخلاط إذا لم يكن غطاء وعاء الخلاط في مكانه الصحيح.

1. وعاء الخلط (C)

- **ضع الحلقة المطاطية المانعة للتسرب (C3)** مع حامل الشفرات (C2) واربطهم سوياً في قاع وعاء الخلط بالصامولة (C1) (شكل 1).
- **ضع المكونات المراد خلطها في وعاء الخلط دون تجاوز الحد الأقصى المشار إليه:**
* 1,5 لتر بالنسبة للمخلوطات السميكة.
* 1,25 لتر بالنسبة للسوائل.
- **ضع الغطاء (C5+C6)** على وعاء الخلط واحكم غلقه.
- **ضع وعاء الخلط (C)** على الخلاط (A)؛ يوجد 4 مواقع محتملة.
- **أوصل الجهاز بالتيار الكهربائي** ثم ضع المواد المراد خلطها وضع مفتاح السرعة (B) في الوضع الذي ترغبه.
- **سرعة منخفضة:** لإعداد خليط السوائل.
- **سرعة عالية:** لإعداد خليط متجانس.
- **لإيقاف تشغيل الجهاز** أعد مفتاح السرعة (B) إلى وضعية التوقف "0".
- **لا تستعمل الخلاط مع وعاء الخلاط** لأكثر من ٣ دقائق متواصلة على السرعة القصوى.
- **تستطيع سكب الخليط** المعد بدون رفع الغطاء وذلك من خلال المصفاة الموجودة بالغطاء (وذلك بوضع الغطاء في وضع التصفية) (شكل 4).

ملحقات الجهاز حسب الموديل:

- .D دفاش
.E مبرشة
.F مطحنة التوابل
.G غطاء الملحقات
.H فلتز

- A. وحدة المحرك
B. مفتاح اختيار السرعة (منتقي السرعة)
C. أجزاء وعاء الخلط
c1. صامولة للإقفال
c2. حاملة الشفرات
c3. حلقة مطاطية مانعة التسرب
c4. وعاء الخلط المتدرج
c5. غطاء
c6. كوب للقياس

الملحقات الخاصة بهذا الجهاز ستجدها مدونة على الملصق التوضيحي الخاص بها أعلى علبة التغليف.

إرشادات السلامة

- لا تترك الجهاز في حالة تشغيل خصوصاً أثناء وجود الأطفال أو الأشخاص من ذوي الإحتياجات الخاصة.
- لا تضع أصابعك أو أي شيء آخر في الخلاط أثناء التشغيل.
- لا تستعمل المنتج إن لم يكن يعمل بشكل صحيح، أو إذا أعطب أو أصبح السلك الكهربائي أو القابس تالفاً. من أجل السلامة، يجب استبدالهما بواسطة مركز خدمة **مولينكس** معتمد (انظر قائمة مراكز مولينكس في الكتيب المرفق).
- أي تدخل من جانبك غير تنظيف المنتج وإجراء الصيانة العادية عليه يجب أن يتم في مركز خدمة **مولينكس** المعتمد. (انظر قائمة مراكز مولينكس في الكتيب المرفق).
- لا تضع الخلاط أو السلك الكهربائي التابع له أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تدع السلك الكهربائي يتدلى ليكون في متناول الأطفال أو يلمس الأجزاء الحارة من المنتج، أو بالقرب من مصادر حرارية، أو فوق حافة حادة.
- لا تترك الخلاط يعمل فارغاً أو مليئاً بمواد جافة فقط ولا تضع به السوائل في درجة الغليان.
- لا تشغل الجهاز أكثر من ٣ دقائق متواصلة بدون توقف، انتظر لبضع دقائق قبل أن تعيد تشغيله لمدة ٣ دقائق أخرى متواصلة.
- لا تضع ملحقات الجهاز في فرن الميكروويف ولا تقم بتعقيمها.
- لا تدع الشعر الطويل، الوشاحات، ربطات العنق الخ... تتدلى فوق الملحقات عندما يكون المنتج في حالة تشغيل.
- لا تدخل الدفاش (D) مباشرة بدون وجود الغطاء حتى لا يلامس الشفرات.

- عند استعمال المنتجات الكهربائية يجب دائماً احترام تعليمات الأمان الأساسية التالية:
- اقرأ بعناية تعليمات التشغيل الموضحة بهذا الدليل قبل استخدام هذا الخلاط. لن تتحمل مولينكس أية مسؤولية في حال التشغيل الخاطئ للمنتج.
- تأكد من أن التيار الكهربائي في منطقتك يتلاءم مع متطلبات التيار الكهربائي لهذا الجهاز حيث أن أي خطأ في التوصيل يلغي الضمان.
- يستخدم هذا الخلاط لإعداد الطعام فقط داخل المنزل
- أفضل التيار الكهربائي عن الجهاز فوراً بعد كل استخدام، عند التنظيف، أو عند حدوث أي عطل بالوصلات الكهربائية.
- تعامل بحذر مع الشفرات عند تفريغ الوعاء لأن الشفرات حادة جدا ويمكن أن تسبب الجروح.
- من أجل السلامة، يجب استخدام ملحقات **مولينكس** فقط وقطع الغيار المصممة خصيصاً لهذا المنتج.
- استخدم الخلاط على سطح مستو، نظيف وجاف.
- لا تستخدم وعاء الخلط إلا مع الغطاء الخاص به.
- لم يعد هذا المنتج ليستخدم بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.

هوموس

600 گرم نخود پخته شده، سه چهارم لیوان آب لیمو، 6 حبه سیر، چند شاخه جعفری، 6 قاشق چای خوری روغن، 8 سی سی لیتر آب، مقداری فلفل سرخ، نمک و فلفل

گواکامول

دو عدد اواکادو کاملاً رسیده، 1 عدد گوجه فرنگی پوست گرفته و مغز گرفته، 1 پیاز کوچک، 3 قاشق چای خوری گشنیز تازه، 2 عدد فلفل قرمز کوچک، 5 سی سی آب، و 3 قاشق غذاخوری آب لیمو، نمک و فلفل.

نیمی از نخودها و کلیه مواد دیگر (بجز جعفری) را در مخلوط کن قرار دهید و برای 10 ثانیه مخلوط کنید. سپس باقیمانده نخودها را از طریق شکاف فنجان اندازه گیری در پارچ بریزید و دوباره مواد را برای 30 ثانیه مخلوط کنید. مخلوط را با جعفری تزیین کنید.

همسته‌ها را از اواکادو خارج کنید و پوست آنها را بگیرید. نیمی از اواکادوها را با سایر مواد در هم‌زن ریخته و آنها را برای 10 ثانیه مخلوط کنید. سپس باقیمانده اواکادوها را از طریق شکاف فنجان اندازه‌گیری در پارچ بریزید و دوباره مواد را برای 30 ثانیه مخلوط کنید.

مشکل	علت	راه حل
نشستی از درب	مقدار بیش از حد مواد	مقدار مواد که باید آماده شوند را کاهش دهید
	درب را در محل درست قرار داده نشده است	درب را روی پارچ هم‌زن بطور صحیح قفل کنید
	سوراخهای درب مقابل لوله ریزش قرار گرفته‌اند	لوله ریزش را در وضعیت بسته قرار دهید
تیغه به راحتی نمی‌چرخد	تکه‌های مواد غذایی بیش از حد بزرگ یا سخت می‌باشد	اندازه تکه‌های مواد غذایی با مقدار آنها را کاهش دهید مایع اضافه کنید
نشستی از ته پارچ	واشر آب‌بندی بطور صحیح قرار داده نشده یا مهره ضامن بطور صحیح بسته نشده است	وضعیت واشر آب‌بندی را تغییر دهید و مهره را محکم ببندید

اگر باز هم دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

با مراکز خدمات تایید شده MOULINEX تماس بگیرید (به لیست موجود در دفترچه راهنمای خدمات MOULINEX مراجعه کنید). می‌توانید هم‌زن خود را سفارشی کرده و کیت‌های ذیل را از فروشنده همیشگی خود یا مرکز خدمات تایید شده MOULINEX تهیه کنید:

بازیابی

حفاظت از محیط زیست یک الویت است!



- ① دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل استفاده مجدد می‌باشد.
 ② در پایان حیات دستگاه، آنرا در محل مخصوص جمع‌آوری این نوع وسایل قرار دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد.

کوکتل میوه

159 گرم شکر، 1 بسته مخمر نانوائی، 125 گرم کره تمامی مواد بجز آرد که از طریق سوراخ فنجان اندازه‌گیری در حالیکه هم‌زن کار میکند افزوده می‌شود را در هم‌زن بریزید. برای 2 دقیقه مخلوط کنید.

4 عدد پرتقال، 2 عدد انبه، 1 عدد کیوی، نصف لیمو، 8 تکه یخ

انبه‌ها و کیوی را پوست بگیرید. هسته‌ها را از انبه‌ها خارج کنید. آنها را همراه با آب پرتقال و لیمو در پارچ هم‌زن بریزید. هم‌زن را برای 10 ثانیه روشن کنید. تکه‌های یخ را اضافه کنید و 30 ثانیه دیگر دستگاه را بکار اندازید. بصورت سرد سرو شود.

مخلوط پن کیک

2 عدد تخم‌مرغ، سه چهارم لیتر شیر، 300 گرم آرد، 75 گرم کره

مخلوط وافل

تمامی مواد بجز آرد که از طریق سوراخ فنجان اندازه‌گیری در حالیکه هم‌زن کار میکند افزوده می‌شود را در هم‌زن بریزید. برای 2 دقیقه مخلوط کنید.

2 عدد تخم‌مرغ، یک چهارم لیتر شیر، 250 گرم آرد،

را تعویض کنید و انتخابگر سرعت (B) را روی وضعیت دلخواه قرار دهید یا چند پالس را با استفاده از عملکرد «پالس» ایجاد کنید.

• مطمئن شوید که مواد غذایی را در حالتی که درب روی پارچ هم‌زن قفل شده است در پارچ ریخته و وضعیت فیلتر درب را انتخاب کنید (شکل 4).

دستور غذا	مقدار	زمان کار کردن	لوازم جانبی
زردآلو، میوه های خشک	100 گرم	B: تابه سرعت حداکثر	F
سنگ جبین پوست	40 گرم	ترسپ پالس	F
پارموزان	80 گرم	30 ثانیه سرعت حداکثر	F
جوز	2 یا 3	30 ثانیه سرعت حداکثر	F
نارنگین	80 گرم	30 ثانیه سرعت حداکثر	F
کنسرو	80 گرم	60 ثانیه سرعت حداکثر	F

هنگام کار درب نگاه دارید.

• برای توقف هم‌زن، انتخابگر سرعت (B) را به وضعیت «0» برگردانید.

• قبل از اینکه درب را باز کنید پارچ را روی محلی که کار می‌کنید قرار دهید (E - F) (شکل 3).

• سپس می‌توانید بطور مستقیم مواد آماده شده که در پارچ قرار گرفته است را استفاده کنید.

• می‌توانید از فیلتر برای جدا کردن پوست و تفاله و تهیه شیر سویا، انواع سس، آب میوه یا کوکتل استفاده کنید.

• فیلتر را در پارچ هم‌زن (C) قرار دهید و مطمئن شوید که شکافهای فیلتر در دنده‌های داخلی پارچ قرار گرفته‌اند (شکل 5) و سپس درب (c5) را جا بزنید.

• مواد غذایی یا مایعات را از طریق شکاف فنجان اندازه‌گیری (c6) در فیلتر بریزید. فنجان اندازه‌گیری

تمیز کردن

• هرگز بدنه دستگاه را در آب فرو نبرده یا آن را زیر شیر آب نگیرید.

• برای تسهیل نگهداری پارچ (c4)، نگهدارنده تیغه (c2) را باز کنید و واشر آب‌بندی آن را قبل از تمیز کردن دستگاه درآورید.

• برای تمیز کردن موثرتر لوله ریزش (c5)، می‌توانید آنرا با چرخاندن لوله در وضعیت به دو قسمت تقسیم کرده و آن را تمیز کنید (شکل 6).

• می‌توانید پارچ هم‌زن و لوازم آن را در ماشین ظرفشویی بشویید.

• تیغه‌ها را با دقت استفاده کنید چون لبه‌های آنها بسیار تیز بوده و می‌تواند باعث بروز جراحت شود.

• برق هم‌زن را قطع کنید.

• پارچ را جدا کرده و آن را همراه با درب زیر شیر آب بگیرید.

• لوازم را در آب داغ با چند قطره مایع ظرفشویی که به اضافه شده است یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

• بدنه هم‌زن (A) را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. با دقت آن را خشک کنید.

در صورت کار نکردن دستگاه، چه باید کرد؟

مشکل	علت	راه حل
دستگاه کار نمی‌کند	دوشاخه دستگاه وصل نشده است	دستگاه را به بریزی که دارای ولتاژ مشابه باشد وصل کنید
	پارچ یا لوازم دستگاه بطور صحیح روی بدنه هم‌زن جا نمی‌خورند	بررسی کنید که پارچ یا لوازم دستگاه روی واحد موتور بطور صحیح قرار داده شده باشند
لرزش بیش از حد	دستگاه روی سطح صاف قرار داده نشده است	دستگاه را روی یک سطح صاف قرار دهید
	پارچ یا لوازم دستگاه بطور صحیح روی بدنه دستگاه جا نمی‌خورند	بررسی کنید که وضعیت قرار گرفتن پارچ یا دستگاه صحیح باشد

• LM209 و LM259 دکمه قرار گرفته در مرکز انتخابگر (B) را فشار دهید.

• برای یک مخلوط یکدست، ابتدا مواد مایع را در پارچ ریخته و هم‌زن را برای مدتی قبل از قرار دادن مواد جامد روشن کنید.

• پالس: با استفاده از این سرعت فوری می‌توانید درجه مخلوط شدن و یکدست شدن مواد را تغییر دهید.

• این سرعت آنی با حرکات پشت سر هم انتخابگر (B) در وضعیت «پالس» بدست می‌آید (مدلهای LM207 و LM208 و LM209). برای مدل‌های

استفاده از دستگاه

2. لوازم (طبق مدل)

• می‌توانید از فشار دهنده (D) برای صاف کردن و پایین فشار دادن (خصوصاً برای مواد غلیظ) مواد در پارچ هم‌زن استفاده کنید.

• برای انجام دادن این کار، فشار دهنده را از میان شکاف درپوش اندازه‌گیری (c6) وارد کنید.

• **انتخابگر سرعت (B)** را در وضعیت دلخواه قرار داده و از فشار دهنده برای هل دادن مواد غذایی در هم‌زن استفاده کنید.

• **از آسیاب سبزیجات نرم (E)** برای خرد کردن سبزیجات نرم، جعفری، نان سوخاری برای خمیر نان و آماده‌سازی غذای کودک در چند ثانیه و چرخ کردن گوشت (انتخابگر سرعت پالس)، و همچنین مخلوط کردن زردآلوی خشک در 8 ثانیه استفاده کنید.

• **از رنده (F)** برای پودر کردن نارگیل (از قبل به صورت مکعبی بریده شده باشد) حداکثر برای 30 ثانیه، و همچنین پنیر سفت (مثال: 60 گرم پنیر پرمیزان) استفاده کنید.

• **از آسیاب قهوه (G)** برای آسیاب کردن دانه قهوه و چاشنی‌ها (مثال، گشنیز) استفاده کنید. این آسیاب زردآلوی خشک را هم در 8 ثانیه مخلوط می‌کند.

• این لوازم مجهز به **درب ایمنی (H)** می‌باشند که از دسترسی به تیغه‌های در حال حرکت جلوگیری به عمل می‌آورد.

• مواد را درون پارچ (E یا F) بریزید. **درب (G)** را روی پارچ قفل کنید سپس دستگاه را روی بدنه هم‌زن (A) قرار دهید (شکل 2).

• هم‌زن را به برق وصل کنید و انتخابگر را روی وضعیت دلخواه قرار (B) سرعت دهید یا چند پالس را با استفاده از عملکرد (G) «پالس» ایجاد کنید. در

قبل از اولین استفاده پارچ هم‌زن و لوازم آن را با آب داغ و مایع ظرف‌شوئی تمیز کنید.

• **نکته مهم:**
قبل از اینکه پارچ هم‌زن یا لوازم آن را روی بدنه هم‌زن سوار کنید، سرعت انتخابگر (B) را روی «0» قرار دهید.

• هم‌زن فقط در صورتی کار خواهد کرد که لوازم آن بنحو صحیح روی بدنه قرار گرفته باشد.

• اگر درب جا زنده شده باشد، هم‌زن کار نخواهد کرد.

1. پارچ هم‌زن (C)

• واشر آب‌بندی (C3) را روی نگهدارنده تیغه (C2) قرار دهید و لوازم را در انتهای پارچ با استفاده از مهره (C1) ببندید (شکل 1).

• مواد غذایی که باید مخلوط شود را بدون اینکه از سطح حداکثر مشخص شده فراتر روند، در پارچ بریزید.

* 1,5 لیتر برای مخلوط‌های غلیظ

* 1,25 لیتر برای آماده‌سازی مایعات

• **درب (c5 + c6)** را روی پارچ هم‌زن قرار دهید و آن را قفل کنید.

• پارچ هم‌زن (C) را روی بدنه هم‌زن (A) قرار دهید: 4 وضعیت برای این کار موجود است.

• دستگاه را وصل کنید و انتخابگر سرعت (B) را در وضعیت دلخواه تنظیم کنید.

• * سرعت کم برای شروع آماده‌سازی مایعات

• * سرعت زیاد برای هم‌وئینه کردن مواد

• برای توقف هم‌زن، انتخابگر سرعت (B) را به وضعیت «0» برگردانید.

• از مخلوط‌کن با پارچ مخلوط‌کن آن بیش از

۳ دقیقه با سرعت حداکثر استفاده نکنید.

• با قرار دادن درب در وضعیت فیلتر می‌توانید مایعات آماده شده را بدون برداشتن درب بریزید. (شکل 4).

لوازم برحسب مدل:

- D. فشار دهنده
- E. رنده
- F. آسیاب ادویه
- G. درب لوازم
- H. فیلتر

- A. بدنه هم‌زن
- B. انتخابگر سرعت
- C. سوار کردن پارچ هم‌زن
 - c1. مهره ضامن
 - c2. نگهدارنده تیغه
 - c3. واشر آب‌بندی
 - c4. پارچ هم‌زن درجه‌بندی شده
 - c5. درب
 - c6. فنجان اندازه‌گیر

لوازم ارائه شده با مدلی که هم‌اکنون خریداری نموده‌اید، در تصویر بالای بسته‌بندی نمایش داده شده‌اند.

دستورالعملهای ایمنی

- هنگامی که دستگاه در حال کار است هرگز انگشتان خود و یا هرگونه شیئی دیگری را در پارچ هم‌زن قرار ندهید.
 - از دستگاه در صورتی که خوب کار نکرده، صدمه دیده باشد یا اگر سیم برقی یا دو شاخه آن صدمه دیده باشد، استفاده نکنید. بخاطر دلایل ایمنی، این موارد را توسط یک مرکز خدمات تأیید شده MOULINEX تعویض کنید (به لیست مربوطه در دفترچه راهنمای خدمات MOULINEX مراجعه کنید).
 - هرگونه دستکاری بجز تمیز کردن معمولی توسط مصرف کننده باید توسط مرکز خدمات تأیید شده MOULINEX صورت گیرد (به لیست مربوطه در دفترچه راهنمای خدمات MOULINEX مراجعه کنید).
 - دستگاه، سیم برقی یا دوشاخه را در آب یا هر گونه مایع دیگر قرار ندهید.
 - سیم برقی دستگاه را در دسترس کودکان، در مجاورت یا تماس با قطعات داغ دستگاه، نزدیک منبع حرارتی یا یک لبه تیز قرار ندهید.
 - هرگز با پارچ دستگاه بدون مواد یا مواد خشک کار نکنید و هرگز مایعات داغ را درون آن نریزید.
 - از دستگاه بیش از 3 دقیقه ممتد استفاده نکنید. قبل از کار کردن دوباره یا بعد از 3 دقیقه کار ممتد دستگاه دستگاه برای چند دقیقه صبر کنید.
 - تجهیزات را در مایکروویو قرار نداد و آنها را استریزه نکنید.
 - هنگام کار با دستگاه اجازه ندهید که موهای بلند، روسری، کراوات یا موارد دیگر روی آن آویزان باشد.
 - هرگز از فشار دهنده (D) بدون درب استفاده نکنید. در غیر این صورت به تیغه‌ها برخورد خواهد کرد.
- هنگام استفاده از دستگاه برقی، همیشه قوانین ایمنی عمومی ذیل را رعایت کنید.
- با دقت جزوه دستورالعملها را قبل از اولین استفاده از هم‌زن مطالعه کنید. MOULINEX مسئولیت استفاده ناصحیح از دستگاه را بر عهده نمی‌گیرد
 - بررسی کنید که درجه‌بندی تغذیه دستگاه با برقی شما هماهنگی داشته باشد. هرگونه خطا در نصب مفاد ضمانت نامه شما را باطل خواهد نمود.
 - از هم‌زن فقط برای مقاصد آشپزی در خانه استفاده کنید.
 - همیشه بمحض به پایان رسیدن استفاده، هنگام تمیز کردن یا در هنگام قطع کامل برق، دستگاه را از برق خارج کنید.
 - هنگامی که پارچ را خالی می‌کنید یا تیغه‌ها با دقت کار کنید. تیغه‌ها می‌توانند باعث بروز جراحت شوند.
 - بخاطر موارد ایمنی، فقط از لوازم MOULINEX و قطعات یدکی طراحی شده برای دستگاه خود استفاده کنید.
 - از دستگاه خود روی یک سطح صاف، تمیز و خشک استفاده کنید.
 - همیشه از پارچ هم‌زن که درب آن جا زده شده است استفاده کنید.
 - این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسانیه‌های جسمی، فکری و روانی می‌باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد. باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.